



nuova

SIMONELLI®

espresso coffee machines

TALENTO



AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

LIBRETTO ISTRUZIONI UTILIZZATORE

USER MANUAL

NOTICE D'INSTRUCTIONS UTILISATEUR

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

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

- La Nuova Simonelli S.p.A. 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.
- Nuova Simonelli S.p.A. 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.
- Nuova Simonelli S.p.A. 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 modulo 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 indiquée au dos, le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est M. Lauro Fioretti.

89/392/CEE, 2006/42/CEE	Direttiva macchine	Machinery Directive	Directive machines
2006/95/CEE, 93/68/CEE	Direttiva bassa tensione	Low Voltage Directive	Directive basse tension
89/336/CEE, 2004/108/CEE	Direttiva compatibilità elettromagnetica	Electromagnetic Compatibility Directive	Directive compatibilité électromagnétique
89/109/CEE, 2004/1935/CEE	Direttiva materiali per alimenti	Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs	Directive matériaux pour contact alimentaire
97/23/CEE	Direttiva attrezzature a pressione	Pressurized Equipment Directive	Directive équipements sous pression
D. Lgs. 25/7/06 n° 151	Direttiva ROHS	ROHS Directive	Directive ROHS

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:

Caldia • 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 édition '78 et '95 gardées chez la siège legale.

Disegno n° • Drawing n°. • Dessin n°: 2/02

Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué: Ottavi Nando

Belforte del Chienti, _____

ATTENZIONE: La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura. Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto è 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.

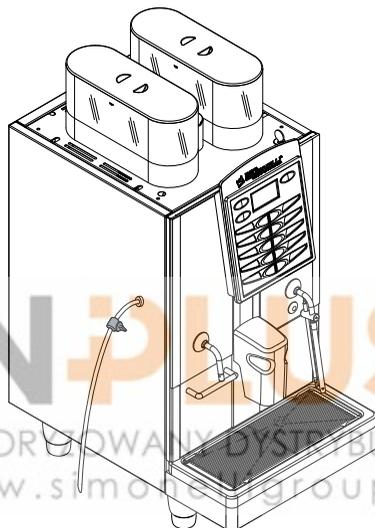
ATTENTION: Cette déclaration doit être conservée et doit toujours aller avec la machine. Toute utilisation de la machine différente de celle qui est prévue par le projet est interdite. L'intégrité et l'efficacité de la machine et des accessoires de sécurité sont à la charge de l'utilisateur. La présente 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.

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

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

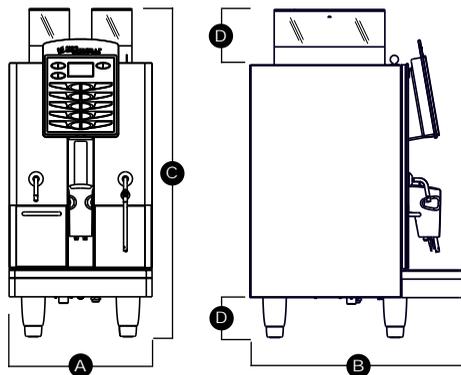
Cordialmente

Nuova Simonelli S.p.a.



CARATTERISTICHE TECNICHE

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



INDICE

CARATTERISTICHE TECNICHE	1	8. PULIZIA E MANUTENZIONE	22
1. DESCRIZIONE	3	8.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA	22
1.1 DESCRIZIONE TASTIERA (Configurazione standard)	4	8.2 PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE	22
2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA	5	8.3 PULIZIA DEL CONTENITORE E DEL CONVOGLIATORE DEL CAFFÈ	23
3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE	9	8.4 PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE	24
3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA	9	8.5 PULIZIA DELLA GRIGLIA CONTENITORE RACCOGLIGOCCE	24
3.2 TRASPORTO	9	8.6 PULIZIA DEL CONTENITORE RACCOGLIGOCCE	24
3.3 MOVIMENTAZIONE	9	8.7 PULIZIA GUARNIZIONE GRUPPO	24
4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI	10	8.8 PULIZIA CAPPUCCINATORE TALENTO PLUS	25
4.1 INSTALLAZIONE MACCHINA	10	8.9 PULIZIA DIFFUSORE E CAPPUCCINATORE TALENTO SPECIAL	25
4.2 RIEMPIMENTO CONTENITORE CAFFÈ	11	9. TABELLA DATI IMPOSTAZIONI STANDARD	26
4.3 ACCENSIONE MACCHINA	11	10. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA	27
4.4 SPEGNIMENTO MACCHINA	11	IMPIANTO IDRAULICO TALENTO PLUS	88
5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO	12	IMPIANTO IDRAULICO TALENTO SPECIAL	90
5.1 REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA	12	IMPIANTO ELETTRICO TALENTO PLUS / SPECIAL	92
5.2 REGOLAZIONE ARIA CAPPUCCINATORE	12	IMPIANTO ELETTRICO SECONDARIO TALENTO PLUS / SPECIAL	94
5.3 REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE (Regolazione Temperatura)	13		
5.4 REGOLAZIONE ARIA EASYCREAM (optional)	13		
6. UTILIZZO	14		
6.1 EROGAZIONE DECAFFEINATO	14		
6.2 EROGAZIONE DOSE DOPPIA	14		
6.3 UTILIZZO MACININO SINISTRO	14		
7. PROGRAMMAZIONE	15		
7.1 ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE	15		
7.2 PROGRAMMAZIONE MODALITÀ UTENTE	15		

1. DESCRIZIONE

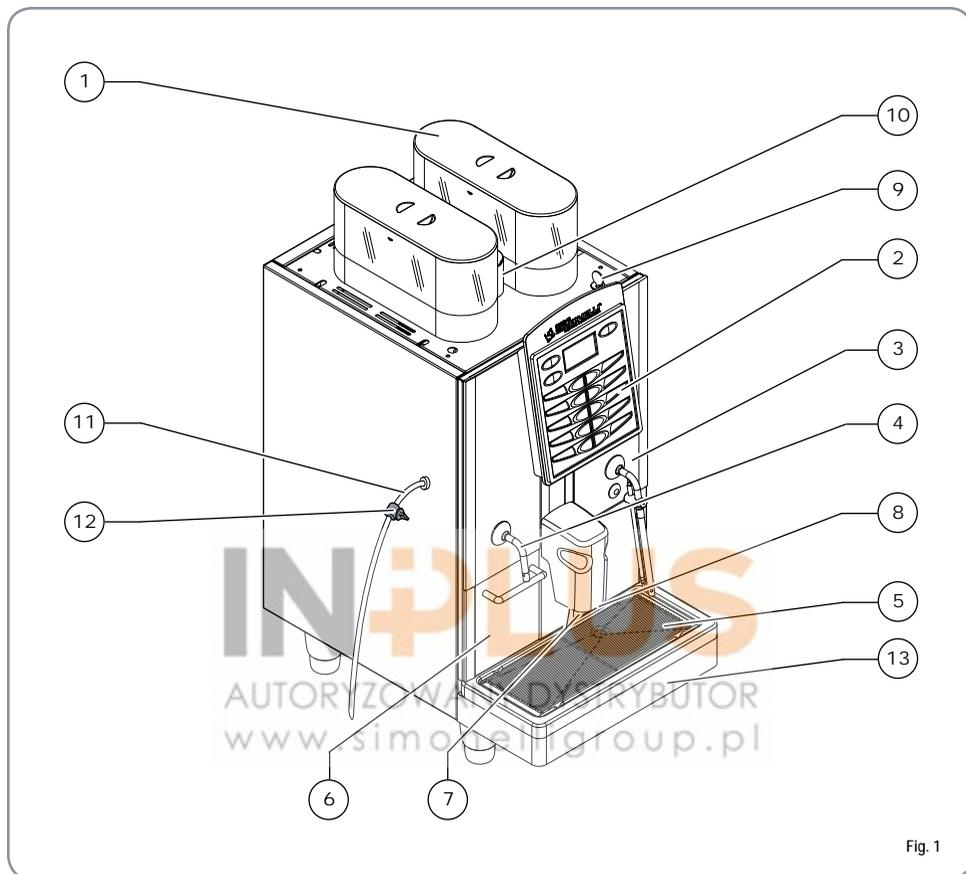


Fig. 1

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 (TALENTO PLUS) |
| 4 | Lancia Vapore / Lancia Acqua calda | 13 | Contenitore raccogliocce acqua |
| 5 | Griglia contenitore raccogliocce | | |
| 6 | Cassetto fondi | | |
| 7 | Erogatori caffè | | |
| 8 | Becco erogazione latte / Cappuccino | | |
| 9 | Chiave Apertura / Chiusura portello di comando | | |

1.1 DESCRIZIONE TASTIERA (Configurazione standard)

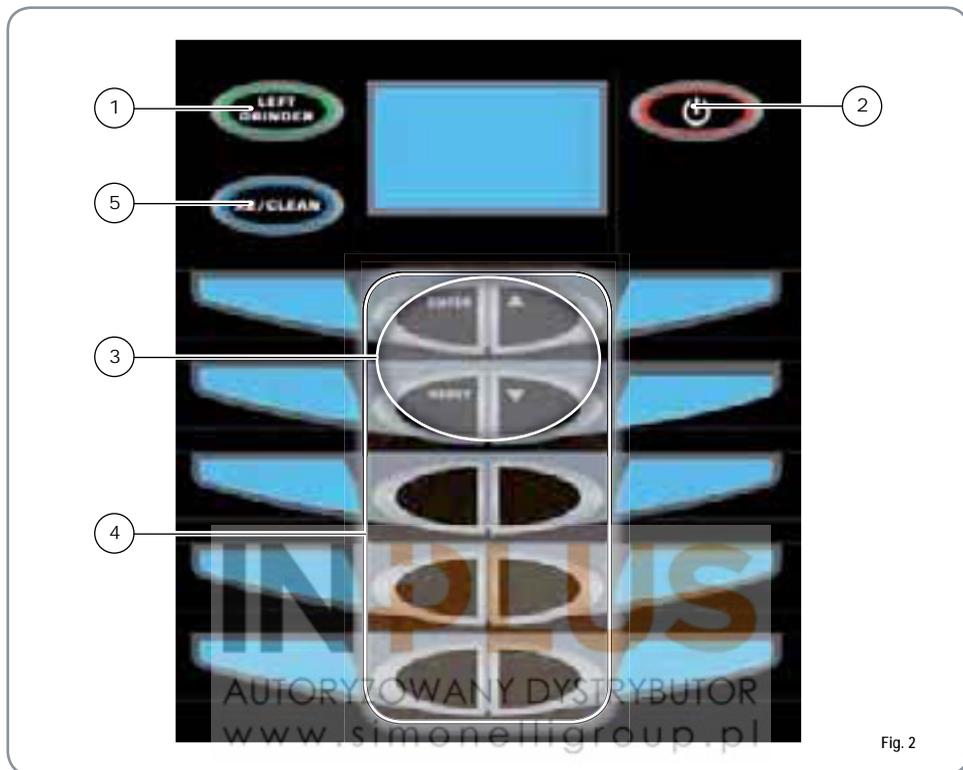


Fig. 2

LEGENDA

- 1 Tasto Macinino sinistro
- 2 Tasto ON/OFF
- 3 Tasti programmazione
- 4 Tasti dosi prodotto
- 5 Tasto dose doppia/ciclo pulizia

2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

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

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

 **PERICOLO DI INQUINAMENTO**



Fig. 3

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

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



Fig. 4

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

 L'apparecchio non è idoneo per l'utilizzo da parte dei bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di conoscenze a meno che non sia data supervisione o istruzione.

 La macchina è adatta per essere installata in ambienti quali locali di servizio per il personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismi, presso gli spazi per clienti in hotels, motels, bed and breakfast e altri ambiti residenziali.

 Durante l'installazione del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano.

 La macchina deve essere installata nel rispetto delle normative comunitarie, statali e locali in vigore relative agli impianti idraulici, compresi i dispositivi di prevenzione dei reflussi. Per questa ragione, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.

 L'alimentazione del dispositivo deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. L'installatore deve acquisire dal proprietario/gestore dell'impianto conferma che l'acqua rispetti i requisiti sopra indicati.

 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.

 Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento". Successivamente il dispositivo viene spento e tutto il circuito idraulico viene svuotato della prima acqua immessa in modo da eliminare eventuali impurità iniziali. In seguito il dispositivo viene nuovamente caricato e portato fino alle condizioni nominali di funzionamento.

Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:

- 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè (per più erogatori si divide in uguale misura);
- 100% del circuito acqua calda attraverso l'erogatore acqua (per più erogatori si divide in uguale misura);
- apertura di ciascuna uscita vapore per 1 minuto

Al termine dell'installazione, sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.

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

In particolare:

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

 **ATTENZIONE**
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

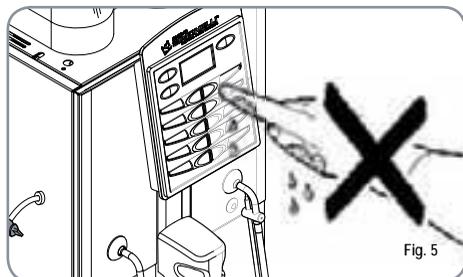


Fig. 5

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

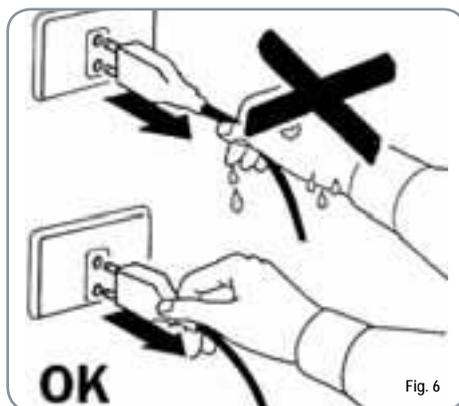


Fig. 6

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

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

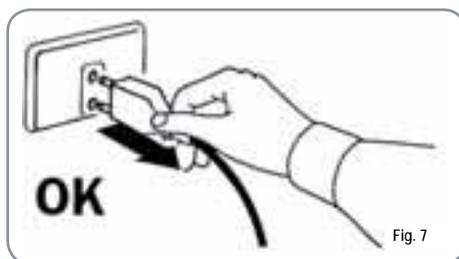


Fig. 7

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

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

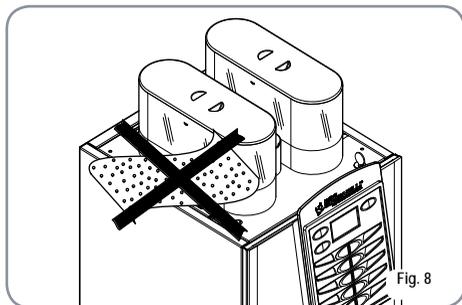


Fig. 8

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

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



ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

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



Fig. 9

Per favorire l'aerazione della macchina posizionarla a cm 15 (5,9 in) da muri o altre macchine dalla parte dell'aerazione.

Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.



ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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

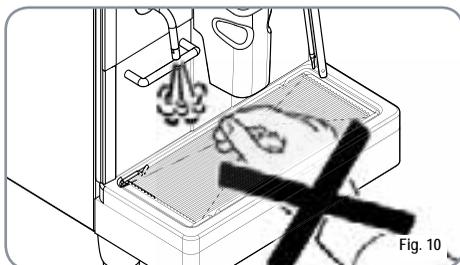


Fig. 10

 **ATTENZIONE**
PERICOLO DI USTIONE

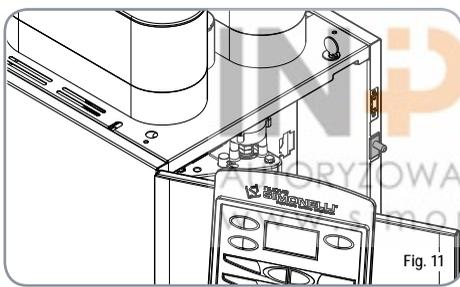
 Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.

 **ATTENZIONE**
PERICOLO DI CESOIAMENTO

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

 **ATTENZIONE**
PERICOLO MECCANICO

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



 **ATTENZIONE**



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

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

3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA

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

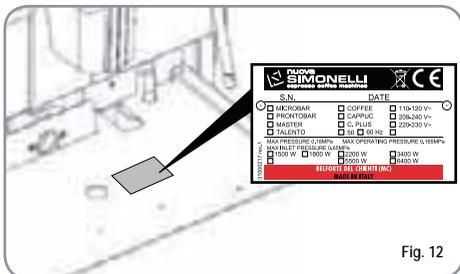


Fig. 12

3.2 TRASPORTO

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

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

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

Il trasporto del pallett deve essere effettuato con il 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.

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

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



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

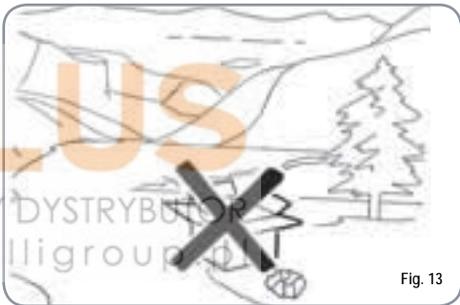


Fig. 13

4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI



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.



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



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



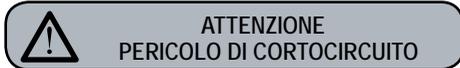
La macchina è idonea ad operare con i seguenti alimenti:

- 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.



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



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.

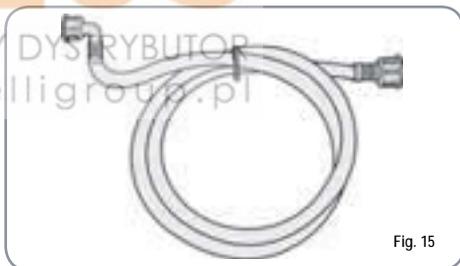
NOTA: All'inizio della attività giornaliera e comunque nel caso in cui vi siano pause maggiori di 8 ore bisogna procedere ad effettuare il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti utilizzando gli erogatori preposti.

NOTA: In caso di esercizi in cui il servizio è continuativo effettuare i ricambi di sopra descritti almeno con frequenza settimanale.

4.1 INSTALLAZIONE MACCHINA

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

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



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



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



ATTENZIONE

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

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

Altrimenti verranno a decadere le condizioni di Garanzia della macchina.



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

4.2 RIEMPIIMENTO CONTENITORE CAFFÈ

- 1 Rimuovere il tappo accesso contenitore caffè in grani.

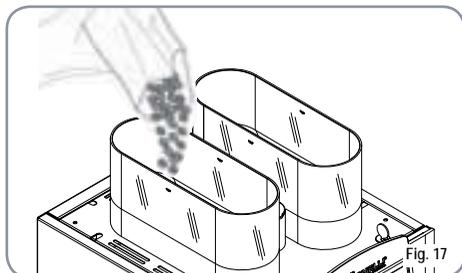


ATTENZIONE

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

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



- 3 Chiudere il tappo.

4.3 ACCENSIONE MACCHINA

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

Dopo aver terminato le Operazioni Preliminari di Installazione:

Premere il tasto ON/OFF .

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

ATTENDERE

e la macchina sarà pronta per essere utilizzata.

SELECT PRODUCT

La fase di riscaldamento richiede circa 5 min.

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

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



ATTENZIONE

IN CASO DI PRIMA INSTALLAZIONE O SUCCESSIVAMENTE ALLA MANUTENZIONE DEL GRUPPO CALDAIE, PRIMA DI ACCENDERE LA MACCHINA E INIZIARE IL RISCALDAMENTO ESEGUIRE LA PROCEDURA DI RIEMPIIMENTO CALDAIA CAFFÈ (PAG. 24 PARAGRAFO 8.3) FINO A CHE NON SI OTTIENE UN FLUSSO REGOLARE DELLA LANCIA.

4.4 SPEGNIMENTO MACCHINA

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

- Premere il tasto ON/OFF .

5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO



ATTENZIONE

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

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

5.1 REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

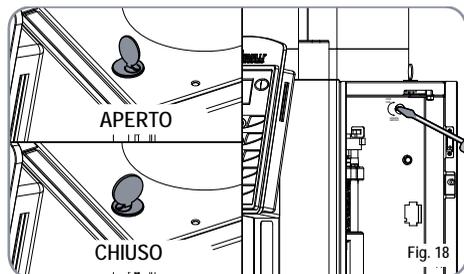


ATTENZIONE

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

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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

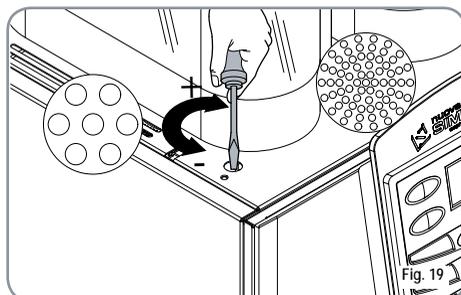


5.2 REGOLAZIONE ARIA CAPPUCCINATORE

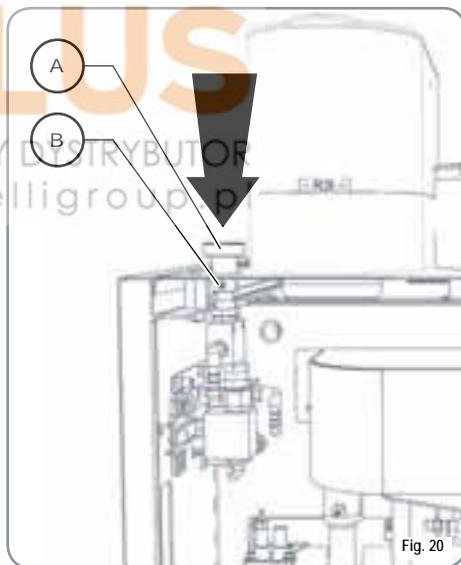
NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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

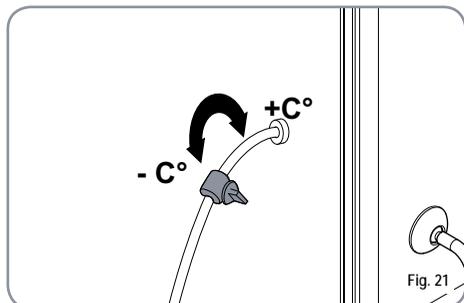
vite di regolazione come indicato in figura, in modo da aumentare / diminuire l'aria al cappuccinatore.



Dopo aver regolato la quantità di schiuma del cappuccinatore è possibile installare il pomello (A) di regolazione inserendolo al centro della slot. Per fissare il pomello stringere il grano (B) all'interno della porta.



5.3 REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE solo TALENTO PLUS (Regolazione Temperatura)



NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

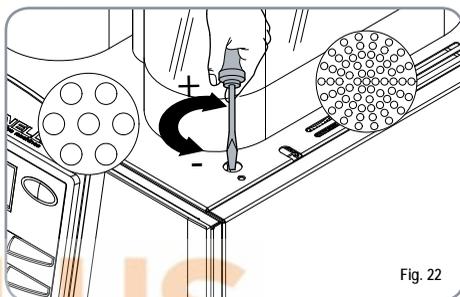
Per modificare il flusso di latte aspirato, e quindi la temperatura del latte erogato, agire sull'apposito rubinetto di regolazione come descritto di seguito:

- 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.

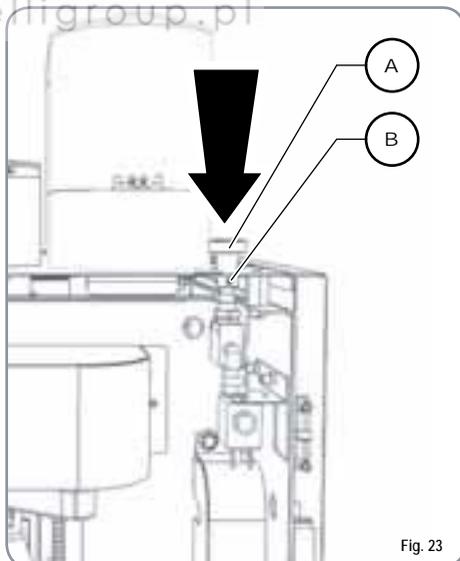
5.4 REGOLAZIONE ARIA EASYCREAM (optional)

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Per modificare la quantità di aria iniettata nell'Easycream e quindi la quantità di schiuma, agire sulla apposita vite di regolazione come indicato in figura, in modo da **aumentare/diminuire** l'aria all'Easycream.



Dopo aver regolato la quantità di schiuma, è possibile installare il pomello (A) di regolazione inserendolo al centro della slot. Per fissare il pomello stringere il grano (B) all'interno della porta.



6. UTILIZZO

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



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

6.1 EROGAZIONE DECAFFEINATO

- Aprire lo sportello del decaffeinato. Il display scrive:



- Inserire il caffè macinato nello scivolo e richiudere lo sportello. Il display scrive:



- Selezionare entro 8 secondi la bevanda che si vuole erogare utilizzando il caffè in polvere inserito nello scivolo.

6.2 EROGAZIONE DOSE DOPPIA

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

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

6.3 UTILIZZO MACININO SINISTRO

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

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

7. PROGRAMMAZIONE

7.1 ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE

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



I tasti da utilizzare nella fase di programmazione sono:

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

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

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

LISTA DELLE FUNZIONI PROGRAMMABILI

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

1. LANGUAGE (SELEZIONE LINGUA)

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

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

7.2 PROGRAMMAZIONE MODALITÀ UTENTE

1. LANGUAGE (SELEZIONE LINGUA)

Tramite i tasti   selezionare la lingua desiderata.

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

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

Per accedere alle funzioni programmabili solo nella MODALITÀ UTENTE dal menù **SELECT**

LANGUAGE, premere il tasto freccia in alto  il display visualizza il messaggio:



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

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



2. CONTATORI

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

2.1 CNT BEVANDE (Conteggio bevande)

Premere il tasto **ENTER**  per entrare nel sottomenù, tutti i tasti delle bevande (1-10) lampeggiano.

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

CONT. BEVANDE
COFFEE
DX 000024
SX 000036

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

2.2 TOT BEVANDE (Totale bevande)

Premere il tasto **ENTER**  per entrare nel sottomenù, tutti i tasti delle bevande (1-10) lampeggiano. Premere il tasto bevanda per leggere il numero di bevande erogate, es:

TOT BEVANDE
N. 000060

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

2.3 CONT CICLI (Conteggio cicli)

Premere il tasto **ENTER**  per entrare nel sottomenù, tutti i tasti delle bevande (1-10) lampeggiano. Premere il tasto bevanda per leggere il numero di bevande erogate, es:

CONT CICLI
TASTO 2
DX. 000020
SX. 000030

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

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

2.4 TOT CICLI (Totale Cicli)

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

TOT CICLI
N. 0002563

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

Premere il tasto **ENTER**  per 10 secondi per leggere il totale assoluto:

TOT CICLI
TOT ASSOLUT
N. 0006500

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

2.5 TOT MAC DX (Totale macinino destro)

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

TOT MAC DX
H : MIN
000000:63

Premere il tasto **ENTER**  per 10 secondi per leggere il totale assoluto:

TOT MAC DX
TOT ASSOLUT
H : MIN
000000:63

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

2.6 TOT MAC SX (Totale macinino sinistro)

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

TOT MAC SX
H : MIN
000000:63

Premere il tasto **ENTER**  per 10 secondi per leggere il totale assoluto:

TOT MAC SX
TOT ASSOLUT
H : MIN
000000:63

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

2.7 TOT TEA (Totale acqua calda)

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

TOT TEA
N. 00000008

Premere il tasto **ENTER**  per 10 secondi per leggere il totale assoluto:

TOT TEA
TOT ASSOLUTO
N. 00000008

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

2.8 TOT VAPORE (Totale Vapore)

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

TOT VAPORE
N. 00000008

Premere il tasto **ENTER**  per 10 secondi per leggere il totale assoluto:

TOT VAPORE
TOT ASSOL UTO
N. 00000008

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

2.9 TOT LITRI (Litri totali)

Premere il tasto **ENTER**  per entrare nel sottomenù, tutti i tasti delle bevande (1-10) rimangono accesi e nel display compare:

TOT LITRI
LITRI
0000032.56

Premere il tasto **ENTER**  per 10 secondi per leggere il totale assoluto:

TOT LITRI
TOT ASSOLUTO
LITRI
0000056.08

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

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

2.10 LAVAGGIO (Totale cicli lavaggio)

Premere il tasto **ENTER** per entrare nel sottomenù, tutti i tasti delle bevande (1-10) rimangono accesi e nel display compare:



Premere il tasto **ENTER** per 10 secondi per leggere il totale assoluto:



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

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

3. PROG DOSI (Programmazione dosi)

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù e scegliere con i tasti il tasto che si vuole programmare. La numerazione, da 1 a 10 è indicata in Fig. 24:

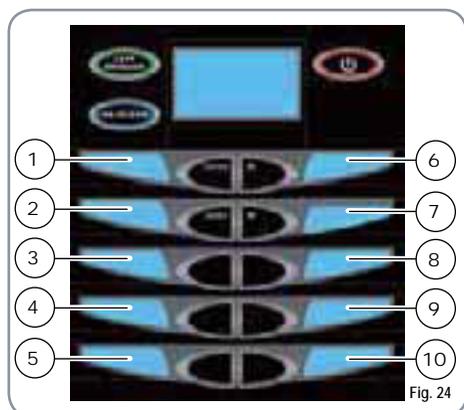


Fig. 24

Premere il tasto **ENTER** per entrare nella programmazione delle funzioni per il singolo tasto e premere nuovamente il tasto **ENTER** per entrare nella programmazione delle funzioni per il ciclo.

TEMPO MAC DX (Tempo di Macinatura macinino destro): E' possibile impostare il tempo di macinatura in sec. e quindi la quantità di caffè macinato utilizzato.

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù, i tasti consentono di **aumentare/diminuire** il tempo di macinatura al massimo di 0,5 sec.

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

TEMPO MAC SX (Tempo di Macinatura macinino sinistro): E' possibile impostare il tempo di macinatura in sec. e quindi la quantità di caffè macinato utilizzato.

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù, i tasti consentono di **aumentare/diminuire** il tempo di macinatura al massimo di 0,5 sec.

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

SEL MACINA (Selezione Macinino di Default): E' possibile leggere il macinino di default (sinistro **SX** o destro **DX**).

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

Premere il tasto **RESET** per uscire dall'impostazione.

VOLUME CC. (Volume di Acqua):

E' possibile impostare il volume di acqua per il caffè in cc. Premendo il tasto **ENTER**  è possibile

entrare nel sottomenù, i tasti   consentono di aumentare/diminuire il volume di acqua.

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

PREINFUS (Tempo Preinfusione):

E' possibile leggere il tempo di preinfusione in sec.

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

Premere il tasto **RESET**  per uscire dall'impostazione.

PRESSATURA (Pressatura):

E' possibile leggere se la pressatura è attiva o disattiva (SI o NO).

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

Premere il tasto **RESET**  per uscire dall'impostazione.

ALLUNGO:

E' possibile impostare il volume in cc di acqua calda da aggiungere alla bevanda.

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

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

MULTICYCLE (cicli multipli):

E' possibile leggere il numero dei cicli impostati.

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

Premere il tasto **RESET**  per uscire dall'impostazione.

TEMPO LATTE (Tempo Latte):

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

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare

nel sottomenù, i tasti   consentono di aumentare/diminuire il tempo e quindi la quantità

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

NO TEM ARIA (Tempo Aria disattivata):

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

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

Premere il tasto **RESET**  per uscire dall'impostazione.

LAVAGGIO (Autolavaggio tubo latte):

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

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

Premere il tasto **RESET**  per uscire dall'impostazione.

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



PRG TASTO X
COFFEE

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

PAUSA (solo ciclo MACCHIATO):

E' possibile impostare la pausa in secondi tra il latte e il caffè (min 0 - max 20).

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

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

TEMPERATURA (temperatura latte)
solo TALENTO SPECIAL:

E' possibile impostare la temperatura del latte.

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti consentono di aumentare/diminuire la temperatura della bevanda latte al massimo di $\pm 10\%$.

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

DELAY (ritardo vapore)
solo TALENTO SPECIAL:

E' possibile leggere il tempo di ritardo del vapore in modo da riempire il tubo del latte prima di iniziare la schiumatura con il vapore.

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

Premere **RESET**  per uscire dell'impostazione.

TEA (Tempo Tea):

Premendo il tasto  nel menù cicli, si arriva al ciclo **TEA**, premere il tasto **ENTER**  per entrare nel sottomenù. I tasti   consentono di aumentare/diminuire il tempo e quindi il volume di acqua. Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

VAP. MANUALE (Tempo Vapore):

Premendo il tasto  nel menù cicli, si arriva al ciclo **VAP. MANUALE**, premere il tasto **ENTER** 

per entrare nel sottomenù. I tasti   consentono di aumentare/diminuire il tempo del vapore.

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

AUTOSTEAM (Optional):

Premendo il tasto  nel menù cicli, si arriva al ciclo **AUTOSTEAM**, premere il tasto **ENTER** 

per entrare nel sottomenù. I tasti   consentono di aumentare/diminuire la temperatura che deve raggiungere la bevanda da riscaldare.

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

TEMP FINALE (temperatura finale)

Premere **ENTER**  per entrare nel sottomenù.

I tasti   consentono di aumentare/diminuire la temperatura che deve raggiungere la bevanda da riscaldare.

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

TEMP ARIA (temperatura aria)

Premere **ENTER**  per entrare nel sottomenù.

I tasti   consentono di aumentare/diminuire la temperatura alla quale si spegne il compressore dell'aria, al massimo di $\pm 5^{\circ}\text{C}$.

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

DELAY (ritardo aria):

È possibile leggere il tempo al quale si accende il compressore dell'aria. Dopo questo tempo il compressore spinge l'aria nel latte per creare la crema.

Premere **ENTER**  per entrare nel sottomenù.

Premere **RESET**  per uscire dall'impostazione.

4. SETTAGGI

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù e scegliere con i tasti   la funzione che si vuole programmare.

Premere nuovamente il tasto **ENTER**  per entrare nella funzione.

4.1 TEMPERATURA CAFFÈ

(Temperatura caldaia caffè)

E' possibile programmare la temperatura dell'acqua nella caldaia caffè.

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti   consentono di aumentare/diminuire la temperatura dell'acqua nella caldaia del caffè (ΔT ammesso $\pm 3^{\circ}C$).

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

4.2 TEMPERATURA VAPORE

(Temperatura caldaia vapore)

E' possibile leggere la temperatura del vapore nella caldaia servizi.

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

Premere il tasto **RESET**  per uscire dall'impostazione.

4.3 TEMPERATURA GRUPPO

(Temperatura gruppo erogazione)

E' possibile programmare la temperatura del gruppo erogazione.

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti   consentono di aumentare/diminuire la temperatura del gruppo erogazione (ΔT ammesso $\pm 3^{\circ}C$).

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

5. SAVE DATA

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

8. PULIZIA E MANUTENZIONE



ATTENZIONE

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

Durante la manutenzione/riparazione i componenti utilizzati devono garantire di mantenere i requisiti di igiene e sicurezza previsti per il dispositivo. I ricambi originali forniscono questa garanzia.

Dopo una riparazione o una sostituzione di componenti che riguardano parti a contatto con acqua e alimenti, deve essere effettuata la procedura di lavaggio o seguendo le procedure indicate dal costruttore.

8.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, bisogna portare la macchina a stato energetico "0" (cioè interruttore macchina spento e spina staccata).



Fig. 25



ATTENZIONE

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

Pulizia zona lavoro: sfilare il pianolavoro e togliere il piatto raccogliacqua e pulire il tutto con acqua calda e detersivo.

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

8.2 PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE

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



Fig. 26

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

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

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



ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

Ricordiamo di non interrompere il lavaggio con pastiglie 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 1 lt di 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).

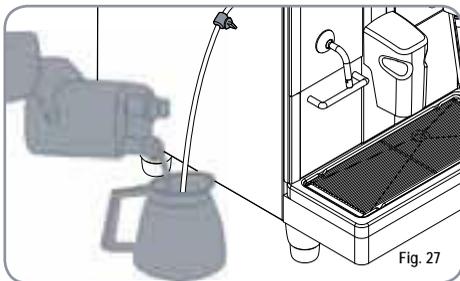


Fig. 27

4. Premere il seguente tasto:



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

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

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

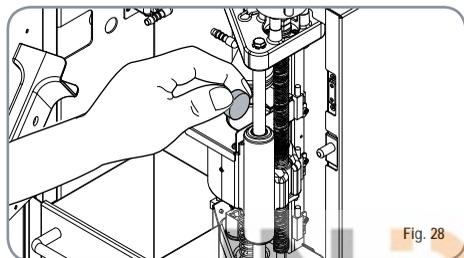


Fig. 28

8. Pulire con un panno umido la doccetta del pistone superiore.
9. Chiudere lo sportello.

Il display visualizzerà:

LAVAGGIO

NOTA: Durante il lavaggio i tasti dose sono disabilitati.

Al termine del ciclo di lavaggio il display visualizzerà:

**RISCIAQUO
PREMERE ENTER**

Riposizionare un recipiente con 1lt di acqua fresca, e premere il tasto **ENTER** , la macchina eseguirà il ciclo di risciacquo ed il display visualizzerà:

RISCIAQUO

RIPRISTINO DI UN LAVAGGIO INTERROTTO

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

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

1. Aprire la porta frontale della macchina.
2. Inserire all'interno della camera di erogazione la pastiglia di detergente (**Puly Caff**).
3. Pulire con un panno umido la doccetta del pistone superiore.
4. Chiudere la porta frontale della macchina.

8.3 PULIZIA DEL CONTENITORE E DEL CONVOGLIATORE DEL CAFFÈ'



**ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE**

- Portare la macchina a stato energetico "0".
- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura porta in senso antiorario.
- Aprire la porta frontale.

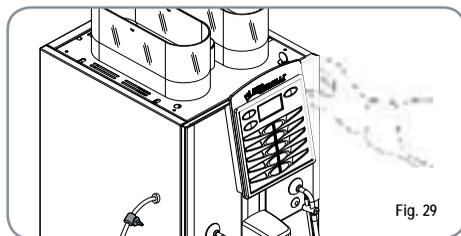
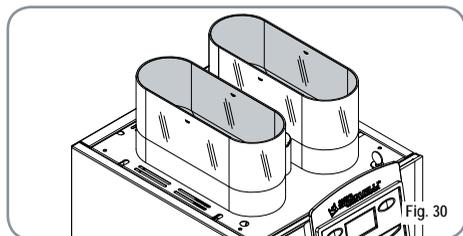


Fig. 29

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



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

8.4 PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE

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



ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

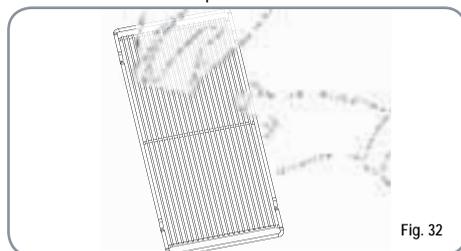
Se la pulizia avviene con la lancia calda, evitarne il contatto a mani nude.

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



8.5 PULIZIA DELLA GRIGLIA CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

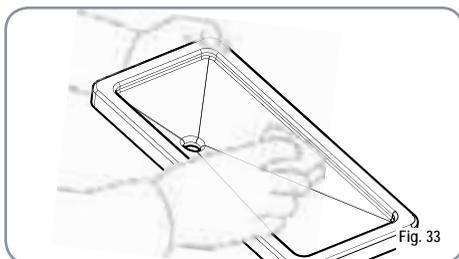
- Pulire la griglia con acqua calda e sapone utilizzando una spazzola.



8.6 PULIZIA DEL CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

- Pulire il contenitore raccogligocce con acqua calda e sapone.

NOTA: Il contenitore raccogligocce può essere lavato utilizzando una lavastoviglie.

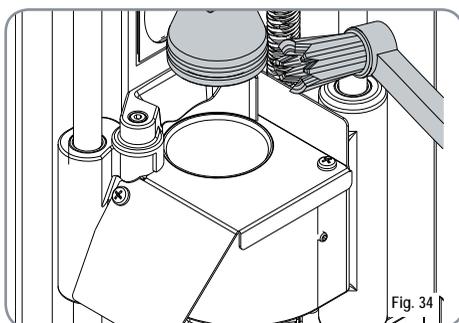


ATTENZIONE

Non utilizzare mai nessun tipo di solvente.

8.7 PULIZIA GUARNIZIONE GRUPPO

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



8.8 PULIZIA CAPPUCCIATORE TALENTO PLUS

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

IMPORTANTE: Procedere con cautela.

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

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

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

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

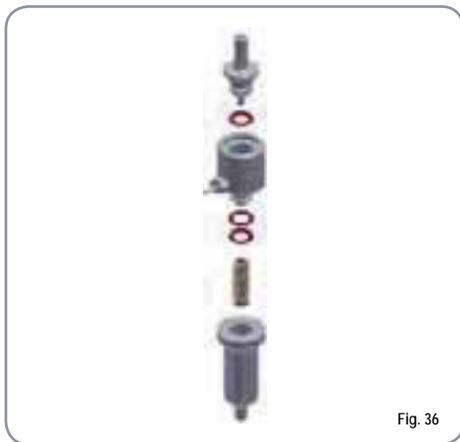


8.9 PULIZIA DIFFUSORE E CAPPUCCIATORE TALENTO SPECIAL

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

IMPORTANTE: Procedere con cautela.

- Aprire la porta della macchina
- Estrarre il cappuccinatore dal supporto.
- Scollegare tutti i tubi ad esso collegati.
- Smontare il cappuccinatore e lavarlo accuratamente.



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

- Per il rimontaggio procedere in senso inverso.

DIFFUSORE

- Estrarre il coperchio del becco erogatore tirandolo verso di sé.
- Estrarre il diffusore dal becco erogatore, sfilandolo verso l'alto.
- Scollegare il tubo ad esso collegato.
- Lavarlo accuratamente.

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



10. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA

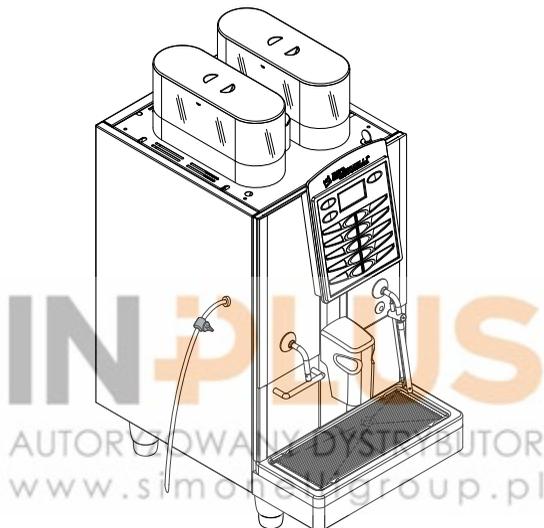
INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
CASSETTO FONDI PIENO 	Cassetto fondi pieno. Il numero di fondi caffè presenti nel cassetto ha raggiunto il valore impostato in fase di programmazione.	Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.	Estrarre il cassetto fondi e svuotarlo all'interno di un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

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
POSIZIONE SPORTELLO MACCHINA 	Sportello aperto.	Blocco delle funzioni macchina.	Chiudere lo sportello macchina.	
NECESSITÀ DI EFFETTUARE IL CICLO DI LAVAGGIO 	E' stato superato il numero di cicli impostato dopo il quale è necessario effettuare la pulizia del gruppo.	Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare le bevande.	Effettuare un ciclo di lavaggio (vedi relativo paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCINATORE").	
ALLARME GRUPPO MOTORE PISTONE SUPERIORE 	Durante la fase di movimentazione gruppo il pistone superiore ha superato il tempo massimo impostato di 10 secondi prima del riconoscimento spunto motore.	L'unità di controllo blocca l'eventuale ciclo in corso, spegnendo sia gli attuatori che gestiscono la movimentazione, sia gli attuatori adibiti alla erogazione delle bevande; l'operatore non può esercitare selezioni a bordo testiera.	Aprire e chiudere lo sportello macchina.	Se l'allarme ricompare una seconda volta, contattare il Tecnico Qualificato.
ALLARME RIEMPIMENTO CALDAIA 	La fase di riempimento caldaia ha superato il tempo massimo di 3 minuti; la sonda livello è scoperta.	Macchina si ferma.		Se l'allarme ricompare una seconda volta, contattare il Tecnico Qualificato.

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
<p>ALLARME TURBINA</p> <p>Ad allarme rilevato l'unità di controllo alterna a display il messaggio relativo alla bevanda in corso con il messaggio di errore associato a questa funzione.</p> <p>Ad esempio:</p> <div data-bbox="87 507 255 603" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>ERRORE DOSATORE</p> </div>	<p>Il contatore volumetrico non invia impulsi alla centralina per un tempo di 5 secondi.</p>	<p>L'erogazione continua sino allo scadere del tempo di 60 secondi o alla pressione di un qualsiasi tasto a base caffè.</p>	<p>Aprire e chiudere lo sportello macchina. L'unità di controllo ripete la procedura di riaccensione della macchina.</p>	<p>Nel caso la condizione di allarme persista, la macchina può essere utilizzata come se si operasse su di una macchina manuale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Premere il tasto desiderato per avviare la dose; • Premere lo stesso tasto per arrestare la dose in corso, una volta verificata la dose in tazza. <p>Chiamare il Servizio Tecnico.</p>
<p>ALLARME SONDA TEMPERATURA GUASTA</p> <div data-bbox="87 735 255 831" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>ERR TEMP CAFFÈ</p> </div> <div data-bbox="87 842 255 938" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>ERR TEMP VAPORE</p> </div>	<p>Rottura di una delle due sonde di temperatura.</p>	<p>Non viene erogato il caffè.</p>	<p>Sostituire la sonda guasta.</p>	<p>Questo allarme blocca le erogazioni.</p>

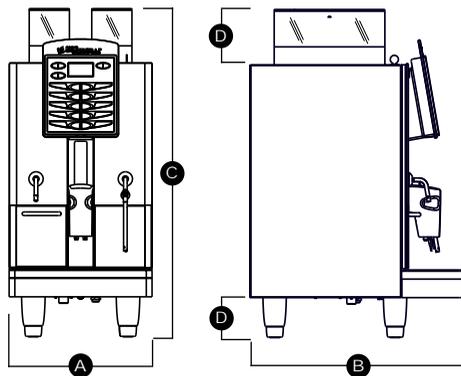
Congratulations,
upon the wise choice you have made by purchasing the **TALENTO** model.
In fact, you are now the owner of not just a simple coffee dispenser, but a true espresso coffee-making machine which is fully automatic and completely controlled by a microprocessor. This means absolute reliability and simple to use. We are certain that our **TALENTO** model will increase your confidence in **Nuova Simonelli** and that you will undoubtedly recommend others to purchase this coffee-making machine, since the **TALENTO** model has been chosen to increase the profitability of the coffee shop, thus fully optimising running costs.
This machine has been manufactured in compliance with the EEC directives 89/392, 89/336, 73/23, 89/109 and subsequent modifications.
With best wishes

Nuova Simonelli S.p.a.



TECHNICAL CHARACTERISTICS

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



INDEX

TECHNICAL CHARACTERISTICS ...	31	8. CLEANING AND MAINTENANCE	50
1. DESCRIPTION	32	8.1 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE ...	50
1.1 KEYBOARD DESCRIPTION (Standard configuration)	33	8.2 CLEANING THE DELIVERY UNIT AND THE MILK FOAMER	50
2. SAFETY INSTRUCTIONS	34	8.3 COFFEE HOLDER AND COFFEE DELIVERY UNIT CLEANING	52
3. TRANSPORT AND HANDLING	38	8.4 CLEANING THE STEAM NOZZLE	52
3.1 MACHINE IDENTIFICATION	38	8.5 CLEANING THE DROP COLLECTING TRAY GRID	52
3.2 TRANSPORT	38	8.6 CLEANING THE WATER COLLECTING TRAY ...	53
3.3 HANDLING	38	8.7 CLEANING THE GASKE	53
4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS	39	8.8 CLEANING THE MILK FOAMER TALENTO PLUS	53
4.1 MACHINE INSTALLATION	39	8.9 CLEANING THE DIFFUSER AND MILK FOAMER (TALENTO SPECIAL)	54
4.2 FILLING THE COFFEE CONTAINER	40	9. STANDARD SETTING TABLE	55
4.3 SWITCHING ON	40	10. MACHINE	
4.4 SWITCHING OFF	40	FUNCTIONS MESSAGES	56
5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY	41	PLUMBING SYSTEM TALENTO PLUS	88
5.1 GRINDING ADJUSTMENT	41	PLUMBING SYSTEM TALENTO SPECIAL	90
5.2 MILK FOAMER ADJUSTMENT	41	ELECTRICAL SYSTEM TALENTO PLUS / SPECIAL	92
5.3 MILK FLOW ADJUSTMENT (Temperature Regulation)	42	SECONDARY ELECTRICAL SYSTEM TALENTO PLUS / SPECIAL	94
5.4 AIR ADJUSTMENT FOR EASYCREAM (optional)	42		
6. USE	43		
6.1 POURING DECAFFEINATED COFFEE	43		
6.2 DISPENSING DOUBLE DOSES	43		
6.3 USING THE LEFT GRINDER	43		
7. PROGRAMMING	44		
7.1 ENTERING THE PROGRAMMING MODE	44		
7.2 PROGRAMMING IN USER MODE	42		

1. DESCRIPTION

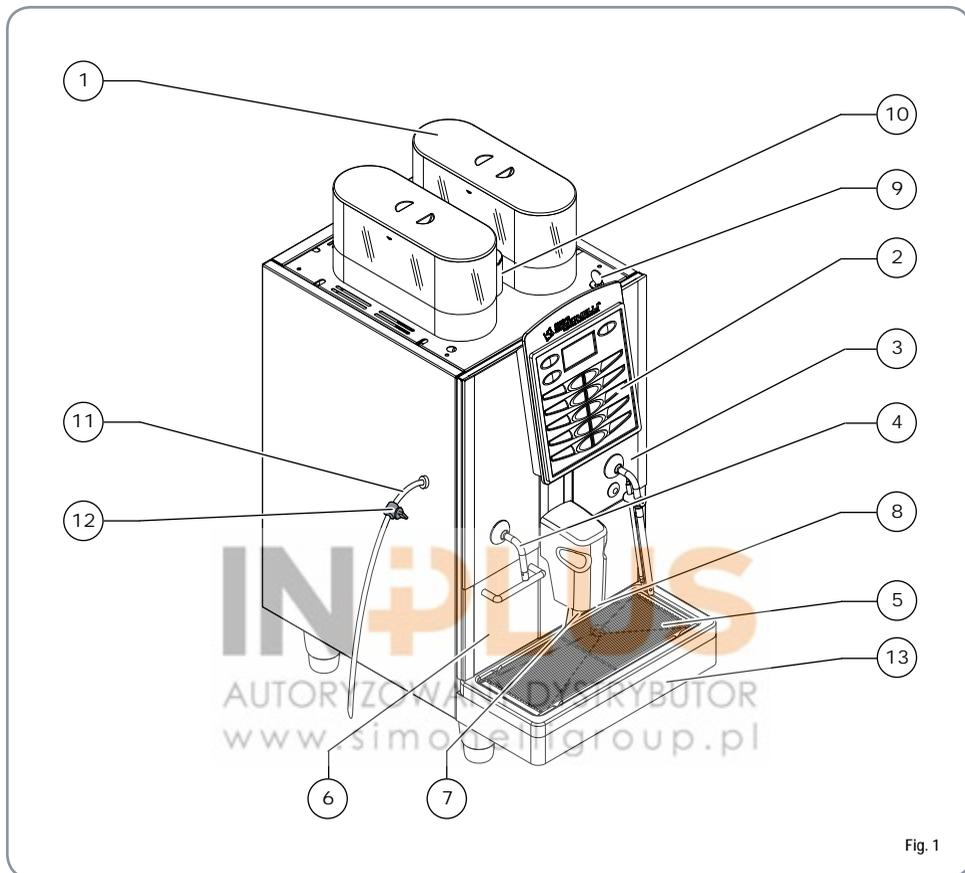


Fig. 1

LEGEND

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

1.1 KEYBOARD DESCRIPTION (Standard configuration)

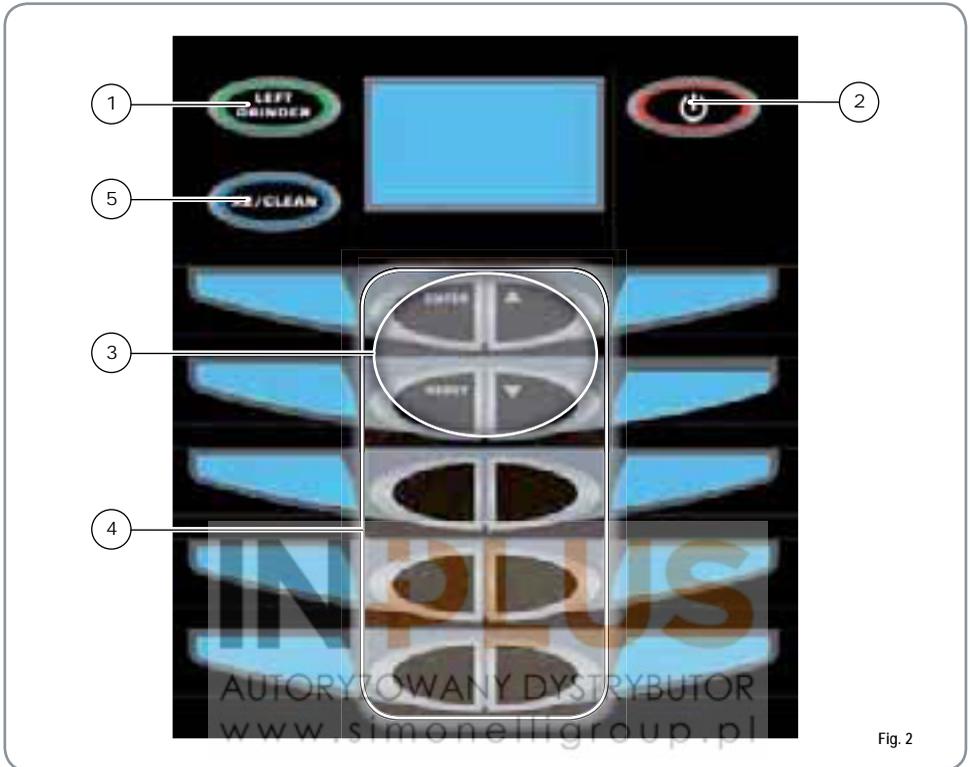


Fig. 2

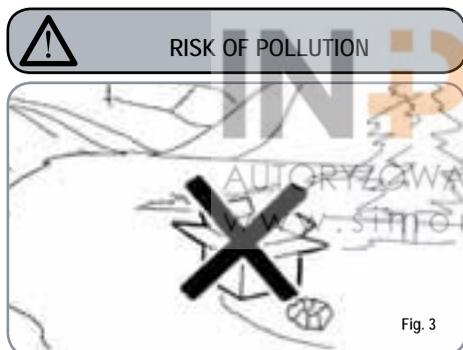
LEGEND

- 1 Left grinder key
- 2 On/Off key
- 3 Programming key
- 4 Product dose keys
- 5 Double dose/cleaning cycle key

2. SAFETY INSTRUCTIONS

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

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



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

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



 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.

 This appliance is not suitable for use by children or people with reduced physical, sensory or mental capabilities or by people without the proper experience, unless correctly supervised and instructed.

 This machine can be installed in locations such as service areas for staff in shops, offices and other work environments, in farm holiday accommodation, and in guest areas in hotels, motels, bed and breakfast establishments and other residential facilities.

 When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption.

 This machine must be installed according to the applicable federal, state, and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including backflow prevention devices. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.

 The device needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installation engineer needs confirmation from the owner/manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.

 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.

 At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is "ready for operation". The device is then switched off and the whole hydraulic circuit is bled of the first lot of water in order to remove any initial impurities. The device is then refilled and taken to rated operating conditions. After reaching the "ready for operation" condition, the following dispensing operations are carried out:

- 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- 100% of the hot water circuit through the water dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- opening of each steam outlet for 1 minute.

At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.

 Basic rules must be observed when using any electric appliance.

In particular:

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



CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK

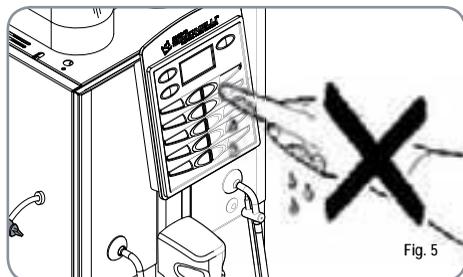


Fig. 5

- do not use the appliance when bare-foot;
- do not use extensions in bath or shower rooms;
- do not pull the supply cord out of the socket to disconnect it from the mains;

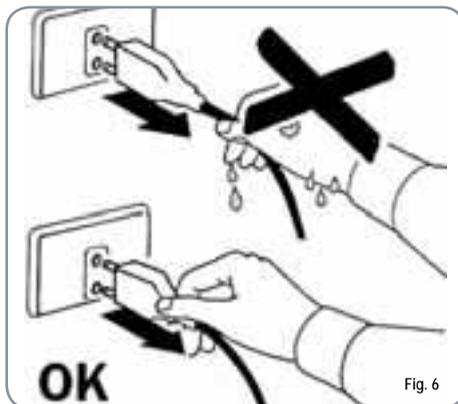


Fig. 6

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



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

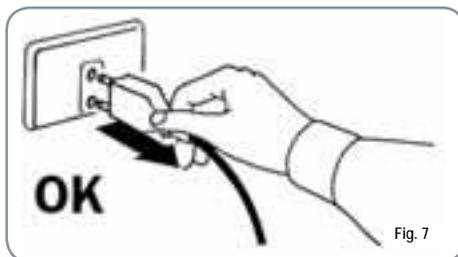


Fig. 7

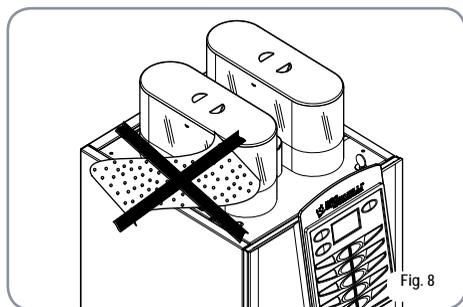
 To clean the appliance, set the machine to the "0" energy level, that is, "WITH THE MACHINE SWITCHED OFF AND THE PLUG REMOVED FROM THE MAINS" and follow the instructions in this handbook.

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

 For installation, the qualified electrician must fit an omnipolar switch in accordance with the safety regulations in force and with 3 (0,12) or more mm (in) between contacts.

 To avoid dangerous overheating, make sure the supply cord is fully uncoiled.

 Do not obstruct the extraction and/or dissipator grids, especially of the cup warmer.



 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.

 **CAUTION**
RISK OF POLLUTION

 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.

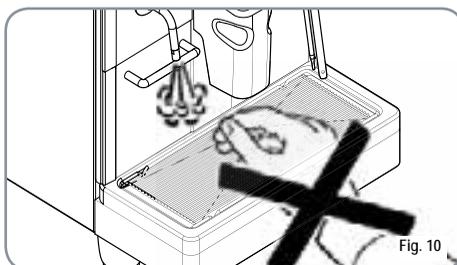


 To ensure that the machine is properly ventilated, place it with the ventilation side at a distance of 15 cm (5,9 in) from walls or other objects.

 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.





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.



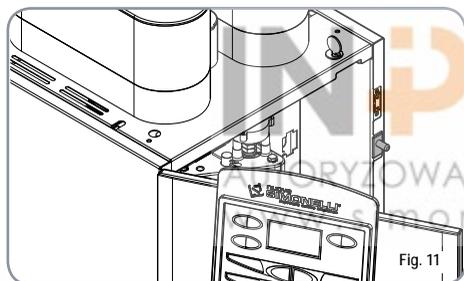
CAUTION
RISK OF CUTTING

 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.



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).

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS



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.



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



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



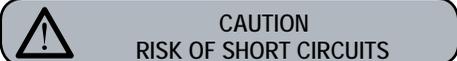
The machine can be used with the following:

- 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.



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



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

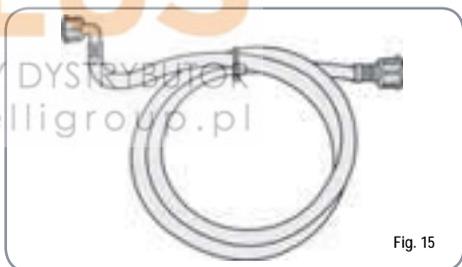
NOTE: At the start of the day's activities and in any case, if there are any pauses of more than 8 hours, then it is necessary to change 100% of the water in the circuits, using the relevant dispensers.

NOTE: In case of use where service is continuous, make the above changes at least once a week.

4.1 MACHINE INSTALLATION

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

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



- 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).

The chlorine content must not exceed 100mg per litre (0.00000361lb/cu in).

Otherwise the conditions of guarantee of the machine will expire.

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

4.2 FILLING THE COFFEE CONTAINER

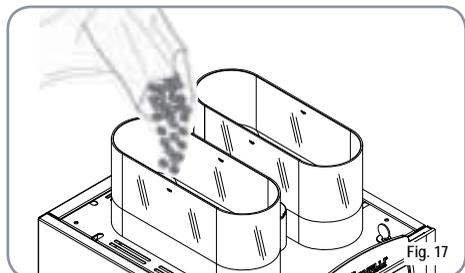
- 1 Remove the cap to access the granulated coffee bean container.

WARNING

Pour **ONLY** toasted coffee beans into the coffee bean holder. any other kind of coffee, for example ground coffee, will damage the coffee grinder.

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

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



- 3 Close the cap.

4.3 SWITCHING ON

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

After the preliminary operations:

Press the **ON/OFF** key .

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



after the heating phase, the display will read:



and the machine will be ready for use. The heating stage takes approx. 5 minutes.

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

The machine is now ready to be used.

WARNING

WHEN INSTALLING FOR THE FIRST TIME OR STARTING THE MACHINE AGAIN AFTER BOILER TANK GROUP SERVICING, BEFORE SWITCHING ON THE MACHINE AND STARTING THE HEATING PROCESS, BE SURE TO FILL THE COFFEE BOILER TANK, (PAGE 49 PARAGRAPH 8.3) UNTIL THERE IS A REGULAR FLOW FROM THE WAND.

4.4 SWITCHING OFF

To switch off the machine, proceed as follows:

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

5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY



WARNING

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

5.1 GRINDING ADJUSTMENT

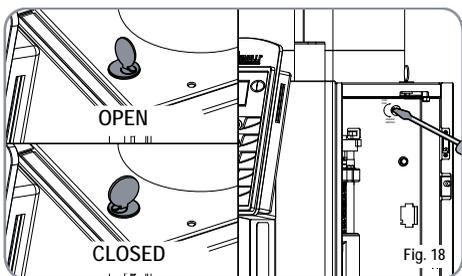


WARNING

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

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

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

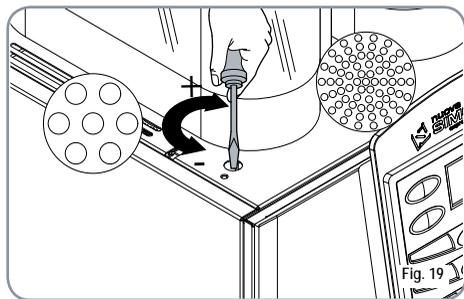


5.2 MILK FOAMER ADJUSTMENT

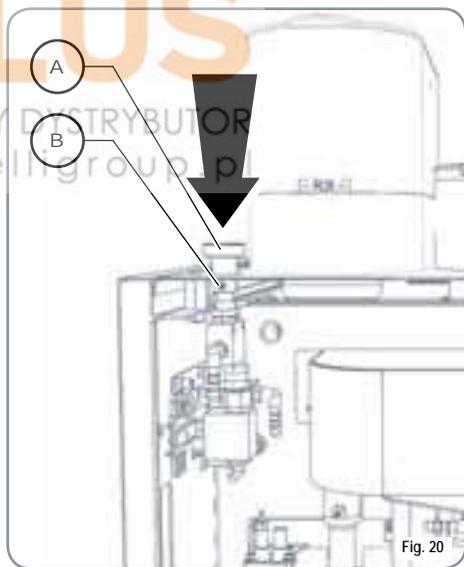
NOTE: The procedure is possible also with the appliance on.

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

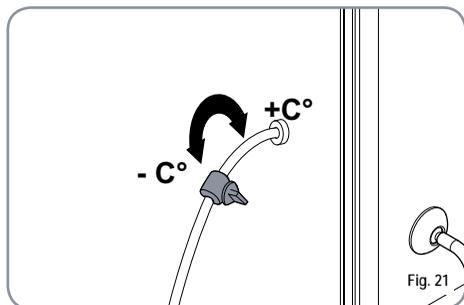
adjustment screw as illustrated in the figure so as to increase / reduce the air to the milk foamer.



After setting the amount of foam for the milk foamer, it is possible to install the adjustment knob (A) by inserting it in the centre of the slot. To fix the knob in place, tighten the grub screw (B) inside the door.



5.3 MILK FLOW ADJUSTMENT (Temperature Regulation)



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

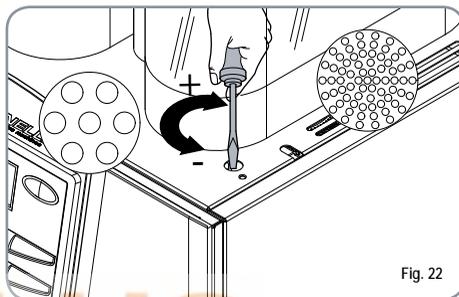
To adjust both the flow and the temperature of the milk delivery, turn the adjusting tap as follows:

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

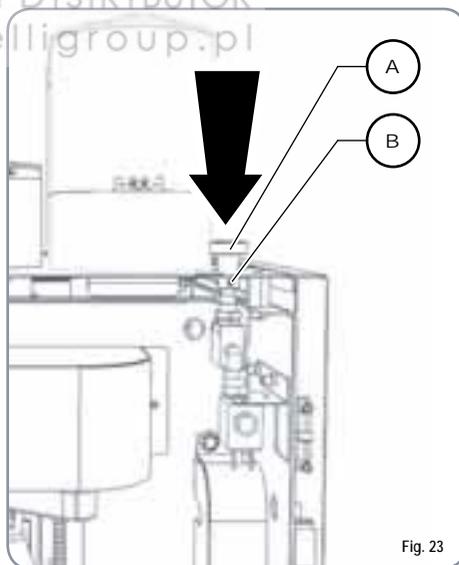
5.4 AIR ADJUSTMENT FOR EASYCREAM (optional)

NOTE: This operation can also be performed with the machine switched on.

To change the amount of air injected into the Easycream and therefore, the amount of foam, use the special adjustment screw as shown in the figure to **increase/reduce** the air to the Easycream.



After setting the amount of foam for the milk foamer, it is possible to install the adjustment knob (A) by inserting it in the centre of the slot. To fix the knob in place, tighten the grub screw (B) inside the door.



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 POURING DECAFFEINATED COFFEE

- Open the decaffeinated coffee hatch.
- The display will read:



- Insert the ground coffee into the chute and close the hatch. The display will read:



- Select the required beverage to be dispensed using the powder in the chute within 8 seconds.

6.2 DISPENSING DOUBLE DOSES

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

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

6.3 USING THE LEFT GRINDER

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

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

7. PROGRAMMING

7.1 ENTERING THE PROGRAMMING MODE

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



The keys available during the programming stage are:

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

 **CURSORS** key: To scroll through the menu and increase/reduce settings.

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

LIST OF PROGRAMMABLE FUNCTIONS

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

1. LANGUAGE (LANGUAGE SELECTION)

Functions "ONLY" accessible in **USER MODE**.

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

7.2 PROGRAMMING IN USER MODE

1. LANGUAGE

Press the   keys to select the required language.

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

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

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



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

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



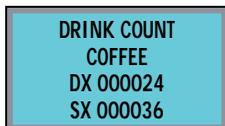
2. COUNTERS

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

2.1 DRINK COUNT (Beverage count)

Press **ENTER**  to enter the sub menu; all of the beverage keys (1-10) will start to flash.

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



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

2.2 DRINK TOTAL (Total beverages)

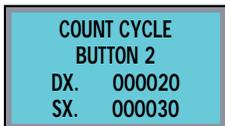
Press **ENTER**  to enter the sub menu; all of the beverage keys (1-10) will start to flash. Press the beverage key to read the number of beverages poured, e.g.:



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

2.3 COUNT CYCLE (Cycle counter)

Press **ENTER**  to enter the sub menu; all of the beverage keys (1-10) will start to flash. Press the beverage key to read the number of beverages poured, e.g.:

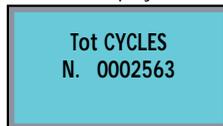


The cycles refer to single beverages; press **2X**  to read the number of cycles for double beverages.

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

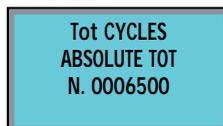
2.4 TOT CYCLES (Total Cycles)

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



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

Press and hold down **ENTER**  for 10 seconds to read the absolute total:



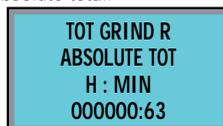
Press **RESET**  to quit the submenu.

2.5 TOT GRIND R (Right hand grinder total)

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



Press and hold down **ENTER**  for 10 seconds to read the absolute total:



Press **RESET**  to quit the submenu.

2.6 TOT GRIND L (Left hand grinder total)

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

TOT GRIND L
H : MIN
000000:63

Press and hold down **ENTER**  for 10 seconds to read the absolute total:

TOT GRIND L
ABSOLUTE TOT
H : MIN
000000:63

Press **RESET**  to quit the submenu.

2.7 TOT TEA (Hot water total)

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

TOT TEA
N. 00000008

Press and hold down **ENTER**  for 10 seconds to read the absolute total:

TOT TEA
ABSOLUTE TOT
N. 00000008

Press **RESET**  to quit the submenu.

2.8 TOT STEAM (Steam total)

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

TOT STEAM
N. 00000008

Press and hold down **ENTER**  for 10 seconds to read the absolute total:

TOT STEAM
ABSOLUTE TOT
N. 00000008

Press **RESET**  to quit the submenu.

2.9 TOT LITRES (Total litres)

Press **ENTER**  to enter the sub menu; all of the beverage keys (1-10) will start to flash and the display will read:

TOT LITRES
LITRES
0000032.56

Press and hold down **ENTER**  for 10 seconds to read the absolute total:

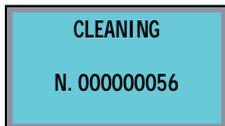
TOT LITRES
ABSOLUTE TOT
LITRES
0000056.08

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

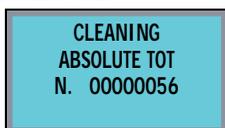
Press **RESET**  to quit the submenu

2.10 CLEARING (Total wash cycles)

Press **ENTER**  to enter the sub menu: all of the beverage keys (1-10) will start to flash and the display will read



Press and hold down **ENTER**  for 10 seconds to read the absolute total:

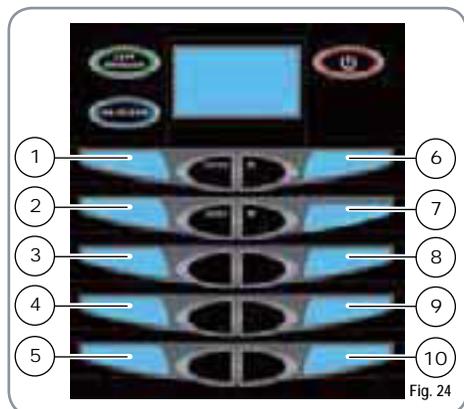


Press **RESET**  to quit the submenu.

Press **RESET**  to quit the submenu.

3. PROG DOSES (Dose programming)

Pressing **ENTER**  it is possible to access the sub menu and then to use the  keys to select the key to be programmed. The numbers, from 1 to 10 are shown in fig. 24:



Press the **ENTER**  key to enter the programming mode for the functions for the single key, followed by **ENTER**  to enter the programming mode for the cycle functions.

GRIND TIME R (Grinding Time right grinder):

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

Pressing the **ENTER**  key it is possible to access the  keys in the submenu, which serve to **increase/decrease** the grinding time to a maximum of 0.5 sec.

Pressing **ENTER**  to confirm settings.

GRIND TIME L (Grinding Time left grinder):

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

Pressing the **ENTER**  key it is possible to access the  keys in the submenu, which serve to **increase/decrease** the grinding time to a maximum of 0.5 sec.

Pressing **ENTER**  to confirm settings.

GRIND SEL (Selects Default Grinder):

It is possible to read the default grinder (left LH or right RH).

Pressing the **ENTER**  key, it is possible to open the submenu.

Press the **RESET**  key to exit the setting.

VOLUME CC. (Water Volume):

It is possible to set the volume of the water for the coffee in cc.

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

Press **ENTER**  to confirm settings.

PRE-BREWING (Pre-infusion Time):

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

Pressing the **ENTER**  key, it is possible to open the submenu. Press the **RESET**  key to exit the setting.

TAMPING (Pressing):

It is possible to read if pressing is on or off (YES or NO).

Pressing the **ENTER**  key, it is possible to open the submenu. Press the **RESET**  key to exit the setting.

DILUTE:

It is possible to set the volume, in cc of hot water to add to the beverage.

Pressing the **ENTER**  key, it is possible to enter the submenu with the keys to increase/reduce the volume of hot water.

Press **ENTER**  to confirm the setting.

MULTICYCLE (multiple cycles):

It is possible to read the number of cycles set.

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

Press **RESET**  to quit the setting function.

MILK TIME (Milk Time):

It is possible to set the time and therefore, the amount of milk.

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the   keys are used to increase/reduce the amount of milk.

Press **ENTER**  to confirm settings.

NO AIR TIME (Air Time disabled):

It is possible to read the part of the total milk time in which the air solenoid is closed in order to regulate the amount of foam in the milk.

Pressing the **ENTER**  key, it is possible to open the submenu.

Press the **RESET**  key to exit the setting.

AUTOWASHING (Automatic milk tube wash):

It is possible to read the wash time with cold water at the end of milk dispensing.

Pressing the **ENTER**  key, it is possible to open the submenu.

Press the **RESET**  key to exit the setting.

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



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

PAUSE (MACCHIATO cycle only):

It is possible to set the pause (in seconds) between the milk and coffee (min 0 - max 20).

Press the **ENTER**  key to open the submenu, the keys can then be used to increase/reduce the pause.

Press **ENTER**  to confirm the setting.

TEMPERATURE (milk temperature)
TALENTO SPECIAL only:

It is possible to set the temperature of the milk.

Press the **ENTER**  key to open the submenu, the keys can then be used to increase/reduce the temperature of the milk drink by a maximum of $\pm 10\%$.

Press **ENTER**  to confirm the setting.

DELAY (steam delay)
TALENTO SPECIAL only:

It is possible to read the steam delay time so as to fill the pipe with milk before foaming it with the steam.

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

Press **RESET**  to quit the setting function.

TEA (Tea time):

Pressing this  key from the cycle menu will open the **TEA** cycle; press **ENTER**  to open the submenu; the   keys serve to increase/reduce the time and therefore the volume of the water.

Press **ENTER**  to confirm settings.

MANUAL STEAM (Steam Time):

Pressing  key from the cycle menu will open the **MANUAL STEAM** cycle; press **ENTER**  to open the submenu; the   keys serve to increase/reduce the time of the steam.

Press **ENTER**  to confirm settings.

AUTOSTEAM:

Pressing  key from the cycle menu will open the **AUTOSTEAM** cycle; press **ENTER**  to open the submenu; the   keys serve to increase/reduce the temperature that the beverage being heated needs to reach.

Press **ENTER**  to confirm settings.

FINAL TEMP (final temperature)

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

The keys   can then be used to increase/reduce the temperature required for the beverage being heated.

Press **ENTER**  to confirm the setting.

AIR TEMP (air temperature)

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

The keys   can then be used to increase/reduce the temperature at which the air compressor switches off by a maximum of $\pm 5^{\circ}\text{C}$.

Press **ENTER**  to confirm the setting.

DELAY (air delay):

It is possible to read the time at which the air compressor switches on. After this time the compressor pushes the air into the milk to create the foam.

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

Press **RESET**  to quit the setting function.

4. SETTINGS

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

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

4.1 COFFEE TEMP (Coffee boiler temperature)

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

Pressing **ENTER**  is possible to enter the sub menu; the   keys are used to increase/reduce the temperature of the water in the coffee boiler tank (ΔT permitted $\pm 3^{\circ}\text{C}$).

Press **ENTER**  to confirm settings.

4.2 STEAM TEMP (Steam boiler temperature)

It is possible to read the steam temperature in the service boiler.

Pressing the **ENTER**  key, it is possible to open the submenu.

Press the **RESET**  key to exit the setting.

4.3 GROUP TEMP

(Pouring group temperature)

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

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the   keys are used to increase/reduce the temperature of the pouring group (ΔT permitted $\pm 3^{\circ}C$).

Press **ENTER**  to confirm settings.

5. SAVE DATA

Pressing **ENTER**  is possible to store all data set during the programming stage in the machine's memory.

Pressing **RESET**  it is possible to quit the programming mode without saving.

8. CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING

NEVER use water jets to clean the machine.

During maintenance/repairs, the parts used must be able to guarantee compliance with the safety and hygiene requirements envisaged for the device.

Original replacement parts can offer this guarantee. After repairs to/replacement of a part that comes into contact with foods or water, it is necessary to carry out a washing procedure or to follow the steps indicated by the manufacturer.

8.1 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

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



WARNING

Never use solvents, chlorine-based products, abrasives.

Cleaning the work area: slide out the work top and remove the drip tray; clean all with hot water and detergent.

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

8.2 CLEANING THE DELIVERY UNIT AND THE MILK FOAMER

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

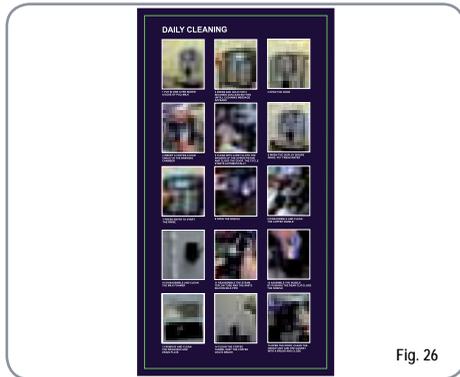


Fig. 26

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.



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

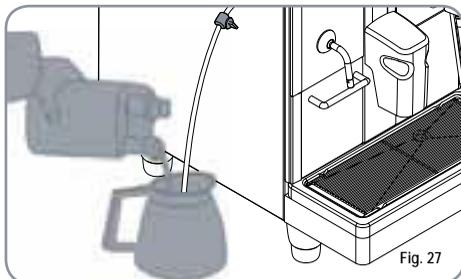


Fig. 27

4. Press the following key:



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



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

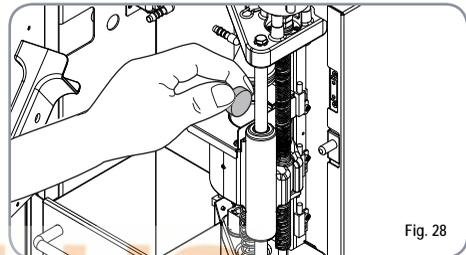


Fig. 28

8. Clean the shower head on the top piston with a damp cloth.
9. Close the hatch.

The display will read:



NOTE: Dose keys are disabled during washing.

At the end of the wash cycle, the display will read:



Reposition a container with 1 litre of fresh water, and press **ENTER** , the machine will carry out a rinse cycle and the display will read:



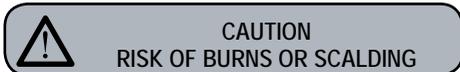
RESTORING AN INTERRUPTED WASH CYCLE

If the washing cycle is interrupted by cutting off power to the machine, when it is switched on again, the group will position itself in the standby phase and the display will read:

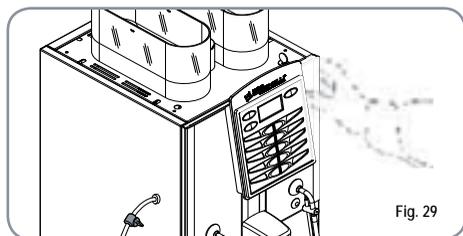


1. Open the front hatch of the machine.
2. Place a detergent tab (Puly Caff) inside the pouring chamber.
3. Use a damp cloth to wipe clean the shower head on the top piston.
4. Close the front door on the machine.

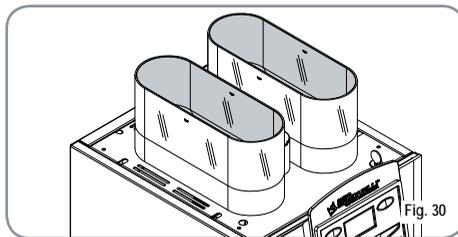
8.3 COFFEE HOLDER AND COFFEE DELIVERY UNIT CLEANING



- Set the machine to the "0" energy level.
- Insert the key in the lock.
- Turn the key to open the hatch anticlockwise.
- Open the front hatch.



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



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

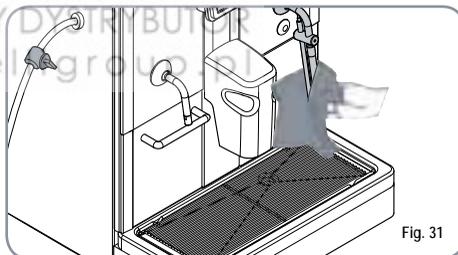
8.4 CLEANING THE STEAM NOZZLE

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



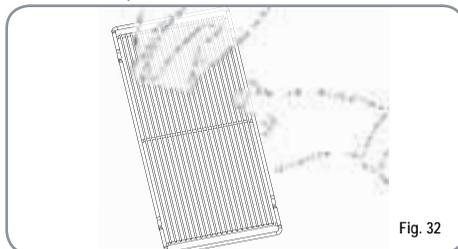
If cleaned when the nozzle is still hot, avoid touching it with bare hands.

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



8.5 CLEANING THE DROP COLLECTING TRAY GRID

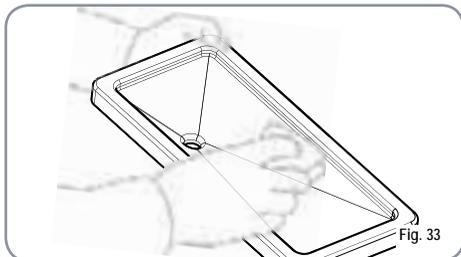
- Wash the grid clean with a brush and hot water and soap.



8.6 CLEANING THE WATER COLLECTING TRAY

- Clean the drip container with hot, soapy water.

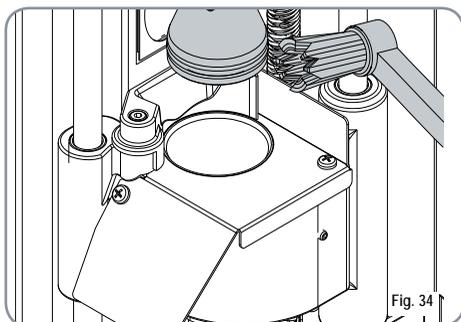
NOTE: The water collecting tray can be washed in the dishwasher.



Never use any sort of solvent.

8.7 CLEANING THE GASKET

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



8.8 CLEANING THE MILK FOAMER TALENTO PLUS

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

IMPORTANT: Proceed with caution

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

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

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

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



8.9 CLEANING THE DIFFUSER AND MILK FOAMER (TALENTO SPECIAL)

NOTE: Also follow the instructions on the decal inside the front door of the machine.

IMPORTANT: Proceed with care.

- Open the machine door.
- Take the milk foamer out of its support.
- Remove the pipes connected to it.
- Disassemble the foamer and wash it thoroughly.



Fig. 36

NOTE: For time intervals of more than 3 hours between one cappuccino and another, we recommend washing the milk foamer and diffuser by flushing the milk suction pipe through with water instead of milk.

- To refit the foamer, follow the above steps in reverse order.

DIFFUSER

- Take the cover from the nozzle by pulling it towards you.
- Take the diffuser out of the dispensing nozzle by sliding it upwards.
- Remove the pipe connected to it.
- Wash it with care.

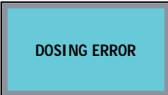
NOTE: For easier reassembly, an explanatory decal has been affixed inside the front door of the machine.



Fig. 37

10. MACHINE FUNCTIONS MESSAGES

DISPLAY	CAUSE	EFFECT	SOLUTION	NOTE
<p>GROUND'S DRAWER FULL</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>GROUND'S DRAWER OUT OF PLACE</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. Should this alarm turn on during the delivery of a coffee based drink:</p> <ul style="list-style-type: none"> • up until brewing, the alarm is displayed but the drink will be delivered; • after brewing, the cycle in progress will be suspended. The coffee cycle will recommence only when the drawer has been put back in its place. <p>Should this alarm turn on during the group movement phase:</p> <ul style="list-style-type: none"> • the movement will be interrupted <p>When the drawer is back in its place, the reset group will be repeated.</p>	
<p>FRONT PANEL POSITION</p> 	<p>Front panel open.</p>	<p>The machine functions are blocked.</p>	<p>Close the front panel.</p>	

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

DISPLAY	CAUSE	EFFECT	SOLUTION	NOTE
TEMPERATURE PROBE MALFUNCTION ALARM <div style="border: 1px solid black; background-color: #ADD8E6; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> ALARM: COFFEE TEMP </div> <div style="border: 1px solid black; background-color: #ADD8E6; padding: 5px;"> ALARM: STEAM TEMP. </div>	One of the two temperature probes is broken.	Coffee will not be delivered.	Substitute the broken probe.	This alarm blocks all deliveries.


 AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

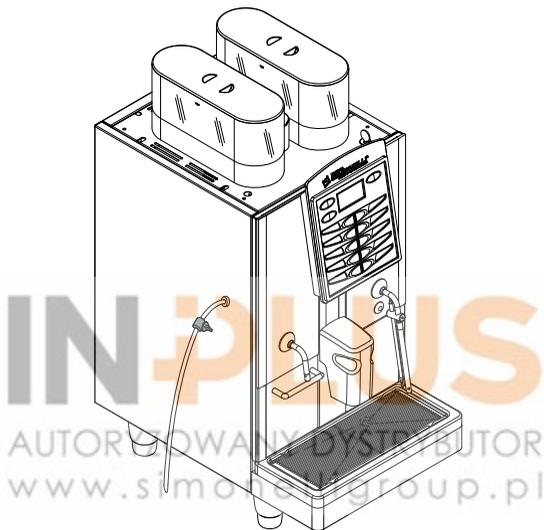
Toutes nos félicitations,

En choisissant le modèle **TALENTO** vous avez fait un excellent achat.

Vous disposez en effet à présent non seulement d'un simple distributeur à café, mais d'une véritable machine pour café express, entièrement automatique et gérée par microprocesseur, garantie de fiabilité et d'une extrême facilité d'emploi. Nous sommes certains que notre modèle **TALENTO** augmentera votre confiance envers **Nuova Simonelli** et que vous conseillerez à vos amis l'achat de cette machine à café, car le modèle **TALENTO** a été conçu pour augmenter la rentabilité du service cafétéria, optimisant au plus degré les coûts de service. Cette machine a été fabriquée conformément aux normes CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 et modifications successives.

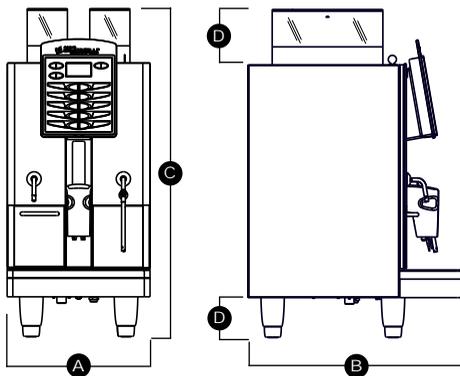
Bien cordialement,

Nuova Simonelli S.p.a.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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



INDEX

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	59	8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	80
1. DESCRIPTION	61	8.1 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE	80
1.1 DESCRIPTION CLAVIER (Configuration standard)	62	8.2 NETTOYAGE GROUPE DE DISTRIBUTION ET GÉNÉRATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO	80
2. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ	63	8.3 NETTOYAGE RÉCIPENT ET CONVOYEUR DU CAFÉ	81
3. TRANSPORT ET DEPLACEMENT	67	8.4 NETTOYAGE BEC A VAPEUR	82
3.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE	67	8.5 NETTOYAGE GRILLE DU BAC DE RÉCUPÉRATION DES GOUTTES	82
3.2 TRANSPORT	67	8.6 NETTOYAGE BAC DE RÉCUPÉRATION DES GOUTTES	82
3.3 DÉPLACEMENT	67	8.7 NETTOYAGE GARNITURE DU GROUPE	82
4. INSTALLATION ET OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	68	8.8 NETTOYAGE GÉNÉRATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO TALENTO PLUS	83
4.1 INSTALLATION DE LA MACHINE	68	8.9 NETTOYAGE DIFFUSEUR ET GROUPE A CAPPUCCINOS TALENTO SPECIAL	83
4.2 REMPLISSAGE RÉCIPENT CAFÉ	69	9. TABLEAU DES DONNÉES DE PROGRAMMATIONS STANDARD	84
4.3 MISE EN MARCHÉ	69	10. MESSAGES	
4.4 ARRÊT DE LA MACHINE	69	FONCTIONS MACHINE	85
5. RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ	70	INSTALLATION HYDRAULIQUE TALENTO PLUS	88
5.1 RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE	70	INSTALLATION HYDRAULIQUE TALENTO SPECIAL	90
5.2 RÉGLAGE AIR GÉNÉRATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO	70	INSTALLATION ÉLECTRIQUE TALENTO PLUS / SPECIAL	92
5.3 RÉGLAGE DU FLUX DE LAIT (Réglage Température)	71	SECONDE INSTALLATION ÉLECTRIQUE TALENTO PLUS / SPECIAL	94
5.4 RÉGLAGE AIR EASYCREAM (en option)	71		
6. UTILISATION	72		
6.1 DISTRIBUTION DECAFEINE	72		
6.2 DISTRIBUTION DOUBLE DOSE	72		
6.3 UTILISATION MOULIN DE GAUCHE	72		
7. PROGRAMMATION	73		
7.1 ACCES A LA PROGRAMMATION	73		
7.2 PROGRAMMATION MODALITE UTILISATEUR	73		

1. DESCRIPTION

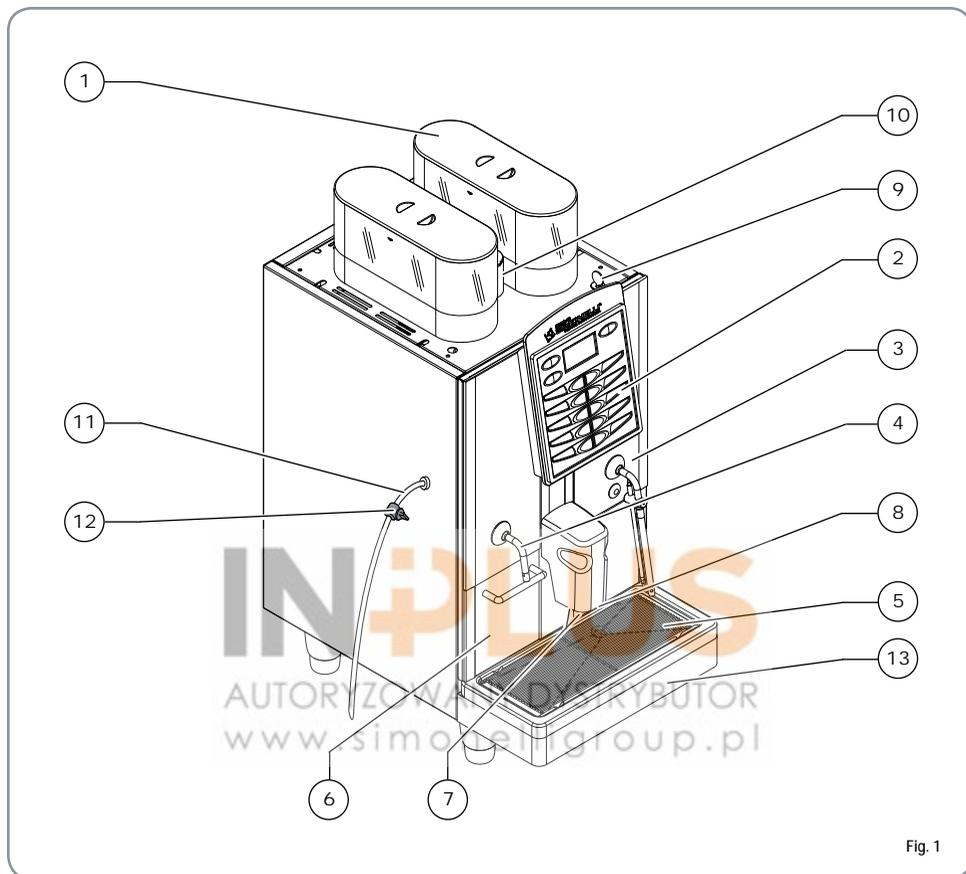


Fig. 1

LÉGENDE

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Couvercle d'accès au réservoir à café en grains | 9 | Clé Ouverture / Fermeture portillon des commandes |
| 2 | Tableau de commande | 10 | Couvercle d'accès au convoyeur de café moulu |
| 3 | Porte antérieure | 11 | Tube d'aspiration lait |
| 4 | Bec Vapeur / Bec Eau chaude | 12 | Robinet de réglage du flux de lait (TALENTO PLUS) |
| 5 | Grille du bac de récupération des gouttes | 13 | Bac de récupération des gouttes d'eau |
| 6 | Tiroirs à marc | | |
| 7 | Distributeurs de café | | |
| 8 | Bec distributeur lait / Cappuccino | | |

1.1 DESCRIPTION CLAVIER (Configuration standard)

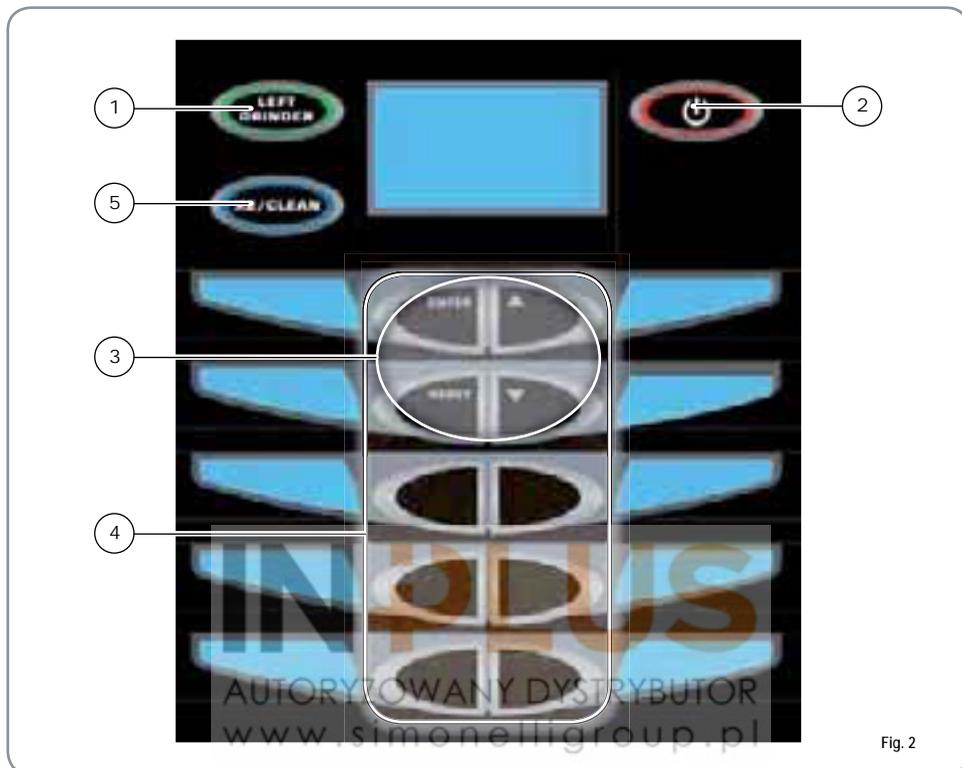


Fig. 2

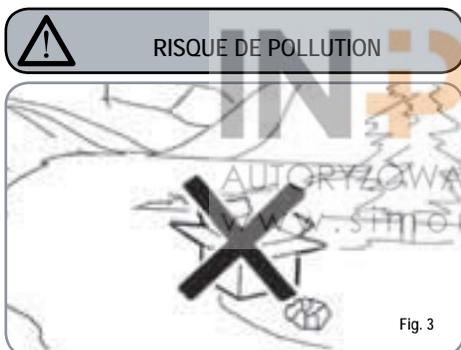
LÉGENDE

- 1 Touche Moulin de gauche
- 2 Touche ON/OFF
- 3 Touches programmation
- 4 Touches doses produit
- 5 Touche double dose/cycle nettoyage

2. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

 Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien. Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.

 Après avoir retiré la machine de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.



 Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent à celles du réseau électrique. La plaquette est située au dos de la machine, en bas à gauche. L'installation doit être réalisée dans le respect des normes en vigueur, suivant les instructions fournies par le fabricant et par un technicien qualifié. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit bien appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.



Fig. 4

 En particulier, l'électricien devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée par l'appareil. L'emploi d'adaptateurs de même que de prises multiples et de rallonges est interdit. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.

 L'appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part des enfants ou de personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues des connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient surveillées ou formées de façon adéquate.

 La machine est conçue pour être installée dans les locaux de service pour le personnel des magasins, des bureaux et autres lieux de travail, dans les espaces destinés au tourisme rural ou aux clients des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et autres lieux résidentiels.

 Durant l'installation du dispositif, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec ce dernier. S'il s'avère nécessaire d'utiliser d'autres composants, l'installateur-monteur doit vérifier qu'ils soient appropriés pour être utilisés au contact de l'eau dans le cadre de la consommation alimentaire humaine.

 La machine doit être installée dans le respect des réglementations communautaires, publiques et locales en vigueur en matière d'installations hydrauliques, y compris les dispositifs de prévention des reflux. Pour cette raison, les branchements hydrauliques doivent être effectués par un technicien qualifié.

 L'alimentation du dispositif doit être effectuée avec de l'eau indiquée pour la consommation humaine, conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. L'installateur-monteur doit recevoir la confirmation de la part du propriétaire/gérant de l'installation que l'eau respecte les caractéristiques susmentionnées

 Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans cette notice. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.

 Au terme de l'installation, actionner le dispositif jusqu'à sa condition nominale de travail et le laisser dans la condition de "prêt au fonctionnement".

Éteindre ensuite le dispositif et vider tout le circuit hydraulique de la première eau introduite de façon à éliminer les éventuelles impuretés initiales.

Charger à nouveau le dispositif et l'actionner jusqu'à ses conditions nominales de fonctionnement.

Quand la condition de "prêt au fonctionnement" est atteinte, effectuer les distributions suivantes:

- 100% du circuit café à travers le distributeur de café (en cas de plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);

- 100% du circuit de l'eau à travers le distributeur de l'eau (en cas de plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);

- ouverture de chaque sortie vapeur pendant 1 minute,

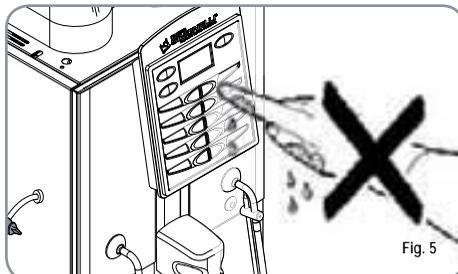
Il serait préférable, au terme de l'installation, de rédiger un rapport des opérations effectuées.

 L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales.

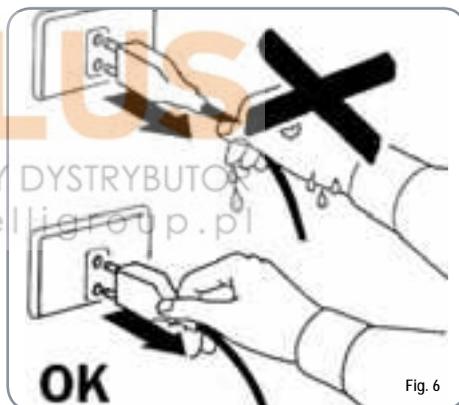
Et notamment:

- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;

 **ATTENTION**
RISQUE DE DECHARGE ELECTRIQUE



- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas employer de rallonges dans des locaux utilisés comme salle de bain ou douche;
- ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau électrique;



- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
- ne pas permettre l'utilisation de l'appareil de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de cette notice.

 Avant de procéder à toute opération d'entretien, le technicien autorisé devra déconnecter l'appareil du réseau électrique en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'appareil.

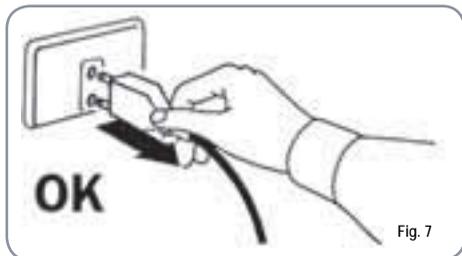


Fig. 7

✎ Pour les opérations de nettoyage, veuillez mettre l'appareil à l'état énergétique "0", à savoir "INTERRUPTEUR APPAREIL ETEINT ET FICHE DEBRANCHEE" et ne suivre que les instructions contenues dans cette notice.

✎ En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié.

La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales. L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.

✎ Lors de l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur qui prévoient que les contacts aient un espace d'ouverture égal ou supérieur à 3 mm.

✎ Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation.

✎ Ne pas obstruer les grilles d'aspiration et/ou de dissipation et plus particulièrement celles du chauffe-tasses.

✎ La câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.

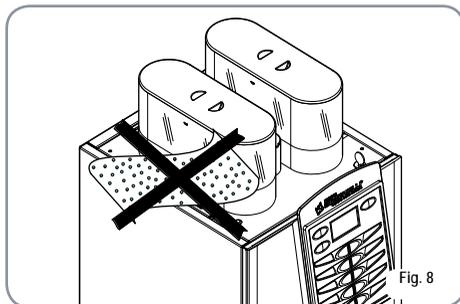


Fig. 8

✎ Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.



**ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION**

✎ Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.



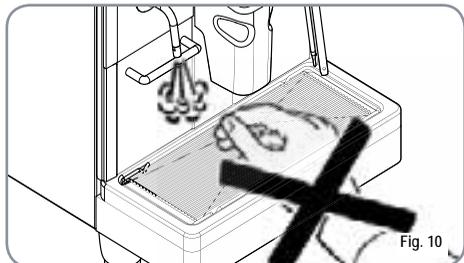
Fig. 9

✎ Pour favoriser l'aération de l'appareil, positionner ce dernier à une distance de 15 cm (5,9 in) du mur ou d'autres appareils qui se trouvent du côté de l'aération.

✎ Après avoir commencé le cycle de lavage de l'appareil, veiller à ne pas interrompre car autrement il est possible que des résidus de détergent demeurent à l'intérieur de groupe de distribution.

ATTENTION
RISQUE D'INTOXICATION

 Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.



ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

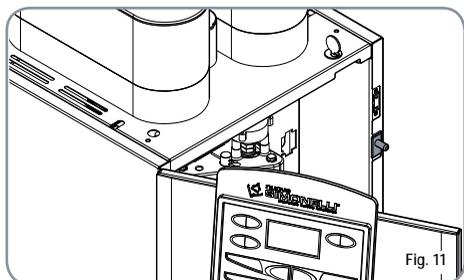
 Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.

ATTENTION
RISQUE DE CISAILLEMENT

 Lors du remplissage du récipient à café, l'opérateur ne doit jamais y introduire les mains.

ATTENTION
DANGER MECANIQUE

 Ne pas frapper et/ou tirer l'interrupteur de sécurité.



ATTENTION



RENSEIGNEMENT AUX UTILISATEURS

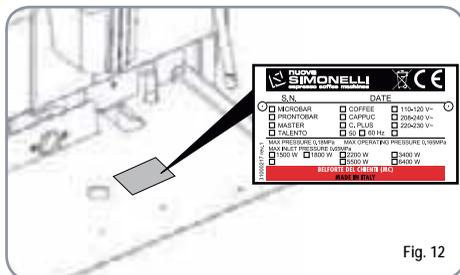
Aux sens de l'art. 13 du Décret Législatif du 25 juillet 2005, n. 151 "Réalisation des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'enlèvement des ordures".

Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareillage indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L'utilisateur devra, donc, transmettre l'appareillage arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvel appareil de même type, à raison d'échange un à un. La récolte différenciée propre pour le départ successif de l'appareillage laissé au recyclage, au traitement et à l'enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur le milieu et sur la santé et il favorise le recyclage des matériels dont l'appareillage se compose. L'enlèvement illégal du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives dont au D.Lgs.n. 22/1997" (article 50 et suivants du D.Lgs.n.22/1997).

3. TRANSPORT ET DÉPLACEMENT

3.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Pour toute communication avec le fabricant **Nuova Simonelli**, indiquer toujours le numéro de série qui est celui figurant dans ce manuel.



4. INSTALLATION ET OPERATIONS PRÉLIMINAIRES



Ne pas abandonner l'emballage dans l'environnement.



Avant d'effectuer toute installation ou réglage, lire attentivement les PRESCRIPTIONS DE SECURITE contenues dans cette notice.

L'entreprise ne répond d'aucun dommage aux personnes ou aux choses dérivant de l'inobservation des prescriptions de sécurité, d'installation et d'entretien contenues dans cette notice.



Positionner la machine sur une surface horizontale afin d'éviter toute anomalie de fonctionnement.



Ne pas installer la machine dans des ambiances qui peuvent l'exposer aux jets d'eau.



La machine est indiquée pour un usage avec les aliments suivants:

- Café en grains
- Café décaféiné en poudre
- Lait (non en poudre)

Tout usage de la machine avec des aliments différents de ceux indiqués ci-avant peut endommager gravement la machines.



La machine est prédisposée pour un range de température allant de +5°C à +40°C (41°F - 104°F).



Avant de brancher la machine au réseau électrique, vérifier la correspondance entre le voltage pour lequel elle a été prédisposée et celui de l'installation.

NOTE: Au début de l'activité quotidienne et, quoi qu'il en soit, en cas de pauses dépassant les 8 heures, procéder à la vidange de la totalité de l'eau contenue dans les circuits en utilisant les distributeurs préposés.

NOTE: En cas de service continu, effectuer les vidanges de l'eau régulièrement, au moins une fois par semaine.

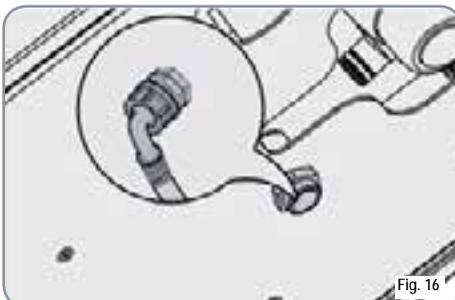
4.1 INSTALLATION DE LA MACHINE

Après avoir extrait la machine de son emballage, procéder comme indiqué ci-après:

- 1 Positionner la machine sur une surface horizontale.
- 2 Extraire le tube avec prise de 3/4" du portillon qui se trouve sur la partie supérieure de la machine.



- 3 Relier une extrémité du tube au raccord de 3/4" situé derrière la machine.



- 4 Relier l'autre extrémité du tube au réseau hydrique.



ATTENTION

La dureté de l'eau doit être inférieure à 4° - 6° fr (degrés français).

Le contenu de chlore ne doit pas dépasser les 100 mg par litre (0.0000361lb/cu in).

Sous peine de déchéance des conditions de Garantie de la machine.



L'appareil doit être installé selon les normes sanitaires locales en vigueur concernant les installations hydrauliques. Par conséquent, pour l'installation hydraulique, veuillez vous adresser à un technicien dûment autorisé à cet effet.

4.2 REMPLISSAGE RECIPIENT CAFE

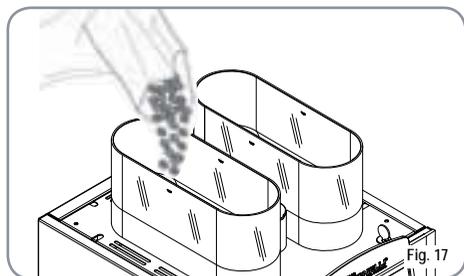
- 1 Soulever le couvercle du récipient du café en grains.



ATTENTION

Ne verser dans le réservoir QUE du café en grains torréfiés. Tout autre type de café, par exemple du café moulu, peut endommager le moulin à café. Ne pas verser de café en grains préalablement traité avec du caramel, du sucre ou autre, ni du café instantané ou d'autres boissons contenant du sucre car cela endommagerait la machine.

- 2 Verser les grains de café torréfié dans le réservoir sans le remplir entièrement de façon à permettre la fermeture du couvercle.



- 3 Refermer le couvercle.

4.3 MISE EN MARCHÉ

NOTE: Si la séquence indiquée ci-dessous ne se vérifie pas, consulter le Chapitre "ANOMALIES ET SOLUTIONS".

Après avoir terminé les Opérations Préliminaires d'Installation:

Frapper la touche ON/OFF



La machine exécute un cycle de positionnement du groupe, le cycle de chargement de l'eau dans la chaudière, suivi, si la machine est froide, du cycle de réchauffement et l'afficheur indique:

ATTENDRE

à la fin de la phase de réchauffement, l'afficheur indique:

SELECT PRODUCT

et la machine est prête pour être utilisée.

La phase de réchauffement demande environ 5 minutes.

NOTE: La machine est munie d'un dispositif de sécurité qui, au bout d'une minute et demie de fonctionnement continu de la pompe, arrête la machine (afin d'éviter la surchauffe de la pompe). Dans ce cas, éteindre la machine au moyen de l'interrupteur général, puis la rallumer.

La préparation de la machine est terminée et cette dernière est prête pour l'utilisation.



ATTENTION

EN CAS D'UNE PREMIERE INSTALLATION OU APRÈS UNE INTERVENTION D'ENTRETIEN DU GROUPE CHAUDIÈRES, AVANT D'ALLUMER LA MACHINE ET DE LANCER LA PHASE DE RÉCHAUFFEMENT, EFFECTUER LA PROCÉDURE DE REMPLISSAGE DE LA CHAUDIÈRE CAFÉ (PAG. 77 PARAGRAPHE 8.3) JUSQU'À OBTENIR UN FLUX RÉGULIER DE LA LANCE.

4.4 ARRÊT DE LA MACHINE

Si on désire éteindre la machine, procéder de la façon suivante:

- Frapper la touche ON/OFF



5. RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE



ATTENTION

Les réglages énumérés ci-dessous doivent être effectués **EXCLUSIVEMENT** par un Technicien Spécialisé. Nuova Simonelli ne répond pas des dommages aux choses ou aux personnes découlant de la non observation des prescriptions de sécurité décrites dans ce manuel.

5.1 RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE

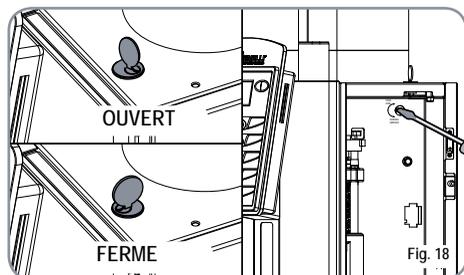


ATTENTION

La procédure de réglage de la mouture doit être effectuée avec le moulin à café en fonction.

NOTE: Opération possible même avec la machine allumée.

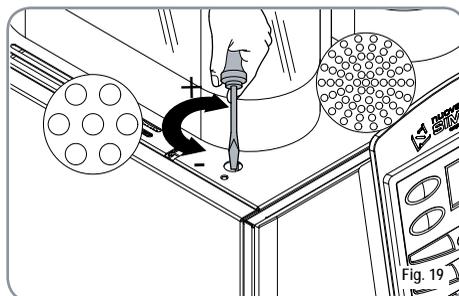
- Introduire la clé dans la serrure relative.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon des commandes dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- Ouvrir le portillon de commande pour accéder à la vis de réglage de la mouture. En suivant la direction indiquée par les flèches, il est possible de régler la mouture du café en grains plus GROS (rotation vers la gauche) ou plus FINS (rotation vers la DROITE), en utilisant un tournevis plat.
- Refermer le portillon en le fermant à clé.



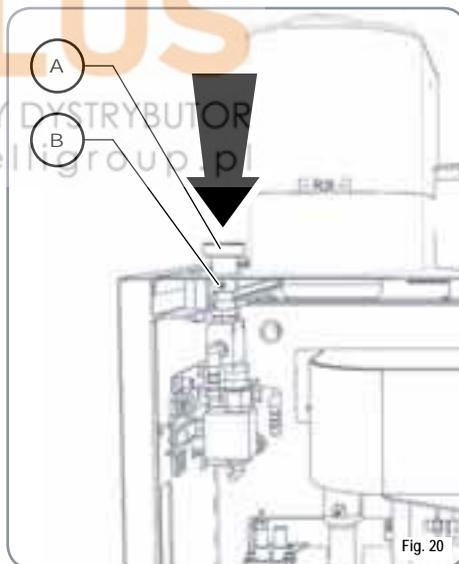
5.2 RÉGLAGE AIR GÉNÉRATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO

NOTE: Cette opération peut être effectuée même avec la machine allumée.

Pour modifier la quantité d'air qui afflue au groupe à cappuccinos, et donc la quantité de mousse, agir sur la vis de réglage comme indiqué en figure, de façon à augmenter ou à diminuer le flux d'air.



Après avoir réglé la quantité de mousse du groupe à cappuccinos, il est possible d'installer le pommeau (A) de réglage en l'introduisant au centre de la rainure. Pour fixer le pommeau, serrer l'écrou (B) à l'intérieur du portillon.



5.3 RÉGLAGE DU FLUX DE LAIT (Réglage Température)

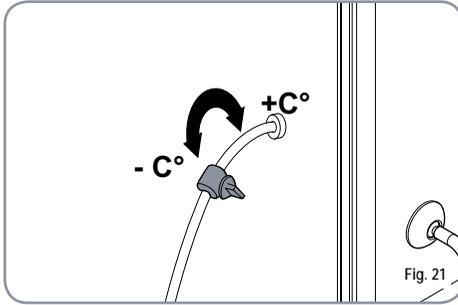


Fig. 21

NOTE: Opération possible même avec la machine allumée.

Pour modifier le flux de lait aspiré, et donc la température du lait distribué, agir sur le robinet de réglage relatif comme suit:

- Tourner le robinet d'aspiration du lait vers LA DROITE / GAUCHE pour AUGMENTER / DIMINUER le flux d'aspiration du lait et donc pour DIMINUER / AUGMENTER la température.
- Agir sur le robinet jusqu'à ce que la température désirée du lait distribué soit atteinte.

5.4 REGLAGE AIR EASYCREAM (en option)

NOTE: Cette opération peut être effectuée aussi avec la machine éteinte.

Pour modifier la quantité d'air injecté dans Easycream et donc la quantité de mousse, agir sur la vis de réglage comme illustré en figure, de façon à **augmenter/diminuer** l'air dans Easycream.

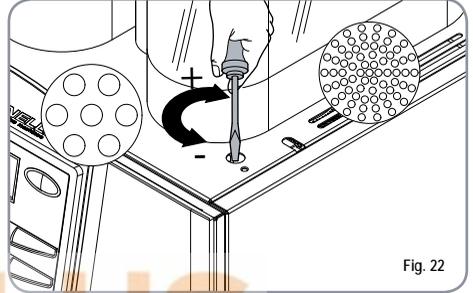


Fig. 22

Après avoir réglé la quantité de mousse, il est possible d'installer le pommeau (A) de réglage en l'introduisant au centre de la rainure. Pour fixer le pommeau, serrer l'écrou (B) à l'intérieur du portillon.

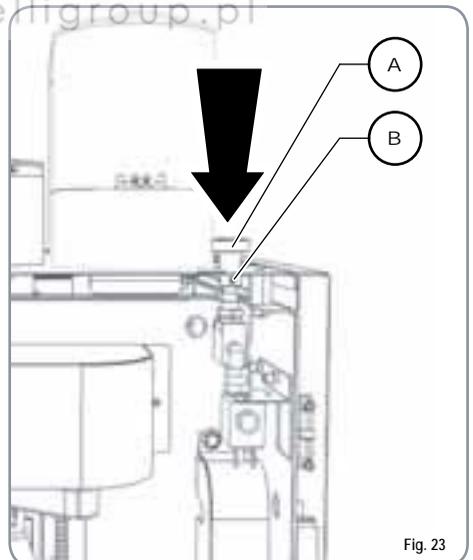


Fig. 23

6. UTILISATION

Avant d'utiliser la machine, l'opérateur doit s'assurer d'avoir lu et bien compris les prescriptions de sécurité contenues dans cette notice.



Si l'autodiagnostic indique des anomalies ou des pannes, appeler le centre d'assistance car l'opérateur ne doit en aucun cas effectuer lui-même les interventions.

6.1 DISTRIBUTION DÉCAFÉINÉ

- Ouvrir le portillon du décaféiné. L'afficheur visualise:



- Introduire le café moulu dans la glissoire et refermer le portillon. L'afficheur visualise:



- Sélectionner dans les 8 secondes, la boisson que l'on désire verser en utilisant le café en poudre introduit dans la glissoire.

6.2 DISTRIBUTION DOUBLE DOSE

- Frapper la touche **DOUBLE DOSE** .
- L'afficheur devient bleu.
- Sélectionner la touche de la boisson que l'on désire verser.

(Il est possible d'utiliser la touche **DOUBLE DOSE** avec la touche **LEFT GRINDER / MOULIN GAUCHE**, l'afficheur devient vert).

6.3 UTILISATION MOULIN DE GAUCHE

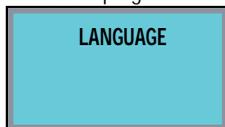
- Frapper la touche **LEFT GRINDER (MOULIN GAUCHE)** .
- L'afficheur devient vert.
- Sélectionner la touche de la boisson que l'on désire verser.

Il est possible d'utiliser la touche **LEFT GRINDER/ MOULIN GAUCHE** avec la touche **DOUBLE DOSE**.

7. PROGRAMMATION

7.1 ACCÈS A LA PROGRAMMATION

Avec la machine arrêtée, maintenir la touche ON/OFF  appuyée (pendant environ 5 secondes) jusqu'à ce que l'afficheur visualise la première fonction de la programmation:



Les touches à utiliser dans la phase de programmation sont:

 Touche **ENTER**: Pour accéder à l'intérieur du menu et/ou confirmer la valeur programmée.

 Touche **CURSEURS**: Pour faire défiler le menu et pour incrémenter/décémenter les valeurs..

 Touche **RESET**: Pour revenir sur le Step précédent.

LISTE DES FONCTIONS PROGRAMMABLES

Fonctions accessibles depuis la modalité **UTILISATEUR** et depuis la modalité **TECHNICIEN**:

1. LANGUAGE (CHOIX DE LA LANGUE)

Fonctions accessibles "SEULEMENT" depuis la modalité **UTILISATEUR**.

2. COMPTEURS
3. PROG DOSES
4. REGLAGES
5. ENREGISTRER LES DONNEES

7.2 PROGRAMMATION MODALITÉ UTILISATEUR

1. LANGUAGE (CHOIX DE LA LANGUE)

A l'aide des touches  sélectionner la langue désirée.

Les langues sélectionnables sont: ENGLISH, ITALIANO, FRANCAIS, DEUTSCH, ESPANOL.

Confirmer la sélection et passer à la fonction suivante en frappant **ENTER** .

Pour accéder aux fonctions programmables seulement en MODALITÉ UTILISATEUR depuis le menu **SELECT LANGUAGE**, appuyer sur la touche fléchée en haut  et l'afficheur visualise le message:



Entrer le mot de passe correct pour accéder à la première option du menu de programmation accessible en MODALITÉ UTILISATEUR.

Le MOT DE PASSE standard programmée est 4 fois la touche **LEFT GRINDER/ MOULIN GAUCHE**:



2. COMPTEURS

En appuyant sur la touche **ENTER**  il est possible d'accéder au sous-menu.

2.1 BOISSONS C. (Comptage boissons)

Frapper la touche **ENTER**  pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) se mettent à clignoter.

Fraper la touche **boisson** pour lire le nombre de boissons distribuées, ex.:



Fraper la touche **RESET**  pour quitter le comptage de la boisson sélectionnée, et appuyer à nouveau sur **RESET**  pendant 3 secondes pour quitter le sous-menu.

2.2 BOISSONS T. (Total boissons)

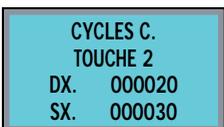
Fraper la touche **ENTER**  pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) se mettent à clignoter. Frapper la touche boisson pour lire le nombre de boissons distribuées, ex.:



Fraper la touche **RESET**  pour quitter le sous-menu.

2.3 CYCLES C. (Comptage cycles)

Fraper la touche **ENTER**  pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) se mettent à clignoter. Frapper la touche boisson pour lire le nombre de boissons distribuées, ex.:



Les cycles se réfèrent aux boissons simples; frapper la touche **2X**  pour lire le nombre de cycles relatifs aux boissons doubles.

Fraper la touche **RESET**  pour quitter le comptage de la boisson sélectionnée, et appuyer à nouveau sur **RESET**  pendant 3 secondes pour quitter le sous-menu.

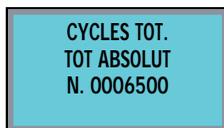
2.4 CYCLES TOT. (Total Cycles)

Premer il tasto **ENTER**  pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) restent allumées et l'afficheur visualise:



Le nombre de cycles est la somme de toutes les boissons simples et doubles.

Appuyer sur la touche **ENTER**  pendant 10 secondes pour lire le total absolu:



Fraper la touche **RESET**  pour quitter le sous-menu.

2.5 T. MOULIN D

(Total moulin de droite)

Fraper la touche **ENTER**  pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) restent allumées et l'afficheur visualise:



Appuyer sur la touche **ENTER**  pendant 10 secondes pour lire le total absolu:



Fraper la touche **RESET**  pour quitter le sous-menu.

2.6 T. MOULIN G (Total moulin de gauche)

Frapper la touche **ENTER**  pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) restent allumées et l'afficheur visualise:

TOT MOUL GAU
H : MIN
000000:63

Appuyer sur la touche **ENTER**  pendant 10 secondes pour lire le total absolu

TOT MOUL GAU
TOT ABSOLUT
H : MIN
000000:63

Frapper la touche **RESET**  pour quitter le sous-menu.

2.7 TOT TEA (Total eau chaude)

Frapper la touche **ENTER**  pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-8) restent allumées et l'afficheur visualise:

TOT THE'
N. 00000008

Appuyer sur la touch **ENTER**  pendant 10 secondes pour lire le total absolu:

TOT THE
TOT ABSOLUT
N. 00000008

Frapper la touche **RESET**  pour quitter le sous-menu.

2.8 TOT VAPEUR (Total vapeur)

Frapper la touche **ENTER**  pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-8) restent allumées et l'afficheur visualise:

TOT VAPEUR
N. 00000008

Appuyer sur la touche **ENTER**  pendant 10 secondes pour lire le total absolu:

TOT VAPEUR
TOT ABSOLUT
N. 00000008

Frapper la touch **RESET**  pour quitter le sous-menu.

2.9 LITRES TOT (Litres au Total)

Frapper la touche **ENTER**  pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) restent allumées et l'afficheur visualise:

LITRES TOT
LITRES
0000032.56

Appuyer sur la touche **ENTER**  pendant 10 secondes pour lire le total absolu:

LITRES TOT
TOT ABSOLUT
LITRES
0000056.08

Depuis le menu total absolu, appuyer sur la touche **ENTER**  pendant 6 secondes pour remettre le compteur LITRES TOT à zéro.

Frapper la touche **RESET**  pour quitter le sous-menu.

2.10 LAVAGE (Total cycles de lavage)

Frapper la touche **ENTER** pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) restent allumées et l'afficheur visualise:



Appuyer sur la touche **ENTER** pendant 10 secondes pour lire le total absolu:

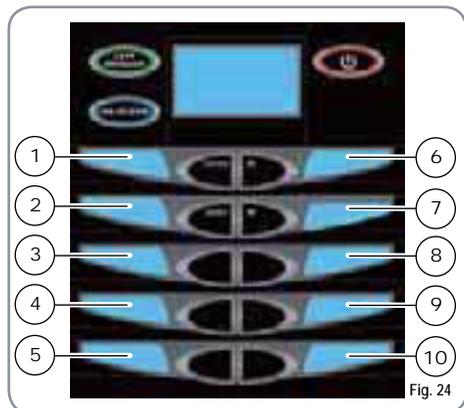


Frapper la touche **RESET** pour quitter le sous-menu.

Frapper à nouveau la touche **RESET** pour quitter le sous-menu.

3. PROG DOSES (Programmation doses)

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu et de choisir avec les touches la touche que l'on veut programmer. La numérotation, de 1 à 10, est indiquée en fig 24:



Frapper la touche **ENTER** pour accéder à la programmation des fonctions pour la simple touche et appuyer de nouveau sur la touche **ENTER** pour accéder à la programmation des fonctions pour le cycle.

TEMPS MOULIN D (Temps de mouture de moulin de droite):

Il est possible de programmer le temps de mouture en secondes et donc la quantité de café moulu utilisé.

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu; les touches permettent d'**augmenter/diminuer** le temps de mouture au maximum de 0,5 sec.

Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

TEMPS MOULIN G (Temps de mouture de moulin de gauche):

Il est possible de programmer le temps de mouture en secondes et donc la quantité de café moulu utilisé.

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu; les touches permettent d'**augmenter/diminuer** le temps de mouture au maximum de 0,5 sec.

Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

SEL MOULIN (Sélection Moulin de Défaut):

Il est possible de lire le moulin programmé par défaut (de gauche **SX** ou de droite **DX**).

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.

Frapper la touche **RESET** pour quitter la programmation.

VOLUME CC. (Volume d'Eau):

Il est possible de programmer le volume d'eau pour le café en cc.

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu; les touches   permettent d'augmenter/diminuer le volume d'eau. Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

PRE-INFUS (Temps de pré-infusion):

Il est possible de lire le temps de pré-infusion en secondes.

En frappant la touche **ENTER**  il est possible d'accéder au sous-menu. Frapper la touche **RESET**  pour quitter la programmation.

PRESSAGE (Pressage):

Il est possible de lire si le pressage est actif ou exclu (OUI ou NON).

En frappant la touche **ENTER**  il est possible d'accéder au sous-menu.

Frapper la touche **RESET**  pour quitter la programmation.

SUPPLÉMENT D'EAU:

Il est possible de programmer le volume en cc d'eau chaude à ajouter à la boisson.

En frappant la touche **ENTER**  il est possible d'accéder au sous-menu; les touches   permettent d'augmenter/diminuer le volume d'eau chaude.

Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

MULTICYCLE (cycles multiples):

Il est possible de lire le nombre de cycles programmés.

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu. Appuyer sur **RESET**  pour quitter la programmation.

TEMPS LAIT (Temps Lait):

Il est possible de programmer le temps et donc la quantité de lait.

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu; les touches   permettent d'augmenter/diminuer le temps et donc la quantité du lait. Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

PAS D'AIR (Temps Air Exclu):

Il est possible de lire la partie du temps total de distribution du lait, pendant lequel l'électrovanne de l'air est fermée, de façon à régler la quantité de mousse dans le lait.

En frappant la touche **ENTER**  il est possible d'accéder au sous-menu.

Frapper la touche **RESET**  pour quitter la programmation.

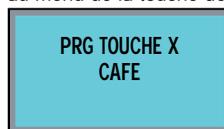
LAVAGE (Lavage automatique tube lait):

Il est possible de lire le temps de lavage à l'eau froide à la fin de la distribution du lait.

En frappant la touche **ENTER**  il est possible d'accéder au sous-menu.

Frapper la touche **RESET**  pour quitter la programmation.

Pour la programmation de la double dose, après avoir accédé au menu de la touche désirée:



frapper la touche  : sera possible de programmer la même liste de fonctions pour la double dose.

PAUSE (seulement cycle NUAGE DE LAIT):

Il est possible de programmer la pause en secondes entre le lait et le café (min 0 - max 20).

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu, les touches  permettent d'augmenter/diminuer la pause. Appuyer sur **ENTER**  pour confirmer la programmation.

TEMPERATURE (température lait)
seulement sur **TALENTO SPECIAL**:

Il est possible de programmer la température du lait.

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu, les touches  permettent d'augmenter/diminuer la température de la boisson lait au maximum de $\pm 10\%$. Appuyer sur **ENTER**  pour confirmer la programmation.

DELAY (retard vapeur)
seulement sur **TALENTO SPECIAL**:

Il est possible de lire le temps de retard de la vapeur de façon à remplir le tube du lait avant de le faire mousser avec la vapeur.

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu. Appuyer sur **RESET**  pour quitter la programmation.

TEA (Temps Tea):

En frappant la touche  dans le menu cycles, on accède au cycle **TEA**, frapper **ENTER**  pour accéder au sous-menu. Les touches  permettent d'augmenter/diminuer le temps et donc le volume d'eau. Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

VAPEUR MAN (Temps Vapeur):

En frappant la touche  ans le menu cycles, on accède au cycle **VAPEUR MAN**, frapper **ENTER**  pour accéder au sous-menu. Les touches  permettent d'augmenter/diminuer le temps de la vapeur. Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

VAPEUR AUTO:

En frappant la touche  ans le menu cycles, on accède au cycle **VAPEUR AUTO**, frapper **ENTER**  pour accéder au sous-menu. Les touches  permettent d'augmenter/diminuer la température que la boisson à réchauffer doit atteindre. Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

TEMP FINALE (température finale):

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu. Les touches  permettent d'augmenter/diminuer la température que la boisson à réchauffer doit atteindre.

Appuyer sur **ENTER**  pour confirmer la programmation.

TEMP ARIA (température air):

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu. Les touches  permettent d'augmenter/diminuer la température (au maximum de $\pm 5^\circ\text{C}$) à laquelle le compresseur de l'air s'éteint. Appuyer sur **ENTER**  pour confirmer la programmation.

DELAY (retard air):

Il est possible de lire le temps auquel le compresseur de l'air s'allume. Passé ce temps, le compresseur envoie l'air dans le lait pour créer la crème.

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu. Appuyer sur **RESET**  pour quitter la programmation.

4. INSTALLÂT

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu pour choisir, à l'aide des touches  la fonction que l'on veut programmer.

Frapper à nouveau la touche **ENTER**  pour accéder à la fonction.

4.1 TEMP CAFE (Température chaudière café)

Il est possible de programmer la température de l'eau dans la chaudière café.

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu; les touches  permettent d'augmenter/diminuer la température de l'eau à l'intérieur de la chaudière du café (ΔT admis $\pm 3^\circ C$).

Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

4.2 TEMP VAPEUR (Température chaudière vapeur)

Il est possible de lire la température de la vapeur à l'intérieur de la chaudière services.

En frappant la touche **ENTER**  il est possible d'accéder au sous-menu.

Frapper la touche **RESET**  pour quitter la programmation.

4.3 TEMP GROUPE

(Température groupe de distribution)

Il est possible de programmer la température du groupe de distribution.

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu; les touches  permettent d'augmenter/diminuer la température du groupe de distribution (ΔT admis $\pm 3^\circ C$).

Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

5. SAUVEGARDE

En frappant la touche **ENTER**  il est possible de mémoriser toutes les données programmées durant la programmation.

En frappant **RESET**  il est possible de quitter la programmation sans enregistrer les données.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



ATTENTION

Ne **JAMAIS** utiliser de jets d'eau pour le nettoyage de la machine.

Durant l'entretien/réparation, les composants utilisés doivent garantir les conditions d'hygiène et de sécurité prévues pour le dispositif. Les pièces de rechange originales fournissent cette garantie. Après une réparation ou une substitution de composants qui concernent les parties en contact avec l'eau et avec les aliments, la procédure de lavage doit être effectuée selon les procédures indiquées par le constructeur.

8.1 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il est nécessaire de mettre la machine à l'état énergétique "0" (à savoir, interrupteur machine éteint et fiche débranchée).



ATTENTION

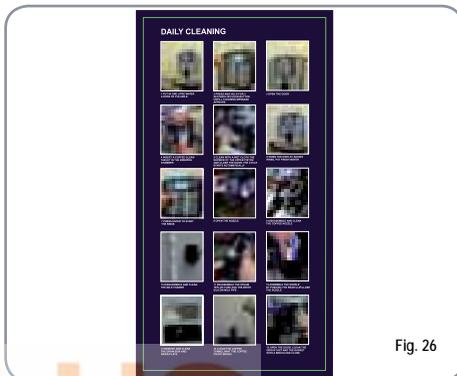
Ne jamais utiliser de solvants, de produits à base de chlore ou d'abrasifs.

Nettoyage zone de travail: extraire le plan de travail, retirer le plateau de récupération de l'eau et nettoyer le tout avec de l'eau chaude et du détergent.

Nettoyage de la structure externe: pour le nettoyage des panneaux, utiliser un chiffon humide et souple

8.2 NETTOYAGE GROUPE DE DISTRIBUTION ET GÉNÉRATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO

NOTE: Suivre également les instructions reportées sur l'étiquette appliquée à l'intérieur du volet antérieur.



La machine est prédisposée pour effectuer le nettoyage du groupe de distribution au moyen de pastilles et le nettoyage du circuit du lait au moyen d'un liquide détergent. La machine entamera le cycle de lavage qui consiste dans la distribution d'eau chaude interrompue par des intervalles de temps mort; le cycle a une durée totale d'environ 4 minutes.

Il est recommandé d'effectuer le **LAVAGE** au moins une fois par jour avec les détergents appropriés.



**ATTENTION
 RISQUE D'INTOXICATION**

Lorsqu'un cycle de lavage avec des pastilles détergentes a démarré, nous rappelons de ne pas l'interrompre afin d'éviter que des résidus de pastille ne demeurent à l'intérieur de la machine.

Pour effectuer le lavage, procéder comme suit:

1. Positionner un récipient contenant 1 litre d'eau près de la machine.
2. Introduire à l'intérieur le tube d'aspiration.
3. Ajouter le produit spécifique pour le nettoyage (20 ml [0.005 Gal] de Puly Milk).

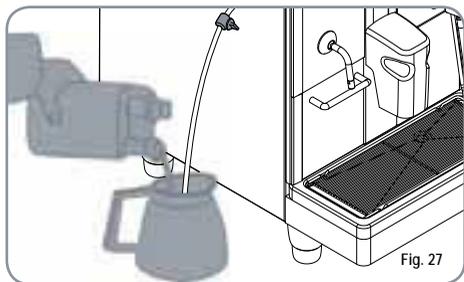


Fig. 27

4. Frapper la touche:



5. Maintenir la touche appuyée pendant environ 6 secondes jusqu'à l'affichage du message suivant:

**LAVAGE
OUVRE PORTE
INSÉRER DÉTERGENT
FERMER PORT**

6. Ouvrir le couvercle d'accès au café moulu.
7. Introduire à l'intérieur de la chambre de distribution la pastille de détergent (Puly Caff).

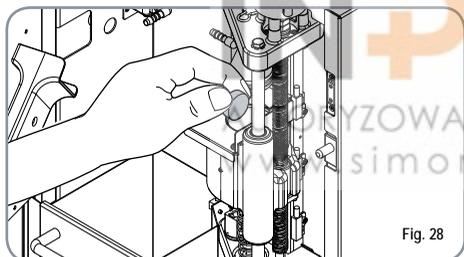


Fig. 28

8. Nettoyer à l'aide d'un chiffon humide la douche du piston supérieur.
9. Refermer le portillon

L'afficheur visualise:

LAVAGE

NOTE: Durant le lavage, les touches doses sont exclues.

**CHAUFFAGE
PRESSER ENTER**

A la fin du cycle de lavage, l'afficheur visualise: Repositionner un récipient contenant 1 litre d'eau fraîche et frapper la touche **ENTER** , la machine exécute le cycle de rinçage et l'afficheur visualise:

CHAUFFAGE

REPRISE D'UN LAVAGE INTERROMPU

Si le cycle de lavage s'interrompt, parce que l'on a coupé l'alimentation électrique, lors de l'allumage successif le groupe se positionne en phase de repos et l'affichage indique:

**LAVAGE
OUVRE PORTE
INSÉRER DÉTERGENT
FERMER PORT**

1. Ouvrir le portillon frontal de la machine.
2. Introduire à l'intérieur de la chambre de distribution la pastille de détergent (Puly Caff).
3. Nettoyer à l'aide d'un chiffon humide la douche du piston supérieur.
4. Refermer le portillon frontal de la machine.

8.3

NETTOYAGE RÉCIPIENT ET CONVOYEUR DU CAFÉ



**ATTENTION
RISQUE DE BRÛLURES**

- Mettre la machine à l'état énergétique "0".
- Introduire la clé dans la serrure relative.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon des commandes dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- Ouvrir le portillon frontal.

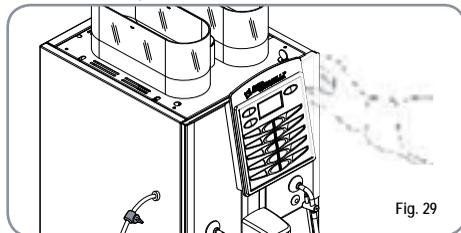
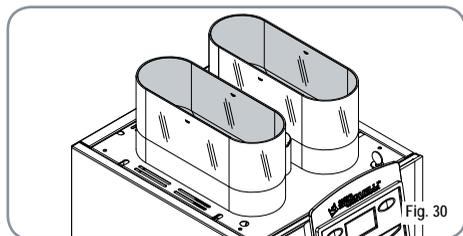


Fig. 29

- Éliminer les éventuels résidus de café qui se sont déposés sur les parois du convoyeur, en utilisant le goupillon fourni en dotation.



- Pour nettoyer les cloches du café en grains, utiliser un chiffon légèrement imbibé d'eau chaude et/ou de produit détergent neutre.

8.4 NETTOYAGE BEC A VAPEUR

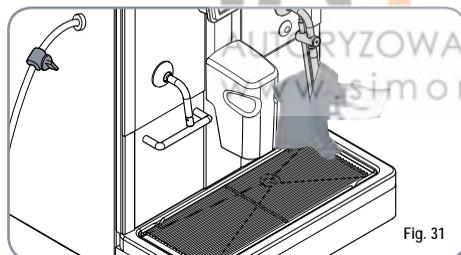
Nettoyer le bec à vapeur à chaque fois qu'on l'utilise pour réchauffer les boissons.



**ATTENTION
RISQUE DE BRÛLURES**

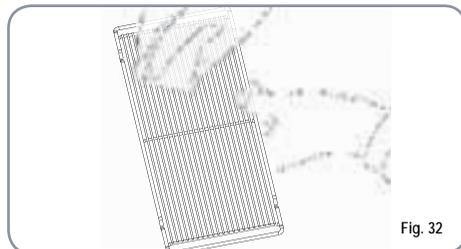
Si le nettoyage est effectué alors que le bec à vapeur est encore chaud, éviter le contact direct avec les mains non protégées.

Utiliser un chiffon légèrement imbibé d'eau chaude et/ou de détergent neutre.



8.5 NETTOYAGE GRILLE DU BAC DE RÉCUPÉRATION DES GOUTTES

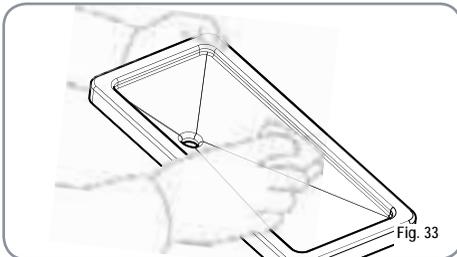
- Nettoyer la grille avec de l'eau chaude et du savon en utilisant une brosse.



8.6 NETTOYAGE BAC DE RÉCUPÉRATION DES GOUTTES

- Nettoyer le bac de récupération des gouttes avec de l'eau chaude et du savon en utilisant au besoin une brosse.

NOTE: Le bac de récupération des gouttes peut être nettoyé en lave-vaisselle.

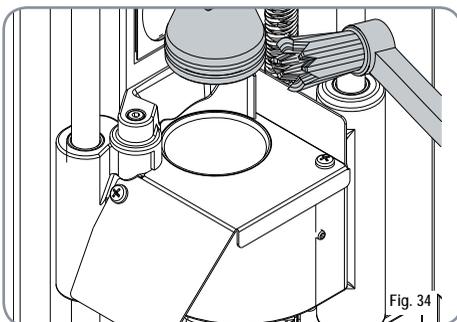


ATTENTION

Ne jamais utiliser aucun type de solvant.

8.7 NETTOYAGE GARNITURE DU GROUPE

- A l'aide d'une brosse, nettoyer les incrustations ou les résidus de café sur le piston et dans la chambre du groupe de distribution, ainsi que toutes les parties sales de café.



8.8 NETTOYAGE GÉNÉRATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO TALENTO PLUS

NOTE: Suivre les instructions reportées sur l'étiquette appliquée à l'intérieur du volet antérieur.

IMPORTANT: Procéder avec grande attention.

- Extraire tout le groupe de distribution avec le générateur de mousse en le tirant vers soi.
- Extraire le groupe à cappuccinos du bec verseur en le faisant glisser vers le haut.
- Débrancher tous les tubes qui y sont reliés.
- Démonter le générateur de mousse et le laver soigneusement.

NOTE: Pour les intervalles de temps entre un cappuccino et l'autre qui dépassent les 3 heures, nous conseillons d'effectuer le lavage du groupe à cappuccinos en plongeant le tube d'aspiration du lait dans de l'eau chaude plutôt que dans le lait.

- Pour le remontage, procéder dans le sens inverse en faisant attention à la connexion des tubes du générateur de mousse.

NOTE: Pour faciliter le remontage, une étiquette d'instructions a été appliquée à l'intérieur du volet antérieur:



Fig. 35

8.9 NETTOYAGE DIFFUSEUR ET GROUPE A CAPPUCCINOS TALENTO SPECIAL

NOTE: Suivre aussi les instructions reportées sur l'étiquette appliquée à l'intérieur du portillon avant.

IMPORTANT: Procéder avec précaution.

- Ouvrir le portillon de la machine
- Extraire le groupe à cappuccinos de son support.
- Débrancher tous les tubes qui y sont branchés.
- Démontez le groupe à cappuccinos et le laver soigneusement.



Fig. 36

NOTE: Par intervalles de temps entre un cappuccino et l'autre supérieurs à trois heures, il est conseillé d'effectuer un lavage du groupe à cappuccinos et du diffuseur en faisant pomper de l'eau chaude au tube d'aspiration du lait.

- Pour le remontage du groupe, procéder dans le sens inverse.

DIFFUSEUR

- Extraire le couvercle du bec verseur en le tirant vers soi.
- Extraire le diffuseur du bec verseur, en le tirant vers le haut.
- Débrancher le tube qui y est branché.
- Laver soigneusement.

NOTE: Pour faciliter le remontage, une étiquette contenant toutes les explications a été appliquée à l'intérieur du portillon avant.



Fig. 37

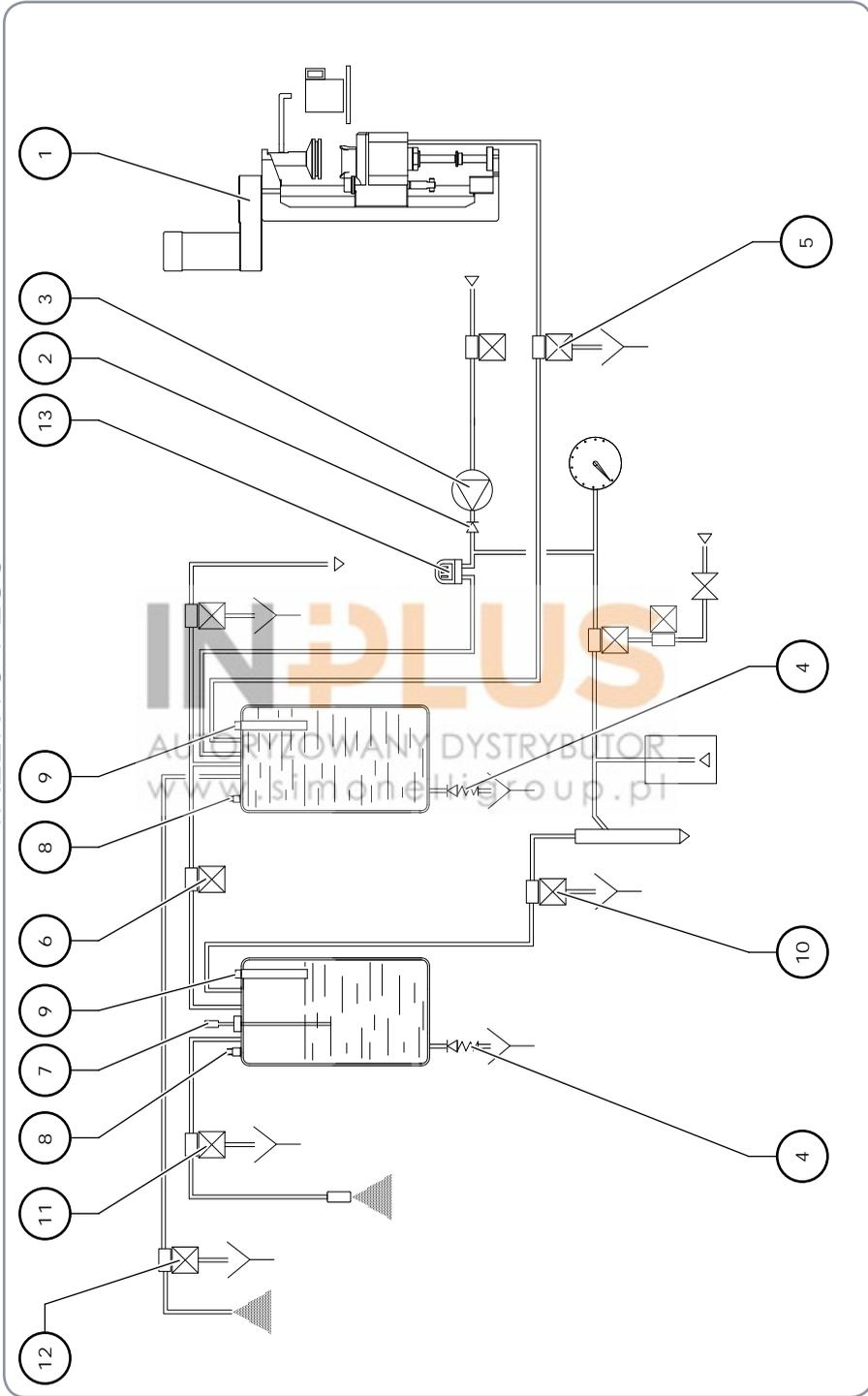
10. MESSAGES FONCTIONS MACHINE

INDICATION AFFICHAGE	CAUSE	EFFET	SOLUTION	REMARQUE
TIROIR MARCS PLEIN 	Le tiroir à marc est plein. Le nombre de marcs de café contenus dans le tiroir a atteint la valeur maximum programmée en phase de programmation.	Blocage des touches de distribution des boissons à base de café.	Extraire le tiroir à marc et le vider dans un récipient de récupération des déchets. Remettre le tiroir en place si l'affichage indique le message: 	
TIROIR MARCS NON EN PLACE 	Le tiroir à marc n'est pas à sa place.	Blocage des touches de distribution des boissons à base de café.	Introduire le tiroir à marc dans son logement. Si cette alarme se manifeste pendant l'exécution d'une boisson à base de café: <ul style="list-style-type: none"> • jusqu'à l'infusion, l'alarme est visualisée sur l'affichage mais la boisson est distribuée; • après l'infusion, le cycle en cours est interrompu. Seulement lorsque le tiroir aura été remis en place, le cycle café reprend avec la phase d'expulsion. Si cette alarme se manifeste pendant une phase de reset du mouvement groupe: <ul style="list-style-type: none"> • le mouvement du groupe est interrompu. Lorsque le tiroir est remis en place, le cycle de reset groupe se répète. 	

INDICATION AFFICHAGE	CAUSE	EFFET	SOLUTION	REMARQUE
POSITION PORTILLON MACHINE 	Portillon ouvert.	Blocage des fonctions machine.	Fermer le portillon machine.	
NÉCESSITÉ D'EFFECTUER LE CYCLE DE LAVAGE 	Le nombre de cycles programmé, au-delà duquel il est nécessaire d'effectuer le nettoyage du groupe, a été dépassé	Le message est affiché mais la machine continue à distribuer les boissons.	Effectuer un cycle de lavage (voir paragraphe relatif "NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION ET DU GÉNÉRATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO").	
ALARME GROUPE MOTEUR PISTON SUPÉRIEUR 	Pendant la phase de déplacement du groupe, le piston supérieur a dépassé le temps maximum programmé de 10 secondes avant la détection de pointe moteur.	L'unité de contrôle bloque l'éventuel cycle en cours, en éteignant les actionneurs qui gèrent le déplacement ainsi que les actionneurs destinés à la distribution des boissons; l'opérateur ne peut pas effectuer de sélections sur le clavier.	Ouvrir puis refermer le portillon machine.	Si l'alarme apparaît une seconde fois, contacter le Technicien Qualifié.
ALARME REMPLISSAGE CHAUDIÈRE 	La phase de remplissage chaudière a dépassé le temps maximum de 3 minutes; la sonde de niveau est découverte.	La machine s'arrête.		Si l'alarme apparaît une seconde fois, contacter le Technicien Qualifié.

INDICATION AFFICHAGE	CAUSE	EFFET	SOLUTION	REMARQUE
<p>ALARME TURBINE</p> <p>Lorsque l'alarme est détectée, l'unité de contrôle alterne sur l'affichage le message relatif à la boisson en cours de préparation et le message d'erreur associé à cette fonction. Par exemple:</p> <div data-bbox="87 536 255 635" style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #e0f2f7; text-align: center;"> ERREUR DOSEUR </div>	<p>Le compteur volumétrique n'envoie pas d'impulsions à la centrale pendant 5 secondes.</p>	<p>La distribution de boisson continue pendant 60 secondes ou jusqu'à la pression d'une touche quelconque associée à une boisson à base de café.</p>	<p>Ouvrir puis refermer le portillon machine. L'unité de contrôle répète la procédure de remise en marche de la machine.</p>	<p>Si la condition d'alarme persiste, la machine peut être utilisée comme une machine manuelle.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frapper la touche désirée pour actionner la dose; • Frapper cette même touche pour arrêter la dose en cours, une fois que la dose est dans la tasse. Contacter le Service Technique.
<p>ALARME SONDE TEMPÉRATURE ENDOMMAGÉE</p> <div data-bbox="87 735 255 834" style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #e0f2f7; text-align: center;"> ERR TEMP CAFE </div> <div data-bbox="87 842 255 941" style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #e0f2f7; text-align: center;"> ERR TEMP VAPEUR </div>	<p>Rupture de l'une des deux sondes de température.</p>	<p>Le café n'est pas distribué.</p>	<p>Remplacer la sonde endommagée.</p>	<p>Cette alarme bloque les distributions.</p>

IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM / INSTALLATION HYDRAULIQUE
TALENTO PLUS



IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM / INSTALLATION HYDRAULIQUE TALENTO PLUS

LEGENDA

- 1 Unità di produzione
- 2 Valvola di ritegno
- 3 Pompa
- 4 Valvola sicurezza
- 5 Electrovalvola erogatore
- 6 Electrovalvola livello
- 7 Sonda livello
- 8 Termostato sicurezza
- 9 Sonda temperatura
- 10 Electrovalvola Milkfoamer
- 11 Electrovalvola vapore
- 12 Electrovalvola acqua calda
- 13 Flussimetro

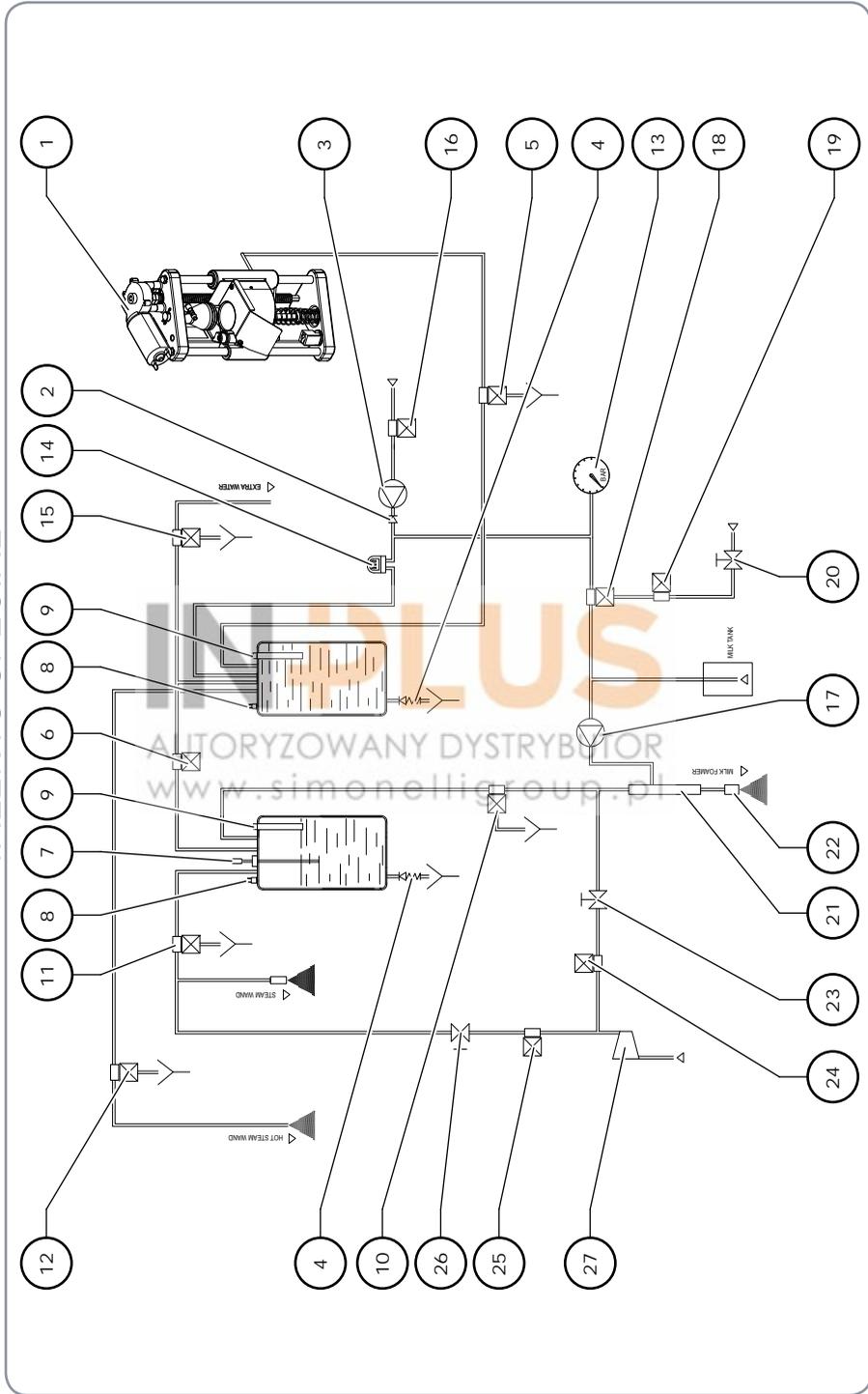
LEGEND

- 1 Brewing unit
- 2 Retaining valve
- 3 Pump
- 4 Safety valve
- 5 Delivery solenoid valve
- 6 Level solenoid valve
- 7 Level probe
- 8 Safety thermostat
- 9 Temperature probe
- 10 Milkfoamer solenoid valve
- 11 Steam solenoid valve
- 12 Hot water solenoid valve
- 13 Flowmeter

LÉGENDE

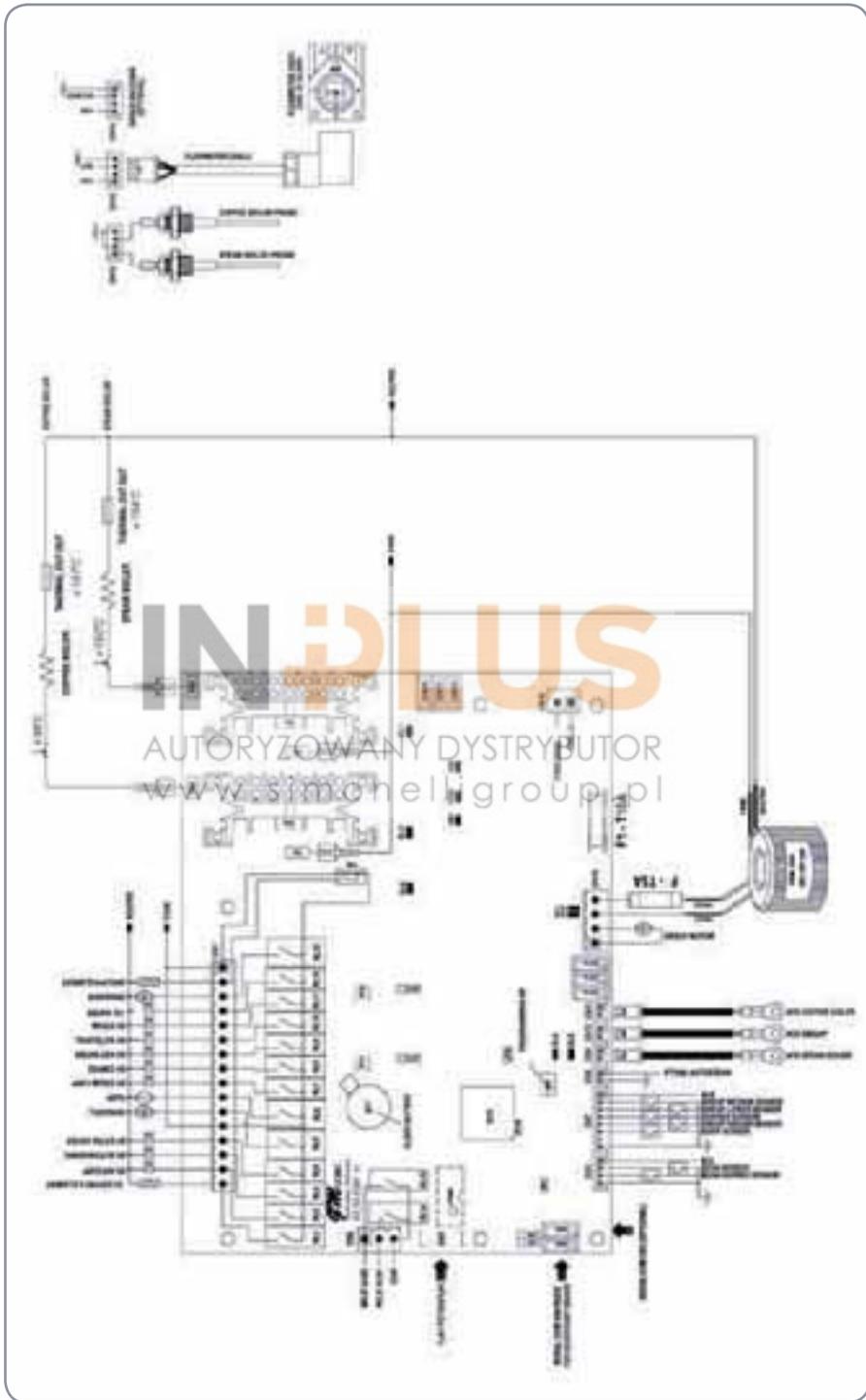
- 1 Unité de production
- 2 Clapet de retenue
- 3 Pompe
- 4 Soupape de sécurité
- 5 Electrovanne distributeur
- 6 Electrovanne de niveau
- 7 Sonde de niveau
- 8 Thermostat de sécurité
- 9 Sonde température
- 10 Electrovanne Milkfoamer
- 11 Electrovanne vapeur
- 12 Electrovanne eau chaude
- 13 Débitmètre

IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM / INSTALLATION HYDRAULIQUE TALENTO SPECIAL



IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM / INSTALLATION HYDRAULIQUE TALENTO SPECIAL

LEGENDA	LEGEND	LÉGENDE	
1	Unità di produzione	1	Unité de production
2	Valvola di ritengo	2	Clapet de retenue
3	Pompa	3	Pompe
4	Valvola sicurezza	4	Soupape de sécurité
5	Elettrovalvola erogatore	5	Electrovanne distributeur
6	Elettrovalvola livello	6	Electrovanne de niveau
7	Sonda livello	7	Sonde de niveau
8	Termostato sicurezza	8	Thermostat de sécurité
9	Sonda temperatura	9	Sonde température
10	Elettrovalvola Milkfoamer	10	Electrovanne Milkfoamer
11	Elettrovalvola vapore	11	Electrovanne vapeur
12	Elettrovalvola acqua calda	12	Electrovanne eau chaude
13	Manometro	13	Manomètre
14	Flussimetro	14	Débitmètre
15	Elettrovalvola Bypass	15	Electrovanne Bypass
16	Elettrovalvola ingresso	16	Electrovanne entrée
17	Pompa latte	17	Pompe lait
18	Elettrovalvola lavaggio	18	Electrovanne lavage
19	Elettrovalvola aria fredda	19	Electrovanne air froid
20	Regolatore aria fredda	20	Régulateur air froid
21	Cappuccinatore	21	Groupe à cappuccinos
22	Diffusore	22	Diffuseur
23	Regolatore aria calda	23	Régulateur air chaud
24	Elettrovalvola aria calda	24	Electrovanne air chaud
25	Elettrovalvola lancia vapore	25	Electrovanne lance vapeur
26	Regolatore Easycream	26	Régulateur Easycream
27	Compressore aria	27	Compresseur air



IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRICAL SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE TALENTO PLUS / SPECIAL

LEGENDA LED

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

LED KEY

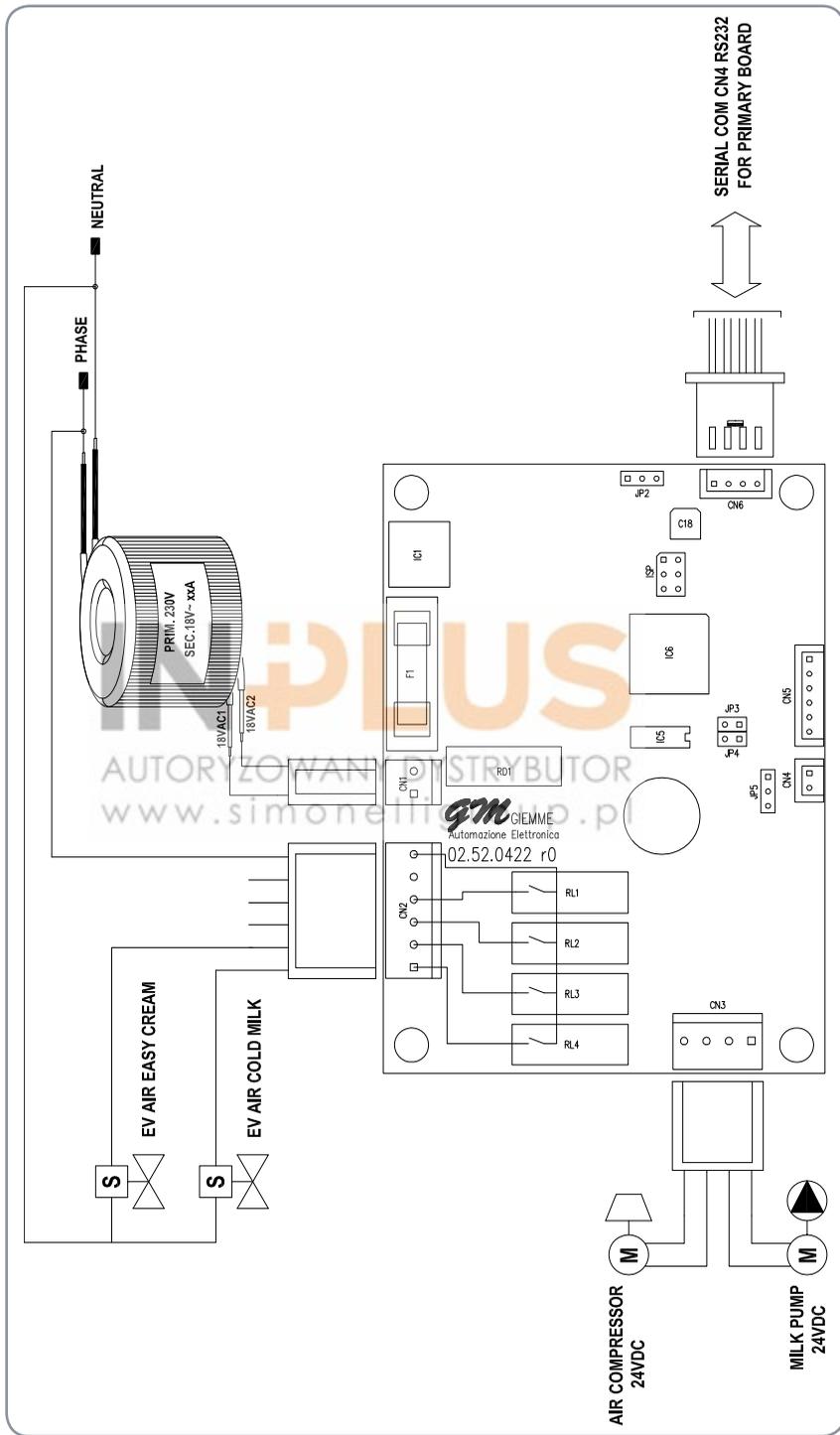
DL1 Command heating steam boiler
DL2 Command heating group
DL3 Command heating coffee boiler
DL4 Pulse flowmeter
DL5 Pulse encoder
DL6 Engine group climb
DL7 Engine group down
+9V 9V Regulator
+12V 12V Regulator
+5V 5V Regulator

LÉGENDE LED

DL1 Commande réchauffement chaudière vapeur
DL2 Commande réchauffement groupe
DL3 Commande réchauffement chaudière café
DL4 Impulsions compteur volumétrique
DL5 Impulsions encodeur
DL6 Moteur groupe montée
DL7 Moteur groupe descente
+9V Régulateur 9V
+12V Régulateur 12V
+5V Régulateur 5V

IN PLUS
UNIKOWY DYSTRYBUTOR
simonelligroup.pl

IMPIANTO ELETTRICO SECONDARIO / SECONDARY ELECTRICAL SYSTEM
 SECONDE INSTALLATION ÉLECTRIQUE
 TALENTO PLUS / SPECIAL



IN+PLUS

AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IN+PLUS

AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IN+PLUS

AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IN+PLUS

AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl



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



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