



nuova

**SIMONELLI**<sup>®</sup>

espresso coffee machines

---

**MicroBar**<sup>®</sup>



---

**LIBRETTO ISTRUZIONI**

**USER HANDBOOK**

---

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: MICROBAR**

*ESPRESSO COFFEE MACHINES*  
*MODELS: MICROBAR*

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

**D.P.R. N. 777 - 23/8/82**  
**DIR. CEE N. 30/778**  
**EN 60335-1 1994 +A11 +A12 +A13 +A14 +A15**  
**EN 60335-2-15; 1996 +A1; TRD 801/08.96**  
**EN 55014: 1987 A; 1990; EN 55011**

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

**73/23/CEE con integrazione 93/68/CEE (LVD)**  
**89/336/CEE (EMC)**  
**89/109/CEE**

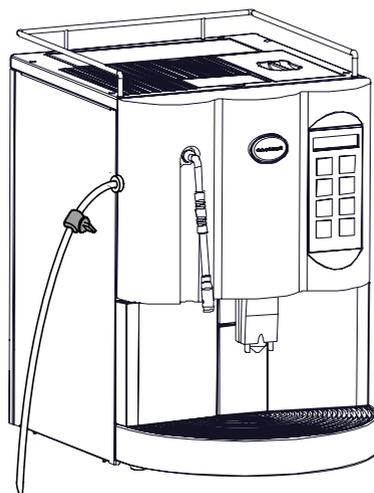
data:

**nuova simonelli s.p.a.**  
*L'Amministratore Delegato*  
**(Ottavi Nando)**

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

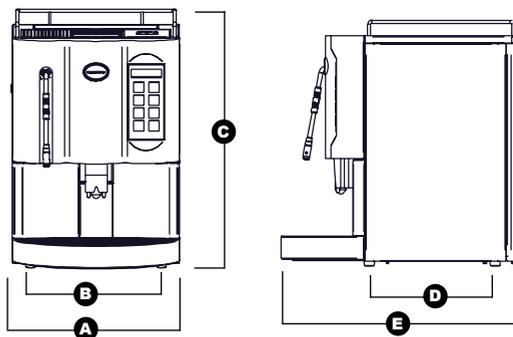
Cordialmente

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



## CARATTERISTICHE TECNICHE

<b>PESO NETTO</b>	30 Kg	66 Lb
<b>PESO LORDO</b>	33 Kg	72 Lb
<b>POT. TERMICA</b>	2000 W	2000 W
<b>DIMENSIONI</b>	<b>A</b> 320 mm	<b>A</b> 12 <sup>1/4</sup> inc
	<b>B</b> 200 mm	<b>B</b> 7 <sup>3/8</sup> inc
	<b>C</b> 480 mm	<b>C</b> 18 <sup>3/8</sup> inc
	<b>D</b> 260 mm	<b>D</b> 10 <sup>1/16</sup> inc
	<b>E</b> 400 mm	<b>E</b> 15 <sup>5/16</sup> inc



# INDICE

<b>CARATTERISTICHE TECNICHE</b> .....	<b>1</b>	<b>7. PROGRAMMAZIONE</b> .....	<b>18</b>
<b>1. DESCRIZIONE</b> .....	<b>3</b>	7.1 <b>LEGENDA</b> .....	18
1.1 <b>DESCRIZIONE TASTIERA</b>		7.2 <b>PROGRAMMAZIONE</b> .....	18
(Configurazione standard).....	4	7.3 <b>USCITA DALLA PROGRAMMAZIONE</b> .....	19
1.2 <b>DESCRIZIONE INTERNA MICROBAR</b> .....	4	7.4 <b>CICLO DI PROGRAMMAZIONE</b>	
<b>2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA</b> .....	<b>5</b>	<b>MODALITA' UTENTE</b> .....	19
<b>3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE</b> .....	<b>8</b>	7.5 <b>CICLO DI PROGRAMMAZIONE</b>	
3.1 <b>IDENTIFICAZIONE MACCHINA</b> .....	8	<b>MODALITA' TECNICO</b> .....	22
3.2 <b>TRASPORTO</b> .....	8	<b>8. FUNZIONI SPECIALI</b>	
3.3 <b>MOVIMENTAZIONE</b> .....	8	<b>TARATURE MACCHINA</b> .....	27
<b>4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI</b>		8.1 <b>AZZERAMENTO CONTATORE</b>	
<b>PRELIMINARI</b> .....	<b>9</b>	<b>LITRI DEPURATORE</b> .....	27
4.1 <b>INSTALLAZIONE MACCHINA</b>		8.2 <b>AZZERAMENTO CICLI LAVAGGIO</b> .....	27
<b>VERSIONE CON TANICA</b> .....	9	8.3 <b>AZZERAMENTO PARAMETRI MACCHINA</b> .....	27
4.2 <b>INSTALLAZIONE MACCHINA</b>		8.4 <b>MOVIMENTAZIONE MANUALE</b>	
<b>VERSIONE AD ALLACCIO DIRETTO</b> .....	10	<b>GRUPPO EROGAZIONE CAFFE'</b> .....	27
4.3 <b>RIEMPIMENTO CONTENITORE CAFFE'</b> .....	10	<b>9. PULIZIA E MANUTENZIONE</b> .....	28
4.4 <b>ACCENSIONE</b> .....	11	9.1 <b>PULIZIA DELLA CARROZZERIA</b> .....	28
4.5 <b>SPEGNIMENTO</b> .....	11	9.2 <b>PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E</b>	
<b>5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO</b> .....	<b>12</b>	<b>CAPPUCCINATORE</b> .....	28
5.1 <b>REGOLAZIONE DEL GRADO</b>		9.3 <b>RIPRISTINO DI UN</b>	
<b>DI MACINATURA</b> .....	12	<b>LAVAGGIO INTERROTTO</b> .....	29
5.2 <b>REGOLAZIONE ARIA CAPPUCCINATORE</b> ....	12	9.4 <b>PULIZIA DEL CONTENITORE E</b>	
5.3 <b>REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE</b> .....	12	<b>DEL CONVOGLIATORE DEL CAFFE'</b> .....	29
<b>6. UTILIZZO</b> .....	<b>13</b>	9.5 <b>PULIZIA DELLA LANCIA</b> .....	30
6.1 <b>ACCENSIONE</b> .....	13	9.6 <b>PULIZIA DELLA GRIGLIA</b>	
6.2 <b>SPEGNIMENTO</b> .....	13	<b>CONTENITORE RACCOGLIGOCCE</b> .....	30
6.3 <b>CONFIGURAZIONE STANDARD</b> .....	13	9.7 <b>PULIZIA DEL CONTENITORE</b>	
6.4 <b>CONFIGURAZIONE SELEZIONI</b> .....	14	<b>RACCOGLIGOCCE</b> .....	30
6.5 <b>PREPARAZIONE CAFFE'</b> .....	14	9.8 <b>PULIZIA SERBATOIO ACQUA</b> .....	30
6.6 <b>PREPARAZIONE 2 CAFFE'</b> .....	15	9.9 <b>PULIZIA GUARNIZIONE GRUPPO</b> .....	31
6.7 <b>PREPARAZIONE</b>		9.10 <b>PULIZIA CAPPUCCINATORE</b> .....	31
<b>CAFFE' RISTRETTO CAFFE' CREME</b> .....	15	<b>10. TABELLA DATI</b>	
6.8 <b>PREPARAZIONE CAFFELATTE</b> .....	15	<b>IMPOSTAZIONI STANDARD</b> .....	32
6.9 <b>PREPARAZIONE CAPPUCCINO</b>		<b>11. MESSAGGI FUNZIONI</b>	
<b>BIG CAPPUCCINO</b> .....	15	<b>MACCHINA</b> .....	33
6.10 <b>MACCHIATO (3 strati: latte / caffè / latte)</b> ..	16	<b>12. MESSAGGI ALLARME</b>	
6.11 <b>LATTE CALDO</b> .....	16	<b>BLOCCHI MACCHINA</b> .....	35
6.12 <b>PREPARAZIONE CAFFE' DECAFFEINATO</b>		<b>IMPIANTO ELETTRICO</b> .....	73
<b>IN POLVERE</b> .....	16		
6.13 <b>UTILIZZO SECONDO MACININO</b>			
<b>(SOLO Versione con doppio macinino)</b> .....	16		
6.14 <b>ACQUA CALDA</b> .....	17		
6.15 <b>VAPORE</b> .....	17		

# 1. DESCRIZIONE

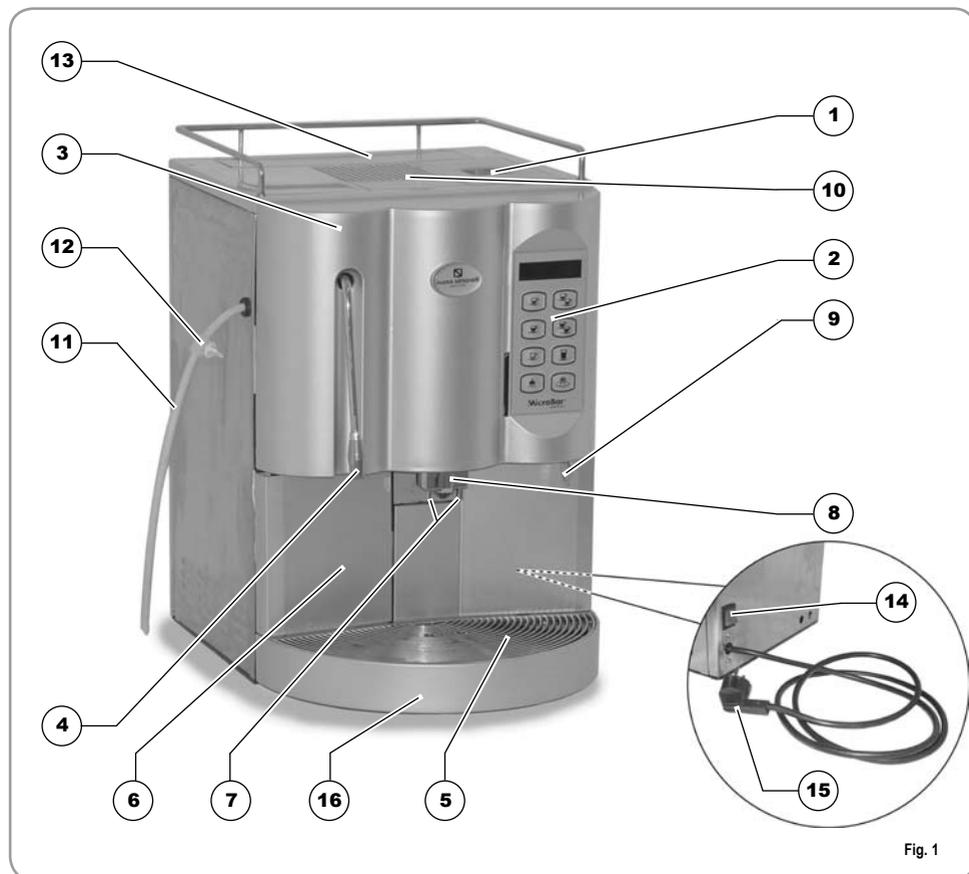


Fig. 1

## LEGENDA

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

## 1.1 DESCRIZIONE TASTIERA (Configurazione standard)

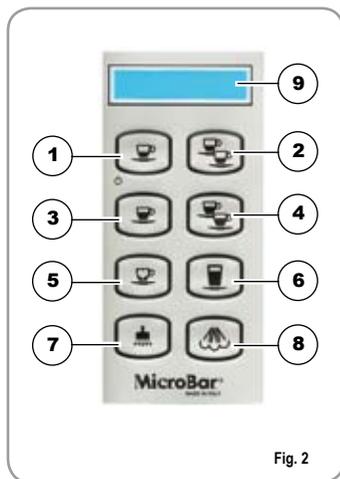


Fig. 2

## 1.2 DESCRIZIONE INTERNA MICROBAR

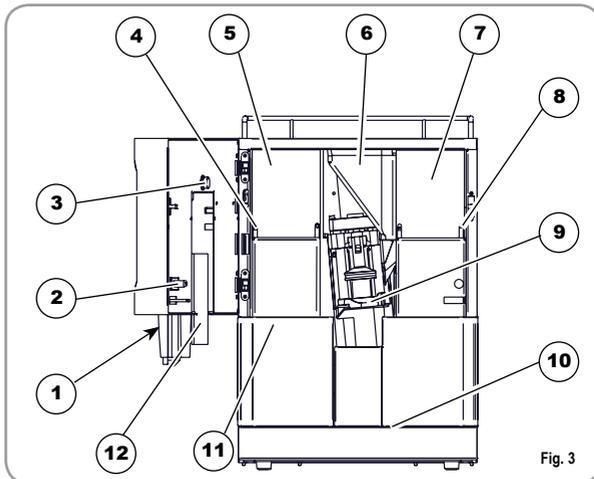


Fig. 3

### LEGENDA

- 1 Tasto 1 Espresso
- 2 Tasto 2 Espresso
- 3 Tasto 1 Caffè
- 4 Tasto 2 Caffè
- 5 Tasto Secondo Macinino,  
Decaffeinato, Ciclo Lavaggio
- 6 Tasto 1 Caffelatte
- 7 Tasto Acqua Calda
- 8 Tasto Vapore
- 9 Display LCD

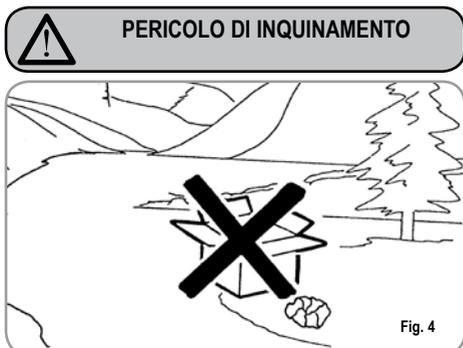
### LEGENDA

- 1 Chiave - Serratura porta
- 2 Micro apertura porta
- 3 Regolazione aria cappuccinatore
- 4 Vite regolazione macinatura caffè in grani macinino sinistro
- 5 Contenitore caffè in grani macinino sinistro
- 6 Convogliatore caffè macinato
- 7 Contenitore caffè in grani macinino destro
- 8 Vite regolazione macinatura caffè in grani macinino destro
- 9 Gruppo erogatore
- 10 Contenitore raccogliogocce
- 11 Cassetto fondi
- 12 Cappuccinatore

## 2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

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

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



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

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



Fig. 5

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

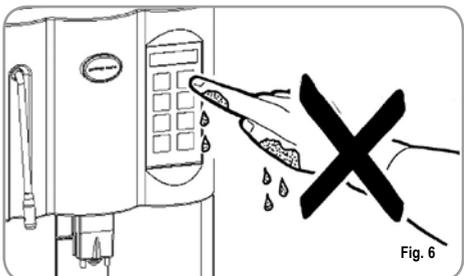
 La macchina deve essere installata in accordo alle normative sanitarie locali vigenti per gli impianti idraulici. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato.

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

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

In particolare:

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



- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non usare, prolunghie in locali adibiti a bagno o doccia;

- non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;

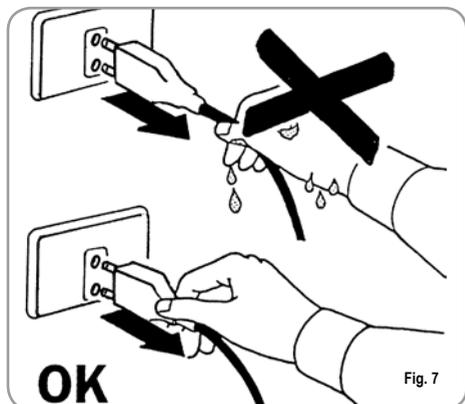


Fig. 7

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

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

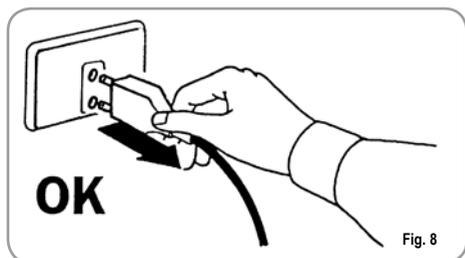


Fig. 8

- ☞ Per le operazioni di pulizia portare la macchina a stato energetico "0", cioè "INTERRUTTORE MACCHINA SPENTO E SPINA S TACCATA" ed attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.

- ☞ In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza auto-

izzato utilizzando esclusivamente ricambi originali.

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

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



Fig. 9

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

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



**ATTENZIONE**  
**PERICOLO DI INQUINAMENTO**

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

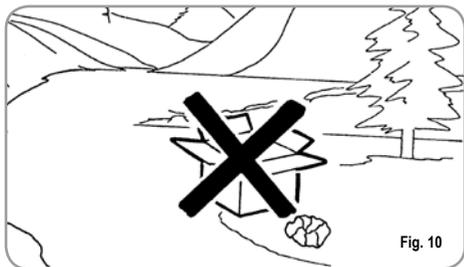


Fig. 10

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


**ATTENZIONE  
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE**

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



Fig. 11


**ATTENZIONE  
PERICOLO DI USTIONE**

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


**ATTENZIONE  
PERICOLO DI CESOIAMENTO**

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


**ATTENZIONE  
PERICOLO MECCANICO**

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

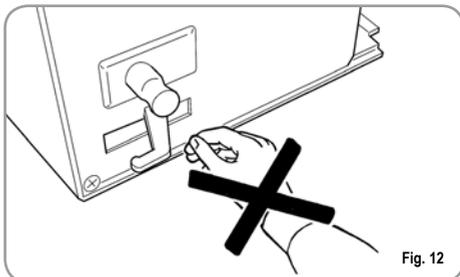


Fig. 12


**ATTENZIONE**

**INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

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

se nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

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

### 3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

#### 3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA

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

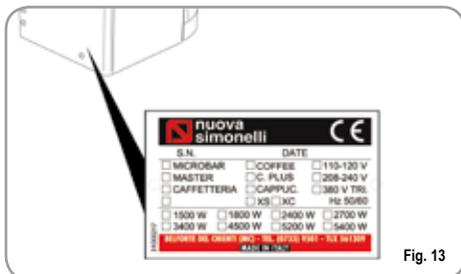


Fig. 13

#### 3.2 TRASPORTO

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

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

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

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

#### 3.3 MOVIMENTAZIONE



**ATTENZIONE**  
**PERICOLO DI URTO**  
**O SCHIACCIAMENTO**

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

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

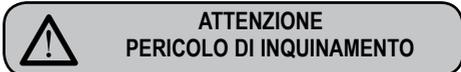
Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallett a terra e movimentarlo a circa 30 cm (11,8 in) da terra, fino all'area di immagazzinamento.



**ATTENZIONE**  
**PERICOLO DI URTO**  
**O SCHIACCIAMENTO**

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

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



**ATTENZIONE**  
**PERICOLO DI INQUINAMENTO**

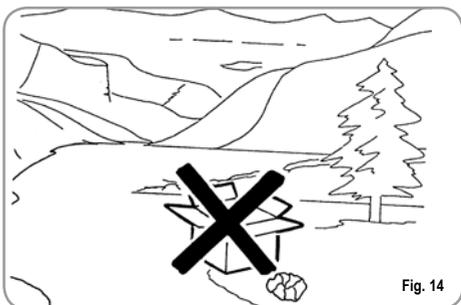


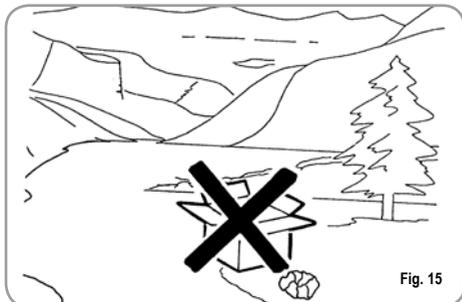
Fig. 14

## 4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI



**ATTENZIONE**  
PERICOLO DI INQUINAMENTO

Non disperdere l'imballo nell'ambiente.



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



**ATTENZIONE**

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



**ATTENZIONE**

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



**ATTENZIONE**

La macchina è idonea ad operare con i seguenti alimenti:

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

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



**ATTENZIONE**

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



**ATTENZIONE**  
PERICOLO DI CORTOCIRCUITO

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

### 4.1 INSTALLAZIONE MACCHINA VERSIONE CON TANICA

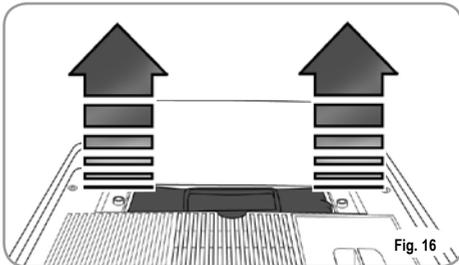


**ATTENZIONE**

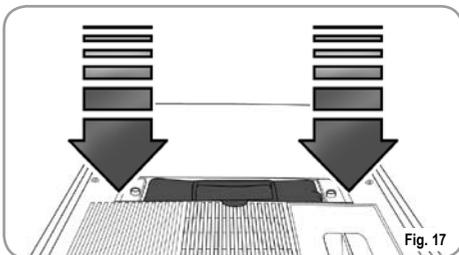
**Spengere la macchina prima di riempire o estrarre il serbatoio.**

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

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



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



- 8 Chiudere lo sportellino.



**ATTENZIONE**

La durezza dell'acqua deve essere inferiore ai 4° - 6° fr (gradi francesi).  
Altrimenti verranno a decadere le condizioni di Garanzia della macchina.

## 4.2 INSTALLAZIONE MACCHINA VERSIONE AD ALLACCIO DIRETTO

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

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

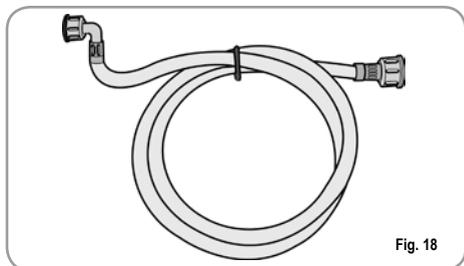


Fig. 18

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

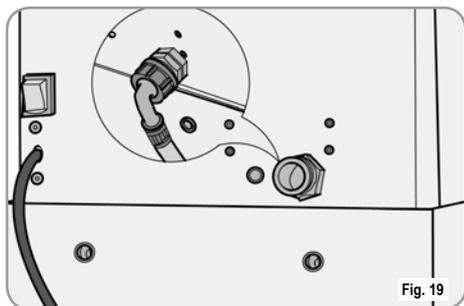


Fig. 19

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



**ATTENZIONE**

La durezza dell'acqua deve essere inferiore ai 4° - 6° fr (Gradi francesi).  
Altrimenti verranno a decadere le condizioni di Garanzia della macchina.



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

## 4.3 RIEMPIIMENTO CONTENITORE CAFFÈ'

- 1 Rimuovere il tappo accesso contenitore caffè in grani.



**ATTENZIONE**

Versare nel contenitore **SOLO** caffè in grani tostiti. **Qualsiasi altro genere di caffè, ad esempio macinato, danneggia il macina caffè.**  
**Non versare caffè in grani precedentementetrattato con caramello, zucchero o similari, caffè istantaneo o altre bevande contenenti zucchero, poiché danneggia la macchina.**

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

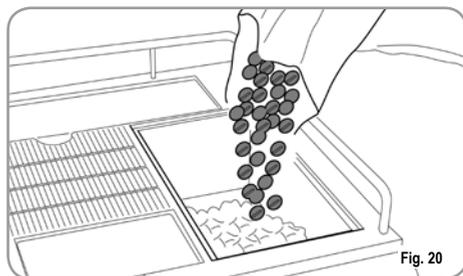


Fig. 20

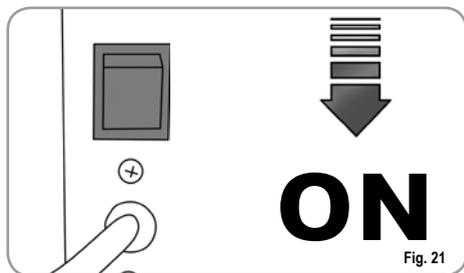
- 3 Chiudere il tappo.

## 4.4 ACCENSIONE

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

Dopo aver terminato le Operazioni Preliminari di Installazione:

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



Successivamente il display LCD si accende e visualizza la scritta:

Macchina OFF  
Giorno Ora

Per accendere definitivamente la macchina premere il tasto "ENTER":



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

Macchina Pronta  
Giorno Ora

**NOTA:** Il tempo iniziale è circa 3 minuti.

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

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



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

## 4.5 SPEGNIMENTO

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

- Dallo stato di macchina accesa, tenere premuto per 5 secondi il tasto "ENTER":



- Il display LCD visualizzerà la scritta:

Macchina OFF  
Giorno Ora

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



## 5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO



**ATTENZIONE**

Le regolazioni di seguito elencate devono essere eseguite **SOLO** dal Tecnico Specializzato. La Nuova Simonelli non risponde di alcun danno a cose o persone, derivanti da una mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, descritte in questo manuale.

### 5.1 REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

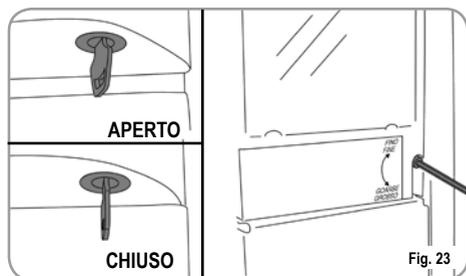


**ATTENZIONE**

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

**NOTA:** Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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

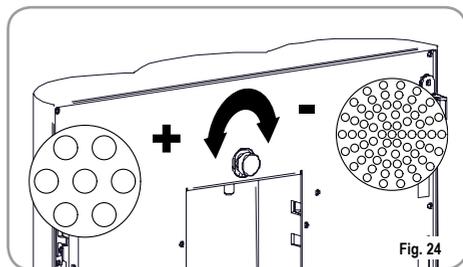


### 5.2 REGOLAZIONE ARIA CAPPUCCINATORE

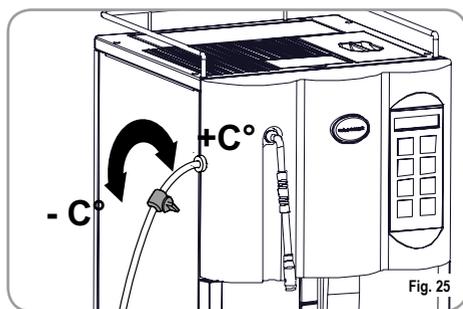
**NOTA:** Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando, per accedere alla vite di regolazione.

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



### 5.3 REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE (Regolazione Temperatura)



**NOTA:** Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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

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

## 6. UTILIZZO

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



### ATTENZIONE

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

### 6.1 ACCENSIONE

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

- Premere l'interruttore macchina e successivamente il display LCD si accende e visualizza la scritta:



Macchina OFF  
Giorno Ora

- Per accendere definitivamente la macchina premere il tasto "ENTER":



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



Macchina Pronta  
Giorno Ora

**NOTA:** Il tempo iniziale è circa 3 minuti.

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

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

### 6.2 SPEGNIMENTO

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

- Dallo stato di macchina accesa, tenere premuto per 5 secondi il tasto "ENTER":



- Il display LCD visualizzerà la scritta:



Macchina OFF  
Giorno Ora

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



Fig. 26

### 6.3 CONFIGURAZIONE STANDARD

#### LEGENDA TASTI

(Configurazione standard)



1 Espresso



2 Espresso



1 Caffè



2 Caffè



Secondo Macinino  
Decaffeinato  
Ciclo Lavaggio



Caffelatte



Acqua calda



Vapore

**IMPORTANTE:** Sui tasti n° 1 - 2 - 3 - 4 - 6 (vedi relativa descrizione "DISPLAY"), è possibile attribuire una diversa bevanda a seconda del proprio gusto e delle abitudini del proprio paese (vedi capitolo PROGRAMMAZIONE e paragrafo CONFIGURAZIONE SELEZIONI).

## 6.4 CONFIGURAZIONE SELEZIONI

Impostare la funzione desiderata sui tasti a disposizione n° 1 - 2 - 3 - 4 - 6 della pulsantiera (vedi capitolo "DISPLAY"), tramite le procedure di programmazione (vedi Capitolo Programmazione).

I tasti 1 - 3 sono configurabili solo come bevande caffè; i tasti 2 - 4 - 6 sono configurabili con tutte le bevande.

Applicare poi l'adesivo specifico fornito in dotazione.



Fig. 27

### LEGENDA TASTI (Configurazione selezioni)



Cappuccino



Macchiato



1 Caffè Ristretto



1 Cafe Creme



Big Cappuccino



Latte



2 Caffè Ristretto



2 Cafe Creme

## 6.5 PREPARAZIONE CAFFÈ



La modalità di preparazione è la stessa per caffè espresso e caffè lungo.

- Posizionare una tazza sotto gli erogatori caffè.

Le bevande fuoriescono sempre contemporaneamente da entrambi gli erogatori.

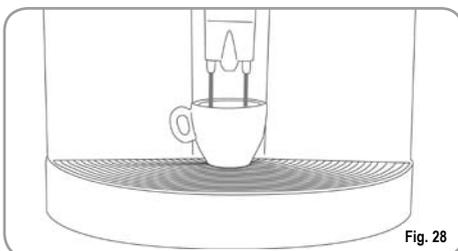


Fig. 28

- Premere una volta sul tasto erogazione del caffè desiderato.



- Il caffè è in preparazione.
- Il display visualizza una scritta a seconda del tipo di caffè selezionato.



Lasciare la tazza sotto gli erogatori fino a quando non scompaiono le scritte sul display.

**NOTA:** Gli erogatori caffè possono essere regolati in altezza per adattarsi a ogni tipo di tazza.

Posizionare gli erogatori con cautela nella posizione desiderata in modo da imitare lo spazio tra tazza ed erogatore.

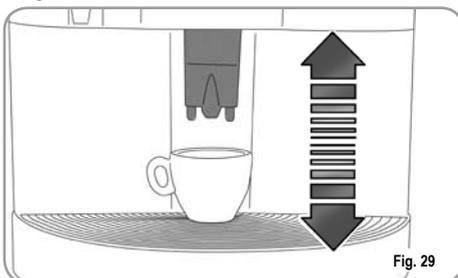


Fig. 29

## 6.6 PREPARAZIONE 2 CAFFÈ'

- Sistemare una tazza sotto ciascun erogatore.

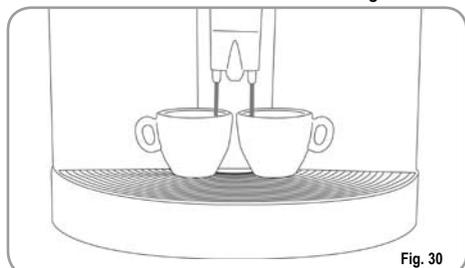


Fig. 30

- Premere una volta sul tasto erogazione del caffè desiderato.



- Il caffè è in preparazione.
- Il display visualizza una scritta a seconda del tipo di caffè selezionato.



Lasciare le due tazzine sotto gli erogatori fino a quando non scompaiono le scritte sul display.

## 6.7 PREPARAZIONE CAFFÈ RISTRETTO CAFFÈ CREME



Per la realizzazione, attenersi alle procedure per il Caffè espresso e Caffè lungo (vedi paragrafo CAFFÈ ESPRESSO - CAFFÈ LUNGO).

## 6.8 PREPARAZIONE CAFFELATTE

- Posizionare un contenitore con del latte a fianco della macchina.
- Immergere il tubo aspirazione latte all'interno del recipiente.

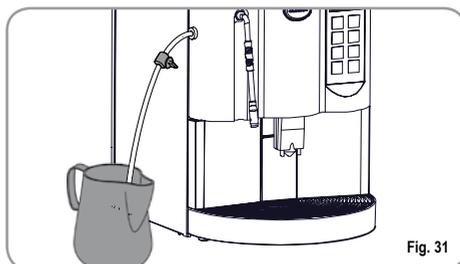


Fig. 31

- Posizionare la tazza che conterrà il caffèlatte.
- Regolare tramite il rubinetto collocato lungo il tubo, la quantità di latte desiderata.
- Premere una volta sul tasto erogazione caffèlatte.



- Il caffèlatte è in preparazione.
- Il display visualizza la seguente scritta:



Lasciare la tazza sotto gli erogatori fino a quando non scompaiono le scritte sul display.

## 6.9 PREPARAZIONE CAPPUCCINO BIG CAPPUCCINO



Per la realizzazione, attenersi alle procedure del CAFFELATTE (vedi paragrafo CAFFELATTE).

## 6.10 MACCHIATO (3 strati: latte / caffè / latte)



Per la realizzazione, attenersi alle procedure del CAFFELATTE (vedi paragrafo CAFFELATTE).

## 6.11 LATTE CALDO



Per la realizzazione, attenersi alle procedure del CAFFELATTE (vedi paragrafo CAFFELATTE).

## 6.12 PREPARAZIONE CAFFÈ DECAFFEINATO IN POLVERE

- Aprire lo sportello accesso convogliatore caffè macinato.

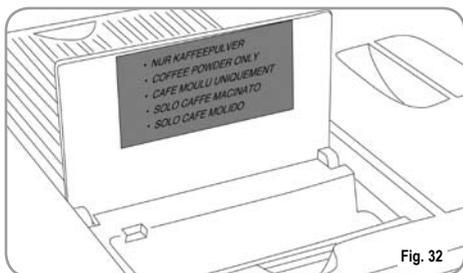


**ATTENZIONE**

Versare nel convogliatore solo caffè macinato. Qualsiasi altro genere di caffè, danneggia la macchina.

Non versare ad esempio caffè in grani precedentemente trattato con caramello, zucchero o simili, caffè istantaneo o altre bevande contenenti zucchero, poichè danneggiano la macchina.

- Inserire al suo interno solo 1 dose di caffè decaffeinato macinato.



- Premere una volta sul tasto (Premere due volte nel caso della versione doppio macinino).



- Sul display apparirà:

Decaffeinato  
Giorno Ora

- Premere il tasto relativo al tipo di caffè desiderato seguendo la procedura del paragrafo "CAFFÈ ESPRESSO - CAFFÈ LUNGO".
- Il caffè è in preparazione.
- Il display visualizza la seguente scritta (esempio):

Decaffeinato  
Espresso

Lasciare la tazzina sotto gli erogatori fino a quando non scompaiono la scritta sul display.

## 6.13 UTILIZZO SECONDO MACININO (SOLO Versione con doppio macinino)



**ATTENZIONE**

Non versare ad esempio caffè in grani precedentemente trattato con caramello, zucchero o simili, caffè istantaneo o altre bevande contenenti zucchero, poichè danneggiano la macchina.

- Premere una volta sul seguente tasto:



- Sul display apparirà:

Macinino 2  
Giorno Ora

- Premere il tasto relativo alla bevanda desiderata.
- Premendo ad esempio il tasto relativo all'espresso, il display visualizzerà il seguente messaggio:

Macinino 2  
Espresso

## 6.14 ACQUA CALDA



### ATTENZIONE

Prima di effettuare la seguente operazione assicurarsi che vi sia acqua all'interno del serbatoio. In caso contrario, provvedere al ripristino.

Consente l'erogazione di acqua calda per preparare tè, camomilla e tisane.

posizionare sotto la lancia vapore / acqua calda, un recipiente adatto (una tazza).

- Premere una volta sul tasto erogazione Acqua Calda:



- Dalla lancia vapore fuoriesce Acqua Calda.



- Il display visualizza la seguente scritta:

Macchina Pronta  
Tè

- Quando è stata raggiunta la quantità desiderata, premere nuovamente 1 volta sul tasto erogazione acqua calda in modo da interrompere la discesa del liquido.

## 6.15 VAPORE



### ATTENZIONE

Durante l'erogazione del vapore, non toccare con le parti del corpo la lancia, ne mettere le mani sotto la lancia, quindi mantenerla sempre inclinata verso il basso sulla griglia appoggiatezze.

Consente l'erogazione di vapore per emulsionare il latte, oppure per riscaldare altri liquidi.

- Premere una volta sul tasto erogazione Vapore:



- Dalla lancia vapore fuoriesce l'acqua di condensa residua e non appena dall'erogatore fuoriesce il vapore utilizzarlo per il tempo desiderato.
- Il display visualizza la seguente scritta (esempio):

Vapore

- Premere nuovamente 1 volta sul tasto "VAPORE" per interrompere l'erogazione di vapore.

**IMPORTANTE:** Al termine di ogni erogazione pulire accuratamente la lancia vapore con un panno umido.

## 7. PROGRAMMAZIONE

### 7.1 LEGENDA

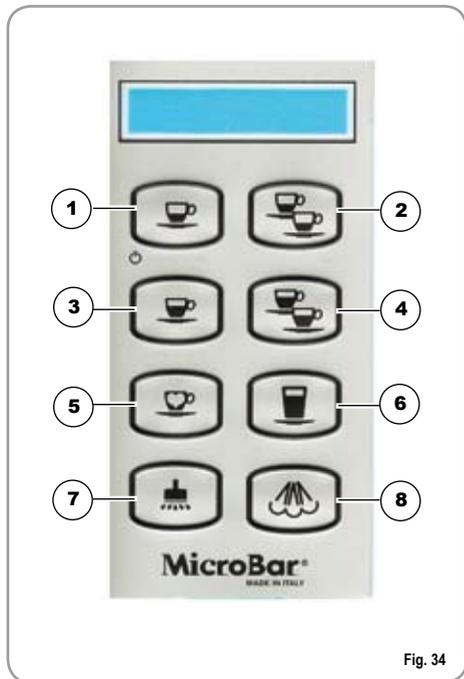


Fig. 34

- 1 Tasto **ENTER**: per entrare all'interno del menù e/o confermare valori e passare allo step successivo.
- 2 Tasto **CURSORI**: scorrimento dei menù ed incremento / decremento valori.
- 4
- 3 Tasto **RESET**: per confermare e ritornare allo step precedente.

### LISTA FUNZIONI PROGRAMMABILI

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

1. LINGUA
2. NOME PRODOTTO
3. PROG. DOSI
4. PROG. MACININO 1 S
5. PROG. MACININO 2 S  
(solo versione con doppio macinino)
6. DOSE LATTE
7. GIORNO/ORAZIONE

8. PROGRAM. ON/OFF
9. RISPARMIO ENERGIA

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



**Operazione eseguibile SOLO da Tecnico Specializzato.**

**La regolazione da parte di Tecnici NON qualificati o di altre persone, potrebbe invalidare la Garanzia.**

Le funzionalità a cui si darà accesso nella modalità **TECNICO** in aggiunta alle precedenti sono:

10. PREINFUSIONE
11. PRESSATURA
12. NUMERO FONDI
13. ALL.LAVAGG.LATTE
14. ALLARME LAVAGGIO
15. REGOLAZIONE GRUPPO 1
16. REGOLAZIONE GRUPPO 2
17. REGOLAZ.MACININO
18. TEMP. CAFFÈ
19. TEMP. VAPORE
20. CONTEGGIO TOTALE 1   
(solo versione con doppio macinino)
21. CONTEGGIO TOTALE 2   
(solo versione con doppio macinino)
22. CONTEGGIO TOTALE   
(tutte le versioni)
23. PASSWORD
24. SMART CARD
25. FILTRO ACQUA L
26. DECALCIFICAZIONE

### 7.2 PROGRAMMAZIONE

Entrando in programmazione si ha accesso a tutte le funzioni della modalità **UTENTE** e nella modalità **TECNICO**.

Per entrare negli ambienti di programmazione, operare come descritto:

**NOTA:** Operazione eseguibile a macchina accesa.

- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando, il display visualizza:

Macchina OFF  
Porta Aperta

- Premere il tasto **ENTER**, chiudere lo sportello macchina, il display visualizza:

Attendere Prego  
Riscaldamento

- Terminato il ciclo di espulsione, il gruppo si posiziona in fase di riposo e il display visualizza la prima voce del menù di programmazione:

LANGUAGE

## FUNZIONALITÀ TASTI

▲▼ : Scorrimento Lista Funzioni Programmabili e/o decremento / incremento valori.

ENTER : Ingresso Menù / Sottomenù e conferma dati.

RESET : Spostamento al livello precedente e conferma dati.

## 7.3 USCITA DALLA PROGRAMMAZIONE

Per uscire dagli ambienti di programmazione, operare come descritto:

**NOTA:** Operazione eseguibile a macchina accesa e da qualsiasi funzione visualizzata.

- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando, il display visualizza:

Macchina OFF  
Porta Aperta

- Chiudere lo sportello macchina e ruotare la chiave in senso orario, il display visualizza:

Macchina OFF  
Giorno Ora

Per accendere definitivamente la macchina premere il tasto "ENTER":



- In alternativa scorrere tutte le funzioni tramite il tasto ▼ fino alla visualizzazione:

Macchina Pronta  
Giorno Ora

## 7.4 CICLO DI PROGRAMMAZIONE MODALITÀ UTENTE

### 1. LINGUA

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù. Viene impostata la lingua di interfaccia, tra la macchina e l'operatore, visualizzata dal display.

Tasti ▲▼ selezionare la lingua desiderata.

Le lingue selezionabili sono le seguenti:

Italiano, Inglese, Spagnolo, Tedesco, Francese, Olandese, Svedese, Danese, Finnico, Norvegese, Russo e Giapponese.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

### 2. NOME PRODOTTO:

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù. Viene assegnata la bevanda ad ogni singolo tasto.

Esempio:

Nome Prodotto: 1  
Espresso

Al tasto **1** in questo caso è stata assegnata la bevanda "Espresso".

Tasti ▲▼ scorrono i nomi delle bevande del tasto disponibili nella libreria.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù.

Il tasto **ENTER** conferma il tipo di bevanda per il tasto **n.** in considerazione, e si passa alla selezione della bevanda per il tasto successivo.

I tasti programmabili sono i seguenti:

**1** **2** **3** **4** **6**

Terminata la programmazione dell'ultimo tasto si passa alla voce di menù successiva.

**NOTA:** I tasti

**2** **4** **6**

sono programmabili come bevande a base di latte e come bevande caffè.

I tasti

**1** **3**

sono programmabili solo come bevande caffè.

**NOTA:** E' possibile assegnare a ciascun tasto la funzione **DISABLE** ed in questo caso il tasto risulterà disabilitato.

### 3. PROG. DOSI

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù. Vengono programmate le dosi di acqua utilizzate per ogni singola bevanda.

- 1 Prog Dose caffè Ristretto
- 2 Prog Dose caffè 2 Ristretto
- 3 Prog Dose caffè Espresso
- 4 Prog Dose caffè 2 Espresso
- 5 Prog Dose caffè Coffee
- 6 Prog Dose caffè 2 Coffee
- 7 Prog Dose caffè CoffeCreme
- 8 Prog Dose caffè caffelatte
- 9 Prog Dose caffè macchiato
- 10 Prog Dose caffè Cappuccino
- 11 Prog Dose caffè Big Cappuccino
- 12 Prog Dose caffè Tea
- 13 Tempo massimo vapore

Tasti ▲▼ incremento / decremento della quantità di acqua utilizzata per la realizzazione della relativa bevanda, per il tea ed il tempo massimo di erogazione vapore.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorna al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

### 4. PROG. MACININO 1 S

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

È possibile impostare i tempi di macinatura per ogni bevanda relativamente al macinino destro (sec.).

- 1 Tempo Macinatura Ristretto
- 2 Tempo Macinatura 2 Ristretto
- 3 Tempo Macinatura Espresso
- 4 Tempo Macinatura 2 Espresso
- 5 Tempo Macinatura Coffee
- 6 Tempo Macinatura 2 Coffee
- 7 Tempo Macinatura CoffeCreme
- 8 Tempo Macinatura Caffelatte
- 9 Tempo Macinatura s. Macchiato
- 10 Tempo Macinatura s. Cappuccino
- 11 Tempo Macinatura s. Big Cappuccino

Tasti ▲▼ consentono incremento / decremento del tempo di macinatura utilizzato per la realizzazione della relativa bevanda.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorna al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

**NOTA:** Nella versione co doppio macinino ponendo il parametro a 0 viene programmato il macinino sinistro.

### 5. PROG. MACININO 2 S (solo versione con doppio macinino)

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

È possibile impostare i tempi di macinatura per ogni bevanda relativamente al macinino sinistro (sec.).

- 1 Tempo Macinatura Ristretto
- 2 Tempo Macinatura 2 Ristretto
- 3 Tempo Macinatura Espresso
- 4 Tempo Macinatura 2 Espresso
- 5 Tempo Macinatura Coffee
- 6 Tempo Macinatura 2 Coffee
- 7 Tempo Macinatura CoffeCreme
- 8 Tempo Macinatura Caffelatte
- 9 Tempo Macinatura s. Macchiato
- 10 Tempo Macinatura s. Cappuccino
- 11 Tempo Macinatura s. Big Cappuccino

Tasti ▲▼ consentono incremento / decremento del tempo di macinatura utilizzato per la realizzazione della relativa bevanda.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorna al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

### 6. DOSE LATTE

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

Viene programmato il tempo di erogazione del latte (sec.).

- 1 Latte
- 2 Caffelatte
- 3 Macchiato
- 4 Cappuccino
- 5 Big Cappuccino

Tasti ▲▼ incremento / decremento tempo di erogazione del latte utilizzato per la realizzazione della relativa bevanda.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorna al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

## 7. GIORNO/ORAZIONE

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

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

- 1 Giorno
- 2 Ora
- 3 Minuti

Tasti **▲▼** incrementare / decrementare i valori della relativa funzione.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale senza confermare i valori impostati.

Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

Impostato il giorno si ritorna al menù principale.

## 8. PROGRAM. ON/OFF

Viene programmato l'ON/OFF (accensione / spegnimento) automatico della macchina, solo con l'interruttore della macchina in posizione **ON**.

Di default la macchina è impostata con tutti i giorni della settimana settati nella modalità "**RIPOSO**", quindi per accendere / spegnere la macchina, utilizzare l'interruttore generale.

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



Premendo **▲▼** è possibile visualizzare le impostazioni di tutti i giorni della settimana.

Premere **RESET** per impostare la **DOMENICA** come giorno di riposo settimanale disabilitando l'accensione e lo spegnimento automatico.

Il display visualizza il seguente messaggio:



Se si desidera riattivare l'accensione / spegnimento automatico, premere **ENTER**.

Se si desidera confermare l'impostazione, premere il tasto **▲** per passare alla visualizzazione delle impostazioni del giorno successivo.

Premere **ENTER** l'orologio di accensione inizia a lampeggiare; utilizzare i tasti **▲▼** per incrementare / decrementare l'orario.

Impostato l'orario desiderato, premere **ENTER** per impostare il giorno successivo.

Dopo il giorno **SABATO** premendo il tasto **▼** si torna al menù precedente.

## 9. RISPARMIO ENERGIA

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

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

- 1 Ora:Minuti

Tasti **▲▼** incrementare / decrementare di 30 minuti in 30 minuti il tempo oltre il quale la funzione **RISPARMIO ENERGIA** viene attivata.

Lasciando il contatore a zero la funzione viene disattivata.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

## 7.5 CICLO DI PROGRAMMAZIONE MODALITÀ TECNICO

Per accedere alle funzioni programmabili solo nella **MODALITÀ TECNICO** scorrere tutte le funzioni accessibili della **MODALITÀ UTENTE** fino a quando il display visualizza il messaggio:



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

**NOTA:** La password standard impostata è:



Quindi per avere accesso alle funzioni riservate al tecnico nel caso si entri la prima volta o nel caso in cui la password non sia stata cambiata è necessario premere ripetutamente cinque volte il tasto  della pulsantiera della macchina.

Qualora venga introdotta una password errata, la macchina uscirà automaticamente dalla programmazione, portandosi nello stato di macchina pronta.

## 10. PREINFUSIONE

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

Viene programmata, per ogni singola bevanda, la possibilità di effettuare la pre-infusione della pastiglia del caffè (SI o NO).

- 1 Preinfusione Ristretto
- 2 Preinfusione 2 Ristretto
- 3 Preinfusione Espresso
- 4 Preinfusione 2 Espresso
- 5 Preinfusione Coffee
- 6 Preinfusione 2 Coffee
- 7 Preinfusione CoffeeCrema
- 8 Preinfusione caffelatte
- 9 Preinfusione Macchiato
- 10 Preinfusione Cappuccino
- 11 Preinfusione Big Cappuccino

Tasti **▲▼** conferma / disdetta della pre-infusione della pastiglia.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

## 11. PRESSATURA

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

Viene programmata, per ogni singola bevanda, la compressione pastiglia (SI o NO).

- 1 Pressatura Ristretto
- 2 Pressatura 2 Ristretto
- 3 Pressatura Espresso
- 4 Pressatura 2 Espresso
- 5 Pressatura Coffee
- 6 Pressatura 2 Coffee
- 7 Pressatura CoffeeCrema
- 8 Pressatura caffelatte
- 9 Pressatura Macchiato
- 10 Pressatura Cappuccino
- 11 Pressatura Big Cappuccino

Tasti **▲▼** conferma / disdetta compressione pastiglia per la realizzazione della relativa bevanda.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

## 12. NUMERO FONDI

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

Viene programmato il numero di fondi, raggiunto il quale viene visualizzato il messaggio di svuotare il cassetto fondi e la macchina si blocca per permettere la procedura in tutta sicurezza.

Tasti **▲▼** aumentare / diminuire il numero di fondi per procedere alla procedure di svuotamento del cassetto fondi.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** è disabilitato.

## 13. ALL.LAVAGG.LATTE

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

Viene programmato il numero di ore, dall'ultima erogazione bevanda latte, dopo il quale viene visualizzato l'avviso pulizia cappuccinatore.

Tasti **▲▼** aumentare / diminuire il numero di ore per la visualizzazione del messaggio di pulizia cappuccinatore.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** è disabilitato.

#### 14. ALLARME LAVAGGIO

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

Viene programmato il numero di cicli dopo il quale viene visualizzato l'avviso pulizia gruppo.

Tasti **▲▼** aumentare / diminuire il numero di cicli per la visualizzazione del messaggio di pulizia gruppo.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** è disabilitato.

#### 15. REGOLAZ. GRUPPO 1

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

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

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

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** disabilitato.

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

#### 16. REGOLAZ. GRUPPO 2

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

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

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

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** disabilitato.

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

#### 17. REGOLAZ. MACININO

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

Viene programmata la possibilità di incrementare i tempi di macinatura di 0.1 sec ogni 250 - 1000 erogazioni.

Ponendo il parametro a 0, la funzione è disabilitata.

Tasti **▲▼** aumentare / diminuire il numero di erogazioni dopo le quali, si ha l'incremento del tempo di macinatura.

I valori selezionabili sono 0, 250, 500, 750, 1000.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** è disabilitato.

#### 18. TEMPERATURA CAFFÈ

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

Viene programmata la temperatura della caldaia caffè.

Tasti **▲▼** aumentare / diminuire la temperatura della caldaia caffè.

La temperatura massima impostabile è 105°C (221°F).

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** è disabilitato.

#### 19. TEMP VAPORE

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

Viene programmata la temperatura della caldaia vapore.

Tasti **▲▼** aumentare / diminuire la temperatura della caldaia vapore.

La temperatura massima impostabile è 130°C (266°F).

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** è disabilitato.

#### 20. CONTEGGIO TOTALE 1

**(solo versione con doppio macinino)**

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

Vengono visualizzati il numero di cicli effettuati per ogni tasto bevanda a seguito dell'utilizzo del macino destro.

Tasti ▲▼ scorrono i vari totali dei cicli associati a ciascun tasto utilizzato.

Il tasto **RESET** torna al menù precedente.

Nella prima posizione tenendo premuto il tasto ▲ viene visualizzato il totale assoluto delle dosi prodotte dalla macchina utilizzando il macinino destro.

Es.

Premendo una volta il tasto 1Espresso e una volta il tasto 2Espresso si potrà leggere:

Totale cicli  
1Espresso=1

Totale cicli  
2Espresso=1

Totale assoluto  
dosi=3

Per azzerare i conteggi dei vari cicli, premere contemporaneamente i tasti ▲▼. Su display viene visualizzato il messaggio "Counters Reset".

## 21. CONTEGGIO TOTALE 2

**(solo versione con doppio macinino)**

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

Vengono visualizzati il numero di cicli effettuati per ogni tasto bevanda a seguito dell'utilizzo del macino sinistro.

Tasti ▲▼ scorrono i vari totali dei cicli associati a ciascun tasto utilizzato.

Il tasto **RESET** torna al menù precedente.

Nella prima posizione tenendo premuto il tasto ▲ viene visualizzato il totale assoluto delle dosi prodotte dalla macchina utilizzando il macinino sinistro.

Per azzerare i conteggi dei vari cicli, premere contemporaneamente i tasti ▲▼. Su display viene visualizzato il messaggio "Counters Reset".

## 22. CONTEGGIO TOTALE

**(Tutte le versioni)**

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù. Vengono visualizzati:

- Il numero di cicli effettuati per ogni tasto bevanda a seguito dell'utilizzo del macino destro e sinistro.
- Totale decaffeinato
- Totale Cicli di lavaggio
- Totale Vapore
- Totale Acqua Calda
- Totale litri di Acqua

Tasti ▲▼ scorrono i vari totali.

Il tasto **RESET** torna al menù precedente.

Nella prima posizione tenendo premuto il tasto ▲ viene visualizzato il totale assoluto delle dosi prodotte dalla macchina.

Per azzerare i conteggi dei vari cicli e i totali decaffeinato, vapore, acqua calda, premere contemporaneamente i tasti ▲▼. Su display viene visualizzato il messaggio "Counters Reset".

## 23. PASSWORD

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

Viene programmata la nuova password di accesso alle funzioni programmabili nella **MODALITÀ TECNICO**.

Digitare una combinazione di 5 tasti (degli 8 a disposizione da tastiera) ed impostare la nuova password desiderata.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale senza conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** conferma del valore impostato.

## 24. SMART CARD

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

Viene programmata l'abilitazione del lettore **SMART CARD**.

Ponendo il parametro su SI, la funzione è abilitata.

Tasti ▲▼ per abilitare (SI) / disabilitare (NO) il lettore **SMART CARD**.

## 25. FILTRO ACQUA L

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

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

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

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

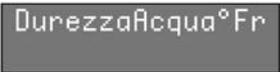
Tasto **ENTER** è disabilitato.

## 26. DECALCIFICAZIONE (Solo Microbar con versione Tanica)

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

Il primo messaggio che comparirà è relativo alla possibilità di poter impostare la durezza dell'acqua:

Tramite il tasto **▼** è possibile accedere ciclo di decalcificazione vero e proprio.



I tasti **▲▼** consentono di selezionare una delle due funzioni.



Il tasto **ENTER** consente di eseguire la funzione selezionata.

Il tasto **RESET** consente di tornare ad un livello di menù precedente.

### 26.1 IMPOSTAZIONE DUREZZA ACQUA

E' possibile impostare la durezza dell'acqua in gradi francesi, e quindi l'allarme per l'esecuzione del ciclo di decalcificazione.

- Alla comparsa del messaggio:



Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nella funzione.

Il display visualizzerà:



Tramite i tasti **▲▼** è possibile impostare (aumentare/diminuire) il parametro durezza acqua.

Premendo il tasto **ENTER** si tornerà al menù principale salvando il dato impostato.

Premendo il tasto **RESET** si tornerà al menù principale non salvando il dato impostato.

Nella seguente tabella è possibile individuare la corrispondenza tra la durezza impostata ed il numero di litri di acqua consumata oltre il quale apparirà il messaggio "ESEGUIRE DECALCIFICAZIONE".

DUREZZA ACQUA °FR	LITRI ACQUA
1-7	1500
8-30	1000
31	500
00	Allarme disattivato

#### NOTA:

L'allarme "ESEGUIRE DECALCIFICAZIONE" non interrompe il funzionamento della macchina, e si resetta dopo aver eseguito il ciclo di decalcificazione insieme al contatore dei litri.

Se il valore impostato è "00" l'allarme è disattivato

### 26.2 CICLO DI DECALCIFICAZIONE

Viene eseguito il ciclo automatico di decalcificazione delle caldaie della macchina.

- Alla comparsa del messaggio:



Premendo il tasto **ENTER** si dà inizio al ciclo di decalcificazione.

#### OPERATIVAMENTE:

- Prima di iniziare il ciclo di decalcificazione, riempire la tanica con la soluzione di acqua e prodotto decalcificante.

**NOTA:** Utilizzare almeno 2 litri (0.52 gal) di soluzione.

- Al messaggio:



- Premere il tasto **ENTER**;
- La macchina inizierà a risucchiare la soluzione dalla tanica espellendo in contemporanea acqua calda dalla lancia.
- La macchina mostrerà:

Decalcificazione  
Attendere Prego

Terminato di risucchiare il primo litro di soluzione la macchina si fermerà per 5 min. e quindi inizierà a risucchiare un altro litro di soluzione.

- Al termine dell'attesa il display visualizzerà:

Decalcificazione  
Riempire Tanica

- Risciacquare la tanica e riempirla di nuovo con acqua pulita (senza spegnere la macchina).

**NOTA:** utilizzare almeno 4 litri (1.06 gal) di soluzione, altrimenti è necessario riavviare il ciclo.

- Attendere poi circa 5 minuti.
- Al termine dell'attesa il display visualizzerà:

Risciacquo  
Premere ENTER

- Premendo il tasto **ENTER**, la macchina inizierà il ciclo di risciacquo, prelevando 2lt di acqua della tanica espellendola dalla lancia.
- Durante questa fase la macchina visualizzerà:

Risciacquo  
Attendere Prego

- Al termine dei 2 lt di acqua prelevati della tanica la macchina visualizzerà di nuovo:

Risciacquo  
Premere ENTER

Premendo il tasto **ENTER** di nuovo la macchina inizierà la seconda fase del ciclo di risciacquo prelevando altri 2 lt di acqua della tanica, e visualizzerà:

Risciacquo  
Attendere Prego

- Al termine della fase di risciacquo la macchina visualizzerà il messaggio:

Riscaldamento  
Attendere Prego

Attendere il riscaldamento della macchina per pochi minuti, al termine del quale la macchina si riporterà nello stato di macchina pronta.



**ATTENZIONE**

**Durante la fase di riscaldamento, si potranno notare gocce di acqua e vapore uscire dalla lancia dell'acqua calda.**



**ATTENZIONE**

**Al termine del ciclo di decalcificazione, è consigliabile azionare per qualche minuto il vapore.**

## 8. FUNZIONI SPECIALI TARATURE MACCHINA

### 8.1 AZZERAMENTO CONTATORE LITRI DEPURATORE

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

La procedura si esegue nel seguente modo:

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

7

sino a quando il display visualizza il messaggio:



### 8.2 AZZERAMENTO CICLI LAVAGGIO

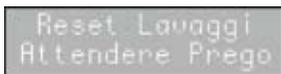
Mediante questa funzione è possibile azzerare il numero totale dei cicli di lavaggio effettuati.

La procedura si esegue nel seguente modo:

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

5

sino a quando il display visualizza il messaggio:



### 8.3 AZZERAMENTO PARAMETRI MACCHINA

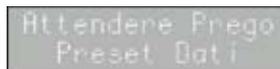
Mediante questa funzione è possibile rimuovere dati di funzionamento non corretti e riportare ai valori di Programmazione Standard (vedi tabella VALORI DI PRESET). La procedura si esegue nel seguente modo:

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

ENTER 1

e RESET 3 ;

il display visualizzerà:



### 8.4 MOVIMENTAZIONE MANUALE GRUPPO EROGAZIONE CAFFÈ'

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

- Togliere tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (OFF).
- Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (ON), mantenendo premuti contemporaneamente

i tasti ▲ 2 e ▼ 4 ;

il display visualizzerà:



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

- Premere il tasto ▼ 4 per muovere il pistone verso il BASSO.
- Premere il tasto ▲ 2 per muovere il pistone verso l'ALTO.
- Togliere e ridare tensione alla macchina tramite l'interruttore generale, per terminare la procedura.

## 9. PULIZIA E MANUTENZIONE

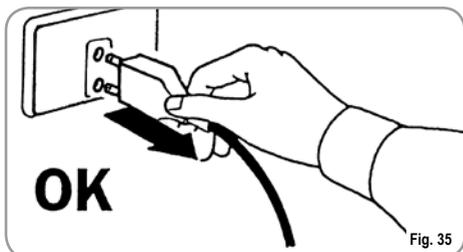


ATTENZIONE

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

### 9.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

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



ATTENZIONE

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

**Pulizia zona lavoro:** togliere il pianolavoro sollevandolo anteriormente verso l'alto e sfilarlo, togliere il sottostante piatto raccogliacqua e pulire il tutto con acqua calda e detersivo. **Pulizia carena:** per pulire i pannelli utilizzare un panno morbido inumidito.

### 9.2 PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE

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



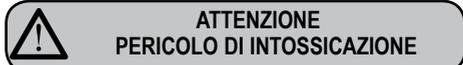
Fig. 36

**NOTA:** Prima di eseguire il ciclo di lavaggio è buona regola controllare e ripristinare il livello dell'acqua all'interno del serbatoio.

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

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

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

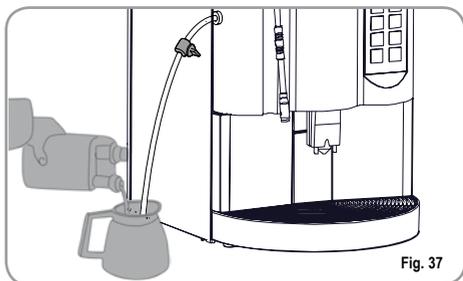


ATTENZIONE  
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

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



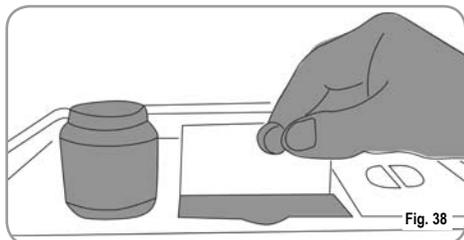
4. Premere il seguente tasto:



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

Lavaggio  
Detergente

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



8. Premere il seguente tasto:



Il display visualizzerà:

Lavaggio



**ATTENZIONE**

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

**NOTA:** Durante il lavaggio i tasti dose sono disabilitati.

- Al termine del ciclo di lavaggio il display visualizzerà:

Risciacquo  
Premere ENTER

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

Risciacquo

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

### 9.3 RIPRISTINO DI UN LAVAGGIO INTERROTTO

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

Eseguire lavagg.

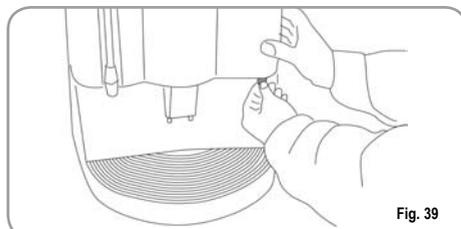
- Premere nuovamente il tasto "DECAFFEINATO" in modo da ripetere le procedure appena descritte nel paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE".

### 9.4 PULIZIA DEL CONTENITORE E DEL CONVOGLIATORE DEL CAFFÈ

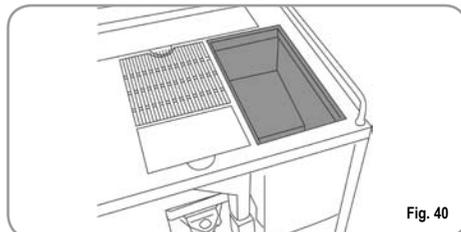


**ATTENZIONE  
PERICOLO DI USTIONE**

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



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



## 9.5 PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE

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



**ATTENZIONE**  
**PERICOLO DI USTIONE**

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

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

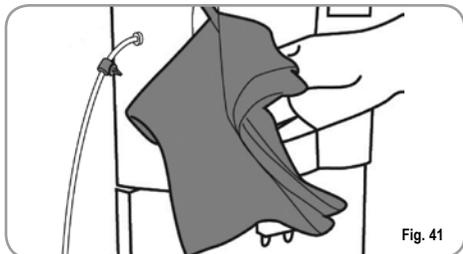


Fig. 41

## 9.6 PULIZIA DELLA GRIGLIA CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

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



Fig. 42

## 9.7 PULIZIA DEL CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

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

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

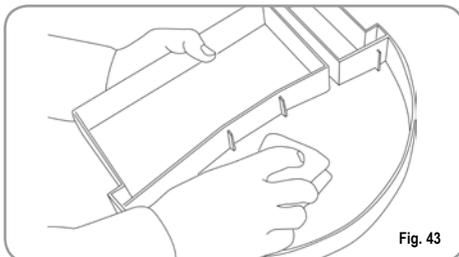


Fig. 43



**ATTENZIONE**

Non utilizzare mai nessun tipo di solvente.

## 9.8 PULIZIA SERBATOIO ACQUA



**ATTENZIONE**

Spengere la macchina prima di riempire o estrarre il serbatoio.

- Pulire il serbatoio con acqua calda e sapone utilizzando eventualmente uno scovolino.

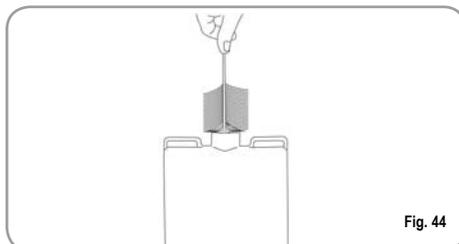


Fig. 44

**NOTA:** Risciacquare accuratamente in modo da evitare che si depositino residui indesiderati sul fondo del serbatoio.

## 9.9 PULIZIA GUARNIZIONE GRUPPO

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

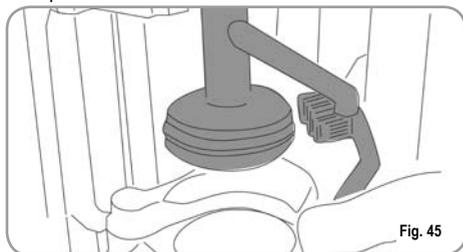


Fig. 45

## 9.10 PULIZIA CAPPUCCINATORE

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

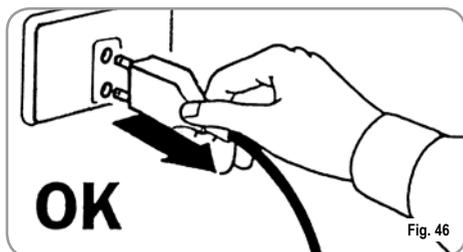


Fig. 46

- Portare la macchina a stato energetico "0".
- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando.

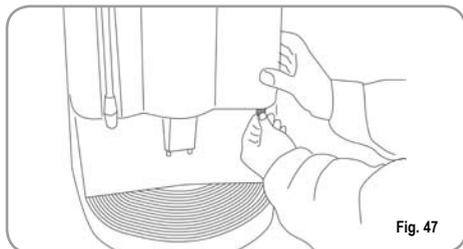


Fig. 47

**IMPORTANTE:** Procedere con cautela.

- Estrarre tutto il gruppo erogatore compreso di cappuccinatore tirandolo verso di sé.
- Estrarre il cappuccinatore dal gruppo erogatore, sfilandolo verso l'alto.

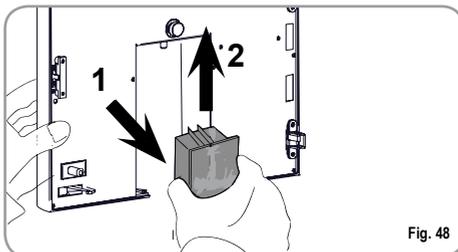


Fig. 48

- Scollegare tutti i tubi ad esso collegati.
- Smontare il cappuccinatore e lavarlo accuratamente.



Fig. 49

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

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

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

- Provvedere alla pulizia del contenitore raccogli-gocce (vedi paragrafo "PULIZIA CONTENITORE RACCOGLIGOCCE").

## 10. TABELLA DATI IMPOSTAZIONI STANDARD

BEVANDE	DOSE CAFFÈ' (cc)	TEMPO MACINATURA (sec)	DOSE LATTE (sec)	PREINFUSIONE	PRESSATURA	NUMERO
Ristretto	40	7		No	Si	
2 Ristretto	80	9		No	No	
Espresso	50	7		No	Si	
2 Espresso	100	9		No	No	
Caffè	60	7		No	Si	
2 Caffè	120	9		No	No	
Caffè Creme	100	7		No	No	
2 Caffè Creme	200	9		No	No	
Cappuccino	50	7	12	No	Si	
Big Cappuccino	60	7	15	No	Si	
Macchiato	50	7	12	No	Si	
Caffèlatte	60	7	12	No	Si	
Latte			15			
Acqua Calda			20			
Vapore			55			
Numero fondi						20
Allarme lavaggio latte						00
Allarme lavaggio						00
Regolazione gruppo 1						275
Regolazione gruppo 2						540
Temperatura caffè						98 (°C)
Temperatura vapore						125 (°C)
Filtro acqua						00
Regolazione macinino						00
Lavaggio fine servizio						
Password						
Smart Card						No
Risparmio Energia						00
Durezza Acqua °Fr						00

## 11. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
<p><b>CASSETTO FONDI PIENO</b></p> <p>Macchina Pronta Cassetto pieno</p>	Cassetto fondi pieno. Il numero di fondi caffè presenti nel cassetto ha raggiunto il valore impostato in fase di programmazione.	Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.	<p>Estrarre il cassetto fondi e svuotarlo all'interno di un contenitore raccogli immondizia. Reinserire lo stesso, quando il display visualizza il seguente messaggio:</p> <p>Macchina Pronta Cassetto aperto</p>	
<p><b>CASSETTO FONDI FUORI POSTO</b></p> <p>Macchina Pronta Cassetto aperto</p>	Cassetto fondi fuori posto.	Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.	<p>Inserire il cassetto fondi nell'apposito vano.</p> <p>Se questo allarme si manifesta durante l'esecuzione di una bevanda a base caffè:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sino all'infusione l'allarme è visualizzato sul display, ma la bevanda viene dispensata;</li> <li>• dopo l'infusione il ciclo in corso è sospeso. Solo al ripristino del cassetto il ciclo caffè viene ripreso con la fase di espulsione.</li> </ul> <p>Se questo allarme si manifesta durante una fase di reset movimento gruppo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il movimento viene sospeso.</li> </ul> <p>Al ripristino del cassetto il ciclo di reset gruppo viene ripetuto.</p>	
<p><b>POSIZIONE SPORTELLO MACCHINA</b></p> <p>Macchina OFF Porta Aperta</p>	Sportello aperto.	Blocco delle funzioni macchina.	Chiudere lo sportello macchina.	

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
<p><b>NECESSITA' DI EFFETTUARE IL CICLO DI LAVAGGIO</b></p> <p>Allarme lavaggio</p>	<p>E' stato superato il numero di cicli impostato dopo il quale è necessario effettuare la pulizia del gruppo.</p>	<p>Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare le bevande.</p>	<p>Effettuare un ciclo di lavaggio (vedi relativo paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCINATORE").</p>	
<p><b>NECESSITA' DI PULIRE IL CIRCUITO LATTE</b></p> <p>All. lavagg. latte</p>	<p>E' stato superato il numero di ore impostato dall'ultima erogazione di una bevanda a base latte dopo di che è necessario il lavaggio del circuito latte.</p>	<p>Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare le bevande.</p>	<p>Effettuare un ciclo di lavaggio del solo cappuccinatore. Come nel caso del lavaggio completo è necessario tenere premuto il tasto  per 5 sec senza però dover introdurre le pastiglie detergenti per la pulizia del gruppo. (vedi i soli punti 1, 2, 3, 4 del paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCINATORE").</p>	
<p><b>LAVAGGIO FINE SERVIZIO</b></p> <p>Lav. Fine Servizio Premere Enter</p>	<p>E' stato impostato il lavaggio di fine servizio del gruppo erogatore in fase di programmazione.</p>	<p>E' necessario eseguire il lavaggio di fine servizio prima di spegnere la macchina.</p>	<p>Premere il tasto ENTER come indicato nel display. La macchina eseguirà automaticamente il lavaggio di fine servizio erogando circa 50cc di acqua e si spegnerà.</p>	
<p><b>NECESSITA' DI EFFETTUARE IL CICLO DI DECALCIFICAZIONE</b></p> <p>Eseguire Decalcificazione</p>	<p>E' stato superato il numero di litri dopo il quale è necessario effettuare il ciclo di decalcificazione</p>	<p>Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare bevande</p>	<p>Effettuare ciclo di decalcificazione (VEDI relativo paragrafo "DECALCIFICAZIONE")</p>	

## 12. MESSAGGI ALLARME BLOCCHI MACCHINA

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
<b>ALLARME GRUPPO MOTORE PISTONE SUPERIORE</b>  	Durante la fase di movimentazione gruppo il pistone superiore ha superato il tempo massimo impostato di 10 secondi prima del riconoscimento spunto motore.	L'unità di controllo blocca l'eventuale ciclo in corso, spegnendo sia gli attuatori che gestiscono la movimentazione, sia gli attuatori adibiti alla erogazione delle bevande; l'operatore non può esercitare selezioni a bordo testiera.	Aprire e chiudere lo sportello macchina.	Se l'allarme ricompare una seconda volta, contattare il Tecnico Qualificato.
<b>ALLARME RIEMPIMENTO CALDAIA</b>  	La fase di riempimento caldaia ha superato il tempo massimo di 3 minuti; la sonda livello è scoperta.	Macchina si ferma.		Se l'allarme ricompare una seconda volta, contattare il Tecnico Qualificato.
<b>ALLARME TURBINA</b> Ad allarme rilevato l'unità di controllo alterna a display il messaggio relativo alla bevanda in corso con il messaggio di errore associato a questa funzione. Ad esempio:	Il contatore volumetrico non invia impulsi alla centralina per un tempo di 5 secondi.	L'erogazione continua sino allo scadere del tempo di 60 secondi o alla pressione di un qualsiasi tasto a base caffè.	Aprire e chiudere lo sportello macchina. L'unità di controllo ripete la procedura di riaccensione della macchina.	Nel caso la condizione di allarme persista, la macchina può essere utilizzata come se si operasse su di una macchina manuale. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere il tasto desiderato per avviare la dose;</li> <li>• Premere lo stesso tasto per arrestare la dose in corso, una volta verificata la dose in tazza.</li> </ul> Chiamare il Servizio Tecnico.
				

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
<p><b>ALLARME SERBATOIO VUOTO</b></p> <p>Riemp. serbatoio</p>	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Non viene erogato il caffè e s'interrompe la dose in corso.	Riempire il serbatoio dell'acqua.	Utilizzare il tasto Acqua Calda per eliminare eventuali bolle d'aria.
<p><b>ALLARME DEPURATORE</b></p> <p>Filtro Acqua l. 20</p>	Il contatore volumetrico ha raggiunto il numero di litri d'acqua erogabili, determinato in programmazione.	Non viene erogato il caffè, non s'interrompe la dose o questa è variabile.	Rigenerare i sali del depuratore. Per annullare l'allarme vedere paragrafo "AZZERAMENTO CONTATORE LITRI DEPURATORE".	Questo allarme non blocca le erogazioni. e' possibile eliminare l'allarme depuratore programmando il valore di litri a zero (vedi relativo paragrafo "PRO-GRAMMAZIONE").
<p><b>ALLARME SONDA TEMPERATURA GUASTA</b></p> <p>Err temp caffè</p> <p>Err temp vapore</p>	Rottura di una delle due sonde di temperatura.	Non viene erogato il caffè.	Sostituire la sonda guasta.	Questo allarme blocca le erogazioni.
<p><b>ALLARME QUANTITA' CAFFE'</b></p> <p>Err Q.tà caffè</p>	Troppo caffè nella camera.	Non viene erogato il caffè, e viene effettuato un ciclo di espulsione.	Ridurre la quantità di caffè.	

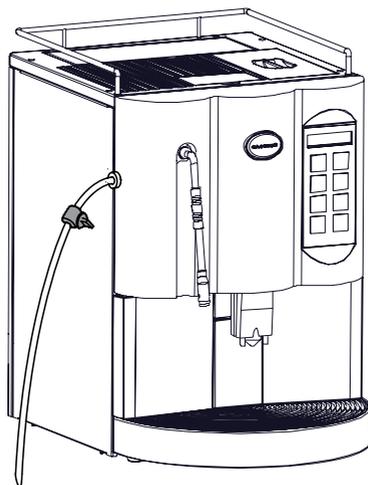
Congratulations,  
 upon the wise choice you have made by purchasing the **MICROBAR** model.  
 In fact, you are now the owner of not just a simple coffee dispenser, but a true espresso coffee-making machine which is fully automatic and completely controlled by a microprocessor. This means absolute reliability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

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

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

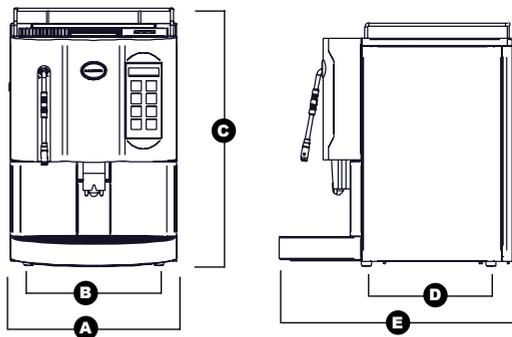
With best wishes

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



## TECHNICAL CHARACTERISTICS

<b>NET WEIGHT</b>	30 Kg	66 Lb
<b>GROS WEIGHT</b>	33 Kg	72 Lb
<b>POWER</b>	2000 W	2000 W
<b>DIMENSIONS</b>	<b>A</b> 320 mm	<b>A</b> 12 <sup>1/4</sup> inc
	<b>B</b> 200 mm	<b>B</b> 7 <sup>3/8</sup> inc
	<b>C</b> 480 mm	<b>C</b> 18 <sup>3/8</sup> inc
	<b>D</b> 260 mm	<b>D</b> 10 <sup>1/16</sup> inc
	<b>E</b> 400 mm	<b>E</b> 15 <sup>5/16</sup> inc



# INDEX

<b>TECHNICAL CHARACTERISTICS</b> .....	<b>37</b>	<b>7. PROGRAMMING</b> .....	<b>54</b>
<b>1. DESCRIPTION</b> .....	<b>39</b>	7.1 <b>LEGENDA</b> .....	54
1.1 <b>KEYBOARD DESCRIPTION</b> (Standard configuration) .....	40	7.2 <b>PROGRAMMING</b> .....	54
1.2 <b>MICROBAR INTERNAL DESCRIPTION</b> .....	40	7.3 <b>EXITING PROGRAMMING</b> .....	55
<b>2. SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	<b>41</b>	7.4 <b>PROGRAMMING CYCLE</b> <b>USER MODE</b> .....	55
<b>3. TRANSPORT AND HANDLING</b> ....	<b>44</b>	7.5 <b>PROGRAMMING CYCLE</b> <b>TECHNICIAN MODE</b> .....	58
3.1 <b>MACHINE IDENTIFICATION</b> .....	44	<b>8. SPECIAL MACHINE</b> <b>SCALING FUNCTIONS</b> .....	<b>63</b>
3.2 <b>TRANSPORT</b> .....	44	8.1 <b>RESETTING THE CLEANING FILTRE</b> <b>LITRE COUNTER</b> .....	63
3.3 <b>HANDLING</b> .....	44	8.2 <b>RESETTING WASHING CYCLES</b> .....	63
<b>4. INSTALLATION AND</b> <b>PRELIMINARY OPERATIONS</b> .....	<b>45</b>	8.3 <b>RESETTING MACHINE PARAMETRES</b> .....	63
4.1 <b>MACHINE INSTALLATION</b> (VERSION WITH TANK) .....	45	8.4 <b>HANDLING MANUAL COFFEE</b> <b>DELIVERY GROUP</b> .....	63
4.2 <b>MACHINE INSTALLATION</b> (VERSION FOR DIRECT CONNECTION) .....	46	<b>9. CLEANING AND MAINTENANCE</b> <b>64</b>	
4.3 <b>FILLING THE COFFEE CONTAINER</b> .....	46	9.1 <b>CLEANING THE OUTSIDE</b> <b>OF THE MACHINE</b> .....	64
4.4 <b>SWITCHING ON</b> .....	47	9.2 <b>CLEANING THE DELIVERY UNIT</b> <b>AND THE MILK FOAMER</b> .....	64
4.5 <b>SWITCHING OFF</b> .....	47	9.3 <b>REINSTATING AN INTERRUPTED</b> <b>WASHING CYCLE</b> .....	65
<b>5. ADJUSTMENTS TO BE MADE</b> <b>BY A QUALIFIED TECHNICIAN</b> <b>ONLY</b> .....	<b>48</b>	9.4 <b>COFFEE HOLDER AND COFFEE</b> <b>DELIVERY UNIT CLEANING</b> .....	65
5.1 <b>GRINDING ADJUSTMENT</b> .....	48	9.5 <b>CLEANING THE STEAM NOZZLE</b> .....	66
5.2 <b>MILK FOAMER ADJUSTMENT</b> .....	48	9.6 <b>CLEANING THE DROP</b> <b>COLLECTING TRAY GRID</b> .....	66
5.3 <b>MILK FLOW ADJUSTMENT</b> .....	48	9.7 <b>CLEANING THE WATER</b> <b>COLLECTING TRAY</b> .....	66
<b>6. USE</b> .....	<b>49</b>	9.8 <b>CLEANING THE WATER TANK</b> .....	66
6.1 <b>SWITCHING ON</b> .....	49	9.9 <b>CLEANING THE GASKET</b> .....	67
6.2 <b>SWITCHING OFF</b> .....	49	9.10 <b>CLEANING THE MILK FOAMER</b> .....	67
6.3 <b>STANDARD CONFIGURATION</b> .....	49	<b>10. STANDARD SETTING TABLE</b> .....	<b>68</b>
6.4 <b>SELECTION CONFIGURATION</b> .....	50	<b>11. MACHINE FUNCTIONS</b> <b>MESSAGES</b> .....	<b>69</b>
6.5 <b>HOW TO MAKE COFFEE</b> .....	50	<b>12. MACHINE BLOCK</b> <b>ALARM MESSAGES</b> .....	<b>71</b>
6.6 <b>HOW TO MAKE TWO COFFEES</b> .....	51	<b>ELETTICAL SYSTEM</b> .....	<b>73</b>
6.7 <b>HOW TO MAKE SHORT ESPRESSO</b> <b>AFFE CREME</b> .....	51		
6.8 <b>HOW TO MAKE CAFFELATTE</b> .....	51		
6.9 <b>HOW TO MAKE CAPPUCCINO BIG</b> <b>CAPPUCCINO</b> .....	51		
6.10 <b>MACCHIATO (3 layers: milk/coffee/milk)</b> ....	52		
6.11 <b>HOT MILK</b> .....	52		
6.12 <b>HOW TO MAKE DECAFFEINATED COFFEE</b> ...	52		
6.13 <b>USING THE SECOND GRINDER</b> (Version with double grinder OLNLY) .....	52		
6.14 <b>HOT WATER</b> .....	53		
6.15 <b>STEAM</b> .....	53		

# 1. DESCRIPTION

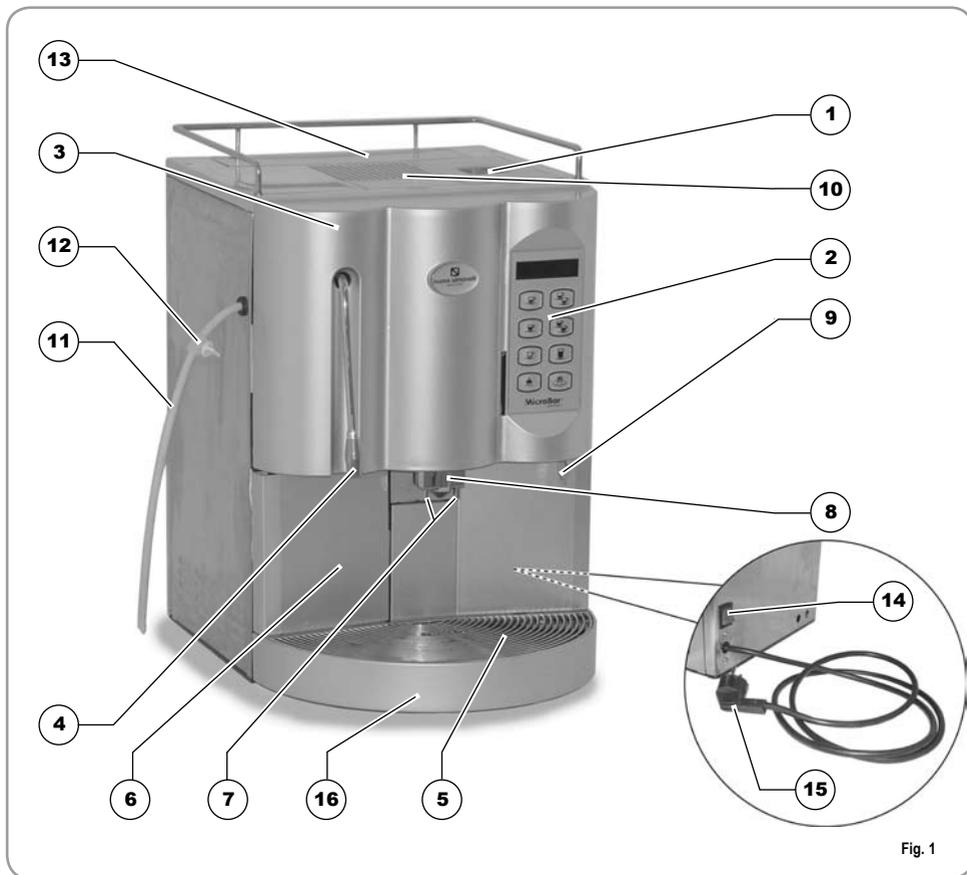


Fig. 1

## LEGENDA

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

## 1.1 KEYBOARD DESCRIPTION (Standard configuration)

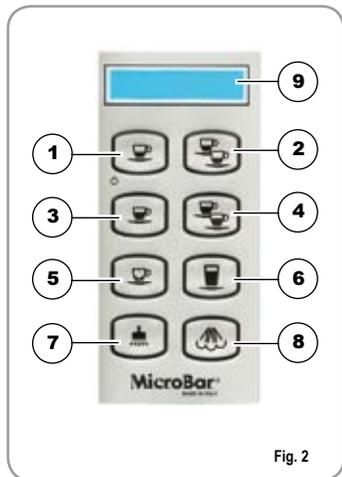


Fig. 2

### LEGENDA

- 1 Espresso key
- 2 Espresso key
- 3 Coffee key
- 4 Coffee key
- 5 Second Grinder, Decaffeinated, Clean cycle key
- 6 Caffelatte key
- 7 Hot water key
- 8 Steam key
- 9 LCD display

## 1.2 MICROBAR INTERNAL DESCRIPTION

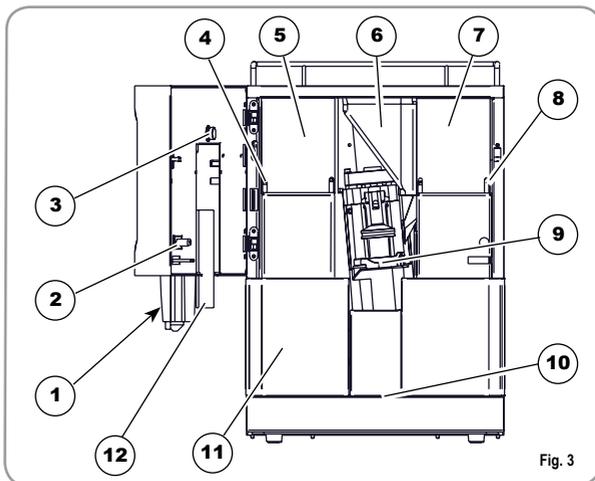


Fig. 3

### LEGENDA

- 1 Door Key
- 2 Door microswitch
- 3 Milk Foamer air regulator
- 4 Coffe grinder adjusting screw left-hand grinder
- 5 Coffe bean holder left-hand grinder
- 6 Ground coffee conveyor
- 7 Coffe bean holder right-hand grinder
- 8 Coffe grinder adjusting screw right-hand grinder
- 9 Delivery unit
- 10 Water collecting dray
- 11 Coffe grounds drawer
- 12 Milk Foamer

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

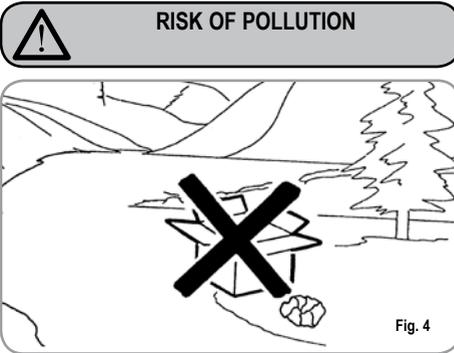


Fig. 4

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

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



Fig. 5

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

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

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

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

 Basic rules must be observed when using any electric appliance.

In particular:

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

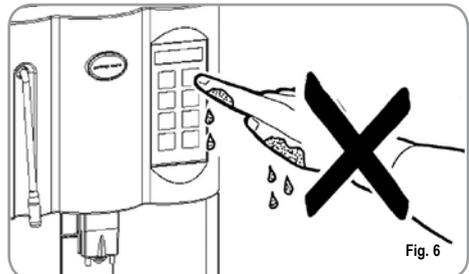
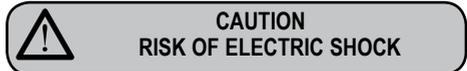


Fig. 6

- do not use the appliance when bare-foot;
- do not use extensions in bath or shower rooms;

- do not pull the supply cord out of the socket to disconnect it from the mains;

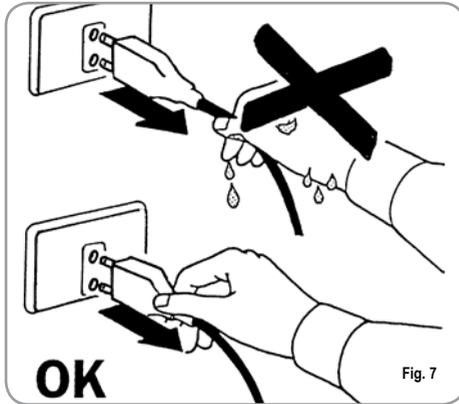


Fig. 7

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

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

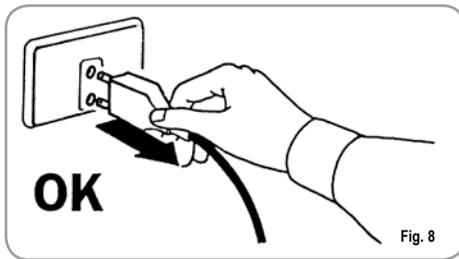


Fig. 8

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

- ➡ If the appliance breaks down or fails to work properly, switch it off. Any intervention is strictly forbidden. Contact qualified experts only. Repairs should only be made by the manufacturer or authorized service centres. Only original spare parts must be used. Failure to

observe the above, could make the appliance unsafe.

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



Fig. 9

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



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

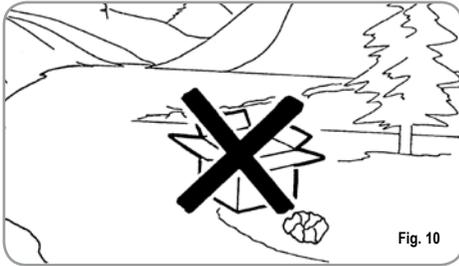


Fig. 10

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

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



**CAUTION**  
**RISK OF INTOXICATION**

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



Fig. 11



**CAUTION**  
**RISK OF BURNS OR SCALDING**

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



**CAUTION**  
**RISK OF CUTTING**

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



**WARNING**  
**MECHANICAL HAZARD**

 Never press and/or pull the safety switch.

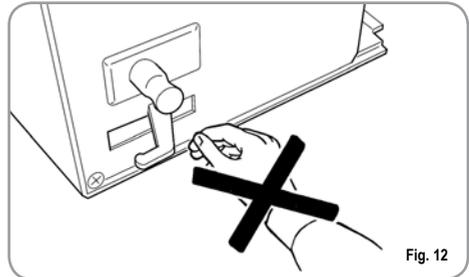


Fig. 12



**CAUTION**



**INFORMATION TO THE USERS**

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

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

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

### 3. TRANSPORT AND HANDLING

#### 3.1 MACHINE IDENTIFICATION

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

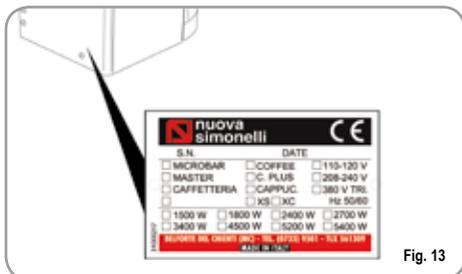


Fig. 13

#### 3.2 TRANSPORT

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

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

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

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

#### 3.3 HANDLING



**CAUTION  
RISK OF IMPACT  
OR CRASHING**

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

The pallet must be slowly raised to a height of 30 cm (11,8 in) and moved to the loading area. After first ensuring that there are no persons, objects or property, loading operations can be carried out.

Upon arrival at the destination and after ensuring that there are no persons, objects or property in the unloading area, the proper lifting equipment (e.g. forklift) should be used to lower the pallet to the ground and then to move it (at approx. 30 cm (11,8 in) from ground level), to the storage area.



**CAUTION  
RISK OF IMPACT  
OR CRASHING**

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

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



**CAUTION  
RISK OF POLLUTION**

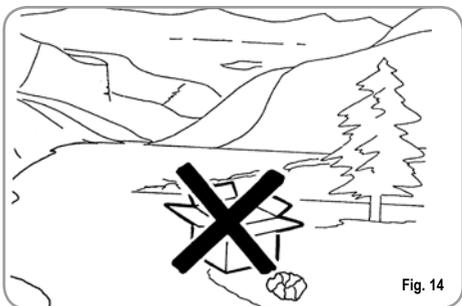


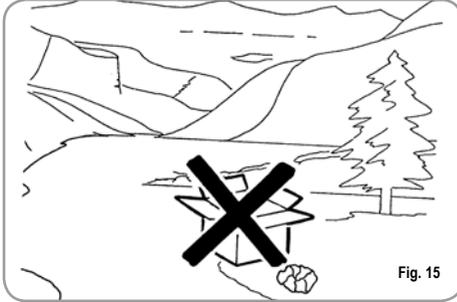
Fig. 14

## 4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS



**CAUTION**  
RISK OF POLLUTION

Do not dispose of packaging in the environment



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



**WARNING**

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



**WARNING**

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



**WARNING**

The machine can be used with the following:

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

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



**WARNING**

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



**CAUTION**  
RISK OF SHORT CIRCUITS

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

### 4.1 MACHINE INSTALLATION (VERSION WITH TANK)

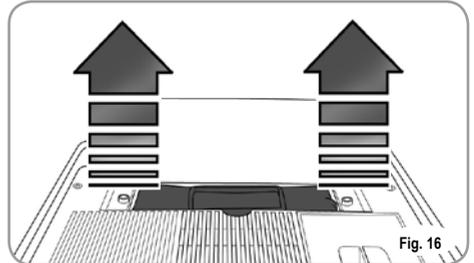


**WARNING**

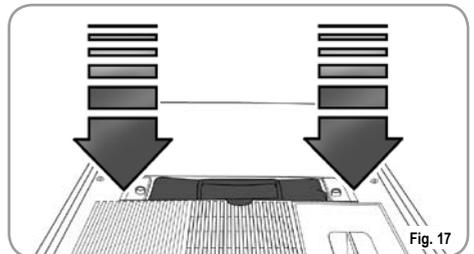
Switch off the machine before filling or removing the water tank.

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

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



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



- 8 Close the hatch.

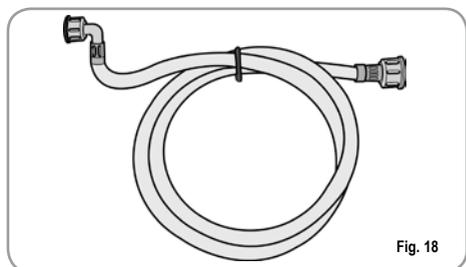
**WARNING**

The water hardness must be less than 4° - 6° fr (french degree).  
Otherwise the conditions of guarantee of the machine will expire.

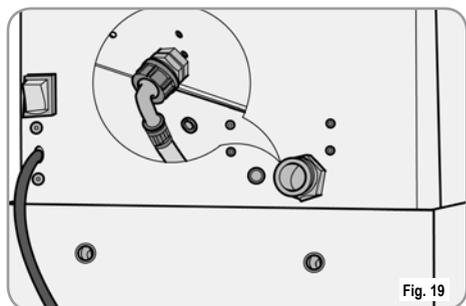
## 4.2 MACHINE INSTALLATION (VERSION FOR DIRECT CONNECTION)

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

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



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



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

**WARNING**

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

Otherwise the conditions of guarantee of the machine will expire.

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

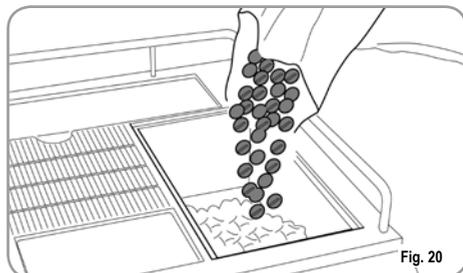
## 4.3 FILLING THE COFFEE CONTAINER

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

**WARNING**

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

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



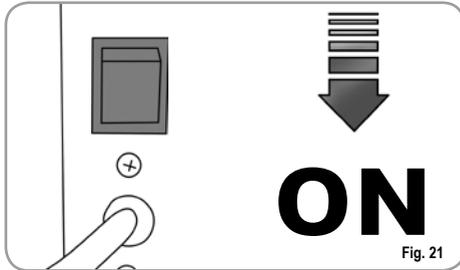
- 3 Close the cap.

#### 4.4 SWITCHING ON

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

After the preliminary operations:

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



The LCD will then light up and read as follows:



To switch the machine on definitively, press the "ENTER" key:



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



**NOTE:** the starting time is about 3 minutes.

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

The machine is now ready to be used.



#### WARNING

**WHEN INSTALLING THE MACHINE FOR THE FIRST TIME OR AFTER WATER HEATER UNIT MAINTENANCE, PRESS THE BUTTON TO DISPENSE HOT WATER BEFORE DISPENSING ANY COFFEE.**

**REPEAT THIS OPERATION AS REQUIRED AND UNTIL THERE IS AN EVEN FLOW OF WATER FROM THE NOZZLE.**

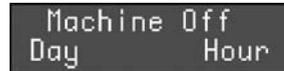
#### 4.5 SWITCHING OFF

To switch off the machine, proceed as follows:

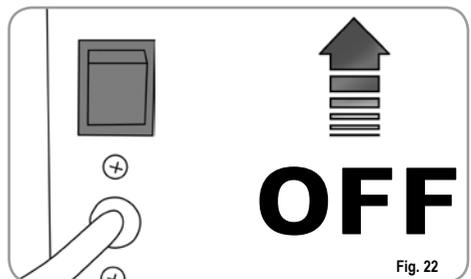
- Hold the "ENTER" key down for 5 seconds with the machine switched on:



- The LCD will read as follows:



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



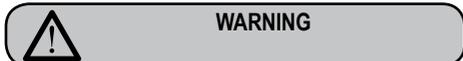
## 5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY



**WARNING**

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

### 5.1 GRINDING ADJUSTMENT



**WARNING**

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

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

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

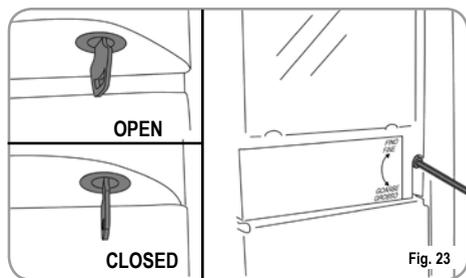


Fig. 23

### 5.2 MILK FOAMER ADJUSTMENT

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

- Put the key into its lock.
- Turn the control panel hatchdoor key counter-clockwise.
- Open the hatchdoor, to gain access to the adjusting screw.

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

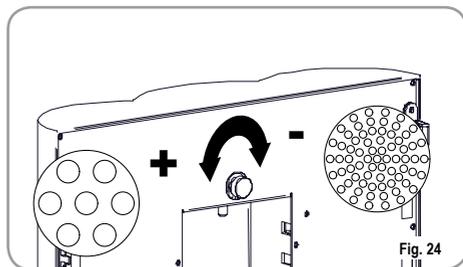


Fig. 24

### 5.3 MILK FLOW ADJUSTMENT (Temperature Regulation)

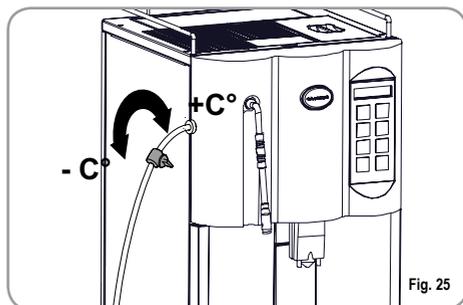


Fig. 25

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

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

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

## 6. USE

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



If the self-diagnostic function indicates anomalies or failures, call the assistance centre. Operators must never intervene.

### 6.1 SWITCHING ON

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

- Press the main switch so that the LCD display turns on showing the message:



- To switch the machine on definitively, press the "ENTER" key:



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



**NOTE:** The starting time is about 3 minutes.

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

The machine is now ready to be used.

### 6.2 SWITCHING OFF

To switch off the machine, proceed as follows:

- Hold the "ENTER" key down for 5 seconds with the machine switched on:



- The LCD will read as follows:



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

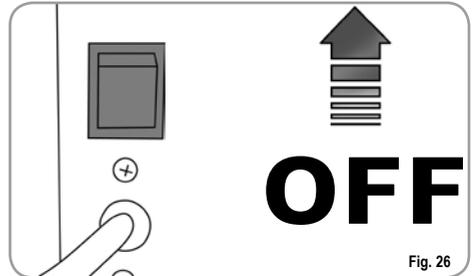


Fig. 26

### 6.3 STANDARD CONFIGURATION

#### KEYS LEGENDA

(Standard Configuration)



1 Espresso



2 Espressos



1 Coffee



2 Coffees



Second Grinder  
Decaffeinated  
Clean Cycle



Caffelatte  
(Cappuccino version)



Hot water



Steam

**IMPORTANT:** Keys 1-2-3-4-6 (see 'DISPLAY' description), can correspond to different drinks according to taste and local traditions (see PROGRAMMING and paragraph on SELECTIONS CONFIGURATION).

## 6.4 SELECTIONS CONFIGURATION

Set the desired function on keyboard keys n. 1-2-3-4-6 (see 'DISPLAY' chapter), by following the programming procedures (see Chapter on Programming). Keys 1-3 can correspond only to coffee beverages; keys 2-4-6 can correspond to all beverages. Then apply the corresponding label supplied.



Fig. 27

### KEYS LEGENDA

(Selection configurations)



Cappuccino



Macchiato



1 Ristretto



1 Coffee Creme



Big Cappuccino



Latte



2 Ristretto



2 Coffee Creme

## 6.5 HOW TO MAKE THE COFFEE'



The procedure for making espresso and long espresso is the same.

- Position a cup under the nozzles.

The beverages always flow from both nozzles.

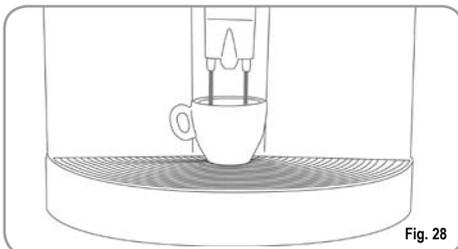


Fig. 28

- Press the desired coffee delivery key once.



- The coffee is being made.
- According to the kind of coffee selected the display will read.



Leave the cup beneath the nozzles until the messages on the display disappear.

**NOTE:** The nozzles can be adjusted to fit all kinds of cups.

Position the nozzles carefully in such a way as to limit the space between cup and nozzles.

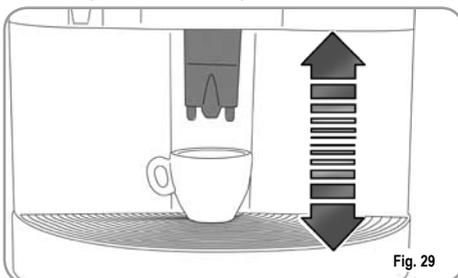


Fig. 29

## 6.6 HOW TO MAKE TWO COFFEES

- Position one cup under each nozzle.

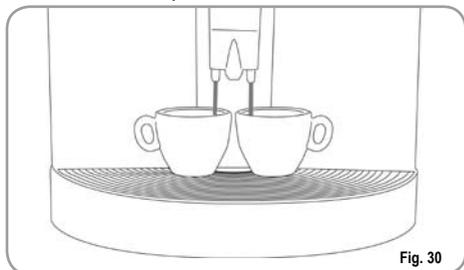
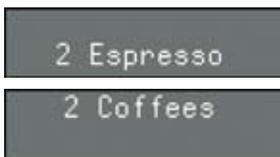


Fig. 30

- Press the desired coffee delivery key once.



- The coffee is being made.
- According to the kind of coffee selected the display will read.



Leave the 2 cups beneath the nozzles until the messages on the display disappear.

## 6.7 HOW TO MAKE SHORT ESPRESSO AND CAFE CREME



To make these, proceed as for Espresso - Coffee (see the paragraph "HOW TO MAKE THE COFFEE").

## 6.8 HOW TO MAKE CAFFELATTE

- Position a milk container next to the machine.
- Insert the milk suctioning tube inside the milk container.

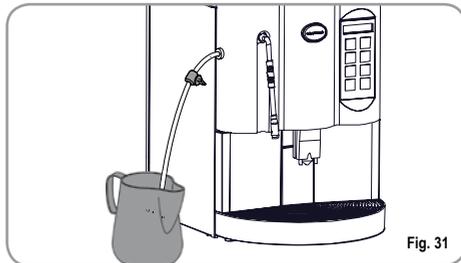


Fig. 31

- Position the cup.
- Adjust the tap along the tube to regulate the amount of milk desired.
- Press the caffè latte delivery key once.



- The caffè latte is being made.
- The display will read as follows:



Leave the cup beneath the nozzles until the messages on the display disappear.

## 6.9 HOW TO MAKE CAPPUCCINO BIG CAPPUCCINO



To make this, proceed as for CAFFELATTE (see CAFFELATTE paragraph).

## 6.10 MACCHIATO (three layers: milk/coffee/milk)



To make this, proceed as for CAFFELATTE (see CAFFELATTE paragraph).

## 6.11 HOT MILK



To make this, proceed as for CAFFELATTE (see CAFFELATTE paragraph).

## 6.12 HOW TO MAKE DECAFFEINATED COFFEE USING GROUND COFFEE

- Open the ground coffee conveyor hatch.

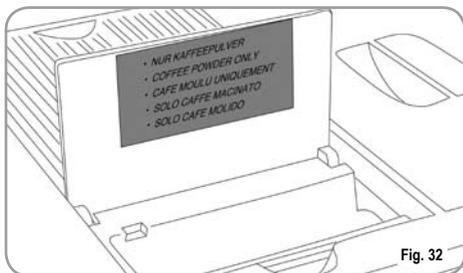


**WARNING**

Pour only ground coffee into the coffee bean holder. Any other kind of coffee will damage the coffee grinder.

Don't put caramelized, sugar coated, or similarly coated coffee beans, or instant coffee or other sugary beverages because they will harm the appliance.

- Insert only 1 dose of decaffeinated ground coffee.



- Press the key once.  
(Press twice on version with second grinder).



- The display will read:



- Press the key corresponding to the desired kind of coffee following the procedure of the paragraph "HOW TO MAKE THE COFFEE".
- The coffee is being made.
- The display will read:



Leave the cup beneath the nozzles until the message on the display disappears.

## 6.13 USING THE SECOND GRINDER (Version with double grinder ONLY)



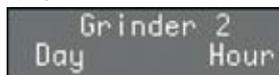
**WARNING**

Never add, for example, caramelised, sugar-coated coffee beans or similar products into the coffee bean holder and do not use instant coffee or other sugary beverages because they will damage the machine.

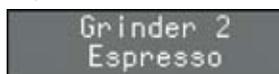
- Press the following key once:



- The display will read:



- Press the key for the required beverage.
- For example, when the espresso key is pressed, the display will read as follows:



## 6.14 HOT WATER



**WARNING**

**Before proceeding with the following operations, ensure that the water tank has water in it. If it hasn't, proceed to filling it with water.**

This provides delivery of hot water for brewing tea, chamomile-tea or herb teas.

Position a suitable container (a cup) under the Steam pipe / Hot water pipe:

- Press the hot water delivery key once.



- Hot water will come out of the steam pipe.



- The display will read the following message:



- When the desired amount of hot water has been delivered, press the hot water delivery key again to stop the delivery of hot water.

## 6.15 STEAM



**WARNING**

**During steam delivery, never touch the steam pipe with any part of you body or place your hands underneath it. Keep the steam pipe inclined downwards on the grid where the cup is positioned.**

This allows the delivery of steam to emulsify milk and to heat other liquids.

- Press the Steam delivery key once.



- Residual water will drip from the steam pipe and as soon as the steam starts being delivered, use it for the desired time.
- The display will read as follows (example):



- Press the STEAM delivery key once again to stop the delivery of steam.

**IMPORTANT:** At the end of every steam delivery, carefully clean the tube with a damp cloth.

## 7. PROGRAMMING

### 7.1 LEGENDA

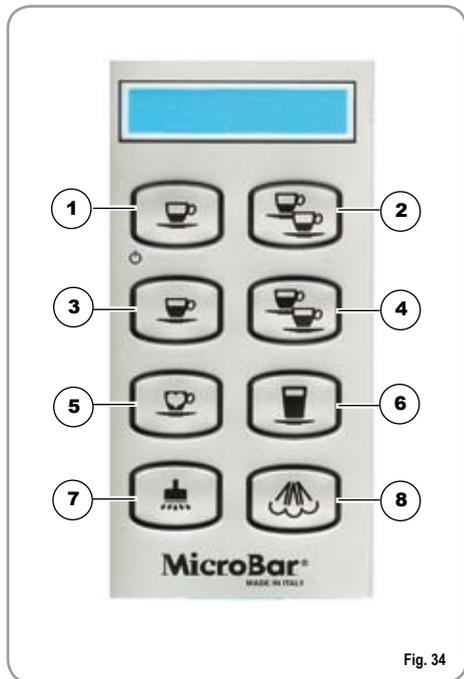


Fig. 34

- 1 **ENTER** key: used to enter menus and/or to confirm values and pass on to the next step.
- 2 **CURSOR** keys: used to scroll through the menus and to increase / decrease value settings.
- 4 **CURSOR** keys: used to scroll through the menus and to increase / decrease value settings.
- 3 **RESET** key: used to confirm and to return to the previous step.

### LIST OF PROGRAMMABLE FUNCTIONS

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

1. LANGUAGE
2. PRODUCT NAME
3. PROG. DOSES
4. PROG. GRINDER 1 S
5. PROG. GRINDER 2 S  
(version with double grinder only)
6. MILK DOSE
7. DATE/TIME

9. PROGRAM. ON/OFF
10. ENERGY SAVING

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



This operation may **ONLY** be performed by a **Specialist Technician**.  
**Adjustments made by Unqualified Technicians or other people may render the Guarantee null and void.**

Additional functions that can be accessed from the **TECHNICIAN** mode are:

10. PREINFUSION
11. TAMPING
12. GROUNDS NUMBER
13. MILK CLEAN WARN.
14. CLEAN ALARM
15. GROUP 1 ADJUSTMENT
16. GROUP 2 ADJUSTMENT
17. GRINDER SETTING
18. COFFEE TEMP.
19. STEAM TEMP.
20. TOTAL COUNT 1   
(only the version with a double grinder)
21. TOTAL COUNT 2   
(only the version with a double grinder)
22. TOTAL COUNT   
(all versions)
21. PASSWORD
22. SMART CARD
23. WATER FILTER L
24. DE-SCALE

### 7.2 PROGRAMMING

Entering the programming function gives access to all of the **USER** and **TECHNICIAN** mode functions.

For accessing the programming sites proceed as follows:

**NOTE:** Can be performed with machine on.

- Insert the key into the appropriate lock.
- Turn the control panel hatch key counter-clockwise.
- Open the control panel hatch; the display will read:

Machine Off  
Front Panel Open

- Press the **ENTER** key, close the front panel, the display will read:

Please Wait  
Heating

- Once the ejection cycle is over, the unit will enter resting phase position and the display will show the first item on the programming menu:

LANGUAGE

## KEY FUNCTIONS

- ▲▼ : Scrolling function list Programmable and/or decreasing / increasing values.
- ENTER** : To enter menus/ submenus and confirming data.
- RESET** : Moving back to preceding level. e confirming data

## 7.3 EXITING PROGRAMMING

To exit programming sites, proceed as follows:

**NOTE:** Can be performed with machine on and from any of the visualized functions.

- Insert the key into the appropriate lock.
- Turn the control panel hatch key counter-clockwise.
- Open the control panel hatch; the display will read:

Machine Off  
Front Panel Open

- Close the front panel and turn the key clockwise. The display will read:

Machine Off  
Day Hour

To switch the machine on definitively, press the "ENTER" key:



- Alternatively, scroll through all the functions using the ▼ key until the display reads:

Machine ready  
Day Hour

## 7.4 PROGRAMMING CYCLE USER MODE

### 1. LANGUAGE

Press the **ENTER** key to access the sub-menu.

This sets the language for operator-machine interface, as shown on the display.

Press the ▲▼ keys to select the required language.

The possible languages are as follows:

Italian, English, Spanish, German, French, Dutch, Swedish, Danish, Finnish, Norwegian, Russian and Japanese.

Press the **RESET** key to quit the submenu and return to the main menu, confirming the new setting.

### 2. PRODUCT NAME:

By pressing the **ENTER** key, the submenus can be accessed.

A beverage is assigned to each key.

Example:

Product Name: 1  
Espresso

In this case the beverage 'Espresso' is assigned to key number **1**.

The arrow keys ▲▼ scroll the names of the beverages on each key available in the agenda.

The **RESET** key is for exiting the submenu.

The **ENTER** key confirms the type of beverage for the key number being taken into consideration, and then passes on to the beverage of the next key.

The programmable keys are the following:

**1** **2** **3** **4** **6**

Once the programming of the final key has been completed, you pass on to the next menu item.

**NOTE:** The keys **2** **4** **6**

can be programmed for both milk-based and coffee drinks.

The keys **1** **3**

can be programmed exclusively for coffee drinks.

**NOTE:** The function DISENABLE can be assigned to each key and in this case the key is disenabled.

### 3. WATER VOLUME CC

By pressing the **ENTER** key the submenus can be accessed. The doses of water to be used for each single drink can be programmed.

- 1 Water volume cc Ristretto
- 2 Water volume cc 2 Ristretto
- 3 Water volume cc Espresso
- 4 Water volume cc 2 Espresso
- 5 Water volume cc Coffee
- 6 Water volume cc 2 Coffee
- 7 Water volume cc CoffeCreme
- 8 Water volume cc caffelatte
- 9 Water volume cc macchiato
- 10 Water volume cc Cappuccino
- 11 Water volume cc Big Cappuccino
- 12 Water volume sec Tea
- 13 Maximum steam time

The arrow keys ▲▼ increase/decrease the amount of water used to make the desired drink.

Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the dose programming.

Press the **ENTER** key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the dose programmed.

### 4. PROG.GRINDER 1 S

Press the **ENTER** key to access the submenu. It is possible to set the grinding times for each beverage using the right-hand grinder (sec.).

- 1 Grind Time Ristretto
- 2 Grind Time 2 Ristretto
- 3 Grind Time Espresso
- 4 Grind Time 2 Espresso
- 5 Grind Time Coffee
- 6 Grind Time 2 Coffee
- 7 Grind Time CoffeCreme
- 8 Grind Time Caffelatte
- 9 Grind Time s. Macchiato
- 10 Grind Time s. Cappuccino
- 11 Grind Time s. Big Cappuccino

The arrow keys ▲▼ allow you to increase/decrease the grinding time needed for making the selected drink.

Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the grinding time set. Press the **ENTER** key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the set grinding time.

**NOTE:** For models with double grinder, setting this parameter to 0 will enable the grinder on the left.

### 5. PROG. GRINDER 2 S (version with double grinder only)

Press the **ENTER** key to access the submenu. It is possible to set the grinding times for each beverage using the left-hand grinder (sec.).

- 1 Grind Time Ristretto
- 2 Grind Time 2 Ristretto
- 3 Grind Time Espresso
- 4 Grind Time 2 Espresso
- 5 Grind Time Coffee
- 6 Grind Time 2 Coffee
- 7 Grind Time CoffeCreme
- 8 Grind Time Caffelatte
- 9 Grind Time s. Macchiato
- 10 Grind Time s. Cappuccino
- 11 Grind Time s. Big Cappuccino

The arrow keys ▲▼ allow you to increase/decrease the grinding time needed for making the selected drink. Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the grinding time set. Press the **ENTER** key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the set grinding time.

### 6. MILK TIME

Press the **ENTER** key to access the submenu. This allows you to program the milk delivery time.

- 1 Latte
- 2 Caffelatte
- 3 Macchiato
- 4 Cappuccino
- 5 Big Cappuccino

The arrow keys ▲▼ allow you to increase/decrease the delivery time and the dose of the milk to be used to make the selected drink.

Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the grinding time set. Press the **ENTER** key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the set grinding time.

## 7. DATE/TIME

Press the **ENTER** key to access the submenu. This is used to set the date and time to be displayed on the machine.

- 1 Day
- 2 Hour
- 3 Minutes

The **▲▼** keys increase or decrease the values set for the relevant function.

The **RESET** key quits the submenu and returns to the main menu without confirming the new settings.

The **ENTER** key scrolls through each single item in the submenu and confirms the new setting.

Once the date has been set, the function returns to the main menu.

## 8. PROGRAM. ON/OFF

This is used to program the automatic switching **ON/OFF** for the machine, only with the machine switch in the **ON** position.

The default setting for the machine has all days of the week set to "**STANDBY**" and therefore, the main switch must be used to switch the machine on and off.

Press the **ENTER** key to access the submenu and the display will read as follows:



Press the **▲▼** keys to view the settings for each day of the week.

Press **RESET** to set **SUNDAY** as the weekly day off, which will de-activate the automatic on and off function.

The display will read as follows:



Press **ENTER** to reactivate the automatic on and off function.

To confirm the setting, press the **▲** key, which will then pass to the settings for the following day.

Press **ENTER** and the switch on timer will begin to flash; use the **▲▼** keys to increase / decrease the time setting.

Once the required time has been set, press **ENTER** to set the following day.

After **SATURDAY**, press the **▼** key to return to the previous menu.

## 9. ENERGY SAVING

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

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

- 1 Hours:Minutes

Use the **▲▼** keys to increase / decrease the time after which the **ENERGY-SAVING** function is enabled by 30-minute intervals. This function is deactivated if the timer is left at zero.

Press the **RESET** to quit the submenu and return to the main menu, confirming the new setting.

## 7.5 TECHNICIAN MODE PROGRAMMING CYCLE

To access the functions that can only be programmed using the **TECHNICIAN MODE**, scroll through all of the functions that can be accessed from the **USER MODE** until the display reads as follows:



Enter the correct password to view the first item in the programming menu that can be accessed from the **TECHNICIAN MODE**.

**NOTE:** The standard password setting is:



Therefore, to access the functions reserved to technicians when entering this mode for the first time, or if the password has not yet been changed, it is necessary to press the  key on the machine keyboard five times in succession.

If an incorrect password is entered, the machine will automatically quit the programming mode to enter the machine ready mode.

## 10. PREINFUSION

Press the **ENTER** key to access the submenu. This programmes the possibility of coffee tab preinfusion (YES or NO) for each single beverage.

- 1 Preinfusion Ristretto
- 2 Preinfusion 2 Ristretto
- 3 Preinfusion Espresso
- 4 Preinfusion 2 Espresso
- 5 Preinfusion Coffee
- 6 Preinfusion 2 Coffee
- 7 Preinfusion CoffeeCrema
- 8 Preinfusion Caffe latte
- 9 Preinfusion Macchiato
- 10 Preinfusion Cappuccino
- 11 Preinfusion Big Cappuccino

Press the **▲▼** keys to confirm / cancel tab preinfusion.

Press the **RESET** key to quit the submenu and return to the main menu, confirming the setting.

Press the **ENTER** key to scroll through each single item in the submenu and confirm the settings.

## 11. TAMPING

Press the **ENTER** key to access the submenu. This allows you to program the coffee tamping for each drink (YES or NO).

- 1 Tamping Ristretto
- 2 Tamping 2 Ristretto
- 3 Tamping Espresso
- 4 Tamping 2 Espresso
- 5 Tamping Coffee
- 6 Tamping 2 Coffee
- 7 Tamping CoffeeCrema
- 8 Tamping caffelatte
- 9 Tamping Macchiato
- 10 Tamping Cappuccino
- 11 Tamping Big Cappuccino

The arrow keys **▲▼** confirm/disconfirm the tamping function for each drink.

Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the tamping programmed.

Press the **ENTER** key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the tamping programmed.

## 12. GROUNDS NUMBER

Press the **ENTER** key to access the submenu. This allows you to program the GROUNDS NUMBER. When the number has been reached, a message will be displayed instructing you to empty the coffee grounds drawer and the machine will stop working to allow the procedure to be done safely.

The arrow keys **▲▼** increase/decrease the grounds number to proceed to the emptying of the coffee grounds drawer. Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the grounds number programmed.

The **ENTER** key is disabled.

## 13. MILK CLEAN WARN. H

Press the **ENTER** key to access the submenu. This allows you to program after how many hours, following the last milk delivery, the milk foamer cleaning warning will be displayed.

The arrow keys **▲▼** increase/decrease the amount of hours for the display of the milk foamer cleaning warning message.

Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the number of hours programmed. The **ENTER** key is disabled.

#### 14. CLEAN WARNING

Press the **ENTER** key to access the submenu. This allows you to program the number of cycles after which the group clean warning will be displayed.

The arrow keys **▲▼** increase/decrease the amount of cycles for the display of the group clean warning message. Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the number of cycles programmed. The **ENTER** key is disabled.

#### 15. GROUP 1 ADJUSTMENT

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

The number of **ENCODER** impulses is programmed because the infusion chamber reaches the stand-by position.

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

The **RESET** key is used to exit from the sub-menu to return to the main menu with confirmation of the set value.

The **ENTER** key is disabled.

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

#### 16. GROUP 2 ADJUSTMENT

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

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

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

The **RESET** key is used to exit from the sub-menu to return to the main menu with confirmation of the set value.

The **ENTER** key is disabled.

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

#### 17. GRINDER SETTING

Press the **ENTER** key to access the submenu. This allows you to program the choice of increasing grinding times by 0.1 seconds every 250-1000 deliveries.

By setting the program at 0, the function is disabled.

The arrow keys **▲▼** increase/decrease the number of deliveries, after which there will be an increase in grinding time.

The available values are 0, 250, 500, 750, 1000.

Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the number of deliveries programmed.

The **ENTER** key is disabled.

#### 18. COFFEE TEMPERAT.

Press the **ENTER** key to access the submenu. This allows you to program the temperature of the coffee heater.

The arrow keys **▲▼** increase/decrease the temperature of the coffee heater.

La temperatura massima impostabile è 105°C (221°F).

Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the temperature programmed.

The **ENTER** key is disabled.

#### 19. STEAM TEMPERAT.

Press the **ENTER** key to access the submenu. This allows you to program the temperature of the steam boiler.

The arrow keys **▲▼** increase/decrease the temperature of the steam boiler.

La temperatura massima impostabile è 130°C (266°F). Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the temperature programmed.

The **ENTER** key is disabled.

#### 20. TOTAL COUNT 1

**(only in the version with a double grinder)**

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

The number of cycles effectuated for each drink key is visualised, following the use of the right grinder.

The ▲ ▼ keys scroll up and down the various totals of cycles associated to each key used.

The **RESET** key is used to return to the preceding menu.

In the first position and keeping the ▲ key pressed, the absolute total of the doses produced by the machine using the right grinder is visualised.

E.G.

Pressing the 1Espresso key and the 2Espresso key once, the following can be read:

Total cycles  
1Espresso=1

Total cycles  
2Espresso=1

Absolute total  
of doses=3

To zero the counting of the various cycles, simultaneously press the ▲ ▼ keys. The message "Counters Reset" is visualised on the display.

## 21. TOTAL COUNT 2

(only in the version with a double grinder)

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

The number of cycles effectuated for each drink key is visualised, following the use of the left grinder.

The ▲ ▼ keys scroll up and down the various totals of cycles associated to each key used.

The **RESET** key is used to return to the preceding menu.

In the first position and keeping the ▲ key pressed, the absolute total of the doses produced by the machine using the left grinder is visualised.

To zero the counting of the various cycles, simultaneously press the ▲ ▼ keys. The message "Counters Reset" is visualised on the display.

## 22. TOTAL COUNT

(All versions)

Pressing the **ENTER** key, the sub-menu can be entered. The following are visualised:

- The number of cycles effectuated for each drink key, following the use of the left and right grinders.
- Decaffeinated total
- Washing cycle total
- Steam total
- Hot water total
- Total of litres of water

The ▲ ▼ keys scroll up and down the various totals.

The **RESET** key is used to return to the preceding menu.

In the first position and keeping the ▲ key pressed, the absolute total of the doses produced by the machine.

To zero the counting of the various cycles and the decaffeinated, steam and hot water totals, simultaneously press the ▲ ▼ keys. The message "Counters Reset" is visualised on the display.

## 23. PASSWORD

Press the **ENTER** key to access the submenu. This programmes a new password to access the functions that can be programmed in the **TECHNICIAN MODE**.

Enter a combination of 5 keys (from the 8 keys available on the keyboard) and set the new required password.

Press the **RESET** key to quit the submenu and return to the main menu without confirming the setting.

Press the **ENTER** key to confirm the setting.

## 24. SMART CARD

Press the **ENTER** key to access the submenu. This sets the **SMART CARD** reader to enabled.

The function is enabled by setting the parameter to YES.

Press the ▲ ▼ keys to enable (YES) / deactivate (NO) the **SMART CARD** reader.

## 25. WATER FILTER L

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

This allows you to program the number of litres of water to be delivered for the display of the message clean water filter.

The arrow keys **▲▼** increase/decrease the number of litres of water delivered for the display of the message clean water filter.

Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the number of litres programmed.

The **ENTER** key is disabled.

## 26. DE-SCALING

**(Microbar version with Tank only)**

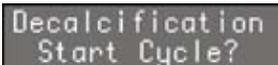
Press the **ENTER** key to access the submenu.

The first message to appear concerns the possibility to set water hardness:

Press the **▲▼** keys to enable (YES) / deactivate (NO) cleaning at the end of service.



The **▲▼** keys can be used to select one of the following two functions:



back to the main menu and to confirm the temperature programmed.

The **ENTER** key is disabled.

### 26.1 SETTING WATER HARDNESS

It is possible to set water hardness according to French degrees and therefore, an alarm for performance of the de-scaling cycle.

- When the machine displays this message:

Press the **ENTER** key to enter the function.



The display will then read as follows:

Use the **▲▼** keys to set (increase/reduce) the water



hardness parameter.

Press the **ENTER** key to return to the main menu and save the setting to memory.

Press the **RESET** key to return to the main menu without saving the setting to memory.

The following table shows the correspondence between the hardness setting and the number of litres of water consumed after which the “**DE-SCALE**” message appears.

Water Hardness °Fr	Water litres (gal)
1-7	1500
8-30	1000
31	500
00	Alarm disabled

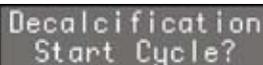
#### NOTE:

The “**DE-SCALE**” alarm will not interrupt machine operation and it will be reset as soon as the de-scaling cycle has been completed, as will the litre counter.

If the set value is “00” the alarm will be disabled.

### 26.2 DE-SCALING CYCLE

An automatic de-scaling cycle is performed on the machine’s boiler tanks.



- When the message:  
Appears, press the **ENTER** key to begin the de-scaling cycle.

#### OPERATION:

- Before starting the de-scaling cycle, fill the tank with a solution of water and de-scaling product.

**NOTE:** Use at least 2 (0.52 gal) litres of solution.

- When the following message appears:



- Press the **ENTER** key;
- The machine will begin to suck up the solution from the tank and at the same time, to expel hot water from the nozzle.
- The machine display will read as follows:

Decalcification  
Please Wait

Once it has sucked up the first litre of solution, the machine will stop for five minutes and then it will start to suck up another litre of solution.

- At the end of this cycle, the display will read as follows:

Decalcification  
Refill Water Tank

- Rinse out the tank and refill it with clean water (without switch off the machine).

**NOTE:** Use at least 4 litres (1.06 gal) of solution, otherwise it will be necessary to restart the cycle.

- Wait at least 5 minutes.
- At the end of this time, the display will read:

Rinse  
Press Enter

- Press the **ENTER** key and the machine will begin a rinse cycle, taking on board 2 litres (0,53 gal) of water from the container and then expelling it through the steam nozzle.
- During this stage, the machine display will read as follows:

Rinse  
Please wait

- When the machine has finished the 2 litres (0,53 gal) taken from the container, the display will again read:

Rinse  
Press Enter

Press the **ENTER** key again for the machine to start the second stage of the rinse cycle, taking a further 2 litres(0,53 gal) on board from the container. The machine display will then read:

Rinse  
Please wait

- At the end of the rinse cycle, the machine display will read as follows:

Heating  
Please wait

Leave the machine to heat up for a few minutes; at the end of this time, the machine will return to its ready status.



**WARNING**

**We advise using the steam dispensing function for a few minutes at the end of each de-scaling cycle.**



**WARNING**

**You may notice drops of water and steam coming from the hot water nozzle during the heating stage.**

## 8. SPECIAL MACHINE SCALING FUNCTIONS

### 8.1 RESETTING THE CLEANING FILTER LITRE COUNTER

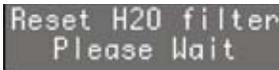
This function allows you to reset the total amount of water used.

Proceed as follows:

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

7

until the display reads



### 8.2 RESETTING WASHING CYCLES

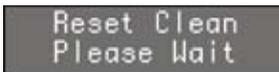
This function makes it possible to reset the total number of washing cycles.

Proceed as follows:

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

5

until the display reads



### 8.3 RESETTING MACHINE PARAMETRES

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

Proceed as follows:

- Release voltage by turning the main switch off (OFF).
- Reinstate voltage by turning the main switch on (ON) and simultaneously pressing down on the keys

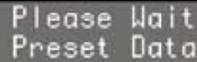
ENTER

1

and RESET

3

until the display reads:



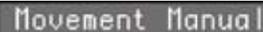
### 8.4 HANDLING MANUAL COFFEE DELIVERY GROUP

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

- Release voltage by turning the main switch off (OFF).
- Reinstate voltage by turning the main switch on (ON) and simultaneously pressing down

on the arrow keys ▲ 2 and ▼ 4 ;

until the display reads:



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

- Press the arrow key ▼ 4 to move the piston DOWNWARDS.
- Press the arrow key ▲ 2 to move the piston UPWARDS.
- Release and reinstate voltage using the main switch to end the procedure.

## 9. CLEANING AND MAINTENANCE



### WARNING

NEVER use water jets to clean the machine.

### 9.1 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

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

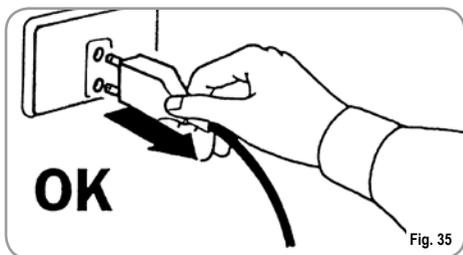


Fig. 35



### CAUTION

Never use solvents, chlorine-based products, abrasives.

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

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

### 9.2 CLEANING THE DELIVERY UNIT AND THE MILK FOAMER

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



Fig. 36

**NOTE:** Before starting the washing cycle check and refill the level of water in the water tank.

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

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

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



### CAUTION RISK OF INTOXICATION.

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

In order to execute the washing procedure proceed as follows:

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

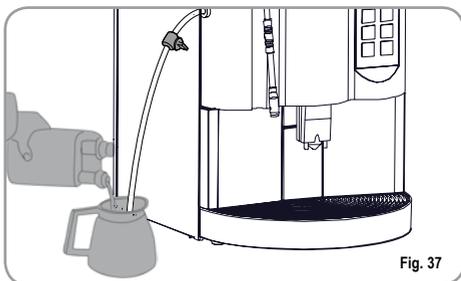


Fig. 37

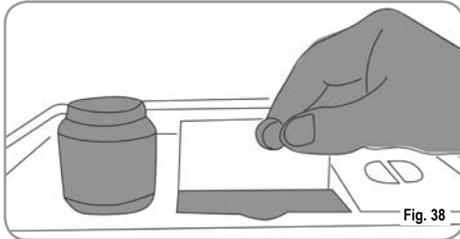
4. Press the following key:



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



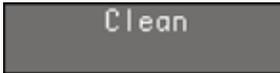
6. Open the ground coffee conveyor hatch.
7. Insert the cleanser tablet (puly Caff) and close the hatch



8. Press the following key:



The display will read:



If the DECAFFEINATED key is not pressed, after about 20 seconds the machine will automatically continue the washing cycle.

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

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



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



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

### 9.3 REINSTATING AN INTERRUPTED WASHING CYCLE

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



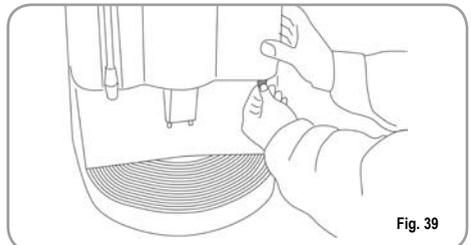
- Press the DECAFFEINATED key again in order to repeat the procedure described above in the paragraph 'CLEANING THE DELIVERY UNIT AND Milk Foamer.'

### 9.4 COFFEE HOLDER AND COFFEE DELIVERY UNIT CLEANING

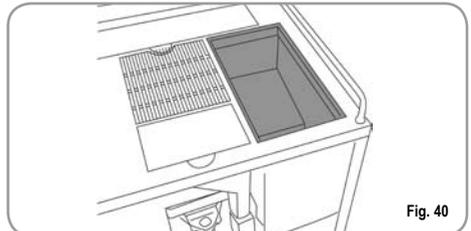


**CAUTION  
RISK OF BURNS OR SCALDING**

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



- Remove any coffee residues deposited on the delivery unit sides.



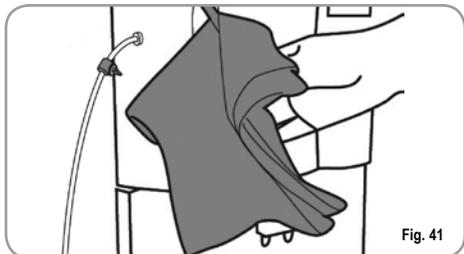
## 9.5 CLEANING THE STEAM NOZZLE

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



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

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



## 9.6 CLEANING THE DROP COLLECTING TRAY GRID

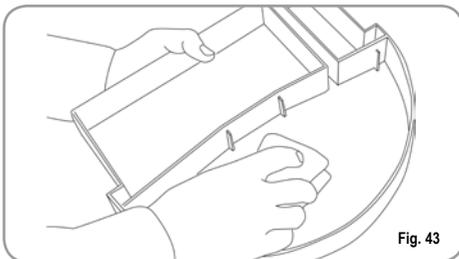
- Wash the grid clean with a brush and hot water and soap.



## 9.7 CLEANING THE WATER COLLECTING TRAY

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

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



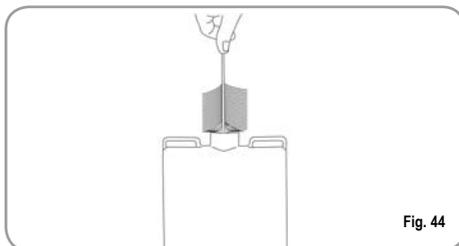
Never use any sort of solvent.

## 9.8 CLEANING THE WATER TANK



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

- Clean the water tank with hot water and soap, if necessary using a swab



**NOTE:** rinse carefully so that undesirable residues aren't deposited on the bottom of the tank.

## 9.9 CLEANING THE GASKET

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

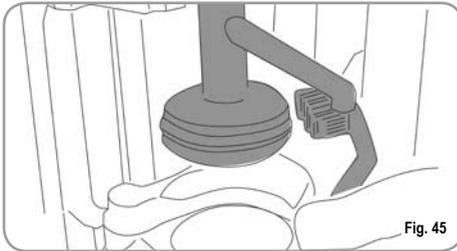


Fig. 45

## 9.10 CLEANING THE MILK FOAMER

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

- Set the machine to the “O” energy level.

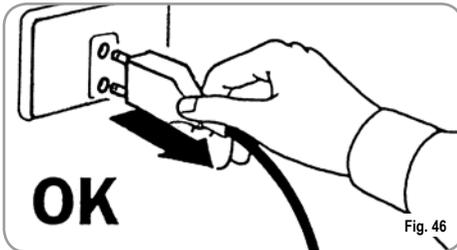


Fig. 46

- Insert the key in the lock.
- Turn the Front panel opening key counter-clockwise.
- Open the Front panel.

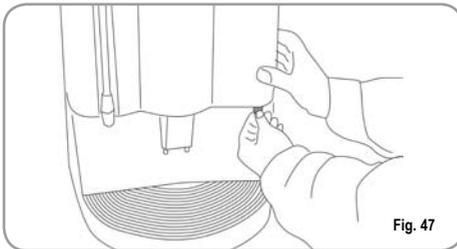


Fig. 47

**IMPORTANT:** Proceed with caution

- Extract the whole delivery unit including the milk foamer, pulling it towards you.
- Extract the milk foamer from the delivery group by sliding it upwards.

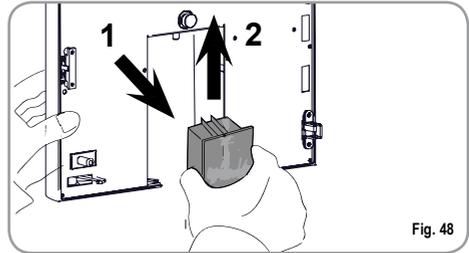


Fig. 48

- Disconnect all the tubes attached to it.
- Disassemble the milk foamer and wash it carefully.



Fig. 49

**NOTE:** If the pause between one cappuccino and another is over one hour long, it is advisable to wash the milk foamer by fishing the milk suction tube in hot water rather than in milk.

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

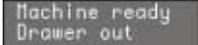
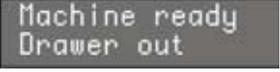
**NOTE:** To make the reassembling procedure easier, an explanatory label has been attached to the front door.

- Clean the drop collector (see paragraph THE DROP COLLECTING TRAY GRID).

## 10. STANDARD SETTING TABLE

BEVERAGE	WATER VOL (cc)	GRINDING TIME (sec)	MILK TIME (sec)	PRE-BREWING	TAMPING	NUMBER
Ristretto	40	7		No	yes	
2 Ristretto	80	9		No	No	
Espresso	50	7		No	yes	
2 Espresso	100	9		No	No	
Caffè	60	7		No	yes	
2 Caffè	120	9		No	No	
Caffe Creme	100	7		No	No	
2 Caffe Creme	200	9		No	No	
Cappuccino	50	7	12	No	yes	
Big Cappuccino	60	7	15	No	yes	
Macchiato	50	7	12	No	yes	
Caffelatte	60	7	12	No	yes	
Milk			15			
Hot Water			20			
Steam			55			
Grounds number						20
Milk cleaning warning						00
Clean warning						00
Group 1 adjustment						275
Group 2 adjustment						540
Coffee temperature						98 (°C)
Steam temperature						125 (°C)
Water filter						00
Grinder setting						00
Shut down clean						No
Password						     
Smart Card						No
Energy Saving						00
Water hardness°Fr						00

## 11. MACHINE FUNCTIONS MESSAGES

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

DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
<p><b>WASHING CYCLE IS NEEDEDGIO</b></p> <p>Clean Warning</p>	<p>The set number of cycles programmed before washing, has been exceeded.</p>	<p>The message will appear on the display but the machine will continue to deliver drinks.</p>	<p>Do a washing cycle (see paragraph WASHING THE DELIVERY UNIT AND MILK FOAMER)</p>	
<p><b>WASHING THE MILK CIRCUIT IS NEEDED</b></p> <p>MilkCleanWarning</p>	<p>The set number of hours programmed from time of last milk based drink before washing, has been exceeded.</p>	<p>The message will appear on the display but the machine will continue to deliver drinks.</p>	<p>Perform a washing cycle for the milk foamer only. As in the case of a complete washing cycle, you must keep the key pressed down  for 5 seconds without, however, inserting cleanser tablets for this group's washing. (See only points 1,2,3,4 of the paragraph 'WASHING THE DELIVERY UNIT AND MILK FOAMER')</p>	
<p><b>SHUT DOWN CLEAN</b></p> <p>ShutDown Clean Press Enter</p>	<p>An end of service wash was set for the delivery unit during the programming stage.</p>	<p>An end of service wash must be performed before the machine is switched off.</p>	<p>Press the ENTER key as shown on the display. The machine will automatically perform an end of service wash, dispensing approx. 50cm<sup>3</sup> (3.0512 cu in) of water and will then switch off.</p>	
<p><b>NEED FOR DE-SCALING CYCLE</b></p> <p>Please Decalcification</p>	<p>The number of litres after which a descaling cycle is required has been exceeded.</p>	<p>This message is displayed but the machine will continue to dispense drinks</p>	<p>Carry out a descaling cycle (SEE the relevant section entitled "DE-SCALING CYCLE")</p>	

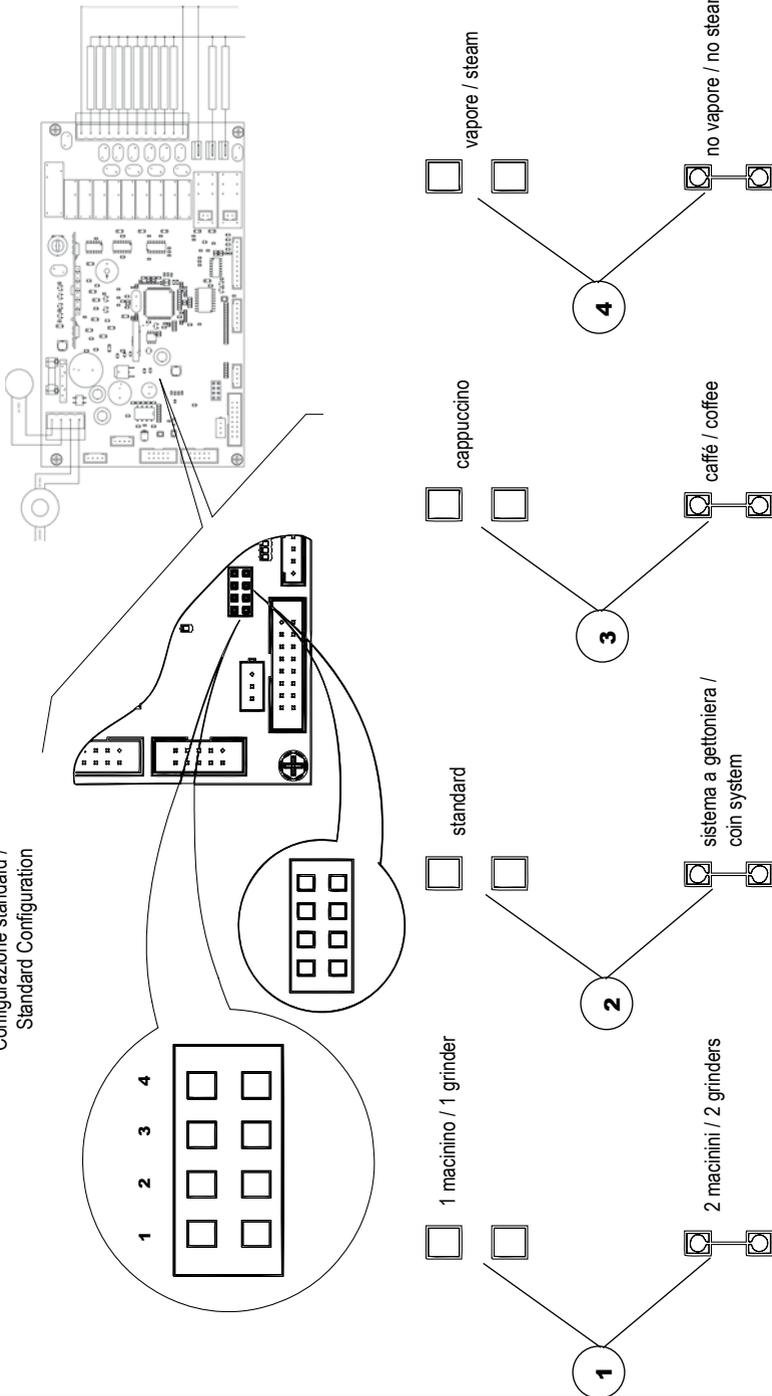
## 12. MACHINE BLOCK ALARM MESSAGES

DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
<p><b>UPPER PISTON MOTOR GROUP ALARMORE</b></p> 	<p>During the group handling phase, the upper piston exceeded maximum set time by 10 seconds before recognizing motor pickup.</p>	<p>The control unit will halt whatever cycle is on by turning off both the movement actuator and those for drink delivery; the operator will not be able to make selections on the keyboard.</p>	<p>Open and close the machine door.</p>	<p>If the alarm reappears after the second time of taying, call the Service Technician.</p>
<p><b>HEATER FILLING ALARM</b></p> 	<p>The heater filling stage has exceeded the 3 minute maximum time; the probe level is uncovered.</p>	<p>The machine will stop.</p>		<p>If the alarm reappears after the second time of taying, call the Service Technician.</p>
<p><b>TURBINE ALARM</b></p> <p>Ad allarme rilevato l'unità di controllo alterna a display il messaggio relativo alla bevanda in corso con il messaggio di errore associato a questa funzione. Ad esempio:</p> 	<p>The volume counter will not send any impulses to the control unit for 5 seconds.</p>	<p>The delivery will continue for up to 60 seconds or for as long as any of the coffee based drink keys are pressed.</p>	<p>Open and close the machine door. The control unit will repeat the machine starting up procedure.</p>	<p>In case the alarm persists, the machine can be used as a manual appliance.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the selected key to start the dosing;</li> <li>• Once the desired dose has been delivered in the cup, press the same key to halt the dose being delivered.</li> </ul> <p>Call the Service Technician.</p>

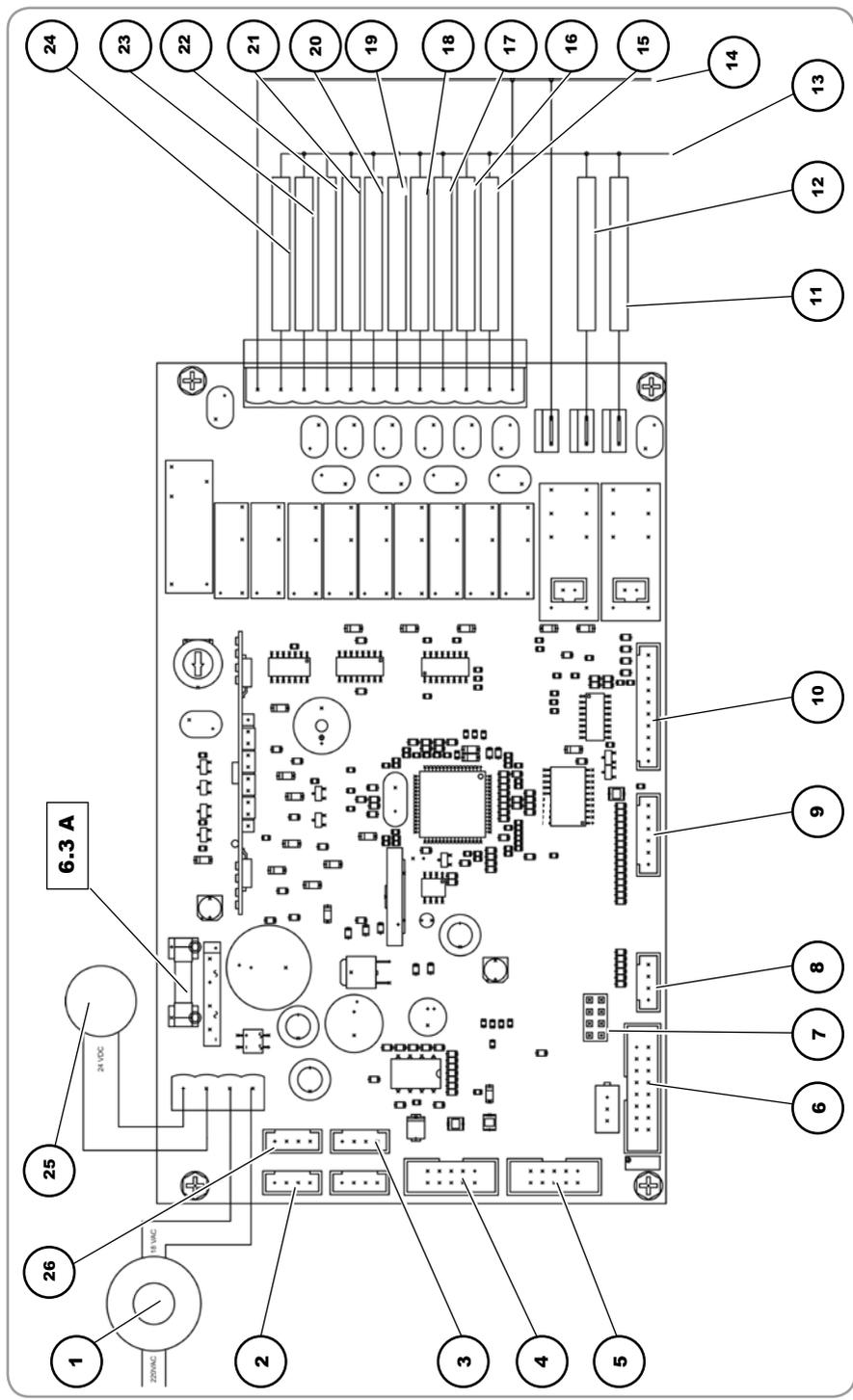
DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
<p><b>WATER TANK EMPTY ALARM</b></p> <p>RefillWaterTank</p>	The water tank is empty.	The coffee will not be delivered and the dosing will be halted while in progress.	Fill the water tank.	Use the Hot Water key to eliminate any air bubbles.
<p><b>CLEANING FILTER ALARM</b></p> <p>Water Filter 1 20</p>	The volume counter has reached the number of litres of deliverable water set during programming phase.	Coffee will not be delivered; the dose will not be halted or it is variable.	Regenerate cleaning filter salts. To erase the alarm see paragraph on 'RESETTING CLEANING FILTER LITRE COUNTER'.	This alarm will not halt delivery. The cleaning filter alarm can be eliminated by programming the number of litres to zero (see paragraph on 'PROGRAMMING').
<p><b>TEMPERATURE PROBE MALFUNCTION ALARM</b></p> <p>Alarm:CoffeTemp</p> <p>Alarm:SteamTemp</p>	One of the two temperature probes is broken.	Coffee will not be delivered.	Substitute the broken probe.	This alarm blocks all deliveries.
<p><b>COFFEE QUANTITY ALARM</b></p> <p>Too Much Coffee</p>	Too much coffee.	Coffee will not be delivered and an ejection cycle will be effected.	Reduce the quantity of coffee.	

# CONFIGURAZIONE / CONFIGURATION

Configurazione standard /  
Standard Configuration



# IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRICAL SYSTEM

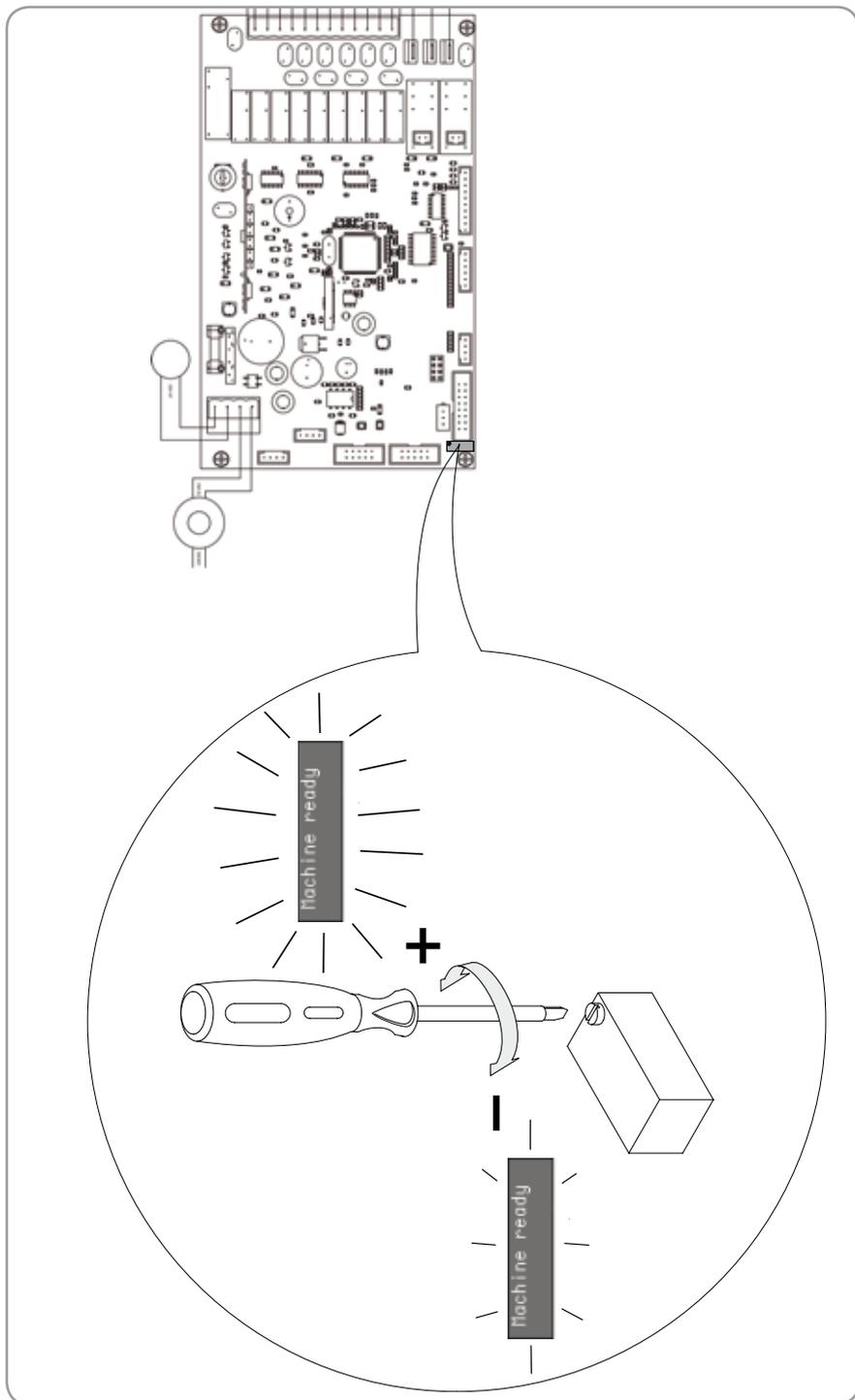


# IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM

## LEGENDA

1	Trasformatore	1	Transformer
2	Contatore volumetrico.	2	Flowmeter
3	Sonda di livello	3	Level probe
4	Collegamento PC	4	PC connection
5	Smart card	5	Smart card
6	Display	6	Display
7	Configurazione	7	Configuration
8	Sonde temperatura	8	Temperature Probe
9	Ingressi	9	Ingress
10	Tastiera	10	Touchpad
11	Caldaia caffè	11	Coffee boiler
12	Caldaia vapore	12	Steam boiler
13	Fase	13	Phase
14	Neutro	14	Neutro
15	Resistenza gruppo	15	Group heating element
16	2° Macinino	16	2° Grinder
17	Scivolo 2° Macinino	17	Slide 2° Grinder
18	EV vapore	18	Steam EV
19	EV livello	19	Autolevel EV
20	EV acqua calda	20	Hot water EV
21	EV erogazione	21	Delivery EV
22	EV cappuccinatore	22	Milk foamer EV
23	Pompa	23	Pump
24	1° Macinino	24	1° Grinder
25	Motore gruppo	25	Motor group
26	Encoder ottico	26	Optical encoder

# REGOLAZIONE CONTRASTO DISPLAY / DISPLAY CONTRAST ADJUSTMENT







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)