

EL PRIMA EXP



LIBRETTO ISTRUZIONI (Istruzioni Originali)
USER HANDBOOK (Translation of the Original Instructions)
MANUEL D'INSTRUCTIONS (Traduction des Instructions Originales)

Victoria Arduino

INSPIRED BY YOUR PASSION.

INDICE

3	PRESCRIZIONI DI SICUREZZA
8	RICEZIONE MACCHINA
10	INFORMAZIONI GENERALI
10	DATI TECNICI
11	DESCRIZIONE MACCHINA
13	INSTALLAZIONE
16	REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO
18	UTILIZZO
22	PROGRAMMAZIONE
26	“VICTORIA ARDUINO E1” APP MOBILE
27	PULIZIA
29	MANUTENZIONE
29	MESSAGGI FUNZIONALI
30	SCHEMI



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.

Questa macchina dovrà essere destinata solo all'uso descritto in questo manuale. Il Fabbricante non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.

Questa macchina può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso della macchina in modo sicuro e ne comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con la macchina. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.

La macchina può essere utilizzata solo con caffè macinato.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità della macchina. In caso di dubbio non utilizzare la macchina e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballag-

gio (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.

La macchina può essere installata solo in locali dove l'uso e la manutenzione sono limitate a personale addestrato.

L'accesso all'area di servizio è riservato a persone con conoscenze ed esperienze pratiche della macchina, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.

La macchina deve essere installata su una superficie orizzontale ad un'altezza adeguata in modo che la parte superiore della macchina sia superiore a 1,2 m.

La macchina non deve essere installata dove possono essere usati getti d'acqua.

La macchina non deve essere pulita con un getto d'acqua.

Il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore a 70 dB (A).

Per favorire l'areazione della macchina posizionarla a 15 cm da muri o altre macchine dalla parte dell'areazione.

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.

Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è visibile all'interno della macchina rimuovendo la vasschetta raccogliocce. La macchina deve es-



sere installata secondo le norme (codici) applicabili federali, statali e locali in vigore per gli impianti idraulici che comprendono dispositivi antiriflusso. Per questo motivo, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato. La garanzia decade nel caso in cui le caratteristiche dell'alimentazione elettrica non siano corrispondenti ai dati di targa.


Durante l'installazione della macchina devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione alla macchina stessa. 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. L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico au-

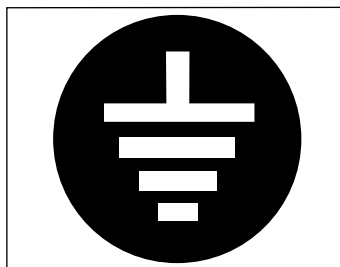
torizzato. Per l'eventuale collegamento alla rete idrica utilizzare sempre un tubo nuovo in dotazione, i tubi vecchi non devono essere utilizzati.

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 e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, il quale deve essere installato nell'impianto di alimentazione in conformità alle norme di cablaggio. Per i mercati australiano e neozelandese, il sezionatore deve essere installato in accordo alla norma AS/NZS 3000.

E' consigliabile l'installazione di un interruttore differenziale di rete con corrente differenziale nominale non eccedente i 30 mA.

Nel caso di installazione in cucine collegare il conduttore equipoten-

ziale al morsetto presente nella parte inferiore della macchina, indicato dal simbolo .



Il Fabbricante non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questa macchina 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 della macchina indicata in targa.

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

- Non toccare la macchina con mani o pie-

di bagnati;

- Non usare la macchina a piedi nudi;
- Non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
- Non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione;
- Non lasciare esposta la macchina ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc..);
- Non permettere che la macchina sia usata da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.

L'elettricista munito di patentino dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dalla macchina.

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.

Per evitare surriscaldar-

menti 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 scaldatore.

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

In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione questa può essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal Fabbricante.

L'alimentazione della macchina deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. L'installatore deve acquisire dal proprietario o gestore dell'impianto conferma che l'acqua

rispetti i requisiti sopra indicati.

Nel caso di macchina con connessione idrica alla rete la pressione di esercizio deve essere almeno 0.2 MPa (2 bar) e la pressione massima per il corretto funzionamento della macchina non deve superare 0.65 MPa (6,5 bar).

Se presente, a monte dell'addolcitore deve essere installato un sistema antiaggimento conformemente a CEI EN 61770.

La temperatura ambientale di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +25]°C. In caso di stoccaggio prolungato a temperature inferiori di 2°C, il circuito idraulico della macchina deve essere svuotato per evitarne il congelamento. In caso di congelamento, non accendere la macchina prima di averla fatta ricondizionare per almeno 1 ora in luogo con temperatura ambiente idonea.

Al termine dell'installazione, la macchina viene attivata e portata fino alla condizione nominale di lavoro lasciandola in condizioni di "pronta al funzionamento". Dopo il raggiungimento dello stato di "pronta al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:

- Erogare acqua dal gruppo per almeno 10 secondi;
- Erogare acqua dalla lancia acqua calda per almeno 10 secondi;
- Svuotamento completo della caldaia vapore.

Ripetere l'intera operazione almeno 3 volte.

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

È vietato lasciare la macchina accesa senza la presenza e la sorveglianza di un operatore qualificato. Simonelli Group non è responsabile di danni causati dall'inosservanza di questo divieto.

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.

Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.

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

In caso di guasto o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla: 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 della macchina.

In caso di incendio togliere tensione alla

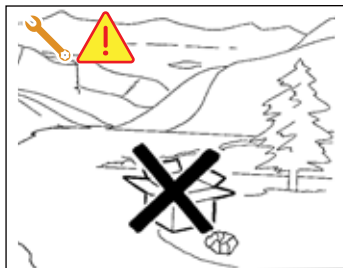
macchina tramite l'interruttore generale. È assolutamente vietato spegnere l'incendio con acqua quando la macchina è in tensione.

Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e disconnettere il cavo di alimentazione.

Quando la macchina non è sorvegliata per un lungo periodo, chiudere il rubinetto d'ingresso acqua.

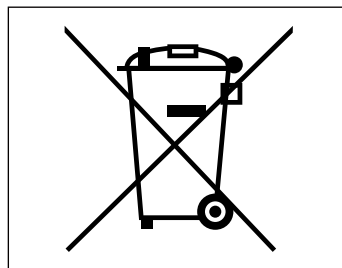
Deve essere utilizzato il nuovo set di tubi flessibili fornito con la macchina, mentre il vecchio set non deve essere riutilizzato.

Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante facendo disconnettere il cavo di alimentazione da un tecnico specializzato o servizio assistenza autorizzato.



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

INFORMAZIONE AGLI UTENTI



Ai sensi della Direttiva 2015/863/EU relativa 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).

PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE

PREDISPOSIZIONE LUOGO INSTALLAZIONE

L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio idonea a sostenere il peso della macchina (vedere il capitolo di installazione).

PREDISPOSIZIONE ELETTRICA

L'impianto elettrico deve essere conforme a quanto indicato dalle norme nazionali vigenti nel luogo di installazione e dotato di una efficiente messa a terra.

Installare un dispositivo onnipolare di sezionamento a monte della macchina.

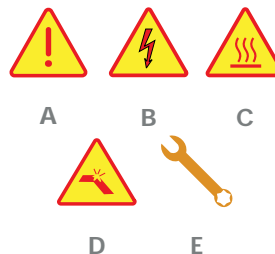


I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione della massima corrente richiesta dalla macchina in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.

PREDISPOSIZIONE IDRICA

Predisporre un idoneo scarico idrico e una rete idrica di alimentazione che fornisce acqua con durezza massima di 5/6 Gradi Francesi (50/60 ppm).

SIMBOLOGIE



- A Pericolo generico
- B Pericolo di shock elettrico
- C Pericolo di ustione
- D Pericolo di danneggiamento macchina
- E Operazione riservata al Tecnico Qualificato, nel rispetto delle norme vigenti

RISCHI RESIDUI

Nonostante il Fabbricante ha previsto dei sistemi di sicurezza meccanici ed elettrici, persistono delle zone pericolose durante l'uso della macchina:



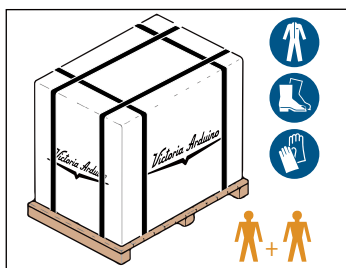
- Gruppo di erogazione caffè.
- Lancia vapore.
- Lancia acqua calda.
- Scaldatazze.

Il vapore può creare ustioni se diretto verso parti del corpo.

Subito dopo lo spegnimento della macchina, o comunque dopo l'uso permane un calore residuo soprattutto sulla superficie del gruppo caffè, ma anche in altre zone della macchina.

RICEZIONE MACCHINA

TRASPORTO



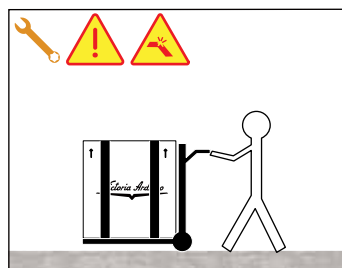
La macchina viene trasportata in pallet assieme ad altre macchine, dentro scatoloni assicurati al pallet con delle centine.

Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve indossare guanti e scarpe antinfortunistiche ed una tuta con elastici alle estremità.

La movimentazione della macchina deve essere eseguita da 2 o più persone.

Il Fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza vigenti in materia di sollevamento e spostamento di materiali.

MOVIMENTAZIONE

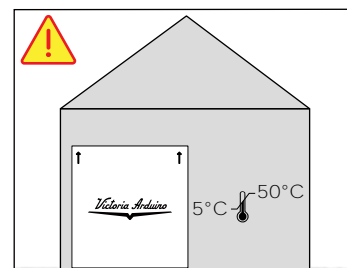


Sollevare lentamente il pallet a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico.

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 pallet a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.

STOCCAGGIO



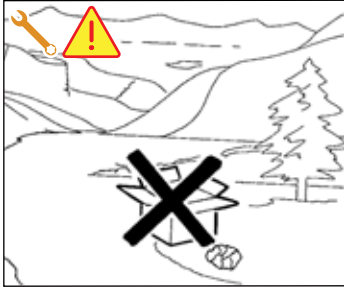
La scatola contenente la macchina deve essere stoccata al riparo dagli agenti atmosferici.

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.

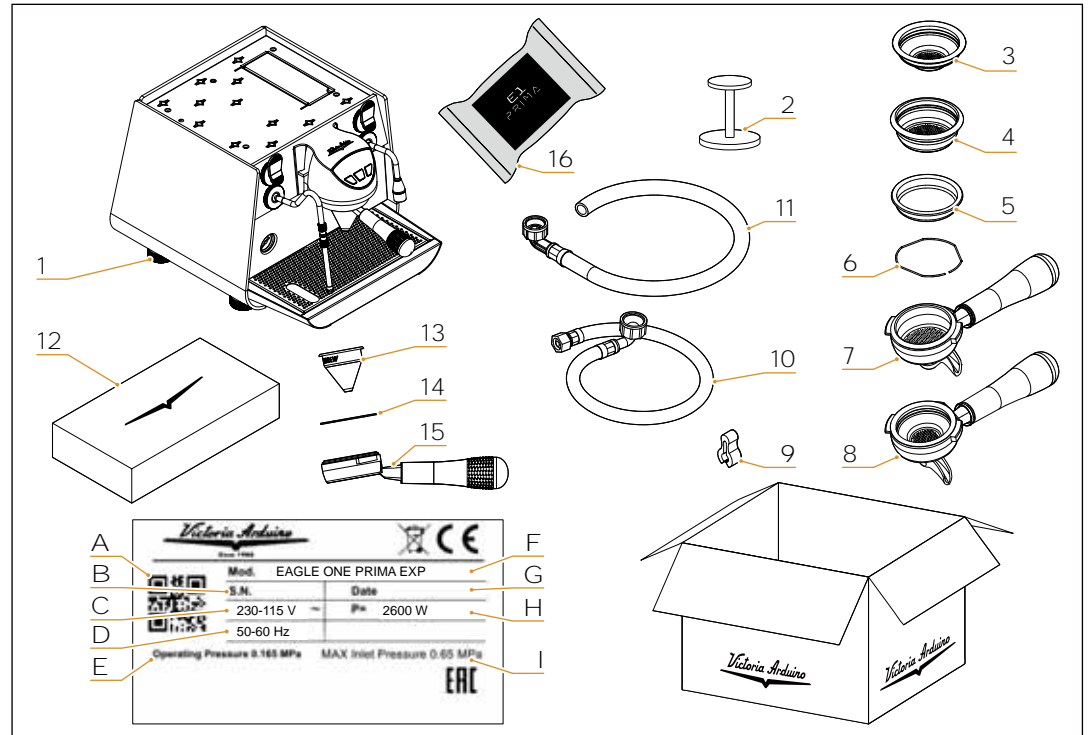


DISIMBALLO



Una volta liberata la macchina del pallet o del contenitore, non disperderlo nell'ambiente.

CONTROLLO CONTENUTI



Al ricevimento della scatola, verificare che l'imballo sia integro e visivamente non danneggiato. All'interno dell'imballo deve esserci il libretto istruzioni e il relativo corredo. In caso di danneggiamenti o anomalie, contattare il concessionario di zona.

Per qualsiasi comunicazione, citare sempre il numero di matricola.

La comunicazione deve essere effettuata entro 8 giorni dalla ricezione della macchina.

- 1 Macchina (immagine esemplificativa)
- 2 Pressa caffè (n° 1)
- 3 Filtro singolo (n° 1)
- 4 Filtro doppio (n° 1)
- 5 Filtro cieco (n° 1)
- 6 Molla (n° 2)
- 7 Portafiltro 1 via
- 8 Portafiltro 2 vie
- 9 Gomma protezione lancia vapore
- 10 Tubo carico 3/8" (n° 1)
- 11 Tubo scarico Ø25 (n° 1)
- 12 Scatola accessori Pure Brew
- 13 Filtro conico Pure Brew
- 14 Molla portafiltro Pure Brew
- 15 Portafiltro Pure Brew
- 16 Kit Pulizia

- A QR Code
- B Numero di serie
- C Alimentazione elettrica
- D Frequenza
- E Pressione di lavoro rete idrica
- F Modello e versione
- G Data di produzione
- H Potenza
- I Pressione massima rete idrica



01

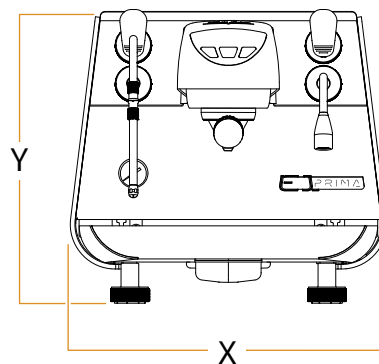
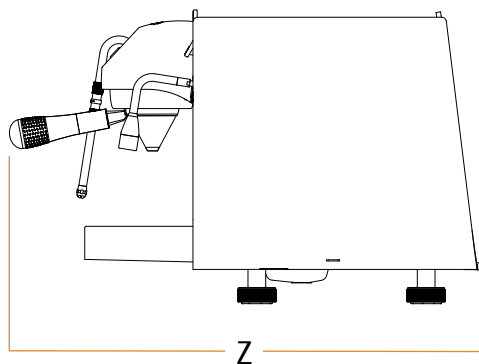
INFORMAZIONI GENERALI

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

MACCHINA DA CAFFÈ MODELLO: EAGLE ONE PRIMA EXP

02

DATI TECNICI



DATI ELETTRICI

220-240 V~ 50-60 Hz 2600 W
110 - 120 V~ 50-60 Hz 1800 W
220-240 V~ 50-60 Hz 1800 W (AUS/NZ)

CAPACITÀ CALDAIA VAPORE

l 1,5

PESO NETTO

kg/lb 36/79,37

PESO LORDO

kg/lb 47 / 102,62

DIMENSIONI

X	mm	411
	inch	16,18
Y	mm	379
	inch	14,92
Z	mm	510
	inch	20,08



03

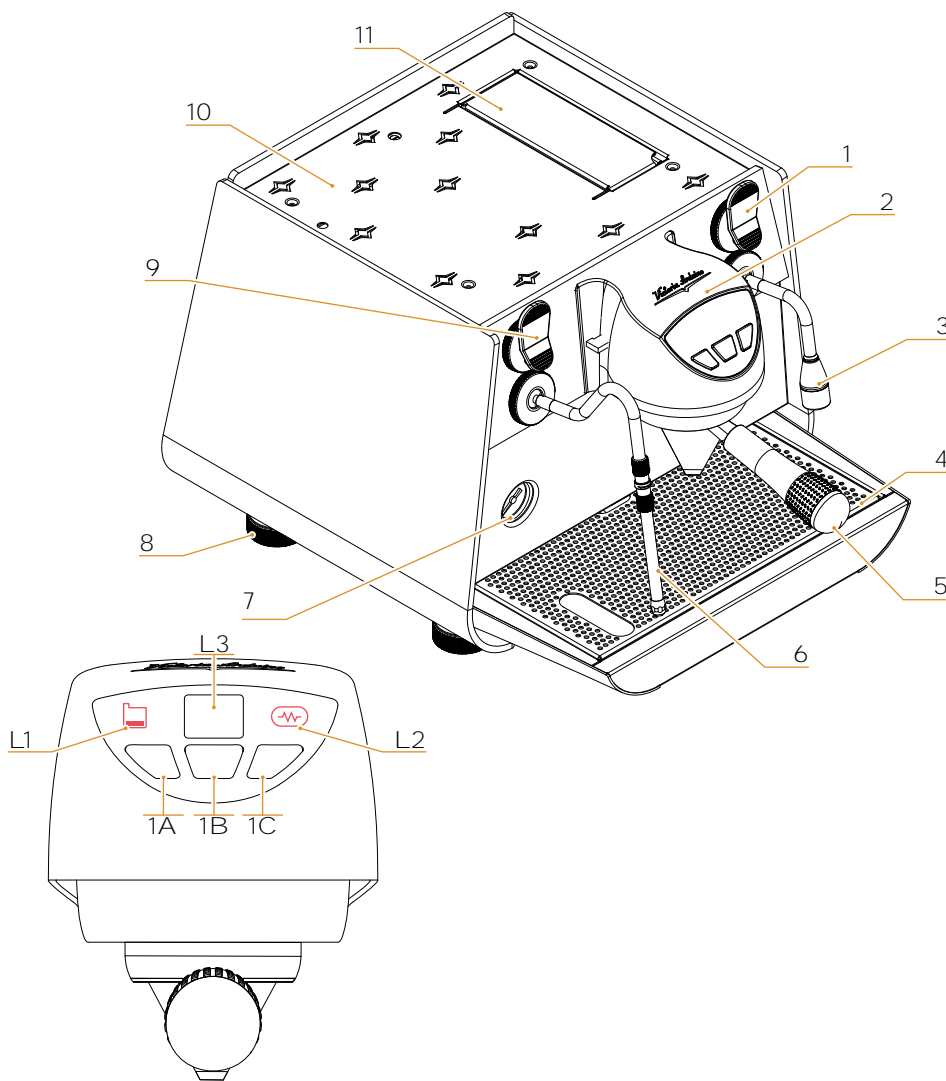
DESCRIZIONE MACCHINA

Il metodo di estrazione rivoluzionario **PURE BREW**, sfruttando le frequenze pulsanti della pressione dell'acqua permette di rilasciare il sapore più puro e raffinato del chicco di caffè. Combinato al nuovo filtro conico da 20 grammi brevettato, permette di erogare caffè filtro "Pure Brew Coffee Filter" semplicemente premendo un pulsante.

- 1 Leva acqua calda
- 2 Unità di infusione
- 3 Lancia acqua calda
- 4 Vasca raccogli gocce
- 5 Portafiltro
- 6 Lancia vapore/Easycream
- 7 Manometro
- 8 Piedino macchina
- 9 Leva vapore/Easycream
- 10 Scaldatasse
- 11 Serbatoio

- 1A Pulsante erogazione caffè dose 1
- 1B Pulsante erogazione caffè continua
- 1C Pulsante erogazione caffè dose 2

- L1 Spia versione tanica / mancanza acqua in tanica
- L2 Spia riscaldamento macchina
- L3 Display fantasma



3.1

USO PREVISTO

- Macchina progettata e costruita rispettando quanto espresso nella dichiarazione di conformità.
- Deve essere utilizzata da professionisti del settore per l'erogazione di caffè, acqua e vapore.
- È stata prevista una zona per il preriscaldamento delle tazzine. Solo per questo utilizzo deve essere utilizzata, qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi uso improprio e quindi pericoloso.

3.2

USO IMPROPRIO

In questo paragrafo sono elencate solo alcune situazioni di uso scorretto ragionevolmente prevedibile.

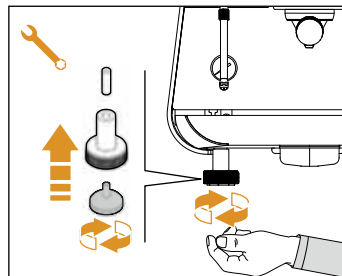
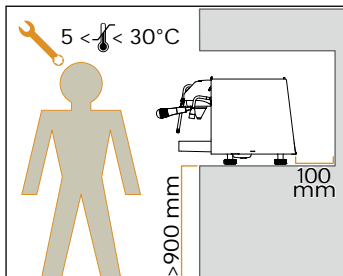
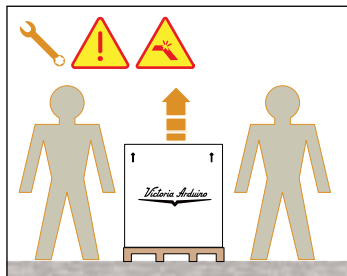
L'uso corretto della macchina deve rispettare quanto dichiarato nel presente manuale.

- Uso da operatori non professionisti.
- Uso di liquidi diversi da acqua potabile addolcita con durezza massima di 5/6 Gradi Francesi (50/60 ppm).
- Toccare con le mani i gruppi di erogazione.
- Introdurre nei portafiltri, cose o materiali diversi da caffè.
- Posizionare sullo scaldatasse altri oggetti diversi da tazze e tazzine.
- Appoggiare contenitori con liquidi sullo scaldatasse.
- Riscaldare bevande o altre sostanze non alimentari.
- Coprire lo scaldatasse con panni.
- Ostruire le griglie di aerazione con panni o altro.
- Utilizzare la macchina bagnata.



04

INSTALLAZIONE



 *Per sollevare la macchina sono necessarie almeno 2 persone.*

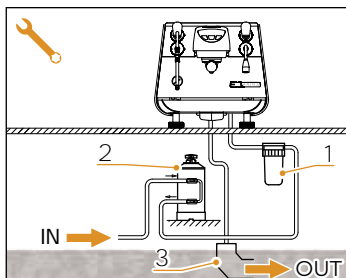
4.1

| POSIZIONAMENTO

Prima di installare la macchina, controllare che l'area adibita sia compatibile con le dimensioni d'ingombro e il peso della stessa.


- Posizionare la macchina su un piano orizzontale alto almeno 900 mm da terra.
- Mantenere almeno 100 mm attorno alla macchina per una corretta ventilazione.
- Regolare la macchina agendo sui piedini.





4.2

ALLACCIAMENTO IDRICO

 Evitare strozzature nei tubi di collegamento. Verificare che lo scarico sia in grado di eliminare gli scarti. È vietato utilizzare tubi di collegamento già usati in passato. La manutenzione dei filtri è a carico dell'acquirente.

- 1 Filtro a maglia
- 2 Addolcitore
- 3 Scarico 50 mm

Non mantenere l'acqua entro le dovute specifiche comporta il decadimento della garanzia.

La macchina deve essere installata secondo le norme (codici) federali, statali e locali vigenti in materia di impianti idraulici, compresi i dispositivi di prevenzione del riflusso. Per questo motivo, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.

SPECIFICHE ACQUA

- Durezza totale 50-60 ppm (parti per milione).
- Pressione rete idrica tra 2 e 5 bar (acqua fredda).
- Flusso minimo: 200 l/ora.
- Filtrazione inferiore a 1,0 micron.
- Residuo fisso (tds: total dissolved solids) tra 50 e 250 ppm.
- Alcalinità tra 10 e 150 ppm.
- Cloro inferiore a 0,50 mg/l.
- ph tra 6,0 e 8,0.

4.3

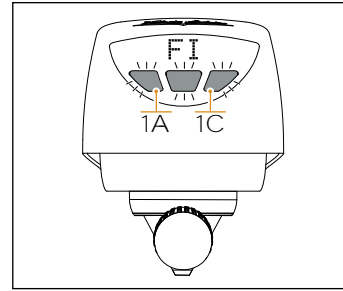
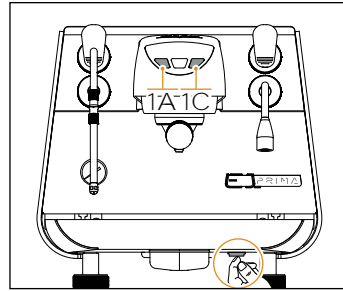
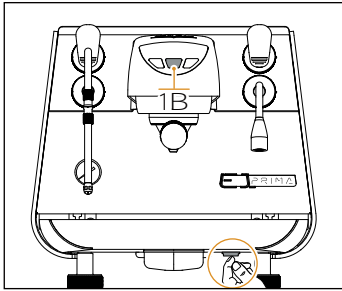
ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima di allacciare la macchina a una rete elettrica verificare che i dati indicati sulla targa della macchina corrisponda a quello della rete.

SPECIFICHE ELETTRICHE

230V - monofase





4.4

OPERAZIONI PRELIMINARI

MACCHINA ON/OFF

Premere l'interruttore ON/OFF collocato in basso a destra sulla macchina.

PREDISPOSIZIONE VERSIONE TANICA

La macchina arriva in modalità tanica. Le prime operazioni da fare sono:

- 1 Aprire lo sportello ed estrarre la tanica;
- 2 Lavare con acqua e sapone la tanica e successivamente riempirla di acqua;
- 3 Assicurarsi che l'esterno della tanica sia asciutto e reinserirla correttamente.

PREDISPOSIZIONE VERSIONE ATTACCO DIRETTO

Nel caso di attacco diretto, oltre all'allacciamento alla rete idrica è necessario effettuare la procedura software seguente per effettuare il passaggio dalla versione tanica ad attacco diretto.

STAND-BY

Tenere premuto il pulsante **1B** per 5 secondi per attivare la macchina dalla modalità di stand-by.

PASSAGGIO DA TANICA AD ATTACCO DIRETTO

Per impostare la connessione diretta, seguire questi passaggi:

- 1 Spegnerne la macchina utilizzando l'interruttore generale;
- 2 Tenere premuti i pulsanti **1A** e **1C** mentre la si accende utilizzando l'interruttore ON/OFF. L'icona della tanica lampeggerà per 3 volte e poi si spegnerà (segnalando che il passaggio è avvenuto con successo).
- 3 Completati i passaggi, inizierà automaticamente la procedura di riempimento della caldaia caffè (descritta di seguito).

PASSAGGIO DA ATTACCO DIRETTO A TANICA

Per impostare il funzionamento a tanica, seguire questi passaggi:

- 1 Spegnerne la macchina utilizzando l'interruttore generale;

- 2 Tenere premuti i pulsanti **1A** e **1C** mentre la si accende utilizzando l'interruttore ON/OFF. L'icona della tanica lampeggerà per 3 volte finché non rimarrà fissa per qualche secondo (segnalando che il passaggio è avvenuto con successo).
- 3 Completati i passaggi, inizierà automaticamente la procedura di riempimento della caldaia caffè (descritta di seguito).

RIEMPIMENTO CALDAIA CAFFÈ

La macchina entrerà nella seguente modalità:

- Il display mostrerà "FI".
- I tasti della tastiera cominceranno a lampeggiare velocemente.

Questo significa che la macchina è pronta per eseguire la procedura una tantum per il riempimento del boiler del caffè.

- Attendere finché i LED della tastiera non iniziano a lampeggiare più lentamente.
- Per attivare la procedura di riempimento del boiler,

premere e tenere premuti contemporaneamente i tasti **1A** e **1C** fino all'attivazione della procedura (ovvero quando la pompa entra in funzione).

Al termine dell'installazione, la macchina viene attivata e portata fino alla condizione nominale di lavoro lasciandola in condizioni di "pronta al funzionamento".

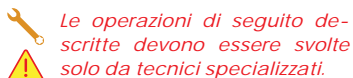
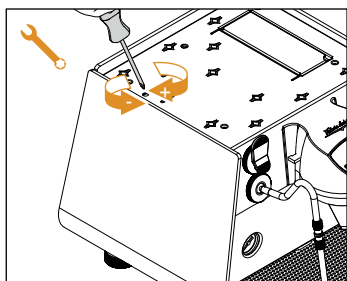
Dopo il raggiungimento dello stato di "pronta al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:

- Erogare acqua dal gruppo per almeno 10 secondi;
- Erogare acqua dalla lancia acqua calda per almeno 10 secondi;
- Svuotamento completo della caldaia vapore.

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

05

REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO



Le operazioni di seguito descritte devono essere svolte solo da tecnici specializzati.

Il Fabbricante non risponde di alcun danno a cose o persone derivante da una mancata osservanza di quanto sopra detto.

5.1

REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA

 Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Agire con un cacciavite sulla vite posta nella parte superiore della macchina:

- Ruotare in senso ORARIO per AUMENTARE la temperatura dell'acqua calda.
- Ruotare in senso ANTIORA-

RIO per DIMINUIRE la temperatura dell'acqua calda.

5.2

RIEMPIMENTO AUTOMATICO CALDAIA

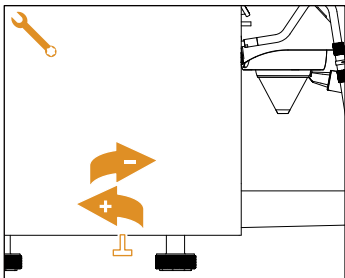
Tutti i modelli E1 PRIMA EXP sono muniti di sonda di livello, per mantenere costante il livello di acqua all'interno della caldaia.

Al primo avviamento, la macchina carica automaticamente acqua per 90 secondi, al termine dei quali si ferma se ha raggiunto il livello.

Qualora la macchina richiedesse ancora acqua, il pulsante di erogazione continua **1B** lampeggia.

È sufficiente riavviare la macchina per completare il riempimento.

Al termine dell'installazione il tecnico qualificato deve provvedere al ricambio totale dell'acqua in caldaia per almeno tre volte prima di procedere con l'utilizzo effettivo della macchina.



5.3

REGOLAZIONE PRESSOSTATO / POMPA

REGOLAZIONE PRESSIONE CALDAIA VAPORE

Per regolare la pressione di servizio della caldaia vapore, regolare il manometro dalla sezione TEMPERATURE dell'APP.

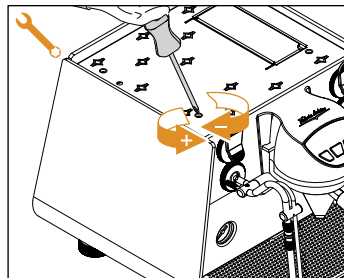
Valore consigliato: 2,2 bar.

REGOLAZIONE PRESSIONE POMPA

Per regolare la pressione della pompa, agire sulla manopola di regolazione posta sotto la macchina durante l'erogazione del caffè:

- AUMENTARE (senso orario).
- DIMINUIRE (senso antiorario).

Valore consigliato: 9 bar.

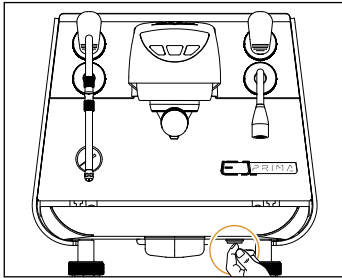


5.4

REGOLAZIONE LANCIA EASYCREAM (OPTIONAL)

Regolare l'intensità della lancia Easycream (opzionale) stringendo o rilasciando con un cacciavite la vite nella parte superiore della macchina.





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

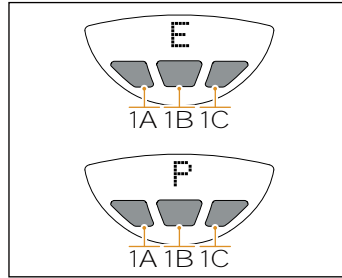
6.1

ON / OFF MACCHINA

Per accendere o spegnere la macchina premere il pulsante di accensione posto nella parte inferiore sul lato destro.

All'accensione il display mostra la versione software installata.

Nel caso in cui l'autodiagnosi indichi anomalie o guasti, l'operatore **NON DEVE** intervenire; contattare il Centro di Assistenza.

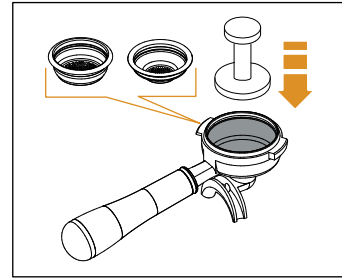


In caso di manutenzione alla scheda elettronica, spegnere la macchina tramite l'interruttore generale esterno o scollegare il cavo di alimentazione.

Dopo l'accensione, tenere premuti i pulsanti **1A** e **1B** per vedere la modalità di erogazione impostata:

- Caffè Espresso (E).
- Caffè Pure Brew (P).

Per passare da una modalità all'altra, tenere premuto il pulsante **1A** per 5 secondi.



6.2

EROGAZIONE CAFFÈ ESPRESSO (E)

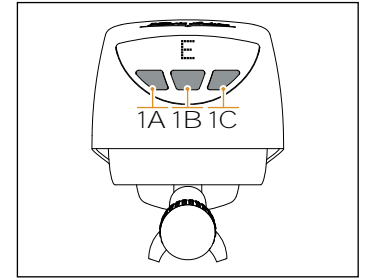
Dopo aver messo a punto la macchina, inserire il filtro desiderato (singolo o doppio all'interno del portafiltro).

Riempire il filtro con caffè opportunamente macinato. Pressare il caffè nel filtro in maniera uniforme con l'apposito pressino.

Pulire dai residui di polvere di caffè il bordo anulare del filtro.

Prima di inserire il portafiltro nel gruppo, è necessario spurgare per almeno 2 secondi l'acqua presente nel circuito del gruppo attivando e disattivando l'erogazione.

Inserire il portafiltro nel grup-



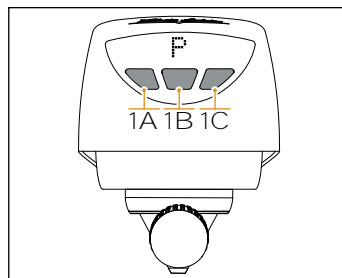
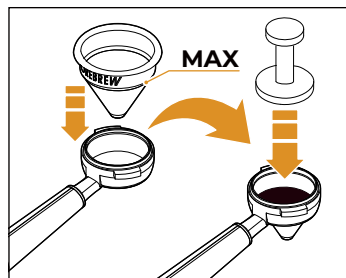
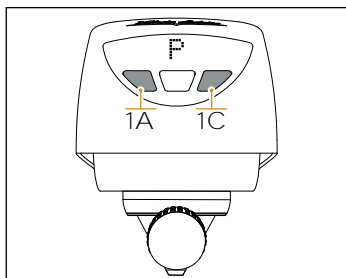
po erogazione.

Posizionare la/le tazza/e sotto i beccucci e premere il pulsante caffè desiderato:

- 1A** Erogazione dose caffè programmata 1
- 1B** Erogazione caffè continua
- 1C** Erogazione dose caffè programmata 2

L'erogazione delle dosi programmate **1A** e **1C**, termina automaticamente al raggiungimento della quantità impostata (vedere capitolo 7). L'erogazione continua inizia premendo il pulsante **1B** e termina premendolo di nuovo.

Al termine di ogni erogazione di caffè lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinché rimanga sempre caldo.



6.3

EROGAZIONE CAFFÈ PURE BREW (P)

Dopo aver messo a punto la macchina, premere per 5 secondi il pulsante **1A**. Il display mostra il messaggio "P".

Inserire il filtro conico Pure Brew nel portafiltro, orientando la guarnizione in senso opposto al manico.

Riempire con caffè macinato a una granulometria non inferiore a 500µm, senza eccedere oltre il livello massimo.

Pressare il caffè nel filtro in maniera uniforme con l'apposito pressino.

Pulire dai residui di polvere di caffè il bordo anulare del filtro.

Prima di inserire il portafiltro nel gruppo, è necessario spurgare per almeno 2 secondi l'acqua presente nel circuito del gruppo attivando e disattivando l'erogazione.

Inserire il portafiltro nel gruppo erogazione.

Posizionare la tazza sotto il filtro conico Pure Brew e premere il pulsante caffè desiderato:

- 1A Erogazione dose caffè Pure Brew 1
- 1B Erogazione caffè Pure Brew continua
- 1C Erogazione dose caffè Pure Brew 2

In modalità Pure Brew sono previste tre tipologie di ricette (impostate dal Fabbriicante e non modificabili), in base alla tostatura del caffè:

- LIGHT
- MEDIUM
- DARK

È possibile programmare le dosi tramite l'APP mobile o tramite il display (vedere capitoli 7 e 8).

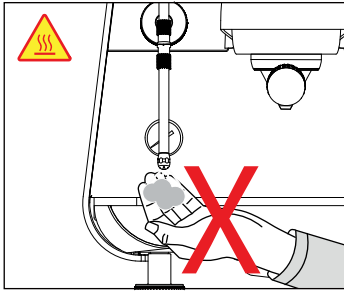
Al termine di ogni erogazione di caffè lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinché rimanga sempre caldo.

⚠ Non rimuovere il filtro conico dal portafiltro premendolo sul piano di lavoro, perché può danneggiarsi.

⚠ Non usare il filtro conico in modalità Espresso (E) perché la pressione eccessiva può danneggiarlo.

⚠ Una regolare pulizia del filtro conico in lavastoviglie è necessaria per evitare otturazioni.

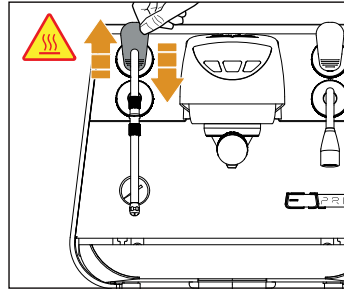




6.4

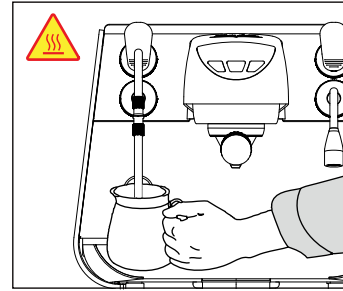
EROGAZIONE VAPORE

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



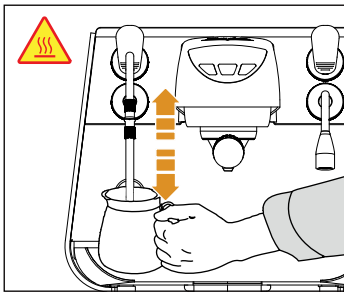
Prima di usare la lancia vapore, eseguire lo spurgo della condensa per almeno 2 secondi.

Per utilizzare il vapore è sufficiente tirare o spingere l'apposita leva.



Tirando completamente, la leva rimane bloccata nella posizione di massima erogazione, spingendo, il ritorno della leva è automatico.

La lancia vapore è snodata per agevolarne l'utilizzo.



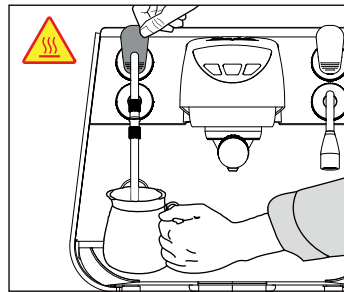
6.5

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Immergere il beccuccio del vapore in fondo al recipiente di latte pieno per 1/3.

Aprire il vapore.

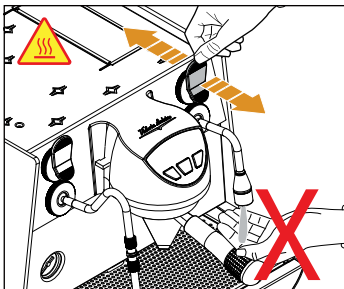
Prima che il latte abbia raggiunto la temperatura desiderata, spostare il beccuccio del vapore in superficie



facendo sfiorare il latte con piccoli spostamenti in senso verticale.

Alla fine dell'operazione pulire accuratamente la lancia con un panno morbido.



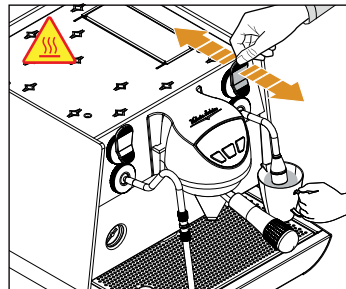


6.6

EROGAZIONE ACQUA CALDA

Durante l'uso della lancia dell'acqua calda, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

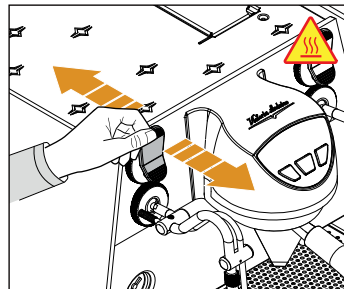
Prima di usare la lancia dell'acqua calda, eseguire lo spurgo del circuito idraulico per almeno 2 secondi.



- Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore.
- Tirare la manopola verso la parte frontale o spingerla verso la parte posteriore per erogare acqua calda.

È possibile impostare due dosi di erogazione dell'acqua calda, una tirando la leva e l'altra spingendola.

L'erogazione dell'acqua calda può avvenire contemporaneamente a quella del caffè.



6.7

LANCIA VAPORE CON SONDA DI TEMPERATURA (EASYCREAM -OPTIONAL)

Come optional la macchina può essere equipaggiata della lancia vapore Easycream al posto della lancia vapore standard.

La lancia vapore automatica consente l'erogazione del vapore per schiumare il latte oppure per riscaldare altri liquidi.

Serve per erogare vapore misto ad aria. La temperatura e la quantità d'aria sono programmabili, controllate da una sonda di temperatura e vengono impostate in fase di programmazione.

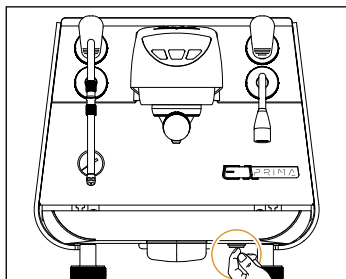
Posizionare sotto la lancia vapore automatica un contenitore adatto con latte o altra bevanda.

Tirare la manopola verso la parte frontale. Dalla lancia vapore uscirà vapore fino a che il liquido non raggiungerà la temperatura impostata.



07

PROGRAMMAZIONE

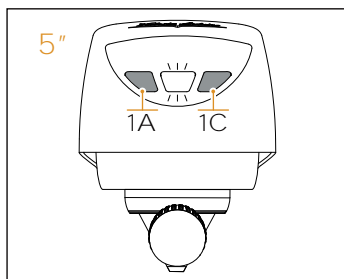


Accendere la macchina premendo il pulsante di accensione collocato in basso a destra.

La programmazione può essere effettuata dalla tastiera della macchina, ma anche tramite l'APP mobile (vedere capitolo 8).

È possibile programmare le ricette in modalità Espresso (E) o Pure Brew (P).

Per passare da una modalità all'altra, premere il pulsante **1A** per 5 secondi.

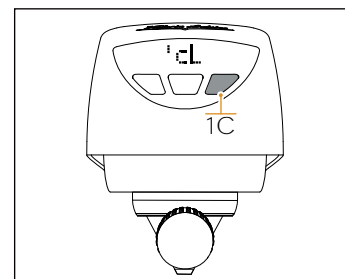
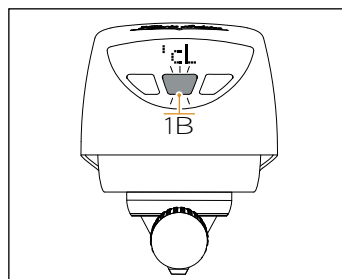


7.1 PULIZIA GRUPPO CON CICLO DI LAVAGGIO AUTOMATICO

La macchina permette il lavaggio del gruppo erogazione con ciclo automatico di pulizia e detergente specifico in polvere.

Effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno. Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

- 1 Se la macchina è impostata nella versione tanica, riempire la tanica, altrimenti passare direttamente al punto 2.
- 2 Sostituire il filtro con quello cieco del gruppo erogatore.
- 3 Mettervi all'interno la dose consigliata dal Fabbriicante di detergente specifico in polvere e immettere il portafiltro al gruppo.
- 4 Tenere premuti i pulsanti **1A** e **1C** per 5 secondi per entrare nel menù di programmazione. L'accesso è confermato quando sul display compare la scritta "cL", il pulsante **1B** inizia a lampeggiare, mentre il pulsante **1C** resta acceso fisso.
- 5 Premere il pulsante **1C** per avviare il ciclo di lavaggio; esso inizierà a lampeggiare velocemente.
- 6 Una volta completata la fase di lavaggio, la mac-



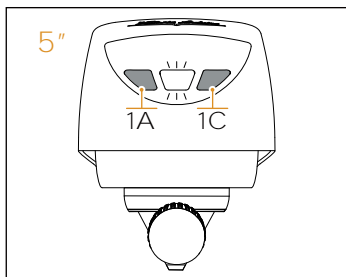
china si arresta e rimane acceso il LED del pulsante **1C**.

! *Prima di eseguire il risciacquo, è necessario rimuovere eventuali residui di detergente rimasti nel portafiltro.*

- 7 Premere il pulsante **1C** per iniziare la fase di risciacquo; il pulsante lampeggerà più lentamente.
- 8 Al termine della procedura, sostituire il filtro cieco con quello normale e ricominciare con le normali operazioni.

*Premendo nuovamente il pulsante **1B** si scorre il menu fino all'uscita. Dopo 15 secondi di inattività, il menù si chiuderà automaticamente.*

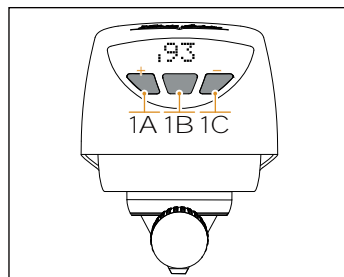




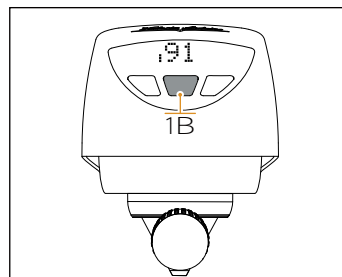
7.2

PROGRAMMAZIONE TEMPERATURA CAFFÈ (E+P)

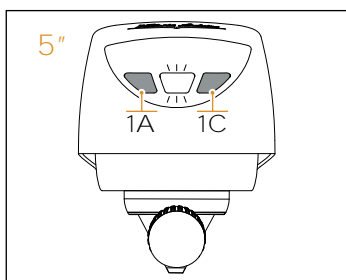
- 1 Tenere premuti i pulsanti **1A** e **1C** per 5 secondi per entrare nel menù di programmazione. L'accesso è confermato quando la luce LED del pulsante **1B** inizia a lampeggiare.



- 2 Premere il pulsante **1B** per scorrere le voci del menu.
- 3 Premere i pulsanti **1A** per diminuire o **1C** per aumentare la temperatura. Il display mostrerà la temperatura impostata.



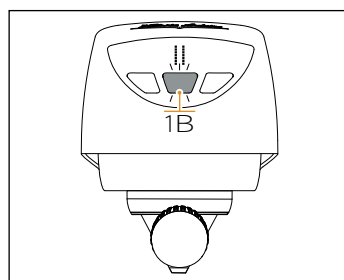
- 4 Per confermare e uscire dalla procedura, premere il pulsante centrale **1B** fino ad uscire dal menu.



7.3

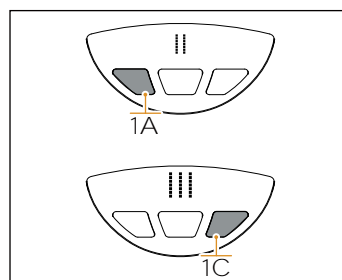
PROGRAMMAZIONE PROFILO PURE BREW (P)

In caso di macchina in modalità Pure Brew "P", dopo la temperatura è possibile programmare i profili delle dosi di caffè Pure Brew.



Procedere come segue:

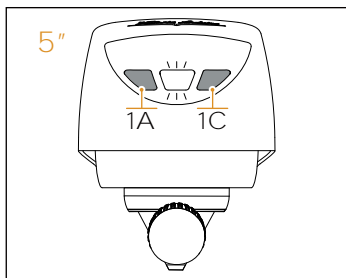
- 1 Tenere premuti i pulsanti **1A** e **1C** per 5 secondi per entrare nel menù di programmazione. L'accesso è confermato quando la luce LED del pulsante **1B** inizia a lampeggiare.
- 2 Premere il pulsante **1B** per scorrere le voci del menu fino a visualizzare sul display uno dei tre profili.



- 3 Premere il pulsante **1A** o **1C** per associare uno dei profili disponibili:
 - I = Light
 - II = Medium
 - III = Dark

- 4 Per confermare e uscire dalla procedura, premere il pulsante centrale **1B** fino ad uscire dal menu.

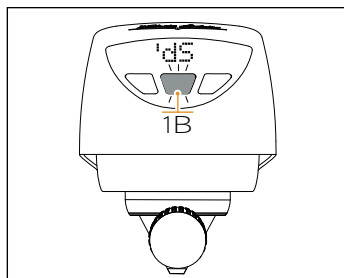




7.4

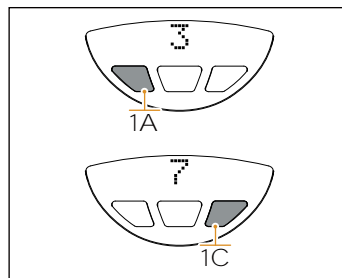
PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ (E+P)

Quando si impostano le dosi in modalità Pure Brew, ci sarà una prima fase di bagnatura del caffè, seguita da una pausa. Dopo la pausa, inizierà l'erogazione (Fase Pure 1), se non viene raggiunta almeno questa fase, la dose non verrà salvata. Se l'erogazione non riprende dopo



la pausa, la dose non verrà salvata.

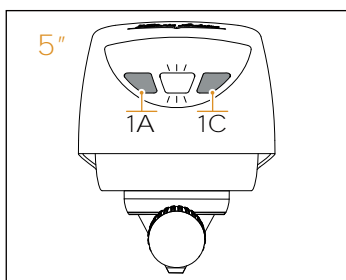
- 1 Tenere premuti i pulsanti **1A** e **1C** per 5 secondi per entrare nel menù di programmazione. L'accesso è confermato quando la luce LED del pulsante **1B** inizia a lampeggiare.
- 2 Premere il pulsante **1B** per scorrere le voci del menu. L'accesso sarà confer-



mato dalla scritta "**ds**" sul display e il pulsante **1B** inizia a lampeggiare.

- 3 Premere il pulsante caffè desiderato per avviare l'erogazione. Il pulsante premuto resta acceso e viene visualizzato sul display il tempo di erogazione (la dose viene salvata in ml).

- 4 Premere nuovamente il pulsante caffè per interrompere l'erogazione e memorizzare la dose.

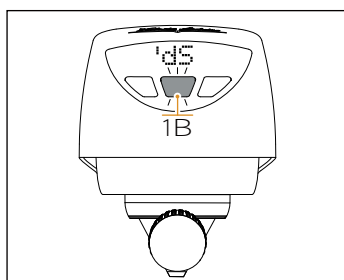


7.5

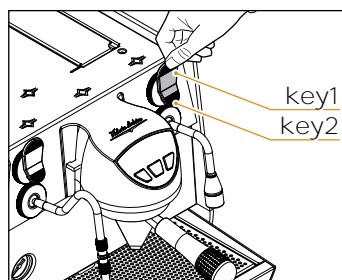
PROGRAMMAZIONE DOSI ACQUA CALDA

Per programmare la quantità (in secondi) dell'acqua calda procedere come segue:

- 1 Tenere premuti i pulsanti **1A** e **1C** per 5 secondi per entrare nel menù di programmazione. L'accesso è confermato quando la



- luce LED del pulsante **1B** inizia a lampeggiare.
- 2 Premere il pulsante **1B** per scorrere le voci del menu fino a visualizzare la scritta "**ds**" sul display.
- 3 La programmazione avviene azionando l'apposita leva.
- 4 Premere la parte alta della leva per impostare la prima dose di acqua calda (**key 1**). Premere

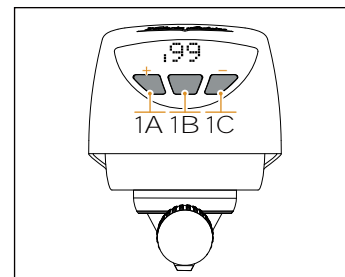
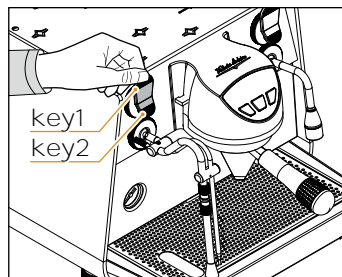
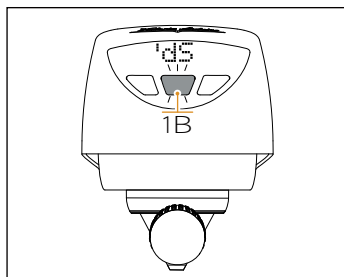
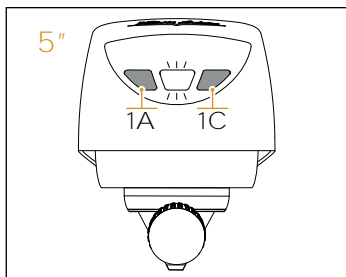


la parte bassa della leva per impostare la seconda dose dell'acqua calda (**key 2**).

! *Sul display non sono visibili i secondi di erogazione.*

- 5 Per interrompere l'erogazione premere la leva, che tornerà in posizione di riposo.

- 6 Per confermare e uscire, premere il pulsante centrale **1B**.



7.6

PROGRAMMAZIONE TEMPERATURA EASYCREAM (OPTIONAL)

Per programmare la temperatura della lancia Easycream procedere come segue:

- 1 Tenere premuti i pulsanti **1A** e **1C** per 5 secondi per

entrare nel menù di programmazione. L'accesso è confermato quando il tasto centrale inizia a lampeggiare.

- 2 Premere il pulsante **1B** per scorrere le voci del menu fino a visualizzare la scritta "dS" sul display.
- 3 La programmazione avviene azionando l'apposita leva.

- 4 Premere la parte alta della leva per programmare la temperatura della prima ricetta (**key 1**) dell'Easycream. Premere la parte bassa della leva per programmare la temperatura della seconda ricetta (**key 2**) dell'Easycream.

- 5 Premere i pulsanti **1A** per diminuire o **1C** per aumentare la temperatu-

ra. Il display mostrerà la temperatura impostata. È possibile impostare anche il mezzo grado (visualizzabile dal pedice visualizzato sul display).

- 6 Per confermare e uscire, premere il pulsante centrale **1B**.



08

“VICTORIA ARDUINO E1” APP MOBILE



L'applicazione **“VICTORIA ARDUINO E1”** consente la programmazione della **E1 PRIMA EXP**.

Le funzioni disponibili sono:

- Display;
 - Tasti e display;
 - Dose acqua calda;
 - Temperatura;
 - Contatori;
 - Power management;
 - Pulizia;
 - Impostazioni tecniche;
- che sono personalizzabili nella schermata principale di Home.

Per l'erogazione Pure Brew “P” è possibile impostare dosi e profilo.

L'applicazione è disponibile sia nella versione Android sia nella versione IOS e è scaricabile nei reciproci store.



Alcune operazioni devono essere svolte a macchina spenta, mentre altre a macchina accesa.

Seguire le procedure descritte e porre la dovuta attenzione durante lo svolgimento di qualsiasi operazione di pulizia.

È vietato pulire la macchina con getti d'acqua o immergendolo in acqua.

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

Per evitare danni alla macchina non utilizzare detergenti alcalini per la pulizia, utilizzare un panno morbido e un detergente delicato (AS/NZS 60335.2.15:2019).

9.1

PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Pulizia zona lavoro

- Togliere la griglia del piano lavoro sollevandolo anteriormente verso l'alto e sfilarlo.
- Togliere il sottostante piatto raccogli acqua.
- Pulire il tutto con acqua calda e detersivo.

Pulizia carena

Per pulire tutte le parti in alluminio, spegnere la macchina (OFF) e utilizzare:

- Un detergente specifico per la pulizia dell'alluminio.
- Un panno in microfibra non abrasivo per evitare di graffiare le superfici.

9.2

PULIZIA DOCCETTE

Pulire la doccetta una volta alla settimana:

- Svitare la vite posta al centro della doccetta.
- Sfilare la doccetta e verificare che i fori non siano ostruiti. Se ostruito, pulire come descritto.

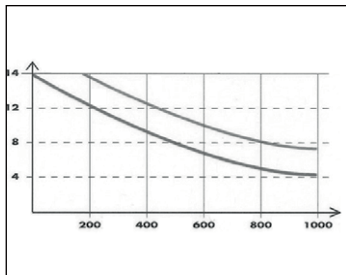
9.3

PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRI

- Mettere due cucchiaini di detergente specifico in mezzo litro d'acqua.
- Immergere filtro e portafiltro (escluso il manico) per almeno mezz'ora.
- Risciacquare in abbondante acqua corrente.



Una regolare pulizia del filtro conico in lavastoviglie è necessaria per evitare otturazioni.



9.4

RIGENERAZIONE RESINE DELL'ADDOLCITORE

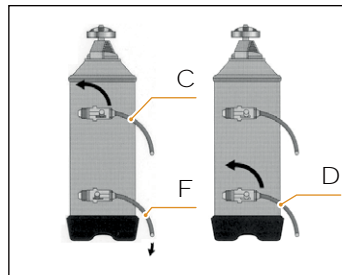
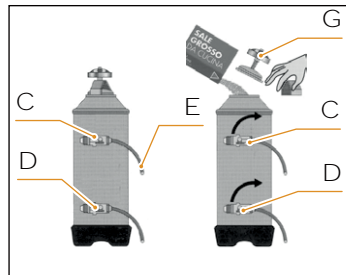
Al fine di evitare la formazione di depositi calcarei all'interno della caldaia e degli scambiatori di calore è necessario che l'addolcitore sia sempre in perfetta efficienza.

A monte dell'addolcitore deve essere installato un sistema antiritorno conforme alla normativa CEI EN 61770.

Occorre perciò effettuare regolarmente la rigenerazione delle resine ioniche.

I tempi di rigenerazione vanno stabiliti in funzione della quantità di caffè erogati giornalmente e della durezza dell'acqua utilizzata.

Indicativamente si possono rilevare dal diagramma riportato in figura.



Le procedure di rigenerazione sono le seguenti:

- 1 Spegnere la macchina e mettere un recipiente della capacità di almeno 5 litri sotto il tubo **E**.
- 2 Ruotare le leve **C** (entrata) e **D** (uscita) da sinistra verso destra.
- 3 Togliere il tappo svitando la manopola **G**.
- 4 Introdurre 1 kg di sale grosso da cucina.
- 5 Rimettere il tappo e riposizionare la leva **C** verso sinistra, lasciando scaricare l'acqua salata dal tubo **F** finché non ritorni dolce (circa 1/2 ora).
- 6 Riportare quindi la leva **D** verso sinistra.



10

MANUTENZIONE

Durante la manutenzione / riparazione i componenti utilizzati devono garantire di mantenere i requisiti di igiene e sicurezza previsti per la macchina. I ricambi originali forniscono 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 come descritto nel presente libretto o seguendo le procedure indicate dal Fabbricante.

11

MESSAGGI FUNZIONALI

SITUAZIONE	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE
La macchina non eroga caffè.	Se entro i primi tre secondi dall'inizio dell'erogazione il dosatore non invia impulsi.	Se l'erogazione non è interrotta manualmente si arriva al blocco di tempo limite (120 secondi).	Interrompere l'erogazione.
L'acqua non viene caricata in caldaia.	Se dopo 90 secondi dall'inizio, con pompa inserita durante autolivello il livello non è stato ripristinato, oppure a 180 secondi se la funzione autolivello è disabilitata.	Viene disattivata la pompa, la resistenza e tutte le funzioni sono inibite.	Spegnere la macchina e contattare l'Assistenza Tecnica.



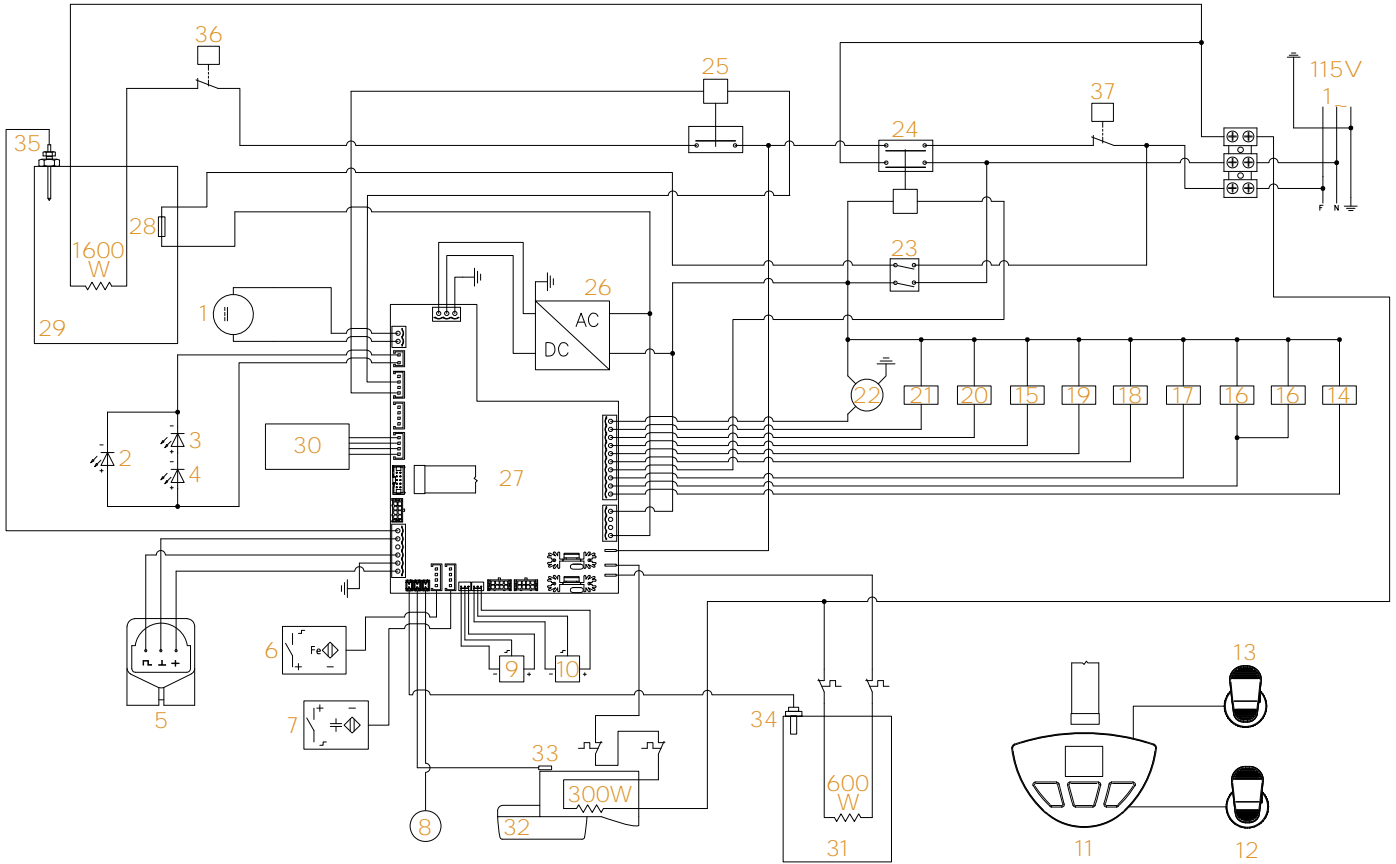
12.1

SCHEMA ELETTRICO

230V "CB"

- 1 Compressore
- 2 Striscia led
- 3 Punto led sinistro
- 4 Punto led destro
- 5 Contatore volumetrico
- 6 Sensore portafiltro
- 7 Sensore serbatoio
- 8 Sensore resistivo
- 9 Pressostato
- 10 Pressostato di sicurezza
- 11 Tastiera di erogazione
- 12 Leva acqua calda
- 13 Leva vapore
- 14 Elettrovalvola gruppo
- 15 Elettrovalvola Pure Brew
- 16 Elettrovalvola vapore/
acqua calda
- 17 Elettrovalvola di livello
- 18 Elettrovalvola vapore
- 19 Elettrovalvola aria
- 20 Elettrovalvola arresto
acqua
- 21 Elettrovalvola serbatoio
- 22 Motore pompa
- 23 Interruttore principale
- 24 Relè alimentazione
- 25 Relè caldaia vapore
- 26 Alimentazione centralina
- 27 Centralina elettronica
- 28 Termofusibile
- 29 Caldaia vapore
- 30 Controllo remoto
- 31 Caldaia caffè
- 32 Gruppo caffè
- 33 Sonda temperatura
gruppo caffè
- 34 Sonda temperatura
caldaia caffè
- 35 Sonda temperatura
caldaia vapore





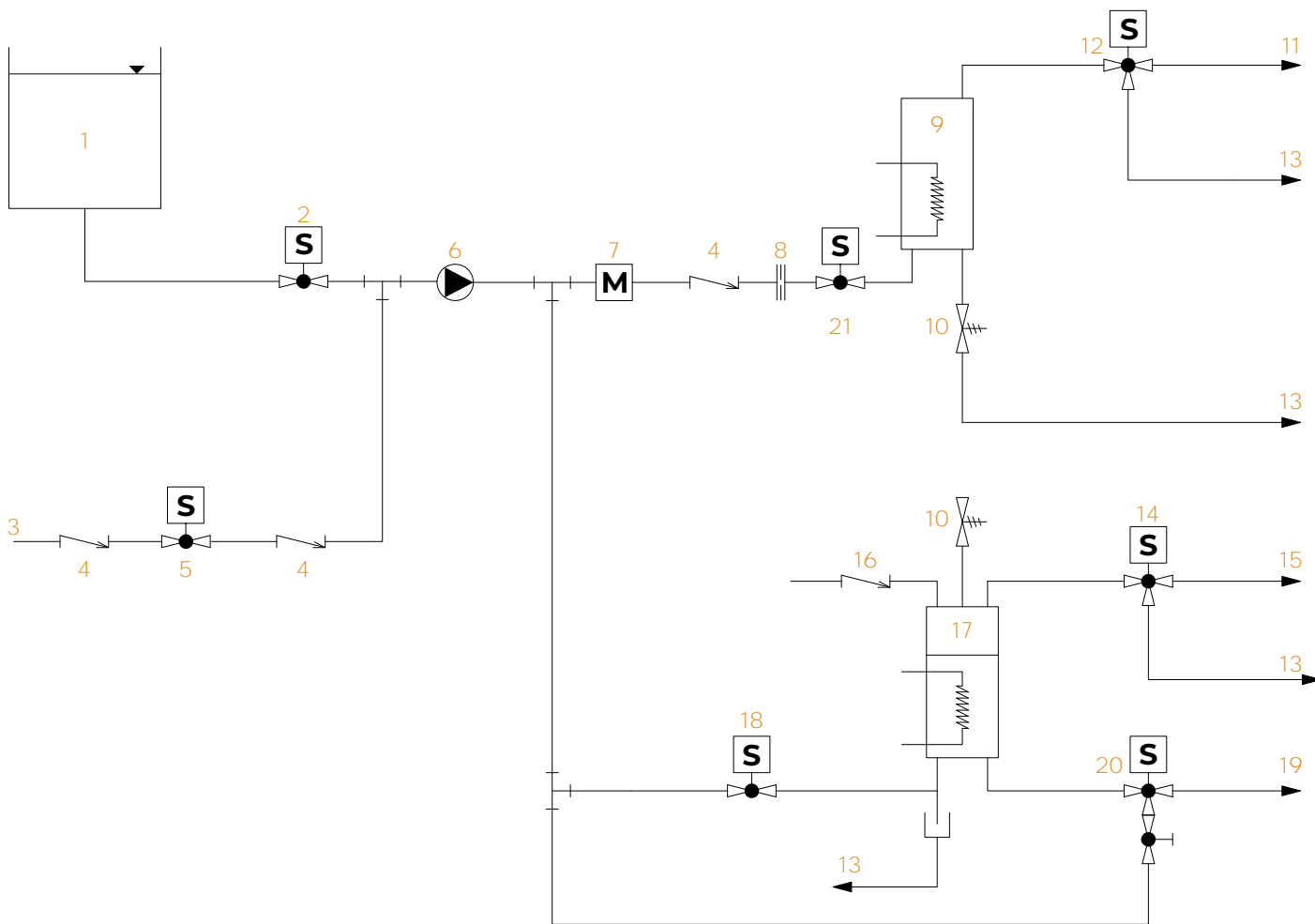
12.2

SCHEMA ELETTRICO

115V "CSA"

- 1 Compressore
- 2 Striscia led
- 3 Punto led sinistro
- 4 Punto led destro
- 5 Contatore volumetrico
- 6 Sensore portafiltro
- 7 Sensore serbatoio
- 8 Sensore resistivo
- 9 Pressostato
- 10 Pressostato di sicurezza
- 11 Tastiera di erogazione
- 12 Leva acqua calda
- 13 Leva vapore
- 14 Elettrovalvola gruppo
- 15 Elettrovalvola Pure Brew
- 16 Elettrovalvola vapore/
acqua calda
- 17 Elettrovalvola di livello
- 18 Elettrovalvola vapore
- 19 Elettrovalvola aria
- 20 Elettrovalvola arresto
acqua
- 21 Elettrovalvola serbatoio
- 22 Motore pompa
- 23 Interruttore principale
- 24 Relè alimentazione
- 25 Relè caldaia vapore
- 26 Alimentazione centralina
- 27 Centralina elettronica
- 28 Termofusibile
- 29 Caldaia vapore
- 30 Controllo remoto
- 31 Caldaia caffè
- 32 Gruppo caffè
- 33 Sonda temperatura
gruppo caffè
- 34 Sonda temperatura
caldaia caffè
- 35 Sonda temperatura
caldaia vapore
- 36 Pressostato
- 37 Interruttore termico





12.3

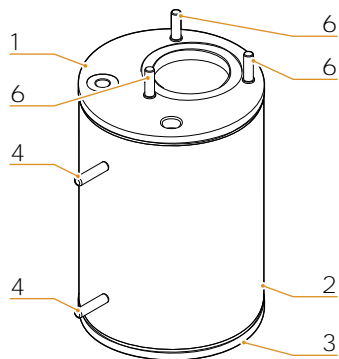
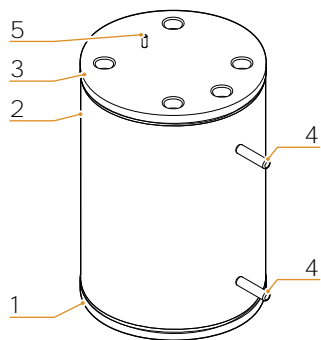
SCHEMA IDRAULICO

- 1 Tanica
- 2 Elettrovalvola tanica
- 3 Rete idrica
- 4 Valvola di non ritorno

- 5 Elettrovalvola arresto acqua
- 6 Pompa
- 7 Flussometro
- 8 Orifizio calibrato
- 9 Caldaia caffè
- 10 Valvola di sicurezza
- 18 Elettrovalvola di livello
- 13 Scarico in vaschetta

- 14 Elettrovalvola vapore
- 15 Alla lancia vapore
- 16 Valvola antivuto
- 17 Caldaia vapore
- 19 Alla lancia acqua calda
- 20 Elettrovalvola acqua calda con rubinetto
- 21 Elettrovalvola controllo flusso





12.4

SCHEMA CALDAIA

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE

VOLUME	1,5 l
TS	139°C
P.V.S.	3 bar
PT	4 bar
FLUIDO	H2O

ELEMENTO	Q.TÀ	CODICE	DESCRIZIONE	MATERIALE
1	1	98031201	Flangia inferiore	
2	1	98031201	Corpo del boiler	INOX AISI 316L
3	1	98031201	Flangia superiore	INOX AISI 316L
4	2	00080750	Vite prigioniera M6 x 25	INOX
5	1	00080800	Vite prigioniera M3 x 8	INOX
6	3	00081410	Vite prigioniera M6 x 20	INOX



INDEX

37	SAFETY INDICATIONS
42	MACHINE RECEIVING
44	GENERAL INFORMATIONS
44	TECHNICAL DATA
45	MACHINE DESCRIPTION
47	INSTALLATION
50	QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS
52	USE
56	PROGRAMMING
60	“VICTORIA ARDUINO E1” MOBILE APP
61	CLEANING
63	MAINTENANCE
63	FUNCTIONAL MESSAGES
64	DIAGRAMS



SAFETY INDICATIONS

The present manual is an integral and essential part of the product and is to be delivered to the user. Carefully read all warnings in the manual as they provide important information required to install, use and maintain the machine safely. Keep this manual in a safe place for further consultation.

This machine must only be used for the purposes described in the present manual. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, mistaken and unreasonable use.

Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions.

This machine can be used by children aged from 8 years and

above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the machine. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.

The machine can be used only with ground coffee.

After having removed the packaging, make certain that the machine is not damaged in any way. If you have any doubts, do not use the machine and contact a professionally qualified person. Always keep all packag-

ing (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..) out of the reach of children as they are a potential source of danger and never loiter the environment with such materials.

The machine can only be installed in rooms where use and maintenance are limited to trained personnel.

The access to the service area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the machine, in particular as far as safety and hygiene are concerned.

The machine must be installed on a horizontal surface at appropriate height so that the top of the machine is higher than 1.2 m.

The machine must not be installed where it may be used water jets.

The machine must not be cleaned by a water jet.

The A-weighted sound pressure level is below 70 dB (A).

To facilitate aeration of the machine, position the aeration portion of the machine 15 cm from walls or other machines.

Remember that to install, maintain, unload and regulate the machine, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.

Before turning on the machine make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The nameplate can be seen inside the machine when removing the water collection tray. The machine must be installed accord-



ing to the applicable federal, state and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including back-flow prevention devices. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician. The warranty expires if the characteristics of the power supply do not correspond to the nameplate data.

When installing the machine, it is necessary to use the parts and materials supplied with the machine 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. The installer must Make the hydraulic connections respecting the rules of hygiene and water safety to environmental protection in force in the place of installation. So for the hydraulic plant contact an authorized techni-

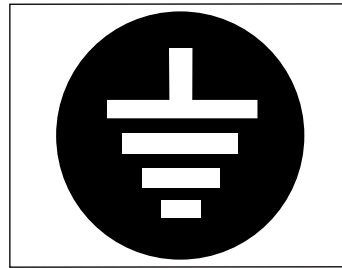
cian. Always utilise the new hose supplied for connection to the water supply. Old hoses must not be utilised.

During installation, the licensed electrician must provide an omnipolar switch as required by current safety regulations with contact opening distance and that allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III, which must be installed in the power supply system in accordance with wiring standards. For the Australian and New Zealand markets, the disconnecter must be installed in accordance with AS/NZS 3000.

It is advisable the installation of a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.

In case of installation in kitchens, connect the equipotential conductor to the terminal in the

machine bottom indicated by the symbol ▽.



The manufacturer cannot be held responsible for any damages incurred if the system is not grounded. For electrical safety, this machine requires a ground system. Contact a technically certified electrician who must check that the line electrical capacity is adequate for the maximum capacity indicated on the machine label.

There are some basic rules for the use of any electrical appliance. In particular:

- Never touch the machine with wet hands or feet;
- Never use the machine with bare feet;
- Never use extension cords in areas equipped with baths

- or showers;
- Never pull on the power supply cord to unplug the machine;
- Never leave the machine exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc.);
- Never let children, unauthorized personnel or anyone who has not read this manual operate the machine.

The qualified electrician must also check that the section of the installation's cables is large enough for the absorbed power of the machine.

Never use adapters, multiple jacks or extension cords. When such items prove absolutely necessary, call in a qualified electrician.

To prevent dangerous overheating, it is advisable to fully extend the power supply cord. Never block the intake and/or heat dissipation grills, in particular those for the cup warmer.

The user must never

replace the machine's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the machine and have it replaced by a professionally qualified technician.

Should it be necessary to replace the power cord, this replacement operation must only be performed by an authorized service centre or by the manufacturer.

The machine 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.

In the case of a machine with a water connection to the mains, the operating pressure must be at least 0.2 MPa (2 bar) and the maximum pressure for the correct operation of the

machine must not exceed 0.65 MPa (6.5 bar). If present, an anti-flooding system must be installed upstream of the softener in accordance with IEC EN 61770.

The operating temperature must be within the range of [+5, +25]°C. In case of prolonged storage at a temperature below 2 °C, empty the machine hydraulic system to prevent it from freezing. In case of freezing, do not switch the machine on before having reconditioned it for at least 1 hour at a suitable room temperature.

At the end of installation, the machine is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is "ready for operation".

- Dispense water from the group for at least 10 seconds;
- Dispense water from the hot water nozzle for at least 10 seconds;
- Complete emptying

of the steam boiler. Repeat the entire operation at least 3 times.

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

It is forbidden to leave the machine switched on without the presence and surveillance of a qualified operator. Simonelli Group is not responsible for damages caused by failure to comply with this prohibition.

Be extremely careful when using the steam wand. Never place your hands under the wand and never touch it right after use.

For cleaning operations follow the instructions given in this manual carefully.

Once started the washing machine, do not interrupt, the detergent residue may remain inside the delivery group.

In case of breakdown or poor function, turn off the machine. Never tamper with the ma-

chine. Contact only professionally qualified personnel. Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts. Non compliance with the above can compromise machine safety.

In case of fire, disconnect power to the machine by turning off the main switch. Its absolutely avoid to extinguish the fire with water while power to the machine is on.

Before performing any sort of maintenance, the authorized technician must turn off the machine and unplug it from the mains.

When the machine is left unattended for a long period, close the water inlet tap.

New hose set supplied with the machine is to be used and that old set should not be reused.

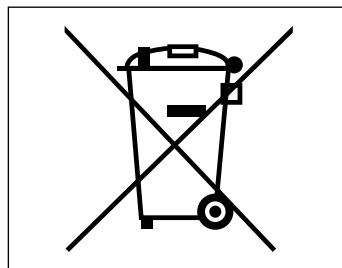
Should you decide to stop using this type of

machine, we suggest you render it inoperable by having the power cord disconnected by a skilled technician or authorised service centre.



Never dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, contact an authorized center or contact the manufacturer for pertinent indications.

INFORMATION TO THE USERS



Under the senses of the Directives / Guidelines 2015/863/EU 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 electro-technical wastes, or to give it back to the sell-

er 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).



PREPARATION BY THE PURCHASER

PREPARATION OF THE INSTALLATION SITE

The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand suitable to support the machine weight (see the installation chapter).

ELECTRICAL REQUIREMENTS

The mains power installation must comply with the safety regulations and standards in force in the country of installation and must include an efficient earth system.

An omnipolar cut-off device must be installed on the power line upstream of the machine.

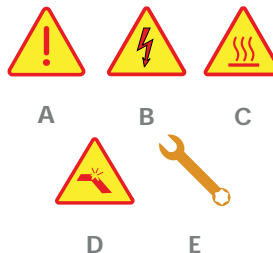


The power wires must be sized according to the maximum current required by the machine to ensure a total voltage loss under full load of less than 2%.

PLUMBING REQUIREMENTS

Prepare a suitable drain and a mains that supply water a maximum hardness of 5/6 French degrees (50/60 ppm).

SYMBOLS



- A General hazard
- B Electrical shock hazard
- C Burns hazard
- D Hazard of damage to the machine
- E Operation reserved for the qualified technician, in compliance with current standards

RESIDUAL RISKS

Although the manufacturer has provided mechanical and electrical safety systems, dangerous areas persist during the use of the machine:



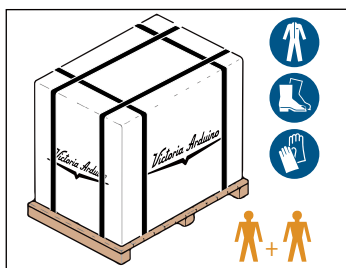
- Coffee dispensing group.
- Steam wand.
- Hot water wand.
- Cup warmer.

Steam can cause burns when directed towards the body.

Immediately after turning off the machine, and after use, the surface of the coffee brew group and other areas of the machine remain hot.

MACHINE RECEIVING

TRANSPORT



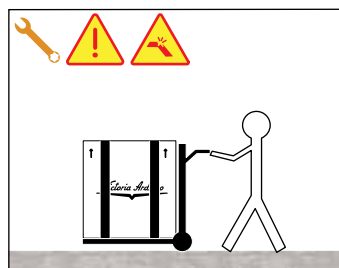
The machine is transported on pallets containing several machines inside cartons strapped to the pallet.

Operators performing any shipping or handling operations must wear gloves, safety shoes and overalls with elasticized cuffs.

The machine must be moved by 2 or more operators.

Failure to respect current safety regulations and standards on lifting and handling materials absolves the Manufacturer from all liability for possible damage to person or things.

MOVEMENTS

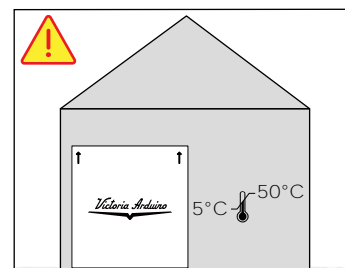


Slowly lift the pallet about 30 cm from the ground and reach the loading area.

After checking that there are no obstacles, things or people, proceed with the loading.

Once you arrive at your destination, always with a suitable lifting device (e.g. forklift), after making sure that there are no things or people in the unloading area, take the pallet to the ground and move it about 30 cm from the ground, until to the storage area.

STORED



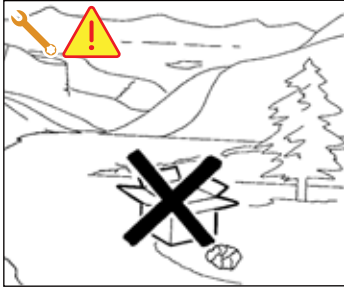
The package containing the machine must be stored away from atmospheric agents.

Before performing the following operations, make certain that the load is in stable and will not fall when the straps are cut.

Wearing gloves and safety shoes, the operator must cut the straps and store the product. During this operation, see the product technical features for the weight of the machine being stored and proceed as necessary.

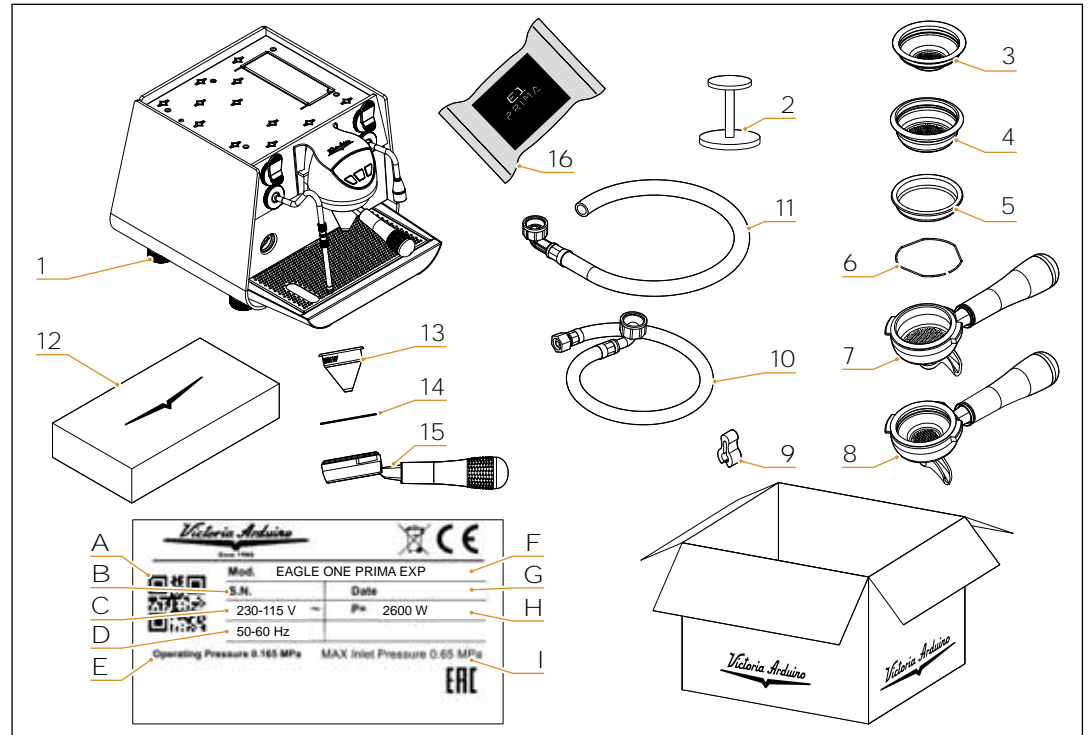


UNPACKING



Once the machine has been released from the pallet or container, do not pollute the environment with these items.

CONTENTS CHECK



Upon receipt of the box, check that the packaging is intact and visually undamaged. Inside the packaging must be the instruction manual and the relative kit.

In case of damage or faults, contact your local dealer.

For any communication, always communicate the serial number.

The communication must be carried out within 8 days from the receipt of the machine.

- 1 Machine (example image)
- 2 Coffee tamper (no. 1)
- 3 Single filter (no. 1)
- 4 Double filter (no. 1)
- 5 Blind filter (no. 1)
- 6 Spring (no. 2)
- 7 1-way filter holder
- 8 2-way filter holder
- 9 Steam wand protection rubber
- 10 Filling tube 3/8" (no. 1)
- 11 Draining pipe Ø25 (no. 1)
- 12 Pure Brew accessory box
- 13 Pure Brew conical filter
- 14 Pure Brew filter-holder spring
- 15 Pure Brew filter holder
- 16 Cleaning Kit



01

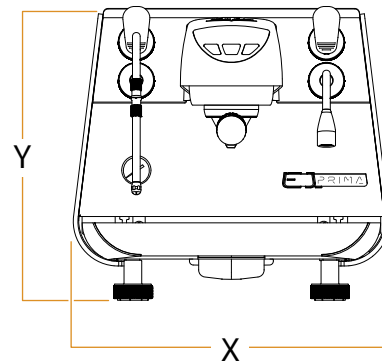
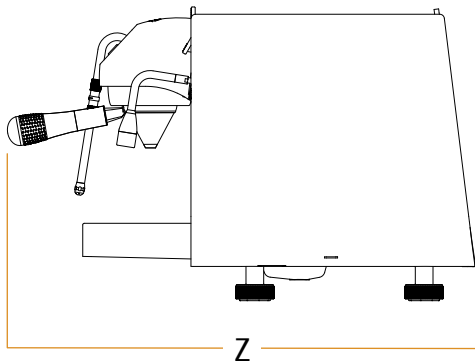
GENERAL INFORMATION

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

COFFEE MACHINE MODEL: EAGLE ONE PRIMA EXP

02

TECHNICAL DATA



ELECTRICAL DATA		220-240 V~ 50-60 Hz 2600 W 110 - 120 V~ 50-60 Hz 1800 W 220-240 V~ 50-60 Hz 1800 W (AUS/NZ)	DIMENSIONS		
STEAM BOILER CAPACITY	l	1,5	X	mm inch	411 16,18
NET WEIGHT	kg/lb	36/79,37	Y	mm inch	379 14,92
GROSS WEIGHT	kg/lb	47 / 102,62	Z	mm inch	510 20,08



03

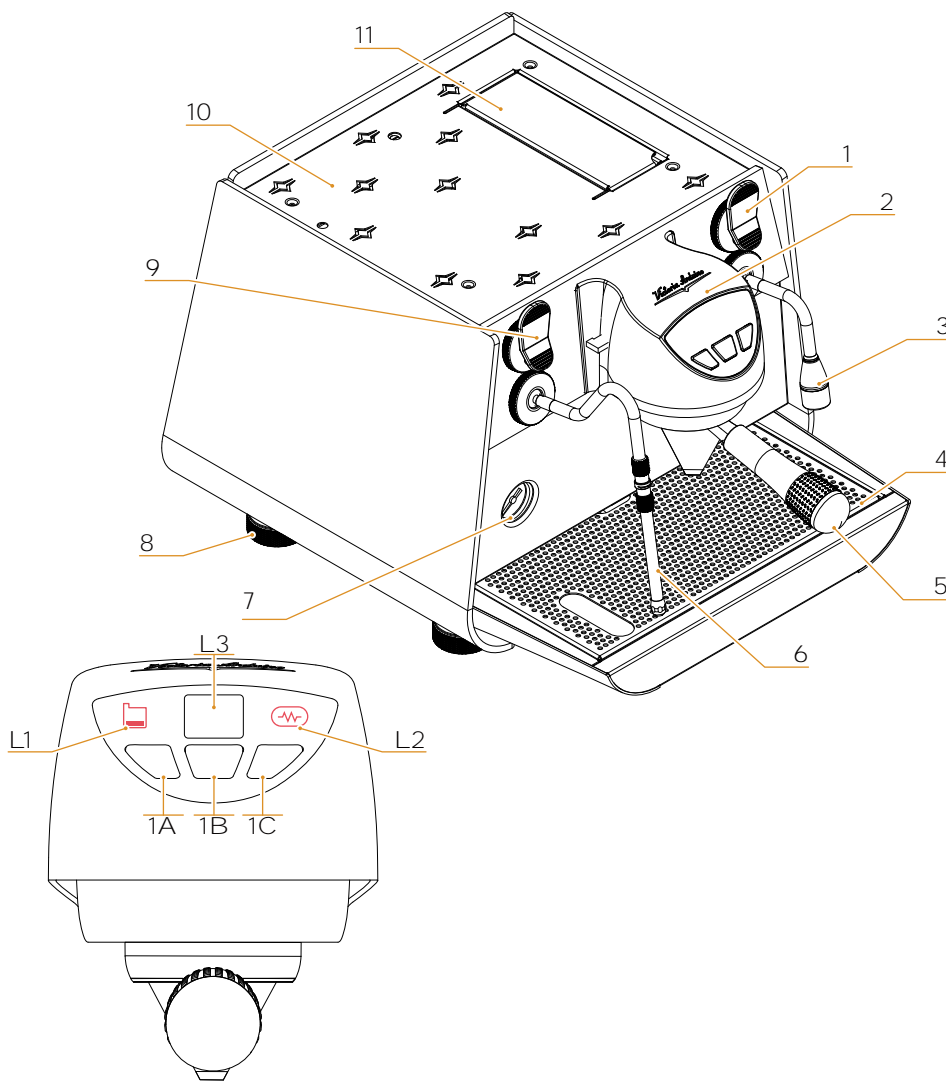
MACHINE DESCRIPTION

The revolutionary **PURE BREW** extraction method, exploiting the pulsating frequencies of water pressure, allows you to release the purest and most refined flavour of the coffee bean. Combined with the new patented 20 g conical filter, it allows you to dispense “Pure Brew Filtered Coffee” at the push of a button.

- 1 Hot water knob
- 2 Infusion group
- 3 Hot water wand
- 4 Water collection tray
- 5 Filter-holder
- 6 Steam/Easycream wand
- 7 Pressure gauge
- 8 Machine foot
- 9 Steam / Easycream knob
- 10 Cup warmer
- 11 Tank

- 1A Coffee delivery button dose 1
- 1B Continuous coffee delivery button
- 1C Coffee delivery button dose 2

- L1 Tank version light / no water in tank
- L2 Machine heating light
- L3 Ghost display



3.1

| INTENDED USE

- Machine designed and built respecting what is expressed in the declaration of conformity.
- It must be used by professionals in the sector for the supply of coffee, water and steam.
- An area for the preheating of the cups has been provided. Only for this use must be used, any other use is to be considered improper use and therefore dangerous.

3.2

| IMPROPER USE

This chapter lists a number of reasonably foreseeable improper uses.

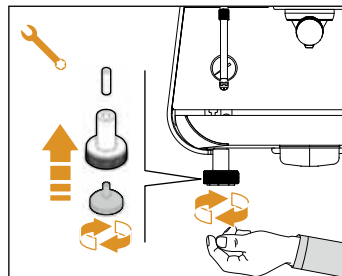
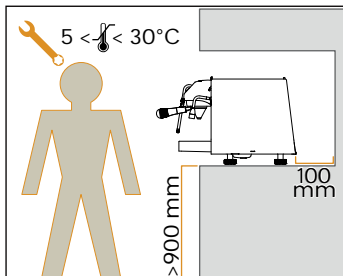
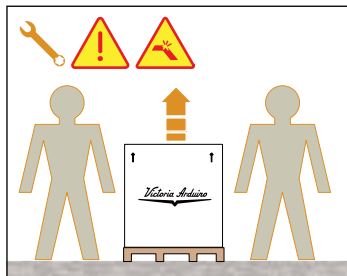
The machine must, however, always be used in respect of the instructions given in this manual.

- Use by non-professional operators.
- Introduction of liquids other than softened drinking water with a maximum hardness of 5/6 French degrees (50/60 ppm).
- Touching the delivery areas with the hands.
- Introduction, into the filter holder, ground different than coffee.
- Placing objects other than cups on the cup warmer.
- Resting containers of liquid on the cup warmer.
- Heating drinks or other non-food substances.
- Covering the cup warmer with cloths.
- Obstructing the vents with cloths or other items.
- Using the machine if wet.



04

INSTALLATION



 *To lift the machine are necessary 2 or more operators.*

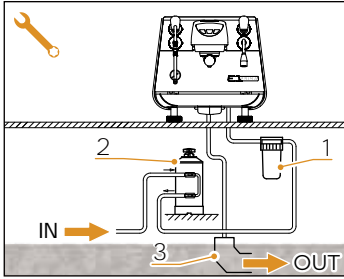
4.1

| POSITIONING

Before installing the machine, make sure the area where it will be installed is compatible for the size and weight of the machine.


- Position the machine on a horizontal plane at least 900 mm high from the ground.
- Keep at least 100 mm around the machine for proper ventilation.
- Adjust the machine by acting on the feet.






4.2

WATER CONNECTION

 *Avoid throttling in the connecting tubes. Assess that the drain pipe is able to eliminate waste. It is forbidden to use connecting pipes already used in the past. Filter maintenance is the responsibility of the purchaser.*



- 1 Mesh filter
- 2 Softener
- 3 Drain 50 mm

Failing to maintain water into the correct levels will void the warranty.

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

WATER SPECIFICATIONS

- Total hardness 50-60 ppm (parts per million).
- Water line pressure between 2 - 5 bar and water to be cold.
- Min flow rate: 200 l/hr.
- Filtration level below 1.0 micron.
- tds (total dissolved solids) level between 50 - 250 ppm.
- Alkalinity level between 10 - 150 ppm.
- Chlorine level less than 0.50 mg/l.
- ph level between 6.0 - 8.0.

4.3

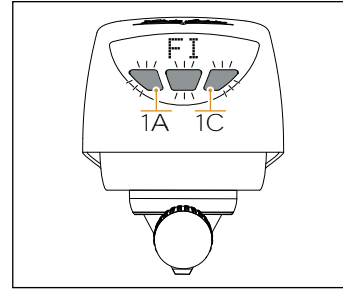
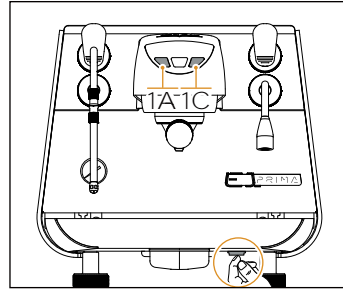
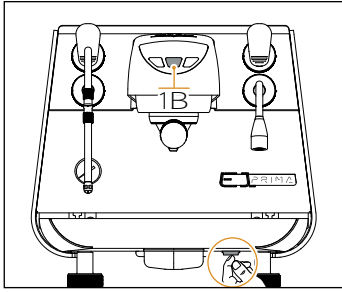
ELECTRICAL CONNECTION

Prior to connecting the machine to the electrical mains, assess that the voltage shown on the machine's data plate corresponds with that of the mains.

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

230V - monophase voltage





4.4

PRELIMINARY OPERATIONS

MACHINE ON/OFF

Press the ON/OFF switch found on the bottom right of the machine.

FITTING TANK VERSION

The machine is delivered in tank mode. Please perform the following initial operations:

- 1 Open the hatch and remove the tank;
- 2 Wash the tank with soap and water and then fill it with water;
- 3 Make sure the outside of the tank is dry and reinsert it correctly.

FITTING THE DIRECT ATTACHMENT VERSION

In the case of direct attachment, in addition to water main connection, the following software procedure must be performed to switch from tank version to direct attachment.

STAND-BY

Press and hold button **1B** for 5 seconds to activate the machine from standby mode.

SWITCHING FROM TANK TO DIRECT ATTACHMENT

Perform the following steps to set direct attachment:

- 1 Turn off the machine using the main switch;
- 2 Press and hold the **1A** and **1C** buttons while turning the machine on using the ON/OFF switch. The tank icon will blink 3 times and then go out (signalling that the change has been completed successfully).
- 3 Once completed, the filling procedure for the coffee boiler will start automatically (described below).

SWITCHING FROM DIRECT ATTACHMENT TO TANK

Perform the following steps to set tank operation:

- 1 Turn off the machine using the main switch;
- 2 Press and hold the **1A** and **1C** buttons while turning the machine on using the ON/OFF switch. The tank icon will blink 3 times and

then remain steady for a few seconds (indicating that the change has been completed successfully).

- 3 Once completed, the filling procedure for the coffee boiler will start automatically (described below).

FILLING OF THE COFFEE BOILER

The machine will go into the following mode:

- Display showing 'FI'.
- Fast flashing of the keyboard keys.

This means the machine is ready to run the one time procedure to refill the coffee boiler.

- Wait until the keyboard LEDs start flashing more slowly.
- To activate the refill boiler procedure press and hold the key **1A** and **1C** together until procedure is engaged (the pump starts to run).

At the end of installation, the machine is switched ON and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is "ready for operation".

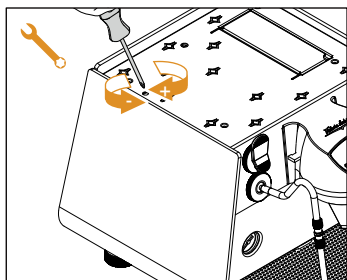
After reaching the "ready for operation" condition, the following dispensing operations are carried out:

- Dispense water from the group for at least 10 seconds;
- Dispense water from the hot water nozzle for at least 10 seconds;
- Complete emptying of the steam boiler.

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

05

QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS



The operations described below must be carried out only by specialized technicians.

The Manufacturer is not responsible for any damage to things or persons deriving from a failure to comply with the above.

5.1

HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT



Operation carried out while the machine turned on.

Act with a screwdriver on the screw located at the top of the machine:

- Turn the adjustment screw **CLOCKWISE** to **INCREASE** the temperature of the hot water.

- Turn the adjustment screw **ANTICLOCKWISE** to **DECREASE** the temperature of the hot water.

5.2

FILLING STEAM BOILER AUTOMATICALLY

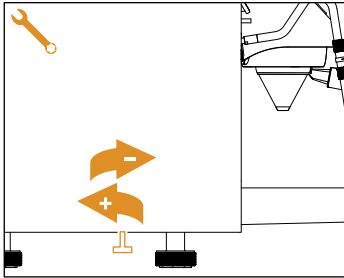
All models **E1 PRIMA EXP** are equipped with a level gauge to keep the water level inside the boiler constant.

At the first start, the machine automatically loads water for 90 seconds, at the end of which it stops if it has reached the level.

If the machine still requires water, the continuous dispensing button **1B** flashes.

Simply restart the machine to complete filling.

At the end of the installation, the qualified technician must provide the total replacement of the water contained in the boiler for at least three times before using effectively the machine.



5.3

PRESSURE GAUGE / PUMP ADJUSTMENT

STEAM BOILER PRESSURE ADJUSTMENT

To adjust the steam boiler service pressure, adjust the pressure gauge from the TEMPERATURE section of the APP.

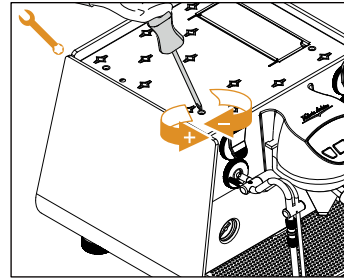
Recommended value: 2,2 bar.

PUMP PRESSURE SETTING

To adjust pump pressure, use the adjustment knob located under the machine while dispensing coffee:

- INCREASE (clockwise)
- DECREASE
(counter-clockwise)

Recommended value: 9 bar.

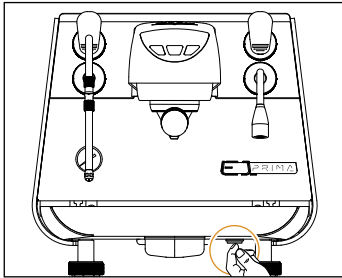


5.4

EASYCREAM WAND ADJUSTMENT (OPTIONAL)

Adjust the intensity of the Easycream wand (optional) by using the screw at the top of the machine with a screw-driver.





⚠ Before starting to use the machine, the operator must be sure to have read and understood the safety prescriptions contained in this booklet.

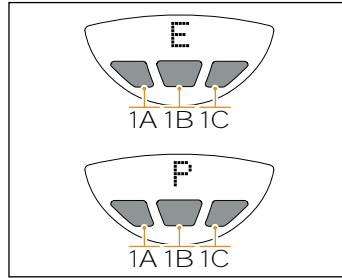
6.1

MACHINE ON/OFF

To switch the machine on or off, press the switching on button situated on the bottom right side.

When switched on, the display shows the installed software version.

If the self-diagnostics reports anomalies or failures, the operator **MUST NOT** intervene. Please contact the Service Centre.

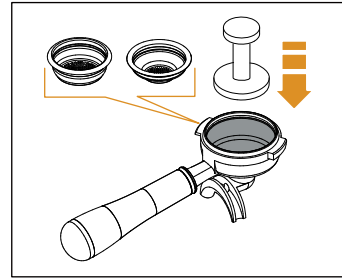


For electronic card maintenance, turn the machine off by means of the external main switch or disconnect the plug.

After switching on, press and hold the **1A** and **1B** buttons to see the set delivery mode:

- Espresso Coffee (**E**).
- Pure Brew Coffee (**P**).

To switch between modes, press and hold the **1A** button for 5 seconds.



6.2

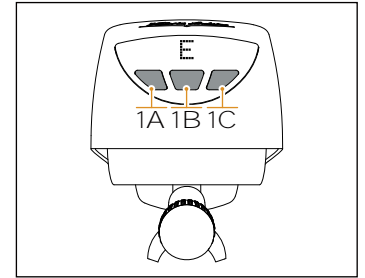
ESPRESSO COFFEE DELIVERY (E)

After commissioning the machine, insert the desired filter (single or double inside the filter holder).

Fill the filter with coffee appropriately ground. Press the coffee in the filter uniformly using the appropriate presser.

Clean the edge of the filter of coffee residues and insert the filter holder into the dispensing group.

Before insert the filter holder, the group must be purged for at least 2 seconds to refresh the water present in the circuit, turning on and off the supply.



Insert the filter holder inside the dispensing group.

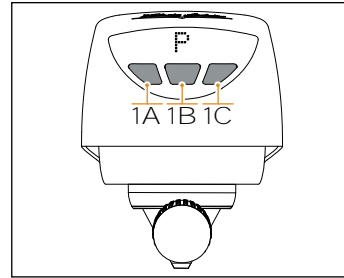
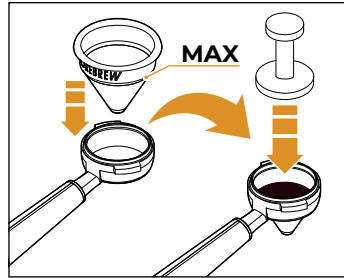
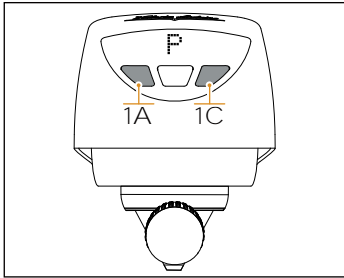
Position the cup/s under the spout/s and press the desired coffee button:

- 1A** Programmed coffee dose delivery 1
- 1B** Continuous coffee delivery
- 1C** Programmed coffee dose delivery 2

The delivery of the programmed doses **1A** and **1C** ends automatically when the set quantity is reached (see chapter 7).

Continuous delivery begins by pressing button **1B** and ends by pressing the button again.

At the end of each coffee dispensing leave the filter-holder inserted in the unit so that it will keep warm.



6.3

PURE BREW COFFEE DELIVERY (P)

After setting up the machine, press the **1A** button for 5 seconds. The display shows the message "P".

Insert the Pure Brew conical filter into the filter holder, orienting the seal in the opposite direction to the handle.

Fill with ground coffee that has a particle size of at least 500µm, without exceeding the maximum level.

Press the coffee in the filter uniformly using the appropriate presser.

Clean the edge of the filter of coffee residues and insert the filter holder into the dispensing group.

Before insert the filter holder, the group must be purged for at least 2 seconds to refresh the water present in the circuit, turning on and off the supply.

Insert the filter holder inside the dispensing group.

Place the cup under the Pure Brew conical filter and press the button for the desired coffee:

- 1A Pure Brew 1 coffee shot dispensing
- 1B Continuous Pure Brew coffee dispensing
- 1C Pure Brew 2 coffee shot dispensing

In Pure Brew mode there are three types of formulas (set by the manufacturer and not modifiable), depending on the coffee roast:

- LIGHT
- MEDIUM
- DARK

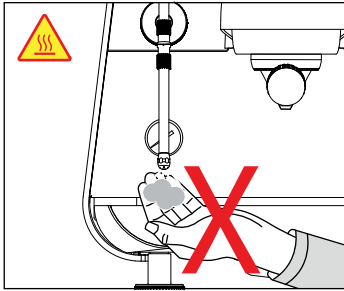
Servings can be programmed via the mobile APP or via the display (see chapters 7 and 8).

At the end of each coffee dispensing leave the filter-holder inserted in the unit so that it will keep warm.

! *Do not remove the conical filter from the filter holder by pressing it on a work surface, as this may damage it.*

! *Do not use the conical filter in Espresso (E) mode because excessive pressure may damage it.*

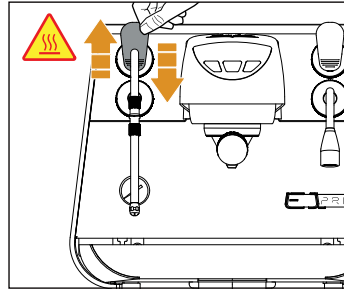
! *The conical filter should be regularly cleaned in a dishwasher to avoid clogging.*



6.4

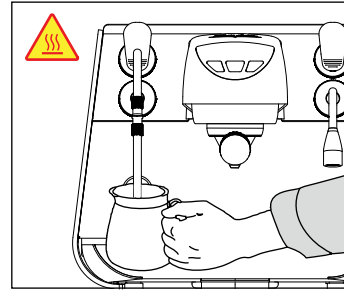
STEAM DISPENSING

While using the steam wand, you must pay attention to not place your hands beneath it or touch just after it has been used.



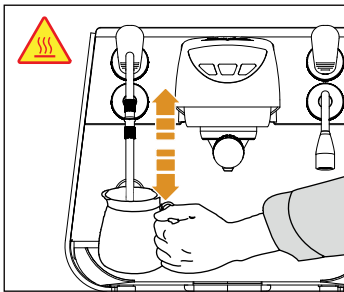
Before use the steam wand, cleaning out of the condensation for at least 2 seconds.

To use steam just pull or push the provided lever.



By pulling it completely the lever will hold a position of maximum delivery; by pushing it, the lever will automatically give way.

The steam wand is articulated to facilitate use.



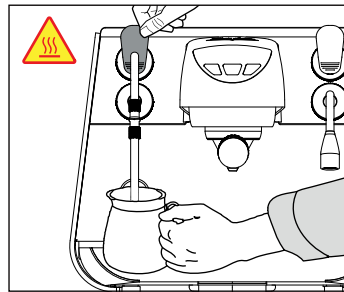
6.5

MAKING CAPPUCCINO

Immerse the wand all the way into a container 1/3 full of milk.

Turn on the steam.

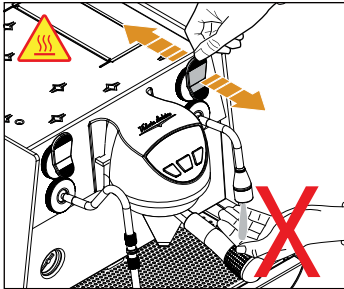
Before the milk has reached the desired temperature, pull the wand slightly up and lightly move it vertical-



ly across the surface of the milk.

When you have completed the procedure, clean the wand carefully with a soft cloth.



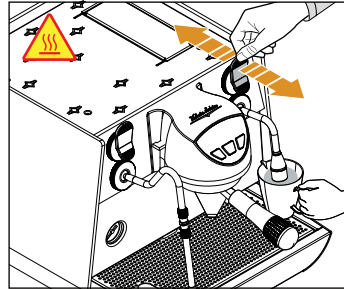


6.6

HOT WATER DISPENSING

While using the hot water wand, pay careful attention not to place your hands beneath it or touch it just after it has been used.

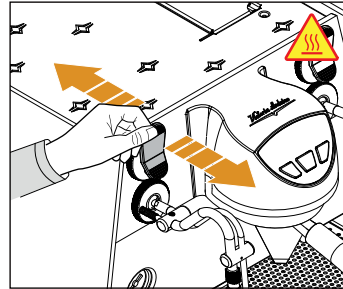
The use of the hot water wand must always be preceded by the purge of the hydraulic circuit for at least 2 seconds.



- Place a suitable container under the hot water wand.
- Pull the knob towards the front or push it towards the back to dispense hot water.

Two delivery doses of hot water can be set, one by pulling the lever and the other by pushing it.

Hot water can be delivered at the same time as coffee.



6.7

STEAM WAND WITH TEMPERATURE PROBE (EASYCREAM - OPTIONAL)

As an optional extra, the machine can be equipped with an Easycream steam wand in place of the standard steam wand.

The automatic steam wand can be used to deliver steam to foam milk or heat other liquids.

This serves to deliver steam mixed with air. The temperature and the quantity of air are programmable, controlled by a temperature probe and are set during the programming phase.

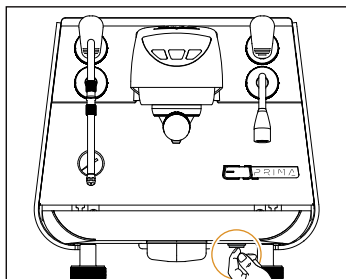
Place a suitable container with milk or another beverage inside it beneath the automatic steam wand.

Pull the knob towards the front. The steam wand will dispense steam until the liquid reaches the temperature set.



07

PROGRAMMING

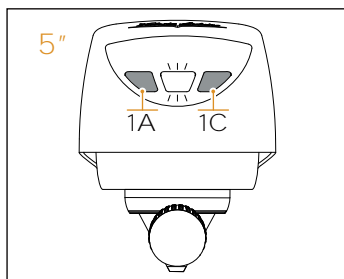


Switch ON the machine by pressing the switching button situated on the bottom right side.

Programming can be done from the keyboard on the machine, but also using the mobile APP (see chapter 8).

Formulas can be programmed in Espresso (E) or Pure Brew (P) mode.

To switch between modes, press the **1A** button for 5 seconds.



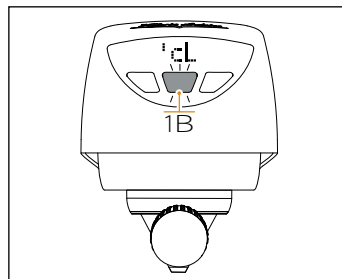
5"

UNIT CLEANING WITH AUTOMATIC WASHING CYCLE

The machine's dispensing group may be washed with an automatic cleaning cycle and specific powder detergent.

Wash at least once a day. To carry out the washing procedure:

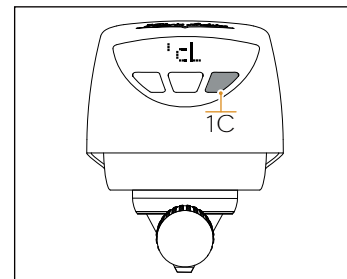
- 1 If the machine is set to the tank version, fill the tank, otherwise proceed directly to point 2.
- 2 Replace the filter with the brewing group's blind filter.
- 3 Place the manufacturer's recommended dose of specific powder detergent



- 4 Press and hold the **1A** and **1C** buttons for 5 seconds to enter the programming menu. Access is confirmed when the letters "cL" appear on the display, button **1B** begins to flash, while button **1C** remains fixed.

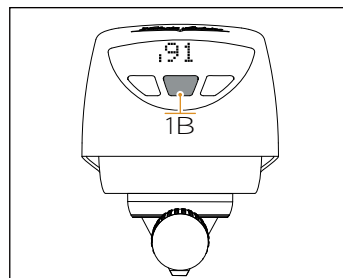
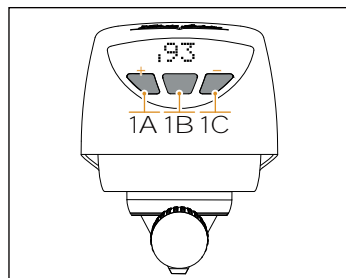
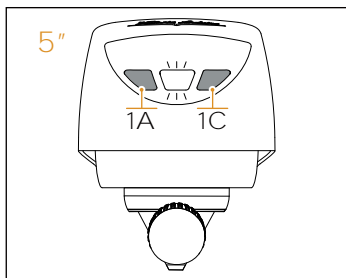
Pressing button 1B again will scroll through the menu to the exit. The menu automatically closes if not used within 15 seconds.

- 5 Press button **1C** to start the wash cycle; the button will start blinking rapidly.
- 6 Once the washing phase is complete, the machine stops and the button **1C** LED remains on.



! *Before rinsing, remove any residual detergent remaining in the filter holder.*

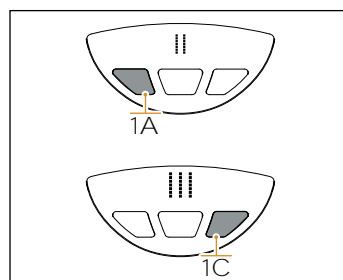
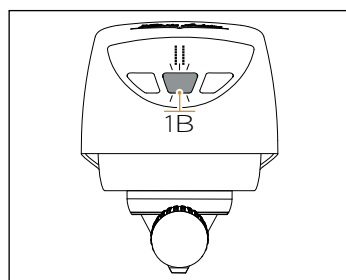
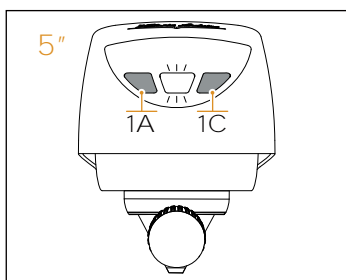
- 7 Press button **1C** to start the rinse phase; the button will blink more slowly.
- 8 When the procedure is complete, replace the blind filter with the normal filter and continue with normal operation.



7.2 PROGRAMMING COFFEE TEMPERATURE (E+P)

1 Press and hold the **1A** and **1C** buttons for 5 seconds, to enter the first level programming menu. Access is confirmed when the button **1B** LED light starts blinking.

- 2 Press button **1B** to scroll through the menu items.
- 3 Press **1A** to decrease or **1C** to increase the temperature. Display will show the set temperature.
- 4 To confirm and exit the procedure, press the central button **1B** until you exit the menu.

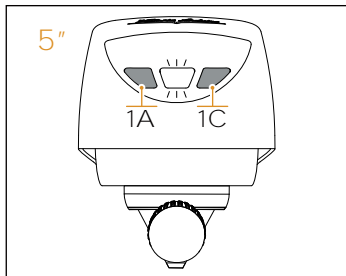


7.3 PURE BREW PROFILE PROGRAMMING (P)

In the case of a machine in Pure Brew "P" mode, the profiles for Pure Brew coffee serving size can be programmed after the temperature mode.

- Proceed as follows:
- 1 Press and hold the **1A** and **1C** buttons for 5 seconds, to enter the first level programming menu. Access is confirmed when the button **1B** LED light starts blinking.
 - 2 Press button **1B** to scroll through the menu items until one of the three profiles appears on the display.
 - 3 Press the **1A** or **1C** button to associate one of the available profiles:
 - I = Light
 - II = Medium
 - III = Dark
 - 4 To confirm and exit the procedure, press the central button **1B** until you exit the menu.

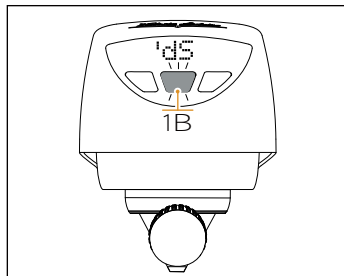




5"

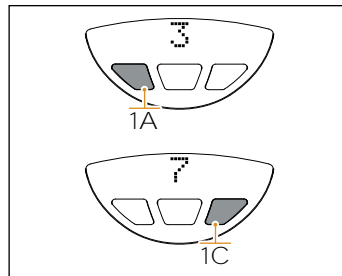
PROGRAMMING COFFEE DOSES (E+P)

When setting the doses in Pure Brew mode, there will be a first stage of wetting the coffee, followed by a pause. After the pause, the dispensing will begin (Pure Phase 1), if at least this phase is not reached, the dose will not be saved. If the delivery does not resume after



the pause, the dose will not be saved.

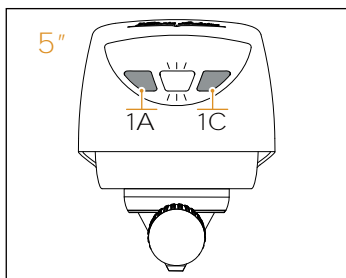
- 1 Press and hold the **1A** and **1C** buttons for 5 seconds, to enter the first level programming menu. Access is confirmed when the button **1B** LED light starts blinking.
- 2 Press button **1B** to scroll through the menu items.



Access is confirmed when the message "dS" is shown on the display and button **1B** starts blinking.

- 3 Press the desired coffee button to initiate delivery. The pressed button remains lit and the delivery time (the serving size is saved in ml) is shown on the display.

- 4 Press the coffee button again to stop delivery and store the dose in the memory.

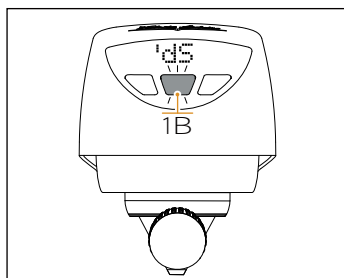


5"

PROGRAMMING HOT WATER DOSES

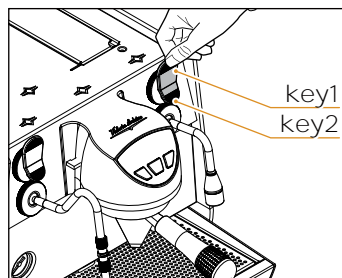
To program the quantity (in seconds) of hot water, proceed as follows:

- 1 Press and hold the **1A** and **1C** buttons for 5 seconds, to enter the first level programming menu. Access is confirmed when the



button **1B** LED light starts blinking.

- 2 Press button **1B** to scroll through the menu items until the letters "dS" appear on the display.
- 3 Programming takes place by operating the lever.
- 4 Press the top of the lever to set the first hot water serving size (**key 1**). Press the bottom of the lever to



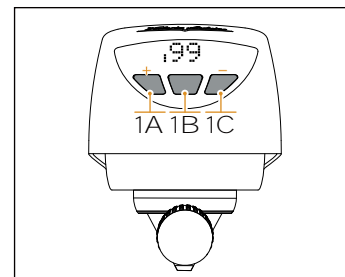
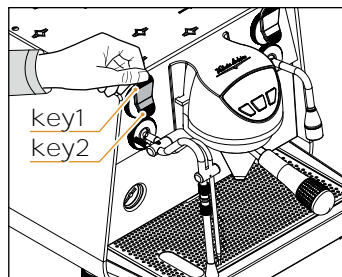
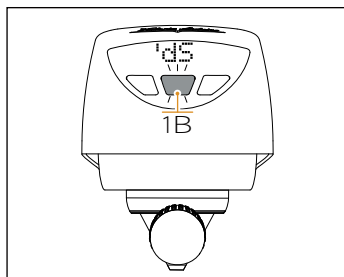
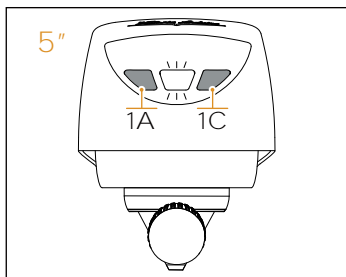
set the second hot water serving size (**key 2**).

⚠ *The delivery seconds are not visible on the display.*

- 5 To stop dispensing, press the lever, which will return to the rest position.

- 6 To confirm and exit, press the central button **1B**.

7.5



7.6

EASYCREAM TEMPERATURE PROGRAMMING (OPTIONAL)

To program the temperature of the Easycream nozzle, proceed as follows:

- 1 Press and hold the **1A** and **1C** buttons for 5 seconds

to enter the programming menu. Access is confirmed when the center button starts blinking.

- 2 Press button **1B** to scroll through the menu items until the letters "dS" appear on the display.
- 3 Programming takes place by operating the lever.

- 4 Press the top of the lever to program the temperature of the first Easycream formula (**key 1**). Press the bottom of the lever to program the temperature of the second Easycream formula (**key 2**).
- 5 Press **1A** to decrease or **1C** to increase the temperature. The display will show the set temperature. It is

also possible to set the half degree (which can be viewed from the subscript shown on the display).

- 6 To confirm and exit, press the central button **1B**.



08

"VICTORIA ARDUINO E1" MOBILE APP



The **E1 PRIMA EXP** can be programmed using the "**VICTORIA ARDUINO E1**" application.

The available functions are:

- Display;
 - Keys and display;
 - Hot water dose;
 - Temperature;
 - Counters;
 - Power management;
 - Cleaning;
 - Technical settings;
- which are customisable on the main Home screen.

For Pure Brew "P" dispensing, it is possible to set the serving size and profile.

The application is available both in the Android version and in the IOS version and can be downloaded in the relevant stores.



09

CLEANING



Some operations must be carried out when the machine is switched off, while others can be carried out when the machine is switched on.

Follow the procedures described and take particular care when carrying out any cleaning operations.

Avoid to clean the machine using water jets or standing it in water.

Do not use solvents, chlorine-based products or abrasives.

To prevent damage to the machine do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent. (AS/NZS 60335.2.15:2019).

9.1

BODY MACHINE CLEANING

Work area cleaning

- Remove the worktop, lifting it up from the front and sliding it out.
- Remove the water collection dish underneath.
- Clean everything with hot water and cleansers.

External plates cleaning

To clean all aluminium parts, turn the machine OFF and use:

- A detergent designed for cleaning aluminium.
- A non-abrasive microfibre cloth to avoid scratching the surfaces.

9.2

CLEANING THE GROUP SHOWER

Cleaning the group shower once a week:

- Turn the screw placed in the centre of the group shower.
- Slide the group shower out and check that its holes are not obstructed but clean. If obstructed, clean as described.

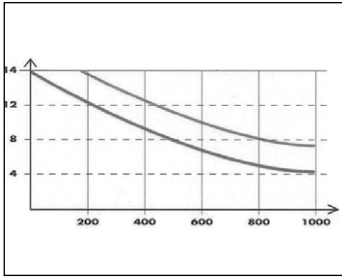
9.3

CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

- Place two spoonfuls of special cleanser in half a litre of hot water.
- Immerse filter and filter-holder (without its handle) in it leaving them to soak for at least half an hour.
- Rinse abundantly with running water.



The conical filter should be regularly cleaned in a dishwasher to avoid clogging.



9.4

RESIN AND SOFTENER REGENERATION

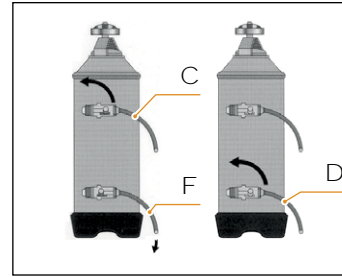
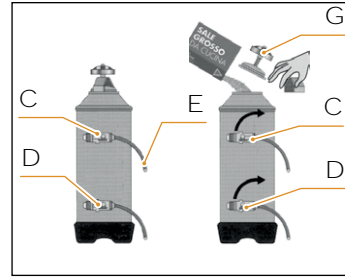
To avoid scaling deposits in the boiler and in the heating exchangers, the softener must always be kept efficient.

A CEI EN 61770 compliant non-return system must be installed upstream of the softener.

Therefore, the ionic resins must be regularly regenerated.

Regeneration times are established according to the quantity of coffee delivered daily and the hardness of the water utilised.

As an indication, regeneration times can be calculated on the basis diagram illustrated in figure.



Regeneration procedures are as follows:

- 1 Turn the machine off and place a container large enough to contain at least 5 litres under tube E.
- 2 Turn levers **C** (in) and **D** (out) from left to right.
- 3 Take the cap off by unscrewing knob **G**.
- 4 Fill with 1 Kg normal kitchen salt.
- 5 Put the cap back on and reposition lever **C** moving it towards the left and allowing tube **F** to discharge the salty water until it has been eliminated and the water becomes fresh again (about half an hour).
- 6 Reposition lever **D** towards the left.



10

MAINTENANCE

During maintenance / repairs, the parts used must be able to guarantee compliance with the safety and hygiene requirements envisaged for the machine. Original replacement parts can offer this guarantee.

After the repair or replacement of any components of parts that come into contact with food or water, it is necessary to carry out the washing procedure as described in this manual or according to the manufacturer's instructions.

11

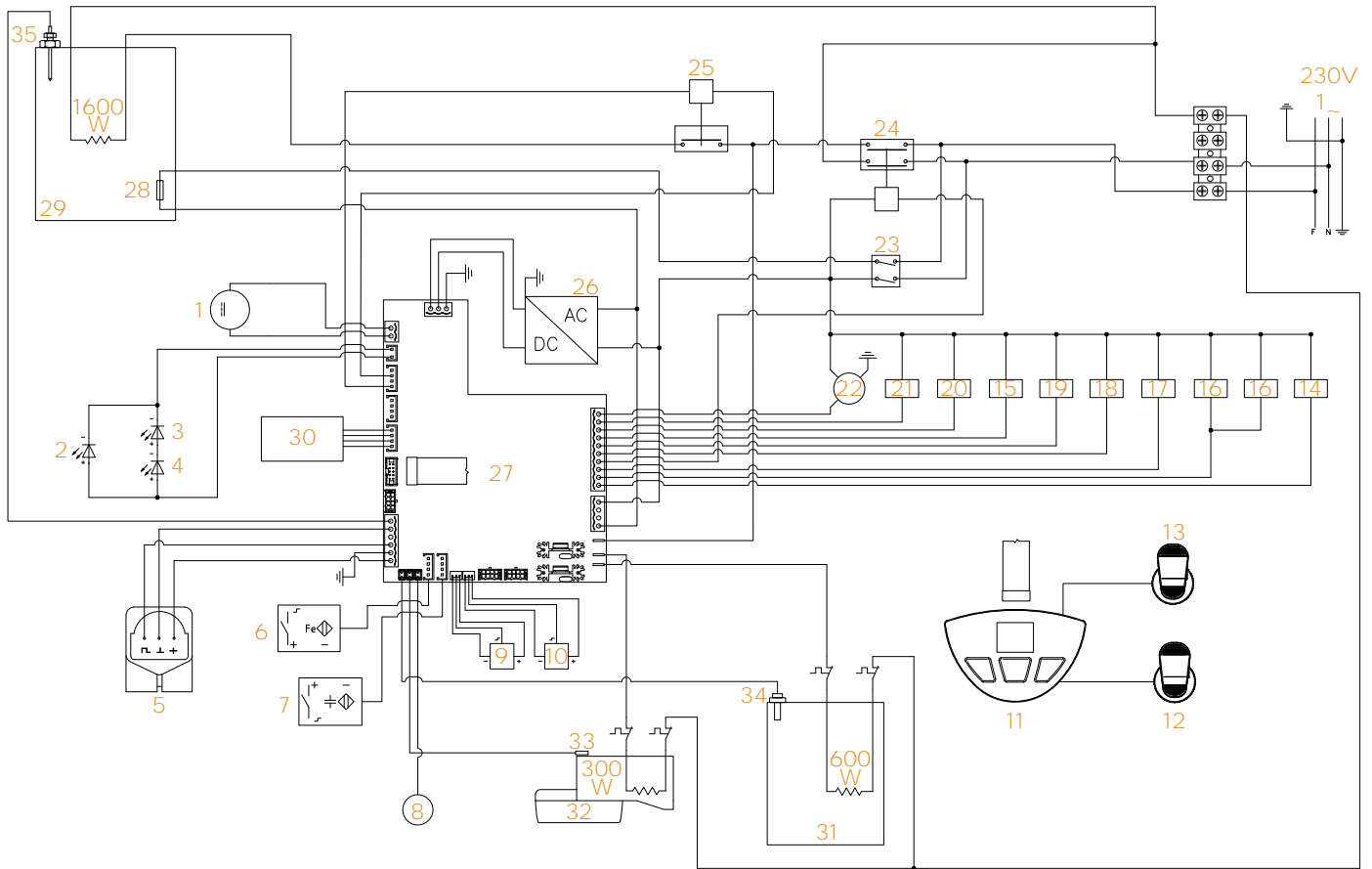
FUNCTIONAL MESSAGES

SITUATION	CAUSE	EFFECT	SOLUTION
The machine does not deliver coffee.	If the doser doesn't send out its set commands within the first three seconds from delivery onset.	If the delivery isn't manually halted, the maximum time limit (120 seconds) will be blocked.	Interrupt delivery.
Water is not loaded into the boiler.	If after 90 seconds from the beginning, with the pump inserted during the auto-level, the level has not been reset, or within 180 seconds if the auto-level function is disabled.	The pump, the resistor and all the functions will be halted.	Turn the machine off and contact the Technical Service.



12

DIAGRAMS



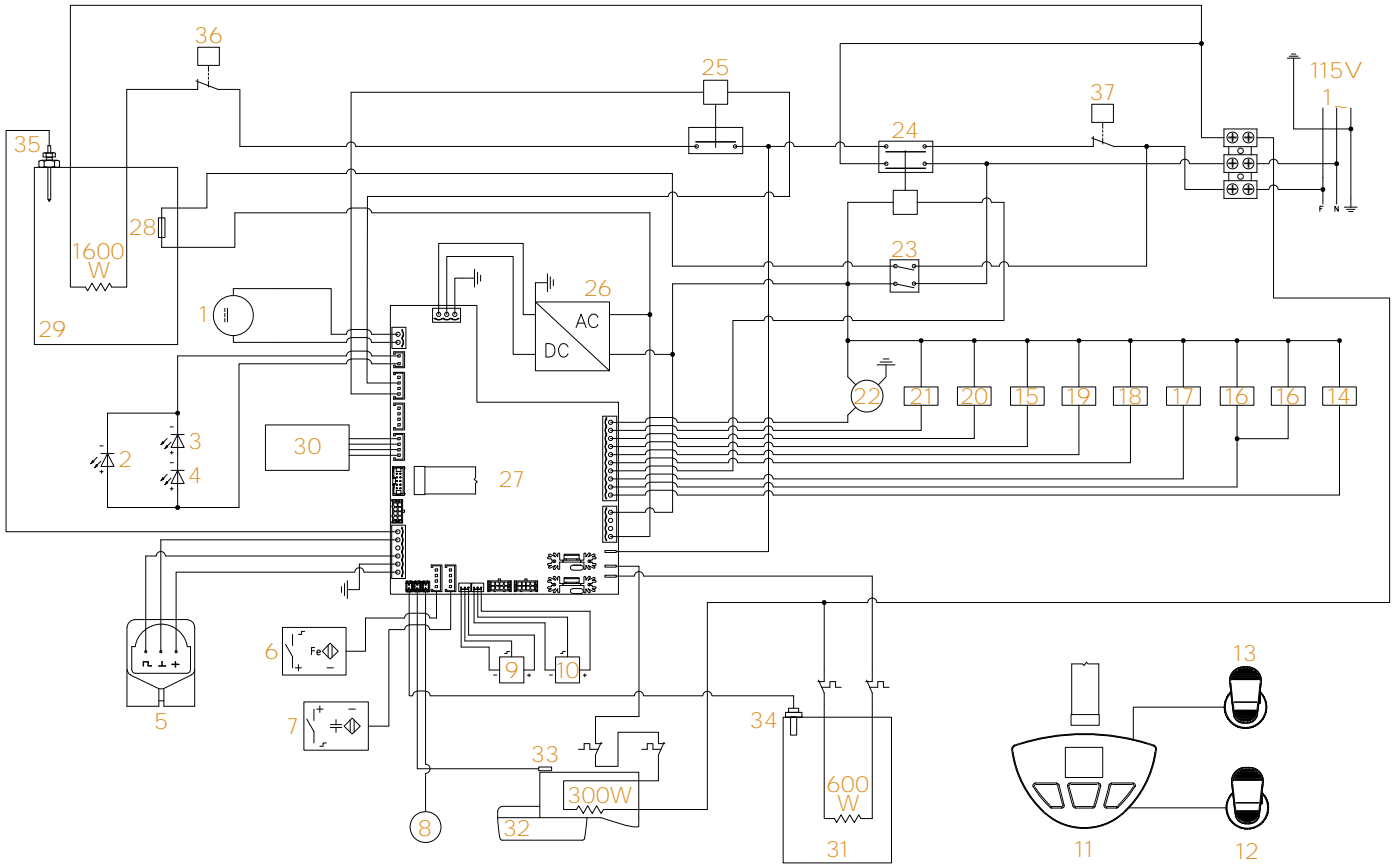
12.1

230V "CB"

ELECTRICAL DIAGRAM

- 1 Compressor
- 2 Led strip
- 3 Left led spot
- 4 Right led spot
- 5 Volumetric counter
- 6 Filter-holder sensor
- 7 Tank sensor
- 8 Resistive sensor
- 9 Pressure switch
- 10 Safety pressure switch
- 11 Delivery keyboard
- 12 Hot water lever
- 13 Steam lever
- 14 Group solenoid valve
- 15 Pure Brew solenoid valve
- 16 Steam / hot water solenoid valve
- 17 Level solenoid valve
- 18 Steam solenoid valve
- 19 Air solenoid valve
- 20 Tank solenoid valve
- 21 Water stop solenoid valve
- 22 Pump motor
- 23 Main switch
- 24 Power supply relay
- 25 Steam boiler relay
- 26 Power supply control unit
- 27 Electronic control unit
- 28 Thermal fuse
- 29 Steam boiler
- 30 Remote control
- 31 Coffee boiler
- 32 Coffee group
- 33 Coffee group temperature probe
- 34 Coffee boiler temperature probe
- 35 Steam boiler temperature probe





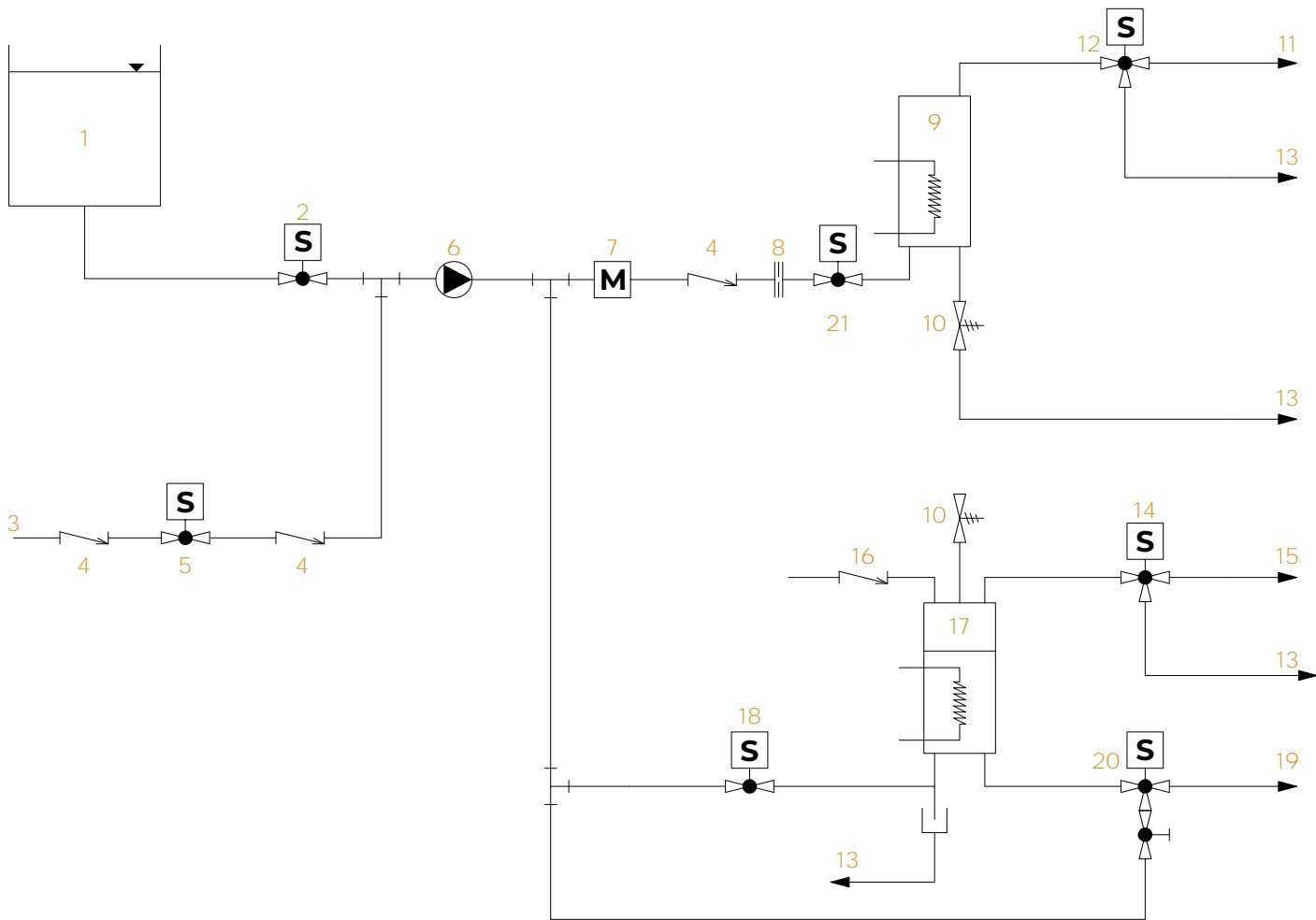
12.2

115V "CSA"

ELECTRICAL DIAGRAM

- 1 Compressor
- 2 Led strip
- 3 Left led spot
- 4 Right led spot
- 5 Volumetric counter
- 6 Filter-holder sensor
- 7 Tank sensor
- 8 Resistive sensor
- 9 Pressure switch
- 10 Safety pressure switch
- 11 Delivery keyboard
- 12 Hot water lever
- 13 Steam lever
- 14 Group solenoid valve
- 15 Pure Brew solenoid valve
- 16 Steam / hot water solenoid valve
- 17 Level solenoid valve
- 18 Steam solenoid valve
- 19 Air solenoid valve
- 20 Tank solenoid valve
- 21 Water stop solenoid valve
- 22 Pump motor
- 23 Main switch
- 24 Power supply relay
- 25 Steam boiler relay
- 26 Power supply control unit
- 27 Electronic control unit
- 28 Thermal fuse
- 29 Steam boiler
- 30 Remote control
- 31 Coffee boiler
- 32 Coffee group
- 33 Coffee group temperature probe
- 34 Coffee boiler temperature probe
- 35 Steam boiler temperature probe
- 36 Pressure switch
- 37 Thermal switch





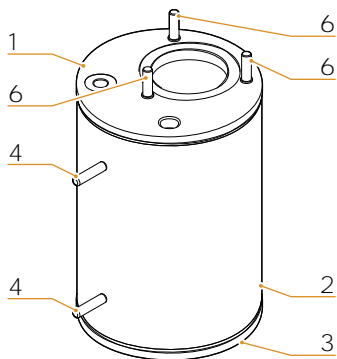
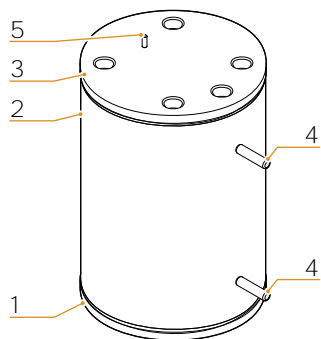
12.3

HYDRAULIC DIAGRAM

- 1 Tank
- 2 Tank solenoid valve
- 3 Water circuit
- 4 Non-return valve

- 5 Water stop solenoid valve
- 6 Pump
- 7 Flowmeter
- 8 Calibrated hole
- 9 Coffee boiler
- 10 Security valve
- 11 To the filter-holder
- 12 Delivery solenoid valve
- 13 Tank drain
- 14 Steam solenoid valve
- 15 To the steam wand
- 16 Anti-vacuum valve
- 17 Steam boiler
- 18 Level solenoid valve
- 19 To the hot water nozzle
- 20 Hot water solenoid valve with tap
- 21 Flow control solenoid valve





12.4

BOILER DIAGRAM

PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 97/23/CE

VOLUMES	1,5 l
TS	139°C
P.V.S.	3 bar
PT	4 bar
FLUID	H2O

ELEMENT	Q.TY	PART NUMBER	DESCRIPTION	MATERIAL
1	1	98031201	Lower flange	
2	1	98031201	Boiler body	INOX AISI 316L
3	1	98031201	Upper flange	INOX AISI 316L
4	2	00080750	M6x25 Captive screw	INOX
5	1	00080800	M3x8 Captive screw	INOX
6	3	00081410	M6x20 Captive screw	INOX



INDEX

71	PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ
76	RÉCEPTION DE LA MACHINE
78	INFORMATIONS GÉNÉRALES
78	DONNÉES TECHNIQUES
79	DESCRIPTION DE LA MACHINE
81	INSTALLATION
84	RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ
86	UTILISATION
90	PROGRAMMATION
94	APPLICATION MOBILE "VICTORIA ARDUINO E1"
95	NETTOYAGE
97	ENTRETIEN
97	MESSAGES FONCTIONNELLES
98	SCHÉMAS



PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et il 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.

Cette machine devra être destiné uniquement à l'usage décrit explicitement dans ce manuel. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.

Avant d'utiliser la machine, lire entièrement le manuel de mode d'emploi et les prescriptions

de sécurité et de mise au point.

Cette machine peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances s'ils ont été supervisés ou instruits sur l'utilisation sûre de la machine et s'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.

La machine peut être utilisée exclusivement avec café moulu.

Après l'avoir retiré de son emballage, contrôler que la machine soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un personnel for-

mé. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent constituer une source potentielle de danger. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.

La machine ne peut être installée que dans des locaux où l'utilisation et l'entretien sont limités à un personnel formé.

L'accès à la zone de service est réservé aux personnes ayant une connaissance et une expérience pratique de la machine, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.

La machine doit être installée sur une surface horizontale à une hauteur adéquate de façon à ce que la partie supérieure soit au-dessus de 1,2 m.

La machine ne doit pas être installé dans un endroit où des jets d'eau peuvent être utilisés.

La machine ne doit pas être nettoyée avec un jet d'eau.

Le niveau de pression sonore pondéré A est inférieur à 70 dB (A).

Pour favoriser l'aération de la machine, cette dernière doit être positionnée à 15 cm des murs et des autres machines, du côté de l'aération.

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.

Avant de brancher la machine, veillez à ce que les données indiquées sur la plaque

correspondent à celles du réseau électrique. La plaque est visible à l'intérieur de la machine en retirant le bac de récupération d'eau. La machine doit être installée conformément aux réglementations (codes) fédérales, provinciales et locales en vigueur pour les systèmes hydrauliques comprenant des dispositifs anti-reflux. C'est pourquoi les branchements hydrauliques doivent être effectués par un technicien qualifié. La garantie est annulée si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent pas aux données figurant sur la plaque signalétique.

Durant l'installation de la machine, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec la machine. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation hu-

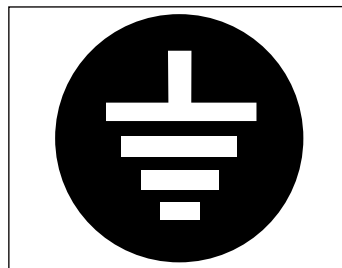
maine. L'installateur doit effectuer les branchements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement en vigueur dans le lieu d'installation. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé. Lors du raccordement au réseau de distribution d'eau, toujours utiliser un nouveau tuyau fourni, les anciens tuyaux ne doivent pas être utilisés.

Lors de l'installation, l'électricien muni d'un permis doit prévoir un interrupteur omnipolaire selon les réglementations de sécurité en vigueur avec une distance d'ouverture des contacts et permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, qui doit être installé dans le système d'alimentation conformément aux normes de câblage. Pour les marchés australien et néo-zélandais, le sectionneur doit être

installé conformément à la norme AS/NZS 3000.

Il est conseillé d'installer un interrupteur différentiel nominal qui ne dépasse pas les 30 mA.

En cas d'installation dans les cuisines, raccorder le conducteur d'équipotentialité sur la partie inférieure de la machine, indiquée par le ▽.



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 cette machine, 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 appropriée à la

puissance maximum de la machine indiquée sur la plaque.

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

- Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- Ne pas utiliser la machine pieds nus;
- Ne pas employer de rallonges dans les salles de bain ou les douches;
- Ne pas tirer sur le cordon électrique pour débrancher la machine du réseau d'alimentation;
- Ne laissez pas la machine exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
- Ne permettez pas l'utilisation de la machine de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de ce manuel.

En particulier, l'électricien devra s'assurer que

la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée de la machine.

Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et des rallonges. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.

Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation. Vérifier que les grilles d'aspiration et/ou de dissipation ne soient pas bouchées, en particulier celles du chauffe-tasses.

Le câble d'alimentation de cette machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre la machine et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, cette opération doit être

effectuée exclusivement par un centre d'assistance agréé ou par le fabricant.

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

Dans le cas d'une machine avec connexion d'eau au réseau, la pression de fonctionnement doit être d'au moins 0,2 MPa (2 bar) et la pression maximale pour le bon fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 0,65 MPa (6,5 bar).

Ça température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +25]°C. En cas de stockage prolongé à des températures inférieures à 2°C, le circuit hydraulique de la machine doit

être vidé pour éviter qu'il se congèle. En cas de congélation, n'allumez pas la machine avant de l'avoir reconditionnée pendant au moins 1 heure à une température ambiante appropriée.

Au terme de l'installation, la machine doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement". Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:

- Faites couler l'eau du groupe pendant au moins 10 secondes ;
- Faites couler l'eau de la buse d'eau chaude pendant au moins 10 secondes ;
- Vidange complète de la chaudière à vapeur. Répétez l'opération entière au moins 3 fois.

Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.

Il est interdit de laisser

la machine en marche sans la présence et la surveillance d'un opérateur qualifié. Simonelli Group n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect de cette interdiction.

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.

Pour les opérations de nettoyage, suivre exclusivement les instructions de ce livret

Lorsque le lavage de la machine a commencé, ne l'arrêtez pas, des résidus de produit nettoyant peuvent restés à l'intérieur du groupe de distribution.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de la machine, éteignez-le. Il est strictement interdit 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 la machine.

En cas d'incendie, couper l'alimentation électrique de la machine à l'aide de l'interrupteur principal. Il est absolument interdit d'éteindre le feu avec de l'eau lorsque la machine est sous tension.

Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et débrancher la prise.

Si la machine n'est pas surveillée pendant une longue période, fermer le robinet d'arrivée d'eau.

Le nouvel ensemble de tubes flexibles fourni avec la machine, alors que l'ancien ne doit pas être réutilisé.

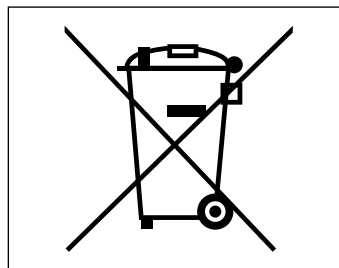
Si vous décidez de ne plus utiliser cette ma-

chine, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en faisant débrancher le câble d'alimentation par un technicien spécialisé ou par notre service d'assistance autorisé.



Ne jamais abandonner la machine 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.

INFORMATIONS POUR LES UTILISATEURS



Au termes de la directive 2015/863/EU concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et l'élimination des déchets".

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 la machine 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-

lage 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).

PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

PRÉDISPOSITION DU LIEU D'INSTALLATION

L'acheteur doit prédisposer une surface d'appui appropriée pour supporter le poids de la machine (voir le chapitre installation).

PRÉDISPOSITION ÉLECTRIQUE

Le système électrique doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur sur le lieu d'installation et doit être muni d'une mise à la terre efficace.

Installer un dispositif omnipolaire de sectionnement en amont de la machine.

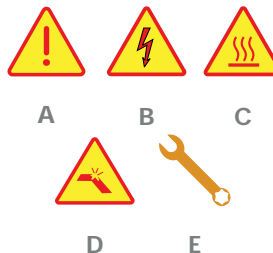


Les câbles d'alimentation électrique doivent être dimensionnés en fonction du courant maximum requis par la machine pour que la chute de tension totale, à pleine charge, soit inférieure à 2%.

PRÉDISPOSITION HYDRIQUE

Préparer une évacuation d'eau appropriée et un réseau d'alimentation en eau d'une dureté maximale de 5/6 Degrés Français (50/60 ppm).

SYMBOLES



- A Danger général
- B Risque de secousse électrique
- C Risque de brûlures
- D Risque de dommage à la machine
- E Opération réservée au Technicien Qualifié, dans le respect des normes en vigueur

RISQUES RÉSIDUELS

Bien que le fabricant ait fourni des systèmes de sécurité mécaniques et électriques, il existe encore des zones dangereuses pendant l'utilisation de la machine:



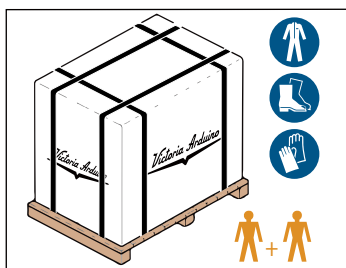
- Groupe de distribution café.
- Lance vapeur.
- Lance eau chaude.
- Chauffe-tasses.

La vapeur peut créer des brûlures lorsqu'elle est dirigée vers des parties du corps.

Immédiatement après la mise hors tension de la machine, ou dans tous les cas après utilisation, il reste de la chaleur résiduelle, en particulier à la surface du groupe café, mais également dans d'autres zones de la machine.

RÉCEPTION DE LA MACHINE

TRANSPORT



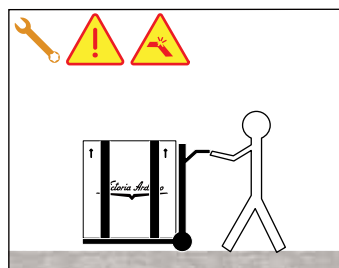
La machine est transportée sur des palettes avec d'autres machines et à l'intérieur de cartons fixés aux palettes au moyen des courroies appropriées.

Avant de procéder à toute opération de transport ou de maintenance de la machine, l'opérateur doit porter des gants et des chaussures de protection et une salopette avec des élastiques aux extrémités.

La machine doit être manipulée par 2 personnes ou plus.

Le Fabricant décline toute responsabilité face aux éventuels dommages matériels ou corporels résultant du non-respect des règles de sécurité en vigueur en matière de levage et de déplacement de matériels.

MANUTENTION

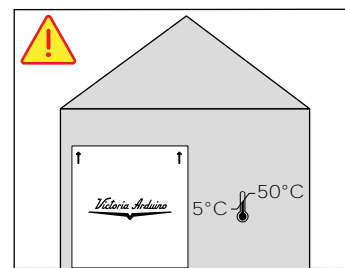


Soulever doucement la palette à 30 cm environ du sol et rejoindre la zone de chargement.

Après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, procéder au chargement.

Après avoir atteint la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm environ du sol jusqu'à la zone de stockage.

STOCKAGE

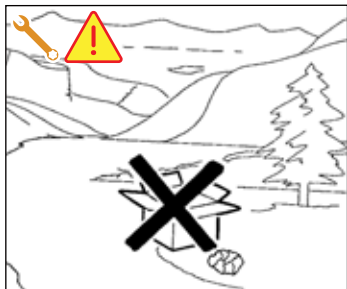


La boîte contenant la machine doit être stockée à l'abri des intempéries.

Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.

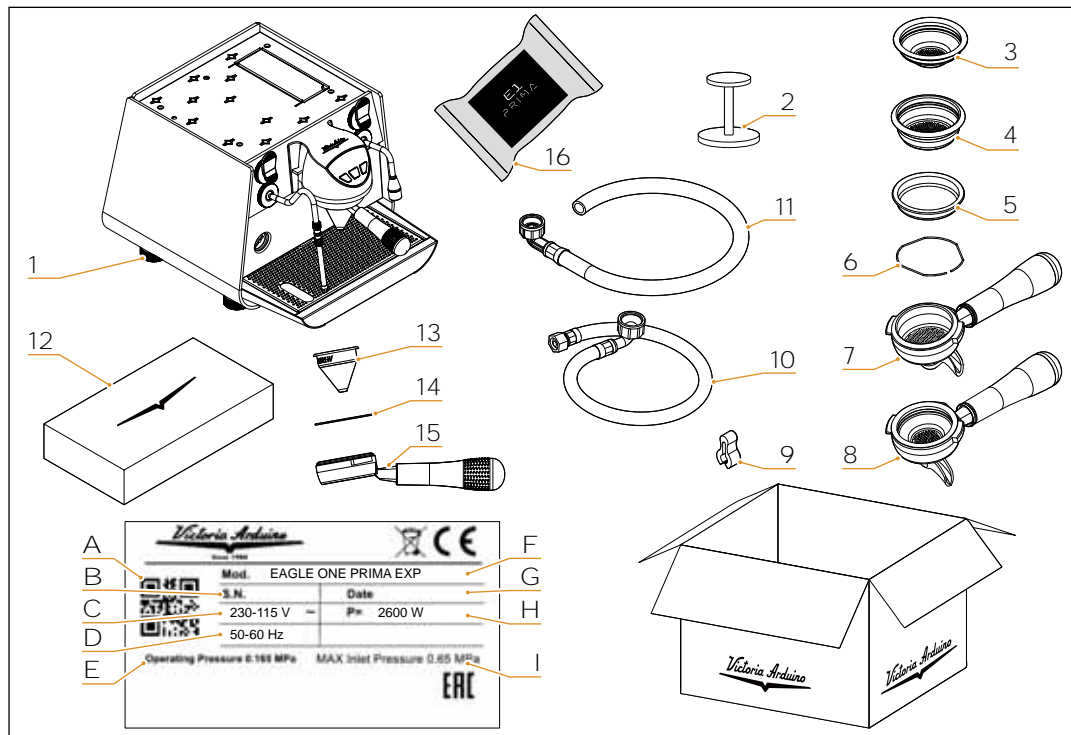
Pour couper les courroies et stocker le produit, l'opérateur doit toujours être muni de gants et de chaussures de protection; pour effectuer cette opération, consulter les caractéristiques techniques du produit afin de contrôler le poids de la machine devant être emmagasinée et de pouvoir agir en conséquence.

DÉBALLAGE



Après avoir retiré la machine de la palette ou de sa caisse, n'abandonner pas l'emballage dans l'environnement.

CONTRÔLES DES CONTENUS



Au moment de la réception de la caisse, vérifier que l'emballage soit intègre et visuellement intact. L'emballage doit contenir le manuel d'instructions et l'équipement. En cas de dommages ou d'anomalies, contacter le concessionnaire de zone.

Pour toute communication de la caisse, vérifier que l'emballage soit intègre et visuellement intact. L'emballage doit contenir le manuel d'instructions et l'équipement. En cas de dommages ou d'anomalies, contacter le concessionnaire de zone.

Pour toute communication, indiquer toujours le numéro de série de la machine. La communication doit être effectuée dans les 8 jours suivant la réception de la machine.

- 1 Machine (image illustrée à titre d'exemple)
- 2 Presse-café (n° 1)
- 3 Filtre simple (n° 1)
- 4 Filtre double (n° 1)
- 5 Filtre aveugle (n° 1)
- 6 Ressort (n° 2)
- 7 Porte-filtre 1 voie
- 8 Porte-filtre 2 voies
- 9 Caoutchouc de protection buse à vapeur
- 10 Tube chargement 3/8" (n° 1)
- 11 Tube déchargement Ø25 (n° 1)
- 12 Boîte d'accessoires Pure Brew
- 13 Filtre conique Pure Brew
- 14 Ressort porte-filtre Pure Brew
- 15 Porte-filtre Pure Brew
- 16 Kit de nettoyage

- A QR Code
- B Numéro de série
- C Alimentation électrique
- D Fréquence
- E Pression de fonctionnement du réseau d'eau
- F Modèle et version
- G Date de fabrication
- H Puissance
- I Pression maximale du réseau d'eau

01

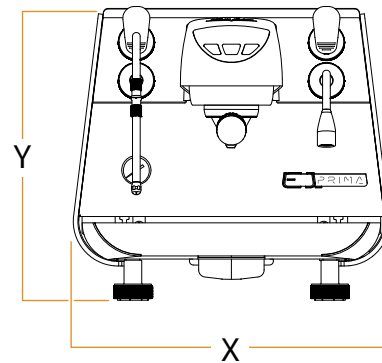
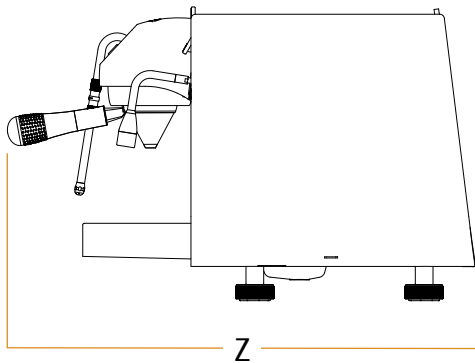
INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

MACHINE À CAFÉ MODÈLE: EAGLE ONE PRIMA EXP

02

DONNÉES TECHNIQUES



DONNÉES ÉLECTRIQUES

220-240 V~ 50-60 Hz 2600 W
110 - 120 V~ 50-60 Hz 1800 W
220-240 V~ 50-60 Hz 1800 W (AUS/NZ)

CHAUDIÈRE VAPEUR

l 1,5

POIDS NET

kg/lb 36/79,37

POIDS BRUT

kg/lb 47 / 102,62

DIMENSIONS

X	mm	411
	inch	16,18
Y	mm	379
	inch	14,92
Z	mm	510
	inch	20,08



03

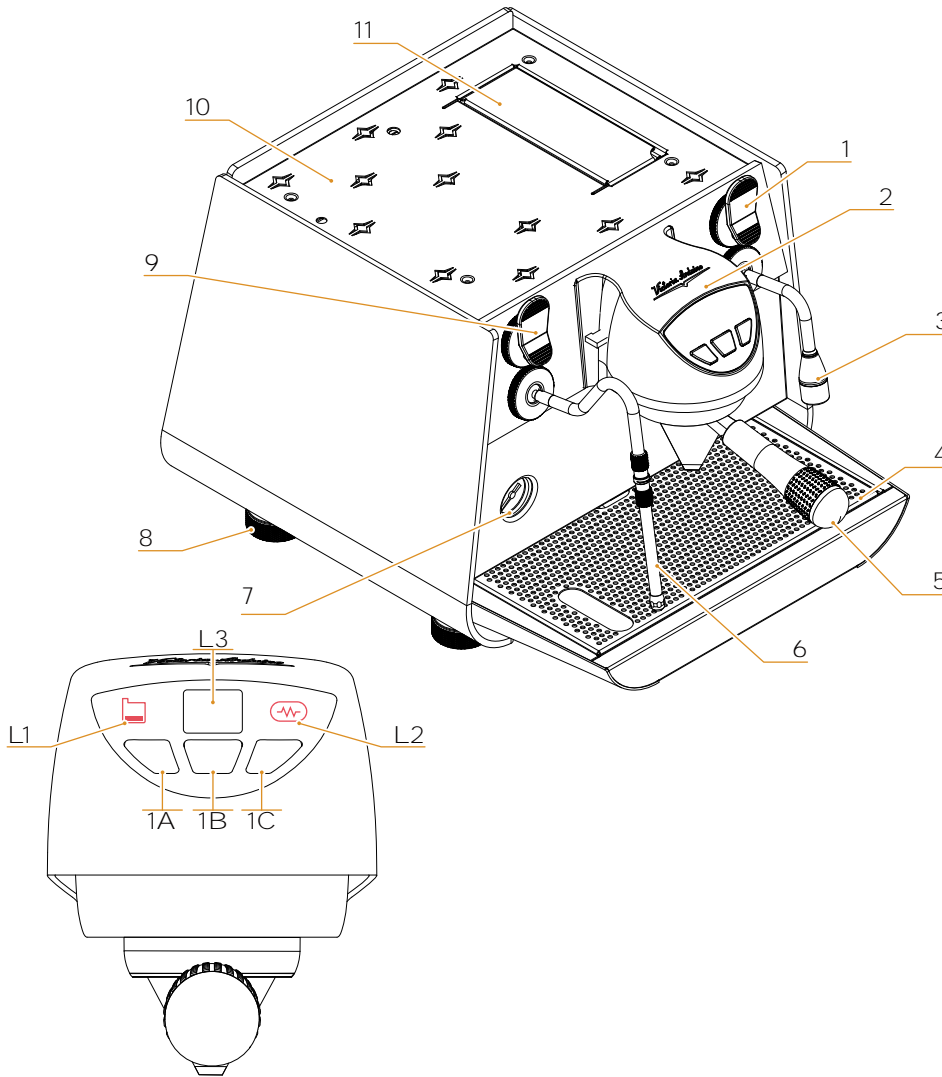
DESCRIPTION DE LA MACHINE

La méthode d'extraction révolutionnaire **PURE BREW**, en exploitant les fréquences pulsées de la pression de l'eau, permet de libérer la saveur la plus pure et la plus raffinée du grain de café. Associée au nouveau filtre conique de 20 grammes breveté, elle permet de distribuer du café filtre «Pure Brew Coffee Filter» en appuyant simplement sur un bouton.

- 1 Levier eau chaude
- 2 Groupe de perfusion
- 3 Lance eau chaude
- 4 Bac à gouttes
- 5 Porte-filtre
- 6 Lance vapeur/ Easycream
- 7 Manomètre
- 8 Machine foot
- 9 Levier vapeur/Easycream
- 10 Chauffe-tasses
- 11 Récipient eau

- 1A Bouton distribution café dose 1
- 1B Bouton de distribution de café en continu
- 1C Bouton distribution café dose 2

- L1 Voyant version réservoir/ réservoir vide
- L2 Témoin de chauffage de la machine
- L3 Affichage fantôme



3.1

USAGE PRÉVU

- Machine conçue et construite conformément au contenu de la déclaration de conformité.
- Elle doit être utilisée par des professionnels du secteur pour la distribution de café, d'eau et de vapeur.
- Une zone est prévue pour le réchauffement des tasses. La machine doit être utilisée exclusivement dans ce but. Toute autre utilisation doit être considérée comme non conforme et donc dangereuse.

3.2

USAGE NON CONFORME

Ce paragraphe énumère seulement quelques situations d'usage incorrect raisonnablement prévisibles.

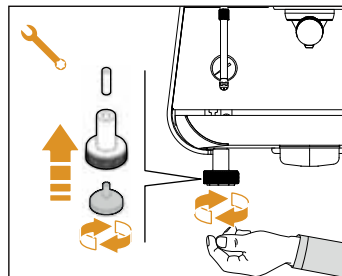
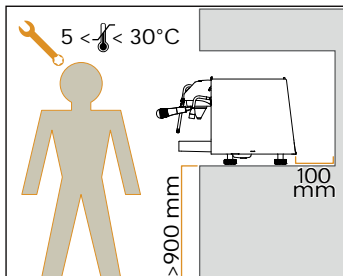
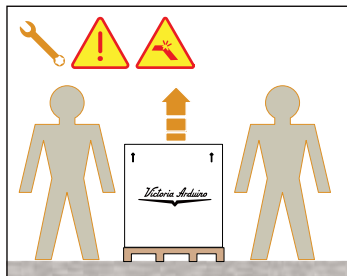
L'utilisation correcte de la machine doit respecter les indications de ce manuel.


- Utilisation par des opérateurs non professionnels.
- Utilisation de liquides autres que l'eau potable adoucie d'une dureté maximale de 5/6 Degrés Français (50/60 ppm).
- Toucher les groupes de distribution avec les mains.
- Introduire dans les porte-filtres des choses ou des matériaux autres que du café.
- Positionner sur le chauffe-tasses d'autres objets que des tasses ou des verres.
- Placer des récipients contenant des liquides sur le chauffe-tasses.
- Réchauffer des boissons ou d'autres substances non alimentaires.
- Obstruer les grilles d'aération avec des chiffons ou autre, ou couvrir le chauffe-tasses avec des chiffons.
- Utiliser la machine mouillée.



04

INSTALLATION



 *Au moins 2 personnes sont nécessaires pour soulever la machine.*

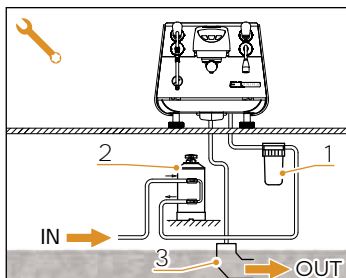
4.1

| POSITIONNEMENT

Avant d'installer la machine, vérifier que la surface utilisée soit compatible avec les dimensions d'encombrement et le poids de la machine.


- Positionner la machine sur une surface horizontale à une hauteur d'au moins 900 mm du sol.
- Laisser au moins 100 mm autour de la machine pour garantir une bonne ventilation.
- Nivelier la machine en agissant sur les pieds de réglage.






4.2

BRANCHEMENT À L'EAU

 *La machine doit être installée conformément aux réglementations (codes) fédérales, provinciales et locales pour la plomberie, y compris les dispositifs anti-refoulement. Pour cette raison, les raccordements hydrauliques doivent être réalisés par un technicien qualifié.*



- 1 Filtre à maille
- 2 Adoucisseur
- 3 Évacuation Ø 50 mm

Si l'eau ne répond pas aux spécifications requises, la garantie sera annulée.

La machine doit être installée conformément aux réglementations (codes) fédérales, provinciales et locales pour la plomberie, y compris les dispositifs anti-refoulement. Pour cette raison, les raccordements hydrauliques doivent être réalisés par un technicien qualifié.

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

- Dureté totale 50-60 ppm (parties par million).
- Pression du réseau d'eau entre 2 et 5 bar (eau froide).
- Débit minimum: 200 l/heure
- Filtration inférieure à 1.0 micron.
- Résidus fixes (tds: total des solides dissous) entre 50 et 250 ppm.
- Alcalinité entre 10 et 150 ppm.
- Chlore inférieur à 0,50 mg/l.
- ph entre 6,0 et 8,0.

4.3

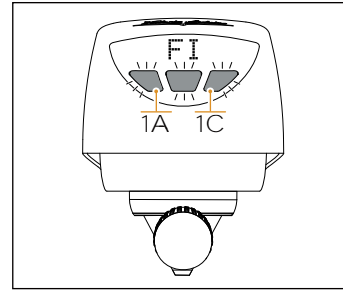
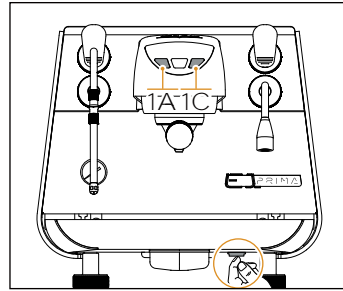
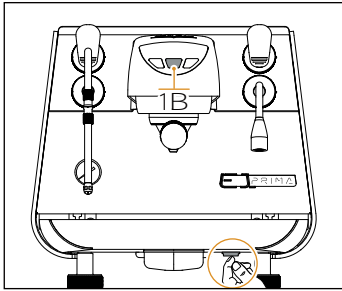
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de brancher la machine à un réseau électrique, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaquette des données de la machine correspond à celle de votre réseau.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

230V - monophasé





4.4

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

MARCHE/ARRÊT MACHINE

Appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT situé en bas à droite de la machine.

PRÉDISPOSITION VERSION RÉSERVOIR

La machine arrive en mode réservoir. Les premières opérations à faire sont :

- 1 Ouvrir le compartiment et retirer le réservoir;
- 2 Laver le réservoir avec de l'eau et du savon, puis le remplir d'eau;
- 3 S'assurer que l'extérieur du réservoir est sec et le replacer correctement.

PRÉPARATION VERSION RACCORDEMENT DIRECT

Dans le cas d'un raccordement direct, en plus du raccordement au réseau d'eau, il est nécessaire d'effectuer la procédure logicielle suivante pour passer de la version réservoir au raccordement direct.

VEILLE

Appuyez sur le bouton **1B** et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes pour activer la machine à partir du mode veille.

PASSAGE DU RÉSERVOIR AU RACCORDEMENT DIRECT

Pour configurer un raccordement direct, procéder comme suit :

- 1 Éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur principal;
- 2 Appuyer sur les boutons **1A** et **1C** lorsque la led s'allume à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT. L'icône du réservoir clignotera 3 fois, puis s'éteindra (indiquant que le changement a réussi).
- 3 Lorsque ces étapes sont terminées, la procédure de remplissage de la chaudière à café démarra automatiquement (décrite ci-dessous).

PASSAGE DU RACCORDEMENT DIRECT AU RÉSERVOIR

Pour régler le fonctionnement du réservoir, procéder comme suit :

- 1 Éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur principal;
- 2 Appuyer sur les boutons **1A** et **1C** lorsque la led s'allume à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT. L'icône du réservoir clignotera 3 fois jusqu'à ce qu'elle reste fixe pendant quelques secondes (indiquant que le changement a réussi).
- 3 Lorsque ces étapes sont terminées, la procédure de remplissage de la chaudière à café démarra automatiquement (décrite ci-dessous).

REMPLISSAGE DE LA CHAUDIÈRE À CAFÉ

La machine passera au mode suivant:

- Affichage indiquant «FI».
- Clignotement rapide des touches du clavier.

Cela signifie que la machine est prête à exécuter la procédure unique pour remplir la chaudière à café.

- Attendez que les voyants du clavier commencent à clignoter plus lentement.
- Pour activer la procé-

sure de remplissage de la chaudière, appuyez simultanément sur les touches **1A** et **1C** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que la procédure soit engagée (la pompe commence à fonctionner).

Au terme de l'installation, la machine doit être actionnée jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement".

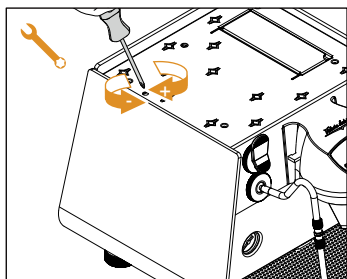
Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:

- Faites couler l'eau du groupe pendant au moins 10 secondes;
- Faites couler l'eau de la buse d'eau chaude pendant au moins 10 secondes;
- Vidange complète de la chaudière à vapeur.


Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.

05

RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ




 Les opérations décrites ci-dessous doivent être effectuées exclusivement par des Techniciens Qualifiés.

 Le Fabricant ne répond pas des dommages aux personnes ou aux choses résultant du non-respect des prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

5.1

RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUDE

 Cette opération peut être effectuée même si la machine est allumée.

Agir avec un tournevis sur la vis située sur la partie supérieure de la machine:

- Tourner vers la DROITE pour AUGMENTER la température de l'eau chaude;
- Tourner vers la GAUCHE pour DIMINUER la température de l'eau chaude.

5.2

REPLISSAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAUDIÈRE

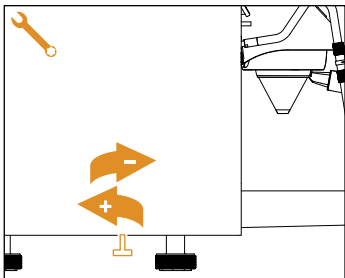
Tous les modèles E1 PRIMA EXP sont munis d'une sonde de niveau, afin de maintenir le niveau de l'eau stable à l'intérieur de la chaudière.

À la première mise en marche, la machine charge automatiquement de l'eau pendant 90 secondes, après quoi le débit s'arrête si le niveau est atteint.

Si la machine nécessite encore de l'eau, le bouton de distribution continue **1B** clignote.

Il suffit de faire repartir la machine pour compléter le remplissage.

Au terme de l'installation, le technicien qualifié doit procéder au remplacement total de l'eau de la chaudière au moins trois fois avant d'utiliser la machine.



5.3

RÉGLAGE PRESSOSTAT / POMPE

RÉGLAGE DE LA PRESSION DE LA CHAUDIÈRE À VAPEUR

Pour régler la pression de service de la chaudière à vapeur, ajuster le manomètre à partir de la section TEMPÉRATURE de l'APP.

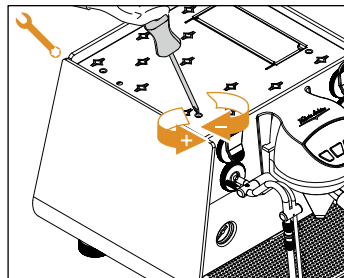
Valeur conseillée: 2,2 bar.

RÉGLAGE DE LA PRESSION DE LA POMPE

Pour régler la pression de la pompe, utiliser le bouton de réglage situé sous la machine pendant la préparation du café :

- AUGMENTER (vers la droite).
- DIMINUER (vers la gauche).

Valeur conseillée: 9 bar.



5.4

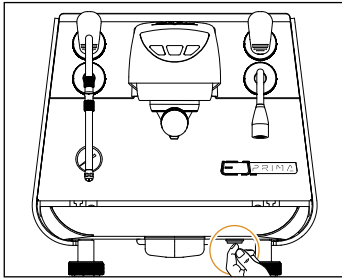
RÉGLAGE LEVIER EASYCREAM (EN OPTION)

Réglez l'intensité de la levier Easycream (en option) à l'aide de la vis en haut de la machine avec un tournevis.



06

UTILISATION



⚠ Avant de commencer à travailler, l'opérateur doit avoir lu et compris toutes les prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

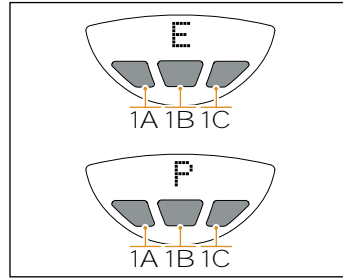
6.1

ON/OFF MACHINE

Pour allumer ou éteindre la machine, appuyer sur le bouton de mise en marche situé sur la partie inférieure, sur le côté droit.

Lors de la mise sous tension, l'écran affiche la version du logiciel installée.

Si l'autodiagnostic indique des anomalies ou des défauts, l'opérateur NE DOIT PAS intervenir; contacter le centre d'assistance.

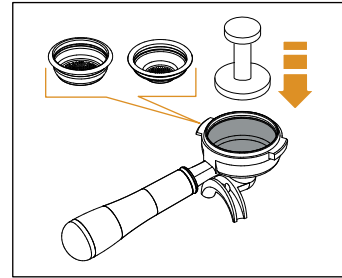


En cas de manipulation de la carte électronique, éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général et débrancher le câble d'alimentation.

Après la mise sous tension, maintenez enfoncés les boutons **1A** et **1B** pour voir le mode de distribution défini:

- Café espresso (E).
- Café Pure Brew (P).

Pour passer d'un mode à l'autre, maintenez enfoncé le bouton **1A** pendant 5 secondes.



6.2

DISTRIBUTION DE CAFÉ EXPRESSO (E)

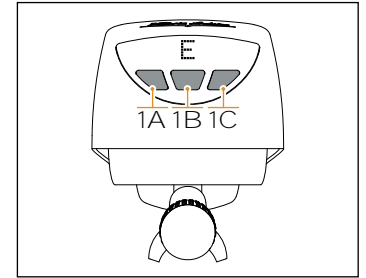
Après avoir mis au point la machine, introduire le filtre désiré (simple ou double à l'intérieur du porte-filtre).

Remplir le filtre de café moulu. Presser le café uniformément dans le filtre à l'aide du presseur.

Nettoyer le bord du filtre pour enlever tout résidu de café en poudre.

Avant d'insérer le porte-filtre dans le groupe, il est nécessaire de purger l'eau dans le circuit du groupe pendant au moins 2 secondes, en activant et désactivant la distribution.

Introduire le porte-filtre dans le groupe de distribution.



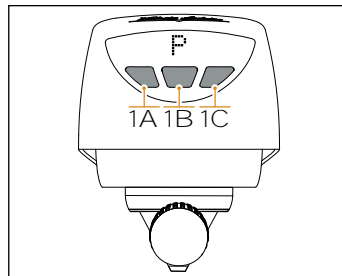
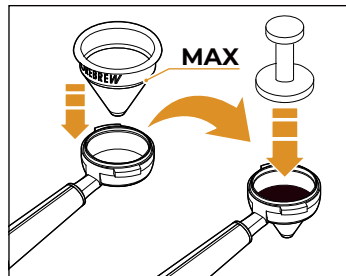
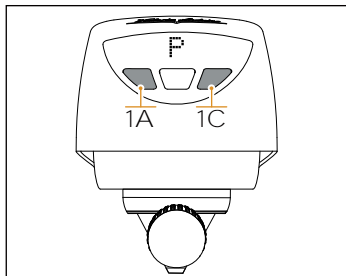
Placer la ou les tasses sous les bacs et appuyer sur la touche café souhaitée:

- 1A** Distribution de dose de café programmée 1
- 1B** Distribution de café en continu
- 1C** Distribution de dose de café programmée 2

La distribution des doses programmées **1A** et **1C** s'arrête automatiquement lorsque la quantité réglée est atteinte (voir chapitre 7).

La distribution continue commence par une pression sur le bouton **1B** et se termine par une nouvelle pression.

À la fin de chaque distribution de café, laisser le porte-filtre attaché à la machine pour qu'il reste chaud en permanence.



6.3

DISTRIBUTION DE CAFÉ PURE BREW (P)

Après avoir mis au point la machine, appuyez pendant 5 secondes sur le bouton **1A**. L'écran affiche le message «P».

Insérez le filtre conique Pure Brew dans le porte-filtre, en orientant le joint dans le sens opposé à la poignée.

Remplissez de café moulu à une granulométrie d'au moins 500 µm, sans dépasser le niveau maximum.

Presser le café uniformément dans le filtre à l'aide du presseur.

Nettoyer le bord du filtre pour enlever tout résidu de café en poudre.

Avant d'insérer le porte-filtre dans le groupe, il est nécessaire de purger l'eau dans le circuit du groupe pendant au moins 2 secondes, en activant et désactivant la distribution.

Introduire le porte-filtre dans le groupe de distribution.

Placez la tasse sous le filtre conique Pure Brew et appuyez sur le bouton café souhaité:

- 1A Distribution de dose de café Pure Brew 1
- 1B Distribution de café Pure Brew continue
- 1C Distribution de dose de café Pure Brew 2

En mode Pure Brew, il existe trois types de recettes (définies par le fabricant et non modifiables), en fonction de la torréfaction du café:

- LIGHT
- MEDIUM
- DARK

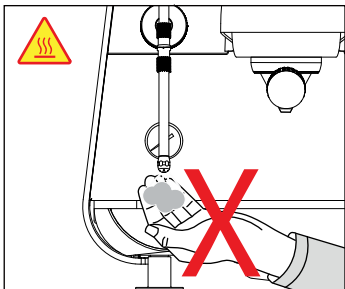
Il est possible de programmer les doses via l'application mobile ou via l'écran (voir les chapitres 7 et 8).

À la fin de chaque distribution de café, laisser le porte-filtre attaché à la machine pour qu'il reste chaud en permanence.

! *Ne retirez pas le filtre conique du porte-filtre en le pressant sur le plan de travail, car il peut s'endommager.*

! *N'utilisez pas le filtre conique en mode espresso (E) car une pression excessive peut l'endommager.*

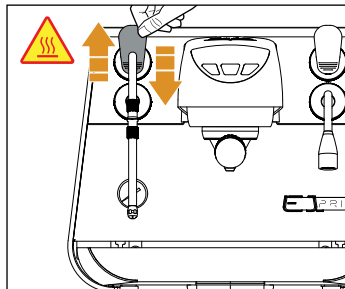
! *Un nettoyage régulier du filtre conique au lave-vaisselle est nécessaire pour éviter les obstructions.*



6.4

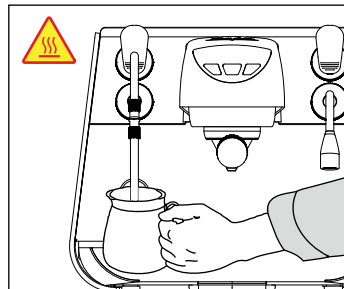
DISTRIBUTION VAPEUR

Lors de l'utilisation de la lance à vapeur, veiller à ne pas placer les mains sous la lance et à ne pas la toucher immédiatement après.



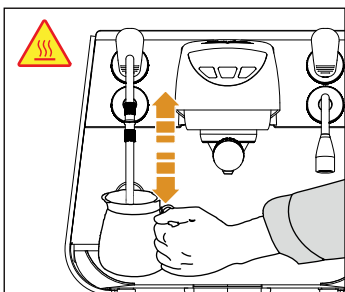
Avant d'utiliser la lance à vapeur, purger le condensat pendant au moins 2 secondes.

Pour utiliser la vapeur, il suffit de tirer ou de pousser la manette correspondante.



En la tirant complètement, la manette reste bloquée dans la position de distribution maximale; en la poussant, le retour de la manette est automatique.

La buse vapeur est articulée pour faciliter son utilisation.



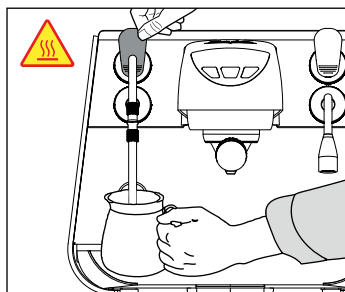
6.5

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Plonger le bec de la vapeur dans le fond du récipient à lait plein pour 1/3 de sa capacité.

Ouvrir la vapeur.

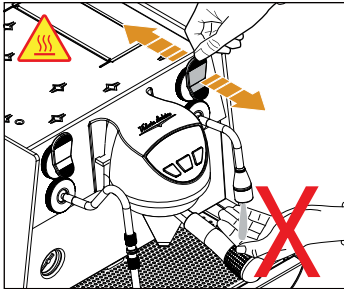
Avant que le lait n'ait atteint la température désirée, déplacer le bec de la vapeur



vers la surface en effleurant le lait avec de petits mouvements verticaux.

A la fin de l'opération, nettoyer soigneusement la lance avec un chiffon souple.



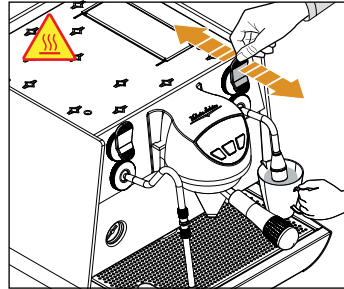


6.6

DISTRIBUTION EAU CHAUDE

Lors de l'utilisation de la lance de l'eau chaude, veiller à ne pas placer les mains sous la lance et à ne pas la toucher immédiatement après.

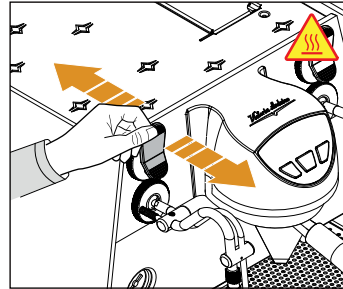
Avant d'utiliser la lance de l'eau chaude, purger le circuit hydraulique pendant au moins 2 secondes.



- Placer un récipient sous la lance de l'eau chaude.
- Tirer le bouton vers la partie frontale ou le pousser vers la partie arrière pour distribuer de l'eau chaude.

Il est possible de programmer deux doses de distribution de l'eau chaude, une en tirant le levier et l'autre en le poussant.

L'eau chaude peut être distribuée en même temps que le café.



6.7

LANCE À VAPEUR AVEC SONDE DE TEMPÉRATURE (EASYCREAM - EN OPTION)

En option, la machine peut être équipée d'une buse vapeur Easycream au lieu d'une buse vapeur standard.

La lance à vapeur automatique permet la distribution de la vapeur pour faire mousser le lait ou pour réchauffer d'autres liquides.

Cela sert à fournir de la vapeur mélangée à de l'air. La température et la quantité d'air sont programmables, contrôlées par une sonde de température et sont réglées pendant la phase de programmation.

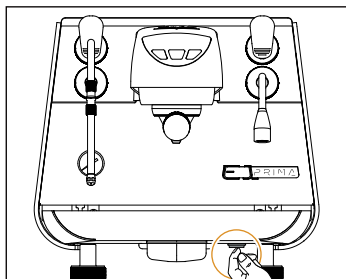
Placer un récipient adéquat contenant du lait ou une autre boisson sous la lance à vapeur automatique.

Tirer le bouton vers la partie frontale. La lance distribue de la vapeur jusqu'à ce que le liquide atteigne la température programmée.



07

PROGRAMMATION

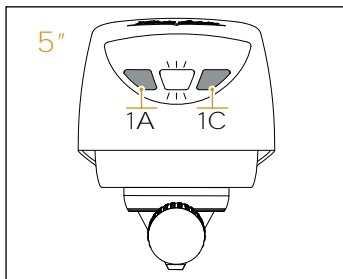


Mettez la machine sous tension en appuyant sur le bouton de commutation situé en bas à droite.

La programmation peut se faire depuis le clavier de la machine, mais aussi à l'aide de l'application mobile (voir chapitre 8).

Il est possible de programmer les recettes en mode expresso (E) ou Pure Brew (P).

Pour passer d'un mode à l'autre, appuyez sur le bouton **1A** pendant 5 secondes.

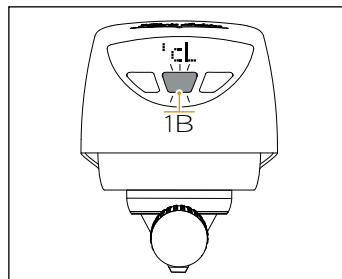


7.1 NETTOYAGE GROUPE AVEC CYCLE DE LAVAGE AUTOMATIQUE

La machine permet le lavage de l'unité de distribution avec un cycle de nettoyage automatique et un détergent en poudre spécifique.

Effectuer ce lavage au moins une fois par jour. Pour effectuer la procédure de lavage, procéder comme suit :

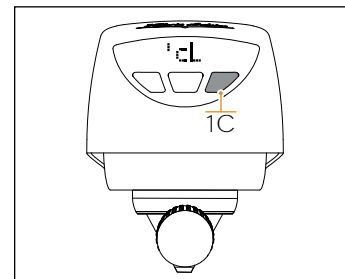
- 1 Si la machine est paramétrée dans la version réservoir, remplir le réservoir, sinon passer directement au point 2.
- 2 Remplacer le filtre par le filtre aveugle du groupe



- 3 Placer la dose recommandée par le fabricant de détergent en poudre spécifique et mettre le porte-filtre dans le groupe.
- 4 Maintenez enfoncés les boutons **1A** et **1C** pendant 5 secondes pour entrer dans le menu de programmation. L'accès est confirmé lorsque l'inscription «**cl**» apparaît sur l'écran; le bouton **1B** commence à clignoter, tandis que le bouton **1C** reste allumé.

*En appuyant à nouveau sur le bouton **1B**, vous faites défiler le menu jusqu'à la sortie. Après 15 secondes d'inactivité, le menu se ferme automatiquement.*

- 5 Appuyer sur le bouton **1C** pour démarrer le cycle de lavage; il commencera à clignoter rapidement.



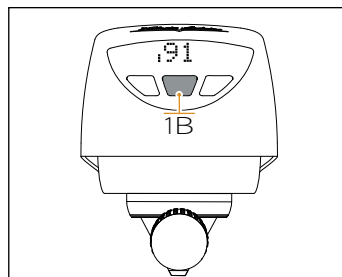
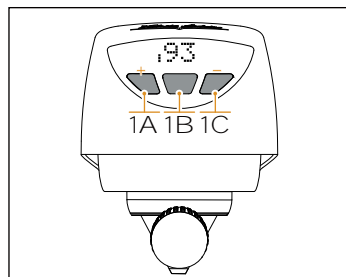
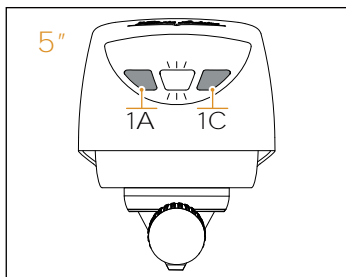
- 6 Une fois la phase de lavage terminée, la machine s'arrête et la LED du bouton **1C** reste allumée.

Avant le rinçage, il est nécessaire d'éliminer tout résidu de détergent restant dans le porte-filtre.



- 7 Appuyer sur le bouton **1C** pour démarrer la phase de rinçage; le bouton clignotera plus lentement.
- 8 À la fin de la procédure, remplacer le filtre aveugle par le filtre normal et reprendre les opérations habituelles.





7.2

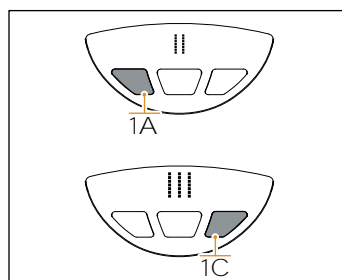
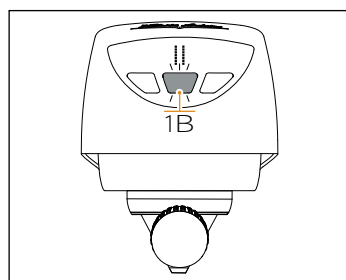
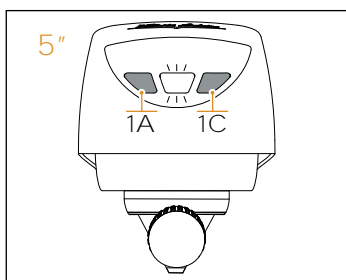
PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE DU CAFÉ (E+P)

- 1 Appuyez sur les boutons **1A** et **1C** pendant 5 secondes pour accéder au menu de programmation. L'accès est confirmé lorsque le voyant du bouton **1B** commence à

clignoter.

- 2 Appuyez sur le bouton **1B** pour faire défiler les éléments du menu.
- 3 Appuyez sur les boutons **1A** pour diminuer ou **1C** pour augmenter la température. L'écran affichera la température réglée.

- 4 Pour confirmer et quitter la procédure, appuyez sur le bouton central **1B** jusqu'à ce que vous quittiez le menu.



7.3

PROGRAMMATION DU PROFIL PURE BREW (P)

Si la machine est en mode Pure Brew «P», après la température, il est possible de programmer les profils des doses de café Pure Brew.

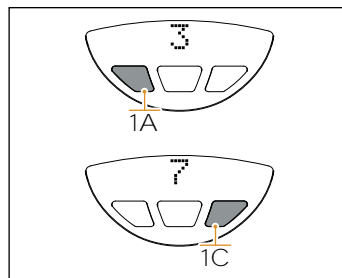
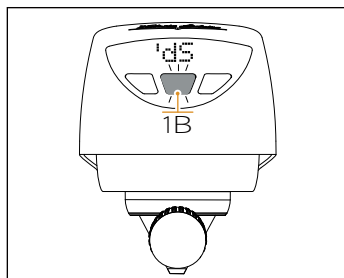
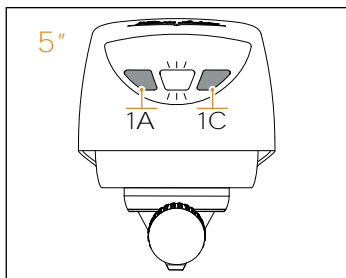
Procédez comme suit:

- 1 Appuyez sur les boutons **1A** et **1C** pendant 5 secondes pour accéder au menu de programmation. L'accès est confirmé lorsque le voyant du bouton **1B** commence à clignoter.
- 2 Appuyez sur le bouton **1B** pour faire défiler les éléments du menu jusqu'à ce que l'un des trois profils apparaisse sur l'écran.

- 3 Appuyez sur le bouton **1A** ou **1C** pour associer l'un des profils disponibles :
 - I = Light
 - II = Medium
 - III = Dark

- 4 Pour confirmer et quitter la procédure, appuyez sur le bouton central **1B** jusqu'à ce que vous quittiez le menu.





7.4

PROGRAMMATION DOSES CAFÉ (E+P)

Lorsque vous réglez les doses en mode Pure Brew, il y aura une première phase d'humidification du café, suivie d'une pause. Après la pause, la distribution commencera (Phase Pure 1); si au moins cette phase n'est pas atteinte, la dose ne sera pas enregistrée. Si la distribution ne

- 1 Appuyez sur les boutons **1A** et **1C** pendant 5 secondes pour accéder au menu de programmation. L'accès est confirmé lorsque le voyant du bouton **1B** commence à clignoter.
- 2 Appuyez sur le bouton

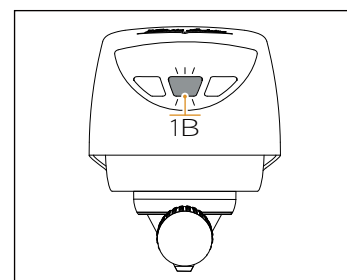
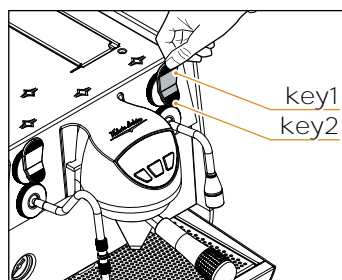
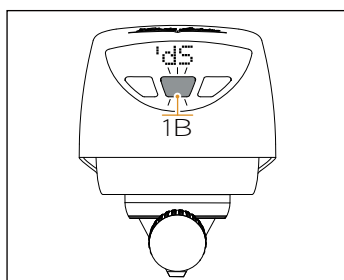
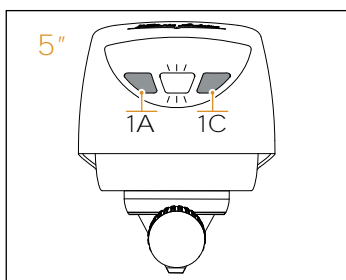
repréprend pas après la pause, la dose ne sera pas enregistrée.

1B pour faire défiler les éléments du menu. L'accès sera confirmé par le message «**dS**» sur l'écran et le bouton **1B** se mettra à clignoter.

- 3 Appuyez sur la touche de café souhaitée pour démarrer la distribution. La touche enfoncée reste allumée et le temps de préparation de la boisson (la

dose est enregistrée en ml) s'affiche à l'écran.

- 4 Appuyez à nouveau sur le bouton café pour arrêter la distribution et mémoriser la dose.



7.5

PROGRAMMATION DOSES D'EAU CHAUDE

Pour programmer la quantité (en secondes) d'eau chaude, procédez comme suit:

- 1 Appuyez sur les boutons **1A** et **1C** pendant 5 secondes pour accéder au menu de programmation. L'accès est confir-
- 2 Appuyez sur le bouton **1B** pour faire défiler les éléments du menu jusqu'à ce que l'inscription «**dS**» apparaisse sur l'écran.
- 3 La programmation s'effectue en actionnant le levier approprié.
- 4 Appuyez sur la partie supérieure du levier pour

mé lorsque le voyant du bouton **1B** commence à clignoter.

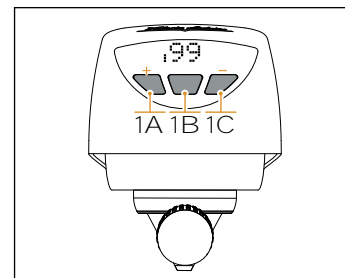
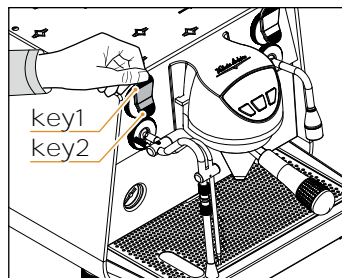
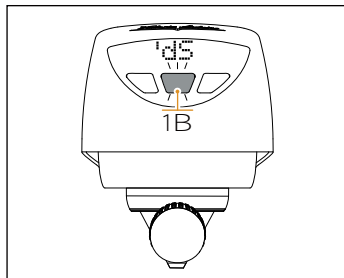
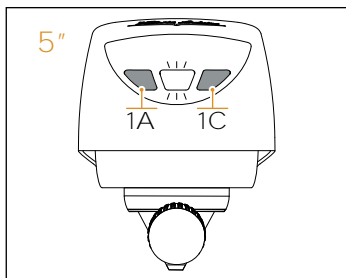
régler la première dose d'eau chaude (**key 1**). Appuyez sur la partie inférieure du levier pour régler la deuxième dose d'eau chaude (**key 2**).

! *Le temps de préparation n'est pas affiché sur l'écran.*

- 5 Pour interrompre la distribution, appuyez sur le levier, qui reviendra en position de repos.

- 6 Pour confirmer et quitter, appuyez sur le bouton **1B**.





7.6

PROGRAMMATION TEMPÉRATURE EASYCREAM (OPTIONNEL)

Pour programmer la température de la buse Easycream, procédez comme suit:

- 1 Maintenez enfoncés les boutons **1A** et **1C** pendant

5 secondes pour entrer dans le menu de programmation. L'accès est confirmé lorsque le bouton central commence à clignoter.

- 2 Appuyez sur le bouton **1B** pour faire défiler les éléments du menu jusqu'à ce que l'inscription «**dS**» apparaisse sur l'écran.

- 3 La programmation s'effectue en actionnant le

levier approprié.

- 4 Appuyez sur la partie supérieure du levier pour programmer la température de la première recette (**key 1**) de l'Easycream. Appuyez sur la partie inférieure du levier pour programmer la température de la deuxième recette (**key 2**) de l'Easycream.

- 5 Appuyez sur les boutons **1A** pour diminuer ou **1C**

pour augmenter la température. L'écran affiche la température programmée. Il est possible de régler au demi-degré (qui peut être visualisé à partir de l'indice affiché à l'écran).

- 6 Pour confirmer et quitter, appuyez sur le bouton central **1B**.



08

APPLICATION MOBILE "VICTORIA ARDUINO E1"



L'application "**VICTORIA ARDUINO E1**" permet de programmer la **E1 PRIMA EXP**.

Les fonctions disponibles sont:

- Affichage;
 - Touches et affichage;
 - Dose d'eau chaude;
 - Température;
 - Compteurs;
 - Gestion de l'alimentation;
 - Nettoyage;
 - Paramètres techniques;
- qui sont personnalisables sur l'écran d'accueil principal.

Pour la distribution Pure Brew «P», il est possible de régler la dose et le profil.

L'application est disponible à la fois dans la version Android et dans la version IOS et peut être téléchargée en boutique.



Certaines opérations doivent être effectuées avec la machine éteinte, tandis que d'autres avec la machine allumée.

Suivre les procédures décrites et faire attention lors de toute opération de nettoyage.

Il est interdit de nettoyer la machine avec un jet d'eau ou en le plongeant dans l'eau.

Ne pas utiliser de solvants, de produits à base de chlore, ni d'abrasifs.

Pour éviter d'endommager la machine, il ne faut pas utiliser de détergents alcalins pour le nettoyage, mais un chiffon doux et un détergent doux (AS/NZS 60335.2.15: 2019).

9.1

NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Nettoyage zone de travail

- Retirer la grille du plan de travail en la soulevant vers le haut à l'avant et en l'ex-trayant.
- Retirer le plateau de récupération de l'eau sous-jacent.
- Nettoyer le tout avec de l'eau chaude et du détergent.

Nettoyage carène

Pour nettoyer toutes les pièces en aluminium, éteindre la machine (OFF) et utiliser:

- Un détergent spécifique pour le nettoyage de l'aluminium.
- Un chiffon en microfibre non abrasif pour éviter de rayer les surfaces.

9.2

NETTOYAGE DOUCHES

Il est recommandé d'effectuer le nettoyage des douches toutes les semaines.

- Dévisser la vis située au centre de la douche.
- Extraire la douche en la désenfilant et vérifier que les trous ne soient pas bouchés. En cas d'obstruction, nettoyez comme cela est décrit.

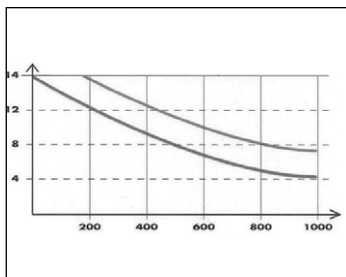
9.3

NETTOYAGE FILTRES ET PORTE-FILTRES

- Mettre deux cuillères à café de détergent spécifique dans un demi-litre d'eau.
- Immerger le filtre et le porte-filtre (sans la poignée) pendant au moins une demi-heure.
- Rincer abondamment sous le robinet d'eau.



Un nettoyage régulier du filtre conique au lave-vaisselle est nécessaire pour éviter les obstructions.



9.4

RÉGÉNÉRATION RÉSINES DE L'ADOUCCISSEUR

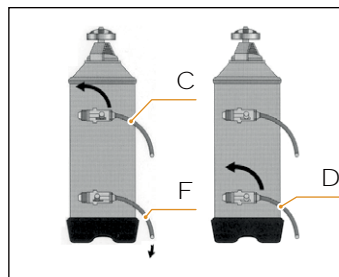
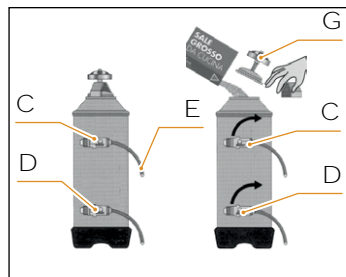
Afin d'éviter la formation de dépôts calcaires à l'intérieur de la chaudière et des échangeurs de chaleur, l'adoucisseur doit toujours avoir une efficacité maximale.

Un système anti-retour conforme à la norme CEI EN 61770 doit être installé en amont de l'adoucisseur.

Il convient donc d'effectuer régulièrement une régénération des résines ioniques.

Les délais de régénération dépendent de la quantité de cafés distribués quotidiennement et de la dureté de l'eau utilisée.

A titre indicatif, ils correspondent au diagramme indiqué dans la figure.



Les procédures de régénération sont les suivantes:

- 1 Éteindre la machine et placer un récipient d'une capacité d'au moins 5 litres sous le tube E.
- 2 Faire tourner les manettes **C** (entrée) et **D** (sortie) de la gauche vers la droite.
- 3 Ôter le bouchon en dévissant la manette **G**.
- 4 Introduire 1 kg de gros sel de cuisine.
- 5 Replacer le bouchon et repositionner la manette **C** vers la gauche, en laissant s'écouler l'eau salée du tube **F** afin qu'elle ne s'adoucisse pas (environ ½ heure).
- 6 Tourner la manette **D** vers la gauche.



10

ENTRETIEN

Pendant l'entretien/réparation, les composants utilisés doivent garantir le maintien des caractéristiques d'hygiène et de sécurité prévues pour la machine. Les pièces de rechange fournissent cette garantie.

Après une réparation ou un remplacement de composants qui concernent des parties en contact avec de l'eau et des aliments, il faut effectuer la procédure de lavage décrite dans ce manuel ou suivre les procédures indiquées par le constructeur.

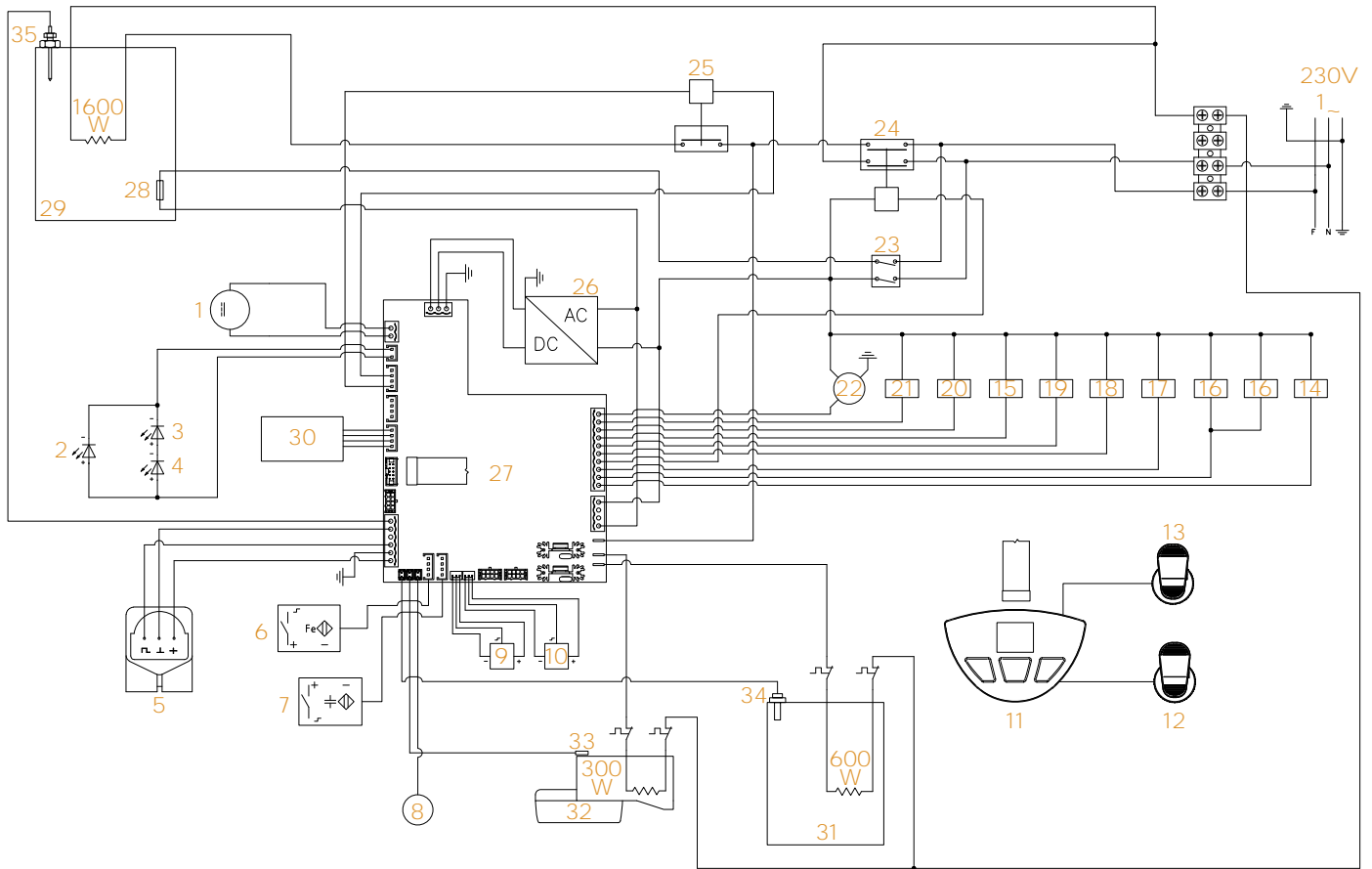
11

MESSAGES FONCTIONNELLES

SITUATION	CAUSES	EFFET	SOLUTION
La machine ne distribue pas de café.	Si le doseur n'envoie pas d'impulsions dans les trois premières secondes de distribution.	Si la distribution n'est pas interrompue manuellement, on obtient le blocage de temps limite (120 secondes).	Interrompre la distribution.
L'eau n'est pas chargée dans la chaudière.	Si après 90 secondes du démarrage, avec la pompe activée pendant la mise à niveau automatique, le niveau n'a pas été rétabli, ou à 180 secondes si la fonction de niveau automatique est désactivée.	La pompe est désactivée, la résistance et toutes les fonctions sont inhibées.	Éteindre la machine et contacter l'Assistance technique.

12

SCHÉMAS



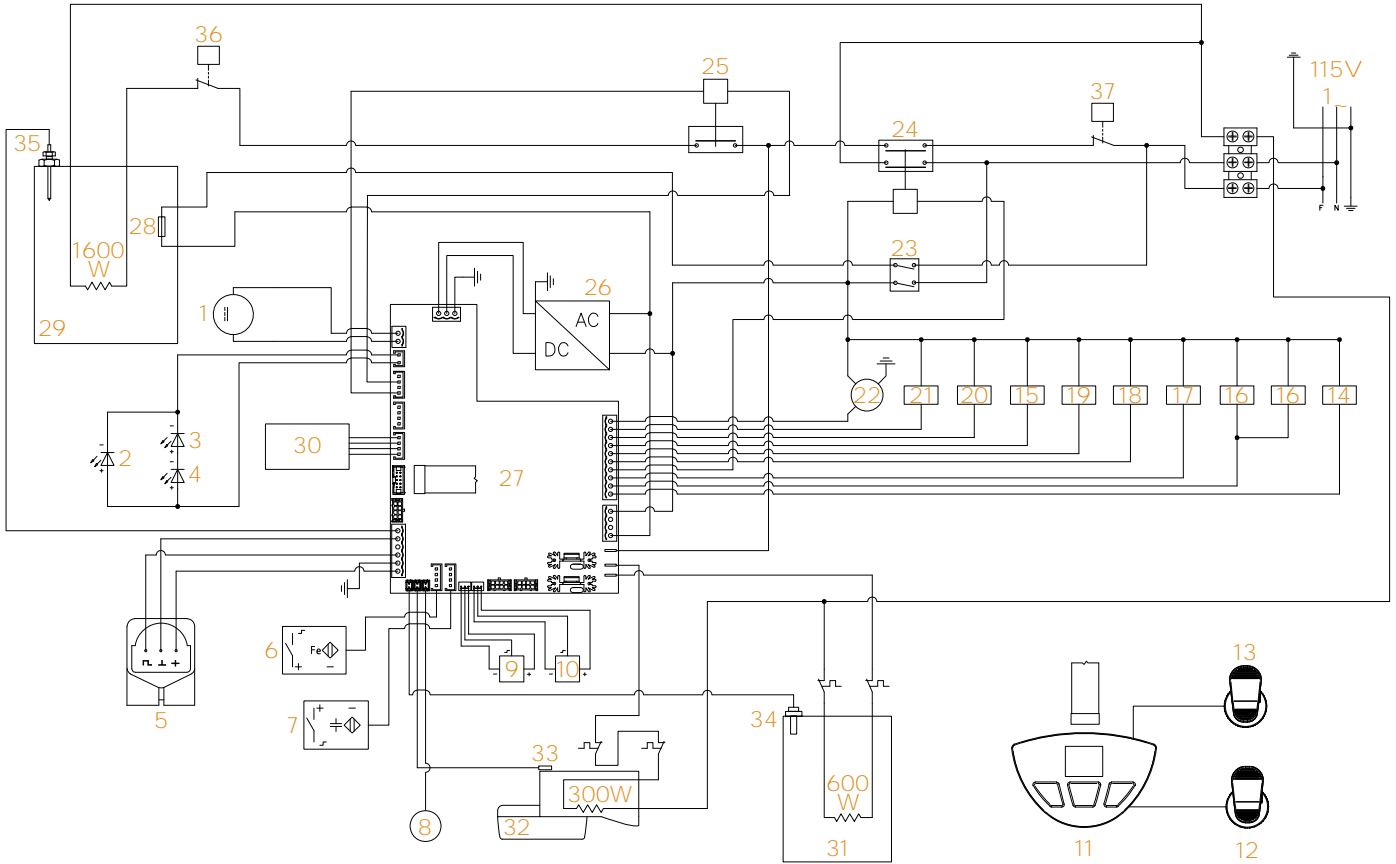
12.1

SCHÉMA ELECTRIQUE

230V "CB"

- 1 Compresseur
- 2 Bande de LED
- 3 Spot LED gauche
- 4 Spot LED droit
- 5 Compteur volumétrique
- 6 Capteur porte-filtre
- 7 Capteur de réservoir
- 8 Capteur résistif
- 9 Pressostat
- 10 Pressostat de sécurité
- 11 Clavier de distribution
- 12 Levier d'eau chaude
- 13 Levier de vapeur
- 14 Électrovanne groupe
- 15 Électrovanne Pure Brew
- 16 Électrovanne vapeur / eau chaude
- 17 Électrovanne de niveau
- 18 Électrovanne vapeur
- 19 Électrovanne air
- 20 Électrovanne réservoir
- 21 Électrovanne arrêt d'eau
- 22 Moteur de la pompe
- 23 Commutateur principal
- 24 Relais d'alimentation
- 25 Relais chaudière à vapeur
- 26 Alimentation de l'unité de commande
- 27 Unité de commande électronique
- 28 Fusible thermique
- 29 Chaudière à vapeur
- 30 Contrôle à distance
- 31 Chaudière à café
- 32 Groupe de café
- 33 Sonde de température du groupe café
- 34 Sonde de température de la chaudière à café
- 35 Sonde de température de chaudière à vapeur





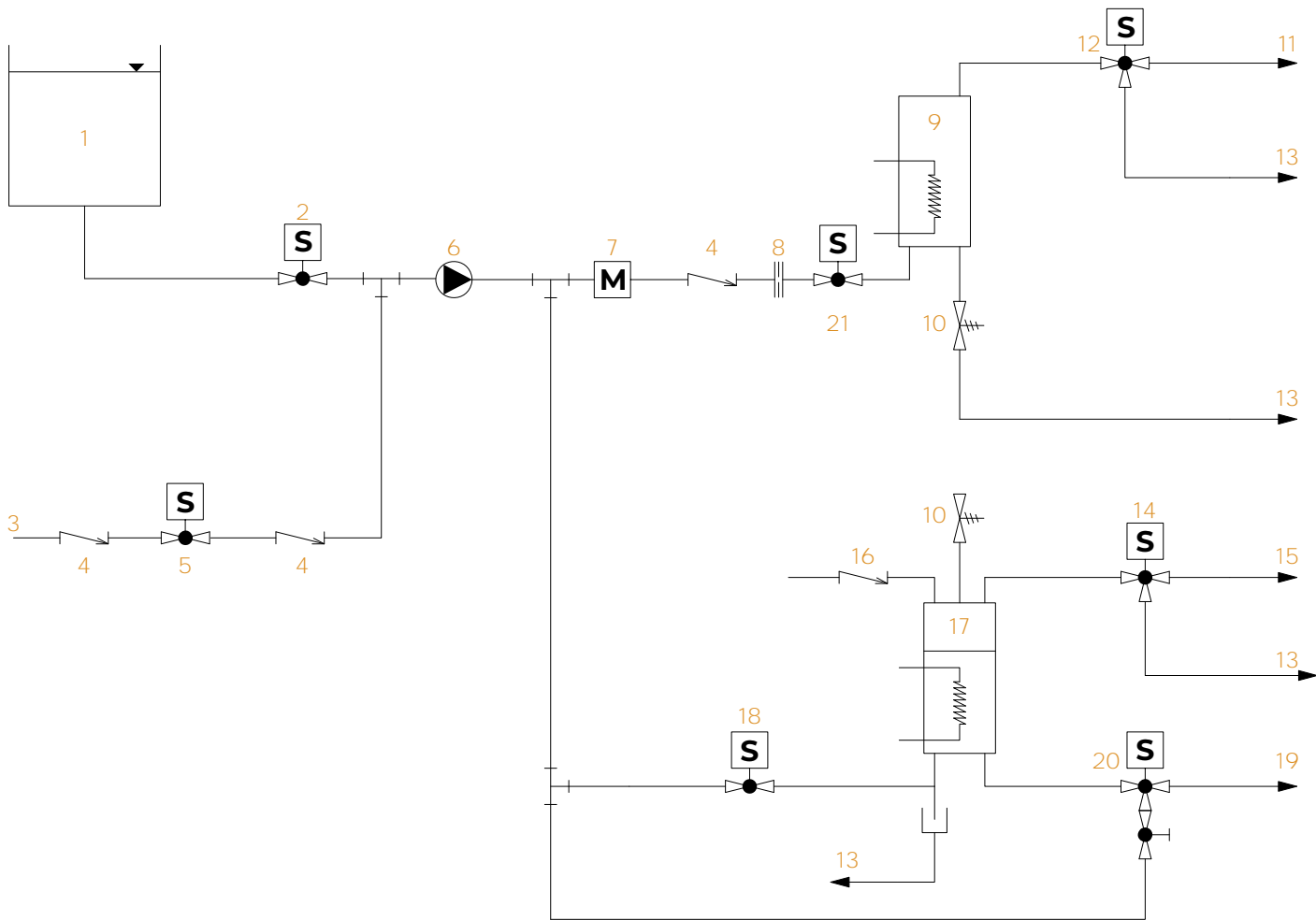
12.2

SCHÉMA ELECTRIQUE

115V "CSA"

- 1 Compresseur
- 2 Bande de LED
- 3 Spot LED gauche
- 4 Spot LED droit
- 5 Compteur volumétrique
- 6 Capteur porte-filtre
- 7 Capteur de réservoir
- 8 Capteur résistif
- 9 Pressostat
- 10 Pressostat de sécurité
- 11 Clavier de distribution
- 12 Levier d'eau chaude
- 13 Levier de vapeur
- 14 Électrovanne groupe
- 15 Électrovanne Pure Brew
- 16 Électrovanne vapeur / eau chaude
- 17 Électrovanne de niveau
- 18 Électrovanne vapeur
- 19 Électrovanne air
- 20 Électrovanne réservoir
- 21 Électrovanne arrêt d'eau
- 22 Moteur de la pompe
- 23 Commutateur principal
- 24 Relais d'alimentation
- 25 Relais chaudière à vapeur
- 26 Alimentation de l'unité de commande
- 27 Unité de commande électronique
- 28 Fusible thermique
- 29 Chaudière à vapeur
- 30 Contrôle à distance
- 31 Chaudière à café
- 32 Groupe de café
- 33 Sonde de température du groupe café
- 34 Sonde de température de la chaudière à café
- 35 Sonde de température de chaudière à vapeur
- 36 Pressostat
- 37 Disjoncteur thermique





12.3

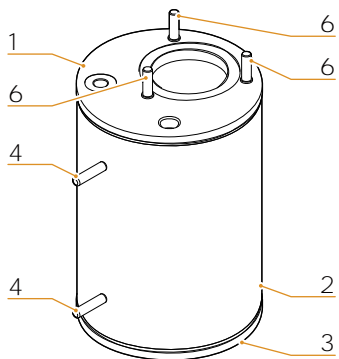
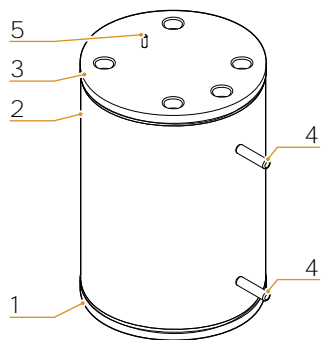
SCHÉMA HYDRAULIQUE

- 1 Réservoir
- 2 Électrovanne de réservoir
- 3 Réseau hydrique
- 4 Soupape anti-retour

- 5 Électrovanne d'arrêt d'eau
- 6 Pompe
- 7 Débitmètre
- 8 Orifice calibré
- 9 Chaudière à café
- 10 Soupape de sécurité
- 11 Vers le porte-filtre
- 12 Électrovanne de distribution
- 13 Déchargement en bac

- 14 Électrovanne vapeur
- 15 Vers la lance à vapeur
- 16 Vanne anti-vide
- 17 Chaudière à vapeur
- 18 Électrovanne de niveau
- 19 À la buse d'eau chaude
- 20 Électrovanne d'eau chaude avec robinet
- 21 Électrovanne de contrôle de débit





12.4

SCHÉMA CHAUDIÈRE

DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 97/23/CE

VOLUMES	1,5 l
TS	139°C
P.V.S.	3 bar
PT	4 bar
FLUIDE	H2O

ÉLÉMENT	Q.TÉ	NUMÉRO PARTIE	DESCRIPTION	MATÉRIAU
1	1	98031201	Bride inférieure	
2	1	98031201	Corps de chaudière	INOX AISI 316L
3	1	98031201	Bride supérieure	INOX AISI 316L
4	2	00080750	Vis prisonnier M6x25	INOX
5	1	00080800	Vis prisonnier M3x8	INOX
6	3	00081410	Vis prisonnier M6x20	INOX



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE
EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE MACHINE SOUS PRESSION

Simonelli Group dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè sotto identificata è conforme alle seguenti direttive CEE sotto riportate e soddisfa i requisiti essenziali di cui all'allegato A. Valutazione di conformità: categoria I modulo A. Per la verifica della conformità a dette direttive sono state applicate le norme armonizzate riportate in tabella.

Simonelli Group declares under its own responsibility that the coffee machine identified as below complies with the directives specified below and meets the essential requirements indicated in attachment A. Conformity evaluation: category I, form A. The following harmonized standards have been applied following the provisions of the directives specified below.

Simonelli Group déclare sous sa propre responsabilité que la machine pour café identifiée ci-après est conforme aux directives CEE suivantes et satisfait les conditions requises essentielles citées dans l'Annexe A, évaluation de conformité: catégorie I modula A. La vérification de la conformité à ces directives a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes.

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro

Il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'Ing. **Lauro Fioretti**.


The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back.

The person in charge of collating and managing the technical file is Mr. Lauro Fioretti.

Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos.

Le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est M. Lauro Fioretti.

2006/42/EC	Direttiva macchine <i>Machinery Directive</i> <i>Directive machines</i>
2014/35/EU	Direttiva bassa tensione <i>Low Voltage Directive</i> <i>Directive basse tension</i>
2014/30/EU	Direttiva compatibilità elettromagnetica <i>Electromagnetic Compatibility Directive</i> <i>Directive compatibilité électromagnétique</i>
(EC) No 1935/2004	Direttiva materiali per alimenti <i>Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs</i> <i>Directive matériaux pour contact alimentaire</i>
2014/68/EU	Direttiva attrezzature a pressione <i>Pressurized Equipment Directive</i> <i>Directive équipements sous pression</i>
2011/65/EU	Direttiva ROHS <i>ROHS Directive</i> <i>Directive ROHS</i>
(EC) No 2023/2006	Regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari G.U. L384 del 22.12.2006, p. 75. <i>Guideline about good manufacturing practices of materials and articles destined to come into contact with foodstuffs - Commission Regulation L384 dated 22/12/2006, page 75.</i> <i>Règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires Journal Officiel Loi 384 du 22.12.2006, p. 75.</i>
D. M. 21/03/1973	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. <i>Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use.</i> <i>Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel.</i>
10/2011/CEE	Direttiva materie plastiche <i>Plastics directive</i> <i>Matériau plastique directive</i>
85/572/CEE	Direttive metalli e leghe <i>Metals and alloys directives</i>
82/711/CEE	<i>Métaux et alliages directives</i>

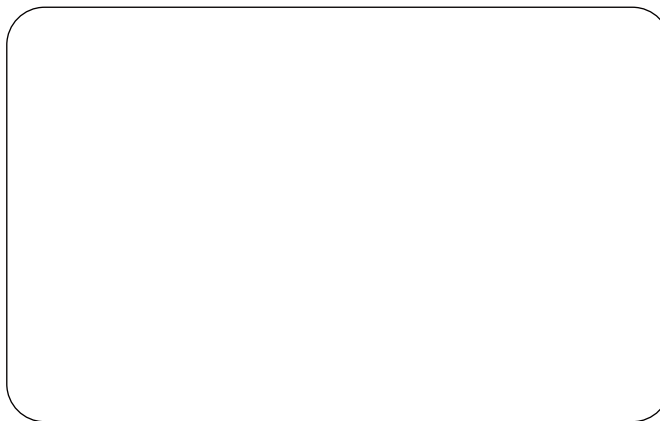
Modello e anno di fabbricazione		Vedi targa dati su macchina	Matricola
Model and production		See label on machine	Serial number
Modèle et année de fabrication		Contrôler les données sur la machine	Matricule
Caldaia <i>Boiler</i> <i>Chaudière</i>	DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE <i>PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE</i> <i>DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE</i>	Volume / Volume / Volume	8 l
		TS	139°C
		P.V.S.	3,0 Bar
		PT	4,0 Bar
		Fluidi / Fluid / Fluide	H ₂ O
Norme applicate	Raccolte M, S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale		
Applied regulations	<i>Collections M, S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office</i>		
Normes appliquées	<i>Recueils M, S, VSR édition '78 et '95 gardées chez la siège légale</i>		
Disegno n°	Vedi parte finale del Libretto Istruzioni		
Drawing No.	<i>See the end of the Instruction Booklet</i>		
Dessin n°	<i>Voir la fin du livret d'instructions</i>		
CEO	 Marco Feliziani		

Belforte del Chienti, 01/12/2023

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 la macchina venga modificata senza espressa autorizzazione del Fabbriante oppure se installata o utilizzata in modo non conforme a quanto indicato nel presente manuale di 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 this instruction's manual.

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 la machine est modifiée sans l'autorisation du constructeur ou si la machine est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans ce manuel d'emploi.





Simonelli Group | Via E. Betti, 1 | 62020 Belforte del Chienti (MC) | Italy
T +39 0733 9501 | F +39 0733 950242 | info@victoriaarduino.com

www.victoriaarduino.com