



nuova

**SIMONELLI**®

espresso coffee machines

---

**pronto**bar



---

**GEBRAUCHANWEISUNGEN  
INSTRUCCIONES DE MANEJO**

---

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE**  
**EC DECLARATION OF CONFORMITY**



**nuova simonelli**  
*espresso coffee machines*

Via M. D'Antegiano, 6 - 62031 Belforte del Chienti (MC)

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

**MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO**  
**MODELLO: PRONTOBAR**

*ESPRESSO COFFEE MACHINES*  
*MODELS: PRONTOBAR*

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 50368:2003 + A1:2006**

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

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

data: Marzo 2010  
March 2010

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

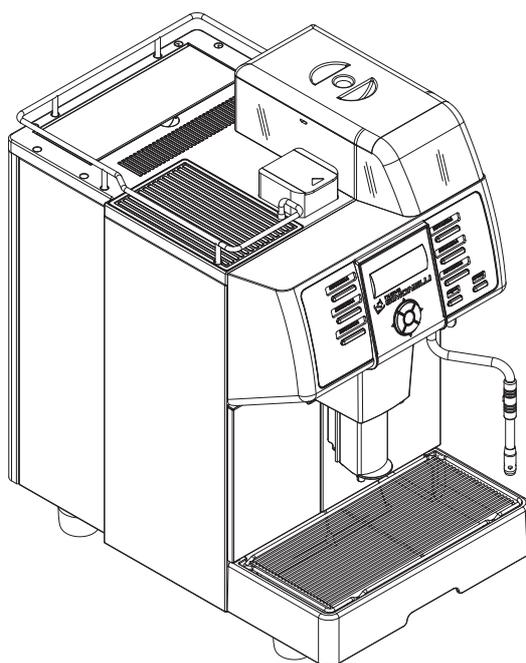
Herzlichen Glückwunsch,  
mit dem Kauf des Modells **PRONTOBAR** haben sie eine optimale Wahl getroffen.  
Hiermit steht Ihnen nicht nur eine einfache Kaffeemaschine zur Verfügung, sondern eine wirklich vollauto-  
matische und computergesteuerte Espresso-Maschine. Dies bedeutet absolute Zuverlässigkeit und einfache  
Handhabung.

Wir sind sicher, dass unser Modell **PRONTOBAR** Ihr Vertrauen in die Firma **Nuova Simonelli** bestärken wird  
und Sie sicherlich auch anderen den Kauf dieses Kaffeeautomaten empfehlen werden, sobald Sie erkannt  
haben, dass Sie mit dem Gerät die Rentabilität des Caffeetteria-Services erhöhen und die Betriebskosten opti-  
mieren können.

Diese Maschine wurde gemäß den Richtlinien CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 sowie der  
nachfolgenden Veränderungen hergestellt.

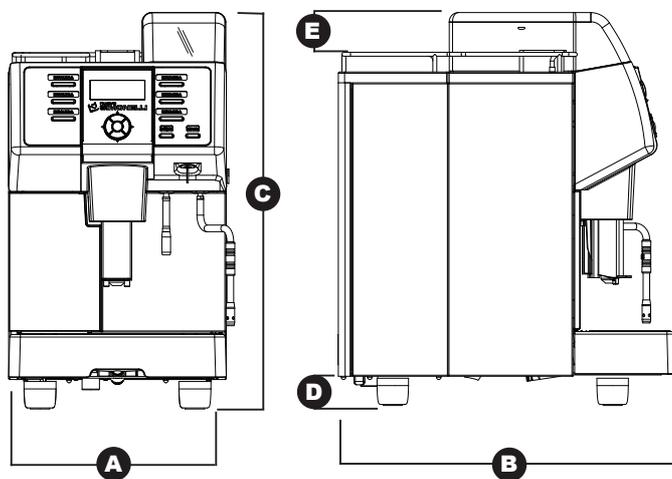
Mit freundlichen Grüßen

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



## TECHNISCHE DATEN

NETTOGEWICHT	37 Kg	81.4 lb
BRUTTOGEWICHT	43 Kg	94.6 lb
HEIZLEISTUNG	2400 W	2400 W
MABE	A 400 mm	A 15.75 inc
	B 607 mm	B 23.9 inc
	C 843,5 mm	C 33.21 inc
	D 41,5 mm	D 1.6 inc
	E 154 mm	E 6.06 inc



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>TECHNISCHE DATEN .....</b>	<b>3</b>	<b>8. SPEZIALFUNKTIONEN</b>	
<b>1. BESCHREIBUNG .....</b>	<b>5</b>	<b>MASCHINENKALIBRIERUNG .....</b>	<b>24</b>
1.1 <b>BESCHREIBUNG TASTENFELD .....</b>	6	8.1 <b>RÜCKSTELLUNG DES WASSERZÄHLERS ....</b>	24
<b>2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN .....</b>	<b>7</b>	8.2 <b>NULLSTELLUNG REINIGUNGSZYKLEN .....</b>	24
<b>3. GERÄTETYP UND</b>		8.3 <b>NULLSTELLUNG</b>	
<b>TRANSPORTBESTIMMUNGEN .....</b>	<b>11</b>	<b>MASCHINENPARAMETER .....</b>	<b>24</b>
3.1 <b>IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE.....</b>	11	8.4 <b>MANUELLE STEUERUNG DER</b>	
3.2 <b>TRANSPORT .....</b>	11	<b>KAFFEEGRUPPE .....</b>	<b>25</b>
3.3 <b>HANDLING .....</b>	11	<b>9. REINIGUNG UND PFLEGE .....</b>	<b>25</b>
<b>4. INSTALLATION UND</b>		9.1 <b>GEHÄUSEREINIGUNG .....</b>	25
<b>INBETRIEBNAHME .....</b>	<b>12</b>	9.2 <b>REINIGUNG DER GRUPPE KAFFEE UND</b>	
4.1 <b>INSTALLATION DER</b>		<b>CAPPUCCINO EINHEIT .....</b>	<b>25</b>
<b>MASCHINENVERSION</b>		9.3 <b>WIEDERAUFNAHME EINES</b>	
<b>MIT TANKBEHÄLTER .....</b>	<b>12</b>	<b>UNTERBROCHENEN</b>	
4.2 <b>INSTALLATION DER MASCHINENVERSION</b>		<b>REINIGUNGSVORGANGS .....</b>	<b>27</b>
<b>MIT DIREKTANSCHLUSS .....</b>	<b>13</b>	9.4 <b>REINIGUNG DES</b>	
4.3 <b>KAFFEEBEHÄLTERFÜLLUNG.....</b>	13	<b>KAFFEEBEHÄLTERS UND -ZULEITERS .....</b>	<b>27</b>
4.4 <b>INBETRIEBNAHME .....</b>	14	9.5 <b>REINIGUNG DER DAMPFDÜSE .....</b>	27
4.5 <b>AUSSCHALTUNG.....</b>	14	9.6 <b>REINIGEN DES .....</b>	28
<b>5. EINSTELLUNGEN</b>		<b>TROPFGITTERS .....</b>	<b>28</b>
<b>DURCH DEN FACHMANN .....</b>	<b>15</b>	9.7 <b>REINIGEN DER .....</b>	28
5.1 <b>EINSTELLUNG DES MAHLGRADES .....</b>	15	<b>RESTWASSERSCHALE .....</b>	<b>28</b>
5.2 <b>EINSTELLUNG DES MILCHSCHÄUMERS.....</b>	15	9.8 <b>REINIGUNG DER</b>	
5.3 <b>EINSTELLUNG DER MILCHTEMPERATUR</b>		<b>DICHTUNG DES ZUTEILERS .....</b>	<b>28</b>
<b>(Temperaturregelung).....</b>	<b>15</b>	9.9 <b>REINIGUNG DER</b>	
<b>6. GEBRAUCH DER MASCHINE .....</b>	<b>16</b>	<b>CAPPUCCINATORE-EINHEIT .....</b>	<b>29</b>
6.1 <b>ABGABE VON</b>		<b>10. DATENTABELLE</b>	
<b>ENTKOFFEINIERTEM ESPRESSO .....</b>	<b>16</b>	<b>STANDARDEINSTELLUNG .....</b>	<b>30</b>
6.2 <b>ABGABE VON MILCH .....</b>	16	<b>11. DISPLAYMELDUNGEN .....</b>	<b>31</b>
6.3 <b>VERWENDUNG DER LINKEN MÜHLE .....</b>	16	<b>KONFIGURATION.....</b>	<b>67</b>
<b>7. PROGRAMMIERUNG .....</b>	<b>17</b>	<b>HYDRAULIKANLAGE</b>	
7.1 <b>AUFRUF DER PROGRAMMIERUNG .....</b>	17	<b>(MIT DIREKTANSCHLUSS) .....</b>	<b>68</b>
7.2 <b>PROGRAMMIERUNG</b>		<b>HYDRAULIKANLAGE</b>	
<b>DURCH DEN ANWENDER .....</b>	<b>17</b>	<b>(MIT TANKBEHÄLTER) .....</b>	<b>70</b>
7.3 <b>PROGRAMMIERUNG</b>		<b>ELEKTRISCHE ANLAGE.....</b>	<b>72</b>
<b>DURCH DEN TECHNIKER.....</b>	<b>17</b>		

# 1. BESCHREIBUNG

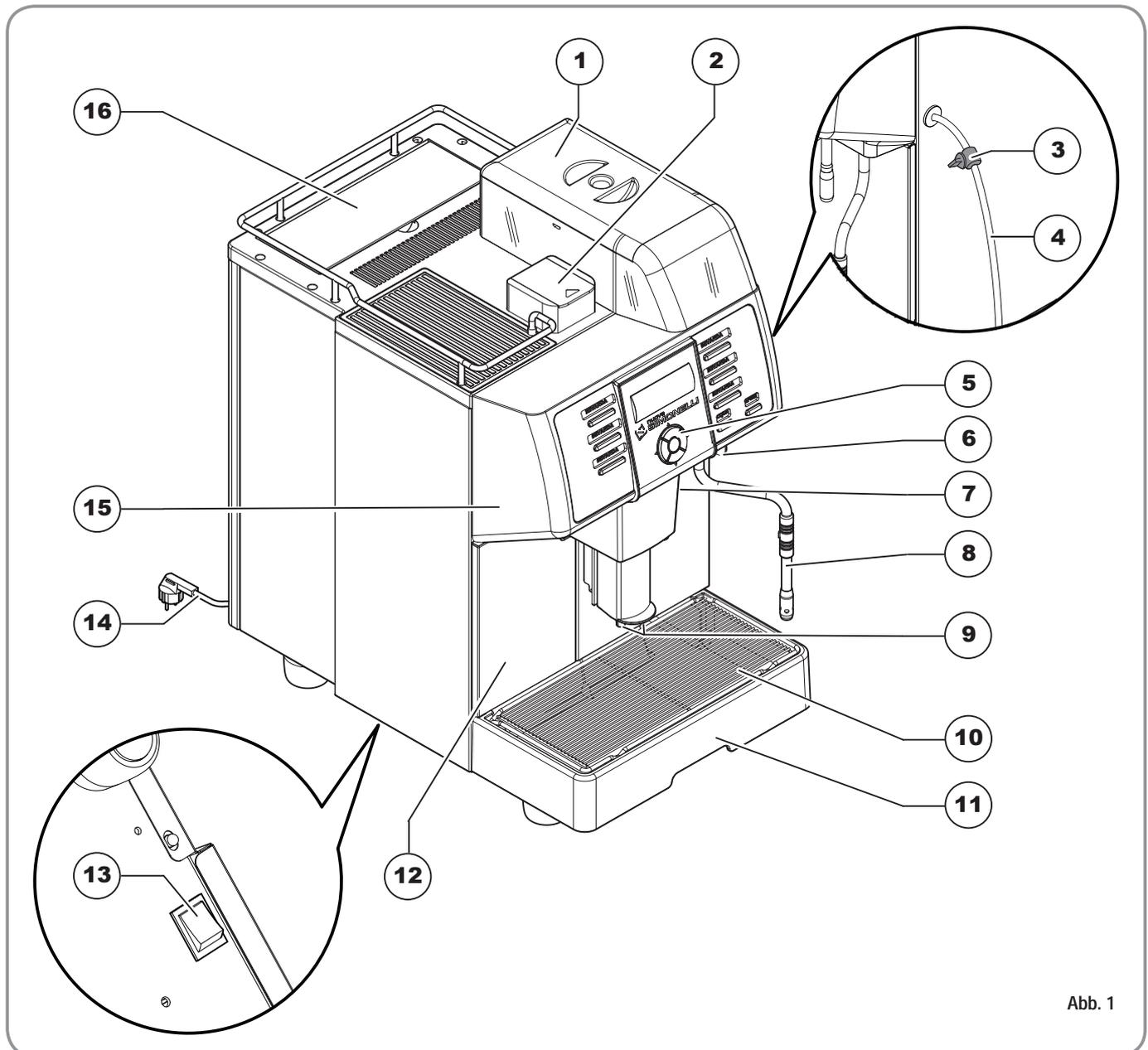


Abb. 1

## LEGENDE

- |    |                                  |    |                          |
|----|----------------------------------|----|--------------------------|
| 1  | Bohnenbehälter                   | 11 | Restwasserschale         |
| 2  | Handeinwurfschacht               | 12 | Kaffeesatzschublade      |
| 3  | Milchtemperatur Einstellschraube | 13 | Hauptschalter (ON / OFF) |
| 4  | Milchschlauch                    | 14 | Netzstecker              |
| 5  | Tastatur mit Display             | 15 | Fronttür                 |
| 6  | Fronttürschloss                  | 16 | Frischwassertank         |
| 7  | Heißwasserrohr                   |    |                          |
| 8  | Dampfdüse                        |    |                          |
| 9  | Ausgussschnabel                  |    |                          |
| 10 | Tropfgitter                      |    |                          |

## 1.1 BESCHREIBUNG TASTENFELD



Abb. 2

### LEGENDE

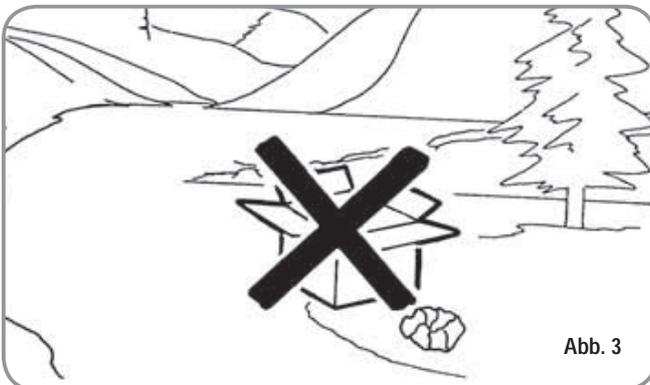
- 1 Tasten Produkt-Dosis
- 2 Tasten Programmierung
- 3 Taste Heißwasser
- 4 Taste Dampf
- 5 Taste Koffeinfreier Kaffee 
- 6 Taste ON/OFF 
- 7 Taste Spülen 
- 8 Taste Left Grinder 
- 9 Taste Milch 

## 2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

 Diese Bedienungsanleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Erzeugnisses dar und ist dem Verbraucher auszuhändigen. Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise sind aufmerksam durchzulesen, weil sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit für die Installation, der Bedienung und Wartung liefern. Diese Bedienungsanleitung ist sorgfältig für ein weiteres Zurateziehen aufzubewahren.

 Diese Bedienungsanleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Erzeugnisses dar und ist dem Verbraucher auszuhändigen. Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise sind aufmerksam durchzulesen, weil sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit für die Installation, der Bedienung und Wartung liefern. Diese Bedienungsanleitung ist sorgfältig für ein weiteres Zurateziehen aufzubewahren.

 **ACHTUNG**  
**VERSCHMUTZUNGSGEFAHR**



 Bevor das Gerät angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, ob die auf dem Typenschild angegebenen Angaben mit den geltenden Vorschriften, gemäß den Anweisungen des Herstellers und durch Fachpersonal vorzunehmen.

Für eventuelle Schäden, die durch eine nicht vorhandene Erdung der Stromversorgungsanlage hervorgerufen werden, kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur

dann erreicht, wenn ein ordnungsgemäß geerdeter Anschluß entsprechend den geltenden Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Überprüfung dieser grundlegenden Anforderung auf Sicherheit ist unerlässlich und im Zweifelsfall wenden Sie sich zwecks sorgfältiger Kontrolle an Fachpersonal. Überprüfen Sie, ob die elektrische Leistung der Anlage für den auf dem Typenschild angegebenen Spitzenstrom geeignet ist und wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Fachmann.



 Insbesondere ist von einem Fachmann festzustellen, ob der Kabelquerschnitt der Anlage für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet ist. Zwischenstecker, Vielfachdosen und Verlängerungen dürfen nicht verwendet werden. Sollte sich dies jedoch nicht vermeiden lassen, muß ein autorisierter Elektriker zugezogen werden.

 Zur Installation des Geräts sind die Bauteile und Materialien zu verwenden, die dem Gerät mitgeliefert werden. Sollte die Verwendung anderer Bauteile notwendig sein, so muss der Installationstechniker deren Eignung für die Verwendung im Kontakt mit Wasser prüfen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.

 Die Maschine muss unter Einhaltung der einschlägigen europäischen, staatlichen und lokalen Vorschriften für Wasseranlagen installiert werden, einschließlich der Vorrichtungen zur Verhinderung des Rückflusses. Aus diesem Grund müssen die Wasseranschlüsse von einem qualifizierten Fachtechniker ausgeführt werden.

Die Espressomaschine muß unter Beachtung der jeweils geltenden Vorschriften für die Wasserversorgung installiert werden. Wenden Sie sich bezüglich des Anschlusses an die Wasserleitung bitte an einen entsprechend ausgebildeten Flaschner.

Das Gerät muss mit Wasser versorgt werden, das entsprechend den am Installationsort geltenden einschlägigen Bestimmungen für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Der Installationstechniker muss beim Inhaber/Betreiber der Anlage die Bestätigung einholen, dass das Wasser die genannten Voraussetzungen erfüllt.

Dieses Gerät ist nur für den ausdrücklich in diesem Handbuch beschriebenen Zweck zu verwenden. Der Hersteller kann nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen und fehlerhaften Gebrauch hervorgerufen werden, verantwortlich gemacht werden.

Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der "Betriebsbereitschaft" belassen. Danach wird das Gerät ausgeschaltet und das erste Füllwasser aus dem Wasserkreislauf abgelassen, um eventuelle anfängliche Unreinheiten zu beseitigen. Das Gerät wird dann neu gefüllt und in den normalen Betriebszustand gebracht.

Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:

- 100%iges Leeren der Kaffee- Kreisläufe über den Ausgusschnabel (wenn mehrere Schnäbel vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- 100%iges Leeren des Heißwasserkreislaufs über das Wasserrohr (wenn mehrere Rohre vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- Öffnen aller Dampfrohre für die Dauer einer Minute

Nach erfolgter Installation sollte ein Bericht über die vorgenommenen Arbeiten erstellt werden.

Die Benutzung elektrischer Geräte bringt die Einhaltung einiger grundsätzlicher Regeln mit sich und zwar:

- das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen berühren;

**ACHTUNG  
STROMSCHLAGGEFAHR**

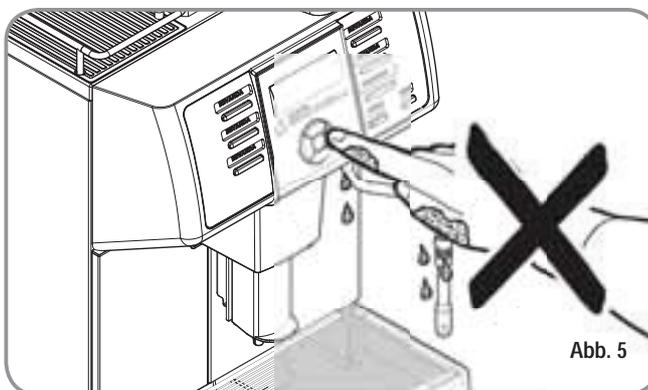


Abb. 5

- das Gerät nicht barfuß bedienen;
- in Badezimmern oder Duschen keine Verlängerungen verwenden;
- auf keinen Fall das Versorgungskabel ziehen, um den Netzanschluss zum Gerät zu unterbrechen;

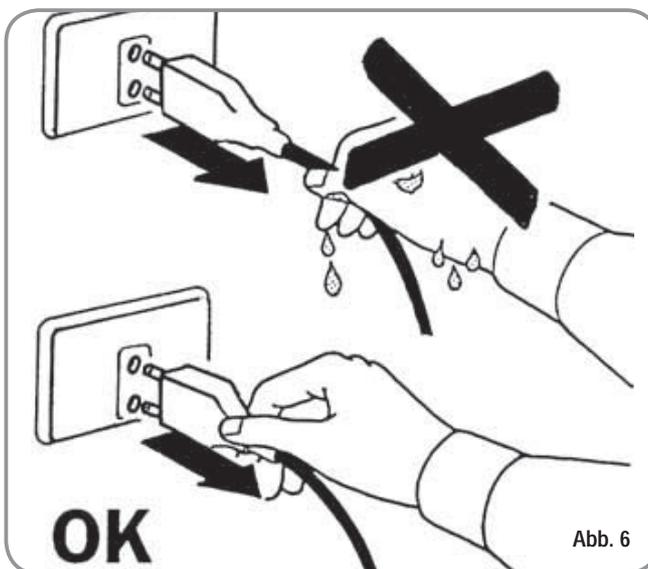
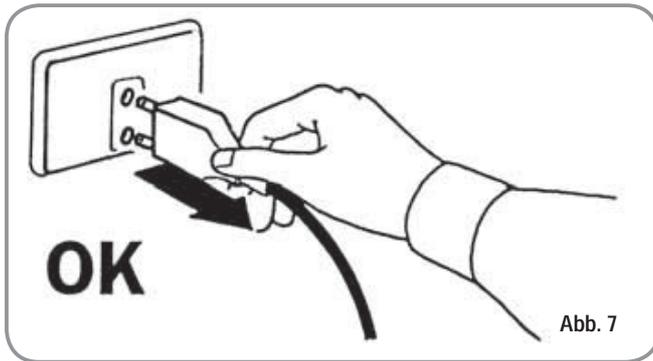


Abb. 6

- das Gerät nicht Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne, usw.);
- darauf achten, dass das Gerät nicht von Kindern oder Unbefugten benutzt wird und nicht von Personen, welche dieses Handbuch nicht gelesen und zur Kenntnis genommen haben.

-  Vor jeder Art der Wartung, welche von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden muß, ist der Stecker herauszuziehen und das Gerät auszuschalten.



-  Was die Reinigung des Gerätes anbelangt, muß die Maschine vorher spannungslos gesetzt werden. Das heißt, der **SCHALTER DER MASCHINE AUSGESCHALTET UND DER STECKER HERAUSGEZOGEN** werden, wobei man sich ausschließlich an die in dieser Bedienungsanleitung vorgesehene Anweisungen zu halten hat.

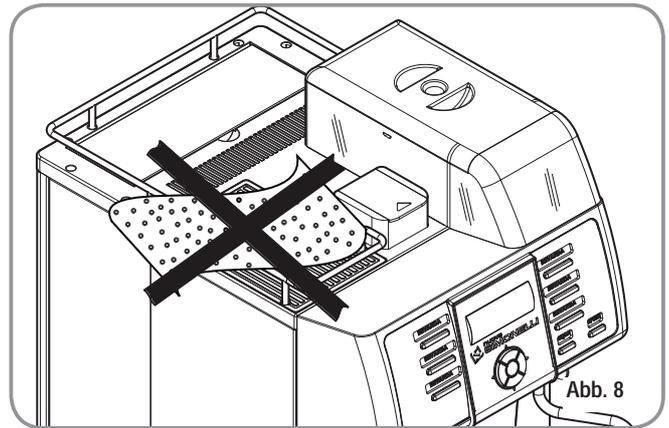
-  Bei Defekt oder nicht einwandfreier Funktionsweise das Gerät ausschalten. Es ist strengstens verboten, einen Reparaturversuch oder direkten Eingriff vorzunehmen. Wenden Sie sich ausschließlich an Fachpersonal.

Eine eventuelle Reparatur der Geräte ist nur von der Herstellerfirma oder von zugelassenen Kundendienstzentren unter Verwendung von Originalersatzteilen durchzuführen. Eine Nichtbeachtung der oben genannten Ausführungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

-  Bei der Installation ist, gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, vom autorisierten Elektriker ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm vorzusehen.

-  Zur Vermeidung von gefährlichen Erhitzungen wird geraten, das Versorgungskabel über seine gesamte Länge abzurollen.

-  Die Einlass- und/oder die Dissipationsgitter, vor allem beim Tassenwärmer, nicht verstopfen.



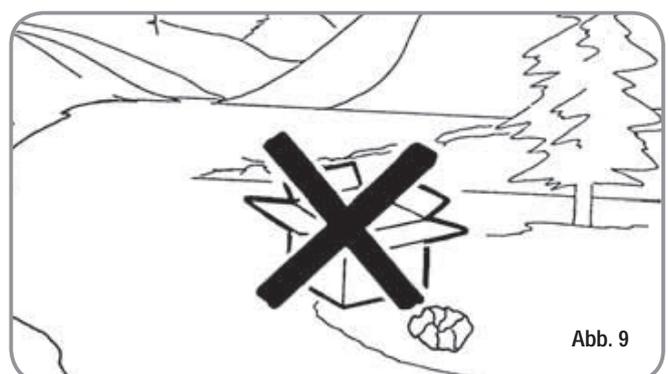
-  Das Versorgungskabel dieser Geräte darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden. Bei Beschädigung des Kabel, das Gerät ausschalten und sich für den Kabelwechsel ausschließlich an Fachpersonal wenden.

-  Falls die Entscheidung getroffen wird, ein solches Gerät nicht mehr zu benutzen, ist es wichtig dieses unbrauchbar zu machen indem man zuerst den Netzstecker herauszieht und dann das Versorgungskabel entfernt.



**ACHTUNG  
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR**

-  Nicht die Maschine in der Umwelt entsorgen: Für die Entsorgung der Maschine nach Außerbetriebsetzung wenden Sie sich an autorisierte Entsorgungsagenturen oder direkt an den Hersteller, der Ihnen entsprechende Hinweise geben wird.



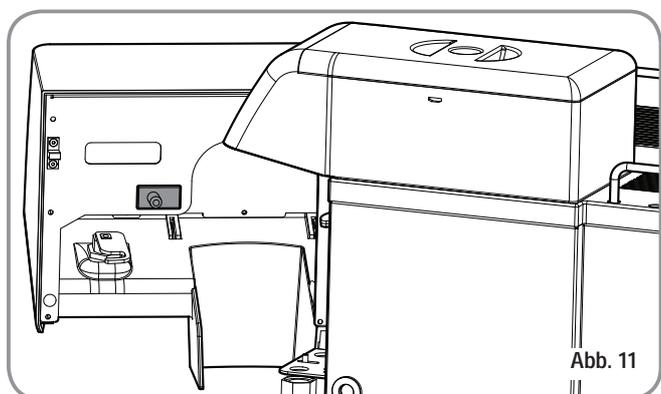
 Um eine gute Belüftung der Maschine zu gewährleisten, muß diese belüftungsseitig mindestens 15 cm (5.9 in) von Mauern und anderen Maschinen entfernt sein.

 Den begonnenen Reinigungsvorgang der Maschine nicht unterbrechen, da in der Brühgruppe Reinigungsmittelrückstände verbleiben könnten.



**ACHTUNG  
VERGIFTUNGSGEFAHR**

 Die Dampfdüse nur mit größter Vorsicht gebrauchen. Nicht die Hände darunter legen. Nach ihrem Gebrauch nicht berühren.



**ACHTUNG  
VERGIFTUNGSGEFAHR**

 Das gelernte Personal hat vor Installations-, Wartungs-, Entlade- und Einstellverfahren Arbeitshandschuhe und Unfallverhütungsschuhe zu tragen.



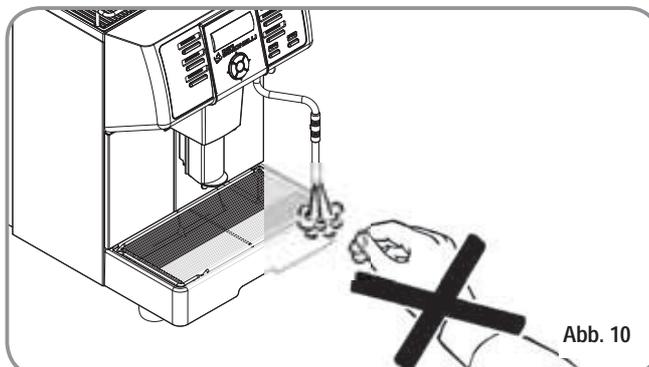
**ACHTUNG  
VERBRENNUNGSGEFAHR**

 Das Personal darf beim Nachfüllen von Kaffee die Hände nicht in das Behälterinnere zu führen.



**ACHTUNG  
GEFAHR**

 Drücken Sie in keinem Fall den Sicherheitsschalter oder ziehen Sie an diesem.



**ACHTUNG**



**INFORMATION AN BENUTZER**

Im Sinne von Art. 13 der gesetzvertretenden Rechtsverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005, „Durchführung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG über die Verringerung der Verwendung von gefährlichen

Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie über Abfallentsorgung“.

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt gesammelt werden muss. Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches Gerät kauft, so dass ein Verhältnis 1 zu 1 entsteht. Die angemessene getrennte Abfallsammlung vor der Lieferung des alten Gerätes zu umweltfreundlichen Recycling-, Behandlungs- und Entsorgungsanlagen trägt dazu bei, eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt das Recycling von Stoffen, die das Gerät beinhaltet. Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe im Sinne der gesetzvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff. der gesetzvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997) zur Folge.

### 3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN

#### 3.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller Nuova Simonelli muss die Seriennummer angegeben werden.

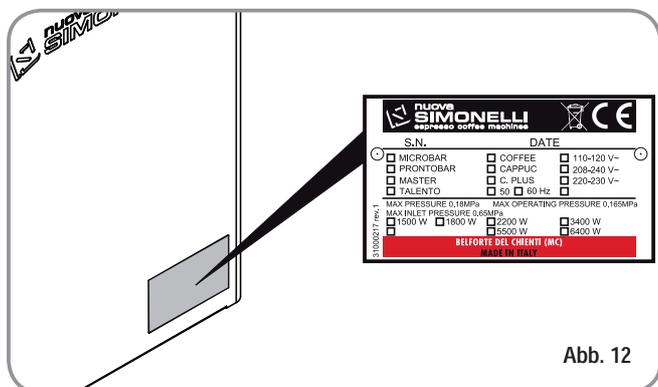


Abb. 12

#### 3.2 TRANSPORT

Die Maschine wird auf Paletten transportiert, die mehrere Maschinen in großen Kartons enthalten, die wiederum mit Stützhalterungen auf der Palette gesichert sind.

Vor Durchführung der Transport- und Verstellarbeiten muss der Bediener:

- Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe und einen Arbeitsanzug mit Gummizügen an den Enden tragen.

Der Transport der Palette muss mit einem geeigneten Hebemittel (Hubwagen) erfolgen.

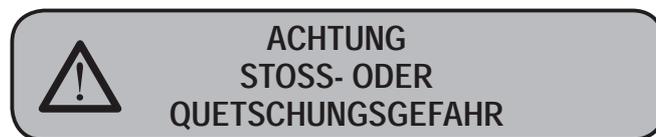
#### 3.3 HANDLING



Der Bediener muss während des Verstellens darauf achten, dass sich keine Personen, Dinge oder Gegenstände im Gefahrenbereich befinden. Die Palette circa 30 cm (11.8 in) vom Boden anheben und in die Ladezone transportieren. Nachdem überprüft wurde, dass keinerlei Hindernisse vorhanden sind oder sich Personen bzw. Dinge in der Ladezone befinden, kann mit dem Laden begonnen werden.

Nach Erreichen des Bestimmungsortes, wird mit Hilfe eines geeigneten Hebemittels (z.B.:

Hubwagen) abgeladen, nachdem überprüft wurde, dass sich keine Dinge oder Personen in der Abladezone befinden; die Palette auf den Boden stellen, circa 30 cm (11.8 in) vom Boden anheben und in den Lagerbereich bringen.



Vor dem nächsten Arbeitsschritt ist zu überprüfen, dass die Ladung unbeschädigt ist und bei Durchschneiden der Stützhalterungen nicht herunterfällt.

Der Bediener muss beim Durchschneiden der Stützhalterungen und Einlagern der Produktes Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen. Vor Durchführung dieses Arbeitsschrittes müssen die technischen Eigenschaften des Produktes gelesen werden, um das Gewicht der zu lagernden Maschine zu kennen und sich dementsprechend verhalten zu können.

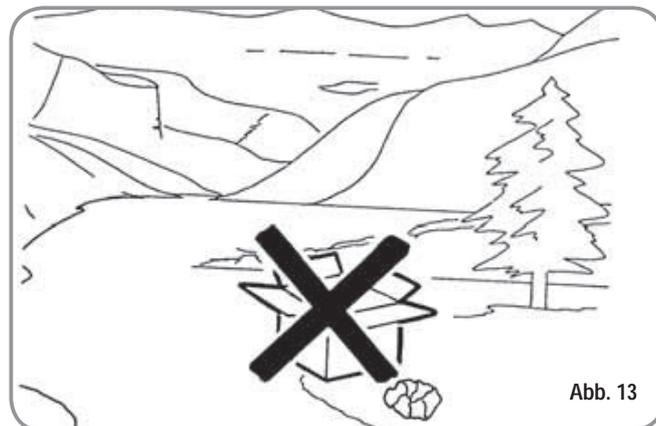
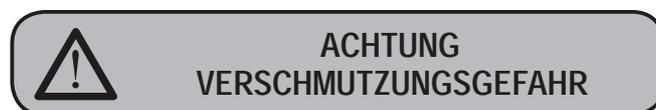


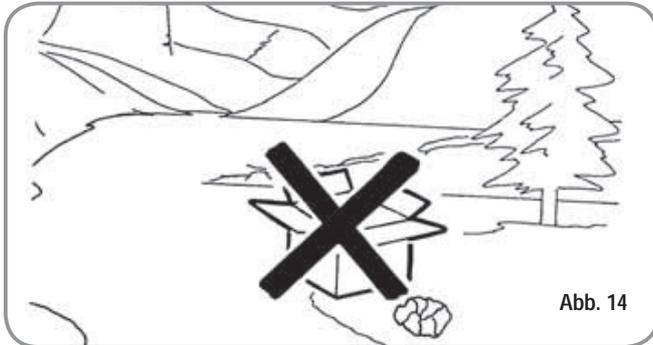
Abb. 13

## 4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME



### ACHTUNG VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

Das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen.



Vor der Durchführung der Installations- und Einstellarbeiten müssen die Sicherheitsvorschriften in dieser Bedienungsanleitung gründlich gelesen und befolgt werden. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden an Sachen oder Personen, die durch Mißachtung der in der Bedienungsanleitung aufgeführten Sicherheitsvorschriften und der Installations- und Wartungsangaben verursacht wurden.



### ACHTUNG

Positionieren Sie die Maschine auf eine waagerechte Fläche, um Funktionsstörungen zu vermeiden.



### ACHTUNG

Die Maschine darf nicht in Räumen aufgestellt werden, in denen sie mit Wasserstrahlen in Berührung kommen kann.



### ACHTUNG

Die Maschine eignet sich für nachstehende Nahrungsmittel:

- Kaffeebohnen
- Entkoffeinierter Pulverkaffee
- Milch (kein Milchpulver)

Ein Maschineneinsatz mit Nahrungsmitteln, die nicht oben angeführt wurden, kann sie ernsthaft beschädigen.



### ACHTUNG

Die Maschine ist für einen Betrieb in einem Temperaturbereich zwischen +5°C - +40°C vorgesehen. (41°F - 104°F).



### ACHTUNG KURZSCHLUSSGEFAHR

Bevor Sie das Gerät an das elektrische Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, daß der entsprechende Spannungswert mit dem des Gerätes übereinstimmt.

## 4.1 INSTALLATION DER MASCHINENVERSION MIT TANKBEHÄLTER

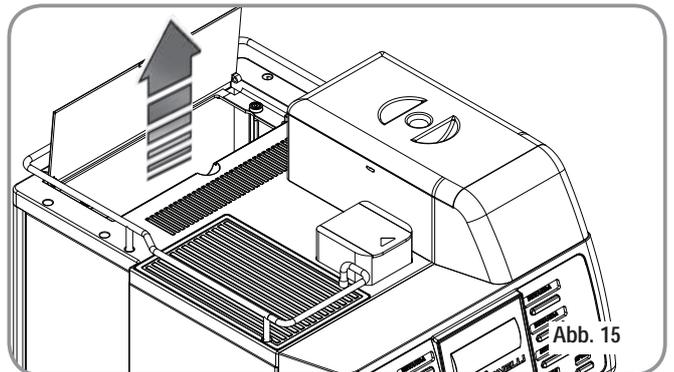


### ACHTUNG

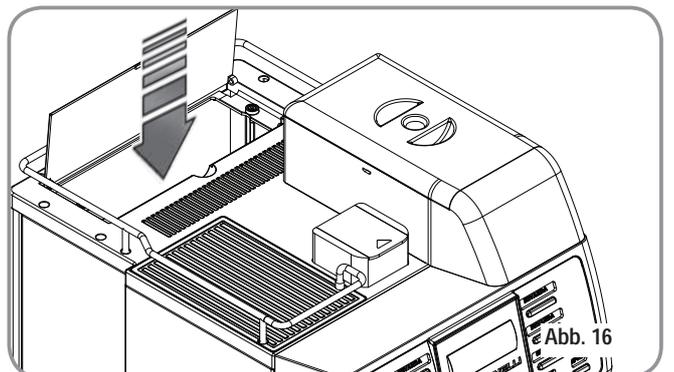
Maschine ausschalten, bevor der Tankbehälter gefüllt oder abgenommen wird.

Wenn Sie das Verpackungsmaterial von der Maschine gelöst haben, kann folgendermaßen vorgegangen werden:

- 1 Das Gerät auf eine ebenmäßige Unterlage stellen.
- 2 Den Deckel öffnen.
- 3 Den Wasserbehälter nach oben herausziehen.



- 4 Insbesondere bei der ersten Inbetriebnahme sollte der Wasserbehälter gründlich mit Wasser und Seife gereinigt und gut getrocknet werden. Achten Sie dabei darauf, dass keine Seifenrückstände zurückbleiben.
- 5 Den Behälter mit Wasser füllen.
- 6 Achten Sie darauf, daß der Wasserbehälter auch außen trocken ist.
- 7 Den Wasserbehälter in die Führung wieder einsetzen.



8 Den Deckel schließen.



### ACHTUNG

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

Andernfalls gelten die Garantiebedingungen der Maschine nicht.

## 4.2 INSTALLATION DER MASCHINENVERSION MIT DIREKTANSCHLUSS

Wenn Sie das Verpackungsmaterial von der Maschine gelöst haben, kann folgendermaßen vorgegangen werden:

- 1 Das Gerät auf eine ebenmäßige Unterlage stellen.
- 2 Das 3/4"-Anschlussrohr aus der Fronttüre im oberen Maschinenteil herausziehen.

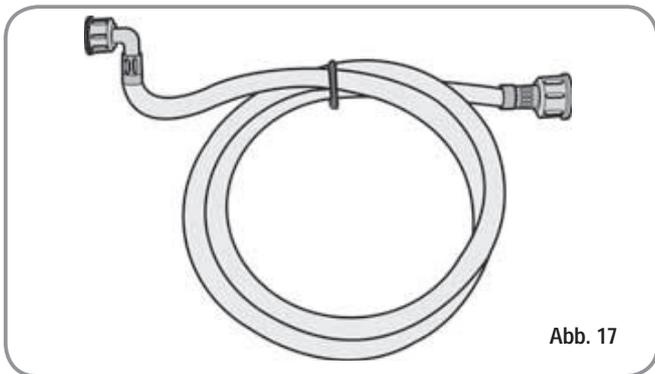


Abb. 17

- 3 Ein Rohrende an das 3/4"-Verbindungsstück im hinteren Maschinenteil anschließen.

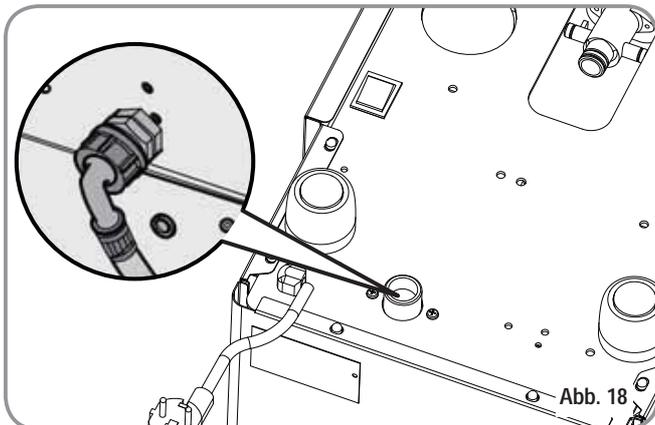


Abb. 18

- 4 Das andere Rohrende an das Wassernetz anschließen



### ACHTUNG

Die Wasserhärte muss unter 4° - 6° fr (französische Grad) liegen. Der Chlorgehalt darf 100 mg pro Liter (0.00000361 lb/cu in) nicht überschreiten. Andernfalls gelten die Garantiebedingungen der Maschine nicht.



Die Maschine muß laut den örtlichen sanitären Bestimmungen für die hydraulische Anlagen installiert werden. Für die hydraulische Anlage wenden Sie sich deshalb an einen autorisierten Techniker.

## 4.3 KAFFEEBEHÄLTERFÜLLUNG

- 1 Den Deckel des Kaffeebohnenbehälters abnehmen.



### ACHTUNG

In den Kaffeebohnenbehälter NUR ganze Kaffeebohnen füllen. Andere Kaffeezubereitungen wie zum Beispiel gemahlener Kaffee würde die Maschine beschädigen.

Des weiteren dürfen keine Kaffeebohnen eingefüllt werden, die mit Karamel, Zucker oder ähnlichem vorbehandelt wurden. Auch Instantkaffee oder andere zuckerhaltige Getränke beschädigen die Maschine.

- 2 Füllen Sie die gerösteten ganzen Kaffeebohnen in den Behälter ein und achten Sie darauf, dass sich der Deckel wieder gut schließen läßt.

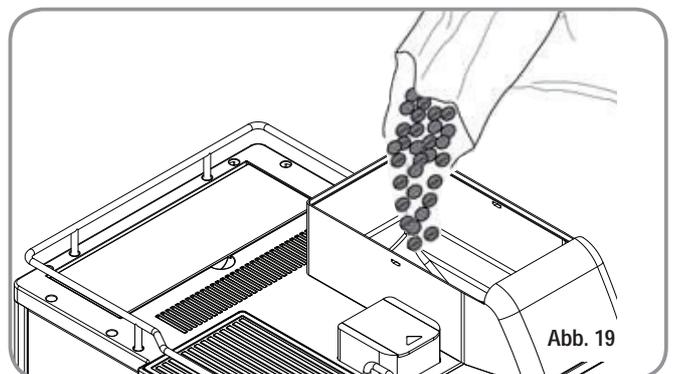


Abb. 19

- 3 Schließen Sie den Deckel.

## 4.4 INBETRIEBNAHME

**HINWEIS:** Für den Fall, dass der im folgenden Abschnitt beschriebene Vorgang nicht eintritt, vergleichen Sie Kapitel "DISPLAYANZEIGEN URSACHEN UND GEGENMAßNAHMEN".

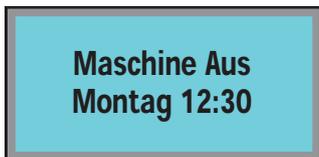
Nach den Vorinstallationsverfahren wie folgt vorgehen:

- 1 Den Hauptschalter der Maschine betätigen und auf „ON“ stellen.



Abb. 20

Das LCD-Display schaltet sich ein und zeigt die Schrift an:



Taste " ok " drücken, um die Maschine definitiv

einzuschalten. Die Maschine lädt das Wasser automatisch in den Heizkessel und leitet die Erwärmung ein. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur zeigt das Display Folgendes an:



**HINWEIS:** Die Maschine ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das nach etwa 1,5 Minuten ununterbrochenem Betrieb der Pumpe die Maschine stoppt (um eine Überhitzung der Pumpe zu vermeiden). In diesem Fall die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und wieder einschalten.

Die Vorbereitung der Maschine ist abgeschlossen. Maschine ist bereit.

## ACHTUNG

**BEI EINER ERSTINSTALLATION ODER NACH DER WARTUNG DER KESSELGRUPPE IST DIE TASTE WARMWASSER (ERFORDERLICHENFALLS MEHRERE MALE) ZU BETÄTIGEN, BIS AUS DER DÜSE EINE GLEICHMÄSSIGE MENGE HERAUSFLIESST. ERST DANN KAFFEE AUSSCHENKEN.**

## 4.5 AUSSCHALTUNG

Zur Maschinenausschaltung wie folgt vorgehen:

- Im eingeschalteten Maschinenzustand die Taste " ok " 5 Sekunden lang drücken;
- Das LCD-Display zeigt nachstehende Schrift an:



- Um die Maschine ganz auszuschalten, ist der Hauptschalter zu betätigen und auf „OFF“ zu stellen.

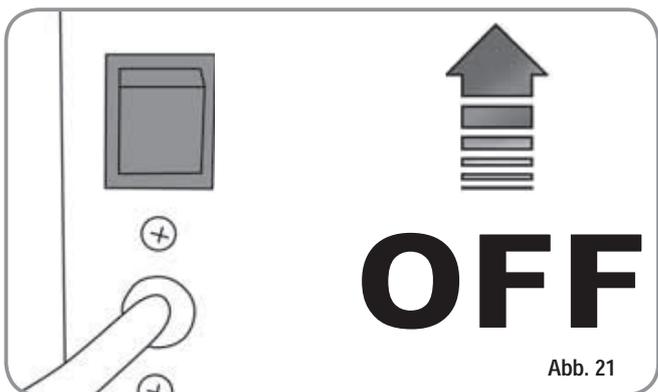


Abb. 21

## 5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN



### ACHTUNG

Nachstehend angeführte Einstellungen sind **AUSSCHLIESSLICH** Aufgabe des Fachtechnikers. Die Firma Nuova Simonelli trägt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden, die auf die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung beschriebenen Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.

### 5.1 EINSTELLUNG DES MAHLGRADES

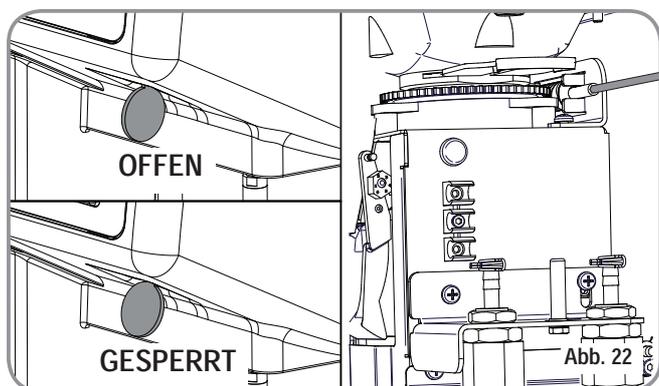


### ACHTUNG

Die Einstellung des Mahlgrades nur bei laufendem Mahlwerk vornehmen.

**HINWEIS:** Dieser Vorgang ist auch bei eingeschalteter Maschine möglich.

- Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Schlüssel die Maschinenfront öffnen.
- Das Schloß hierzu befindet sich vorne rechts unten. Zum Öffnen den Schlüssel kurz gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Die Einstellschraube des Mahlwerks befindet sich unterhalb des Bohnenbehälters rechts. Entsprechend der Pfeilrichtungen kann das Mahlwerk mit einem Imbusschlüssel der Größe 3mm für **GRÖBERES** (entgegen dem Uhrzeigersinn) oder **FEINERES** (nach dem Uhrzeigersinn) Kaffeepulver eingestellt werden.
- Schließen Sie mit Hilfe des Schlüssels. Die Fronttür wieder.



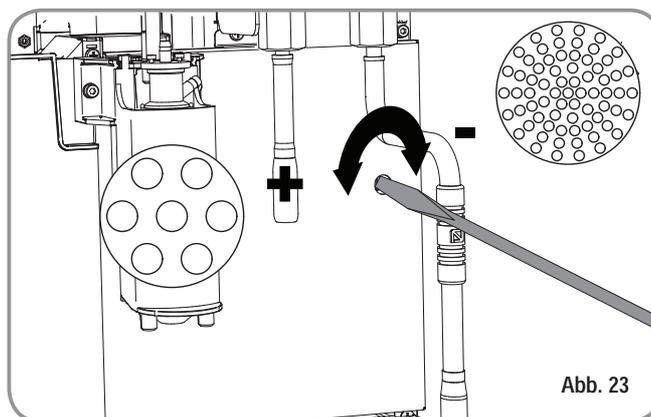
### 5.2 EINSTELLUNG DES MILCHSCHÄUMERS

**HINWEIS:** Dieser Vorgang ist auch bei eingeschalteter Maschine möglich.

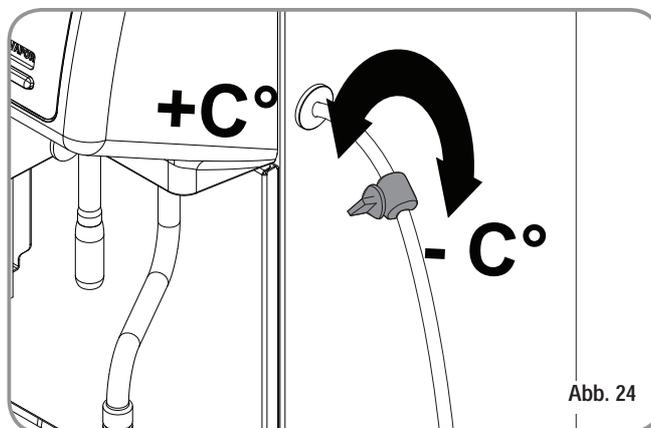
- Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Schlüssel die Maschinenfront öffnen.

- Das Schloß hierzu befindet sich vorne rechts unten.
- Zum Öffnen den Schlüssel kurz gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Um die Luftmenge und folglich die Schaummenge des Milchsäumers abzuändern, ist die Einstellschraube (siehe Abbildung) zu betätigen, um die Luftmenge des Milchsäumers zu erhöhen / senken.



### 5.3 EINSTELLUNG DER MILCHTEMPERATUR (Temperaturregelung)



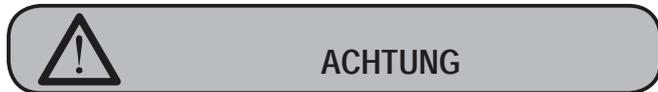
**HINWEIS:** Dieser Vorgang ist auch bei eingeschalteter Maschine möglich.

Um den Zufluß der angesaugten Milch bzw. deren Temperatur zu verändern, drehen Sie an der Temperaturschraube wie folgt:

- Drehen Sie die Einstellschraube des Milchsaugvorgangs **IM UHRZEIGERSINN** / **GEGEN DEN UHRZEIGERSINN**, um den Zufluss der angesaugten Milch zu **ERHÖHEN** / **SENKEN** und folglich die Temperatur zu **SENKEN** / **ERHÖHEN**.
- Drehen Sie solange an der Schraube, bis die gewünschte Temperatur der Milch erreicht ist.

## 6. GEBRAUCH DER MASCHINE

Bevor Sie zum ersten Mal die Maschine in Betrieb nehmen vergewissern Sie sich, dass Sie die Sicherheitsvorschriften in dieser Bedienungsanleitung gelesen und genau befolgt haben.



Für den Fall, daß während des Diagnosezyklus Störungen oder Schäden gemeldet werden, informieren Sie den Kundenservice. Nehmen Sie nicht eigenhändig Reparaturen vor.

### 6.1 ABGABE VON ENTKOFFEINIERTEM ESPRESSO

- Die Klappe für entkoffeinierten Kaffee öffnen.
- Den gemahlene Kaffee auf die Einfüllrutsche geben und die Klappe wieder schließen.
- Die Wahltaste für entkoffeinierten Espresso  betätigen und innerhalb von 30 Sekunden das Getränk wählen, dass unter Verwendung des eingefüllten Kaffeepulvers hergestellt werden soll.

### 6.2 ABGABE VON MILCH

- Zur Abgabe von heißer, geschäumter Milch die Milchabgabetaste  betätigen.

Für diese Taste kann keine Abgabedauer programmiert werden, d.h. es wird so lange Milch abgegeben, wie die Taste gedrückt bleibt.

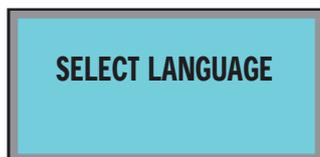
### 6.3 VERWENDUNG DER LINKEN MÜHLE

- Die Taste LINKE MÜHLE  betätigen.
- Am Display erscheint der Pfeil, der die linke Mühle  bezeichnet.
- Die Taste des Getränks wählen, das hergestellt werden soll.

## 7. PROGRAMMIERUNG

### 7.1 AUFRUF DER PROGRAMMIERUNG

Bei eingeschalteter Maschine die Taste **ENTER**  gedrückt halten (etwa 5 Sekunden), bis das Display die erste programmierbare Funktion anzeigt.



Für die Programmierung sind folgende Tasten zu verwenden:



**ENTER-Taste:** Zum Aufruf des Menüs und/oder zur Bestätigung eingegebener Werte.



**CURSOR-Taste:** Zum Durchblättern des Menüs und zum Erhöhen/Verringern von Werten.



**RESET-Taste:** Zum Rückschalten auf den vorherigen Schritt.



### LISTE DER PROGRAMMIERBAREN FUNKTIONEN

Funktionen, die in Modalität **ANWENDER** und in der Modalität **TECHNIKER** genutzt werden können:

#### 1. LANGUAGE (SPRACHWAHL)

Funktionen, die **NUR** für den **TECHNIKER** zugänglich sind:

2. ZÄHLER
3. DOSIS PROGRAM.
4. SETTING
5. AUSGANG

## 7.2 PROGRAMMIERUNG DURCH DEN ANWENDER

### 1. SELECT LANGUAGE (SPRACHWAHL)

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden.

Damit wird die Sprache der Bedienerchnittstelle eingestellt, d.h. der Sprache, in der die Meldungen am Display angezeigt werden.

Anhand der Tasten   die gewünschte Sprache wählen.

Die verfügbaren Sprachen sind: ENGLISH, ITALIANO, FRANCAIS, DEUTSCH, ESPANOL.

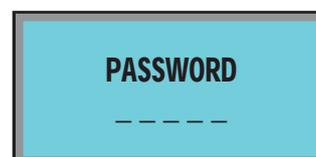
Zum Verlassen des Untermenüs die Taste **RESET**  betätigen.

Zum Verlassen der Programmierung, die Taste **RESET**  betätigen.

## 7.3 PROGRAMMIERUNG DURCH DEN TECHNIKER

Zum Aufruf der Funktionen, die ausschließlich durch den **TECHNIKER** programmiert werden können, ist im Menü **LANGUAGE** die Pfeiltaste nach oben  zu betätigen.

Das Display zeigt folgende Meldung an:



Zum Abrufen des ersten Programmschritts in der MODALITÄT **TECHNIKER** muss das richtige Password eingegeben werden. Das eingestellte **PASSWORD** ist 5 Mal die Taste "2".

## 2. ZÄHLER

Zum Aufruf dieses Untermenüs ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

Das Display zeigt an:



Durch Betätigen der Tasten   können die Zähler der Tasten 1 bis 6 ausgelesen werden, d.h. Tee, Dampf, Spülen, Gesamtzahl Liter und Gesamtwert Maschine.



In der zweiten Zeile des Displays wird die Gesamtzahl der Maschinentypen angezeigt (rechte und linke Mühle + entkoffeinierter Kaffee).

In der dritten Zeile wird der Gesamt- Zykluszähler für entkoffeinieren Kaffee angezeigt.

In der vierten Zeile wird der Gesamt- Zykluszähler angezeigt, getrennt für rechte und linke Mühle.

Zum Verlassen des Untermenüs ist die Taste **RESET**  zu betätigen.

## 3. PROG DOSI

(Programmierung Dosis-Mengen)

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen und anhand der Tasten   die Taste gewählt werden, die programmiert werden soll. Die Nummerierung von 1 bis 6 ist in Abb. 25 dargestellt. Danach kann die Heißwasser- und die Dampfmenge programmiert werden.



Abb. 25

Zur Programmierung der Funktionen der einzelnen Tasten, nochmals die Taste **ENTER**  betätigen. Anhand der Tasten   kann das gewünschte Getränk gewählt werden:

COFFEE: Espresso- Zyklus

2 COFFEE: Espresso-Zyklus

NICHT BELEGT: Taste gesperrt

MILK COFFEE: Milch-Zyklus + Espresso-Zyklus

CAFFELATTE: Zyklus Milch+ Espresso gemeinsam

COFFEE MILK: Zyklus Espresso+ Milch

MACCHIATO: Zyklus Milch + Pause (3 Sekunden) + Espresso

MILK, Milch-Zyklus

Zur Bestätigung des gewünschten Getränks, die Taste **ENTER**  betätigen.

Liste der programmierbaren Funktionen für die Getränke **COFFEE** und **2 COFFEE**

- **MAHLZEIT** → (gestattet die Einstellung der Mahldauer für die rechte Mühle)
- **MAHLZEIT** ← (gestattet die Einstellung der Mahldauer für die linke Mühle)
- **MÜHLE WAHLEN** (gestattet die Eingabe der als „Default“ zu verwendenden Mühle)
- **VOLUMEN CC.** (gestattet die Einstellung der Wassermenge im Espresso)
- **VORBUHEN** (gestattet die Einstellung der Vor-Infusionszeit)
- **PRESSUNG** (gestattet die Aktivierung/ Desaktivierung der Vor-Infusion)
- **WASSERCC** (Optional, gestattet die Einstellung der Warmwassermenge im Espresso)

Liste der programmierbaren Funktionen für das Getränk **MILK COFFEE**:

- **MILCH ZEIT** (gestattet die Eingabe der Zeit/ Menge für Milch)
- **KEIN LUFT ZEIT** (gestattet die Eingabe der Zeit/Milchmenge ohne Schaum)
- **SPÜLUNG** (gestattet die Eingabe der Zeit für das Spülen nach Abgabe eines Getränks)
- **MAHLZEIT** → (gestattet die Einstellung der Mahldauer für die rechte Mühle)
- **MAHLZEIT** ← (gestattet die Einstellung der Mahldauer für die linke Mühle)

- **MÜHLE WAHLEN** (gestattet die Eingabe der als „Default“ zu verwendenden Mühle)
- **VOLUMEN CC.** (gestattet die Einstellung der Wassermenge im Espresso)
- **VORBUHEN** (gestattet die Einstellung der Vor-Infusionszeit)
- **PRESSUNG** (gestattet die Aktivierung/Desaktivierung der Vor-Infusion)

Liste der programmierbaren Funktionen für das Getränk **CAFFELATTE**:

- **MAHLZEIT →** (gestattet die Einstellung der Mahldauer für die rechte Mühle)
- **MAHLZEIT ←** (gestattet die Einstellung der Mahldauer für die linke Mühle)
- **MÜHLE WAHLEN** (gestattet die Eingabe der als „Default“ zu verwendenden Mühle)
- **VOLUMEN CC.** (gestattet die Einstellung der Wassermenge im Espresso)
- **VORBUHEN** (gestattet die Einstellung der Vor-Infusionszeit)
- **PRESSUNG** (gestattet die Aktivierung/Desaktivierung der Vor-Infusion)
- **MILCH ZEIT** (gestattet die Eingabe der Zeit/Menge für Milch)
- **KEIN LUFT ZEIT** (gestattet die Eingabe der Zeit/Milchmenge ohne Schaum)
- **SPÜLUNG** (gestattet die Eingabe der Zeit für das Spülen nach Abgabe eines Getränks)

Liste der programmierbaren Funktionen für das Getränk **COFFEE MILK**:

- **MAHLZEIT →** (gestattet die Einstellung der Mahldauer für die rechte Mühle)
- **MAHLZEIT ←** (gestattet die Einstellung der Mahldauer für die linke Mühle)
- **MÜHLE WAHLEN** (gestattet die Eingabe der als „Default“ zu verwendenden Mühle)
- **VOLUMEN CC.** (gestattet die Einstellung der Wassermenge im Espresso)
- **VORBUHEN** (gestattet die Einstellung der Vor-Infusionszeit)
- **PRESSUNG** (gestattet die Aktivierung/Desaktivierung der Vor-Infusion)
- **MILCH ZEIT** (gestattet die Eingabe der Zeit/Menge für Milch)

- **KEIN LUFT ZEIT** (gestattet die Eingabe der Zeit/Milchmenge ohne Schaum)
- **SPÜLUNG** (gestattet die Eingabe der Zeit für das Spülen nach Abgabe eines Getränks)

Liste der programmierbaren Funktionen für das Getränk **MACCHIATO**:

- **MILCH ZEIT** (gestattet die Eingabe der Zeit/Menge für Milch)
- **KEIN LUFT ZEIT** (gestattet die Eingabe der Zeit/Milchmenge ohne Schaum)
- **SPÜLUNG** (gestattet die Eingabe der Zeit für das Spülen nach Abgabe eines Getränks)
- **MAHLZEIT →** (gestattet die Einstellung der Mahldauer für die rechte Mühle)
- **MAHLZEIT ←** (gestattet die Einstellung der Mahldauer für die linke Mühle)
- **MÜHLE WAHLEN** (gestattet die Eingabe der als „Default“ zu verwendenden Mühle)
- **VOLUMEN CC.** (gestattet die Einstellung der Wassermenge im Espresso)
- **VORBUHEN** (gestattet die Einstellung der Vor-Infusionszeit)
- **PRESSUNG** (gestattet die Aktivierung/Desaktivierung der Vor-Infusion)

Liste der programmierbaren Funktionen für das Getränk **MILK**:

- **MILCH ZEIT** (gestattet die Eingabe der Zeit/Menge für Milch)
- **KEIN LUFT ZEIT** (gestattet die Eingabe der Zeit/Milchmenge ohne Schaum)
- **SPÜLUNG** (gestattet die Eingabe der Zeit für das Spülen nach Abgabe eines Getränks)

#### **MAHLZEIT → Mahldauer rechte Mühle:**

Hier kann die Mahldauer in Sekunden und damit die zu verwendende Menge gemahlten Kaffees eingegeben werden. Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Die Tasten   gestatten das Erhöhen/Verringern der Mahldauer.

Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

### MAHLZEIT ← Mahldauer linke Mühle:

Hier kann die Mahldauer in Sekunden und damit die zu verwendende Menge gemahlten Kaffees eingegeben werden.

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Die Tasten   gestatten das **Erhöhen/Verringern** der Mahldauer. Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

### MÜHLE WAHLEN Eingabe der als „Default“ zu verwendenden Mühle

Hier kann die als „Default“ zu verwendende Mühle eingegeben werden (linke Mühle ← oder rechte Mühle →).

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Die Tasten   gestatteten die Wahl der rechten oder der linken Mühle.

Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

### VOLUMEN CC. (Wassermenge):

Hier kann die Wassermenge für den Espresso in cc eingegeben werden.

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Die Tasten   gestatten das **Erhöhen/Verringern** der Wassermenge.

Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

### VORBUHEN (Vor-Infusionszeit):

Die Vor- Infusion kann aktiviert oder deaktiviert werden (JA oder NEIN).

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Die Tasten   gestatten das **Erhöhen/Verringern** der Vor-Infusionszeit.

Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

### PRESSUNG (Anpressen):

Das Pressen des Kaffees kann aktiviert oder desakti-

viert werden (JA oder NEIN).

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Die Tasten   gestatten die Einstellung **JA** oder **NEIN** zur Aktivierung/Desaktivierung des Anpressens.

Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

### MILCH ZEIT (Dauer Milchabgabe):

Hier kann die Abgabedauer und damit die Milchmenge eingestellt werden.

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Die Tasten   gestatten das **Erhöhen/Verringern** der Abgabedauer und damit der Milchmenge. Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

### KEIN LUFT ZEIT (Dauer Desaktivierung Luft):

Hier kann die Zeit der Gesamt-Abgabezeit der Milch eingestellt werden, während deren das Luft-Magnetventil geschlossen bleiben soll. Dadurch wird die Schaummenge in der Milch geregelt.

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Die Tasten   gestatten das **Erhöhen/Verringern** der Zeit, während deren das Magnetventil bei der Milchabgabe geschlossen bleibt. Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

### SPÜLUNG (Automatisches Spülen des Milchrohrs):

Hier kann die Zeit für das Spülen mit Kaltwasser nach Abgabe von Milch eingestellt werden.

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Die Tasten   gestatten das **Erhöhen/Verringern** der Spüldauer.

Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

### HEISSWASSER Abgabedauer Heißwasser

Durch Betätigen dieser Taste  im Menü DOSIS, kann nach der Taste 6 das Menü HEISSWASSER aufgerufen werden.

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Die Tasten  

gestatten das Erhöhen/Verringern der Abgabedauer und somit der Wassermenge.

Der Wert 000 entspricht dem Sperren dieser Taste.

Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

#### **DAMPF** Dampf-Abgabedauer

Durch Betätigen dieser Taste  wird das Menü DAMPF aufgerufen. Zum Aufrufen des Menüs, die Taste **ENTER**  betätigen. Die Tasten   gestatteten das Erhöhen/Verringern der Dampf-Abgabedauer. Wenn die Funktion AUTOSTEAM aktiviert ist, gestatten die Tasten   das Erhöhen/Verringern der Temperatur.

Der Wert 000 entspricht dem Sperren dieser Taste.

Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen. Zum Verlassen des Untermenüs ist die Taste **RESET**  zu betätigen.

## 4. SETTING

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen und mit den Tasten   die zu programmierende Funktion gewählt werden.

Zum Aufruf der Funktion, nochmals die Taste **ENTER**  betätigen.

### 4.1 KAFFEE TEMPERATURE

(Wassertemperatur im Heizkessel)

Hier kann die Temperatur des Kaffeewassers im Boiler programmiert werden.

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Die Tasten   gestatten das Erhöhen/Verringern der Wassertemperatur im Boiler (Min.80°C, Max. 100°C). Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

Zum Verlassen des Untermenüs ist die Taste **RESET**  zu betätigen.

### 4.2 DAMPF TEMPERATURE (Temperatur Dampfkessel)

Hier kann die Temperatur des Dampfes im Heizkessel programmiert werden.

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Die Tasten   gestatten das Erhöhen/Verringern der Dampftemperatur im Heizkessel (Min.80°C, Max. 150°C).

Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

Zum Verlassen des Untermenüs ist die Taste **RESET**  zu betätigen.

### 4.3 GRUPPE TEMPERATURE

(Temperatur Ausgussgruppe)

Hier kann die Temperatur der Ausgussgruppe programmiert werden.

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Die Tasten   gestatten das Erhöhen/Verringern der Wassertemperatur im Heizkessel (Min. 80°C, Max. 100°C).

Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

Zum Verlassen des Untermenüs ist die Taste **RESET**  zu betätigen.

### 4.4 MÜHLE KALIBR.

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden.

Hier besteht die Möglichkeit, die Mahldauer um 0,1 Sekunden alle 250- 1000 Kaffeeabgaben zu erhöhen.

Wenn der Parameter auf 0 eingestellt wird, ist diese Funktion gesperrt.

Die Tasten   gestatten das Erhöhen/Verringern der Anzahl der Kaffeeabgaben, nach der die Mahldauer erhöht werden soll.

Die einstellbaren Werte sind 0, 250, 500, 750, 1000. Zum Verlassen des Untermenüs und Bestätigung des eingegebenen Werts ist die Taste **RESET**  zu betätigen.

### 4.5 KAFFEESATZ ZÄHLER

(Kaffeersatz- Kasten)

Hier kann die Anzahl der Zyklen programmiert werden, nach denen der Kaffeersatz-Kasten entleert werden muss.

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Die Tasten   gestatten das Erhöhen/Verringern der Zykluszahl (1,2,3...100 - 150 - 200 - 400. Bei Einstellung „0“ ist der Zähler deaktiviert).

Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

Zum Verlassen des Untermenüs ist die Taste **RESET**  zu betätigen.

Zum Löschen des Zählerstands für den Kaffeesatzkasten, muss dieser mindestens 15 Sekunden lang herausgezogen werden.

#### 4.6 REINIGUNG BLOCK

Gestattet die Programmierung der Anzahl von Getränken, die abgegeben werden kann, bevor die Maschine gesperrt und am Display die Meldung **SPÜLEN** angezeigt wird. Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Die Tasten   gestatten das Erhöhen/Verringern der Anzahl Zyklen (0-10-20-30....160-NO). Bei Einstellung 0 wird die Maschine sofort gesperrt, sobald der Alarm **SPÜLEN** angezeigt wird. Bei Einstellung 0-10-20-30....160 schaltet die Maschine nach Abgabe von 0-10-20-30....160 Getränken auf Stopp, bei Einstellung NO wird die Maschine nicht gesperrt. Zur Bestätigung der Eingabe die Taste **ENTER**  betätigen.

#### 4.7 SPÜLEN BRÜHGRUPPE

Diese Funktion kann auf ON oder OFF eingestellt werden. Bei Einstellung ON, führt die Maschine 20 Minuten nach Ausführung des letzten Zyklus einen Spülvorgang aus, sofern die Maschine nicht benutzt wird.

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Die Tasten   gestatten die Einstellung auf ON oder OFF.

Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER** , zum Verlassen des Untermenüs die Taste **RESET**  zu betätigen.

#### 4.8 MELDUNG REINIGUNG

(Aufforderung Spülen)

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann

das Untermenü aufgerufen werden. Hier kann die Anzahl Zyklen programmiert werden, nach der die Notwendigkeit gemeldet wird, die Brühgruppe zu spülen. Die Tasten   gestatten das Erhöhen/Verringern der Zykluszahl für die Anzeige der Aufforderung zum Spülen der Brühgruppe (Min. 50, Maximalzahl UNBEGRENZT).

Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

Zum Verlassen des Untermenüs ist die Taste **RESET**  zu betätigen.

#### 4.9 MILK REINIGUNG

(Milk Reinigung)

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Hier wird die Anzahl von Stunden ab letzter Milchabgabe programmiert, nach deren Ablauf die Aufforderung zum Reinigung des Milchsäumers angezeigt wird.

Die Tasten   gestatten das Erhöhen/Verringern der Stundenzahl vor Anzeige der Aufforderung zum Spülen des Milchsäumers (Min. UNBEGRENZT, Max. 12 Std.).

Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

Zum Verlassen des Untermenüs ist die Taste **RESET**  zu betätigen.

#### 4.10 EIN AUS SCHALTUNG (Programmierung des automatischen Ein-/Ausschaltens)

Hier wird das automatische EIN-/AUSSCHALTEN der Maschine programmiert.

Als Default ist die Maschine für alle Wochentage auf die Modalität „**RUHE**“ eingestellt, d.h. zum Ein- und Ausschalten der Maschine muss die entsprechende Taste ON/OFF  betätigt werden.

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden und das Display zeigt folgende Meldung an:

**SONNTAG**  
**Ruhetag**

Die Tasten   gestatten die Anzeige der Einstellungen für die einzelnen Tage der Woche.

Zur Eingabe des gewünschten Wochentags die Taste **ENTER**  betätigen. Die Tasten   gestatten die Einstellung von Stunden und Minuten für das Ein- und das Ausschalten der Maschine.

**SONNTAG**  
**ON 00:00 OFF 00:00**

Zur Bestätigung der Eingabe die Taste **ENTER**  betätigen. Zum Verlassen des Untermenüs ist das Menü anhand der Taste  durchzublättern.

#### 4.11 ENERGIESPARUNG

Hier kann die Zeit programmiert werden, nach deren Ablauf die Maschine die Energiesparfunktion aktiviert, wobei jedoch der Heizkessel auf Betriebstemperatur gehalten wird.

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden.

**1 Uhr:Min.**

Die Tasten   gestatten das Erhöhen/ Verringern in Schritten von 30 Minuten die Einstellung der Zeit, nach deren Ablauf die **ENERGIESPARFUNKTION** aktiviert werden soll.

Bei Einstellung auf null ist diese Funktion deaktiviert. Zur Bestätigung der Eingabe die Taste **ENTER**  betätigen. Zum Verlassen des Untermenüs ist die Taste **RESET**  zu betätigen.

#### 4.12 TAG/UHR

Hier kann die am Display der Maschine angezeigte Angabe von Tag, Stunden und Minuten eingestellt werden. Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Die Tasten   gestatten die Wahl der gewünschten Minuten.

**FREITAG 13:07**

Zur Bestätigung der Anwahl die Taste **ENTER**  betätigen und dann Uhrzeit und Tag einstellen.

Zur Bestätigung der Eingabe und zum Verlassen des Untermenüs die Taste **ENTER**  betätigen.

#### 4.13 GR. EINSTELLUNG 1

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden.

Hier kann die Anzahl der Impulse des **ENCODERS** programmiert werden, nach denen die Infusionskammer die Standby-Position erreichen soll.

Die Tasten   gestatten das Erhöhen/ Verringern der Impulszahl des **ENCODERS**.

Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

Zum Verlassen des Untermenüs ist die Taste **RESET**  zu betätigen.

**HINWEIS:** Es empfiehlt sich, diese Einstellung nur zu ändern, falls der Original- Getriebemotor durch einen anderen Typ ersetzt wird.

#### 4.14 GR. EINSTELLUNG 2

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden.

Hier kann die Anzahl der Impulse des **ENCODERS** programmiert werden, nach denen die Infusionskammer die Standby-Position erreichen soll (Kammer geschlossen).

Die Tasten   gestatten das Erhöhen/ Verringern der Impulszahl des **ENCODERS**.

Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

Zum Verlassen des Untermenüs ist die Taste **RESET**  zu betätigen.

#### 4.15 ENTKALKER L.

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden. Hier wird die

Wasserabgabe in Litern programmiert, nach denen die Meldung „Reinigen Wasserfilter“ angezeigt werden soll. Die Tasten   gestatten das Erhöhen/ Verringern der Wasserabgabe in Litern, nach denen die Meldung „Reinigen Wasserfilter“ angezeigt werden soll.

Zur Bestätigung der Eingabe ist die Taste **ENTER**  zu betätigen.

Zum Verlassen des Untermenüs ist die Taste **RESET**  zu betätigen.

#### 4.16 ENTKALKUNG

(Nur bei Prontobar Ausführung mit Kanister)

#### 4.17 WECHSELN PASSWORD

Hier kann ein neues Password für den Zugriff auf die Funktionen eingestellt werden, die nur durch den Techniker programmiert werden dürfen.

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü aufgerufen werden.

Das alte Password eingeben:

**ALTES PASSWORD XXXX**

Das neue Password als Kombination von 4 Tasten eingeben:

**NEUES PASSWORD XXXX**

Das zuvor eingegebene Password bestätigen:

**BESTÄTIGUNG PASSWORD XXXX**

## 5. VERLASSEN DER PROGRAMMIERUNG

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  können alle während der Programmierung eingestellten Daten gespeichert werden. Durch Betätigen der Taste **RESET**  kann die Programmierung verlassen werden, ohne die eingegebenen Daten zu speichern.

## 8. SPEZIALFUNKTIONEN MASCHINENKALIBRIERUNG

### 8.1 RÜCKSTELLUNG DES WASSERZÄHLERS

Diese Funktion dient zum Zurücksetzen des Wasserzählers.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter aus (OFF).
- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter wieder ein (ON) und drücken Sie gleichzeitig die Taste mit der Ziffer:



- bis auf dem Display folgende Anzeige erscheint:



**Reset H2O filter  
Please Wait**

### 8.2 NULLSTELLUNG REINIGUNGSZYKLEN

Mit dieser Funktion kann der Reinigungszähler auf Null gesetzt werden.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter aus (OFF).
- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter wieder ein (ON) und drücken Sie gleichzeitig die Taste mit der Ziffer:



- bis auf dem Display folgende Anzeige erscheint:



**Reset Clean  
Please Wait**

### 8.3 NULLSTELLUNG MASCHINENPARAMETER

Mit dieser Funktion löschen Sie sämtliche von ihnen programmierte Daten und stellen diese auf den Urzustand der Maschine zurück (Werkseinstellungen):

- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter aus (OFF).
- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter wieder ein (ON) und drücken Sie nacheinander die Tasten mit den Ziffern ENTER  und RESET ;
- bis auf dem Display folgende Anzeige erscheint:

Please Wait  
Preset Data

## 8.4 MANUELLE STEUERUNG DER KAFFEEGRUPPE

Mit dieser Funktion kann der Motor, der die Kaffeegruppenautomatik darstellt, von Hand aktiviert werden. Gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter aus (OFF).
- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter wieder ein (ON) und drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und ;
- bis auf dem Display folgende Anzeige erscheint:

Manual Movement

**WICHTIG:** Wenn sich die Maschine durch Drücken der Taste  einschaltet, bewegt sich die Kaffeegruppe automatisch nach unten.

- Drücken Sie die Taste  um die Gruppe nach UNTEN zu bewegen.
- Drücken Sie die Taste  um die Kaffeegruppe nach OBEN zu bewegen.
- Um den Vorgang zu beenden, schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter aus.

## 9. REINIGUNG UND PFLEGE



ACHTUNG

Für die Säuberung der Maschine **NIEMALS** Wasserstrahlen einsetzen.

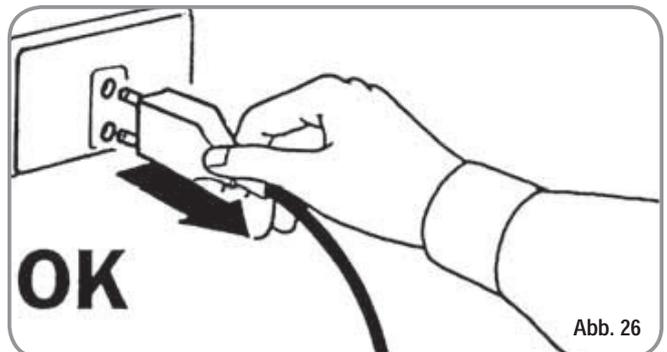
Im Fall von Instandhaltungs-/Reparaturarbeiten müssen die jeweils verwendeten Bauteile die gleichen Hygiene- und Sicherheitsbedingungen gewährleistet, die für diese Maschine vorgesehen sind.

Originalersatzteile bieten diese Gewähr.

Nach Reparatur oder Austausch von Bauteilen, die mit Wasser und Nahrungsmitteln in Berührung kommen, muss deren Reinigung vorgenommen werden, wie vom Hersteller vorgeschrieben.

### 9.1 GEHÄUSEREINIGUNG

Vor jeglicher Reinigungsmaßnahme muss die Maschine energietechnisch auf den Status "0" gebracht werden (Schalter ausschalten und Stromnetzkabel herausziehen).



ACHTUNG

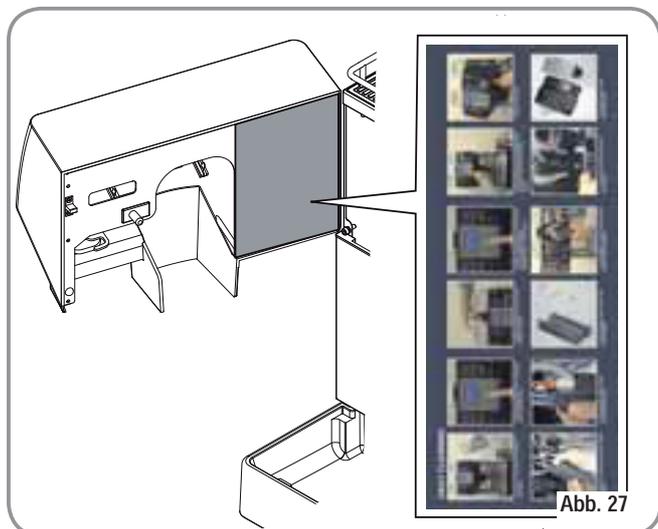
Zum Reinigen keine Lösungsmittel oder Produkte auf Chlor- oder Scheuerbasis verwenden.

**Reinigung des Arbeitsbereichs:** Nehmen Sie die Arbeitsplatte ab, indem Sie diese von vorne nach oben abziehen. Entfernen Sie die darunter liegende Restwasserschale und reinigen Sie das Ganze mit warmem Wasser und Reinigungsmittel.

**Bodenreinigung:** Verwenden Sie bei der Plattenreinigung ein angefeuchtetes, weiches Tuch.

### 9.2 REINIGUNG DER GRUPPE KAFFEE UND CAPPUCCINO EINHEIT

**HINWEIS:** Halten Sie sich auch an die Instruktionen auf der Rückseite der Frontür.



Die Maschine ist auf die Reinigung der Gruppe mittels Pads sowie der Cappuccinoeinheit mit flüssigem Reinigungsmittel eingestellt. Die Maschine leitet den Reinigungszyklus ein, welcher eine Reihe von Warmwasserabgaben vorsieht, die durch eine Wartedauer voneinander getrennt sind. Die Zyklusdauer beträgt insgesamt etwa 4 Minuten.

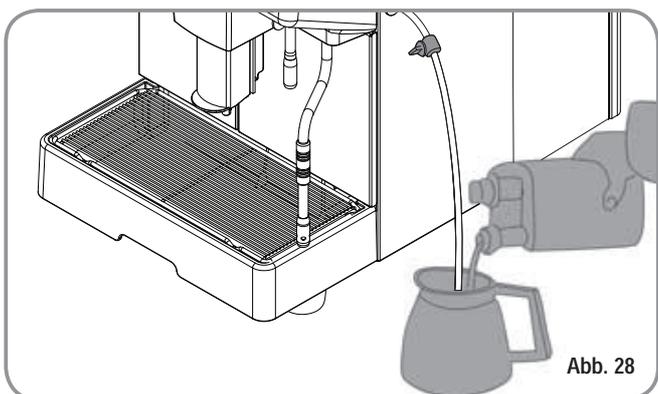
Die Reinigung muß mindestens einmal pro Tag durchgeführt werden.



Der Reinigungszyklus mit Reinigungsmitteln darf nicht unterbrochen werden, da Rückstände der Mittel in der Maschine verbleiben können.

Für den Reinigungsablauf wie folgt vorgehen:

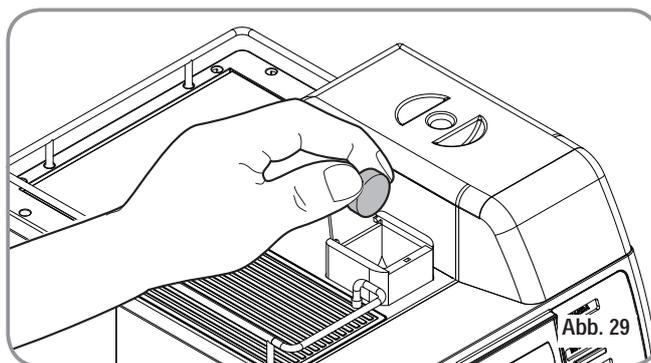
1. Ein mit Wasser gefülltes Gefäß neben die Maschine stellen.
2. Das Ansaugrohr darin einführen.
3. Nun das Reinigungsprodukt (20 ml [0.005 Gal] Puly Milk) hinzufügen.



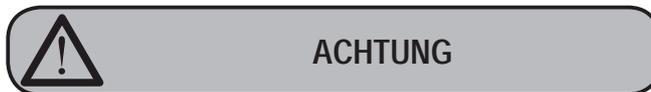
4. Folgende Taste drücken . Taste etwa 5 Sekunden lang gedrückt halten, bis nachstehende Meldung erscheint:



5. Die Klappe für gemahlene Kaffee öffnen.
6. Das Reinigungsmittel-Pad (Puly Caff) einlegen und Klappe wieder schließen.



7. Folgende Taste drücken: . Das Display zeigt Nachstehendes an:



Sofern die Taste "REINIGUNG" nicht betätigt wird, führt die Maschine nach ca. 20 Sekunden automatisch einen Reinigungszyklus aus.

**HINWEIS:** Bei der Reinigung sind die Dosistasten nicht aktiviert.

- Am Ende des Waschzyklus zeigt das Display folgende Meldung:



Einen Behälter mit reinem Wasser bereitstellen und die Taste REINIGUNG , betätigen. Die Maschine führt nun einen Spülzyklus aus und das Display zeigt an:



**HINWEIS:** Bei der Reinigung und Spülung ist es ratsam, ein Gefäß unter die Gruppe zu stellen oder die Restwasserschale nach der Reinigung und Spülung zu entleeren.

- Am Ende des Spülzyklus schaltet die Maschine zurück auf:

**BITTE WÄHLEN**

### 9.3 WIEDERAUFNAHME EINES UNTERBROCHENEN REINIGUNGSVORGANGS

- Wird der Reinigungsvorgang auf Grund mangelnder Stromzufuhr unterbrochen, geht die Maschine bei der wieder Inbetriebnahme in die Grundposition über. Auf dem Display erscheint:

**REINIGUNG NOTWEN**

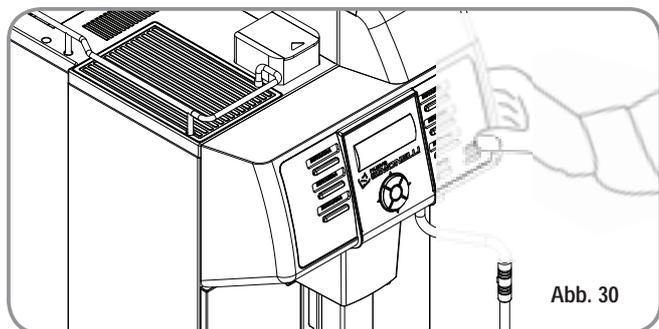
- Nochmals die Taste REINIGUNG  betätigen, um den im Abschnitt „SPÜLEN DER BRÜGRUPPE UND DES CAPPUCCINO-AUFSCHÄUMERS“ beschriebenen Vorgang zu wiederholen.

### 9.4 REINIGUNG DES KAFFEEBEHÄLTERS UND -ZULEITERS

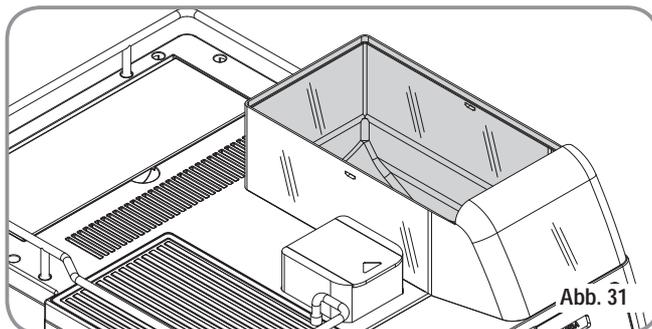


**ACHTUNG  
VERBRENNUNGSGEFAHR**

- Bringen Sie die Maschine auf den energietechnischen Status „0“.
- Stecken Sie den Schlüssel in das Schloss.
- Drehen Sie den Schlüssel zur Öffnung der Fronttür gegen den Uhrzeigersinn.
- Die Frontklappe öffnen.



- Entfernen Sie die eventuellen Kaffeerückstände an den Zuleiterwänden.



- Zur Reinigung der Kaffeebohnen-Glocken ein leicht mit warmem Wasser und/oder neutralem Reinigungsmittel befeuchtetes Tuch verwenden.

### 9.5 REINIGUNG DER DAMPFDÜSE

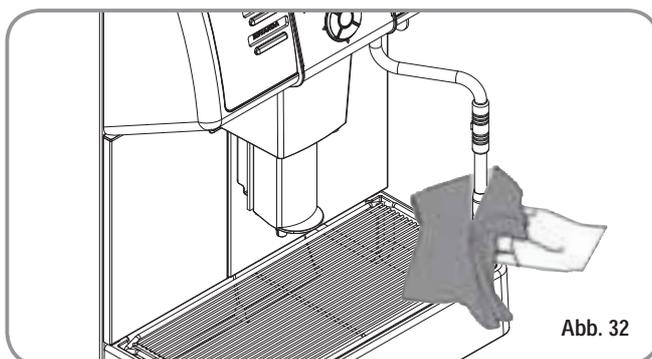
Reinigen Sie die Dampfdüse nach jeder Getränkeerwärmung.



**ACHTUNG  
VERBRENNUNGSGEFAHR**

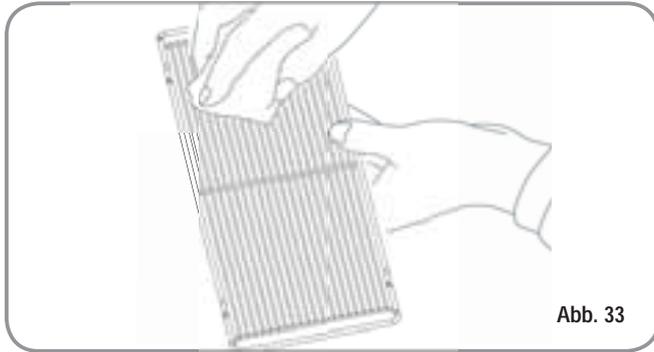
Verwenden Sie ein mit warmem Wasser bzw. Neutralreiniger leicht angefeuchtetes Tuch.

Reinigen Sie die Restwasserschale mit warmem Wasser und Seife. Verwenden Sie bei Bedarf eine Bürste.



## 9.6 REINIGEN DES TROPFGITTERS

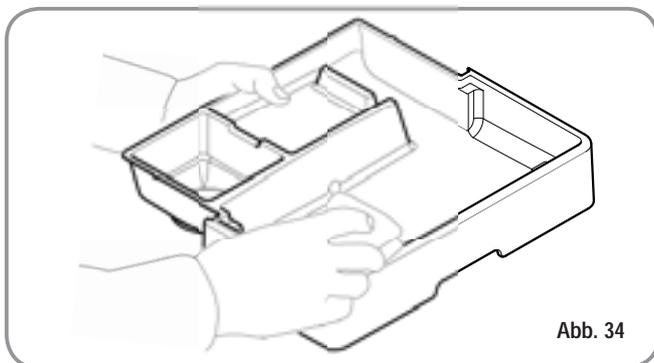
- Das Gitter kann mit einem Schwamm oder einer Bürste gereinigt werden.



## 9.7 REINIGEN DER RESTWASSERSCHALE

- Die Tropfschale mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

**HINWEIS:** Die Tropfschale ist Spülmaschinen geeignet.

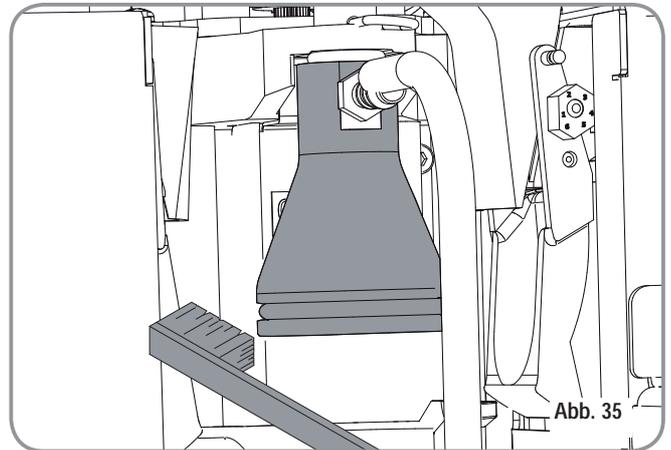


**ACHTUNG**

Keine Lösungsmittel verwenden!

## 9.8 REINIGUNG DER DICHTUNG DES ZUTEILERS

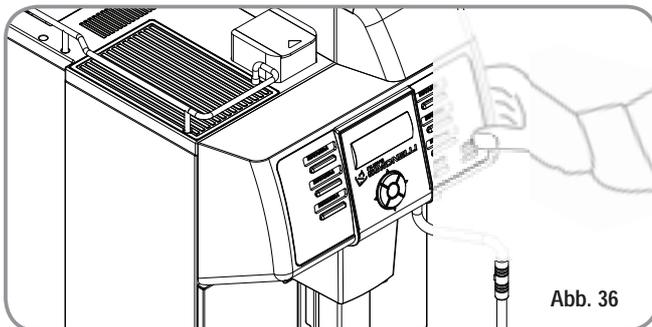
- Entfernen Sie Verkrustungen oder Kaffeerückstände am Kolben sowie in der Kammer des Kaffeezuteilers mit einer Bürste. Sie sollten sämtlich Kaffeerückstände auch an anderen Stellen der Maschine entfernen.



## 9.9 REINIGUNG DER CAPPUCCINATORE-EINHEIT

**HINWEIS:** Befolgen Sie auch die Anweisungen, die auf dem Etikett an der Fronttürinnenseite angegeben werden.

- Bringen Sie die Maschine auf den energietechnischen Status „0“.
- Stecken Sie den Schlüssel in das Schloss.
- Drehen Sie den Schlüssel zur Öffnung der Fronttür gegen den Uhrzeigersinn.
- Die Frontklappe öffnen.



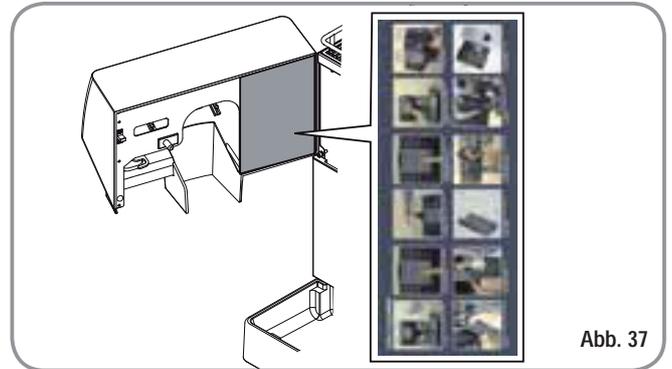
**WICHTIG:** Vorsichtig vorgehen.

- Den Ausgusschnabel nach oben abziehen.
- Den Milchschaumer von der Gruppe nach oben abziehen.
- Alle daran angeschlossenen Rohre abtrennen.
- Den Milchschaumer in seine Teile zerlegen und sorgfältig waschen.

**HINWEIS:** Vergeht zwischen 2 Milchprodukten mehr als eine Stunde, sollten Sie den Milchschaumer zwischendurch reinigen. Führen Sie dazu den Milch-Ansaugschlauch in ein Gefäß mit Kaltem Wasser anstelle von Milch.

- Montieren Sie die Cappuccinatore-Einheit wieder an und achten Sie dabei auf die Verbindungsleitungen.

**HINWEIS:** Das auf der Innenseite der Fronttür befindliche Klebeetikett lesen, da es die erneute Zusammensetzung erleichtert.



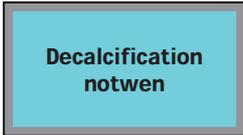
# 10. DATENTABELLE STANDARDEINSTELLUNG

	ESPRESSO	2 ESPRESSO	COFFEE	CAPPUCCINO	MACCHIATO	CAFFELATTE
ZEIT MILCH				12	20	15
ZEIT DESAKTIVIERUNG LUFT				0	10	15
SPÜLEN				0,5	0,5	0,5
MAHLDAUER RECHTE MÜHLE →	7	9	7	7	7	7
MAHLDAUER LINKE MÜHLE ←	7	9	7	7	7	7
AUSWAHL MÜHLE	→	→	←	→	←	←
MENGE CC	50	100	140	50	50	60
VOR-INFUSION	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
ANPRESSEN	JA	NEIN	NEIN	JA	NEIN	JA

# 11. DISPLAYMELDUNGEN

DISPLAY MELDUNG	URSACHE	AUSWIRKUNG	LÖSUNG	ANMERKUNG
KAFFEESATZSCHUBLADE VOLL  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <b>Maschine bereit KAFFEESATZ BEÄLTER LEEREN</b> </div>	Die Kaffeesatzschublade ist voll. Die Anzahl der darin vorhandenen Kaffeesätze hat den Wert erreicht, der in der Programmierung eingegeben wurde.	Auswurfsperr e für Tasten auf Kaffeebasis.	Die Kaffeesatzschublade herausziehen und in einem Abfallbehälter entleeren. Schublade wieder einsetzen, sobald das Display nachstehende Meldung einblendet:  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <b>Maschine bereit KAFFEESATZ BEÄLTER FEHLT</b> </div>	
KAFFEESATZSCHUBLADE NICHT KORREKT EINGESETZT  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <b>Maschine bereit KAFFEESATZ BEÄLTER FEHLT</b> </div>	Die Kaffeesatzschublade wurde nicht korrekt eingesetzt.	Auswurfsperr e Tasten auf Kaffeebasis.	Kaffeesatzschublade in die dafür vorgesehene Öffnung einsetzen. Falls dieser Alarm bei der Zubereitung eines Kaffeegetränks auftritt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Display zeigt diesen Alarm bis zur Vorbrüfung an, wobei jedoch die Getränkeausgabe erfolgt;</li> <li>• nach der Vorbrüfung ist der laufende Zyklus eingestellt. Der Kaffeezyklus wird zusammen mit dem Auswurf erst beim Wiedereinsetzen der Schublade wieder aufgenommen.</li> </ul> Falls dieser Alarm beim Reset eines Gruppeneinsatzes auftritt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• der Einsatz wird unterbrochen.</li> <li>• Der Resetzyklus wird beim Wiedereinsetzen der Schublade wiederholt.</li> </ul>	

DISPLAY MELDUNG	URSACHE	AUSWIRKUNG	LÖSUNG	ANMERKUNG
<b>POSITION MASCHINENTÜR</b>  	Türe offen.	Maschinen- funktionen gesperrt.	Maschinentür schließen.	
<b>EIN REINIGUNGSZYKLUS IST NÖTIG</b>  	Es wurde die Anzahl der eingestellten Zyklen überschrit- ten, nach deren Ablauf die Reinigung der Gruppe erforder- lich ist.	Es wird die Meldung angezeigt, aber die Maschine bereitet weiterhin Getränke zu.	Einen Reinigungszyklus vornehmen (siehe Abschnitt „REINIGUNG DER KAFFEEGRUPPE UND DES MILCHSCHÄUMERS“)	
<b>DIE REINIGUNG DES MILCHKREISLAUFES IST NÖTIG</b>  	Es wurde die Stundenanzahl seit der letzten Milchgetränkeabgabe überschritten, nach deren Ablauf die Reinigung des Milchkreislaufes erforderlich ist.	Es wird die Meldung angezeigt, aber die Maschine bereitet weiterhin Getränke zu.	Nur für den Milchschaumer einen Reinigungszyklus vornehmen. Wie bei der kompletten Reinigung ist auch in diesem Fall die Taste  5 Sekunden lang gedrückt zu halten, ohne jedoch die Reinigungs- Pads, die für die Gruppenreinigung erforderlich sind, einzusetzen. (Siehe Punkte 1, 2, 3, 4 des Abschnitts „REINIGUNG DER KAFFEEGRUPPE UND DES MILCHSCHÄUMERS“)	

DISPLAY MELDUNG	URSACHE	AUSWIRKUNG	LÖSUNG	ANMERKUNG
REINIGUNG EINSATZENDE  	Während der Programmierung wurde die Reinigung am Ende des Gruppeneinsatzes eingestellt.	Die Reinigung am Ende des Einsatzes durchführen, bevor die Maschine ausgeschaltet wird.	Die Taster ENTER drücken (siehe Display). Die Maschine führt die Reinigung am Ende des Maschineneinsatzes automatisch durch und liefert etwa 50ccm Wasser. Danach schaltet sie sich aus.	
NOTWENDIGKEIT EINES ENTKALKUNGSZYKLUS  	Die Literanzahl, nach der ein Entkalkungszyklus nötig ist, wurde überschritten.	Die Meldung wird eingeblendet, aber die Maschine bereitet weiterhin Getränke zu.	Einen Entkalkungszyklus vornehmen (SIEHE letzter Abschnitt „ENTKALKUNG“).	



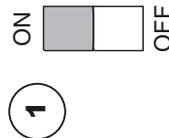
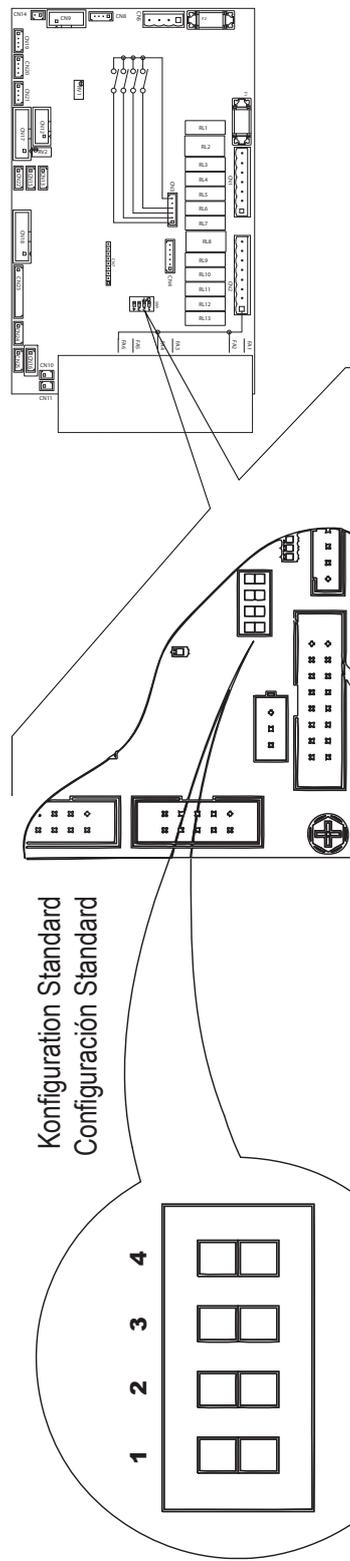
# KONFIGURATION / CONFIGURACIÓN

Während des Lampentests nach dem Einschalten der Maschine erscheint am Display die Stellung der 4 Mikroschalter. In der zweiten Zeile erscheint die Nummer des Schalters, wenn dieser auf ON steht. Andernfalls, d.h. wenn der Schalter auf OFF steht, wird die entsprechende Nummer nicht angezeigt.

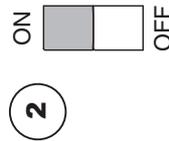
Beispiel: 1 2 4 (bedeutet: Mikroschalter 1,2 und 4 auf ON, Mikroschalter 3 auf OFF)

Durante el lamp test, después del encendido de la máquina, aparece en la pantalla la disposición de los 4 microinterruptores. En la segunda línea aparecerá el número del micro si éste está en posición ON por el contrario el número no aparece si éste está en posición OFF.

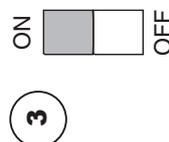
Ej. 1 2 4 (micro 1,2,4 en ON y micro 3 en OFF)



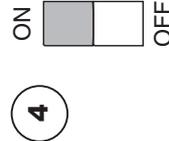
1) ON Ausführung mit 2 Mühlen, OFF Ausführung mit 1 Mühle / ON versión 2 molinillos, OFF versión 1 molinillo



2) ON Ausf. Cappuccino, OFF Ausführung Coffee / ON versión capuchino, OFF versión coffee



3) deaktiviert / desactivado



4) ON Ausf. mit Verlängerung, OFF Ausf. ohne Verlängerung / ON versión café americano (con agua extra), OFF versión sin agua extra



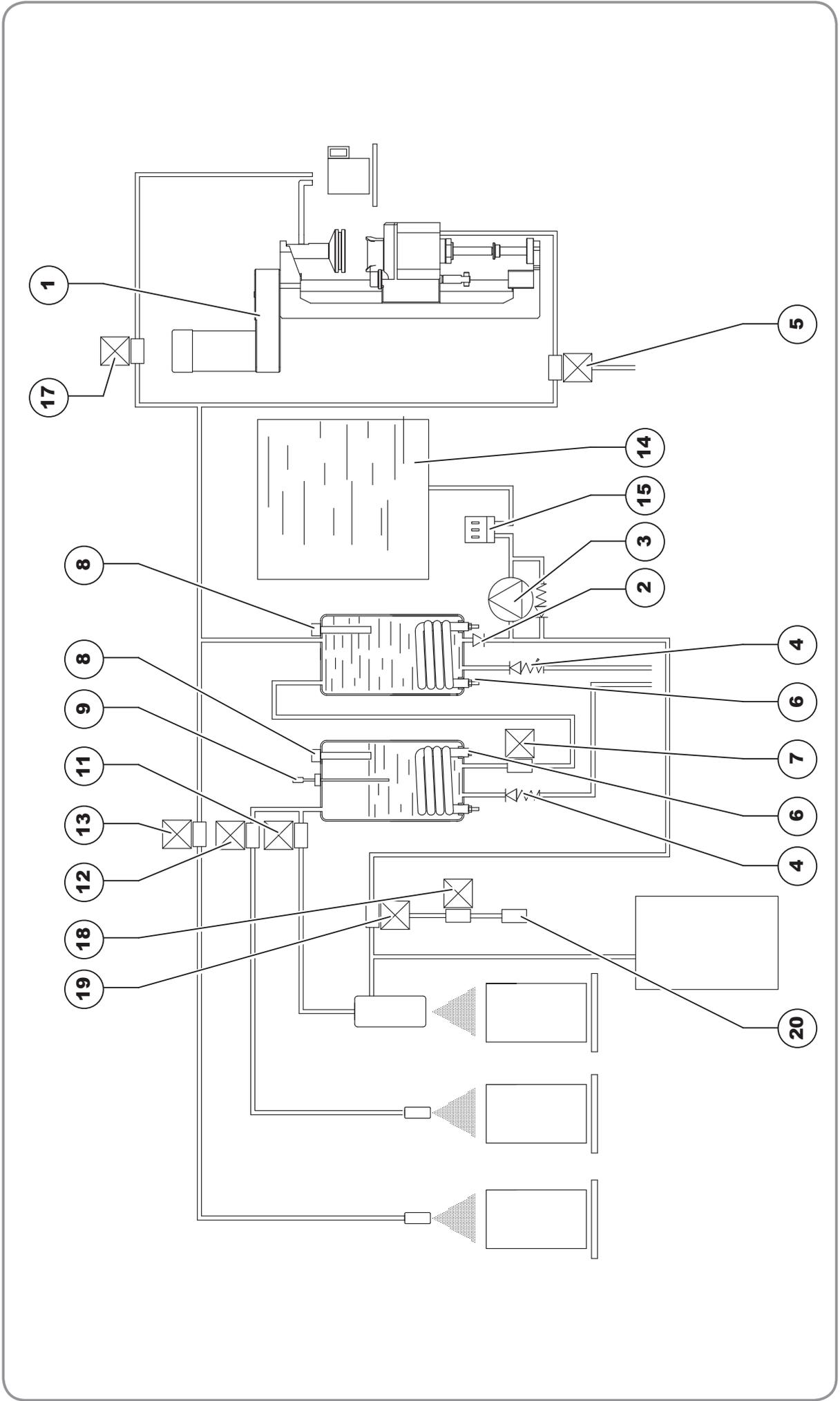


# HYDRAULIKANLAGE (MIT DIREKTANSCHLUSS) INSTAL. HIDRÁULICA (CONEXIÓN DIRECTA)

## LEGENDE

1	Motor Brühgruppe	1	Motor grupo
2	Rückschlagventil	2	Válvula de retención
3	Pumpe	3	Bomba
4	Sicherheitsventil	4	Válvula de seguridad
5	Abgabe-Magnetventil	5	Electroválvula de erogación
6	Widerstand	6	Resistencia
7	Magnetventil Niveau Dampf	7	Electroválvula nivel vapor
8	Temperatursonde	8	Sonda de temperatura
9	Niveau Wasser Dampf	9	Nivel agua vapor
10	Sicherheitsthermostat	10	Safety thermostat (termostato de seguridad)
11	Magnetventil Cappuccino-Aufschäumer	11	Electroválvula capuchinador
12	Magnetventil Dampfrohr	12	Electroválvula boquilla vapor
13	Magnetventil Heißwasserrohr	13	Electroválvula boquilla agua caliente
15	Flowmeter	15	Flowmeter (medidor de caudal)
16	Magnetventil Wasser (wird zusammen mit der Pumpe angesteuert)	16	Electroválvula agua stop (se gobierna junto a la bomba)
17	Magnetventil Verlängerung Kaffee	17	Electroválvula para alargar café
18	Magnetventil Luft On/Off	18	Electroválvula aire on - off
19	Magnetventil Spülung Milchrohr	19	Electroválvula lavado tubo leche
20	Einstellung Luft Cappuccino-Aufschäumer	20	Regulación aire capuchinador

# HYDRAULIKANLAGE (MIT TANKBEHÄLTER) INSTAL. HIDRÁULICA (VERSIÓN CON TANQUE)



# HYDRAULIKANLAGE (MIT TANKBEHÄLTER) INSTAL. HIDRÁULICA (VERSIÓN CON TANQUE)

## LEGENDE

- 1 Motor Brühgruppe
- 2 Rückschlagventil
- 3 Pumpe
- 4 Sicherheitsventil
- 5 Abgabe-Magnetventil
- 6 Widerstand
- 7 Magnetventil Niveau Dampf
- 8 Temperatursonde
- 9 Niveau Wasser Dampf
- 10 Sicherheitsthermostat
- 11 Magnetventil Cappuccino-Aufschäumer
- 12 Magnetventil Dampfrohr
- 13 Magnetventil Heißwasserrohr
- 14 Wasserkanister
- 15 Flowmeter
- 17 Magnetventil Verlängerung Kaffee
- 18 Magnetventil Luft On/Off
- 19 Magnetventil Spülung Milchrohr
- 20 Einstellung Luft Cappuccino-Aufschäumer

## LEYENDA

- 1 Motor grupo
- 2 Válvula de retención
- 3 Bomba
- 4 Válvula de seguridad
- 5 Electroválvula de erogación
- 6 Resistencia
- 7 Electroválvula nivel vapor
- 8 Sonda de temperatura
- 9 Nivel agua vapor
- 10 Safety termostato (termostato de seguridad)
- 11 Electroválvula capuchinador
- 12 Electroválvula boquilla vapor
- 13 Electroválvula boquilla agua caliente
- 14 Tanque agua
- 15 Flowmeter (medidor de caudal)
- 17 Electroválvula para alargar café
- 18 Electroválvula aire on - off
- 19 Electroválvula lavado tubo leche
- 20 Regulación aire capuchinador











Nuova Distribution Centre  
LLC 6940Salashan PKWY BLDG A 98248 Ferdale, WA  
Tel. +1.360.3662226  
Fax +1.3603664015  
videoconf.+1.360.3188595  
[www.nuovasimonelli.it](http://www.nuovasimonelli.it)  
[info@nuovasimonelli.com](mailto:info@nuovasimonelli.com)



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