



nuova

SIMONELLI®

espresso coffee machines

MICROBAR II





BETRIEBSANLEITUNG

MANUAL DE INSTRUCCIONES

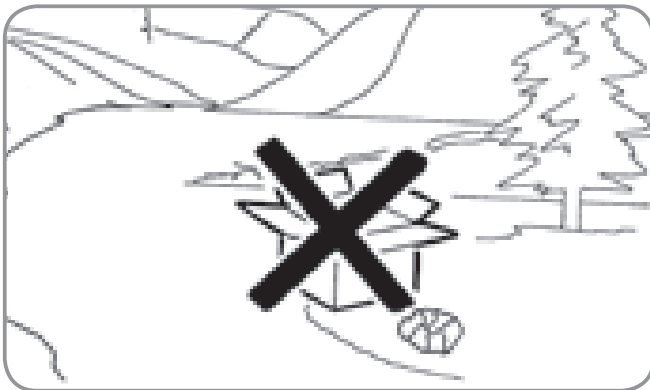
*Übersetzung der Originalanleitung -
Traducción de las instrucciones originales*


SICHERHEITSVORSCHRIFTEN


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

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

 **VERSCHMUTZUNGSGEFAHR**





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


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


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




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

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

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

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

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

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


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

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

Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:

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

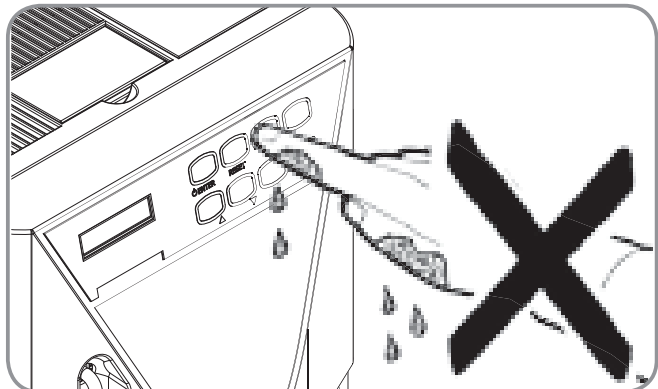
Nach Beendigung der Installation sollte ein Bericht über die ausgeführten Arbeitsgänge erstellt werden.

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

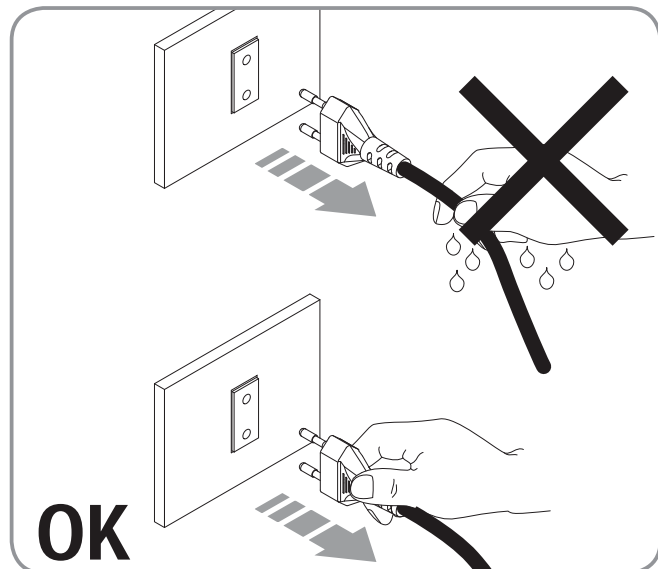
- Das Gerät keinesfalls mit nassen Händen oder bei nassen Füßen anfassen;



ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR



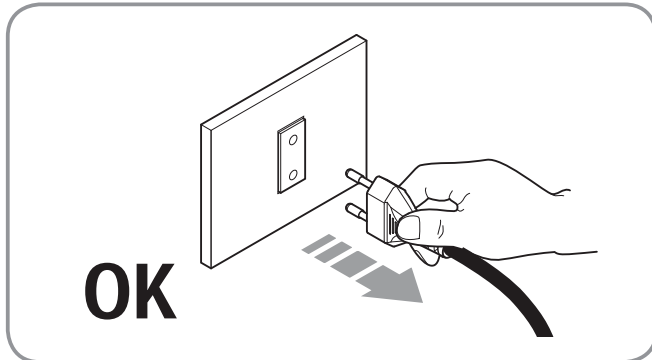
- Das Gerät nicht barfuß betreiben;
- In Badezimmern oder Duschräumen keine Verlängerungskabel verwenden;
- Zum Trennen des Geräts vom Stromnetz nicht am Versorgungskabel ziehen;



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

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

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



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

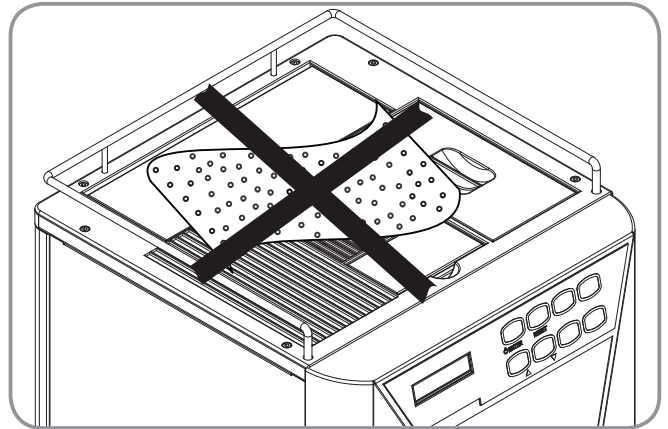
- Zur Reinigung und routinemäßigen Wartung, siehe Kapitel 7.

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

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

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

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



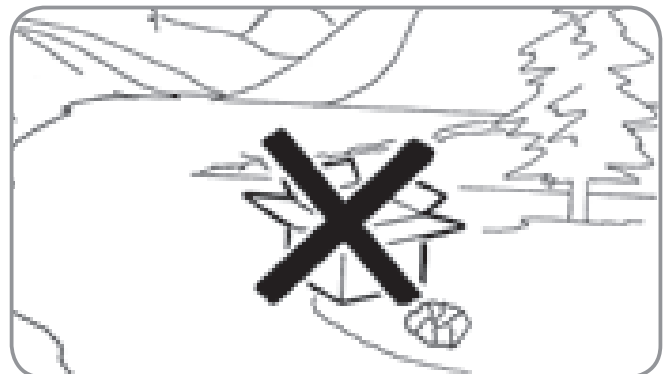
- Das Stromkabel dieses Geräts darf vom Betreiber nicht selbst ausgetauscht werden. Im Schadensfall das Gerät abschalten und das Kabel ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal austauschen lassen.

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




ACHTUNG VERSCHMUTZUNGSGEFAHR


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



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


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

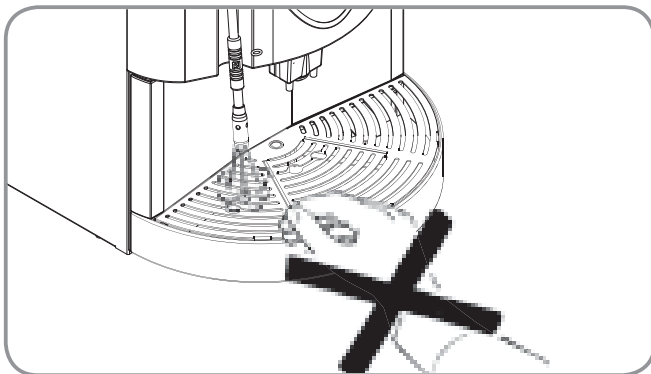
 Die Maschine muss auf einer horizontalen Ebene aufgestellt werden, um mögliche Funktionsstörungen zu vermeiden.

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




**ACHTUNG
VERGIFTUNGSGEFAHR**

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




**ACHTUNG
VERBRENNUNGSGEFAHR**

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



**ACHTUNG
SCHERGEFAHR**

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



ACHTUNG



**INFORMATION FÜR DIE
BETREIBER**

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



in elektrischen und elektronischen Geräten und die Abfallentsorgung".


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

TRANSPORT UND BEFÖRDERUNG

KENNZEICHNUNG DER MASCHINE

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



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

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

BELFORTE DEL CHIENTI (MC)
MADE IN ITALY

TRANSPORT

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

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

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

BEFÖRDERUNG



ACHTUNG
STOSS- ODER
QUETSCHGEFAHR

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

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

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



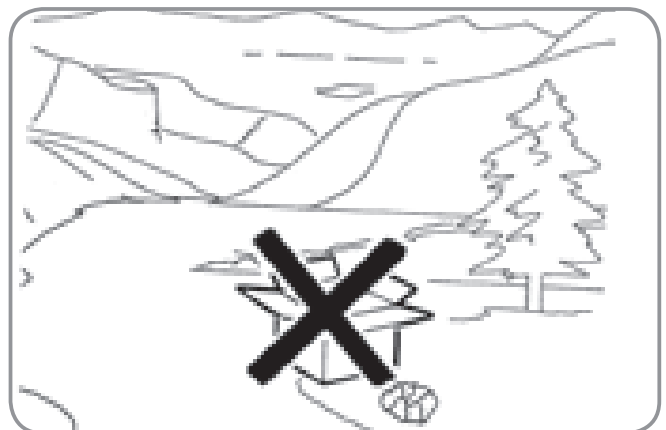
ACHTUNG
STOSS- ODER
QUETSCHGEFAHR

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

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

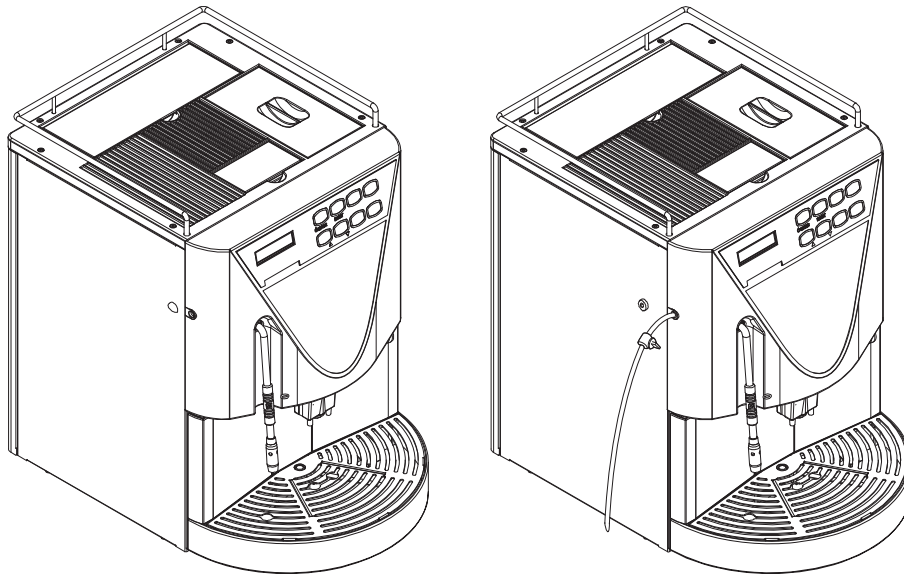


ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

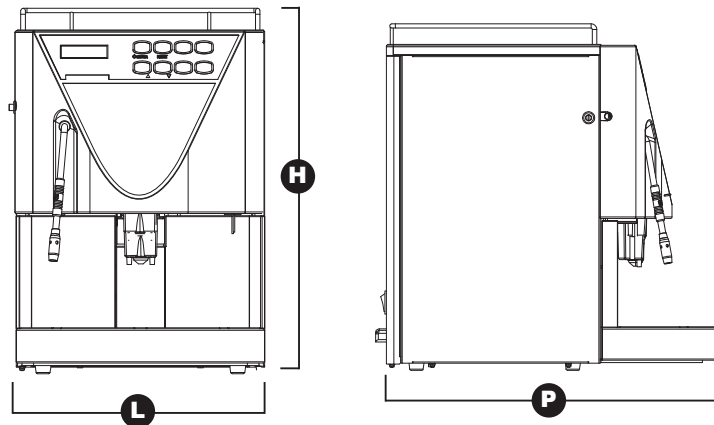


Wir gratulieren,
mit dem Kauf des Modells **MICROBAR II** haben Sie eine ausgezeichnete Wahl getroffen.
Sie besitzen jetzt keinen einfachen Kaffeeautomaten, sondern eine echte, vollkommen automatische und komplett durch einen Mikroprozessor gesteuerte Espressomaschine. Dies bedeutet für Sie äußerste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

Nuova Simonelli S.p.a.



TECHNISCHE MERKMALE



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

INHALT

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	1	6.2 LÖSCHEN SPÜLZYKLEN.....	28
TRANSPORT UND BEFÖRDERUNG.....	5	6.3 LÖSCHEN MASCHINENPARAMETER	28
KENNZEICHNUNG DER MASCHINE	5	6.4 MANUELLE BETÄTIGUNG DER	
TRANSPORT	5	KAFFEE-BRÜHGRUPPE	28
BEFÖRDERUNG	5	7. REINIGUNG UND	
TECHNISCHE MERKMALE	6	INSTANDHALTUNG	29
1. BESCHREIBUNG	8	7.1 REINIGUNG DES GEHÄUSES	29
1.1 BESCHREIBUNG DES TASTENFELDS		7.2 REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE	
(Standard-Konfiguration)	9	UND DES CAPPUCCINO-AUFSCHÄUMERS ...	29
1.2 BESCHREIBUNG DES INNEREN DER		7.3 FORTSETZUNG EINES	
MASCHINE MICROBAR II	9	UNTERBROCHENEN SPÜLVORGANGS.....	30
2. INSTALLATION UND		7.4 REINIGUNG DES KAFFEEBEHÄLTERS	
VORBEREITUNGEN	10	UND DER RUTSCHE	30
2.1 INSTALLATION DER MASCHINE		7.5 REINIGUNG DES DAMPFROHRS	31
AUSFÜHRUNG MIT KANISTER	10	7.6 REINIGUNG DES GITTERS.....	29
2.2 INSTALLATION DER MASCHINE		TROPFSCHALE	31
AUSFÜHRUNG MIT LEITUNGSANSCHLUSS.	11	7.7 REINIGUNG DER TROPFSCHALE.....	31
2.3 FÜLLEN DES KAFFEEBEHÄLTERS	11	7.8 REINIGUNG DES WASSERTANKS.....	31
2.4 EINSCHALTEN.....	12	7.9 REINIGUNG DER BRÜHGRUPPENDICHTUNG	32
2.5 AUSSCHALTEN.....	12	7.10 REINIGUNG DES	
3. EINSTELLUNGEN DURCH		CAPPUCCINO-AUFSCHÄUMERS	32
DEN FACHTECHNIKER	13	8. TABELLE DER	
3.1 EINSTELLUNG DER		STANDARD-EINSTELLUNGEN ...	33
MAHLFEINHEIT	13	9. MELDUNGEN	
3.2 EINSTELLUNG LUFT		MASCHINENFUNKTIONEN.....	34
(Ausführung CAPPUCCINO)	13	10. ALARM-MELDUNGEN	
3.3 EINSTELLUNG DER MILCHMENGE		SPERRUNG MASCHINE	36
(Temperaturregelung).....	13	KONFIGURATION	75
4. BETRIEB	14	ELEKTROANLAGE	
4.1 EINSCHALTEN.....	14	(Ausführung Kaffee).....	76
4.2 ABSCHALTEN	14	ELEKTROANLAGE	
4.3 STANDARD-KONFIGURATION	14	(Ausführung CAPPUCCINO)	78
4.4 KONFIGURATION AUSWAHLTASTEN	15	HYDRAULIKANLAGE	
4.5 ZUBEREITUNG KAFFEE.....	15	(Ausführung KAFFEE)	80
4.6 ZUBEREITUNG 2 TASSEN KAFFEE	16	HYDRAULIKANLAGE	
4.7 HERSTELLUNG VON CAPPUCCINO /		(Ausführung CAPPUCCINO)	82
MILCHKAFFEE (Ausführung CAPPUCCINO).	16	KONSTRASTEINSTELLUNG	
4.8 ZUBEREITUNG KOFFEINFREIER		DES DISPLAYS.....	84
PULVERKAFFEE	16		
4.9 HEISSWASSER	17		
4.10 DAMPF	17		
4.11 ZUBEREITUNG WAHLGETRÄNKE	18		
5. PROGRAMMIERUNG	19		
5.1 STANDARD-TASTENFELD.....	19		
5.2 PROGRAMMIERUNG.....	19		
5.3 VERLASSEN DER PROGRAMMIERUNG	20		
5.4 PROGRAMMIERUNG IN			
BETRIEBSART BENUTZER	20		
5.5 PROGRAMMIERUNG IN			
BETRIEBSART TECHNIKER	22		
6. SONDERFUNKTIONEN ZUR			
JUSTIERUNG DER MASCHINE... 28			
6.1 LÖSCHEN DES LITERZÄHLERS			
DES ENTKALKERS.....	28		

1. BESCHREIBUNG

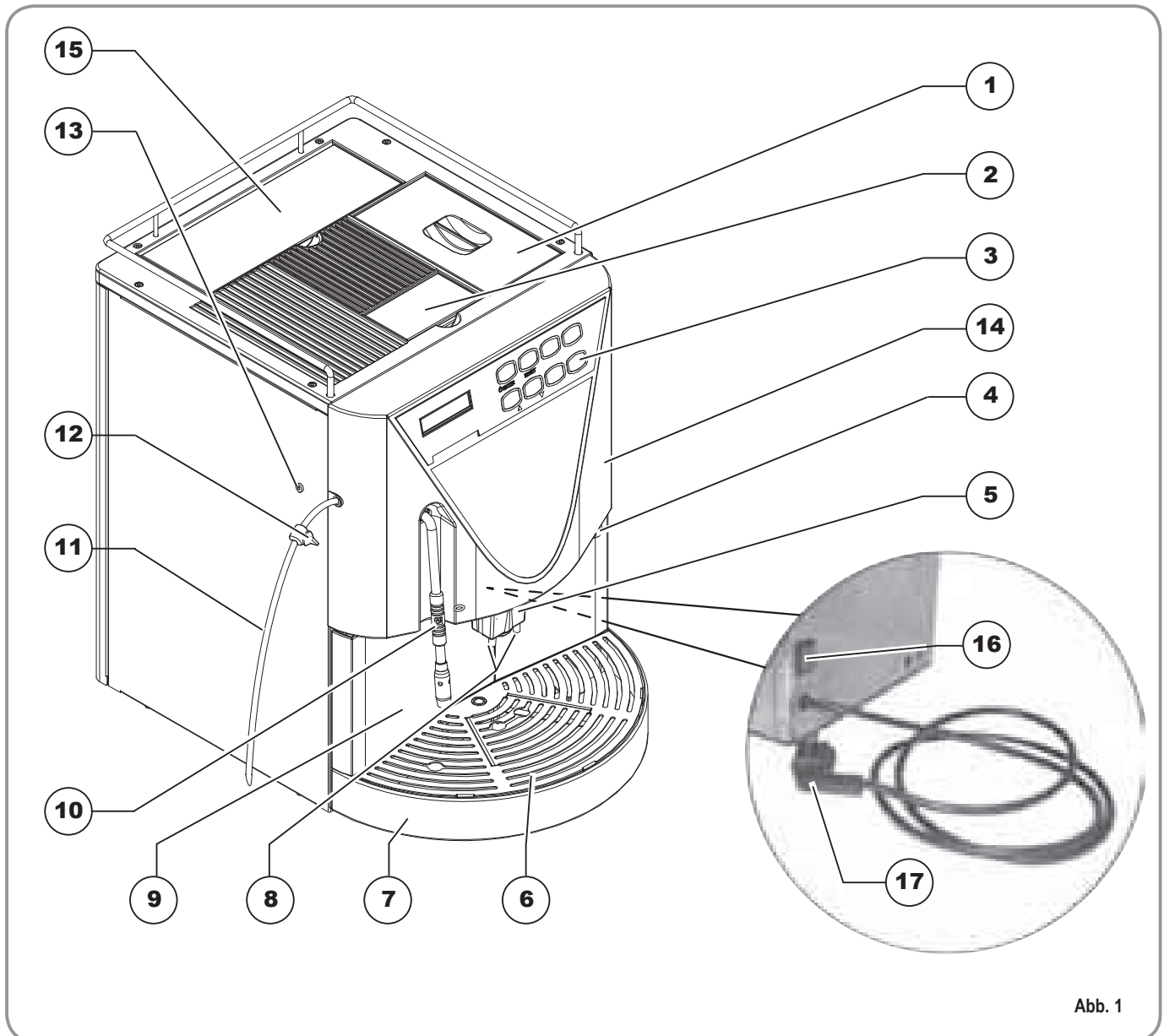
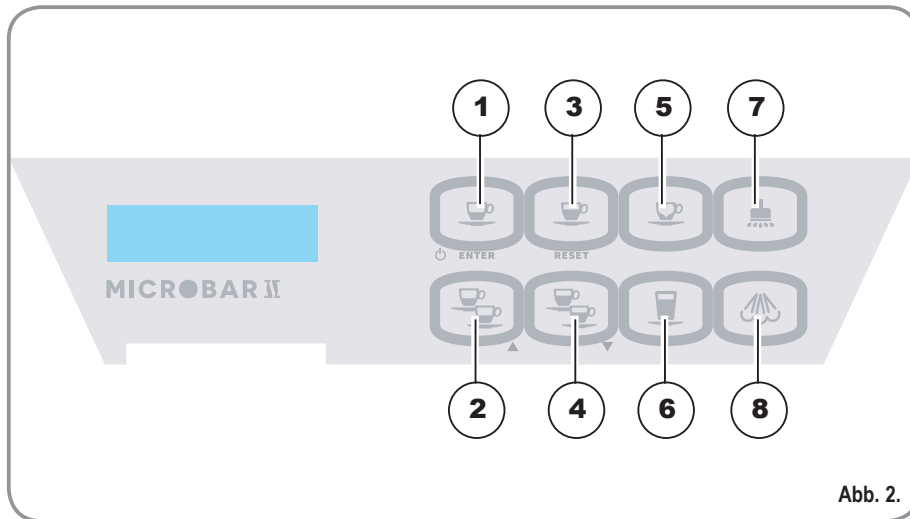


Abb. 1

LEGENDE

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

1.1 BESCHREIBUNG TASTENFELD (Standard-Konfiguration)

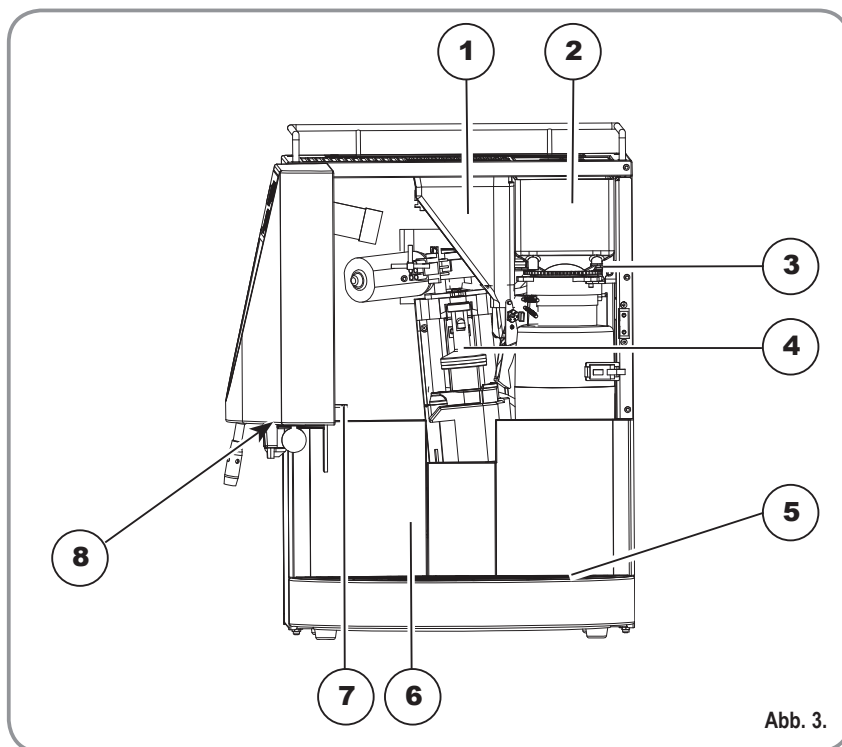


LEGENDE

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

Abb. 2.

1.2 BESCHREIBUNG DES INNEREN DER MASCHINE MICROBAR II



LEGENDE

- 1 Rutsche gemahlener Kaffee
- 2 Kaffeebohnenbehälter
- 3 Einstellschraube Mahlfeinheit Kaffeebohnen
- 4 Brühgruppe
- 5 Tropfschale
- 6 Kaffeesatzkasten
- 7 Mikroschalter offene Tür
- 8 Schlüssel /Schloss Tür

Abb. 3.

2. INSTALLATION UND VORBEREITUNG



**ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR**

Die Verpackung nicht in der Umwelt freisetzen.



Abb. 4.

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



ACHTUNG

Die Maschine ist für den Betrieb mit folgenden Produkten geeignet:

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

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



**ACHTUNG
KURZSCHLUSS-GEFAHR**

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

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

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

2.1 INSTALLATION DER MASCHINE MIT WASSERKANISTER



ACHTUNG

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

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

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

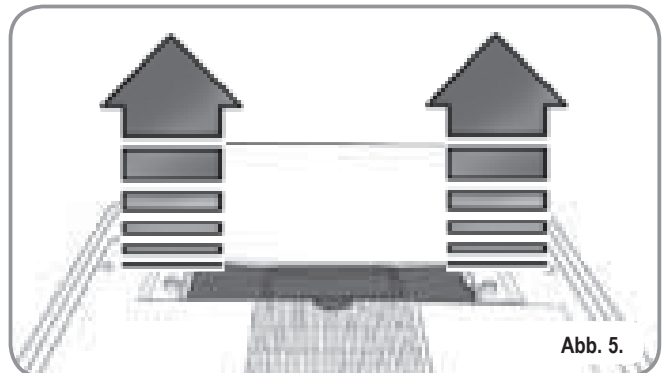


Abb. 5.

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

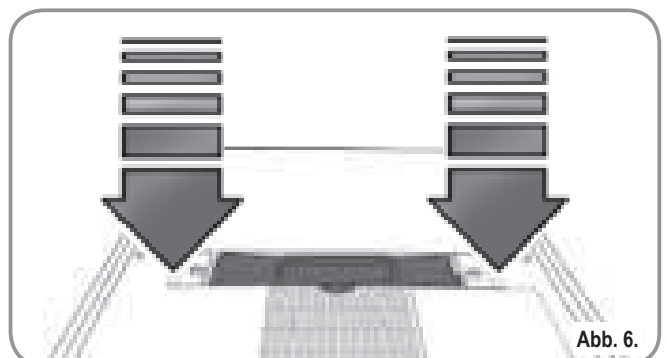


Abb. 6.

- 8 Die Klappe schließen



ACHTUNG

Die Wasserhärte muss unter 4° - 6° fr (französi-chen Grad) liegen.

Andernfalls werden die Garantiebedingungen der Maschine nicht erfüllt.

2.2 INSTALLATION MASCHINE MIT WASSERLEIT-UNGSANSCHLUSS

Nachdem die Maschine aus der Verpackung genom-men wurde, ist wie folgt vorzugehen:

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

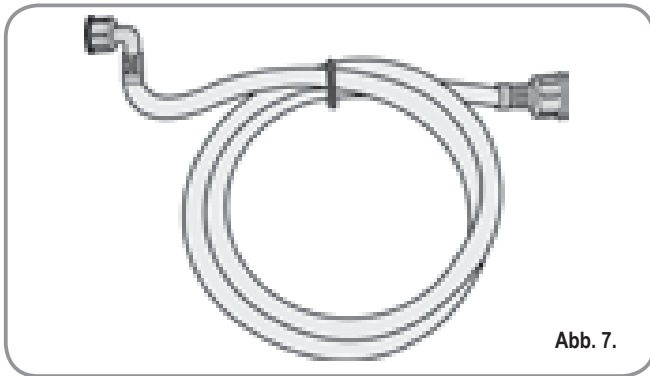


Abb. 7.

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

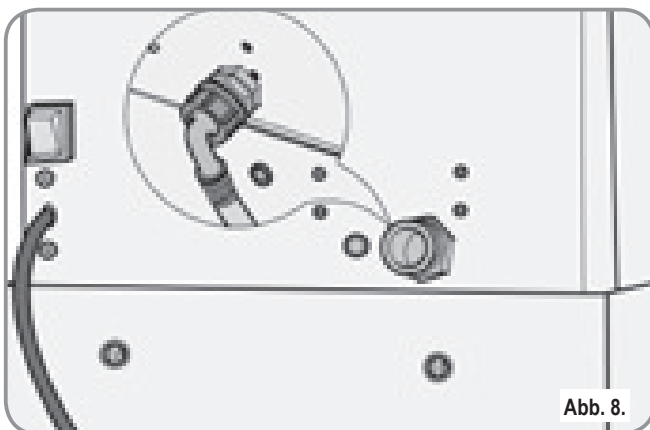


Abb. 8.

- 4 Das andere Ende am Wassernetz anschließen.



ACHTUNG

Die Wasserhärte muss unter 4° - 6° fr (französi-chen Grad) liegen.

Andernfalls werden die Garantiebedingungen der Maschine nicht erfüllt.



Das Gerät muss nach den geltenden bun-desstaatlichen, staatlichen und lokalen Standards (Codes) in Kraft im Hinblick auf die Rohrleitungssysteme einschließlich Rückflussverhinderungsvorrichtungen installiert werden. Aus diesem Grund müssen die Wasseranschlüsse von einem qualifizierten Techniker durchge-führt werden.

2.3 FÜLLEN DES KAFFEEBEHÄLTERS

- 1 Den Deckel des Kaffeebohnenbehälters entfernen.



ACHTUNG

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

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

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

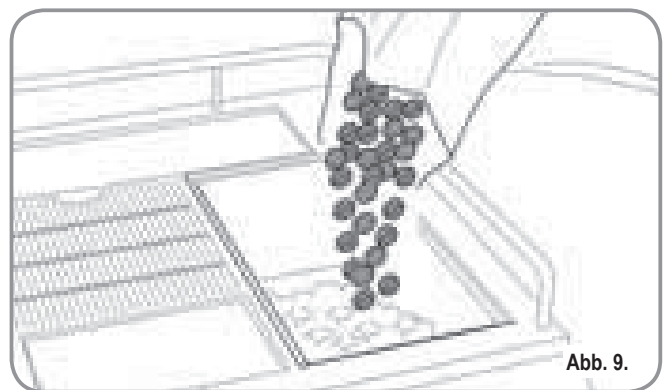


Abb. 9.

- 3 Den Deckel schließen.

2.4 EINSCHALTEN

Nachdem die Installationsvorbereitungen abgeschlossen wurden:

- 1 Den Hauptschalter der Maschine auf "ON" stellen.



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

MICRO2015R.113B

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

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

Warten
Maschine Kalt

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

Maschine bereit
Tag Stunde

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

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




ACHTUNG

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

2.5 ABSCHALTEN

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

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

Maschine aus
Tag Stunde

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



3. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHTECHNIKER



ACHTUNG

Die nachstehend aufgeführten Einstellungen dürfen **AUSSCHLISSLICH** von einem Fachtechniker vorgenommen werden.

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

3.1 EINSTELLUNG DER MAHLFEINHEIT

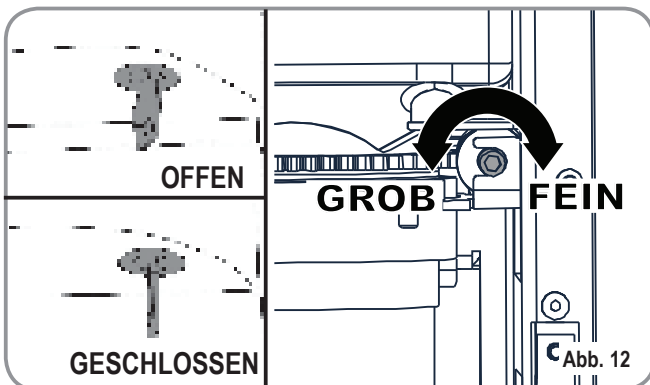


ACHTUNG

Die Einstellung der Mahlfeinheit muss bei eingeschalteter Mühle vorgenommen werden.

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

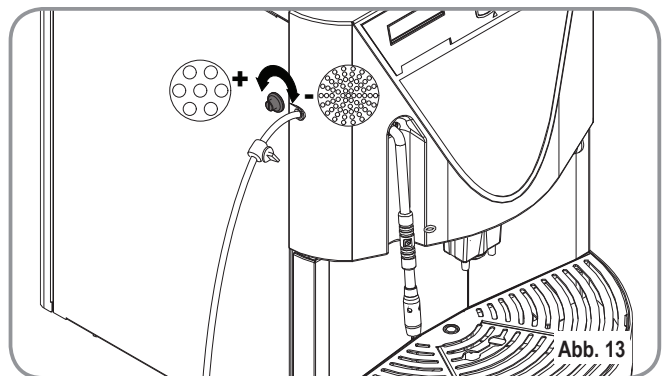
- Den Schlüssel in das Schloss stecken.
- Den Schlüssel zum Öffnen der Klappe gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Die Klappe öffnen. Danach ist die Einstellschraube zur Regelung der Mahlfeinheit zugänglich. Durch Drehen mithilfe eines 3 mm - Sechskantschlüssels (0,12 in) kann je nach Pfeilrichtung die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



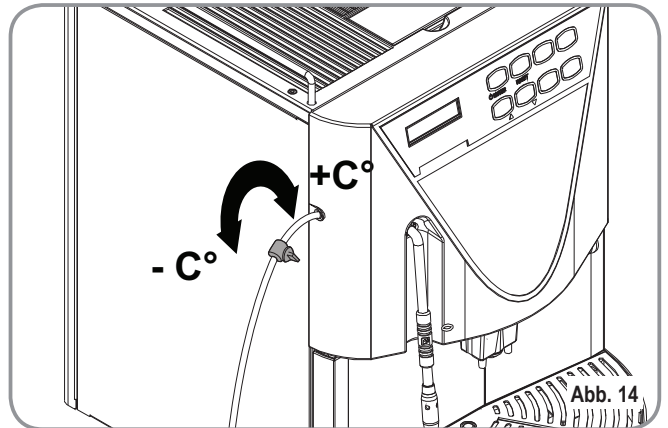
3.2 EINSTELLUNG LUFT (Ausführung CAPPUCCINO)

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

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



3.3 EINSTELLUNG DER MILCHMENGE (Temperaturregelung)



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

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

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

4. BETRIEB

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



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

4.1 EINSCHALTEN

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

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

MICRO2015R.113B

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

Bitte warten
Maschine Kalt

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

Maschine bereit
Tag Stunde

HINWEIS: Die Anlaufzeit beträgt ca. 3 Minuten.

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

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

4.2 ABSCHALTEN

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

- Bei eingeschalteter Maschine 5 Sekunden lang die Taste "ENTER"  gedrückt halten.

- Das Display zeigt folgendes an:

Maschine aus
Tag Stunde

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

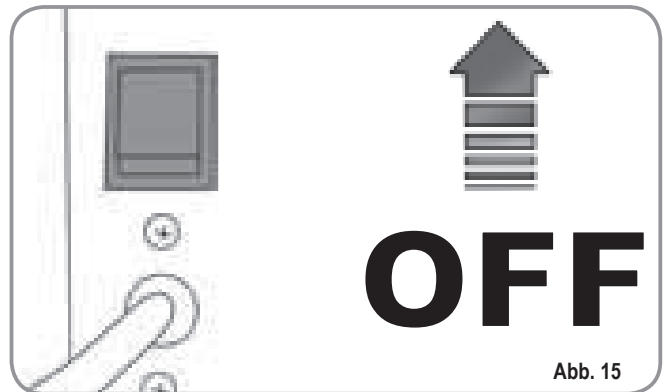


Abb. 15

4.3 STANDARD-KONFIGURATION

LEDENE DER TASTEN
(Standard-Konfiguration)



1 Tasse Espresso



2 Tassen Espresso



1 Tasse Kaffee



2 Tassen Kaffee



Koffeinfreier Kaffee
Spülzyklus



Milchkaffee



Heißwasser



Dampf

HINWEIS:

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

4.4 KONFIGURATION AUSWAHLTASTEN

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

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

Danach die mitgelieferten Aufkleber anbringen.

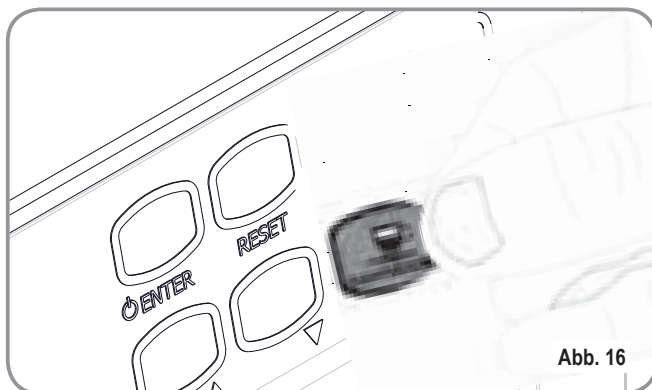


Abb. 16

LEDENDE DER TASTEN (Konfiguration Auswahltasten)



Cappuccino



Big Cappuccino



Macchiato



Milch



1 Tassen kurzer Kaffee



2 Tassen kurzer Kaffee

1 Tassen Kaffee
Creme2 Tassen Kaffee
Creme

4.5 ZUBEREITUNG KAFFEE

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

- Eine Tasse unter die Kaffee- Ausgusschnäbel stellen.

Die Getränke laufen gleichzeitig an beiden Ausgusschnäbeln aus.

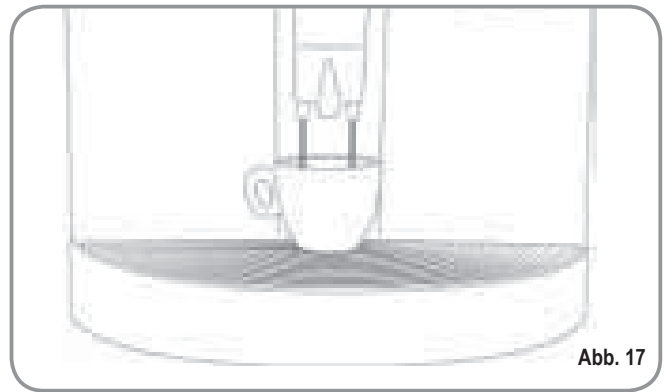


Abb. 17

- Einmal die gewünschte Kaffee- Ausgabetaste drücken.



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

Espresso

Kaffee

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

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

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

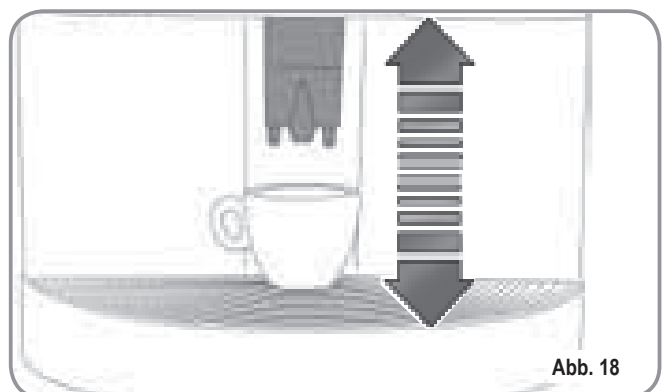


Abb. 18

4.6 ZUBEREITUNG 2 TASSEN KAFFEE

- Jeweils eine Tasse unter die Ausgabeschnäbel stellen.

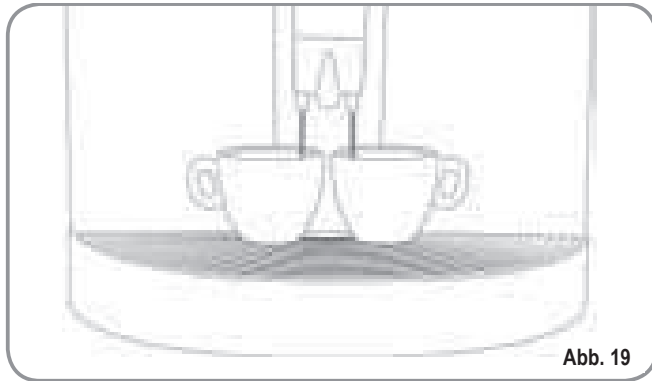


Abb. 19

- Einmal die gewünschte Kaffee- Ausgabetaste drücken.



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



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

4.7 HERSTELLUNG VON CAPPUCCINO / MILCHKAFFEE (Ausführung CAPPUCCINO)

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

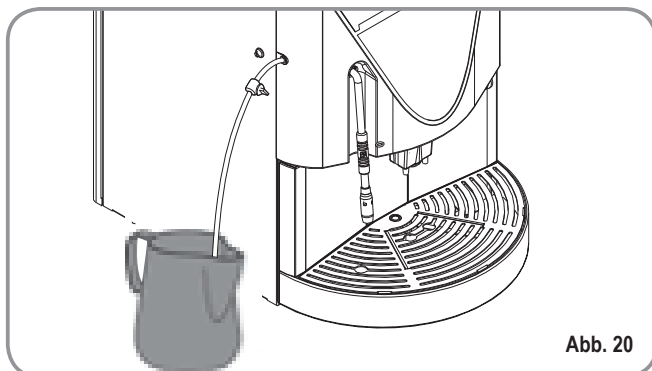


Abb. 20

- Eine Tasse unter den Ausgabeschnabel stellen.

- Die Ausgabetaste Cappuccino/Milchkaffee drücken.



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



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

4.8 ZUBEREITUNG KOFFEINFREIER PULVERKAFFEE

- Die Zugangsklappe zur Kaffeepulver-Rutsche öffnen.



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

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

- Nur 1 EINZELNE DOSIS koffeinfreies Kaffeepulver einfüllen.

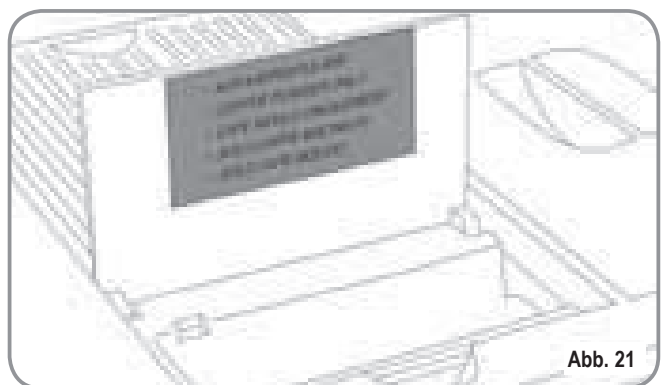


Abb. 21

- Die Ausgabetaste drücken



- Am Display erscheint folgende Anzeige:

Koffeinfrei
Tag Stunde

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

Koffeinfrei
Espresso


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

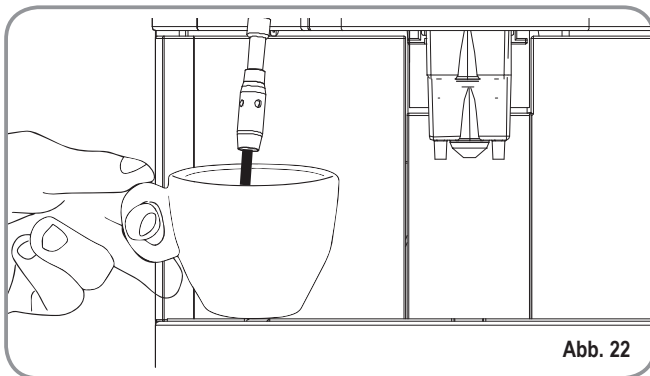
4.9 HEISSWASSER



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

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

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



- Das Display zeigt folgendes an:

Maschine bereit
Teewasser


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

4.10 DAMPF (nur Ausführung CAPPUCCINO)



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

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

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

Dampf

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

WICHTIG:

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

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

4.11 ZUBEREITUNG WAHLGETRÄNKE

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

Zur Konfiguration der Auswahltasten siehe Kapitel KONFIGURATION AUSWAHLTASTEN.

Zur Herstellung der folgenden Getränke:

- Big Cappuccino
- Macchiato
- Milch

siehe Anweisungen für CAPPUCCINO/
MILCHKAFFEE

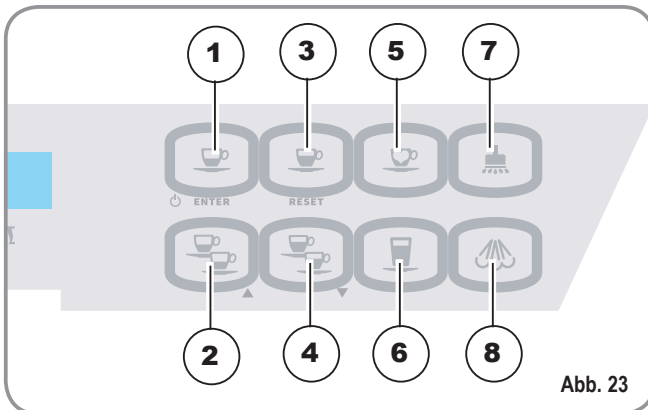
Zur Herstellung der folgenden Getränke:

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

siehe Abschnitt ESPRESSO-KAFFEE und LANGER
KAFFEE.

5. PROGRAMMIERUNG

5.1 STANDARD-TASTENFELD



- 1** Taste **ENTER**: Zum Aufruf des Menüs und/oder zur Bestätigung von Werten und Weiterschalten auf den nächsten Schritt.
- 2** **CURSOR-Tasten**: Dienen zum Durchblättern des Menüs und zum Erhöhen/Verringern von Werten.
- 4**
- 3** Taste **RESET**: Dient zur Bestätigung und zum Rücksprung auf den vorherigen Schritt.

LISTE DER PROGRAMMIERBAREN FUNKTIONEN

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

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

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



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

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

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

5.2 PROGRAMMIERUNG

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

Zum Aufruf der verschiedenen Programmierungsmöglichkeiten ist wie folgt vorzugehen:

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

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

Maschine Aus
Tuer Offen

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

Bitte warten
Maschine Kalt

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

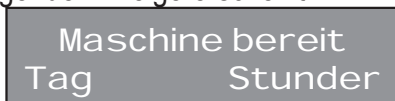


TASTENFUNKTIONEN

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

5.3 VERLASSEN DER PROGRAMMIERUNG

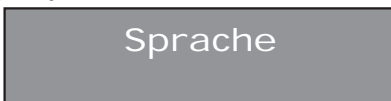
Zum Verlassen sowohl der **BENUTZER-** als auch der **TECHNIKER -**Programmierung müssen anhand der Taste ▼ alle Funktionen durchgeblättert werden, bis die folgende Anzeige erscheint:



5.4 PROGRAMMIERUNG IN BETRIEBSART BENUTZER

1. SPRACHE

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



Zur Verfügung stehen die folgenden Sprachen:

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

TASTENFUNKTIONEN

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

2. BEZEICHNUNG PRODUKT

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



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


TASTENFUNKTIONEN

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

Die programmierbaren Tasten sind:



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

HINWEIS: Die Tasten  können Milchgetränken und Kaffeegetränken zugeordnet werden.

Die Tasten  können nur Kaffeegetränken zugeordnet werden.

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

3. PROG. DOSEN

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

Wassermenge

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

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

TASTENFUNKTIONEN

▲▼: Erhöhen/Verringern der zur Ausgabe der Getränke verwendeten Wassermenge. Für Tee erhöht/verringert diese Taste die maximale Dauer der Dampfabgabe.

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

RESET: Rücksprung zum vorherigen Menü.

4. PROG. KAFFEEMÜHLE

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

Mahlzeit

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

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

TASTENFUNKTIONEN

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

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

RESET: Rücksprung zum vorherigen Menü.

5. DOSIS MILCH (nur Ausführung CAPPUCCINO)

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

Milchzeit

Programmiert wird die Ausgabedauer von Milch (Sek).

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

TASTENFUNKTIONEN

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

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

RESET: Rücksprung zum vorherigen Menü.

6. TAG/UHRZEIT

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

Tag/Stunde

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

- 1 Tag
- 2 Stunden
- 3 Minuten

TASTENFUNKTIONEN

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

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

RESET: Rücksprung zum vorherigen Menü.

7. PROGRAM. ON/OFF

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

Das Display zeigt folgendes an:

Sonntag
Ruhetag

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

TASTENFUNKTIONEN

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

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

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

Das Display zeigt folgendes an:

Sonntag
EIN07 : 30 AUS23 : 30

8. ENERGIESPARFUNKTION

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

Energie Sparung
00 : 00

TASTENFUNKTIONEN

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

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

ENTER: /

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

5.5 PROGRAMMIERUNG IN BETRIEBSART TECHNIKER

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

PassWord
* * * * *

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

HINWEIS: Das vom Hersteller eingestellte Standard-

Passwort lautet Knopf ² 5-mal:



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

9. VOR-INFUSION

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

Vorbrühen

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

- 1 Vorinfusion 1 Tasse kurzer Kaffee
- 2 Vorinfusion Espresso- Kaffee
- 3 Vorinfusion 2 Tassen kurzer Kaffee
- 4 Vorinfusion Macchiato

TASTENFUNKTIONEN

- ▲ ▼:** Schaltet die Vorinfusion des Pads ein /ab.
- ENTER:** Durchblättern der einzelnen Positionen und Bestätigung der Freigabe/Sperrung.
- RESET:** Rücksprung zum Hauptmenü mit Bestätigung des eingegebenen Werts.

10. ANPRESSEN

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

Pressung

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

- 1 Pressen 1 Tasse kurzer Kaffee
- 2 Pressen Espresso
- 3 Pressen 2 Tassen kurzer Kaffee
- 4 Pressen Macchiato

TASTENFUNKTIONEN

- ▲ ▼:** Ein-/Abschalten des Pressens des Kaffee-Pads für die Ausgabe des Getränks.
- ENTER:** Durchblättern der einzelnen Positionen und Bestätigung der Freigabe/Sperrung.
- RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü mit Bestätigung des eingegebenen Werts.

11. ANZAHL KAFFEESATZ

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

Kaffeesatz Zahler

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

TASTENFUNKTIONEN

- ▲ ▼:** Erhöhen/Verringern der Kaffeesatz-Zahl vor Anzeige der Meldung.
- ENTER:** /
- RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü mit Bestätigung des eingegebenen Werts.

12. ALL. SPÜLEN MILCH (nur Ausführung CAPPUCCINO)

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

Milch Reinigung

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

TASTENFUNKTIONEN

- ▲ ▼:** Erhöhen/Verringern der Anzahl Stunden vor Anzeige der Meldung.
- ENTER:** /
- RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü mit Bestätigung des eingegebenen Werts.

13. ALARM SPÜLEN

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

Meldung Reinigung

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

TASTENFUNKTIONEN

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

ENTER: /

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

14. SPÜLEN BRÜHGRUPPE

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

Gerat spult Gruppe

Hier wird ein Spülzyklus der Brühgruppe programmiert.

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

TASTENFUNKTIONEN

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

ENTER: Bestätigung der Eingabe und Rücksprung zum vorherigen Menü.

RESET: Rücksprung zum vorherigen Menü.

15. EINSTELLUNG BRÜHGRUPPE 1

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

Grup.Einstellung 1
0000

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

TASTENFUNKTIONEN

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

ENTER: /

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

WICHTIG:

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

16. EINSTELLUNG BRÜHGRUPPE 2

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

Grup.Einstellung 2
0000

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

TASTENFUNKTIONEN

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

ENTER: /

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

WICHTIG:

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

17. KAFFEETEMPERATUR

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

Kaffeetemperatur
0098°C 0208°F

Hier wird die Temperatur des Kaffee-Boilers programmiert.

TASTENFUNKTIONEN

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

ENTER: /

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

18. ZEIT DAMPF

(nur Ausführung CAPPUCCINO)

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

Dampf-temperatur
0125 C 0257 F

Hier wird die Temperatur des Dampf-Boilers programmiert.

TASTENFUNKTIONEN

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

ENTER: /

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

19. GESAMTZÄHLER

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

Zähler

Angezeigt werden:

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

TASTENFUNKTIONEN

▲▼: Durchblättern der Positionen.

ENTER: /

RESET: Rücksprung zum vorherigen Menü.

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

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

Zaehlwerk abloes

20. PASSWORT

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

PassWord

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

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

TASTENFUNKTIONEN

ENTER: Bestätigung des eingegebenen Werts.

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

21. WASSERFILTER L

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

Entkalken l.
0000

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

TASTENFUNKTIONEN

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

ENTER: /

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

22. ENTKALKER

(Ausführung mit Kanister)

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

Die erste Meldung bezieht sich auf die

Möglichkeit, die Wasserhärte einzustellen:

Anhand der Taste ▼ kann die eigentliche Entkalkung aufgerufen werden.

Wasser Haerte °Fr

Entkalkung
Anfang?

TASTENFUNKTIONEN

▲ ▼: Gestatten die Auswahl einer der beiden Funktionen.

ENTER: Gestattet die Ausführung der angewählten Funktion.

RESET: Rücksprung zum vorherigen Menü.

22.1 EINSTELLUNG DER WASSERHÄRTE

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

- Bei Erscheinen dieser Meldung:

Wasser Haerte °Fr

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

Das Display zeigt folgendes an:

Wasser Haerte °Fr
00

TASTENFUNKTIONEN

▲ ▼: Erhöhen/Verringern des Parameters Wasserhärte.

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

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

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

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

HINWEIS:

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

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

22.2 ENTKALKEN

Es wird das automatische Entkalken der Boiler der Maschine vorgenommen.

- Bei Erscheinen dieser Meldung:

Entkalkung
Anfang?

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

VORGEHENSWEISE:

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

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

- Bei Erscheinen der Meldung:

Entkalkung
Anfang?

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

Entkalkung
Bitte warten

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

- Am Ende der Wartezeit meldet das Display:

Gerat spult
WassertankFullen

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

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

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

Gerat spult
ENTER drucken

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

Gerat spult
Bitte warten

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

Gerat spult
ENTER drucken

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

Gerat spult
Bitte warten

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

Maschine Kalt
Bitte warten

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



ACHTUNG

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



ACHTUNG

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

6. SONDERFUNKTIONEN ZUR JUSTIERUNG DER MASCHINE

6.1 LÖSCHEN DES LITERZÄHLERS DES ENTKALKERS

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

Der Ablauf ist der folgende:

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

7

bis am Display die folgende Meldung erscheint:

Wasserzähler
Bitte warten

6.2 LÖSCHEN SPÜLZYKLEN

Diese Funktion gestattet das Löschen der Gesamtzahl der ausgeführten Spülzyklen.

Der Ablauf ist der folgende:

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

5

bis am Display die folgende Meldung erscheint:

Reinigungszähler
Bitte warten

6.3 LÖSCHEN MASCHINENPARAMETER

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

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

ENTER 1

und RESET 3

gedrückt halten. Das Display zeigt folgendes an:

Bitte warten
Preset. Daten

6.4 MANUELLE BETÄTIGUNG DER KAFFEE-BRÜHGRUPPE

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

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

▲ 2 und ▼ 4 gedrückt halten;

Das Display zeigt folgendes an:

Moviment. Manuale

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

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

7. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG



ACHTUNG

Zur Reinigung der Maschine **KEINESFALLS Wasserstrahlen verwenden.**

Zur Reinigung und Pflege Gebrauch:

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

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

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

7.1 REINIGUNG DES GEHÄUSES

Bevor Reinigungsarbeiten jeglicher Art vorgenommen werden, muss die Energieversorgung der Maschine auf "0" gestellt werden (d.h. Maschine ausgeschaltet und Stecker aus der Steckdose gezogen).

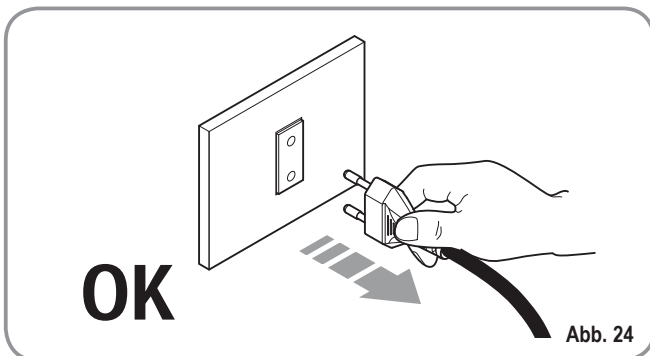


Abb. 24



ACHTUNG

Keine Lösungsmittel, chlorhaltige oder scheuernde Mittel verwenden.

Reinigung des Arbeitsbereichs: die Arbeitsfläche von vorn anheben und herausziehen, die darunter liegenden Tropfschale entfernen und alles mit heißem Wasser und Reinigungsmittel säubern.

Reinigung des Gehäuses: die Bedienfelder mit einem weichen, feuchten Lappen reinigen.

7.2 REINIGUNG DER BRÜHGRUPE UND DES CAPPUCCINO-AUSCHÄUMERS

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

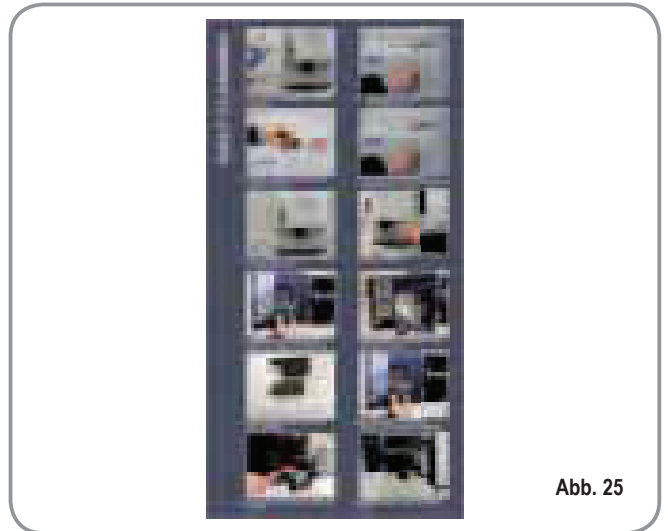


Abb. 25

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

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

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

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



**ACHTUNG
VERGIFTUNGSGEFAHR**

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

Zur Ausführung des Spülvorgangs ist wie folgt vorzugehen:

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

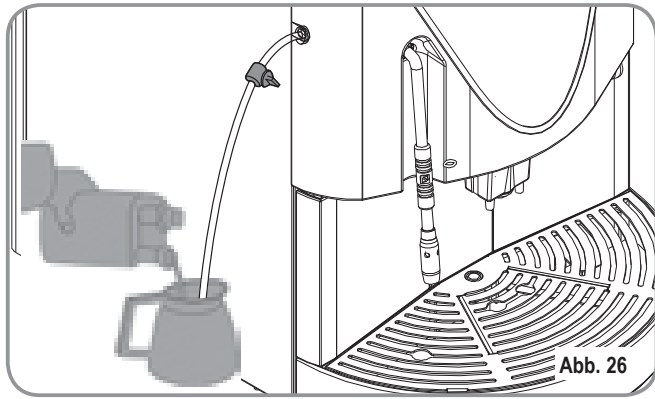


Abb. 26

4. Die folgende Taste drücken:



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

Reinigung
Reiniger

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

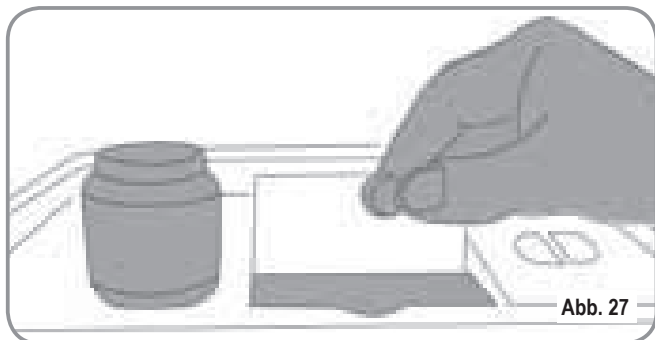


Abb. 27

8. Die folgende Taste drücken:



Das Display zeigt folgendes an:

Reinigung



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

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

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

Gerat spult
ENTER drucken

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

Gerat spult

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

7.3 FORTSETZUNG EINES UNTERBROCHENEN SPÜLVORGANGS

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

Reinigung notwen

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

7.4 REINIGUNG DES KAFFEEBEHÄLTERS UND DER RUTSCHE



**ACHTUNG
VERBRENNUNGSGEFAHR**

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

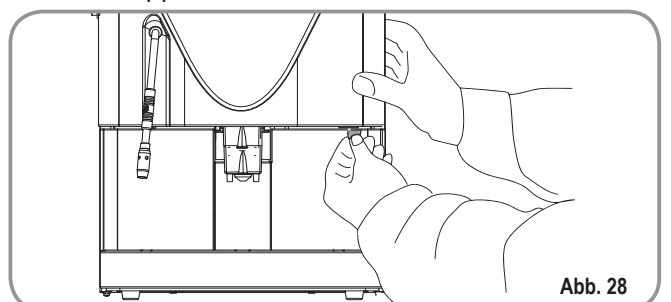


Abb. 28

- Eventuell an den Wänden der Rutsche abgelagerte Kaffeereste entfernen.

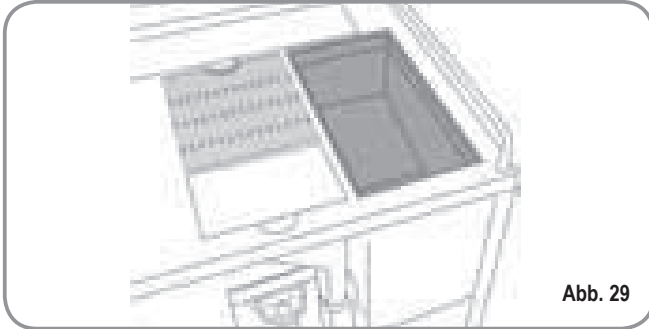


Abb. 29

7.5 REINIGUNG DES DAMPFROHRS

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



**ACHTUNG
VERBRENNUNGSGEFAHR**

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

Einen leicht angefeuchteten Lappen und/oder neutrales Reinigungsmittel verwenden.

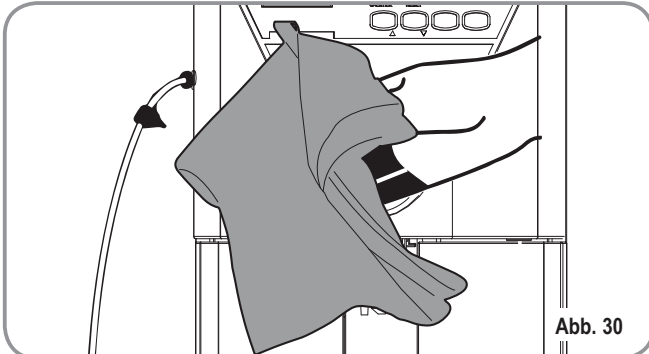


Abb. 30

7.6 REINIGUNG DES GITTERS DER TROPFSCHALE

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

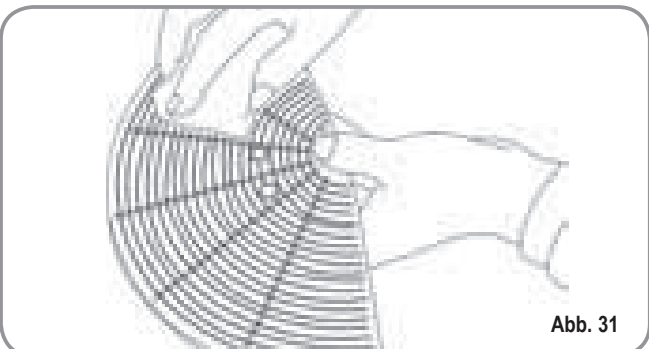


Abb. 31

7.7 REINIGUNG DER TROPFSCHALE

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

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

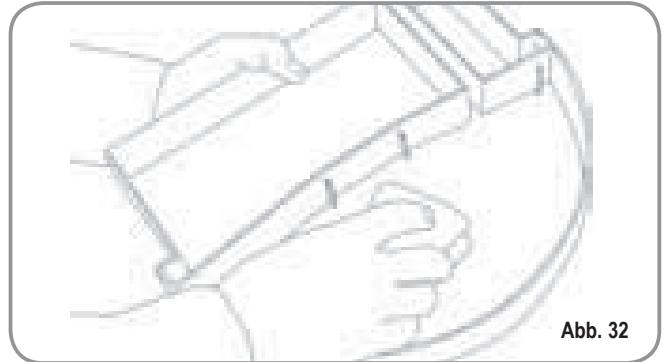


Abb. 32



ACHTUNG

Keinesfalls Lösungsmittel verwenden.

7.8 REINIGUNG DES WASSERTANKS



ACHTUNG

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

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



Abb. 33

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

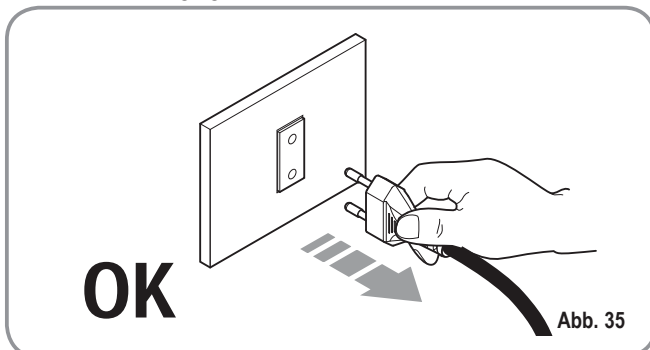
7.9 REINIGUNG DER BRÜHGRUPPEN-DICHTUNG

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

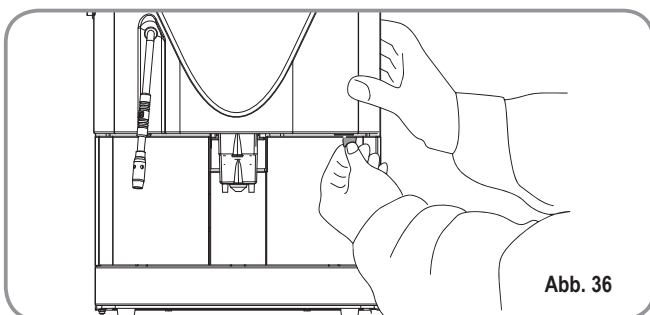


7.10 REINIGUNG DES CAPPUCCINO-AUFSCHÄUMERS

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

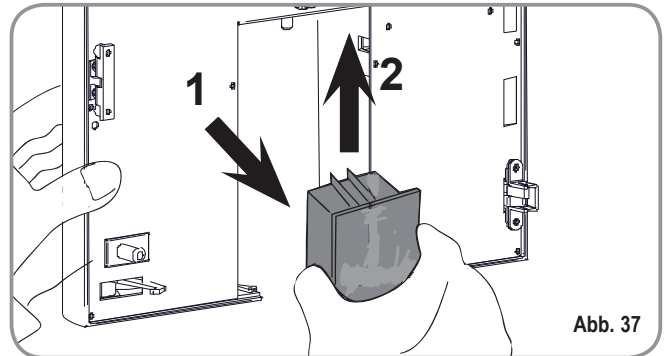


- Die Energieversorgung der Maschine auf "0" stellen.
- Den Schlüssel in das Schloss stecken.
- Den Schlüssel zum Öffnen der Klappe gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Die Klappe öffnen.

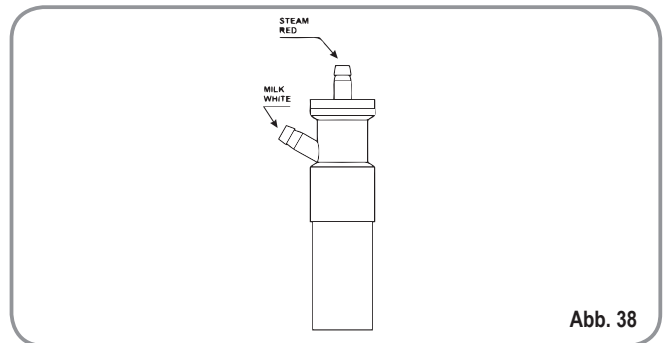


WICHTIG: Vorsichtig sein.

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



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



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

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

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


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

8. TABELLE DER STANDARD-EINSTELLUNGEN

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

9. MELDUNGEN MASCHINENFUNKTIONEN

DISPLAY-ANZEIGE	URSACHE	WIRKUNG	ABHILFE
<p>KAFFEESATZKASTEN VOLL</p> <p>Maschine bereit SatzkastenLeeren</p>	<p>Kaffeessatzkasten voll Die im Kasten enthaltene Kaffeessatz-Zahl hat den programmierten Wert erreicht.</p>	<p>Sperrung der Ausgabetasten für Kaffee-Getränke.</p>	<p>Den Kasten herausnehmen und in einen Abfallbehälter entleeren. Den Kasten wieder einsetzen, wenn das Display folgende Meldung anzeigt:</p> <p>Maschine bereit TropfschaleFehlt</p>
<p>KAFFEESATZKASTEN NICHT AM PLATZ</p> <p>Maschine bereit TropfschaleFehlt</p>	<p>Kaffeessatzkasten nicht am Platz.</p>	<p>Sperrung der Ausgabetasten für Kaffee-Getränke.</p>	<p>Den Kaffeessatzkasten in seine Aufnahme einsetzen. Wenn dieser Alarm während der Herstellung eines Kaffeegetränks auftritt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bis zur Infusion wird der Alarm am Display angezeigt, aber das Getränk wird trotzdem ausgegeben; • Nach der Infusion wird der laufende Zyklus unterbrochen. Erst nach Wiedereinsetzen des Kaffeessatzkastens wird die Ausgabefunktion fortgesetzt. <p>Wenn dieser Alarm während des Resets der Betätigung der Brühgruppe auftritt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Betätigung wird unterbunden <p>Der Reset-Ablauf wird nach Wiedereinsetzen des Kaffeessatzkastens fortgesetzt.</p>
<p>POSITION DER KLAPPE DER MASCHINE</p> <p>Maschine AUS Tuer offen</p>	<p>Klappe offen.</p>	<p>Die Maschinenfunktionen werden gesperrt.</p>	<p>Die Klappe schließen.</p>
<p>MeldungReinigung</p>	<p>Die eingestellte Anzahl Zyklen wurde überschritten, nach deren Erreichen die Brühgruppe gereinigt werden muss.</p>	<p>Die Meldung wird angezeigt, aber die Maschine kann weiterhin Getränke ausgeben.</p>	<p>Einen Spülzyklus vornehmen (siehe Abschnitt "REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE UND DES CAPPUCCINO-AUFSCÄUMERS").</p>

DISPLAY-ANZEIGE	URSACHE	WIRKUNG	ABHILFE
REINIGUNG MILCHKREISLAUF NOTWENDIG <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Milch Reinigung</div>	Die eingestellte Anzahl Stunden seit der letzten Ausgabe eines Milchgetränks ist abgelaufen und der Milchkreislauf muss nun gereinigt werden.	Die Meldung wird angezeigt, aber die Maschine kann weiterhin Getränke ausgeben.	Einen Reinigungszyklus des alleinigen Cappuccino-Aufschäumers vornehmen. Wie bei der Komplettreinigung muss die Taste  5 Sek lang gedrückt gehalten werden, jedoch ohne Reinigungs-Tabs in die Brühgruppen einzulegen. (siehe Punkte 1, 2, 3, 4 des Abschnitts "REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE UND DES CAPPUCCINO-AUSCHÄUMERS").
REINIGUNG BEI BETRIEBSSENDE <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Spuelung vor Aus Enter drucken</div>	Im Rahmen der Programmierung wurde die Reinigung der Brühgruppe bei Betriebsende vorgesehen.	D i e s e Reinigung muss vorgenommen werden, bevor die Maschine ausgeschaltet wird.	Die Taste ENTER drücken, wie am Display angezeigt. Die Maschine führt die Reinigung bei Betriebsende mit Ausgabe von ca. 50cc Wasser vor und schaltet dann ab.
ENTKALKEN NOTWENDIG <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Entkalkung notwen</div>	Die eingestellte Liter-Zahl wurde überschritten, nach deren Erreichen die Maschine entkalkt werden muss.	Die Meldung wird angezeigt, aber die Maschine kann weiterhin Getränke ausgeben.	Das Entkalken vornehmen (SIEHE Abschnitt "ENTKALKEN").

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

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

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

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

89/392/CEE, 2006/42/CEE	Maschinenrichtlinie	Directiva "Máquinas"
2006/95/CEE, 93/68/CEE	Niederspannungsrichtlinie	Directiva "baja tensión"
89/336/CEE, 2004/108/CEE	Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit	Directiva "compatibilidad electromagnética"
89/109/CEE, 2004/1935/CEE	Richtlinie für Materialien die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	Directiva "materiales para alimentos"
97/23/CEE	Druckgeräte-Richtlinie	Directiva "equipos a presión"
D. Lgs. 25/7/06 n° 151	ROHS- Richtlinie	Directiva ROHS
(CE) No 2023/2006	Verordnung über die gute Fertigungspraxis von Materialien und Geständen, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln in Berührung zu kommen, G.U. (Ital. Amtsblatt) L384 vom 22.12.2006, S.75. Reglamento del buen hacer de fabricación de los materiales y de los objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios G.U. L384 del 22.12.2006, p.75.	
D. M. 21/03/1973	Hygienevorschriften für Verpackungen, Behälter und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln oder Körperpflegeprodukten in Berührung zu kommen. Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes, utensilios, destinados a entrar en contacto con las sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal.	
10/2011/CEE	Kunststoff material richtlinie	Directive material plastico
85/572/CEE, 82/711/CEE	Richtlinie metalle und legierungen	Directiva metales y aleaciones

Modell und Baujahr: Siehe Etikette auf der Maschine

Modelo y año de fabricación: Véase ficha técnica en la máquina

Matricola • Serial number • Matricule • Seriennummer • Número de serie:

Herstell • Caldera

Lt.	0,6*	1,7	2,0	3,8	4,2	4,8	5,4	7,0	9,3	11,1	11,3	14,7	17,0	20,3	23,1
MPa max.	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
T max (C°)	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5
Kg/h	0,8	2,3	1,0	1,3	1,3	1,3	2,3	2,3	2,6	3,6	3,6	4,0	4,0	4,0	4,0
P (W)	1000	2600	1200	1800	1800	1800	2600	2700	3000	4500	4500	5000	5000	5000	5000

* Boiler in Anwendungsbereich Artikel 3 Komma 3, Richtlinie 97/23/EG

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

Angewendeten Normen: Sammlungen M,S, VSR '78 und '95 die beim Rechtsitz erhältlich sind.

Normas aplicadas: Recogidas M,S, VSR edición '78 y '95 conservadas en la sede legal.

Zeichnungs-Nr.: (Siehe Ende der Gebrauchsanleitung)

Dibujo n.: (Ver al final del Manual de Instrucciones)

Geschäftsführer • Administrator delegado:


Ottavi Nando

Belforte del Chienti, li 12/01/2015

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

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

ATENCIÓN: Esta declaración debe ser conservada y debe acompañar siempre la máquina.

Queda prohibido utilizar la máquina con una función distinta a la prevista en el proyecto.

La integridad y la eficiencia de la máquina y de los accesorios de seguridad son a cargo del usuario.

La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones.





Nuova Distribution Centre
LLC 6940 Salashan PKWY BLDG A 98248 Ferdale, WA
Tel. +1.360.3662226
Fax +1.3603664015
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 -950242
www.nuovasimonelli.it
E-mail: n.simonelli@nuovasimonelli.it