

REP	DESIGNATION
1	SECURITE NIVEAU EAU
2	TOUCHE MARCHE/ARRET CONTINU
3	AFFICHEUR
4	COMMUTEUR ON / OFF

#### ☐ MISE EN SERVICE

La machine étant installée et les raccordements hydrauliques, électriques ayant été effectués par du personnel qualifié :

##### 1. Mise sous tension

Mettre le commutateur de mise sous tension sur la position 1 (ne pas mettre sur la position 2 tant que la chaudière n'est pas remplie).

Le voyant de mise sous tension s'allume et le niveau dans la chaudière est ajusté automatiquement. Pour indiquer que le remplissage de la chaudière est en cours, le voyant d'entrée d'eau clignote.

##### 2. Mise en chauffe

Lorsque le voyant d'entrée d'eau cesse de clignoter, mettre le commutateur sur la position 2 pour démarrer la chauffe.

Lorsque la température de régulation est atteinte, la pression vapeur est voisine de 1 bar.

#### ☐ PREPARATION DU CAPPUCCINO

1. Utilisez un récipient étroit et haut à demi rempli de lait froid (de préférence maigre).

2. Maintenez l'embout du tube vapeur en surface afin d'obtenir une mousse fine

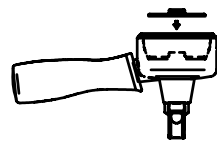
#### ATTENTION DE NE PAS FAIRE BOUILLIR LE LAIT

3. Après chaque utilisation, nettoyez le tube vapeur avec un chiffon humide et appuyez un bref instant sur le robinet vapeur pour chasser le peu de lait restant à l'intérieur du tube.

#### ☐ NETTOYAGE GROUPE INJECTION

1. Prendre la coupe porte-filtre 2 tasses.

2. Placer le bouchon en caoutchouc ( DO-197 ) à l'intérieur du filtre.



#### 3. CIRCUIT DE DECOMPRESSION

a) Enclencher la coupe sur le groupe en la serrant.

b) Mettre le groupe en fonction pour mettre la coupe en pression, puis stopper le groupe.

Répéter plusieurs fois l'opération en vidant à chaque fois l'eau contenue dans la coupe.

#### 4. JOINT DE COUPE

a) Enclencher la coupe sur le groupe sans la serrer.

b) Mettre le groupe en fonction en serrant et en desserrant alternativement la coupe, afin de créer une fuite au niveau du joint de coupe pour le nettoyer.

#### ☐ ENTRETIEN

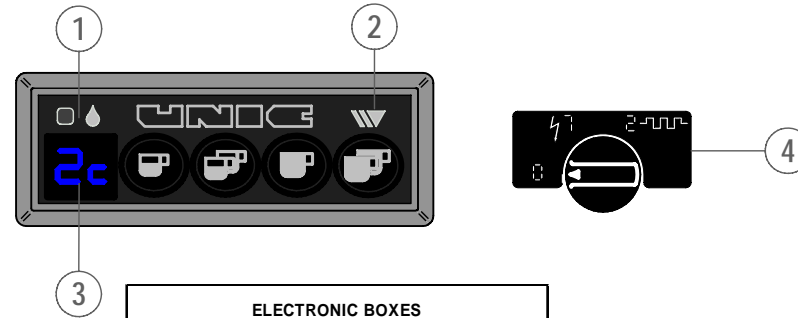
-Effectuer 2 ou 3 cycles d'infusion (sans café) pour nettoyer le groupe et le joint de coupe (coupe porte-filtres non serrée).

-Nettoyer les coupes porte-filtres et les filtres dans un évier avec de la lessive.

-Utiliser un chiffon doux et de l'alcool pour les parties en inox et de la lessive non abrasive pour les parties peintes.

#### N'OUBLIEZ PAS DE REGENERER VOTRE ADOUCISSEUR PERIODIQUEMENT

ATTENTION : L'air doit circuler librement tout autour de la machine. Les ouvertures d'aération situées à l'arrière de la machine et sur le dessus ne doivent pas être obstruées.



REP	DESIGNATION
1	SAFETY LEVEL CONTROL
2	CONTINUOUS / STOP
3	DISPLAY
4	ON / OFF SWITCH

#### ☐ START UP

When the machine has been installed and the hydraulic, electrical connections have been carried out by a qualified installer :

##### 1. TURNING THE MACHINE ON:

Put the main On/Off switch on position 1 (do not put it on position 2 until the boiler is full).

The On/Off indicator switches itself on and the boiler level is set automatically. The water-intake indicator blinks to show that the boiler is filling.

##### 2. HEATING:

When the water-intake indicator stops blinking, put the switch on position 2 to start the heating process.

When the correct temperature has been reached, the steam pressure is approximately 1 bar.

#### ☐ HOW TO PREPARE A CAPPUCCINO

1. Use a high, narrow container half-full of cold milk (preferably skimmed).

2. Keep the end-piece of the steam tube at the surface to obtain a fine foam.

BE CAREFUL NOT TO BOIL THE MILK

3. After each use, clean the steam tube with a wet rag and press a moment on the steam tap to eliminate the small amount of milk remaining in the tube.

#### ☐ INJECTION-UNIT CLEANING

1. Take the 2 cup filter-holder.

2. Place the rubber plug ( DO-197 ) inside the filter.

3. DECOMPRESSION CIRCUIT

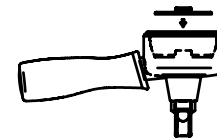
a) Insert and tight the filter-holder in the unit.

b) Turn the unit on to put the filter-holder under pressure, and then stop it. Repeat this operation several times, each time removing the water from the filter-holder.

4. FILTER-HOLDER JOINT

a) Insert the filter-holder into the unit without tightening it.

b) Turn the unit on, at the same time tightening and loosening alternately the filter-holder in order to create a leak at the filter-holder joint for cleaning.



#### ☐ DAILY CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the filter-holders and filters with detergent.

Use a soft rag and alcohol for the stainless steel parts and a non-abrasive detergent for the painted parts.

#### DO NOT FORGET TO REGENERATE YOUR WATER SOFTENER PERIODICALLY

ATTENTION : Air must be able to circulate freely all around the machine. The ventilation holes located at the rear and on the top of the machine must not be obstructed.

#### ☐ FLUSHING INSTRUCTIONS

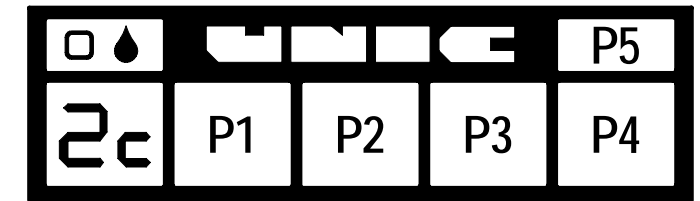
The unit is to be flushed prior to putting it into service, or after 24 hours of inactivity.

Dispense to the drain :

Through each coffee head and water nozzle 0,5 litre of water

Through each steam nozzle some steam for 1 minute

# PROGRAMMING

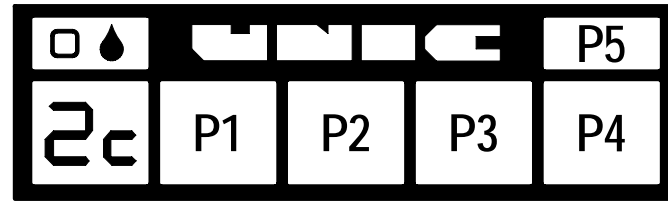


The keys from P1 to P4 can be programmed.

The multiple doses (1, 2 ou 3 cups ) are calculated automatically from the programming of one of them on each box.

1	Set the machine switch to Position 0.
2	Keep the key P5 pressed and put again the machine on. Display of Pn then Pc and Pr by pressing several times the key P5
3	<b>Pc = CALCULATED PROGRAMMING</b> Insert a filter-holder ( with coffee ) into the unit Install cups ☞ P5 Display Pc ☞ P1 à P4 Select the dose to be programmed (2c for example) ☞ P5 Start the infusion cycle ☞ P5 Press again to stop when the amount of coffee desired is correct. Display of the corresponding digital value ( from 00 to 99 ) Repeat operation at 3 for the other doses ( 2C for example)
4	<b>Pn = DIGITAL PROGRAMMING</b> Quick programming without coffee and/or values carried forward on other units. ☞ P5 Display Pn ☞ P1 à P4 Select the dose to be programmed ☞ P5 Display of the digital value of the selected dose ☞ P1 Increase the value ☞ P4 Reduce the value ☞ P5 Memorize the new value Repeat operation at 4 for the other doses
5	<b>Pr = MANUAL PROGRAMMING</b> Same proceeding as in calculated programming Pc. The manual programming doesn't calculate the other doses (1, 2 or 3 cups), only the programmed dose is modified. <b>Caution:</b> any new programming ( Pn or Pc ) cancel ALL previous programmed values.
6	Wait until the program mode is automatically inactivated (from 10 to 15s), or switch off and on again the machine.

# PROGRAMMATION



Les touches P1 à P4 sont programmables.  
Les doses multiples (1, 2 ou 3 tasses) sont calculées automatiquement à partir de la programmation de l'une d'entre elles sur chaque boîtier.

1	Arrêter la machine en tournant le commutateur sur 0.												
2	Maintenir la touche P5 appuyée et remettre la machine sous tension. L'afficheur indique Pn puis Pc et Pr par appui successif sur la touche P5.												
3	<b>Pc = PROGRAMMATION CALCULEE</b> Enclencher un porte filtre ( avec café ) sur le groupe Disposer les tasses correspondantes <table border="1"> <tr> <td>☞ P5</td> <td>Afficher Pc</td> </tr> <tr> <td>☞ P1 à P4</td> <td>Choisir la dose à programmer (2c par exemple)</td> </tr> <tr> <td>☞ P5</td> <td>Démarrer le cycle d'infusion</td> </tr> <tr> <td>☞ P5</td> <td>Réappuyer pour arrêter lorsque la quantité de café désirée est correcte L'afficheur indique la valeur numérique correspondante (00 à 99) Recommencer en 3 pour les autres doses ( 2C par exemple)</td> </tr> </table>	☞ P5	Afficher Pc	☞ P1 à P4	Choisir la dose à programmer (2c par exemple)	☞ P5	Démarrer le cycle d'infusion	☞ P5	Réappuyer pour arrêter lorsque la quantité de café désirée est correcte L'afficheur indique la valeur numérique correspondante (00 à 99) Recommencer en 3 pour les autres doses ( 2C par exemple)				
☞ P5	Afficher Pc												
☞ P1 à P4	Choisir la dose à programmer (2c par exemple)												
☞ P5	Démarrer le cycle d'infusion												
☞ P5	Réappuyer pour arrêter lorsque la quantité de café désirée est correcte L'afficheur indique la valeur numérique correspondante (00 à 99) Recommencer en 3 pour les autres doses ( 2C par exemple)												
4	<b>Pn = PROGRAMMATION NUMERIQUE</b> Programmation rapide sans café et/ou report de valeurs sur d'autres groupes <table border="1"> <tr> <td>☞ P5</td> <td>Afficher Pn</td> </tr> <tr> <td>☞ P1 à P4</td> <td>Choisir la dose à programmer</td> </tr> <tr> <td>☞ P5</td> <td>Afficher la valeur numérique de la dose choisie</td> </tr> <tr> <td>☞ P1</td> <td>Augmenter la valeur</td> </tr> <tr> <td>☞ P4</td> <td>Diminuer la valeur</td> </tr> <tr> <td>☞ P5</td> <td>Mémoriser la nouvelle valeur</td> </tr> </table> Recommencer en 4 pour les autres doses	☞ P5	Afficher Pn	☞ P1 à P4	Choisir la dose à programmer	☞ P5	Afficher la valeur numérique de la dose choisie	☞ P1	Augmenter la valeur	☞ P4	Diminuer la valeur	☞ P5	Mémoriser la nouvelle valeur
☞ P5	Afficher Pn												
☞ P1 à P4	Choisir la dose à programmer												
☞ P5	Afficher la valeur numérique de la dose choisie												
☞ P1	Augmenter la valeur												
☞ P4	Diminuer la valeur												
☞ P5	Mémoriser la nouvelle valeur												
5	<b>Pr = PROGRAMMATION MANUELLE</b> Même procédure qu'en programmation calculée Pc. La programmation manuelle ne calcule pas les autres doses (1, 2 ou 3 doses), seule la dose programmée est modifiée. <b>Attention:</b> toute nouvelle programmation ( Pn ou Pc ) annule TOUTES les programmations précédentes.												
6	Attendre la sortie automatique du mode programme ( 10 à 15 s ) ou éteindre et rallumer la machine												

# CARACTERISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL CHARACTERISTICS

DIMENSIONS cm	RUMBA *	TWIN RUMBA	TRI RUMBA
Largeur / Width	31	65	89
Hauteur / Height	51	51	51
Profondeur / Depth	56	56	56
POIDS / WEIGHT kg	37	55	76
PUISSANCE / WATTAGE	110 V mono 200 V mono 220 V mono - 380 V tri + N 230 V mono - 400 V tri + N 240 V mono - 415 V tri + N * mono seulement / mono only	1,7 KW - 2,3 / 3,5 KW 2,7 / 4,3 KW 3 / 4,7 KW 3,2 / 5,1 KW	- - 3,5 KW 4,3 KW 4,7 KW 5,1 KW
REGLAGES / ADJUSTEMENTS	Température Pression vapeur / Steam pressure Pression pompe / Pump pressure Soupape H.P. / H.P. valve Soupape B.P. / L.P. valve Dose café moulu Dose of ground coffee Dose d'eau / Dose of water Temps d'infusion / Infusion time	118 à 120° C 0,9 à 1 bar 9 bar 8 bar 3,2 bar 7 gr 5 à 7 cl 20 à 25 s	118 à 120° C 0,9 à 1 bar 9 bar 13 bar 3,2 bar 7 gr 5 à 7 cl 20 à 25 s

# UNIC

Z.I. 4° Rue - B.P.425  
06515 CARROS CEDEX 1 FRANCE

http://www.unic-sa.com email: info@unic-sa.com  
Tél: (33) 04 92 08 62 60 Fax: (33) 04 93 29 24 23



# UNIC RUMBA



# NOTICE D'UTILISATION INSTRUCTIONS FOR USE

Le Fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques de l'appareil, dans un souci d'amélioration de ses performances. / The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

DV9113 - 10/2008