

PRONTOBAR TOUCH

DE GEBRAUCHANWEISUNGEN (Übersetzung der Originalanleitungen)

ES MANUAL DE INSTRUCCIONES (Instrucciones traducidas del original)



INDICE / ÍNDICE

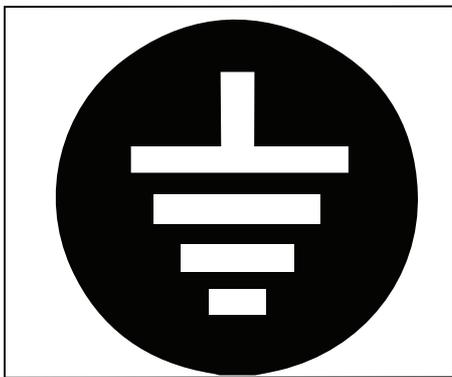
3	WARNHINWEISE UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN
11	ADVERTENCIAS Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD
19	ALLGEMEINE INFORMATIONEN / INFORMACIÓN GENERAL
20	TECHNISCHE DATEN / DATOS TÉCNICOS
22	BESCHREIBUNG DES GERÄTES / DESCRIPCIÓN DEL APARATO
26	INSTALLATION / INSTALACIÓN
30	EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHTECHNIKER / AJUSTES A CARGO DEL TÉCNICO CUALIFICADO
33	VERWENDUNG / USO
40	PROGRAMMIERUNG / PROGRAMACIÓN
60	REINIGUNG UND WARTUNG / LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
68	STÖRUNGSSUCHE / LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

DE SICHERHEITSHINWEISE

- Diese Gebrauchsanweisung ist ein wesentlicher Bestandteil dieses Produktes und ist dem Verbraucher zu liefern. Die in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise aufmerksam lesen, da sie wichtige Informationen über die Sicherheit bei Installation, Betrieb und Instandhaltung liefern. Diese Anleitung sorgfältig aufbewahren, um sie jederzeit nachschlagen zu können.
- Die Bilder in diesem Handbuch sind nur als Anhaltspunkte zu verstehen.
- Dieses Gerät ist nur zu den Zwecken zu verwenden, die in diesem Handbuch bestimmt werden. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung des Geräts entstehen.
- Vor dem Gebrauch lesen Sie die ganze Gebrauchsanweisung oder mindestens die Sicherheitshinweise und Einstellung des Gerätes durch.
- Das Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Kinder und Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Mangel an entsprechenden Kenntnissen, sofern sie nicht überwacht oder angeleitet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Nach dem Auspacken sicherstellen, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall auf die Verwendung des Geräts verzichten und qualifiziertes Fachpersonal hinzuziehen. Die Verpackungselemente (Plastikbeutel, Styroporsteile, Nägel usw.) nicht in der Reichweite von Kindern liegen lassen, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen. Nicht in der Umwelt freisetzen.
- Die Maschine ist geeignet für die Installation in den Diensträumen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen, in Agrotourbetrieben, in den Gemeinschaftsbereichen von Hotels, Motels, Bed&Breakfast und dgl. geeignet.
- Das Gerät darf nur in Räumen installiert werden, in denen seine Nutzung und Wartung auf qualifiziertes Personal beschränkt ist.
- Das Gerät darf nicht dort installiert werden, wo Wasserstrahlen verwendet werden können.
- Der Geräuschpegel der Maschine liegt unter 70 dB.
- Um die Lüftung der Maschine zu gewährleisten, muss sie mit der Lüftungsöffnung im Abstand von mindestens 15 mm von Wänden oder anderen Maschinen aufgestellt werden.
- Vor jeder Tätigkeit wie Installation, Wartung, Ausladen, Einstellung muss der qualifizierte Bediener immer Arbeitshandschuhe und Unfallverhütungsschuhe anziehen.
- Vor dem Anschluss des Gerätes prüfen, ob die Betriebsdaten auf dem Typenschild mit den Bemessungswerten des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich an der Rückseite der Maschine. Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den geltenden Bundes-, Landes- und Regionalvorschriften für Hydrauliksysteme mit Hochwasserschutz installiert

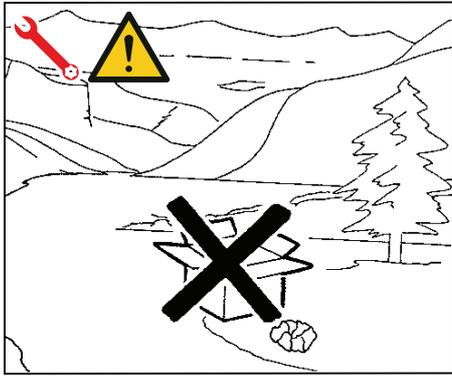
werden. Aus diesem Grund müssen die Hydraulikanschlüsse von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden. Die Garantie erlischt, wenn die Eigenschaften des Netzteils nicht mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

- Zur Installation des Geräts sind die Bauteile und Materialien zu verwenden, die dem Gerät mitgeliefert werden. Sollte die Verwendung anderer Bauteile notwendig sein, so muss der Installationstechniker deren Eignung für die Verwendung im Kontakt mit Wasser prüfen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Die Espressomaschine muss unter Beachtung der jeweils geltenden Vorschriften für die Wasserversorgung installiert werden. Der Wasseranschluss muss von einem zugelassenen Fachtechniker ausgeführt werden. Verwenden Sie beim Anschluss an das Wasserleitungsnetz immer ein neues Rohr, alte Rohre dürfen nicht verwendet werden.
- Bei der Installation muss der zugelassene Elektriker einen nach den geltenden Sicherheitsvorschriften erforderlichen allpoligen Schalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte vorsehen, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht.

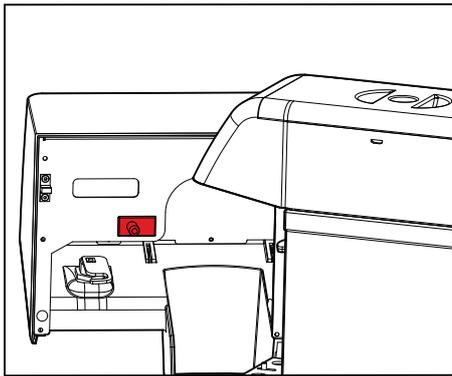


- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, falls die Anlage nicht geerdet ist. Zur elektrischen Sicherheit dieses Geräts ist das Vorhandensein einer Erdungsanlage erforderlich. Es muss durch einen zugelassenen Elektriker geprüft werden, dass die Stromleistung der Anlage für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend ist.
- Die Verwendung von elektrischen Geräten beliebiger Art erfordert die Einhaltung einiger wesentlicher Grundregeln. Insbesondere:
 - Das Gerät keinesfalls mit nassen Händen oder bei nassen Füßen anfassen;
 - Das Gerät nicht barfuß benutzen.
 - In Badezimmern oder Duschräumen keine Verlängerungskabel verwenden;
 - Stromkabel nicht ziehen, um das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen;
 - Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen ausgesetzt werden (Regen, Sonne usw.);
 - Das Gerät darf nicht von Kindern oder unbefugtem Personal sowie von Personen benutzt werden, die das vorliegende Handbuch nicht gelesen und einwandfrei verstanden haben.
- Der zugelassene Elektriker muss auch sicherstellen, dass der Kabelquerschnitt des Systems für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und Kabelverlängerungen ist untersagt. Sofern dies unbedingt notwendig sein sollte, muss ein zugelassener Elektriker zugezogen werden.
- Um Überhitzungen zu vermeiden, ist es empfehlenswert, das Stromkabel komplett abzurollen. Die Belüftungs- und Dissipationsgitter insbesondere des Tassenwärmers dürfen nicht verstopfen.

- Das Stromkabel dieses Gerätes darf vom Verbraucher selbst nicht ersetzt werden. Im Schadensfall das Gerät abschalten und das Kabel ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal austauschen lassen.
- Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, darf es nur von einer autorisierten Servicestelle oder vom Hersteller ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss mit Wasser versorgt werden, das entsprechend den am Installationsort geltenden einschlägigen Bestimmungen für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Der Installationstechniker muss beim Inhaber/ Betreiber der Anlage die Bestätigung einholen, dass das Wasser die genannten Voraussetzungen erfüllt.
- Bei Maschinen mit Wasseranschluss an das Netz muss der Mindestdruck 2 bar und darüber hinaus darf der Höchstdruck für den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine 4 bar nicht überschreiten.
- Die Betriebstemperatur muss zwischen +5 und +30°C liegen.
- Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der "Betriebsbereitschaft" belassen. Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:
 - 100% des Kaffeekreislaufs gelangen durch den Kaffeeauslauf;
 - Öffnen des Dampfauslasses für 1 Minute.
 Nach erfolgter Installation sollte ein Bericht über die vorgenommenen Arbeiten erstellt werden.
- Es ist verboten, die Maschine ohne die Anwesenheit und Aufsicht eines qualifizierten Bedieners an zu lassen. Die Simonelli Group haftet nicht für Schäden, die durch die Nichteinhaltung dieses Verbots entstehen.
- Beim Einfüllen von Kaffee darf der Bediener nicht die Hände ins Innere des Behälters bringen.
- Wenn die Dampfdüse benutzt wird, mit Vorsicht vorgehen und die Hände unter die Düse nicht legen oder sie unmittelbar nach dem Gebrauch berühren.
- Befolgen Sie bei Reinigungsarbeiten nur die Anweisungen in dieser Broschüre.
- Nachdem das Spülen der Maschine begonnen hat, darf dieser Vorgang nicht unterbrochen werden, da sonst Reinigungsmittelrückstände in den Brühgruppen zurückbleiben könnten.
- Bei Störungen oder mangelhaftem Betrieb, das Gerät ausschalten. Es ist strikt untersagt, Arbeiten jeglicher Art am Gerät vorzunehmen. Dazu darf ausschließlich qualifiziertes Fachpersonal herangezogen werden. Eventuelle Reparaturen des Geräts dürfen ausschließlich vom Hersteller oder dessen zugelassenen Kundendienststellen unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen vorgenommen werden. Die mangelnde Einhaltung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.
- Trennen Sie im Brandfall die Maschine mit dem Hauptschalter von der Stromversorgung. Es ist absolut verboten, das Feuer mit Wasser zu löschen, wenn die Maschine unter Spannung steht.
- Der autorisierte Techniker muss den Schalter der Maschine ausschalten und ausstecken, bevor er Wartungsarbeiten durchführt.



- Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht überwacht wird, schließen Sie den Wasserzulaufhahn. Falls das Gerät nicht mehr benutzt werden sollte, ist es empfehlenswert es stillzulegen, indem man nach Herausziehen des Netzsteckers das Stromkabel abschneidet.
- Die Maschine belastet die Umwelt: Die für die Entsorgung zuständigen Stellen hinzuziehen oder sich an den Hersteller wenden, um die einschlägigen Informationen zu erhalten.



- Den Sicherheitsschalter nicht drücken und/oder ziehen.

INFORMATION AN BENUTZER



Gemäß der Richtlinie 2011/65/EG zur Verringerung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung von Abfällen.

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

DIE VORBEREITUNG STEHT IN DER VERANTWORTUNG DES KÄUFERS

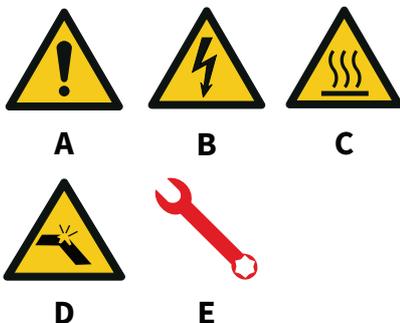
- Vorbereitung des Aufstellungsortes.
Der Käufer muss eine geeignete Auflagefläche zur Verfügung stellen, um das Gewicht der Maschine zu tragen (siehe Kapitel Installation).
- Elektrische Prädisposition.
Das elektrische System muss den am Installationsort geltenden nationalen Vorschriften entsprechen und effizient geerdet sein.
Installieren Sie eine allpolige Trennvorrichtung vor der Maschine.



Die Stromversorgungskabel müssen entsprechend dem von der Maschine benötigten Maximalstrom so bemessen sein, dass der gesamte Spannungsabfall bei Volllast weniger als 2% beträgt.

- Vorbereitung eines Wasseranschlusses.
Bereiten Sie eine geeignete Wasserableitung und ein Wasserversorgungsnetz vor, das Wasser mit einem maximalen französischen Härte-Grad von 3/5° (60/85 ppm).

SYMBOLLE



- A Allgemeine Gefahr
- B Stromschlaggefahr
- C Verbrennungsgefahr
- D Gefahr von Maschinenschäden
- E Betrieb, der dem qualifizierten Techniker vorbehalten ist, gemäß den geltenden Vorschriften.

RESTRISIKEN

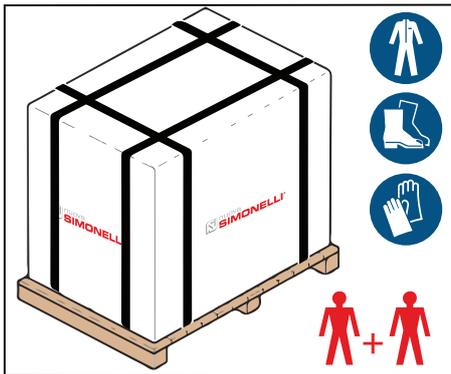
Obwohl der Hersteller mechanische und elektrische Sicherheitssysteme zur Verfügung gestellt hat, gibt es während des Einsatzes der Maschine noch einige Gefahrenzonen:



- Brühgruppe.
- Dampfzange / Easycream (optional).
- Heißwasserdüse

ERHALT DER MASCHINE

TRANSPORT



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

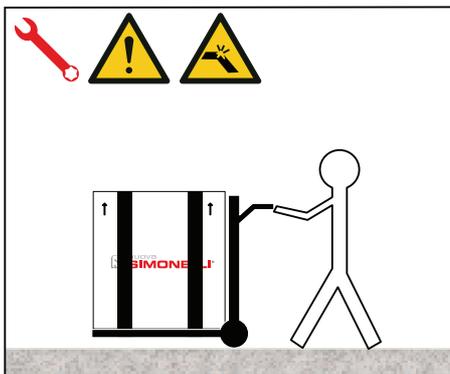
Vor Transport- oder Handhabungstätigkeiten muss der Bediener Handschuhe und Unfallverhütungsschuhe sowie einen Schutzanzug mit Gummiband am Rand anziehen.

Die Maschine muss von 2 oder mehr Personen bedient werden.



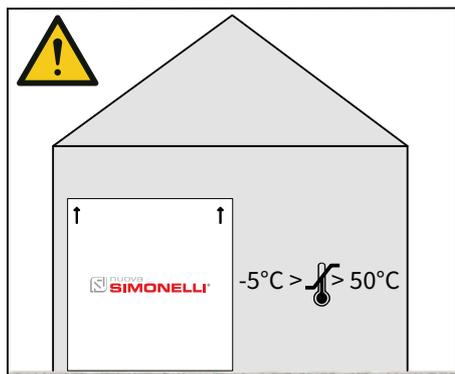
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- und Personenschäden ab, die sich aus der Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften für das Heben und Bewegen von Materialien ergeben.

HANDHABUNG



- Die Palette langsam etwa 30 cm anheben und zum Ladebereich bringen.
- Nachdem sichergestellt wurde, dass keine Hindernisse, Sachen oder Personen, vorhanden sind, kann das Laden vorgenommen werden.
- Nach Erreichen des Zielorts wiederum sicherstellen, dass sich im Entladebereich keine Sachen oder Personen befinden, die Palette mit einem geeigneten Hebemittel (z.B. Gabelstapler) abladen und in etwa 30 cm Höhe über dem Boden bis zum Lagerort bringen.

LAGERUNG

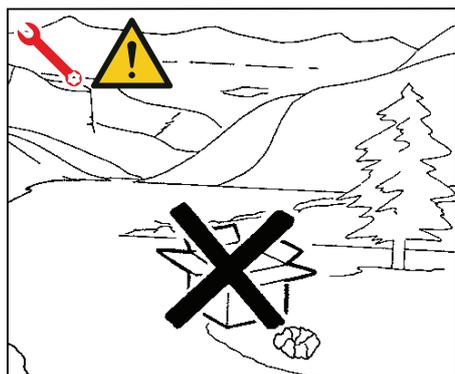


Die Box mit der Maschine muss wetterunabhängig gelagert werden.

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

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

ENTPACKEN



Nach dem Auspacken der Maschine, die Palette oder Behälter nicht gedankenlos fortwerfen.

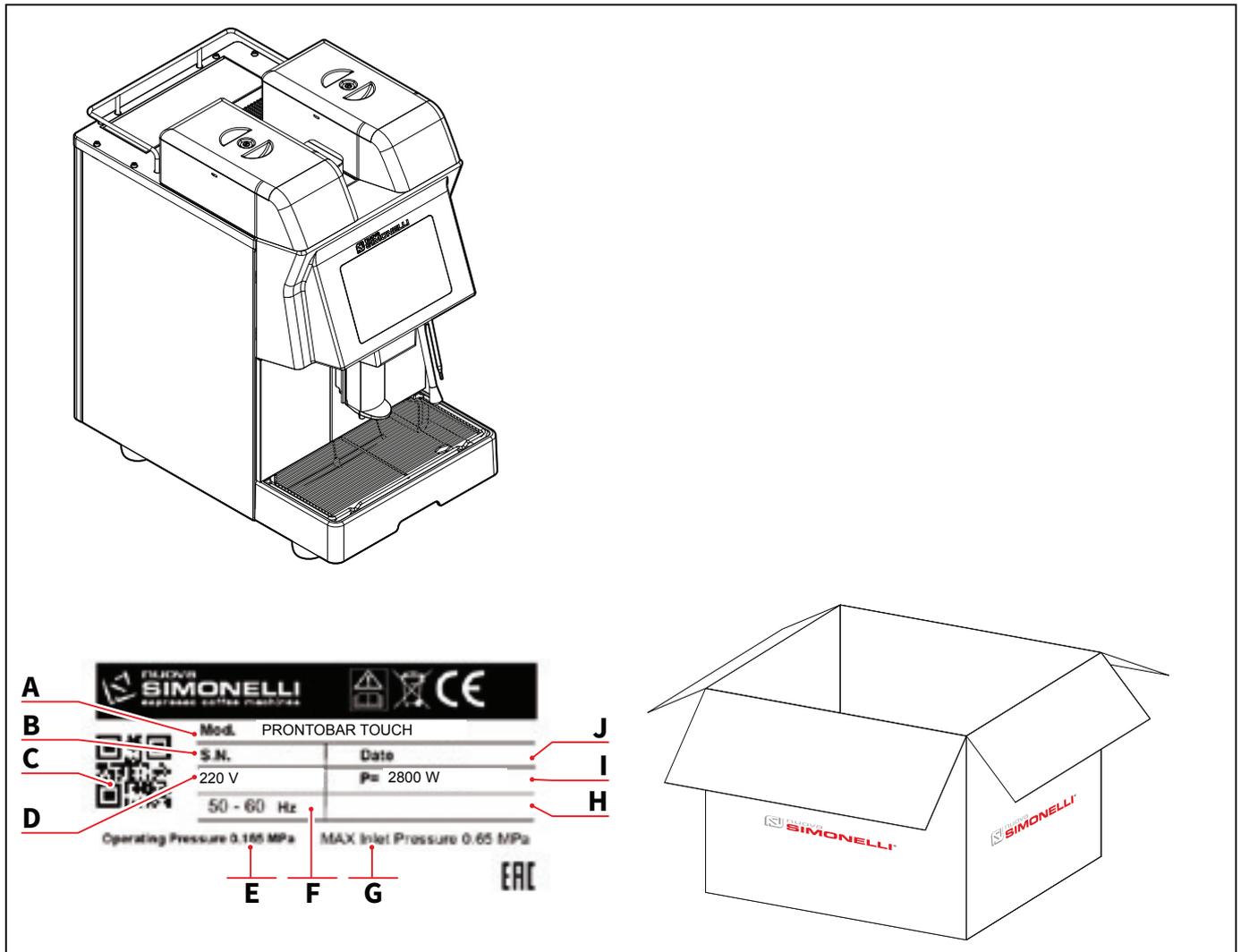
INHALTSKONTROLLE

Überprüfen Sie nach Erhalt der Box, ob die Verpackung intakt und optisch unbeschädigt ist. Die Betriebsanleitung und der dazugehörige Satz müssen sich in der Verpackung befinden.

Wenden Sie sich im Falle von Schäden oder Fehlfunktionen an Ihren Händler vor Ort.

Geben Sie bei jeder Kommunikation immer die Seriennummer an.

Die Mitteilung muss innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Maschine erfolgen.



- Maschine (Beispielbild)
- Wasserschlauch 3/4" - 3/8".
- Ring zur Einstellung des Cappuccino-Aufschäumers
- Gewindedrehknopf
- Dosierbecher Gemahlener Kaffee (1 Portion)
- Plastifizierter Gewindestift
- Bürste für Handbrause
- Reinigungsmittel (Tabletten)
- Reinigungsmittel (flüssig)
- Inbusschlüssel

- A Modell und Version
- B Seriennummer
- C QR-Code
- D Spannungsversorgung
- E Betriebsdruck
- F Frequenz
- G Max. Eingangsdruck
- H Optional
- I Leistung
- J Produktionsdatum

1

ALLGEMEINE INFORMATIONEN INFORMACIÓN GENERAL

DE

HERSTELLER:

SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italien

KAFFEMASCHINENMODELL: PRONTOBAR TOUCH

ES

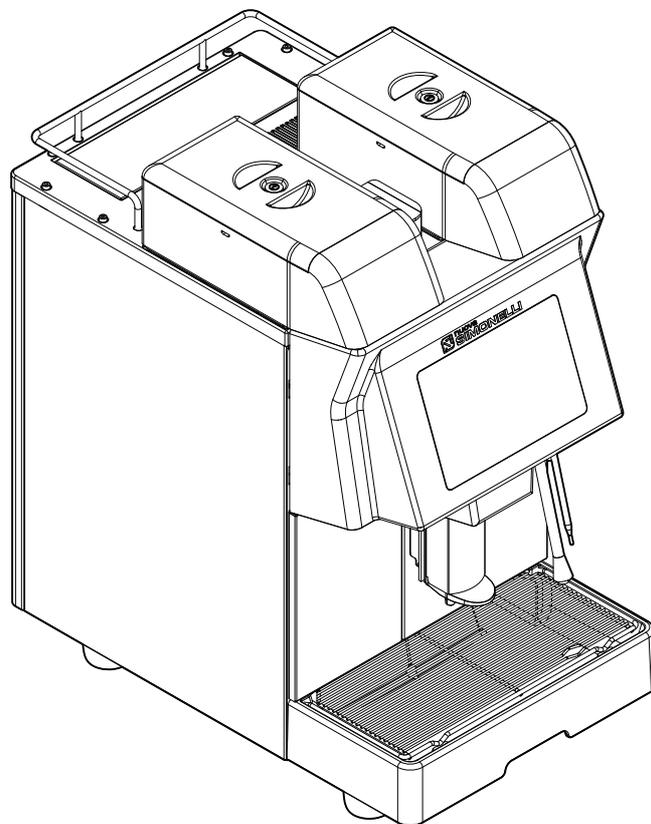
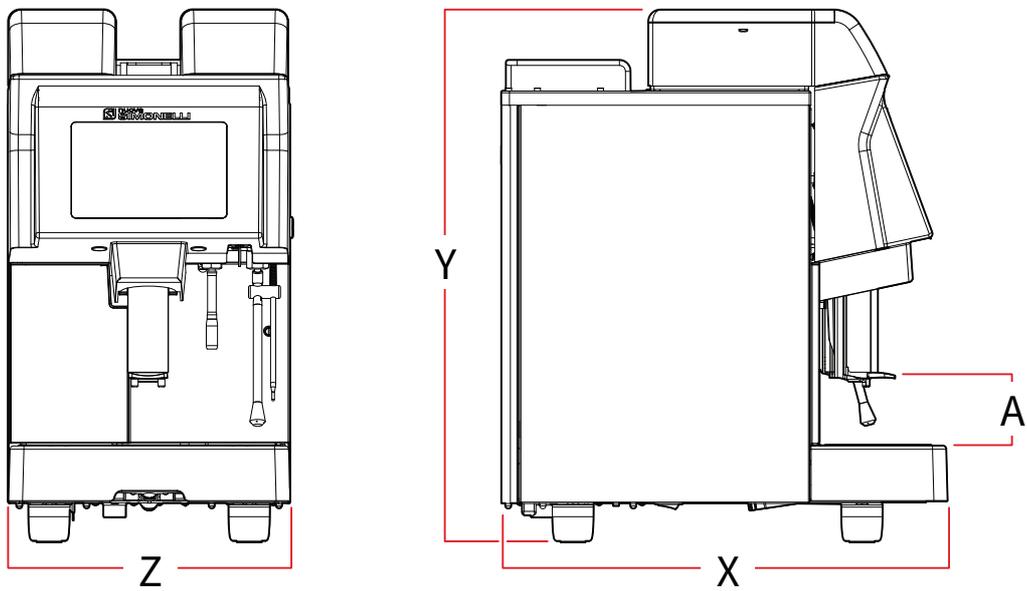
FABRICANTE:

SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italy

MÁQUINA DE CAFÉ MODELO: PRONTOBAR TOUCH

2

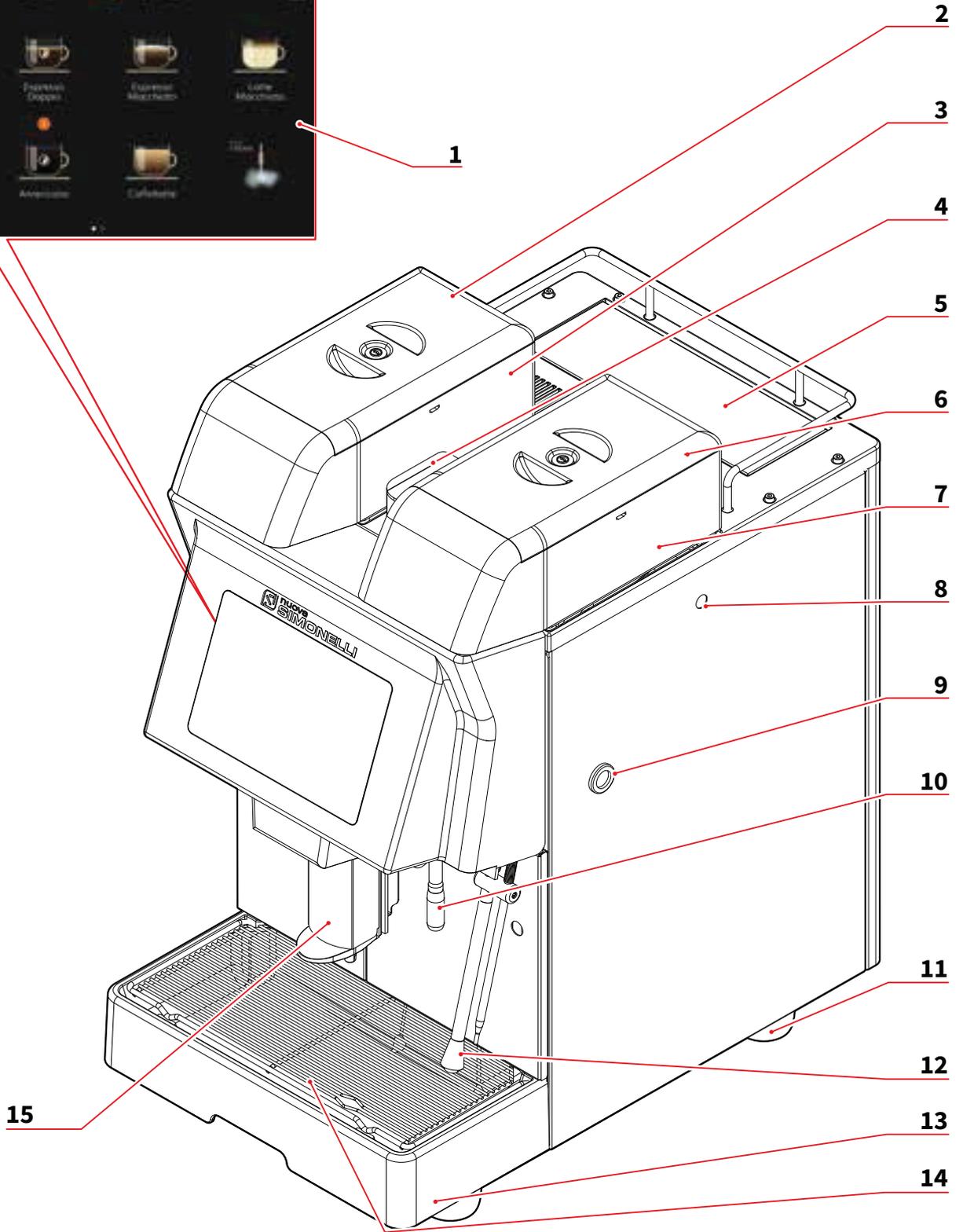
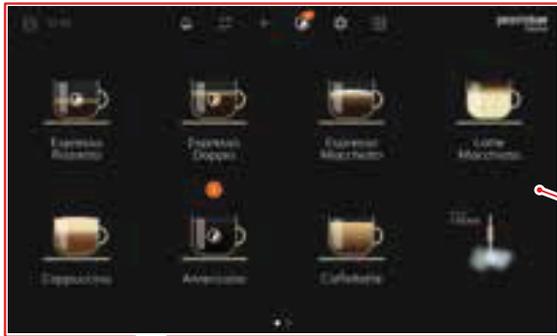
TECNISCHE DATEN DATOS TÉCNICOS



Mahlwerke Molinillos		2	
Spannung Voltaje	V	220	
Leistung Potencia	W	2800	
Kessel Calderas		2	
Fassungsvermögen Boiler Capacidad calderas	l	1,5	0,8
Fassungsvermögen Capacidad posos		30÷40	
Containerkapazität Capacidad contenedores	Kg/lb	0,8/2	
Nettogewicht Peso neto	kg/lb	40/88	
Bruttogewicht Peso bruto	kg	45/99	
Schallpegel Nivel acústico	dB	<70	
Größen / Dimensiones			
X	mm	520 20 7/16"	
Y	mm	622 24 1/2"	
Z	mm	326 12 13/16"	
A	mm	70 ÷140 2 3/4" ÷ 5 1/2"	

3

BESCHREIBUNG DER MASCHINE DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA



DE
Beispielbild

ES
Imágenes de ejemplo

DE

- 1 Touchscreen-Anzeige
- 2 Behälterdeckel 2
- 3 Kaffeebehälter 2
- 4 Zugangsklappe zur Kaffeepulver-Rutsche
- 5 Zugangsklappe zum Tank
- 6 Behälterdeckel 1
- 7 Kaffeebehälter 1
- 8 Luftregler des Cappuccino-Aufschäumers
- 9 Eingang Milchleitung
- 10 Heißwasserdüse
- 11 Maschinenfuß
- 12 Dampflanze / Easycream (optional)
- 13 Tropfschale
- 14 Gitter
- 15 Brühgruppe

ES

- 1 Display de pantalla táctil
- 2 Tapa contenedor 2
- 3 Contenedor café 2
- 4 Puerta de acceso a la tolva de café molido
- 5 Puerta de acceso al depósito
- 6 Tapa contenedor 1
- 7 Contenedor café 1
- 8 Regulador de aire del capuchinador
- 9 Entrada tubo de leche
- 10 Lanza de agua caliente
- 11 Pie de la máquina
- 12 Lanza de vapor / Easycream (opc.)
- 13 Cajón antigoteo
- 14 Rejilla
- 15 Grupo erogación

3.1 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- Die Maschine bietet eine Vielzahl von Espresso-Möglichkeiten und -Kombinationen, die den Anforderungen entsprechen.
- Nutzen Sie die professionellen Abrechnungsdaten für die Ausgabe von Kaffee, Wasser und Dampf.
- Die Maschine ist für den Betrieb mit folgenden Produkten geeignet:
 - Bohnenkaffee
 - Koffeinfreies Kaffeepulver
 - Milch (nicht in Pulverform)

3.1 USO PREVISTO

- Máquina diseñada y fabricada conforme a lo indicado en la declaración de conformidad.
- Debe ser utilizada por profesionales del sector para la erogación de café, agua y vapor.
- La máquina es apta para operar con los siguientes alimentos:
 - café en grano
 - café descafeinado en polvo
 - leche (no en polvo)

3.2 UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG

In diesem Absatz sind nur einige Situationen aufgeführt, in denen ein vernünftigerweise vorhersehbarer Missbrauch vorliegt. Bei der bestimmungsgemäßen Verwendung der Maschine ist zu beachten, was in dieser Anleitung angegeben ist.

- Nutzung durch nicht-professionelle Betreiber.
- Verwendung von Lebensmitteln, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind.
- Verwendung von anderen Flüssigkeiten als enthärtetem Trinkwasser mit einem maximalen französischen Härte-Grad von 3/5° (60/85 ppm).
- Das Berühren der Auslasseneinheit mit den Händen.
- Das Einführen von anderen Dingen oder Materialien als Kaffee in die Filterhalter.
- Andere Gegenstände als Tassen auf den Tassenwärmer stellen.
- Die Behälter mit Flüssigkeiten auf den Tassenwärmer stellen.
- Das Erwärmen von Getränken oder anderen Nicht-Lebensmitteln.
- Das Blockieren der Lüftungsgitter mit Tüchern oder anderem, oder das Abdecken des Tassenwärmers mit Tüchern.
- Die Maschine bei Nässe zu verwenden.

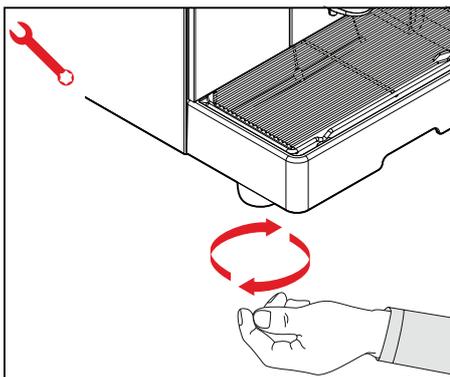
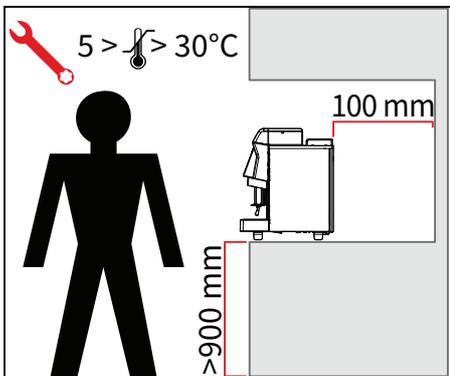
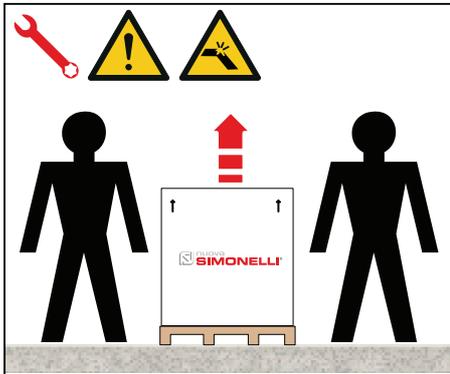
3.2 USO INAPROPIADO

En este apartado se enumeran solo algunas situaciones de mal uso razonablemente previsible. El uso correcto de la máquina deberá atenderse a lo declarado en el presente manual.

- Uso por parte de operadores no profesionales.
- Uso de alimentos no descritos en el presente manual.
- Uso de líquidos distintos de agua potable ablandada con una dureza máxima de 3/5° franceses (60/85 ppm).
- Tocar con las manos los grupos de erogación.
- Introducir cosas o materiales distintos del café en los portafiltros.
- Colocar sobre el calentatazas otros objetos distintos de tazas y tacitas.
- Apoyar contenedores con líquidos sobre el calentatazas.
- Calentar bebidas u otras sustancias no alimenticias.
- Obstruir las rejillas de ventilación con paños u otros objetos, o cubrir el calentatazas con paños.
- Utilizar la máquina mojada.

4

INSTALLATION INSTALACIÓN



DE

Zum Anheben der Maschine sind mindestens 2 Personen erforderlich.

4.1 POSITIONIERUNG

Überprüfen Sie vor der Installation der Maschine, ob die beanspruchte Fläche mit den Gesamtabmessungen und dem Gewicht der Maschine kompatibel ist.

- Stellen Sie die Maschine auf eine horizontale Ebene, die mindestens 900 mm über dem Boden liegt.
- Halten Sie mindestens 100 mm um die Maschine herum, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Stellen Sie die Maschine mit den Stellfüßen ein.

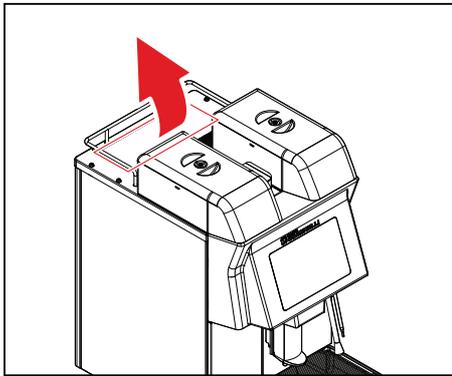
ES

Para levantar la máquina son necesarias al menos 2 personas.

4.1 COLOCACIÓN

Antes de instalar la máquina, comprobar que la zona asignada sea compatible con las dimensiones máximas y el peso de la misma.

- Colocar la máquina sobre una superficie horizontal a una altura mínima de 900 mm del suelo.
- Mantener al menos 100 mm en torno a la máquina para permitir una correcta ventilación.
- Regular la máquina manobrando los pies.



DE

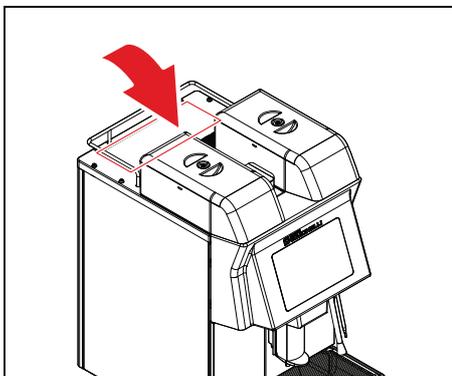
4.2 WASSERANSCHLUSS

4.2.1 VERSION MIT TANK

Mit dieser Option wird die Maschine voreingestellt.



Schalten Sie die Maschine aus, bevor Sie den Tank ausbauen oder füllen.



Nachdem Sie die Maschine positioniert haben:

- Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie den Tank nach oben.
- Besonders bei der ersten Verwendung, den Tank mit Wasser und Spülmittel reinigen und sorgfältig spülen, um jeden Rest von Spülmittel zu beseitigen.
- Füllen Sie den Tank mit frischem Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Tanks trocken ist, setzen Sie den Wassertank ein und schließen Sie die Tür.

ES

4.2 CONEXIÓN HÍDRICA

4.2.1 VERSIÓN CON DEPÓSITO

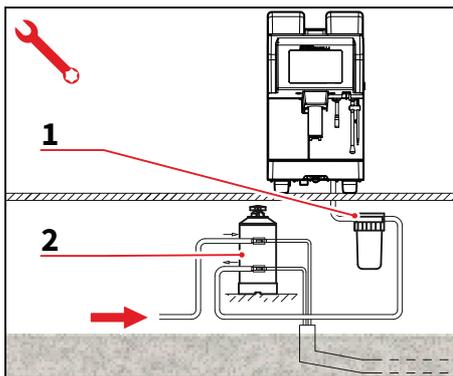
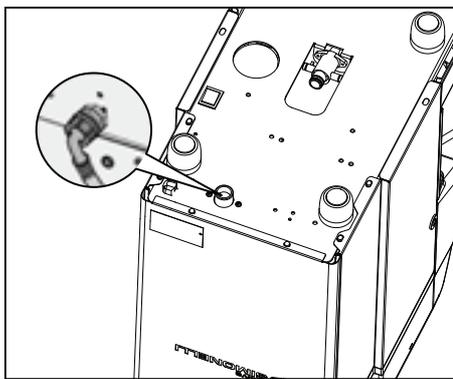
La máquina está preconfigurada con esta opción.



Apagar la máquina antes de llenar o extraer el depósito.

Después de haber colocado la máquina:

- Abrir la puerta y extraer el depósito hacia arriba.
- Sobre todo la primera vez, lavar con agua y jabón el depósito y enjuagar cuidadosamente prestando atención en eliminar todo residuo de jabón.
- Llenar con agua fresca el depósito.
- Asegurarse de que el exterior del depósito esté seco, introducir el depósito de agua y cerrar la puerta.



DE

4.2.1 VERSION MIT WASSERANSCHLUSS

Die Maschine ist so konzipiert, dass sie auch mit einem Wasseranschluss arbeitet. Wenden Sie sich an den Lieferanten, um die Maschine ordnungsgemäß vorzubereiten.

Nachdem Sie die Maschine positioniert haben:

- Verbinden Sie ein Ende des Rohres mit dem 3/4" Anschluss an der Unterseite der Maschine.
- Schließen Sie das andere Ende an das Wassernetz an.

Verbindungsrohre nicht drosseln. Es ist verboten, Anschlussleitungen zu verwenden, die bereits in der Vergangenheit verwendet wurden. Die Wartung der Filter liegt in der Verantwortung des Käufers.

- 1 Feinfilter
- 2 Enthärter

Wenn das Wasser nicht innerhalb der erforderlichen Spezifikationen gehalten wird, erlischt die Garantie.

WASSERSPEZIFIKATIONEN

- Gesamthärte 50-60 ppm (Teile pro Million).
- Wasserleitungsdruck zwischen 2 und 4 bar (Kaltwasser).
- Minimaler Durchfluss: 200 l/ Stunde
- Filtration unter 1,0 Mikron.
- Fester Rückstand (tds: Summe der gelösten Feststoffe) zwischen 50 und 250 ppm.
- Alkalität zwischen 10 und 150 ppm.
- Chlor weniger als 0,50 mg/l.
- pH-Wert zwischen 6,5 und 8,5.

ES

4.2.1 VERSIÓN CON RED HÍDRICA

La máquina está preparada para trabajar también con conexión a la red de suministro de agua. Contactar con el proveedor para preparar adecuadamente la máquina.

Después de haber colocado la máquina:

- Conectar un extremo del tubo al empalme de 3/4" situado en la parte inferior de la máquina.
- Conectar el otro extremo del tubo a la red de suministro de agua.

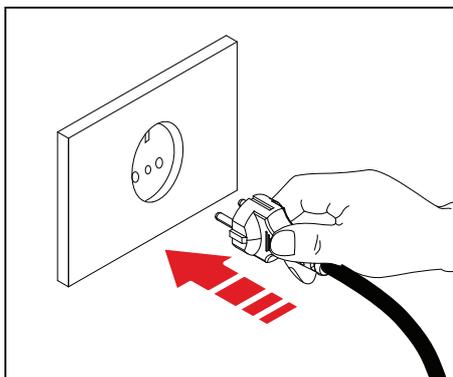
Evitar estrangulamientos en los tubos de conexión. Está prohibido utilizar tubos de conexión ya usados anteriormente. El mantenimiento de los filtros queda a cargo del comprador.

- 1 Filtro de malla
- 2 Ablandador

La garantía expira si no se mantiene el agua con las especificaciones adecuadas.

ESPECIFICACIONES PARA EL AGUA

- Dureza total 50-60 ppm (partes por millón).
- Presión de la red de suministro de agua entre 2 y 4 bar (agua fría).
- Caudal mínimo: 200 l/hora
- Filtración inferior a 1.0 micras.
- Residuo fijo (tds: total dissolved solids) entre 50 y 250 ppm.
- Alcalinidad entre 10 y 150 ppm.
- Cloro inferior a 0,50 mg/l.
- pH entre 6,5 y 8,5.



DE

4.3 STROMANSCHLUSS

Schließen Sie die Maschine an die Steckdose an.

4.4 VORAUSGEHENDE SCHRITTE

Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der "Betriebsbereitschaft" belassen.

Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:

- 100% des Kaffeekreislaufs gelangen durch den Kaffeeauslauf;
- Öffnen des Dampfauslasses für 1 Minute;
- Den gesamten Vorgang mindestens 3-mal wiederholen.

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

ES

4.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conectar la máquina a la toma eléctrica.

4.4 OPERACIONES PRELIMINARES

Al término de la instalación, el dispositivo se activa y se coloca en la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de "listo para el funcionamiento".

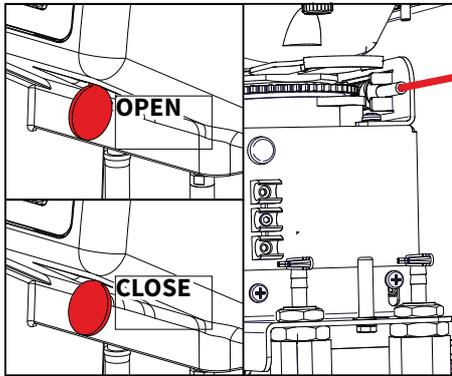
Tras alcanzar el estado de "listo para el funcionamiento", se efectúan las siguientes erogaciones:

- 100% del circuito café a través del erogador de café;
- Apertura de la salida de vapor durante 1 minuto;
- Repetir toda la operación, al menos 3 veces.

Al acabar la instalación, se recomienda redactar un informe de todo lo efectuado.

5

EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHTECHNIKER AJUSTES A CARGO DEL TÉCNICO CUALIFICADO



DE



Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten dürfen nur von einem Fachtechniker durchgeführt werden.

Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die sich aus der Nichteinhaltung der vorstehenden Bestimmungen ergeben.

5.1 EINSTELLUNG MAHLFEINHEIT



Führen Sie diesen Vorgang bei eingeschalteter Maschine und laufendem Mahlwerk durch.

- Den Schlüssel in das Schloss stecken.
- Den Schlüssel zum Öffnen der Klappe gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Die Klappe öffnen. Danach ist die Einstellschraube mit einem 3 mm Inbusschlüssel zur Regelung der Mahlfeinheit zugänglich.

LINKES MAHLWERK:

- Im Uhrzeigersinn: Grober
- Gegen den Uhrzeigersinn: Feiner

RECHTES MAHLWERK:

- Im Uhrzeigersinn: feiner
- Gegen den Uhrzeigersinn: Grober

- Die Klappe wieder schließen und mit dem Schlüssel abschließen.

ES



Las operaciones enumeradas a continuación deben ser realizadas solo por técnicos especializados.

El fabricante no se responsabiliza por ningún daño a objetos o personas provocados por el incumplimiento de lo antedicho.

5.1 REGULACIÓN MOLIENDA



Realizar este procedimiento con la máquina encendida y el molinillo en marcha.

- Introducir la llave en la correspondiente cerradura.
- Girar la llave de apertura de la puerta de mando en sentido antihorario.

- Abrir la puerta de mando para acceder al tornillo de ajuste de la molienda con una llave Allen de 3 mm (0,12 in).

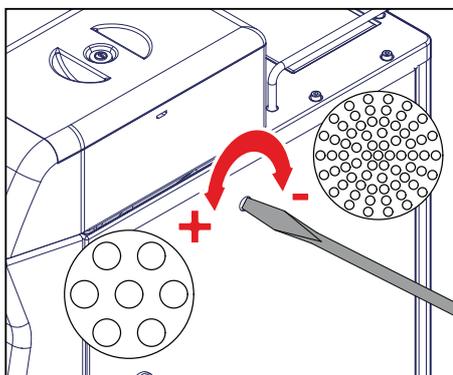
MOLINILLO IZQUIERDO:

- sentido horario: más gruesa
- sentido antihorario: más fina

MOLINILLO DERECHO:

- sentido horario: más fina
- sentido antihorario: más gruesa

- Cerrar la puerta con la llave.



DE

5.2 LUFTREGLER DES CAPPUCCINO- AUFSCÄUMERS



Der beschriebene Vorgang kann auch bei eingeschalteter Maschine vorgenommen werden.

Um die Luftmenge am Cappuccino-Aufschäumer und damit die Schaummenge zu verändern, betätigen Sie die entsprechende Einstellschraube auf der rechten Seite der Maschine, um die Luft am Cappuccino-Aufschäumer zu erhöhen/verringern.

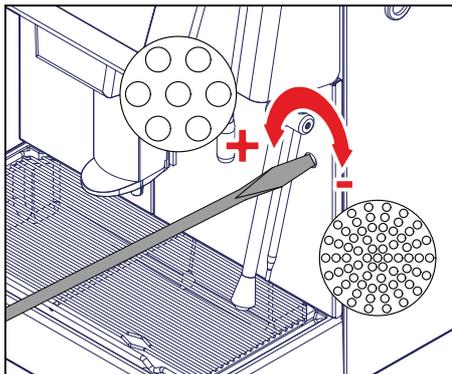
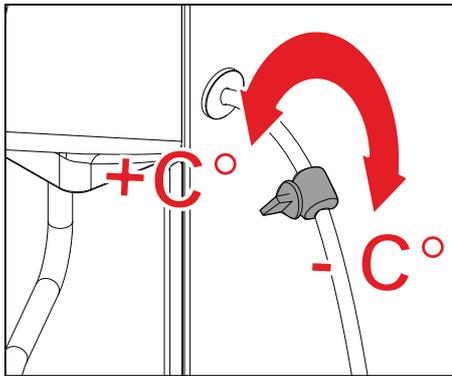
ES

5.2 REGULACIÓN DE AIRE DEL CAPUCHINADOR



Operación que puede realizarse también con la máquina encendida.

Para modificar la cantidad de aire del capuchinador y, por tanto, la cantidad de espuma, maniobrar el correspondiente tornillo de ajuste situado en el lado derecho de la máquina, a fin de aumentar / disminuir el aire que llega al capuchinador.



DE

5.3 MILCHFLUSSREGELUNG

 Der beschriebene Vorgang kann auch bei eingeschalteter Maschine vorgenommen werden.

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

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

5.4 EASYCREAM-EINSTELLUNG (OPTIONAL)

 Der beschriebene Vorgang kann auch bei eingeschalteter Maschine vorgenommen werden.

Stellen Sie die Luftmenge und dann die Schaummenge ein, indem Sie mit einem Schraubendreher auf die Schraube an der Vorderseite der Maschine wirken.

ES

5.3 REGULACIÓN DEL CAUDAL DE LECHE

 Operación que puede realizarse también con la máquina encendida.

Para modificar el caudal de leche aspirado (temperatura de la leche suministrada), maniobrar el correspondiente grifo de regulación tal como se describe a continuación:

- Girar el grifo de aspiración de leche en sentido HORARIO / ANTIHORARIO para AUMENTAR / DISMINUIR el caudal de aspiración de la leche y, por lo tanto, DISMINUIR / AUMENTAR la temperatura.
- Maniobrar el grifo hasta lograr la temperatura deseada de la leche suministrada.
- El valor óptimo de partida es cerrar todo y abrir de tres vueltas.

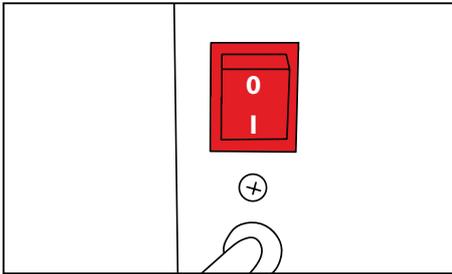
5.4 REGULACIÓN EASYCREAM (OPCIONAL)

 Operación que puede realizarse también con la máquina encendida.

Regular la cantidad de aire y luego la cantidad de espuma, maniobrando el pertinente tornillo con un destornillador en el lado frontal de la máquina.

6

VERWENDUNG USO



DE



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

ES



El operador, antes de comenzar a trabajar, debe asegurarse de haber leído y comprendido bien las disposiciones de seguridad de este manual.



6.1 EINSCHALTEN / AUSSCHALTEN DER MASCHINE

- Drücken Sie „1“, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie „0“, um die Maschine auszuschalten.

6.1 ENCENDIDO/ APAGADO DE LA MÁQUINA

- Pulsar "1" para encender la máquina.
- Pulsar "0" para apagar la máquina.



Wenn die Selbstdiagnose auf Anomalien oder Störungen hinweist, darf der Bediener NICHT eingreifen; wenden Sie sich an das Service-Center.

Wenn das Gerät eingeschaltet wird, wird das Logo des Geräts angezeigt und die Anzeige- und CPU-Firmware wird geladen.

Das Gerät zeigt dann die Einschalttaste an.

Von hier aus können Sie zugreifen auf:

- Info
- Service
- Einschalten der Maschine



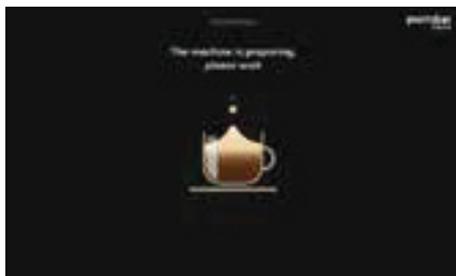
Si el autodiagnóstico indica anomalías o averías, el operador NO DEBE intervenir; contactar con el Centro de asistencia.

Al encender, se visualiza el logotipo de la máquina y se cargan los firmware del display y de la CPU.

A continuación, la máquina muestra el botón de encendido.

Desde aquí es posible acceder a:

- Info
- Service
- Encendido máquina



DE

Wenn Sie mit dem Zünden der Maschine fortfahren, wird Wasser in den Kessel geleitet und die Heizung startet.

Wenn die Maschine betriebsbereit ist, wird die Hauptseite angezeigt.



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

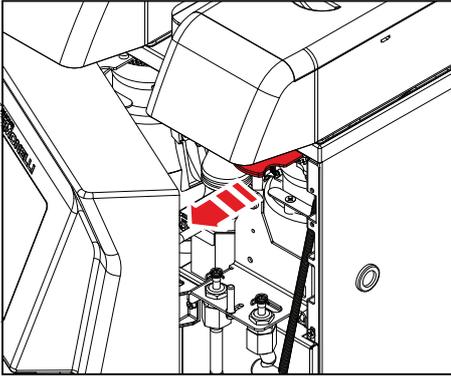
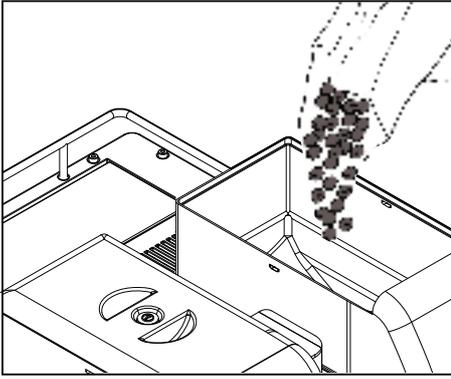
ES

Continuando con el encendido de la máquina, se carga el agua en la caldera y comienza el calentamiento.

Cuando la máquina esté lista, se visualizará la página principal.



EN CASO DE PRIMERA INSTALACIÓN O TRAS UN MANTENIMIENTO DEL GRUPO CALDERAS, ANTES DE EROGAR BEBIDAS DE CAFÉ, PULSAR EL BOTÓN DE EROGACIÓN DE AGUA CALIENTE, VARIAS VECES SI FUERA NECESARIO, HASTA QUE SE CONSIGA UN FLUJO REGULAR DE LA LANZA.



DE

6.2 BEFÜLLUNG DES KAFFEEBEHÄLTERS



Ausschliesslich geröstete Kaffeebohnen in den Behälter geben. Jede andere Art von Kaffee, beispielsweise bereits gemahlener Kaffee, schädigt die Maschine.

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

- Den Deckel des Kaffeebohnenbehälters entfernen.
- Den Behälter nicht bis zum Rand mit gerösteten Kaffeebohnen füllen, da andernfalls der Behälter nicht schließt.
- Öffnen Sie die Klappe, um die Öffnungs-/Schließlasche des Behälters zu ziehen, so dass die Kaffeebohnen durch die Mühle laufen.

ES

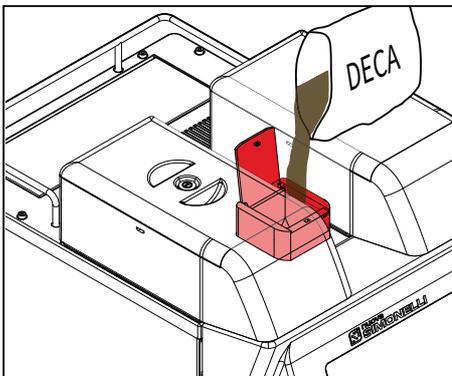
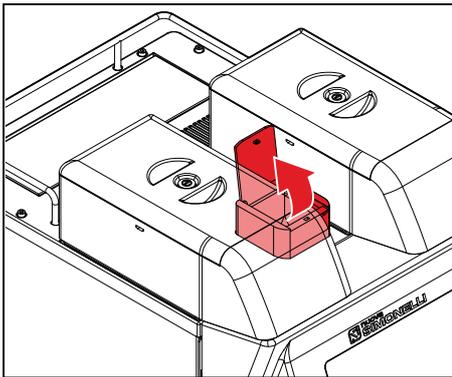
6.2 LLENADO CONTENEDOR DE CAFÉ



Verter en el contenedor SOLO granos de café tostados. Cualquier otro tipo de café, por ejemplo molido, perjudica el molinillo del café.

No verter café en grano previamente tratado con caramelo, azúcar o similares, café instantáneo u otras bebidas que contengan azúcar, porque dañan la máquina.

- Quitar la tapa del contenedor del café en grano.
- Verter el café tostado en granos en el contenedor sin alcanzar la máxima capacidad para poder cerrar la tapa.
- Abrir la puerta para tirar de la lengüeta de apertura / cierre del contenedor para que el café en grano pueda pasar al molinillo.



DE

6.3 AUSGABE VON GETRÄNKEN

Wählen Sie das zu dosierende Getränk aus den auf dem Display eingestellten Getränken aus.

Je nach Bedarf können Sie das jeweils andere Mühlwerk auswählen, die Sie für die Ausgabe von Kaffeegetränken eingestellt haben, indem Sie **(A)** drücken.

6.3.1 LIEFERUNG VON KOFFEINFREIEN GETRÄNKEN

- Die Klappe zur Kaffeepulver-Rutsche öffnen.
- Setzen Sie den entkoffeinieren Kaffee ein und schließen Sie die Klappe wieder.

ES

6.3 EROGACIÓN DE BEBIDAS

Seleccionar en el display la bebida que se desea erogar.

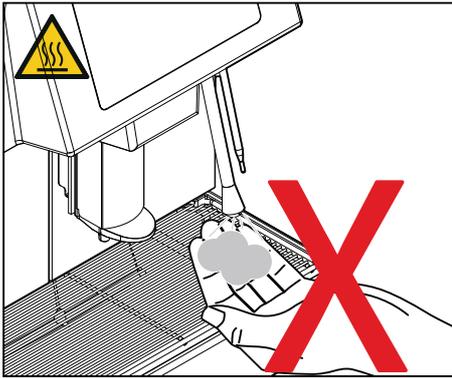
Según las necesidades, para la erogación de las bebidas a base de café, es posible seleccionar el molinillo opuesto al configurado pulsando **(A)**.

6.3.1 EROGACIÓN DE BEBIDAS DESCAFEINADAS

- Abrir la puerta del café molido.
- Llenar con café descafeinado y cerrar la puerta.



B



DE

- Wählen Sie das Symbol **(B)** des Getränks auf dem Display, das ausgegeben werden soll, aus.

Nach der Ausgabe zeigt das Display die Seite mit der Getränkeauswahl an.

6.4 DAMPFENTNAHME

Achten Sie bei der Verwendung der Dampfzange darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter legen und sie nicht unmittelbar danach berühren.

Vor dem Einsatz der Dampfzange muss das Kondensat mindestens 2 Sekunden lang gespült werden.

ES

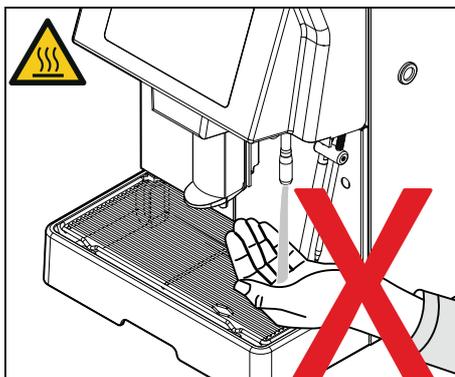
- Seleccionar en el display el icono **(B)** de la bebida que se desea erogar.

Al término de la erogación, el display muestra la página de selección de bebidas.

6.4 EROGACIÓN DE VAPOR

Durante el uso de la lanza de vapor, hay que prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarla recién usada.

Antes de utilizar la lanza de vapor, efectuar el purgado de la condensación durante al menos 2 segundos.



DE

6.5 VORBEREITUNG DES CAPPUCCINO

Tauchen Sie den Dampfstutzen in den zu 1/3 mit Milch gefüllten Behälter.

Öffne Sie die Dampfzufuhr.

Bevor die Milch die gewünschte Temperatur erreicht hat, bewegen Sie den Dampfstutzen an die Oberfläche und berühren Sie die Milch mit kleinen vertikalen Bewegungen.

Reinigen Sie die Lanze am Ende des Vorgangs vorsichtig mit einem weichen Tuch.

6.6 AUSGABE VON WARMEM WASSER

Achten Sie bei der Verwendung der Heißwasserlanze darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter legen und sie nicht unmittelbar danach berühren.

- Stellen Sie einen Behälter unter die Warmwasserlanze.
- Wählen Sie die Warmwasserbereitung auf dem Display aus.

Die Warmwasserlanze liefert Wasser für eine Zeit, die dem programmierten Wert entspricht, oder erneut auf die Taste gedrückt wird, um die Versorgung zu unterbrechen.

ES

6.5 PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

Sumergir la boquilla del vapor hasta el fondo del recipiente de leche que contendrá 1/3 de leche.

Abrir el vapor.

Antes de que la leche haya alcanzado la temperatura deseada, desplazar la boquilla del vapor a la superficie rozando la leche con pequeños desplazamientos en sentido vertical.

Al final de la operación, limpiar meticulosamente la lanza con un paño suave.

6.6 EROGACIÓN DE AGUA CALIENTE

Durante el uso de la lanza del agua caliente, hay que prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarla recién usada.

- Colocar un recipiente bajo la lanza de agua caliente.
- Seleccionar la erogación de agua caliente en el display.

La lanza de agua caliente erogará agua durante un tiempo equivalente al valor programado o bien, volver a pulsar el botón para interrumpir la erogación.

6.7 EASYCREAM (optional)

Achten Sie bei der Verwendung der Easycream darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter legen und sie nicht sofort danach berühren.

- Ermöglicht die Abgabe von Dampf, der mit Luft vermischt ist. Die Temperatur und die Luftmenge sind programmierbar, werden von einem Temperatursensor gesteuert und werden während der Programmierphase eingestellt.
- Drücken Sie die Dampf-Taste, das Licht leuchtet auf.

Spülen Sie immer vor der Ausgabe. Der Dampf kann gleichzeitig mit dem Kaffee abgegeben werden und endet mit Erreichen der eingestellten Flüssigkeitstemperatur.

6.7 EASYCREAM (opcional)

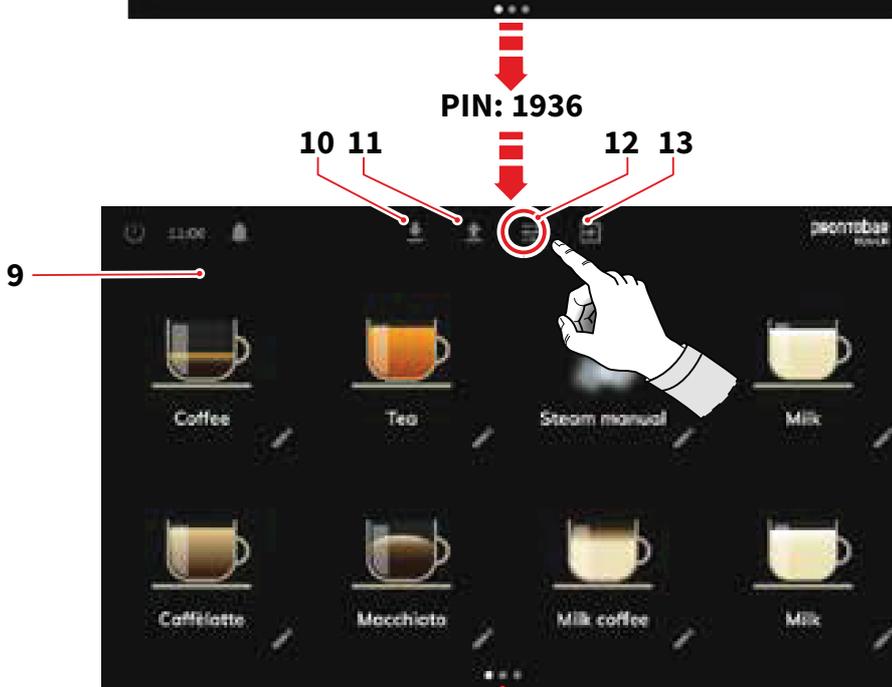
Durante el uso del Easycream, hay que prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarlo recién usado.

- Permite la erogación de vapor mezclado con aire. La temperatura y la cantidad de aire se pueden programar, están controlados mediante una sonda de temperatura y se configuran en la fase de programación.
- Pulsar el botón de vapor, el testigo se ilumina.

Efectuar siempre el purgado antes de la erogación. La erogación del vapor puede producirse simultáneamente a la del café y concluirá en el momento en que se alcance la temperatura del líquido preconfigurada.

7

TOUCHSCREEN-ANZEIGE DISPLAY DE PANTALLA TÁCTIL



- Info
- DE** - Lokalisierung
ES - Localización
- DE** - Zähler
ES - Contadores
- DE** - Technische Einstellungen
ES - Configuraciones técnicas
- DE** - Energieeinsparung
ES - Ahorro energético
- DE** - Reinigung
ES - Pantalla
- DE** - Reinigung
ES - Limpieza
- DE** - Temperaturen
ES - Temperaturas
- DE** - Datei
ES - Archivo

DE
Beispielbild

ES
Imágenes de ejemplo

DE

- 1 Auswahl der Getränke
- 2 Ausschalten der Maschine
- 3 Uhrzeit
- 4 Warnleuchte/Alarmknopf
- 5 Auswahl der koffeinfreien Getränke
- 6 Warnleuchte/automatische Spülfunktion
- 7 Taste zur Auswahl des Mahlwerks
- 8 Programmierung
- 9 Getränke ändern
- 10 Dosen importieren
- 11 Dosen exportieren
- 12 Parameter
- 13 Ausgang



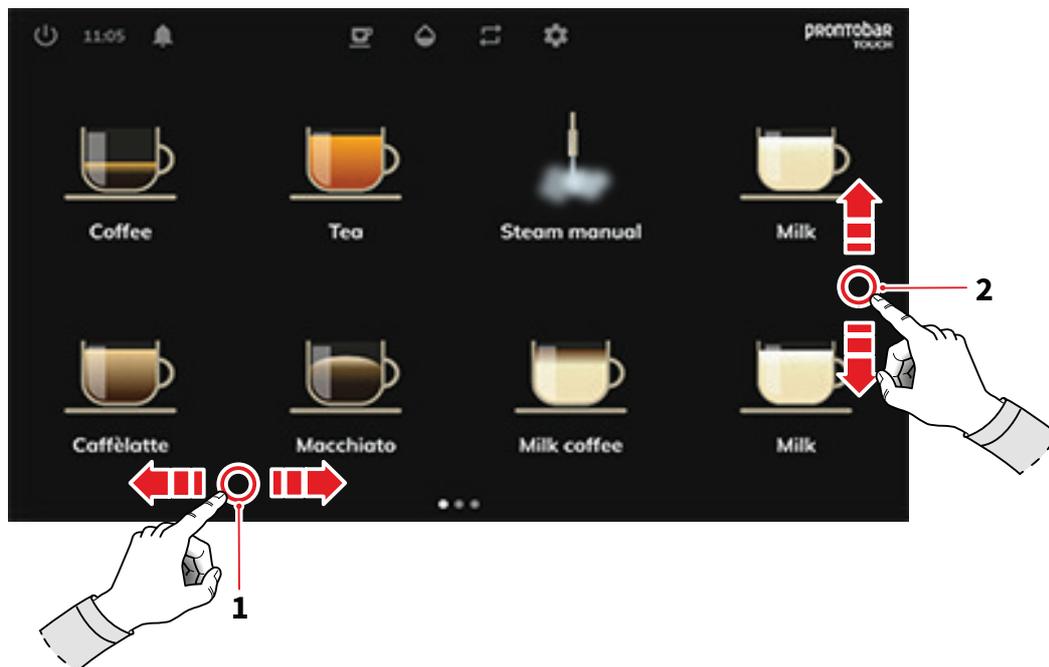
Der Zugang ist nur qualifizierten Technikern vorbehalten.

ES

- 1 Selección de bebidas
- 2 Apagado de la máquina
- 3 Horario
- 4 Testigo/botón alarmas
- 5 Selección bebida descafeinada
- 6 Testigo/botón lavado automático
- 7 Botón de selección molinillo
- 8 Programación
- 9 Modificación bebidas
- 10 Importar dosis
- 11 Exportar dosis
- 12 Parámetros
- 13 Salida



Acceso reservado solo a técnicos cualificados.



DE

VERWENDUNG DES TOUCHSCREEN-DISPLAYS

Sie können mit zwei Bewegungen mit dem Touchscreen-Display interagieren:

- 1 Horizontales Scrollen
- 2 Vertikales Scrollen

ES

USO DEL DISPLAY DE PANTALLA TÁCTIL

Es posible interactuar con el display de pantalla táctil con dos movimientos:

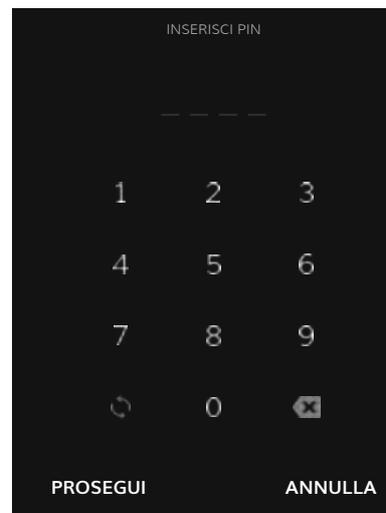
- 1 Deslizamiento horizontal
- 2 Deslizamiento vertical

DE

Beispielbild

ES

Imágenes de ejemplo



DE

7.1 TASTATUREN UND ALLGEMEINE SEITEN

Die Software ermöglicht die Eingabe von Werten und Buchstaben über die beiden entsprechenden Tastenfelder.

- 1 Alphabetisch
- 2 Numerisch

ES

7.1 TECLADOS Y PÁGINAS GENÉRICAS

El software permite introducir números y letras a través de dos teclados específicos.

- 1 Alfabético
- 2 Numérico

DE

Beispielbild

ES

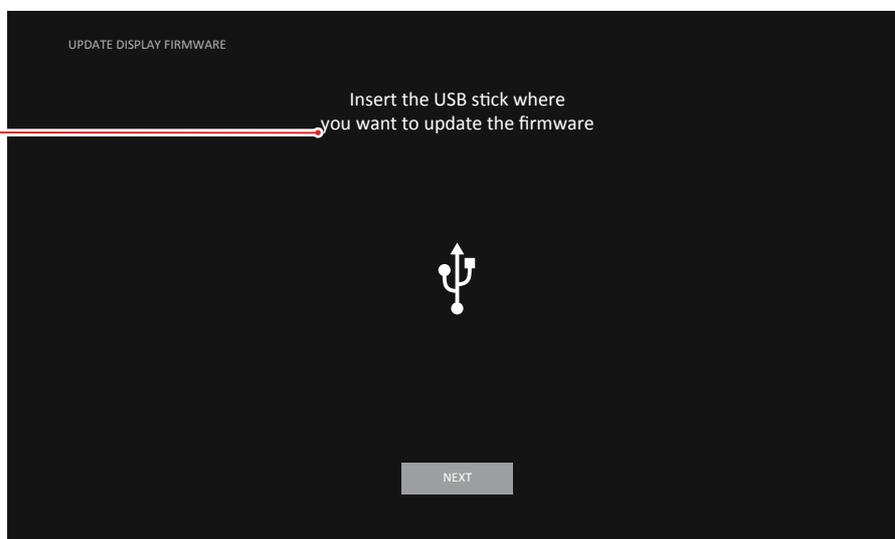
Imágenes de ejemplo

DE

Stecken Sie den USB-Stick ein, um die Firmware zu aktualisieren.

ES

Introducir la llave USB para actualizar el firmware.



DE

Die Verfahren zum Aktualisieren der Software, zum Importieren und Exportieren von Dateien, Dosen und/oder Einstellungen erfordern eine USB-Verbindung.

- Stecken Sie den USB-Halter in den USB-Steckplatz hinter dem Anschluss.
- Befolgen Sie die im Display beschriebene Vorgehensweise.

Das USB-Medium muss leer sein oder nur die Dateien enthalten, die hochgeladen werden sollen. Die Dateierkennung erfolgt nur dann automatisch, wenn die Dateien auf dem USB-Medium den richtigen Namen und/oder das richtige Format haben.

DE

Beispielbild

ES

Los procedimientos de actualización del software, importación y exportación de archivos, dosis y/o configuraciones requieren la conexión a un soporte USB.

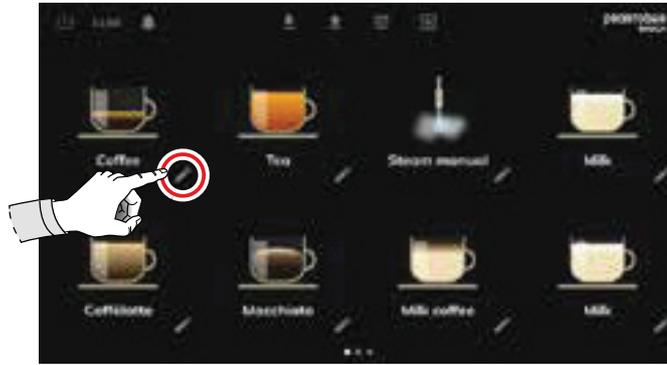
- Introducir el soporte USB en la correspondiente ranura detrás de la puerta.
- Seguir el procedimiento descrito en el display.

El soporte USB debe estar vacío o contener solamente los archivos a cargar.

El reconocimiento del archivo será automático solo si los archivos presentes en el soporte USB tienen el nombre y/o formato correctos.

ES

Imágenes de ejemplo



DE

7.2 GETRÄNKE ÄNDERN

Rufen Sie die Seite zum Ändern von Getränken (max. 24) mit dem PIN 1936 auf und wählen Sie eines aus, um die Parameter zu ändern. Weitere Informationen finden Sie in der folgenden Parametertabelle.

- 1 Getränketest.
- 2 Parameter speichern.
- 3 Getränk löschen.
- 4 Geben Sie den Namen des Getränks ein.
- 5 Stellen Sie die Reihenfolge des Getränks ein.

ES

7.2 MODIFICACIÓN BEBIDAS

Acceder a la página de modificación de las bebidas (máx. 24) con el PIN 1936 y seleccionar una para modificar sus parámetros. Para más detalles, véase la siguiente tabla de parámetros.

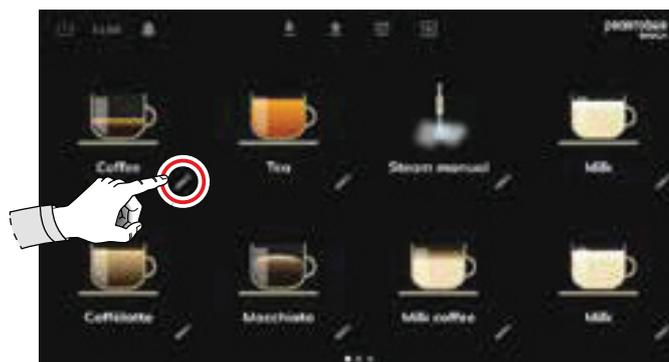
- 1 Prueba de la bebida.
- 2 Guardar los parámetros.
- 3 Eliminar bebida.
- 4 Configurar el nombre de la bebida.
- 5 Configurar el orden de la bebida.

DE

Beispielbild

ES

Imágenes de ejemplo



DE

- 6 Wählen Sie das Getränkesymbol.
- 7 Importieren Sie ein Symbol von USB-Medien.
- 8 Wählen Sie die Art des Getränks aus.
- 9 Einstellbereich für die Dosierung.

Die Symbole, die über USB hochgeladen werden sollen, müssen ein quadratisches Format haben. Um das Getränkesymbol auszuwählen, blättern Sie durch die Liste. Wenn die Einstellungen abgeschlossen sind, speichern und verlassen Sie sie.

DE

Beispielbild

ES

- 6 Seleccionar el icono de la bebida.
- 7 Importar un icono del soporte USB.
- 8 Seleccionar el tipo de bebida.
- 9 Área de configuración de dosis.

Los iconos que se carguen a través de soporte USB deben tener un formato cuadrado. Para seleccionar el icono de la bebida, desplazarse por la lista. Al término de las configuraciones, guardar y salir.

ES

Imágenes de ejemplo

7.2.1 LEITFADEN FÜR REZEPTE

Die folgende Tabelle empfiehlt Werte für die Optimierung von Getränken.

Art des Getränks: Kaffee

7.2.1 GUÍA DE RECETAS

La siguiente tabla indica los valores para optimizar las bebidas.

Tipo de bebida: café

	Mahlzeit Tiempo del molinillo	Kaffeemenge Cantidad de café	Vorbrühen Preinfusión	Pressen Prensado	Wassermenge Cantidad de agua
Kurzer Kaffee Ristretto	6,5 ÷ 7,5 s	30 ÷ 35 cl	Si Yes	Si Yes	0 cl
2 Tassen kurzer Kaffee 2 Ristretto	8,5 ÷ 9,5 s	60 ÷ 65 cl	Si Yes	Si Yes	0 cl
Espresso Expreso	6,5 ÷ 7,5 s	45 cl	Si Yes	Si Yes	0 cl
2 Tassen Espresso 2 Expresos	8,5 ÷ 9,5 s	90 cl	Si Yes	Si Yes	0 cl
Normaler Kaffee Regular coffee	6 ÷ 7 s	130 cl	No	Si Yes	0 cl
2 Tassen normaler Kaffee 2 Regular coffee	10 ÷ 11 s	250 cl	NO	Si Yes	0 cl
Langer Kaffee Americano	6,5 ÷ 7,5 s	50 cl	Si Yes	Si Yes	90 cl

IT

Tipo di bevanda: latte + caffè

ES

Tipo de bebida: leche + café

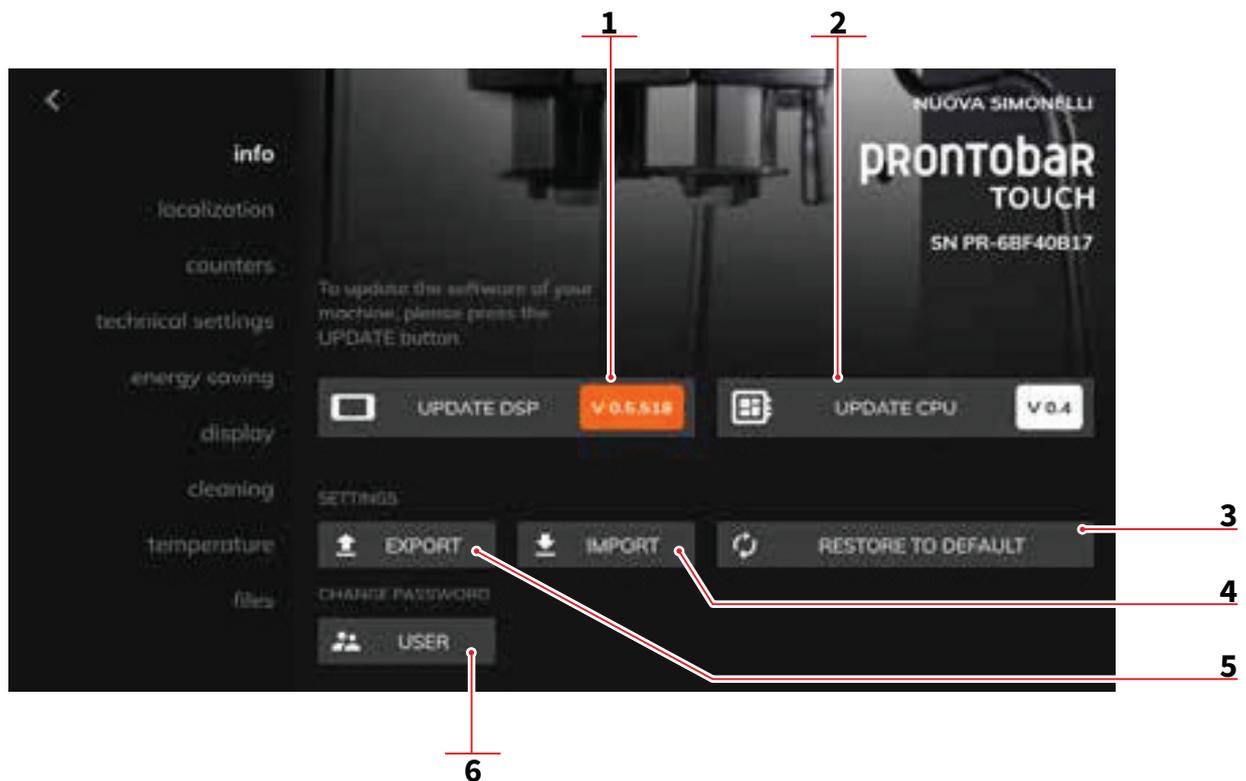
	Milchzeit Tiempo leche	Nein Luftzeit No tiempo aire	Automatischer Waschvorgang Lavado automático	Mahlzeit Tiempo del molinillo	Kaffeemenge Cant. café	Vorbrühen Preinfusión	Pressen Prensado
Cappuccino * Capuchino *	12 ÷ 14 s	0 s	0,5 s	6,5 ÷ 7,5 s	50 cl	NO	Si Yes
Macchiato Café cortado	20 s	10 s	0,5 s	6 ÷ 7 s	50 cl	NO	NO
Milchkaffee Café con leche	15 s	8 s	0,5 s	3 ÷ 3,5 s	70 cl	NO	Yes

DE

- * Milchkaffee = Weiß oben
- * Kaffeemilch = Braun oben

ES

- * Milk coffee = Blanco arriba
- * Coffee milk = Marrón arriba



DE

7.3 INFO

Allgemeine Informationen und Software-Updates anzeigen.

- 1 Firmware-Version anzeigen. Zum Aktualisieren drücken
- 2 CPU-Firmware-Version. Zum Aktualisieren drücken.
- 3 Drücken Sie diese Taste, um die Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen.
- 4 Drücken Sie diese Taste, um die Einstellungen zu importieren.
- 5 Zum Exportieren drücken.
- 6 Drücken Sie diese Taste, um das Passwort zu ändern.

DE

Beispielbild

ES

7.3 INFO

Visualización de las informaciones generales y actualizaciones de software.

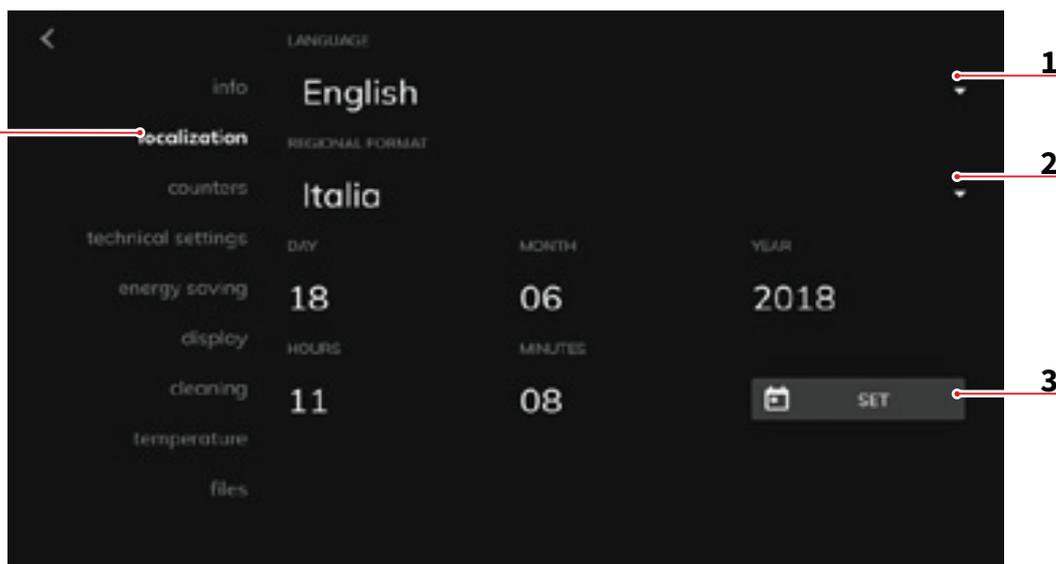
- 1 Versión del firmware display. Pulsar para actualizar
- 2 Versión del firmware CPU. Pulsar para actualizar.
- 3 Pulsar para restablecer las configuraciones de fábrica.
- 4 Pulsar para importar las configuraciones.
- 5 Pulsar para exportar.
- 6 Pulsar para cambiar la contraseña.

ES

Imágenes de ejemplo

DE
LOKALISIERUNG

ES
LOCALIZACIÓN



DE

7.4 LOKALISIERUNG

Seite, die den Standort und das Datum des Geräts festlegt. Ermöglicht das Einstellen:

- 1 Anzeigesprache.
- 2 Einheitsformat.
- 3 Datum und Uhrzeit.

Drücken Sie (3), um mit den Tasten + und - auf die Datums- und Uhrzeiteinstellung zuzugreifen.

ES

7.4 LOCALIZACIÓN

Página de configuración del lugar y fecha de la máquina. Permite configurar:

- 1 Idioma del display.
- 2 Formato de la unidad de medida.
- 3 Fecha y hora.

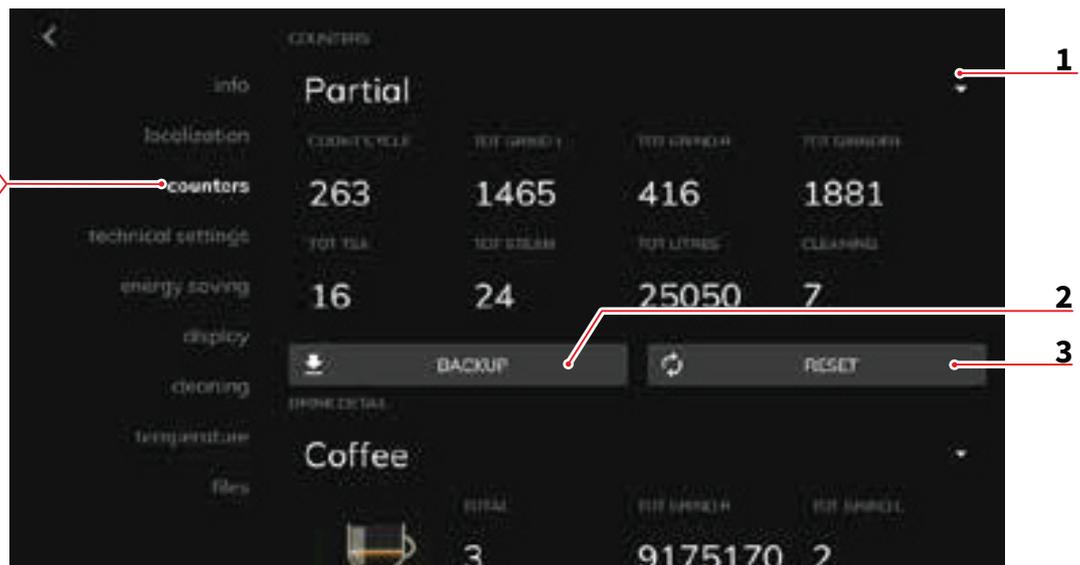
Pulsar (3) para acceder a la configuración de fecha y hora con los botones + y -.

DE
Beispielbild

ES
Imágenes de ejemplo

DE
ZÄHLER

ES
CONTADORES



DE

7.5 ZÄHLER

Seite zur Anzeige der Zähler.

- 1 Teil-/Gesamtzähleranzeige
- 2 Sichern von Daten auf USB
- 3 Daten zurücksetzen

Wählen Sie die Teilzähler aus, um die Details zu jedem Getränk anzuzeigen (Getränkedetail).

Die Zähler sind die Folgenden:

- Maschinenzyklen.
- Linkes Mühlewerk.
- Rechtes Mühlewerk.
- Summe der Mühlewerke
- Tee (heißes Wasser)
- Dampf
- Liter
- Reinigungszyklen

DE
Beispielbild

ES

7.5 CONTADORES

Página de visualización de los contadores.

- 1 Visualización contador parcial/total
- 2 Backup de los datos en USB
- 3 Restablecimiento de los datos

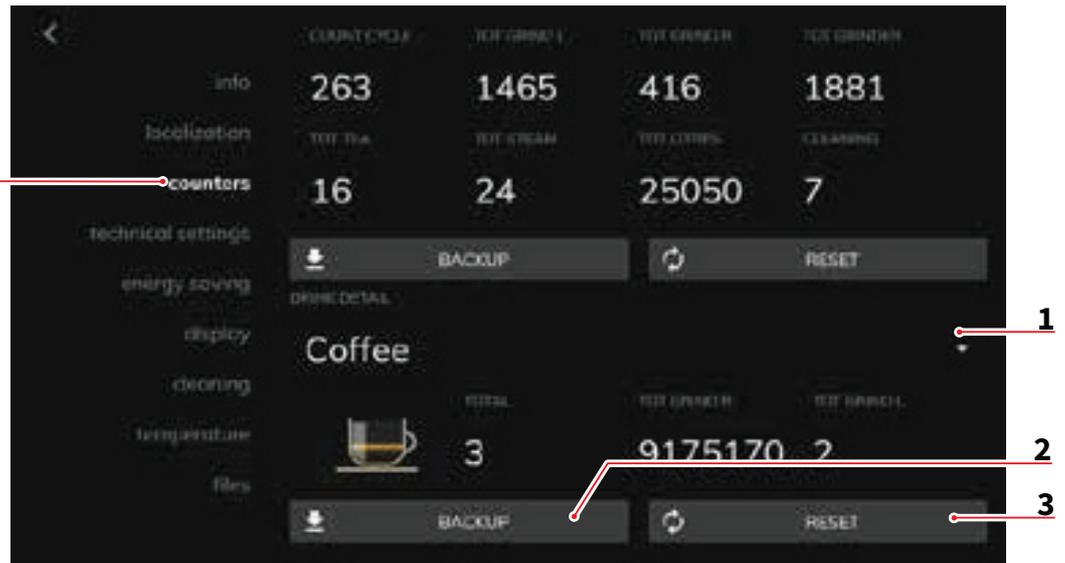
Seleccionar los contadores parciales para visualizar los detalles para cada bebida (drink detail).

Los contadores son:

- Ciclos máquina.
- Molinillo izquierdo.
- Molinillo derecho.
- Suma de los molinillos
- Tea (agua caliente)
- Vapor
- Litros
- Ciclos de limpieza

ES
Imágenes de ejemplo

DE
ZÄHLER
ES
CONTADORES



DE

7.5.1 GETRÄNKEDETAILS

Die sichtbaren Zähler ändern sich je nach gewähltem Getränk.

- 1 Auswahl der Getränke.
- 2 Datensicherung auf USB.
- 3 Daten zurücksetzen.

ES

7.5.1 DETALLES BEBIDA

Los contadores visibles cambian dependiendo de la bebida seleccionada.

- 1 Selección bebida.
- 2 Backup de los datos en USB.
- 3 Restablecimiento de los datos.

DE
Beispielbild

ES
Imágenes de ejemplo

DE
TECHNISCHE EIN-
STELLUNGEN

ES
CONFIGURA-
CIONES TÉCNICAS



DE

7.6 TECHNISCHE EINSTELLUNGEN

Seite der technischen Einstel-
lungen der Maschine.
Ermöglicht das Einstellen:

- 1 Art der Entleerung (direkt /
Schublade).
- 2 Maximale
Entleerungsgrenze.
- 3 Vorhandensein von
Dampflanze und Typ
(manuell / Easycream).
- 4 Warmwasserlanze
(aktiviert/deaktiviert).
- 5 Funktionsdauer des
Wasserfilters (Liter).
- 6 Aktivierungs- und
Intervallwartungszyklen.
- 7 Geplantes Wartungsdatum.

DE
Beispielbild

ES

7.6 CONFIGURACIONES TÉCNICAS

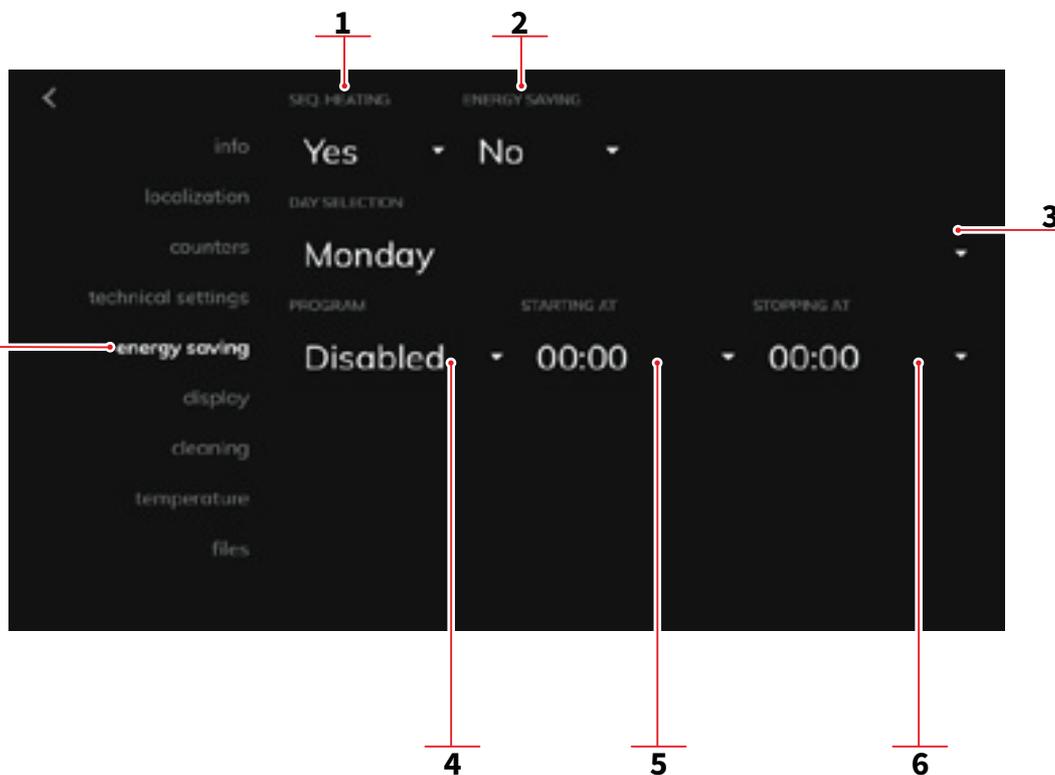
Acceder a las configuraciones
técnicas de la máquina.
Permite configurar:

- 1 Tipo de descarga (directa /
cajón).
- 2 Límite máximo de
descarga.
- 3 Presencia lanza de vapor y
tipo (Manual / Easycream).
- 4 Lanza de agua caliente
(habilitada/deshabilitada).
- 5 Duración filtro agua (litros).
- 6 Habilitación e intervalo
de los ciclos de
mantenimiento.
- 7 Fecha de mantenimiento
programado.

ES
Imágenes de ejemplo

DE
ENERGIEEINSPARUNG

ES
AHORRO
ENERGÉTICO



DE

7.7 ENERGIEEINSPARUNG

Einstellungsseite für die Energieeinsparung.
Ermöglicht das Einstellen:

- 1 Sequenzielle Kesselheizung (JA/NEIN).
- 2 Energieeinsparung (JA/NEIN).
- 3 Wochentag (automatisch EIN/AUS).
- 4 Aktiviert/deaktiviert die automatische EIN/AUS-Funktion.
- 5 Automatische Einschaltzeit.
- 6 Automatische Abschaltzeit.

ES

7.7 AHORRO ENERGÉTICO

Página de configuración del ahorro energético.
Permite configurar:

- 1 Calentamiento secuencial de la caldera (SÍ/NO).
- 2 Ahorro energético (SÍ/NO).
- 3 Día de la semana (ON/OFF automático).
- 4 Habilita/deshabilita el ON/OFF automático.
- 5 Horario de encendido automático.
- 6 Horario de apagado automático.

DE

Beispielbild

ES

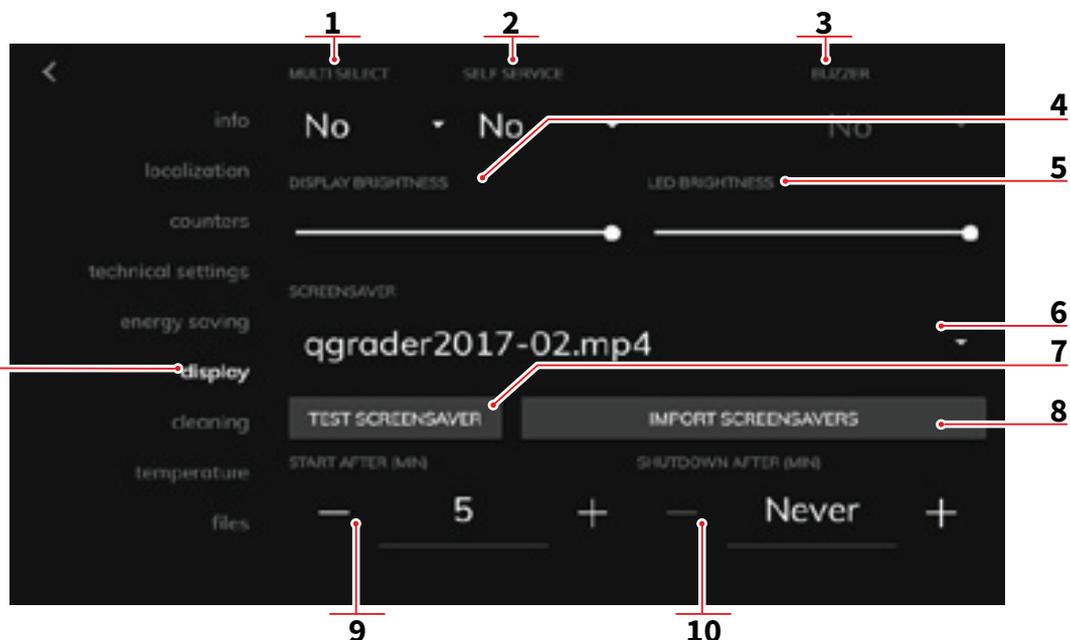
Imágenes de ejemplo

DE

BILDSCHIRM

ES

PANTALLA



DE

7.8 BILDSCHIRM

Seite mit den Einstellungen anzeigen. Ermöglicht das Einstellen:

- 1 Mehrfachlieferung (JA/NEIN).
- 2 Selbstbedienungsmodus (JA/NEIN)
- 3 Akustischer Signalgeber (JA/NEIN)
- 4 Display-Helligkeit
- 5 Helligkeit der LEDs
- 6 Bildschirmschoner
- 7 Drücken Sie diese Taste, um den Bildschirmschoner zu testen.
- 8 Drücken Sie diese Taste, um den Bildschirmschoner von einem USB-Gerät zu importieren.
- 9 Aktivierungszeit des Bildschirmschoners
- 10 Deaktivierungszeit des Bildschirmschoners

Sie können einen Bildschirmschoner nur importieren, wenn er im Format "mp4" vorliegt.

DE

Beispielbild

ES

7.8 PANTALLA

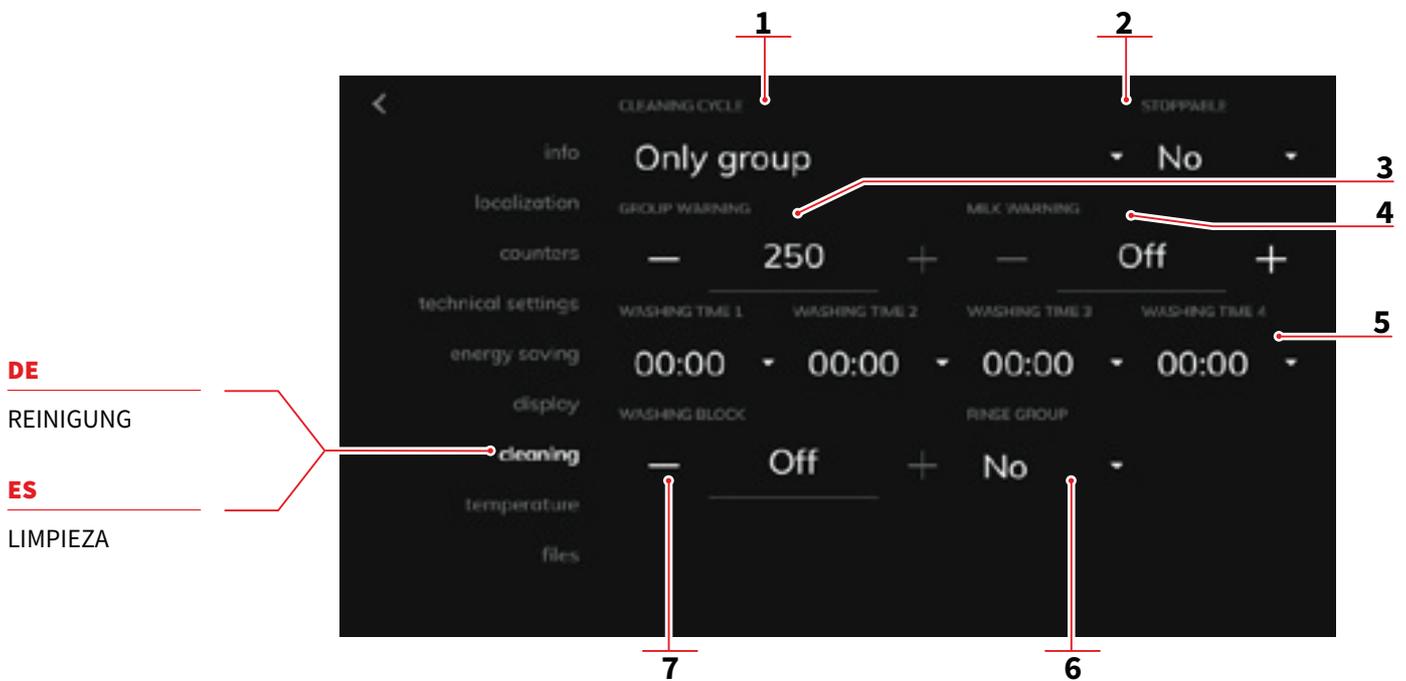
Página de configuración del display. Permite configurar:

- 1 Erogación múltiple (SÍ/NO).
- 2 Modos self service (SÍ/NO)
- 3 Indicador acústico (SÍ/NO)
- 4 Luminosidad del display
- 5 Luminosidad de los ledes
- 6 Salvapantalla
- 7 Pulsar para probar el salvapantalla
- 8 Pulsar para importar el salvapantalla desde un soporte USB
- 9 Tiempo de activación del salvapantalla
- 10 Tiempo de desactivación del salvapantalla

Se puede importar un salvapantalla exclusivamente si está en formato "mp4".

ES

Imágenes de ejemplo



DE

REINIGUNG

ES

LIMPIEZA

DE

7.9 REINIGUNG

Seite zur Einstellung des Reinigungszyklus.
Ermöglicht das Einstellen:

- 1 Reinigungszyklus (Gesamt / nur Brühgruppe)
- 2 Kann der Reinigungszyklus gestoppt werden (JA/NEIN).
- 3 Anzahl der Ausgaben, nach denen der Bedarf für den Reinigungszyklus angegeben wird.
- 4 Signalisiert, dass der Milchkreislauf gereinigt wurde.
- 5 Reinigungszyklen 1, 2, 3 und 4.
- 6 Nach dem Reinigungszyklus spülen (JA/NEIN).
- 7 Die Maschine stoppt, wenn der Bedarf für den Reinigungszyklus angegeben wird.

Wenn die Uhrzeit auf 00:00 Uhr eingestellt ist, sind sie deaktiviert.

DE

Beispielbild

ES

7.9 LIMPIEZA

Página de configuración del ciclo de lavado.
Permite configurar:

- 1 Ciclo de lavado (total /solo grupo de erogación)
- 2 Si el ciclo de lavado puede ser detenido (SÍ/NO).
- 3 Número de erogaciones tras la solicitud de ciclo de lavado.
- 4 Señalización de lavado del circuito leche.
- 5 Horarios de los ciclos de lavado 1,2,3 y 4.
- 6 Enjuague tras el lavado (SÍ/NO).
- 7 Bloqueo de la máquina cuando se solicita el ciclo de lavado.

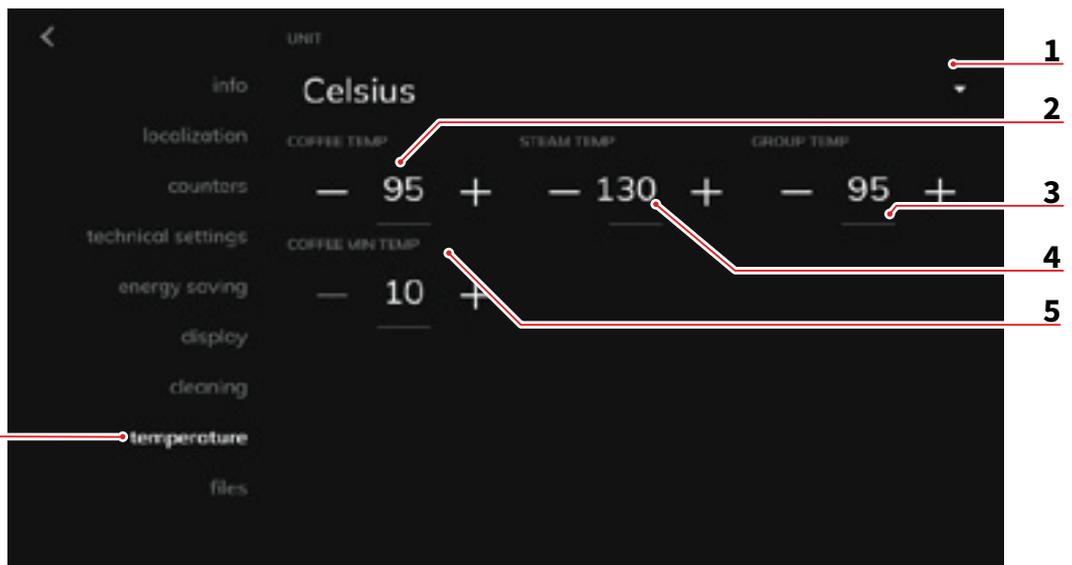
Si los horarios están configurados a 00:00, están deshabilitados.

ES

Imágenes de ejemplo

DE
TEMPERATUREN

ES
TEMPERATURAS



DE

7.10 TEMPERATUREN

Seite mit den Temperatureinstellungen.
Ermöglicht das Einstellen:

- 1 Maßeinheit für die Temperatur (Celsius / Fahrenheit).
- 2 Brühtemperatur des Kaffees.
- 3 Temperatur der Brühgruppe.
- 4 Dampfabetemperatur.
- 5 Minimale Kaffeetemperatur.

Erreicht die Kaffeetemperatur den eingestellten Minimalwert, ist eine Neubeheizung des Kessels erforderlich.

ES

7.10 TEMPERATURAS

Página de configuraciones de las temperaturas.
Permite configurar:

- 1 Unidad de medida de las temperaturas (Celsius / Fahrenheit).
- 2 Temperatura de erogación de café.
- 3 Temperatura del grupo de erogación.
- 4 Temperatura de erogación de vapor.
- 5 Temperatura mínima del café.

Si la temperatura del café alcanza el valor mínimo configurado, es necesario calentar de nuevo la caldera.

DE
Beispielbild

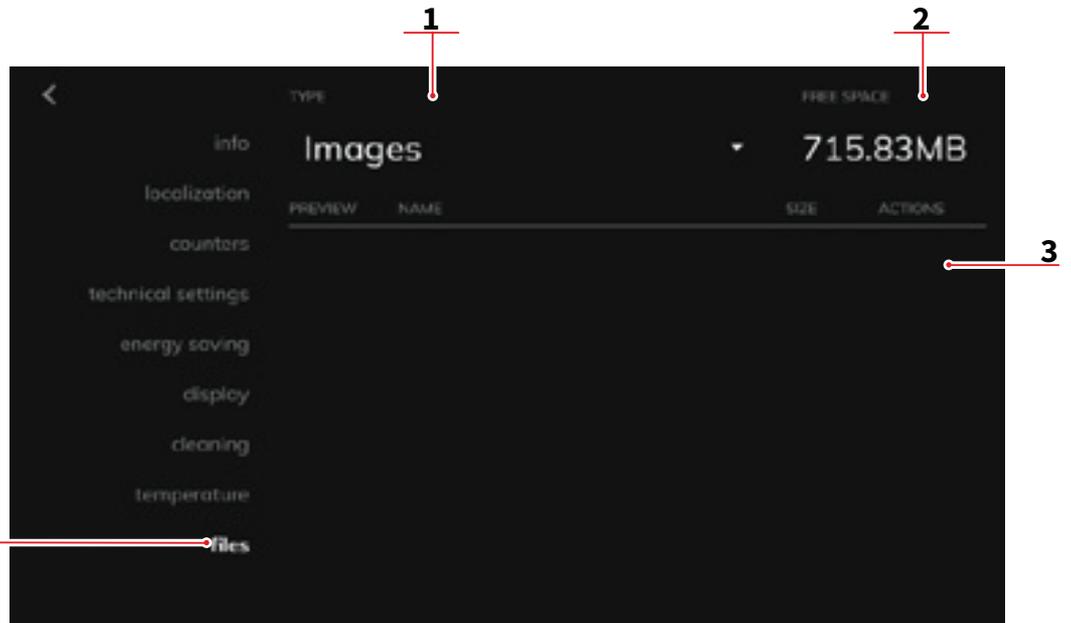
ES
Imágenes de ejemplo

DE

DATEI

ES

ARCHIVO



DE

7.11 DATEI

Seite zur Verwaltung der auf die Maschine hochgeladenen Dateien.

Ermöglicht die Ansicht:

- 1 Der Dateityp (Bild / Bildschirmschoner).
- 2 Der verfügbare Platz im Speicher der Maschine.
- 3 Die Liste der hochgeladenen Dateien:
 - Vorschau
 - Dateiname
 - Größe
 - Aktionen (Abspielen/Löschen)

DE

Beispielbild

ES

7.11 ARCHIVO

Página de gestión de los archivos cargados en la máquina.

Permite visualizar:

- 1 El tipo de archivo (imagen / salvapantalla).
- 2 El espacio disponible en la memoria de la máquina.
- 3 La lista de los archivos cargados:
 - Vista previa
 - Nombre del archivo
 - Dimensión
 - Acciones (Reproducir / Eliminar)

ES

Imágenes de ejemplo



	DATE/TIME	CODE	MESSAGE
▲	14/06/18 09:38	E13	The flow meter sensor is blocked
▲	13/06/18 17:20	E13	The flow meter sensor is blocked
▲	13/06/18 14:59	E13	The flow meter sensor is blocked
▲	13/06/18 14:18	E13	The flow meter sensor is blocked
▲	13/06/18 07:13	E13	The flow meter sensor is blocked
▲	11/06/18 11:11	E13	The flow meter sensor is blocked
▲	11/06/18 04:32	E13	The flow meter sensor is blocked
▲	10/06/18 16:57	E13	The flow meter sensor is blocked

DE

7.12 ALARME

Auf dieser Seite werden die aufgetretenen Alarme und deren Details angezeigt:

- Datum und Uhrzeit
- Code
- Nachricht

Weitere Informationen finden Sie unter „FEHLERBEHEBUNG“.

ES

7.12 ALARMAS

Esta página visualiza las alarmas que se han producido y sus detalles:

- Fecha y hora
- Código
- Mensaje

Para más detalles, ver "RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS".

DE

Beispielbild

ES

Imágenes de ejemplo

8

REINIGUNG LIMPIEZA

DE



- Bevor Sie eine Reinigung durchführen, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter auf „O“ drücken.
- Es ist verboten, das Gerät mit Wasserstrahlen oder durch Eintauchen in Wasser zu reinigen.
- Keine Lösungsmittel, chlorhaltige oder scheuernde Mittel verwenden.

8.1 TÄGLICHE REINIGUNG

Reinigung des Arbeitsbereichs

- Entfernen Sie das Arbeitsplattengitter, indem Sie es an der Vorderseite nach oben heben und herausziehen.
- Entfernen Sie die darunterliegende Tropfschale.
- Reinigen Sie alles mit heißem Wasser und Reinigungsmittel.

Reinigung des Bodenteils

Um alle Chromteile zu reinigen, verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch.

ES



- Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cortar la tensión pulsando "O" en el interruptor.
- Está prohibido limpiar el aparato con chorros de agua o sumergiéndolo en agua.
- No utilizar solventes, productos a base de cloro, abrasivos.

8.1 LAVADOS DIARIOS

Limpieza zona de trabajo

- Quitar la rejilla del plano de trabajo levantándolo por la parte delantera hacia arriba y extraerlo.
- Quitar el plato inferior de recogida de agua.
- Limpiar todo con agua caliente y detergente.

Limpieza del carenado

Para limpiar todas las partes cromadas, utilizar un paño suave humedecido.



DE

8.2 AUTOMATISCHER WASCHVORGANG

Führen Sie bei Bedarf oder wenn erforderlich, einen automatischen Reinigungszyklus der Brühgruppe durch.



Der Vorgang ist bei eingeschalteter Maschine durchzuführen.

Befolgen Sie die auf dem Display angezeigte Vorgehensweise.

Öffnen Sie die Fronttür.

Legen Sie eine Desinfektionstablette in die Infusionskammer. Reinigen Sie die Handbrause und den oberen Kolben mit einem feuchten Tuch. Schließen Sie die Tür. Der Reinigungszyklus startet automatisch.

Warten Sie einige Minuten für den Reinigungszyklus.

ES

8.2 LAVADO AUTOMÁTICO

Cuando se solicite, o cuando se considere necesario, realizar un ciclo de lavado automático del grupo erogador.



Esta operación debe ejecutarse con la máquina encendida.

Seguir el procedimiento indicado en el display.

Abrir la puerta frontal.

Introducir una pastilla desinfectante en la cámara de infusión. Limpiar con un paño mojado el grifo rociador y el pistón superior. Cerrar la puerta. El ciclo de lavado inicia automáticamente.

Esperar unos minutos para el ciclo de lavado.



DE

Wenn aktiviert, fahren Sie mit dem Spülzyklus fort.

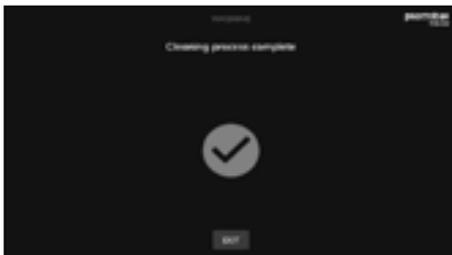
Sie können sich ein Video ansehen, das die durchzuführenden manuellen Waschvorgänge erklärt.

Drücken Sie "SKIP", um fortzufahren, ohne das Video zu sehen.

Reinigungszyklus abgeschlossen.

Reinigen Sie die Handbrause und den oberen Kolben wieder mit einem feuchten Tuch.

Drücken Sie „EXIT“, um zum normalen Maschinenbetrieb zurückzukehren.



ES

Si está habilitado, proceder con el ciclo de enjuague.

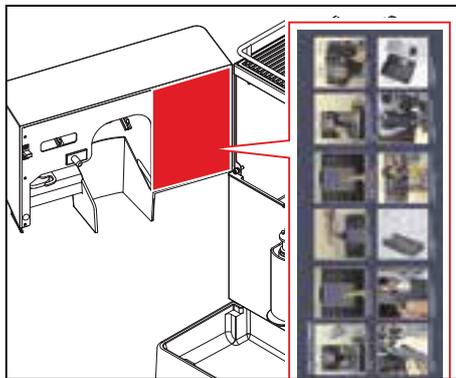
Es posible visualizar un vídeo de explicación de los lavados manuales a ejecutar.

Pulsar "SKIP" para seguir adelante saltando el vídeo.

Ciclo de lavado terminado.

Limpiar de nuevo con un paño mojado el grifo rociador y el pistón superior.

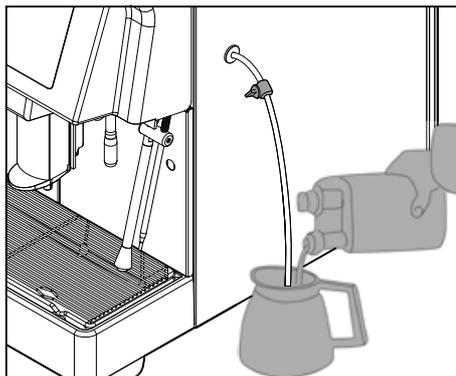
Pulsar "EXIT" para volver al funcionamiento normal de la máquina.



DE

8.3 REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE UND DES CAPPUCCINO- AUFSCHÄUMERS

Folgen Sie den Anweisungen im Erklärungsvideo auf dem Display.



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

Der Zyklus dauert ca. 4 Minuten. Es soll daran erinnert werden, dass der Spülvorgang bei Verwendung mit Reinigungs-Tabs nicht unterbrochen werden sollte, da sonst Rückstände der Tabs in der Maschine zurückbleiben könnten.

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

- Einen Behälter mit Wasser neben der Maschine abstellen.
- Den Saugschlauch in den Behälter tauchen.
- Das spezifische Reinigungsprodukt zugeben (20 ml [0.005 Gal] **Puly Milk**).
- Auf dem Display erscheint die entsprechende Meldung.

ES

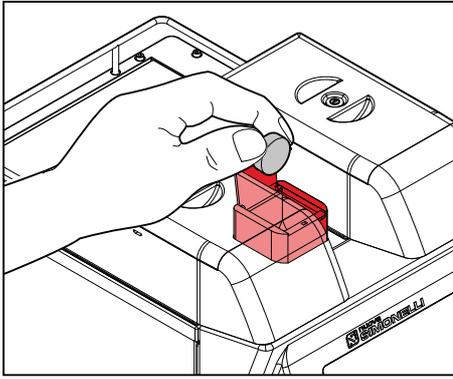
8.3 LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR Y DEL CAPUCHINADOR

Seguir las instrucciones indicadas en el vídeo de explicación en el display.

  Se aconseja realizar el LAVADO al menos una vez al día con los detergentes apropiados.

El ciclo tiene una duración de aproximadamente 4 minutos. Cabe recordar que no se debe interrumpir el lavado con pastillas detergentes una vez iniciado, podrían permanecer residuos de pastillas en la máquina. Durante la fase de lavado y enjuague es aconsejable poner un recipiente debajo del grupo erogador o vaciar el contenedor antigoteo, al final del ciclo de lavado y enjuague.

- Colocar un recipiente con agua al lado de la máquina.
- Introducir en su interior el tubo de aspiración.
- Añadir el producto específico para la limpieza (20 ml [0.005 Gal] de **Puly Milk**).
- El display visualiza el mensaje correspondiente.



DE

- Die Zugangsklappe zur Kaffeepulver-Rutsche öffnen.
- Das Reinigungs-Tab (**Puly Caff**) einlegen und die Klappe schließen.
- Auf dem Display erscheint die entsprechende Meldung. Nach ca. 30 Sekunden spült die Maschine automatisch die Maschine.
- Nach dem Waschgang zeigt das Display den Spülvorgang an.
- Am Ende des Zyklus kehrt die Maschine zur Getränkeauswahlseite zurück.



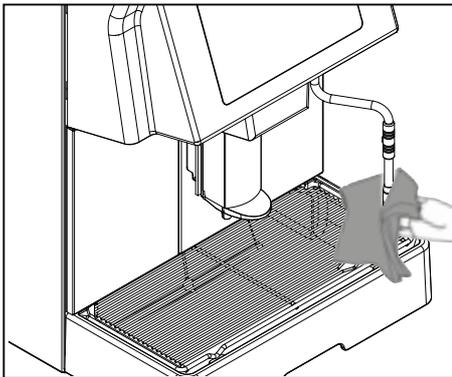
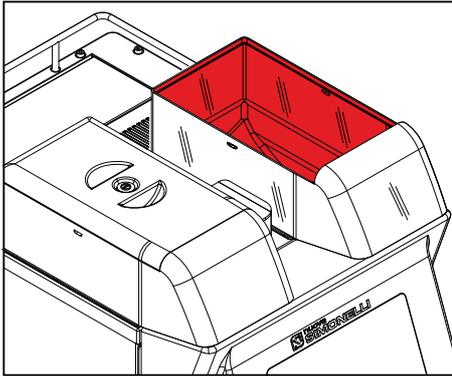
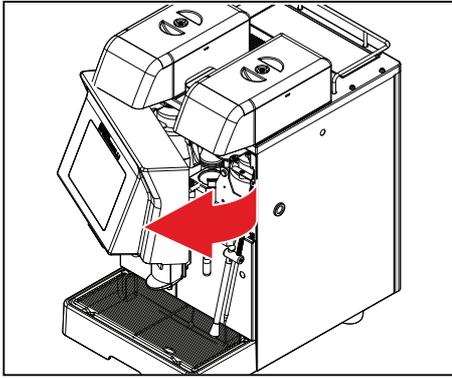
Im Falle einer Unterbrechung des Reinigungszyklus (es gibt keine Stromversorgung der Maschine), befindet sich das Gerät beim nächsten Einschalten in der Ruhephase und das Display zeigt den Vorgang zum Beenden des Reinigungszyklus an.

ES

- Abrir la puerta de acceso café molido.
- Introducir en su interior la pastilla de detergente (**Puly Caff**) y cerrar la puerta.
- El display visualiza el mensaje correspondiente. Después de aproximadamente 30 segundos, la máquina procederá automáticamente al lavado
- Tras el ciclo de lavado, el display muestra el procedimiento de enjuague.
- Al finalizar el ciclo, la máquina vuelve a la página de selección de bebidas.



En caso de interrupción del ciclo de lavado (falta de alimentación eléctrica en la máquina), al volver a encender la máquina, el grupo se colocará en fase de reposo y en el display se visualiza el procedimiento para terminar el ciclo de lavado.



DE

8.4 REINIGUNG DES KAFFEEBEHÄLTERS UND DER KAFFEEPULVER- RUTSCHE

- Öffnen Sie die Fronttür mit dem mitgelieferten Schlüssel.
- Eventuell an den Wänden der Rutsche Kaffeereste entfernen.
- Zur Reinigung der Kaffeebohnglocken verwenden Sie ein leicht mit warmem Wasser und/oder neutralem Reinigungsmittel getränktes Tuch.

8.5 REINIGUNG DER DAMPFLANZE

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



ACHTUNG VERBRENNUNGS- GEFAHR

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

Einen leicht angefeuchteten Lappen und/oder neutrales Reinigungsmittel verwenden.

ES

8.4 LIMPIEZA DEL CONTENEDOR Y TOLVA DE CAFÉ

- Abrir la puerta frontal con su correspondiente llave.
- Eliminar el posible residuo de café depositado en las paredes de la tolva.
- Para limpiar las tolvas del café en grano, utilizar un paño ligeramente humedecido con agua caliente y/o detergente neutro.

8.5 LIMPIEZA DE LA LANZA DE VAPOR

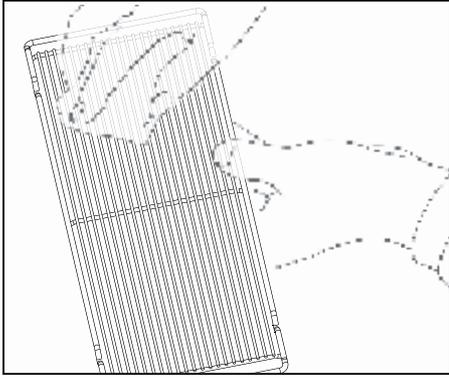
Limpiar la lanza de vapor cada vez que se utiliza para calentar bebidas.



ATENCIÓN PELIGRO DE QUEMA- DURAS

Si la limpieza se realiza con la lanza caliente, evitar el contacto con las manos desnudas.

Utilizar un paño ligeramente humedecido con agua caliente y/o detergente neutro



DE

8.6 GITTERREINIGUNG

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

8.7 REINIGUNG DER TROPFSCHALE

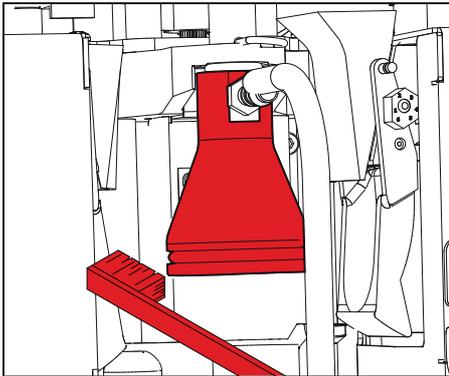
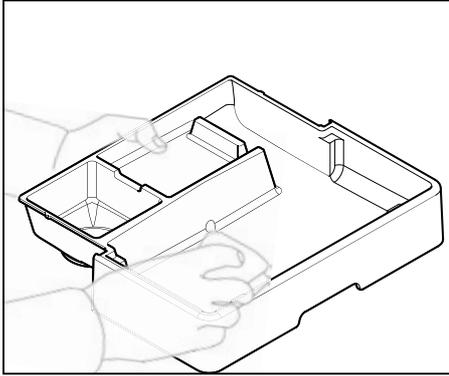
Reinigen Sie die Tropfschale mit warmer Seifenlauge. Sie kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



Keinesfalls Lösungsmittel verwenden.

8.8 REINIGUNG DER DICHTUNGSGRUPPEN

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



ES

8.6 LIMPIEZA DE LA REJILLA

Limpiar la rejilla con agua caliente y jabón utilizando un cepillo.

8.7 LIMPIEZA DEL CONTENEDOR ANTIGOTEO

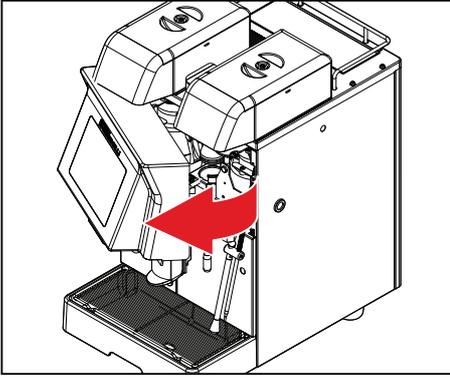
Limpiar el contenedor antigoteo con agua caliente y jabón. Se puede lavar en el lavavajillas.



No utilizar nunca ningún tipo de disolvente.

8.8 LIMPIEZA DE LA JUNTA DEL GRUPO

Usando un cepillo, limpiar las incrustaciones o residuos de café del pistón y de la cámara del grupo erogador, así como todas las demás partes sucias de café.



DE

8.9 REINIGUNG CAPPUCCINO- AUFSCHÄUMER



Vorsichtig sein.

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

Öffnen Sie die Fronttür mit dem mitgelieferten Schlüssel.

- Ziehen Sie die Auslaufdüse heraus, indem Sie ihn nach oben ziehen.
- Den Cappuccino-Aufschäumer von der Brühgruppe entfernen, indem er nach oben abgezogen wird.
- Alle angeschlossenen Schläuche lösen.
- Dem Cappuccino-Aufschäumer ausbauen und sorgfältig reinigen.

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

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

ES

8.9 LIMPIEZA CAPUCHINADOR



Proceder con cautela.

Seguir también las instrucciones que figuran en el adhesivo aplicado en el interior de la puerta delantera.

Abrir la puerta frontal con su correspondiente llave.

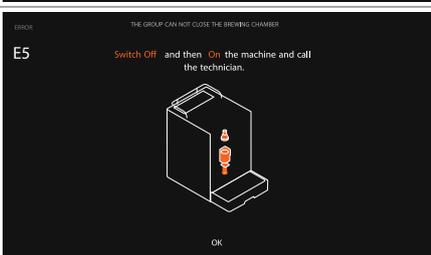
- Extraer la boquilla del erogador tirándola hacia arriba.
- Extraer el capuchinador del grupo erogador, extrayéndolo hacia arriba.
- Desconectar todos los tubos conectados a él.
- Desmontar el capuchinador y lavarlo cuidadosamente.

Para intervalos de tiempo entre un capuchino y el siguiente superiores a una hora, se aconseja efectuar un lavado del capuchinador aspirando agua caliente con el tubo de aspiración de la leche.

- Para volver a montarlo, proceder en sentido contrario prestando atención en la conexión de los tubos del capuchinador.

9

FEHLERBEHEBUNG RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Display Display	Ursache Causa	Mögliche Abhilfe Posible solución
 <p>E1 Pull out the grounds drawer and empty it from ground coffee.</p>	Kasten voll.	Entfernen und leeren Sie die Kassette.
	Cajón lleno.	Sacar y vaciar el cajón.
 <p>E2 Put the grounds drawer back in position.</p>	Kassette nicht an Ort und Stelle.	Setzen Sie die Kassette richtig in ihren Sitz ein.
	Cajón fuera de lugar.	Introducir el cajón correctamente en su alojamiento.
 <p>E3 The front panel is opened. Open the key and close by pushing the door.</p>	Fronttür ist offen.	Schließen Sie die Fronttür richtig.
	Puerta frontal abierta.	Cerrar correctamente la puerta frontal.
 <p>E4 Switch Off and then On the machine and call the technician.</p>	Problem mit dem Betrieb des unteren Zylinders.	Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein und rufen Sie den Service an.
	Problema de funcionamiento del cilindro inferior.	Apagar y encender la máquina y llamar al Servicio de asistencia.
 <p>E5 Switch Off and then On the machine and call the technician.</p>	Problem mit dem Betrieb der Kaffeegruppe (Zylinder und Infusionskammer).	Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein und rufen Sie den Service an.
	Problema de funcionamiento del grupo café (cilindro y cámara de infusión).	Apagar y encender la máquina y llamar al Servicio de asistencia.
 <p>E6 Switch Off and then On the machine and call the technician.</p>	Die Füllzeit des Kessels hat die maximale Zeit überschritten.	Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein und rufen Sie den Service an.
	El tiempo de llenado de la caldera ha superado el tiempo máximo.	Apagar y encender la máquina y llamar al Servicio de asistencia.

	<p>Der Kaffeekocher erreicht nicht die eingestellte Temperatur.</p>	<p>Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein und rufen Sie den Service an.</p>
	<p>Der Dampfkessel erreicht nicht die eingestellte Temperatur.</p>	<p>Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein und rufen Sie den Service an.</p>
	<p>Der Kessel der Gruppe erreicht nicht die eingestellte Temperatur.</p>	<p>Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein und rufen Sie den Service an.</p>
	<p>Ein automatischer Reinigungszyklus ist erforderlich.</p>	<p>Drücken Sie auf das Symbol, um einen automatischen Reinigungszyklus durchzuführen (siehe den entsprechenden Abschnitt).</p>
	<p>Leeren Sie den Wassertank.</p>	<p>Schalten Sie die Maschine aus, entfernen Sie den Tank und füllen Sie ihn mit frischem Wasser.</p>
	<p>Fehler des volumetrischen Zählers.</p>	<p>Überprüfen Sie den Anschluss an die Wasserversorgung.</p>
	<p>Error del contador volumétrico.</p>	<p>Comprobar la conexión a la red de suministro del agua.</p>

10 WARTUNG MANTENIMIENTO

DE

Im Fall von Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen die verwendeten Komponenten die für dieses Gerät vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsstandards einhalten. Original-Ersatzteile bieten eine Garantie.

Nach einer Reparatur oder einer Auswechslung der Bestandteile, die in Kontakt mit Wasser und Lebensmitteln kommen, muss der Reinigungsvorgang wie in dieser Broschüre beschrieben vorgenommen werden oder die vom Hersteller angegebenen Vorgänge befolgt werden.

ES

Durante el mantenimiento/reparación, los componentes utilizados deben garantizar el mantenimiento de los requisitos de higiene y de seguridad previstos para el dispositivo. Los recambios originales ofrecen esta garantía.

Tras una reparación o una sustitución de componentes de partes que estén en contacto con el agua y los alimentos, deberá efectuarse el procedimiento de lavado tal y como se describe en este manual o bien, seguir los procedimientos indicados por el fabricante.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT DECLARATION DE CONFORMITE MACHINE SOUS PRESSION

- **La Simonelli Group dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè espresso sotto identificata è conforme alle seguenti direttive CEE sotto riportate e soddisfa i requisiti essenziali di cui all'allegato A. Valutazione di conformità: categoria 1 modulo A. Per la verifica della conformità a dette direttive sono state applicate le norme armonizzate riportate in tabella.**
- **Simonelli Group declares under its own responsibility that the espresso coffee machine identified as below complies with the directives specified below and meets the essential requirements indicated in attachment A Conformity evaluation: category 1, form A The following harmonized standards have been applied following the provisions of the directives specified below.**
- **Simonelli Group déclare sous sa propre responsabilité que la machine pour café espresso (identifiée par le modèle et le numéro de série indiqués ci-après) est conforme aux directives suivantes: 89/392/CEE; et satisfait les conditions requises essentielles citées dans l'Annexe A, évaluation de conformité: catégorie 1 modula A. La vérification de la conformité à ces directives a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes:**

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro, il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'Ing. *Lauro Fioretti*.

The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back. The person in charge of collating and managing the technical file is *Mr. Lauro Fioretti*.

Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos, le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est *M. Lauro Fioretti*.

2006/42/EC	Direttiva macchine Machinery Directive Directive machines
2014/35/EU	Direttiva bassa tensione Low Voltage Directive Directive basse tension
2014/30/EU	Direttiva compatibilità elettromagnetica Electromagnetic Compatibility Directive Directive compatibilité électromagnétique
(CE) No 1935/2004	Direttiva materiali per alimenti Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs Directive matériaux pour contact alimentaire
2014/68/EU	Direttiva attrezzature a pressione Pressurized Equipment Directive Directive équipements sous pression
2011/65/EU	Direttiva ROHS ROHS Directive Directive ROHS
(CE) No 2023/2006 (UE) No 213/2018	Regolamenti sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali, degli oggetti e all'utilizzo del bisfenolo A in vernici e rivestimenti destinati a venire in contatto con prodotti alimentari. Regulations on Good Manufacturing Practice of materials and objects and on the use of Bisphenol A in paints and coatings intended to come into contact with food. Règlements sur les bonnes pratiques de fabrication des matériaux, des objets et sur l'utilisation du bisphénol A dans les peintures et les revêtements destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.
D. M. 21/03/1973	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel.
10/2011/CEE	Direttiva materie plastich Plastics directive Matériau plastique directive
85/572/CEE, 82/711/CEE	Direttive metalli e leghe Metals and alloys directives Métaux et alliages directives

Modello e anno di fabbricazione: Vedi targa dati su macchina

Model and production: See label on machine

Modèle et année de fabrication: Contrôler les données sur la machine

Matricola • Serial number • Matricule:

Caldaia • Boiler • Chaudière:

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

* Boiler in zona di applicazione articolo 3, comma 3 97/23/CE

* Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/EC

* Chauffe-eau en zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE

Norme applicate: Raccolte M,S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale.

Applied regulations: Collections M,S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office.

Normas appliquées: Recalce M, S, VSR edition '78 et '95 gardées chez la siège legale.

Disegno n°: (Vedi parte finale del Libretto Istruzioni)

Drawing No.: (See the end of the Instruction Booklet)

Dessin n°: (Voir la fin du livret d'instructions)

Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué:


Fabio Ceccarani

Belforte del Chienti, 01/08/2018

ATTENZIONE: La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura.

Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto é vietato. L'integrità e l'efficienza dell'attrezzatura e degli accessori di sicurezza sono a cura dell'utente. La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.

ATTENTION: This declaration is to be kept with the equipment at all times and must always go together with the equipment. Any use of the equipment than for the purposes for which it was designed is prohibited. The integrity and efficiency of the equipment of the safety devices are the responsibility of the user. The declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in such a way that does not comply with indications in the user's manual and the instructions.

ATTENTION: Cette déclaration doit être conservée et doit toujours aller avec la machine. Toute utilisation de la machine différente de celle qui este prévue par le projet est interdite. L'intégrité et l'efficacité de la machine et des accessoires de sécurité sont à la charge de l'utilisateur. La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.

