

AURELIA WAVE

S V UX

IT LIBRETTO ISTRUZIONI (Istruzioni Originali)

EN USER HANDBOOK (Translation of the Original Instructions)

FR MANUEL D'INSTRUCTIONS (Traduction des Instructions Originales)



IT

Congratulazioni per aver acquistato una macchina Nuova Simonelli!

*Legga con attenzione ciò che il presente libretto consiglia per “preparare” al meglio la sua **AURELIA WAVE***

Si accorgerà di quanto sia facile e pratico fare ottimi caffè e cremosi cappuccini.

Col tempo inoltre, si renderà conto di quanta poca manutenzione servirà.

Grazie della preferenza!

Cordialmente,

SIMONELLI | GROUP

EN

Congratulations for purchasing a Nuova Simonelli machine!

*Read this booklet carefully to “prepare” your **AURELIA WAVE** in the best possible way.*

You’ll realize it’s easy and handy to make great coffee and creamy cappuccinos.

In time, you will also realize how little maintenance is needed.

Thank you for the preference.

With best wishes,

SIMONELLI | GROUP

FR

Félicitations pour avoir acheté une machine Nuova Simonelli!

*Lisez attentivement les recommandations de ce livret pour «préparer» votre **AURELIA WAVE** de la meilleure façon possible.*

Vous réaliserez combien il est facile et pratique de préparer excellent cafés et cappuccinos crémeux.

Avec le temps, vous réaliserez aussi le peu d’entretien dont vous aurez besoin.

Merci de votre préférence !

Cordialement,

SIMONELLI | GROUP

INDICE / INDEX / SOMMAIRE

| | |
|-----|---|
| 4 | PRESCRIZIONI DI SICUREZZA |
| 11 | SAFETY INDICATIONS |
| 18 | PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ |
| 25 | INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION / INFORMATIONS GÉNÉRALES |
| 26 | DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECHNIQUES |
| 28 | DESCRIZIONE MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE LA MACHINE |
| 31 | INSTALLAZIONE / INSTALLATION / INSTALLATION |
| 34 | REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO / QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS / RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ |
| 35 | UTILIZZO / USE / UTILISATION |
| 40 | PROGRAMMAZIONE (versione V) / PROGRAMMING (V version) / PROGRAMMATION (version V) |
| 53 | PROGRAMMAZIONE (versione UX) / PROGRAMMING (UX version) / PROGRAMMATION (version UX) |
| 88 | PULIZIA / CLEANING / NETTOYAGE |
| 91 | MANUTENZIONE / MAINTENANCE / ENTRETIEN |
| 92 | SCHEMI ELETTRICI / ELECTRICAL DIAGRAMS / SCHÉMAS ÉLECTRIQUES |
| 106 | SCHEMI IDRAULICI / HYDRAULIC DIAGRAMS / SCHÉMAS HYDRAULIQUES |
| 110 | SCHEMI CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMAS CHAUDIÈRE |

IT PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

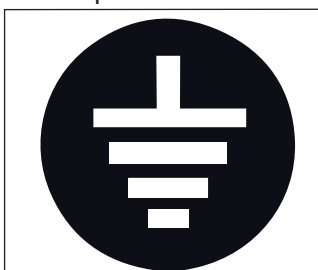
- Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato 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 dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc..) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.
- La macchina è adatta per essere installata in ambienti quali locali di servizio per il personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismi, presso gli spazi per clienti in hotels, motels, bed and breakfast e altri ambiti residenziali.
- L'apparecchio può essere installato solo in locali dove l'uso e la manutenzione sono limitate a personale qualificato.
- L'apparecchio non deve essere installato dove possono essere usati getti d'acqua.
- Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db.
- Per favorire l'areazione della macchina posizionarla a cm 15 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 l'apparecchio 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 vaschetta raccogli acque. La macchina deve essere 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 del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e

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

Per l'Australia quanto precede deve essere fatto in accordo alla norma di installazione AS/NZS 3000.

- Nel caso di installazione in cucine collegare il conduttore equipotenziale al morsetto presente sulla macchina indicato dal simbolo .



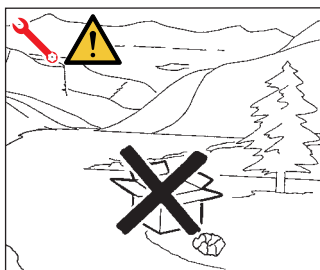
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare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

- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
 - Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;
 - Non usare l'apparecchio a piedi nudi;
 - Non usare, prolunghie in locali adibiti a bagno o doccia;
 - Non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;
 - Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc..);
 - Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.
- L'elettricista munito di patentino dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
- È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione. Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldatasse.
- Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

- In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione questa può essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal costruttore.
- L'alimentazione del dispositivo deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. L'installatore deve acquisire dal proprietario/gestore dell'impianto conferma che l'acqua rispetti i requisiti sopra indicati.
- Nel caso di macchina con connessione idrica alla rete la pressione minimo deve essere 2 bar ed inoltre la pressione massima per il corretto funzionamento della macchina non deve superare il 4 bar.
- La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +30]°C.
- Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento". Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:
 - 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè (per più erogatori si divida in uguale misura);
 - 100% del circuito acqua calda attraverso l'erogatore acqua (per più erogatori si divida in uguale misura).
 - Apertura dell'uscita vapore per 1 minuto.

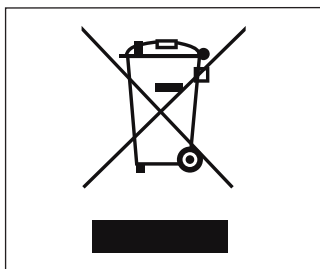
Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.

- 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 dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- 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.
- Quando la macchina non è sorvegliata per un lungo periodo, chiudere il rubinetto d'ingresso acqua.
- Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e staccare la spina.



- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.
- Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore 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).

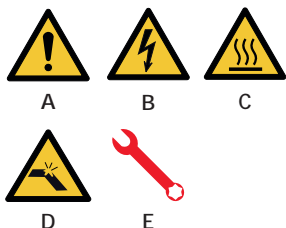
PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE

- 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 fornisca acqua con durezza massima di 3/5° Francesi (60/85 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

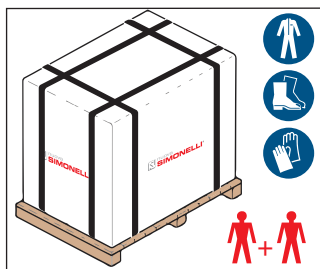
Nonostante il Costruttore ha previsto dei sistemi di sicurezza meccanici ed elettrici, persistono delle zone pericolose durante l'uso della macchina:



- Gruppi di erogazione caffè.
- Lancia vapore.
- Lancia acqua calda.
- Scaldatasse.

RICEZIONE MACCHINA

TRASPORTO



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

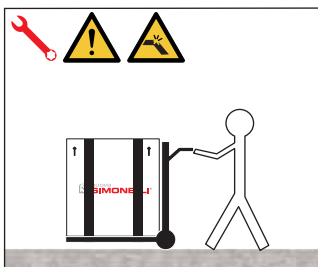
Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve indossare guanti e scarpe antinfortunistiche ed una tuta con elastici alle estremità.

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



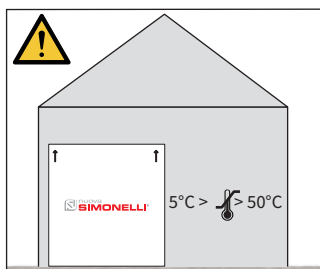
Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza vigenti in materia di sollevamento e spostamento di materiali.

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 dal pallet o del contenitore, non disperderlo nell'ambiente.

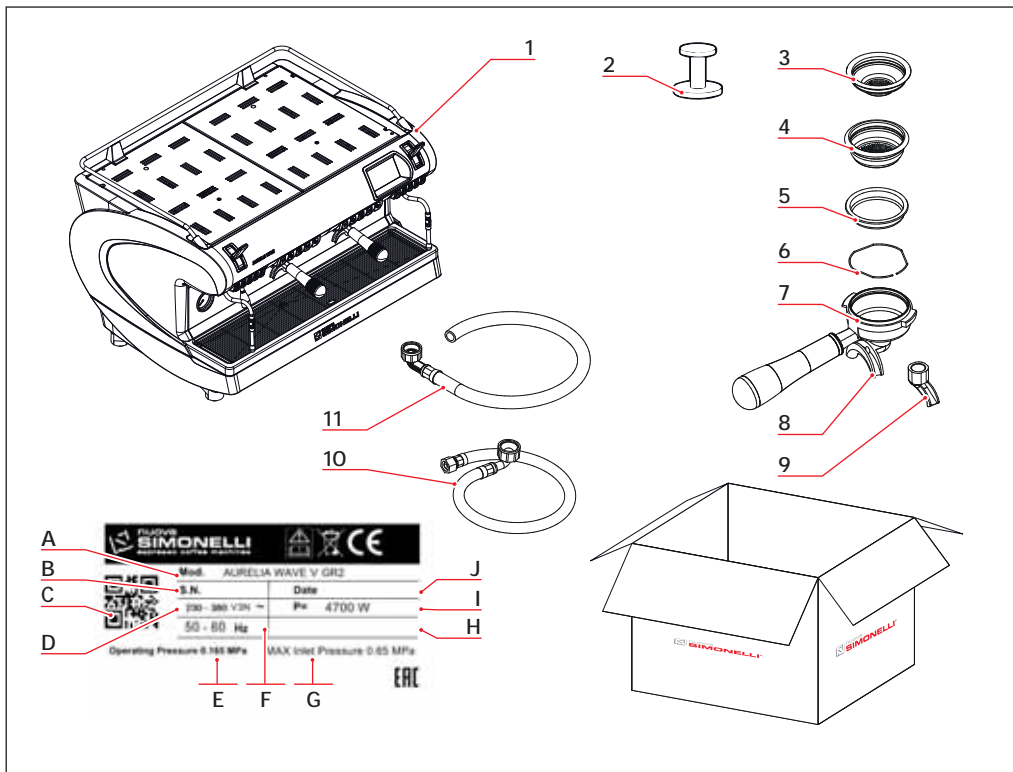
CONTROLLO CONTENUTI

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 (1 pz.)

3 Filtro singolo (1 pz.)

4 Filtro doppio (1 per ogni gruppo)

5 Filtro cieco (1 pz.)

6 Molla (n° gruppi + 1)

7 Portafiltro (n° gruppi + 1)

8 Beccuccio doppio (1 per ogni gruppo)

9 Beccuccio singolo (1 pz.)

10 Tubo carico 3/8" (1 da 1,5 m; 1 da 0,5 m)

11 Tubo di scarico 3/4" (1 pz.)

A Modello e versione

B Numero di serie

C QR code

D Alimentazione elettrica

E Pressione di lavoro

F Frequenza

G Pressione max ingresso

H Optional

I Potenza

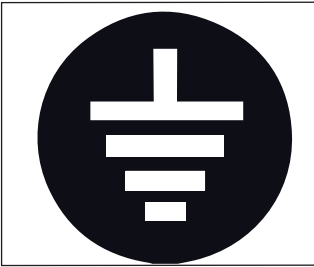
J Data di produzione

EN 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 unit safely. Keep this manual in a safe place for further consultation.
- This unit 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 appliance 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 appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.
- After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way. If you have any doubts, do not use the unit and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (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 is can be installed in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses by clients in hotels, motels and other residential type environments bed and breakfast type environments.
- The device can be installed only in places where the use and maintenance is limited to qualified personnel.
- The appliance must not be installed where it may be used water jets.
- The noise level of the machine is less than 70db.
- To facilitate aeration of the unit, position the aeration portion of the machine 15 cm from walls or other machinery.
- Remember that to install, maintain, unload and regulate the unit, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.
- Before turning on the unit 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 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. The warranty expires if the characteristics of the power supply do not correspond to the nameplate data.
- When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption. 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 technician. Always utilise the new hose supplied for connection to the water supply. Old hoses must not be utilised.

- On installation, the qualified electrician must fit a circuit breaker switch as foreseen by the safety norms in force that has a contact open distance that permits the complete disconnection under conditions of overload category III. For Australia, the above must be done according to the AS / NZS 3000 installation standard.
- In case of installation in kitchens, connect the equipotential conductor to the terminal on the machine indicated by the symbol ⚡.



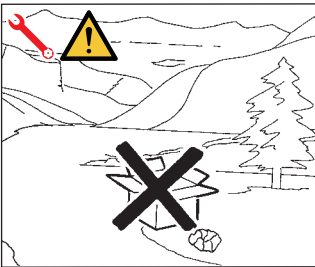
- The manufacturer cannot be held responsible for any damages incurred if the system is not grounded. For electrical safety, this machine requires a ground system. Contact a technically certified electrician who must check that the line electrical capacity is adequate for the maximum capacity indicated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

- There are some basic rules for the use of any electrical appliance. In particular:
 - Never touch the unit with wet hands or feet;
 - Never use the unit with bare feet;
 - Never use extension cords in areas equipped with baths or showers;
 - Never pull on the power supply cord to unplug the unit;
 - Never leave the unit exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc.);
 - Never let children, unauthorized personnel or anyone who has not read this manual operate the unit.
- The qualified electrician must also check that the section of the installation's cables is large enough for the absorbed power of the appliance.
- 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 unit's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the unit 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 device needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installation engineer needs confirmation from the owner/manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.
- For machines connected to the mains water supply, the minimum pressure must be 2 bar and the maximum pressure for correct machine operation must not exceed 4 bar.

- The operating temperature must be within the range of [+5, +30]°C.
- At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is “ready for operation”.
- After reaching the “ready for operation” condition, the following dispensing operations are carried out:
 - 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
 - 100% of the hot water circuit through the water dispenser (for several dispensers it is divided equally).
 - Open the steam outlet for 1 minute.

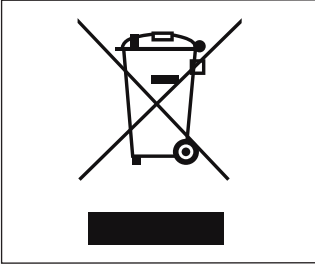
At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.

- 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 nozzle. Never place your hands under the nozzle and never touch it right after use.
- Before cleaning the unit follow the instructions given in this manual carefully.
- Once started the washing machine, do not interrupt, the detergent residue may remain inside the delivery unit.
- In case of breakdown or poor function, turn off the unit. Never tamper with the unit. 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 unit and unplug it from the mains.
- When the machine is left unattended for a long period, close the water inlet tap.



- Should you decide to stop using this type of unit, we suggest you render it inoperable by unplugging it and cutting the power supply cord.
- 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 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 seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one.

The suitable separate waste collection for the following sending of the disused equipment to recycling, the dealing or handling and compatible environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and on the people's health and helps the recycling of the materials the machine is composed of. The user's illegal disposal of the product implies the application of administrative fines as stated in Law Decree n.22/1997" (article 50 and followings of the Law Decree n.22/1997).

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 safely 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 3/5 French degrees (60/85 ppm).

SYMBOLS



A



B



C



D



E

- 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

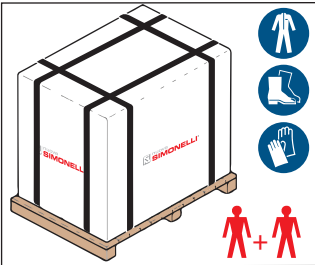
Although the manufacturer has provided mechanical and electrical safety systems, dangerous areas persist during the use of the machine:



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

MACHINE RECEIVING

TRANSPORT



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

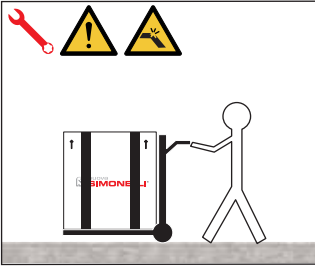
Operators performing any shipping or handling operations must wear gloves, safety shoes and overalls with elasticized cuffs.

The machine must be moved by 2 or more operators.



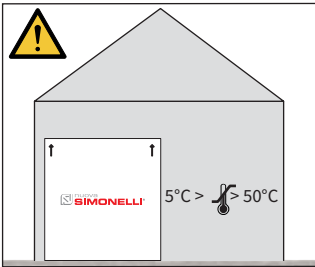
Failure to respect current safety regulations and standards on lifting and handling materials absolves the Manufacturer from all liability for possible damage to person or things.

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.

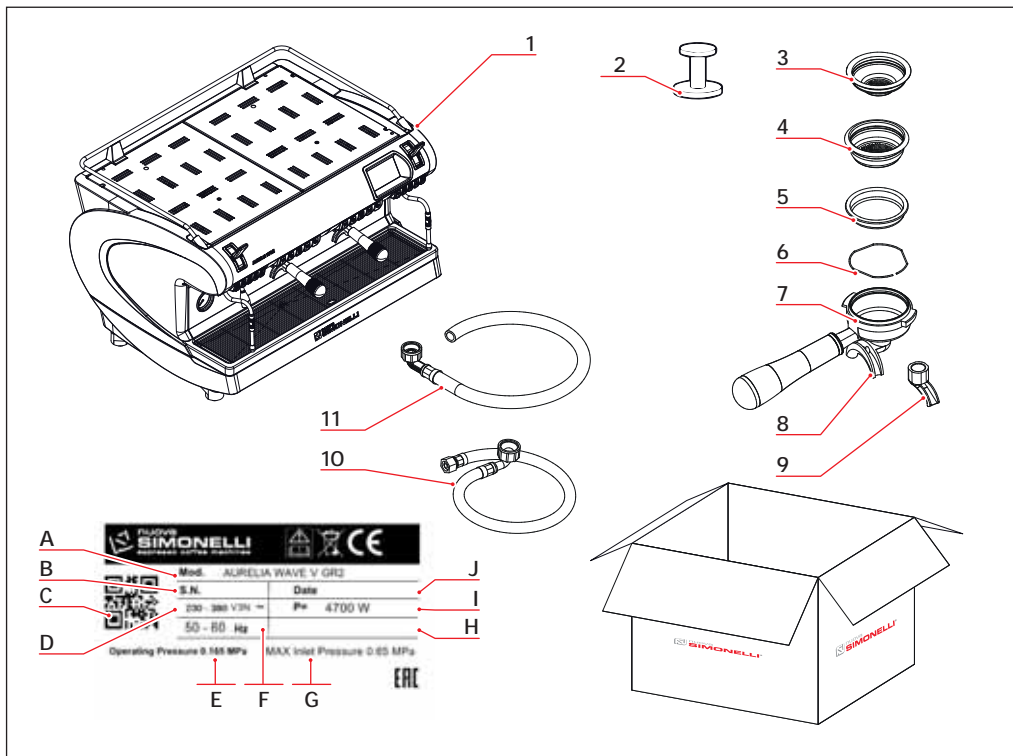
CONTENTS CHECK

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 (1 unit)

3 Single filter (1 unit)

4 Double filter (1 for each group)

5 Blind filter (1 unit)

6 Spring (group number + 1)

7 Filter-holder (group number + 1)

8 Double delivery spout (1 for each group)

9 Single delivery spout (1 for each group)

10 Filling tube 3/8" (1 of 1,5m; 1 of 0,5m)

11 Draining pipe 3/4" (1 unit)

A Model and version

B Serial number

C QR code

D Power supply

E Operating pressure

F Frequency

G Max inlet pressure

H Optional

I Power

J Production date

FR 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.
- Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément 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.
- Cet appareil 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 l'appareil et s'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- Après l'avoir retiré de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent constituer une source potentielle de danger. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.
- La machine est indiquée pour être installée dans les locaux de service pour le personnel employé dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail. Ainsi que dans les chambres d'hôtes, dans les espaces destinés aux clients des hôtels et autres structures résidentielles.
- L'appareil ne doit être installé que dans des locaux où son utilisation et son entretien sont limités à un personnel qualifié.
- L'appareil ne doit pas être installé dans un endroit où des jets d'eau peuvent être utilisés.
- Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70db.
- 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 l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette 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 du dispositif, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec le dispositif. 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 humaine. 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 autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes de sécurité en vigueur indiquant la distance d'ouverture des contacts et qui permette le débranchement complet dans les conditions de la catégorie de surtension III.
Pour l'Australie, les opérations précédentes doivent être effectuées conformément à la norme d'installation AS/NZS 3000.
- En cas d'installation dans les cuisines, raccorder le conducteur d'équipotentialité à la borne de la machine indiquée par le symbole ⚡.



- Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.

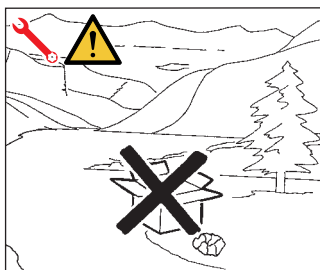
- L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales. Et notamment:
 - Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
 - Ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
 - Ne pas employer de rallonges dans les salles de bain ou les douches;
 - Ne pas tirer sur le cordon électrique pour débrancher l'appareil du réseau d'alimentation;
 - Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
 - Ne permettez pas l'utilisation de l'appareil de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de ce manuel.
- L'électricien agréé doit aussi garantir que la section des câbles du système est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
- 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 cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uni-

quement 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 dispositif 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.
- Pour les machines avec raccordement au réseau d'eau, la pression minimale doit être de 2 bar et, en outre, la pression maximale pour le bon fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 4 bar.
- La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +30]°C.
- Au terme de l'installation, le dispositif 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:
 - 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
 - 100% du circuit de l'eau chaude à travers le distributeur d'eau (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
 - Ouverture de la sortie vapeur pendant 1 minute.

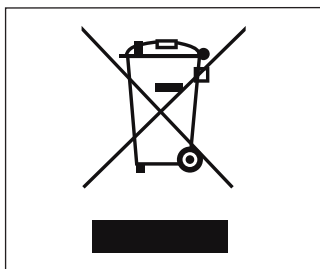
Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.

- 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 l'appareil, 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 l'appareil.
- 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.
- Si la machine n'est pas surveillée pendant une longue période, fermer le robinet d'arrivée d'eau.
- Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et débrancher la fiche de la prise de courant.



- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.
- Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.

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 l'appareillage arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvel appareillage 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).

férenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvel appareillage 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

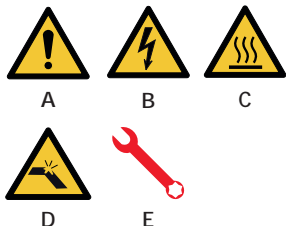
- Prédiposition du lieu d'installation.
L'acheteur doit prédiposer une surface d'appui appropriée pour supporter le poids de la machine (voir le chapitre installation).
- Prédiposition électrique.
Le système électrique doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur sur le lieu d'installation 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%.

- Prédiposition hydrique.
Préparer une évacuation d'eau appropriée et un réseau d'alimentation en eau d'une dureté maximale de 3/5° français (60/85 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

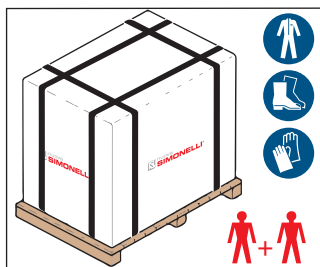
Bien que le fabricant ait fourni des systèmes de sécurité mécaniques et électriques, il existe encore des zones dangereuses pendant l'utilisation de la machine:



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

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.

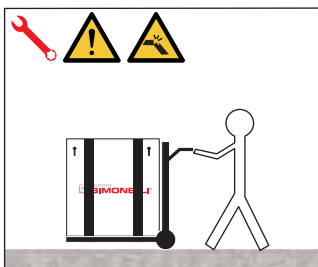
Avant de procéder à toute opération de transport ou de manutention de la machine, l'opérateur doit porter des gants et des chaussures de protection et une salopette avec des élastiques aux extrémités.

La machine doit être manipulée par 2 personnes ou plus.



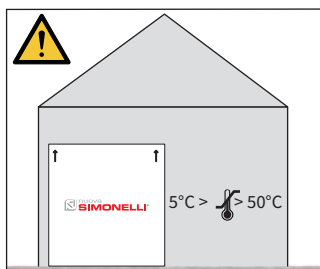
Le Fabricant décline toute responsabilité face aux éventuels dommages matériels ou corporels résultant du non-respect des règles de sécurité en vigueur en matière de levage et de déplacement de matériels.

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

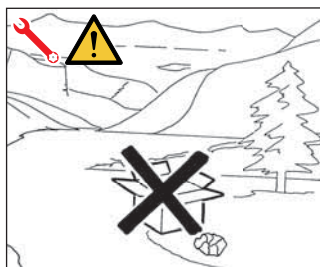


La boîte contenant la machine doit être stockée à l'abri des intempéries.

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.

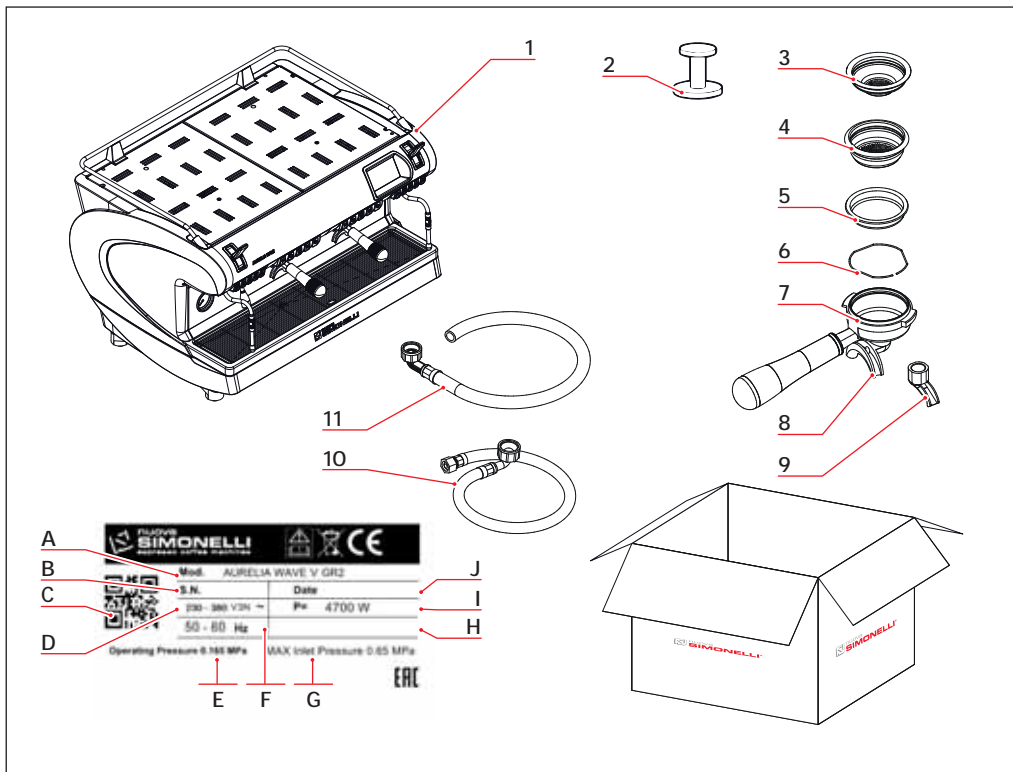
CONTRÔLES DES CONTENUS

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, 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 (1 pièce)
- 3 Filtre simple (1 pièce)
- 4 Filtre double (1 pour chaque groupe)
- 5 Filtre aveugle (1 pièce)
- 6 Ressort (n° groupes + 1)
- 7 Support pour filtre (n° groupes + 1)
- 8 Bec double (1 pour chaque groupe)
- 9 Bec simple (1 pièce)
- 10 Tube chargement 3/8" (1 de 1,5 m; 1 de 0,5 m)
- 11 Tube déchargement 3/4" (1 pièce)

- A Modèle et version
- B Numéro de série
- C QR code
- D Alimentation électrique
- E Pression de travail
- F Fréquence
- G Pression maximum entrée
- H Option
- I Puissance
- J Date de fabrication

1

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION INFORMATIONS GÉNÉRALES

IT

CONSTRUTTORE:

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

MACCHINA DA CAFFÈ MODELLO: AURELIA WAVE S - V - UX

EN

MANUFACTURER:

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

COFFEE MACHINE MODEL: AURELIA WAVE S - V - UX

FR

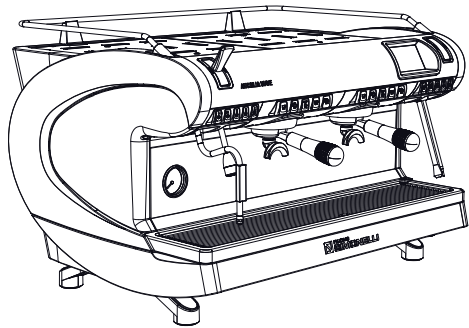
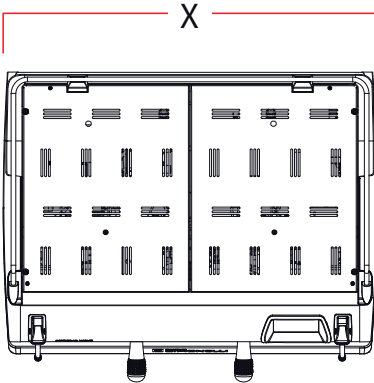
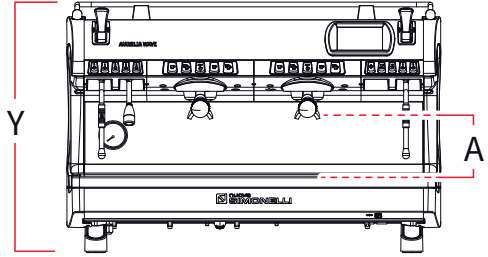
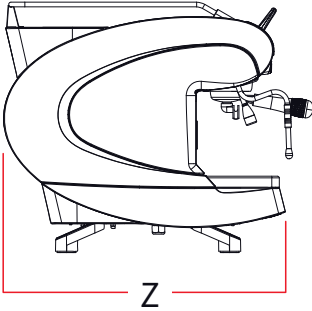
FABRICANT:

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

MACHINE À CAFÉ MODÈLE: AURELIA WAVE S - V - UX

2

DATI TECNICI TECHNICAL DATA DONNÉES TECHNIQUES

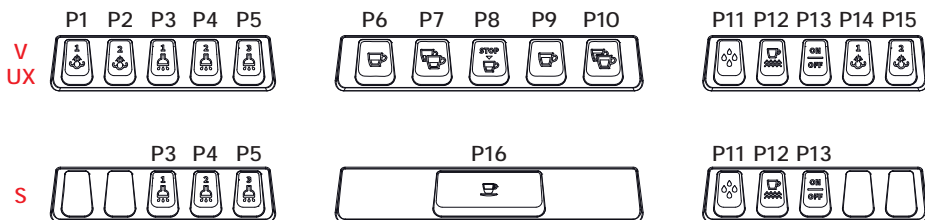
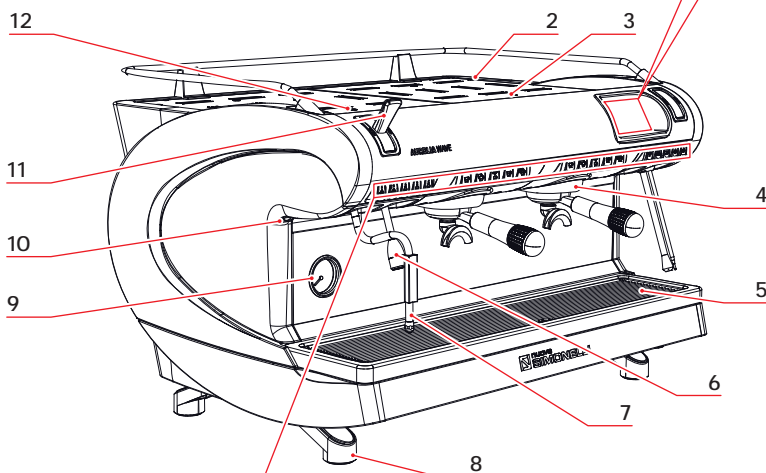


| Versione Version Version | | S | | V | | UX | | |
|--|--|----------|--------|----------|--------|-----------|--------|---------|
| Gruppi Groups Groupes | | 2 | 3 | 2 | 3 | 2 | 3 | |
| Voltaggio Voltage Voltage | | 230/380 | | 230/380 | | 230/380 | | |
| Potenza (con scaldatazze) Power (with cup warmer) Puissance (avec chauffe-tasses) | | W | 5100 | 5900 | 5100 | 5900 | 5700 | 6800 |
| Potenza (senza scaldatazze) Power (without cup warmer) Puissance (sans chauffe-tasses) | | W | 4700 | 5400 | 4700 | 5400 | 5300 | 6300 |
| Capacità caldaia vapore Steam boiler capacity Capacité chaudière vapeur | | l | 14 | 17 | 14 | 17 | 14 | 17 |
| Peso netto Net weight Poids net | | kg/lb | 78/172 | 92/203 | 78/172 | 92/203 | 79/174 | 94/207 |
| Peso lordo Gross weight Poids brut | | kg | 84/105 | 102/225 | 84/105 | 102/225 | 85/187 | 104/229 |
| Livello sonoro Noise level Niveau sonore | | dB | <70 | | <70 | | <70 | |

Dimensioni / Dimensions / Mesures

| | | | | | | | |
|----------|------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| X | mm | 802 | 1032 | 802 | 1032 | 802 | 1032 |
| | inch | 31 9/16" | 40 10/16" | 31 9/16" | 40 10/16" | 31 9/16" | 40 10/16" |
| Y | mm | 537 | | 537 | | 537 | |
| | inch | 21 2/16" | | 21 2/16" | | 21 2/16" | |
| Z | mm | 605 | | 605 | | 605 | |
| | inch | 23 13/16" | | 23 13/16" | | 23 13/16" | |
| A | mm | 135 - 180 | | 135 - 180 | | 135 - 180 | |
| | inch | 5,3 - 7,1 | | 5,3 - 7,1 | | 5,3 - 7,1 | |

3 DESCRIZIONE MACCHINA MACHINE DESCRIPTION DESCRIPTION DE LA MACHINE



IT

- 1 Display
- 2 Regolatore Easycream (opt)
- 3 Scaldatazze
- 4 Gruppo erogazione
- 5 Griglia
- 6 Lancia acqua calda
- 7 Lancia vapore
- 8 Piedino macchina
- 9 Manometro
- 10 Led esterno
- 11 Leva vapore
- 12 Regolatore acqua calda

- P1 Vapore 1
P2 Vapore 2
P3 Acqua calda 1
P4 Acqua calda 2
P5 Acqua calda 3
P6 1 caffè corto
P7 2 caffè corti
P8 Caffè continuo
P9 1 caffè lungo
P10 2 caffè lunghi
P11 Lavaggio
P12 ON/OFF scaldatazze
P13 ON/OFF macchina
P14 Vapore 1
P15 Vapore 2
P16 START/STOP caffè

EN

- 1 Display
- 2 Easycream regulator (opt)
- 3 Cup warmer
- 4 Dispensing group
- 5 Grid
- 6 Hot water wand
- 7 Steam wand
- 8 Machine feet
- 9 Pressure gauge
- 10 External led
- 11 Steam lever
- 12 Hot water regulator

- P1 Steam 1
P2 Steam 2
P3 Hot water 1
P4 Hot water 2
P5 Hot water 3
P6 1 short coffee
P7 2 short coffees
P8 Continuously coffee
P9 1 long coffee
P10 2 long coffees
P11 Washing
P12 Cup warmer ON/OFF
P13 Machine ON/OFF
P14 Steam 1
P15 Steam 2
P16 Coffee START/STOP

FR

- 1 Afficheur
- 2 Régulateur Easycream (opt)
- 3 Chauffe-tasses
- 4 Groupe de Distribution
- 5 Grille
- 6 Lance eau chaude
- 7 Lance vapeur
- 8 Pied machine
- 9 Manomètre
- 10 Led externe
- 11 Levier vapeur
- 12 Régulateur eau chaude

- P1 Vapeur 1
P2 Vapeur 2
P3 Eau chaude 1
P4 Eau chaude 2
P5 Eau chaude 3
P6 1 café serré
P7 2 café serrés
P8 Café continu
P9 1 café léger
P10 2 café légers
P11 Lavage
P12 ON/OFF chauffe-tasses
P13 ON/OFF machine
P14 Vapeur 1
P15 Vapeur 2
P16 START/STOP café

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 3/5° Francesi (60/85 ppm).
- Toccare con le mani i gruppi di erogazione.
- Introdurre nei portafiltri, cose o materiali diversi da caffè.
- Posizionare sullo scaldatazze altri oggetti diversi da tazze e tazzine.
- Appoggiare contenitori con liquidi sullo scaldatazze.
- Riscaldare bevande o altre sostanze non alimentari.
- Ostruire le griglie di areazione con panni o altro, o coprire lo scaldatazze con panni.
- Utilizzare la macchina bagnata.

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 3/5 French degrees (60/85 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.

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

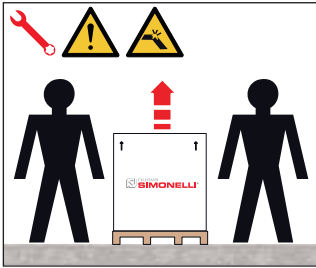
Ce paragraphe énumère seulement quelques situations d'usage incorrect raisonnablement prévisibles.

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 3/5° français (60/85 ppm)
- Toucher les groupes de distribution avec les mains.
- Introduire dans les portefiltres des choses ou des matériaux autres que du café.
- Positionner sur le chauffetasses 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.

4

INSTALLAZIONE INSTALLATION INSTALLATION



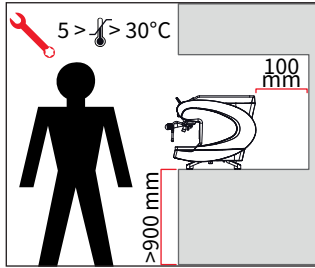
IT

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.



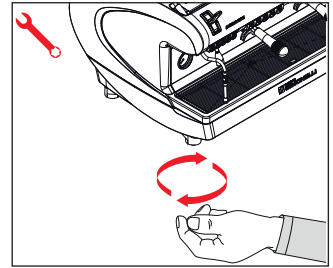
EN

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.



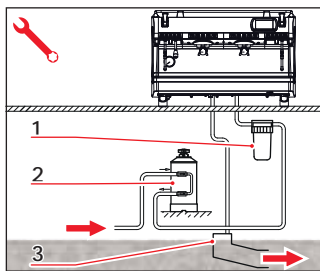
FR

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 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.

SPECIFICHE ACQUA

- Durezza totale: 50-60 ppm (parti per milione).
- Pressione: 2-5 bar (acqua fredda).
- Flusso minimo: 200 l/ora.
- Cloruro: < 1.0 micron.
- Alcalinità: 10 e 150 ppm.
- Sali totali disciolti (TDS): 50 - 250 ppm.
- Cloro: < 0,50 mg/l.
- pH: 6,0 - 8,0.

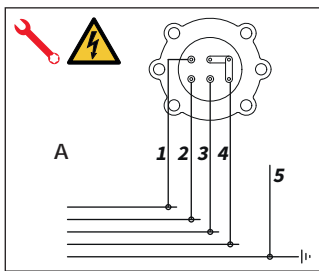
4.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

- A** 380 V - 3 fasi + neutro
B 230 V - monofase

- 1 Nero
- 2 Grigio
- 3 Marrone
- 4 Blu
- 5 Giallo-verde



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.

WATER SPECIFICATIONS

- Total hardness: 50-60 ppm (parts per million).
- Pressure 2-5 bar (cold water).
- Minimum flow: 200 l/hr.
- Chloride: < 1.0 micron.
- Alkalinity: 10 - 150 ppm.
- Total dissolved salt (TDS): 50 - 250 ppm.
- Chlorine: < 0.50 mg/l.
- pH: 6.0 - 8.0.

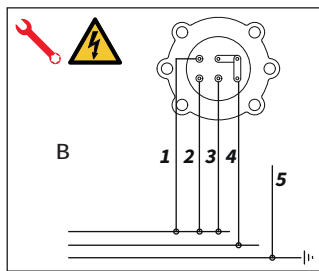
4.3 ELECTRICAL CONNECTION

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

- A** 380 V - 3 phases + Neutral
B 230 V - monophase voltage

- 1 Black
- 2 Gray
- 3 Brown
- 4 Blue
- 5 Yellow - green



4.2 BRANCHEMENT D'EAU

Éviter les étranglements des tubes de connexion. Vérifier que l'évacuation soit en mesure d'éliminer les rebuts. Il est interdit d'utiliser des tubes de raccordement déjà utilisés dans le passé. L'entretien des filtres est à la charge de l'utilisateur.

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

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

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

- Dureté totale: 50-60 ppm (parties par million).
- Pression: 2-5 bar (eau froide).
- Débit minimum: 200 l/heure.
- Chlorure: < 1.0 micron.
- Alcalinité: 10 e 150 ppm.
- Sels dissous total (TDS): 50 - 250 ppm.
- Chlore: < 0,50 mg/l.
- pH: 6,0 - 8,0.

4.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

- A** 380 V - 3 phases + neutre
B 230 V - monphasé

- 1 Noir
- 2 Gris
- 3 Marron
- 4 Bleu
- 5 Jaune-vert

4.4 OPERAZIONI PRELIMINARI

Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento".

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

- 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè (per più erogatori si divide in uguale misura);
- Apertura dell'uscita vapore per 1 minuto;
- 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.

4.4 PRELIMINARY OPERATIONS

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

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

- 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- Open the steam outlet for 1 minute;
- Complete emptying of the steam boiler. Repeat this operation at least 3 times.

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

4.4 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

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

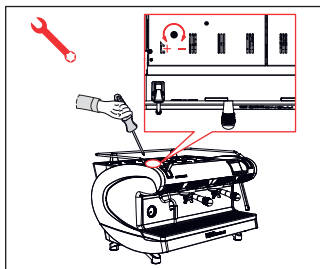
Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:

- 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- Ouverture de la sortie vapeur pendant 1 minute;
- Vidange totale de la chaudière vapeur. Répéter toute l'opération au moins 3 fois.



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

5



REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ





IT

 Le operazioni di seguito descritte devono essere svolte solo da tecnici specializzati.
 Il Costruttore non risponde di alcun danno a cose o persone derivante da una mancata osservanza di quanto sopra detto.


EN

 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.

FR

 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 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 ANTIORARIO per DIMINUIRE la temperatura dell'acqua calda.


5.1 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT

 Operation carried out with 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.

5.1 RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUDE

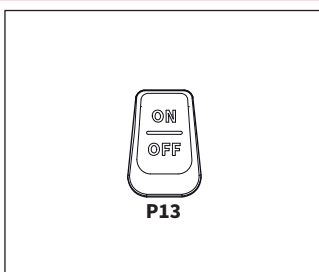
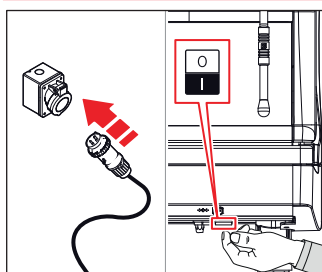
 Cette opération peut être effectuée même si la machine est allumée.

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.

6

UTILIZZO USE UTILISATION



IT

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

6.1 ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO MACCHINA



Per accendere la macchina, collegarla alla presa elettrica e posizionare l'interruttore generale in posizione "I".

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

Versione V - UX (display)

- Acceso: compare la versione del firmware per circa 1 secondo.
- Spento: compare la scritta OFF.

Versione S

Lo stato di macchina in funzione viene indicato dalla spia **P13**.

La macchina non è operativa; l'interruttore generale permette solo l'alimentazione della scheda elettronica.

Per spegnere la macchina posizionare l'interruttore generale in posizione "0".

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

EN

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

6.1 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF



To switch ON the machine, connect it to the electrical socket and set the main switch to position "I".

If the self-diagnostics report anomalies or failures, the operator MUST NOT intervene. Please contact the Assistance Centre.

Version V - UX (display)

- ON: appear the firmware version for about 1 second.
- OFF: appear the message OFF.

Version S

The operating state of the machine is indicated by the indicator light **P13**.

The machine is not operational, since the main switch only powers the electronic card.

To switch OFF the machine, set the main switch to position "0".

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

FR

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

6.1 MARCHE/ARRÊT DE LA MACHINE



Pour mettre la machine en marche, branchez-la à la prise électrique et mettez l'interrupteur principal sur la position «I».

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

Version V - UX (afficheur)

- Éclairé: La version du firmware s'affiche pendant environ 1 seconde.
- Non éclairé: OFF apparaît.

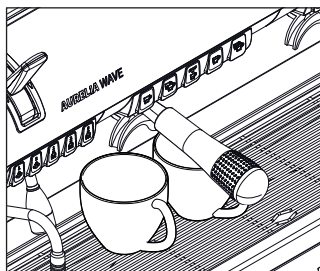
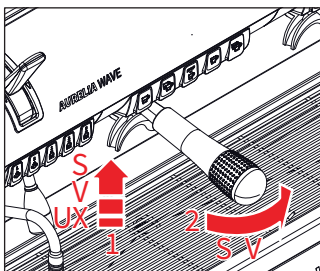
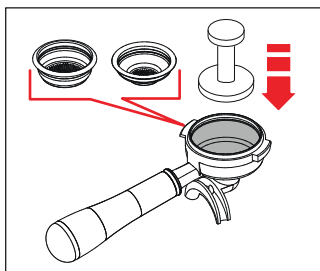
Version S

L'état de la machine en fonctionnement est indiqué par le voyant lumineux **P13**.

La machine n'est pas opérationnelle car l'interrupteur général permet seulement l'alimentation de la carte électronique.

Pour arrêter la machine, mettez l'interrupteur principal sur la position «0».

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



IT

6.2 EROGAZIONE CAFFÈ

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 gruppo erogazione. La versione UX, con sistema EASYLOCK, permette di inserire il portafiltro senza ruotarlo nel gruppo.
- Posizionare la/le tazzina/e sotto i beccucci e premere il pulsante caffè desiderato.

Al termine di ogni erogazione di caffè lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinché rimanga sempre caldo per un'erogazione di successo. Eviterà inoltre che la guarnizione della testa all'interno della testa del gruppo si asciughi prematuramente.

EN

6.2 COFFEE DISPENSING

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 unit.
- 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. The UX version, with EASYLOCK system, allows to insert the filter holder without rotating it in the group.
- Position the cup/s under the spout/s and press the desired coffee button.

At the end of each coffee dispensing leave the filter-holder inserted in the unit so that it will keep warm for a successful delivery. It will also prevent the head gasket inside the group head premature drying out.

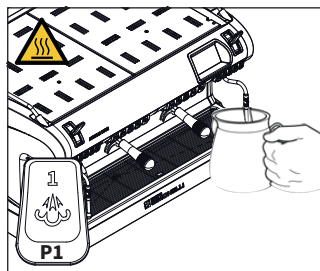
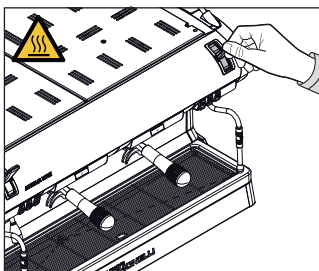
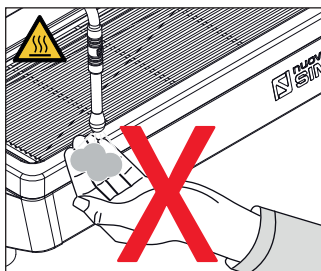
FR

6.2 DISTRIBUTION CAFÉ

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. La version UX, avec système EASYLOCK, permet d'insérer le porte-filtre sans le faire tourner dans le groupe.
- Placer la ou les tasses sous les becs et appuyer sur la touche café souhaitée.

À la fin de chaque distribution de café, laisser le porte-filtre fixé au groupe afin qu'il reste toujours chaud pour une distribution réussie. Cela empêchera également le joint de tête à l'intérieur de la tête du groupe de sécher prématurément.



IT

6.3 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.

Versione S

Tirare o spingere la leva vapore.

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

Versione V - UX

Versione con vapore automatico (optional).

Oltre al funzionamento manuale come per la versione S, possono essere impostati due tempi di erogazione vapore.

Premere il pulsante **P1** vapore per erogare (il pulsante si illumina).

EN

6.3 STEAM DISPENSING

While using the steam nozzle, 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.

Version S

Pull or push the steam lever.

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

Version V - UX

Version with automatic steam (optional).

In addition to manual operation, as with the S version, two steam delivery times can be set.

Press the steam **P1** button to dispense (the button lights).

FR

6.3 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.

Version S

Tirer ou pousser le levier vapeur.

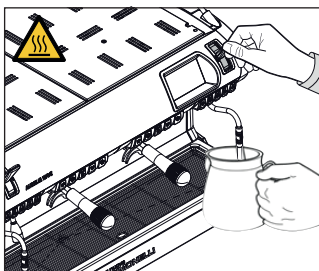
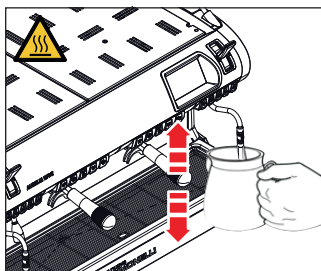
En tirant entièrement le levier, il reste verrouillé dans la position de distribution maximum; En le poussant, son retour est automatique.

Version V - UX

Version avec vapore automatico (en option).


En plus du fonctionnement manuel comme pour la version S, il est possible de régler deux temps de distribution de vapeur.

Appuyer sur la touche vapeur **P1** pour distribuer (la touche s'allume).



IT

6.4 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO


 Si consiglia di spurgare l'erogatore di vapore prima di riscaldare il latte in modo da rimuovere eventuale sporizia.

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.

 Alla fine dell'operazione, spurgare la lancia per rimuovere residui di latte e pulirla accuratamente con un panno morbido.

EN

6.4 MAKING CAPPUCCINO


 It is advisable to purge the steam nozzle before heating the milk in order to remove any dirt.

Immerse the nozzle 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 nozzle slightly up and lightly move it vertically across the surface of the milk.

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

 At the end of the operation, purge the wand to remove milk residue and clean it thoroughly with a soft cloth.

FR

6.4 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO


 Il est conseillé de purger le distributeur de vapeur avant de chauffer le lait afin d'éliminer toute saleté.

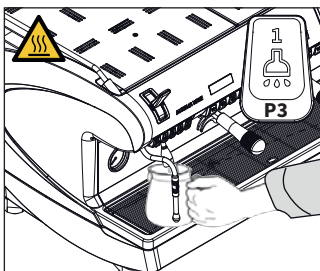
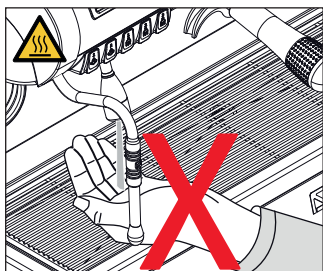
Plonger le bec de la vapeur dans le fond du récipient à lait plein pour 1/3 de sa capacité.

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.


 À la fin de l'opération, purger la buse pour éliminer les résidus de lait et la nettoyer soigneusement avec un chiffon doux.



IT

6.5 EROGAZIONE ACQUA CALDA

 Prestare molta attenzione durante l'uso della lancia dell'acqua calda per evitare ustioni. Non mettere le mani sotto l'acqua erogata e non toccare la lancia subito dopo l'uso.

 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.
- Premere una volta sul pulsante **P3**, la spia si illumina.


Dalla lancia acqua calda verrà erogata acqua per un tempo equivalente al valore programmato o ripremere il pulsante per interrompere l'erogazione.

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

EN

6.5 HOT WATER DISPENSING

 Be extremely careful when using the hot water wand to avoid burns. Do not put your hands under the dispensed water or touch the wand immediately after use.

 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 nozzle.
- Press button **P3** once, the indicator light will illuminate.


The hot water wand will deliver water for the amount of time equivalent to the set value or press the button again to stop pouring.

The hot water can be delivered at the same time as coffee.

FR

6.5 DISTRIBUTION EAU CHAUDE

 Soyez très prudent lorsque vous utilisez la buse d'eau chaude pour éviter les brûlures. Ne pas mettre les mains sous l'eau distribuée et ne pas toucher la buse immédiatement après utilisation.

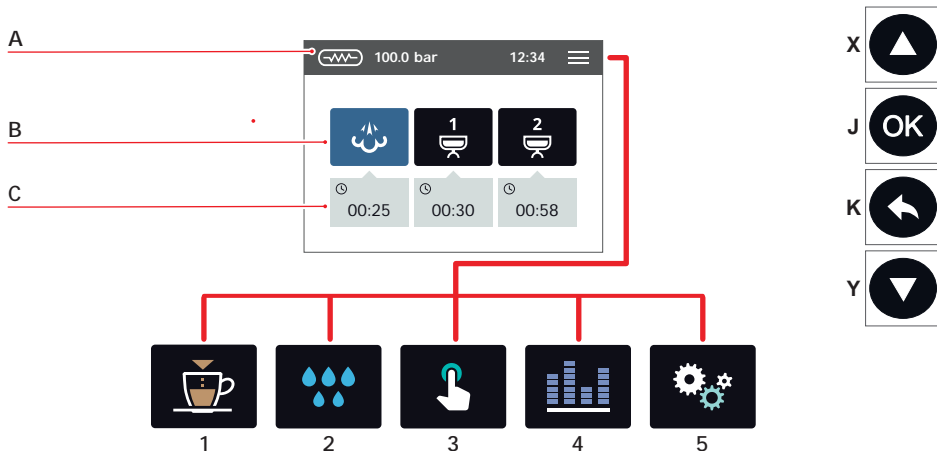
 Avant d'utiliser la lance de l'eau chaude, purger le circuit hydraulique pendant au moins 2 secondes.

- Placer un récipient sous la lance de l'eau chaude.
- Appuyer une fois sur la touche **P3**, le voyant s'allume.

La lance de l'eau chaude fournit de l'eau pendant une durée équivalente à la valeur programmée ou appuyer de nouveau sur la touche pour interrompre l'alimentation.

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

7 PROGRAMMAZIONE (versione V) PROGRAMMING (V version) PROGRAMMATION (version V)



IT

Le schermate descritte nel presente manuale sono puramente indicative. Interagire con il display della macchina tramite la pulsantiera:

- X Su/incremento
- Y Giù/decremento
- J Conferma/Avanti
- K Annulla/Indietro

HOME PAGE

- A Pressione vapore e informazioni
- B Icone gruppi
- C Tempo di erogazione

Per accedere al menu principale premere **X** e dopo **J**.

MENU PRINCIPALE

- 1 Programmazione dosi
- 2 Pulizia
- 3 Display e tasti
- 4 Contatori
- 5 Impostazioni

Selezionare una delle icone e premere **J** per accedere al relativo menù.

EN

The screens described in this manual are indicative only. Interact with the machine display via the push-buttons:

- X Up/increase
- Y Down/decrease
- J Confirm/Proceed
- K Cancel/Return

HOME PAGE

- A Steam pressure and info
- B Groups icon
- C Dispensing time

To access the main menu press **X** and then **J**.

MAIN MENU

- 1 Doses programming
- 2 Cleaning
- 3 Display and buttons
- 4 Counters
- 5 Settings

Select one of the icons and press **J** to access the relative menu.

FR

Les fenêtres-vidéo décrites dans ce manuel sont purement indicatives. Interagir avec l'écran de la machine via le panneau de commande:

- X Haut/incrément
- Y Bas/décrément
- J Confirmer/Avant
- K Retour/arrière

PAGE D'ACCUEIL

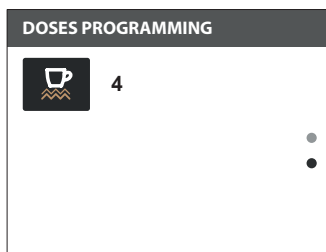
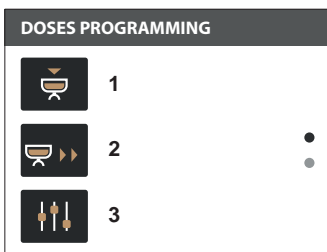
- A Pression vapeur et informations
- B Icônes groupes
- C Temps de distribution

Pour accéder au menu principal, appuyer sur **X** puis sur **J**.

MENU PRINCIPAL

- 1 Programmation doses
- 2 Nettoyage
- 3 Afficheur et touches
- 4 Compteurs
- 5 Programmations

Sélectionner l'une des icônes et appuyer sur **J** pour accéder à son menu.



IT

7.1 PROGRAMMAZIONE DOSI

Selezionare una delle icone per accedere al relativo menù.

- 1 Programmazione dosi
- 2 Trasferimento dosi
- 3 Impostazioni standard
- 4 Scaldatazze (optional)



7.1.1 PROGRAMMAZIONE DOSI

Dopo l'accesso, lampeggiano tutti i tasti delle dosi programmabili.

- Riempire il portafiltro con caffè macinato e inserirlo nel gruppo.
- Premere uno dei pulsanti lampeggianti per iniziare l'erogazione.
- Dopo aver raggiunto la quantità desiderata, premere **P8** per fermare l'erogazione e memorizzare la dose.
- Il tasto selezionato si spegne, mentre gli altri continuano a lampeggiare.
- Premere un altro tasto lampeggiante per programmarlo o premere **P8** per uscire dalla programmazione.

EN

7.1 DOSES PROGRAMMING

Press one of the icons to access the relative menu.

- 1 Doses programming
- 2 Doses transfer
- 3 Standard settings
- 4 Cup warmer (optional)



7.1.1 DOSES PROGRAMMING

After logging in, all programmable dose keys flash.

- Fill the filter holder with ground coffee and insert it into the group.
- Press one of the flashing buttons to start dispensing.
- Once you have reached the desired quantity, press **P8** to stop brewing and save the dose.
- The selected key will turn off, while the others will continue to flash.
- Press another flashing key to program it or press **P8** to exit programming.

FR

7.1 PROGRAMMATION DOSÉS

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

- 1 Programmation doses
- 2 Transfert des doses
- 3 Programmatons standard
- 4 Chauffe-tasses (en option)

7.1.1 PROGRAMMATION DOSÉS

Après l'accès, toutes les touches de dosage programmables clignotent.

- Remplir le porte-filtre de café moulu et l'introduire dans le groupe.
- Appuyer sur l'un des boutons clignotants pour commencer la distribution.
- Après avoir atteint la quantité désirée, appuyez sur **P8** pour arrêter la distribution et mémoriser la dose.
- La touche sélectionnée s'éteint, alors que les autres continuent de clignoter.
- Appuyer sur une autre touche clignotante pour la programmer ou appuyer sur **P8** pour quitter la programmation.



IT

7.1.2 TRASFERIMENTO DOSI

- Selezionare il gruppo sorgente da cui copiare le dosi con i tasti **X** o **Y** e confermare con **J**.
- Selezionare il gruppo di destinazione in cui copiare le dosi con i tasti **X** o **Y** e confermare con **J**.

Per uscire dalla procedura premere **K**.

EN

7.1.2 TRANSFER DOSES

- Select the source group from which you want to copy the doses with **X** or **Y** keys and confirm with **J**.
- Select the target group to which you want to copy the doses with the **X** or **Y** keys and confirm with **J**.

To exit the procedure press **K**.

FR

7.1.2 TRANSFERT DES DOSES

- Sélectionner le groupe source à partir duquel on désire copier les doses avec les touches **X** ou **Y** et confirmer avec **J**.
- Avec les touches **X** ou **Y** sélectionner le groupe cible dans lequel on désire copier les doses et confirmer avec **J**.

Pour quitter la procédure appuyer **K**.

STANDARD



| | | |
|-------|--------|--------|
| | | |
| 40 cc | 60 cc | 50 cc |
| | | |
| 85 cc | 9 sec. | 0 sec. |

7.1.3 IMPOSTAZIONI STANDARD

Permette di ripristinare le dosi ai valori iniziali del Costruttore.

Un tempo di 0 secondi, determina il funzionamento in continuo.

7.1.3 STANDARD SETTINGS

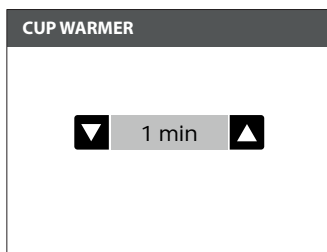
It allows to restore the doses to the initial values of the Manufacturer.

A time of 0 seconds determines the continuous operation.

7.1.3 PROGRAMMATIONS STANDARD

Permet de rétablir les doses aux valeurs initiales du fabricant.

Un temps de 0 seconde détermine le fonctionnement continu.



IT

7.1.4 SCALDATAZZE

Impostare i tempi di funzionamento dello scaldatazze.

- Tempo ON (minuti)
- Tempo OFF (minuti)

EN

7.1.4 CUP WARMER

Set the functioning time of the cup-warmer.

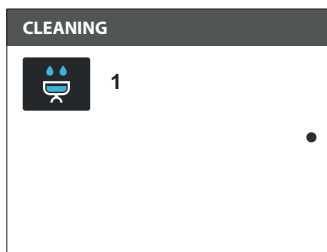
- Time ON (minutes)
- Time OFF (minutes)

FR

7.1.4 CHAUFFE-TASSES

Régler les temps de fonctionnement du chauffe-tasses.

- Temps ON (minutes)
- Temps OFF (minutes)



7.2 PULIZIA

Selezionare una delle icone per accedere al relativo menù.

- 1 Lavaggio dei gruppi

7.2 CLEANING

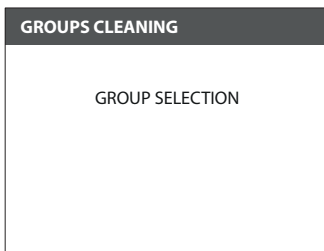
Select one of the icons to access the relative menu.

- 1 Group washing

7.2 NETTOYAGE

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

- 1 Lavage des groupes



IT

7.2.1 LAVAGGIO DEI GRUPPI

La procedura di lavaggio può essere attivata dal display selezionando le apposite icone descritte di seguito, o seguendo la procedura manuale come descritto al paragrafo 9.1.

Impostare il ciclo di lavaggio per i singoli gruppi:

- Selezione gruppo
- Quantità di acqua per il lavaggio
- Quantità di acqua per il risciacquo

EN

7.2.1 GROUPS CLEANING

The washing procedure can be activated from the display by selecting the appropriate icons described below, or by following the manual procedure as described in paragraph 9.1.

Set the wash cycle for the single group:

- Groups selection
- Washing water quantity
- Rinse water quantity

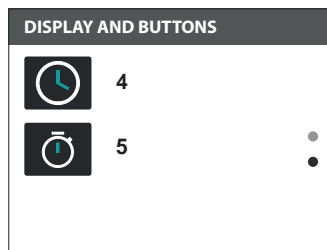
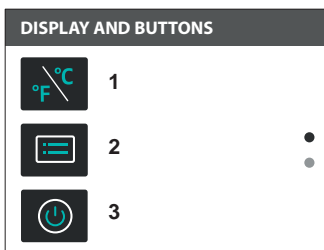
FR

7.2.1 LAVAGE DES GROUPES

La procédure de lavage peut être activée à partir de l'écran en sélectionnant les icônes prévues à cet effet, décrites ci-dessous, ou en suivant la procédure manuelle décrite au paragraphe 9.1.

Programmer le cycle de lavage pour chaque groupe.

- Sélection groupe
- Quantité d'eau pour le lavage
- Quantité d'eau pour le rinçage



7.3 DISPLAY E TASTI

Selezionare una delle icone per accedere al relativo menu.

- 1 Unità di misura
- 2 Luminosità display
- 3 Luminosità tasti
- 4 Timeout display
- 5 Visualizza tempo erogazione

7.3 DISPLAY AND BUTTONS

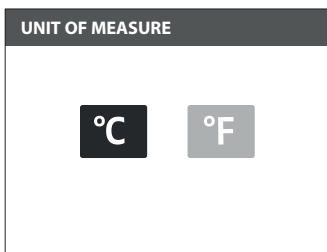
Select one of the icons to access the relative menu.

- 1 Measurement units
- 2 Screen brightness
- 3 Button pad brightness
- 4 Display timeout
- 5 Delivery time displaying

7.3 AFFICHEUR ET TOUCHES

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

- 1 Unité de mesure
- 2 Luminosité afficheur
- 3 Luminosité touches
- 4 Timeout afficheur
- 5 Afficher le temps de distribution



IT

7.3.1 UNITÀ DI MISURA

Impostare l'unità di misura di default.

- Fahrenheit
- Celsius

EN

7.3.1 UNIT OF MEASURE

Set the default measurements units.

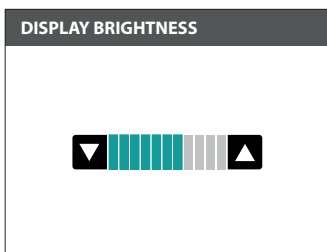
- Fahrenheit
- Celsius

FR

7.3.1 UNITÉ DE MESURE

Programmer l'unité de mesure par défaut.

- Fahrenheit
- Celsius



7.3.2 LUMINOSITÀ DISPLAY

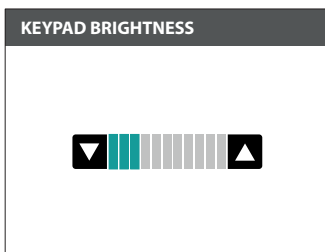
Impostare la luminosità del display.

7.3.2 DISPLAY BRIGHTNESS

Set the screen light intensity.

7.3.2 LUMINOSITÉ AFFICHEUR

Programmer la luminosité de l'afficheur.



IT

7.3.3 LUMINOSITÀ TASTI

Impostare la luminosità dei tasti.

EN

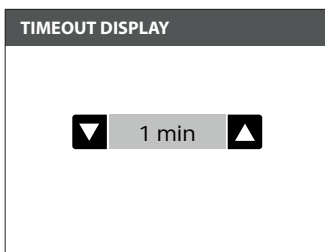
7.3.3 KEYPAD BRIGHTNESS

Set the button pad light intensity.

FR

7.3.3 LUMINOSITÉ TOUCHES

Programmer la luminosité des touches.



7.3.4 TIMEOUT DISPLAY

Impostare il tempo di apparizione dello screensaver sul display.

7.3.4 TIMEOUT DISPLAY

Set the time the screen saver appears on the display.

7.3.4 TIMEOUT AFFICHEUR

Programmer le temps d'apparition de l'économiseur d'écran sur l'afficheur.



IT

7.3.5 VISUALIZZAZIONE TEMPO EROGAZIONE

Impostare la durata di apparizione del tempo di erogazione sul display.

- Modalità Temporizzata: la visualizzazione rimane per un certo tempo;
- Modalità Persistente: la visualizzazione rimane fissa.

EN

7.3.5 SHOW BREWING TIME

Set the duration for the dispensing time to appear on the display.

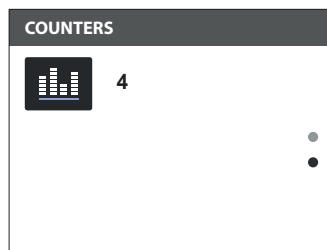
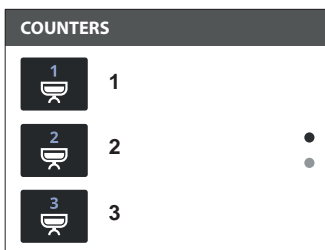
- Timed Mode: the view remains for a certain time;
- Persistent mode: the view remains fixed.

FR

7.3.5 AFFICHAGE TEMPS DE DISTRIBUTION

Régler la durée pendant laquelle le temps de distribution s'affiche à l'écran.

- Mode temporisé: l'affichage reste pendant un certain temps ;
- Mode persistant: l'affichage reste fixe.



7.4 CONTATORI

Questo menù varia in base al numero di gruppi installati sulla macchina.

Selezionare una delle icone per accedere al relativo menù.

- 1 Contatori gruppo 1
- 2 Contatori gruppo 2
- 3 Contatori gruppo 3
- 4 Contatore totale

7.4 COUNTERS

This menu varies according to the number of groups installed on the machine.

Press one of the icons to access the relative menu.

- 1 Group 1 counters
- 2 Group 2 counters
- 3 Group 3 counters
- 4 Total counter

7.4 COMPTEURS

Ce menu varie en fonction du nombre de groupes installés sur la machine.

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

- 1 Compteurs groupe 1
- 2 Compteurs groupe 2
- 3 Compteurs groupe 3
- 4 Compteur total



IT

7.4.1 CONTATORI GRUPPO

I contatori dei gruppi sono identici fra loro.

- Dosi 1 caffè corto
- Dosi 2 caffè corto
- Dosi 1 caffè lungo
- Dosi 2 caffè lunghi
- Dosi continue
- Contatore totale gruppo

EN

7.4.1 GROUP COUNTER

The group counters are identical to each other.

- 1 short coffee doses
- 2 short coffees doses
- 1 long coffee doses
- 2 long coffees doses
- Continuous doses
- Groups total counter

FR

7.4.1 COMPTEURS GROUPE

Les compteurs des groupes sont identiques entre eux.

- Doses 1 café serré
- Doses 2 cafés serrés
- Doses 1 café léger
- Doses 2 cafés légers
- Doses continu
- Compteur total groupe



GENERAL COUNTER

| | |
|---------------|----|
| GROUPS TOTAL | 94 |
| WASHING TOTAL | 11 |
| WATER TOTAL | 6 |
| STEAM TOTAL | 3 |

7.4.2 CONTATORE TOTALE

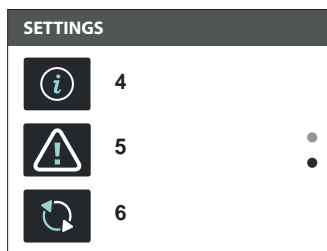
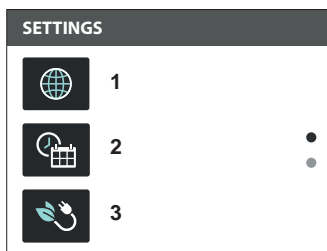
Visualizza i contatori totali di ogni singolo gruppo.

7.4.2 GENERAL COUNTER

Display the total counters for each group.

7.4.2 COMPTEUR TOTAL

Affiche les compteurs totaux de chaque groupe individuel.



IT

7.5 IMPOSTAZIONI

Selezionare un'icona per accedere al relativo menù.

- 1 Lingua
- 2 Data e ora
- 3 Gestione potenza
- 4 Informazioni
- 5 Allarmi
- 6 Aggiorna versione

EN

7.5 SETTINGS

Select an icon to access the icon menu.

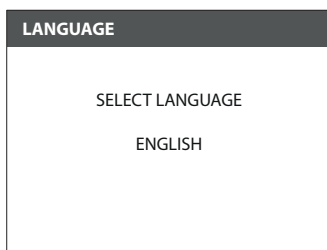
- 1 Language
- 2 Date and time
- 3 Power management
- 4 Information
- 5 Alarms
- 6 Update version

FR

7.5 PARAMÈTRES

Sélectionner une icône pour accéder au menu correspondant.

- 1 Langue
- 2 Date et heure
- 3 Gestion puissance
- 4 Informations
- 5 Alarmes
- 6 Mise à jour version



7.5.1 LINGUA

Impostare la lingua del display.

- Italiano
- Inglese
- Francese
- Tedesco
- Spagnolo

7.5.1 LANGUAGE

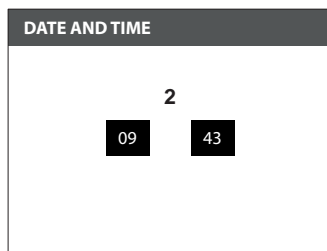
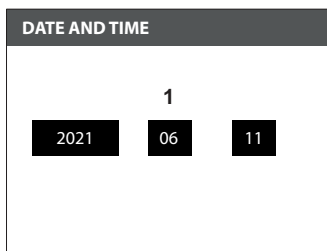
Set the screen language.

- Italian
- English
- French
- German
- Spanish

7.5.1 LANGUE

Programmer la langue de l'afficheur.

- Italien
- Anglais
- Français
- Allemand
- Espagnol



IT

7.5.2 DATA E ORA

Impostare la data e l'ora di sistema, visibili sul display.

- 1 Data (anno, mese, giorno)
- 2 Orario (ora, minuti)

EN

7.5.2 DATE AND TIME

Set the system date and time, visible on the screen.

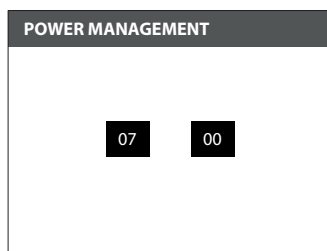
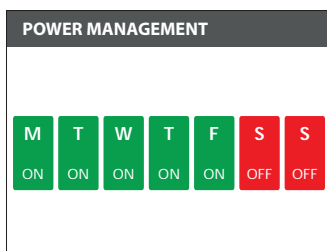
- 1 Date (year, month, day)
- 2 Time (hour, minutes)

FR

7.5.2 DATE ET HEURE

Programmer la date et l'heure du système, visibles sur l'afficheur.

- 1 Date (année, mois, jour)
- 2 Horaire (heure, minutes)



7.5.3 GESTIONE POTENZA

Questa funzione permette di aiutare l'operatore ad attivare specifiche funzioni per una gestione eco-friendly del consumo della macchina.

Dopo l'accesso è possibile selezionare il giorno della settimana nel quale si desidera attivare la funzione di gestione potenza e impostare:

- Il tempo di accensione della macchina (power on);
- Il tempo di spegnimento della macchina (shutdown).

7.5.3 POWER MANAGEMENT

This function allows to help the operator to activate specific functions for an eco-friendly management of the machine consumption.

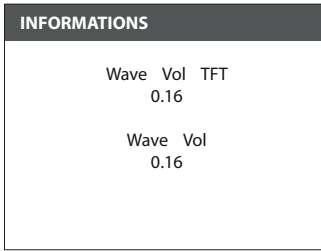
After accessing, it is possible to select the day of the week on which you want to activate the power management function and set:

- the machine power on time;
- the machine shutdown time.

7.5.3 GESTION PUISSANCE

Cette fonction aide l'opérateur à activer des fonctions spécifiques pour une gestion écologique de la consommation de la machine. Après vous être connecté, vous pouvez sélectionner le jour de la semaine auquel vous souhaitez activer la fonction de gestion de la puissance et régler:

- Le temps de marche de la machine (power on);
- Le temps d'arrêt de la machine (shutdown).



IT

7.5.4 INFORMAZIONI

Visualizza le informazioni sul firmware e temperatura. In caso di malfunzionamento queste informazioni devono essere comunicate ai tecnici o ai distributori.

- Versione firmware TFT
- Versione centralina
- Versione optional (se presenti)

EN

7.5.4 INFORMATIONS

View the firmware and temperature informations. In case of malfunctioning these informations must be communicated to technician or dealer.

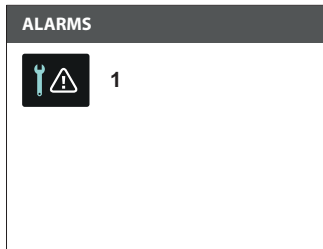
- TFT firmware release
- Control unit release
- Optionals release (if present)

FR

7.5.4 INFORMATIONS

Affiche les informations relatives au firmware et à la température. En cas de mauvais fonctionnement, ces informations doivent être communiquées aux techniciens ou aux distributeurs.

- Version firmware TFT
- Version centrale
- Version option (si présent)



7.5.5 ALLARMI

Nella sezione allarmi è possibile scegliere se attivare o meno l'allarme di manutenzione **1**.

Se attivato, impostare:

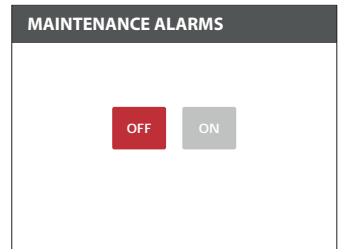
- il numero di cicli dopo il quale verrà segnalato l'allarme.
- la data di comparsa dell'allarme.

7.5.5 ALARMS

In the alarms section it is possible to choose to activate or not the maintenance alarm **1**.

If activated, set:

- the number of cycles after which the alarm will be signalled.
- the date of appearance of the alarm.

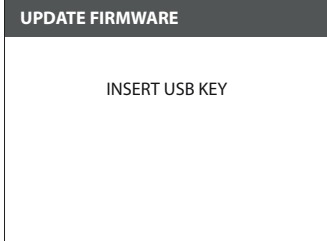


7.5.5 ALARMES

Dans la section Alarmes, il est possible de choisir d'activer ou non l'alarme de maintenance **1**.

Si activée, définir:

- Le nombre de cycles après lequel l'alarme sera signalée.
- La date d'apparition de l'alarme.



IT

7.5.4 AGGIORNA VERSIONE

Collegare un dispositivo USB alla macchina per poter aggiornare la versione software.

EN

7.5.4 UPDATE FIRMWARE

Connect an USB device to the machine for update the software version.

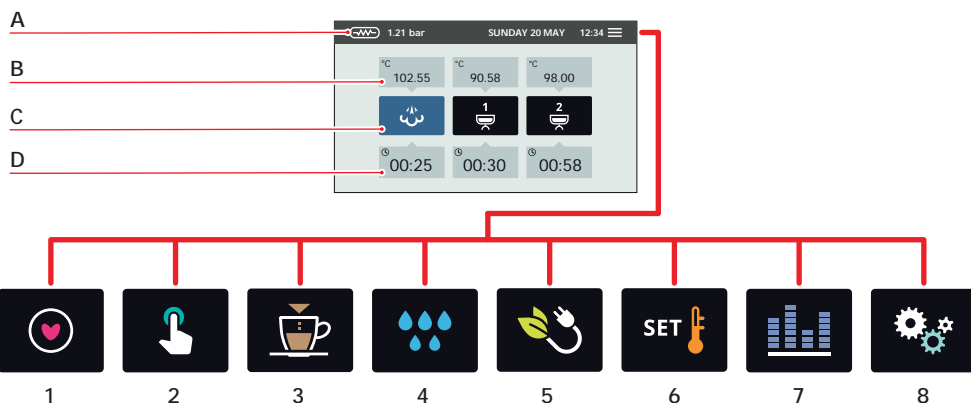
FR

7.5.4 MISE À JOUR VERSION

Connecter un périphérique USB à la machine pour pouvoir mettre à jour la version du logiciel.

8

PROGRAMMAZIONE (versione UX) PROGRAMMING (UX version) PROGRAMMATION (version UX)



IT

Le schermate descritte nel presente manuale sono puramente indicative.

HOME PAGE

- A Pressione caldaia vapore
- B Temperatura gruppi
- C Icone gruppi
- D Tempo di erogazione

MENU PRINCIPALE

- 1 My coffees
- 2 Impostazione tasti e schermo
- 3 Programma dosi
- 4 Pulizia macchina
- 5 Gestione potenza
- 6 Impostazione temperature
- 7 Contatori
- 8 Impostazioni

Premere una delle icone per accedere al relativo menù.

Scorrere lateralmente sullo schermo per navigare più velocemente all'interno dei menù.

EN

The screens described in this manual are indicative only.

HOME PAGE

- A Steam boiler pressure
- B Groups temperature
- C Groups icon
- D Dispensing time

MAIN MENU

- 1 My coffees
- 2 Keys and screen settings
- 3 Dose programming
- 4 Machine cleaning
- 5 Power management
- 6 Temperature settings
- 7 Counters
- 8 Settings

Press one of the icons to access the relative menu.

Scroll sideways on the screen to navigate faster through menus.

FR

Les fenêtres-vidéo décrites dans ce manuel sont purement indicatives.

PAGE D'ACCUEIL

- A Pression chaudière vapeur
- B Température groupes
- C Icônes groupes
- D Temps de distribution

MENU PRINCIPAL

- 1 My coffees
- 2 Programmation touches et afficheur
- 3 Programme doses
- 4 Nettoyage machine
- 5 Gestion puissance
- 6 Programmation température
- 7 Compteurs
- 8 Programmations

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

Faire défiler l'écran latéralement pour naviguer plus rapidement dans les menus.



1



2



3



4



5



6

IT

PANORAMICA ICONE

Queste icone si ripetono all'interno delle schermate del display.

- 1 Al menù precedente
- 2 Al menù principale
- 3 Pagina precedente
- 4 Pagina successiva
- 5 Decremento
- 6 Incremento

Se richiesta, inserire la password per accedere al menù principale.

EN

ICONS OVERVIEW

These icons are repeated on display screens.

- 1 To the previous menu
- 2 To the main menu
- 3 Previous page
- 4 Next page
- 5 Decrease
- 6 Increase

If requested, enter the password to access the main menu.

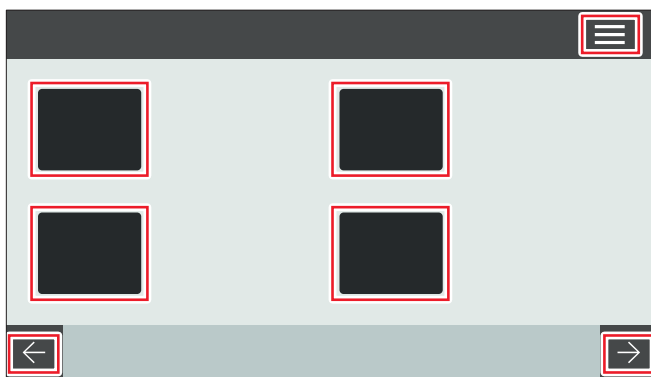
FR

VISION DES ICONS

Ces icônes se répètent dans tous les écrans d'affichage.

- 1 Au menu précédent
- 2 Au menu principal
- 3 Page précédente
- 4 Page suivante
- 5 Décrément
- 6 Incrément

Si cela est nécessaire, entrer le mot de passe pour accéder au menu principal.



ZONE SENSIBILI

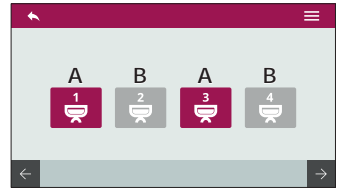
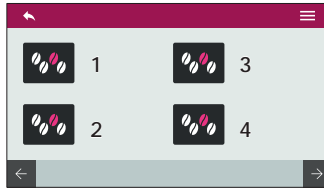
Interagire con il display della macchina premendo sulle aree sensibili.

SENSIBLE AREAS

Interact with the machine display by pressing on the sensitive areas.

ZONES SENSIBLES

Interagir avec l'afficheur de la machine en frappant les zones sensibles.



IT

8.1 MY COFFEES

Selezionare una ricetta per procedere all'erogazione.

Le ricette **1, 2 e 3** sono preimpostate dal Costruttore. Dalla ricetta **4** in poi è possibile aggiungere e personalizzare le ricette.

ATTIVA RICETTA

Selezionare una ricetta e confermarla per attivare tutti i parametri impostati. Esempio:

- A Ricetta abilitata
- B Ricetta disabilitata

EN

8.1 MY COFFEES

Select a recipe to proceed with the dispensing.

Recipes **1, 2 and 3** are pre-set by the Manufacturer. From recipe **4** on, it is possible to add and customize the recipes.

ACTIVE RECIPE

Select a recipe and confirm it to activate all of parameters set. Example:

- A Recipe enabled
- B Recipe disabled

FR

8.1 MY COFFEES

Sélectionner une recette pour procéder à la distribution.

Les recettes **1, 2 et 3** sont prédéfinies par le Fabricant. À partir de la recette **4**, il est possible d'ajouter et de personnaliser des recettes.

ACTIVER RECETTE

Choisir une recette et confirmer pour activer tous les paramètres réglés. Exemple:

- A Recette activée
- B Recette désactivée

RICETTE PREIMPOSTATE

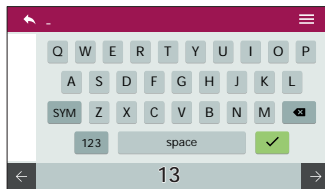
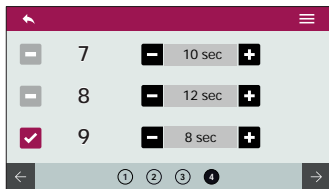
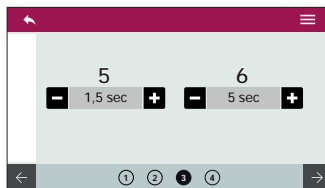
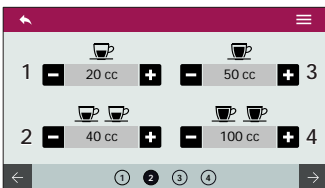
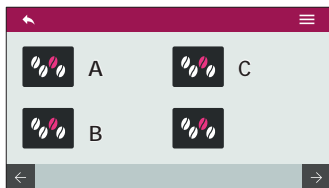
PRE-SET RECIPES

RECETTES PRÉDÉFINIES

| MYCOFFEE 1 | Gruppi / caldaie Groups / boilers Groupes / chaudières | | PULSE-JET | | | | | | | Dose Dose Dose | | | |
|------------|--|--|------------------------------------|--|------------------------|----------------------------------|------------------------|---|------------------------|----------------------|----|----|----|
| | °C | Preinfusione Pre-wetting Préinfusion | Tempo max Max time Temps max | Preinfusione Pre-wetting Préinfusion | Tempo Time Temps | Infusione Wetting Infusion | Tempo Time Temps | Post-infusione Post-wetting Post-infusion | Tempo Time Temps | sc | sl | dc | dl |
| | T on / T off | (s) | T on / T off | (s) | T on / T off | (s) | T on / T off | (s) | cc | cc | cc | cc | |
| 93,4 | 0 / 0 | 28 | 2 / 2 | 4 | 16 / 0 | 16 | 3 / 1 | 8 | 40 | 55 | 75 | 85 | |

| MYCOFFEE 2 | Gruppi / caldaie Groups / boilers Groupes / chaudières | | PULSE-JET | | | | | | | Dose Dose Dose | | | |
|------------|--|--|------------------------------------|--|------------------------|----------------------------------|------------------------|---|------------------------|----------------------|----|----|----|
| | °C | Preinfusione Pre-wetting Préinfusion | Tempo max Max time Temps max | Preinfusione Pre-wetting Préinfusion | Tempo Time Temps | Infusione Wetting Infusion | Tempo Time Temps | Post-infusione Post-wetting Post-infusion | Tempo Time Temps | sc | sl | dc | dl |
| | T on / T off | (s) | T on / T off | (s) | T on / T off | (s) | T on / T off | (s) | cc | cc | cc | cc | |
| 93,4 | 0 / 0 | 32 | 2 / 1 | 6 | 6 / 1 | 14 | 2 / 1 | 12 | 40 | 55 | 75 | 85 | |

| MYCOFFEE 3 | Gruppi / caldaie Groups / boilers Groupes / chaudières | | PULSE-JET | | | | | | | Dose Dose Dose | | | |
|------------|--|--|------------------------------------|--|------------------------|----------------------------------|------------------------|---|------------------------|----------------------|----|----|----|
| | °C | Preinfusione Pre-wetting Préinfusion | Tempo max Max time Temps max | Preinfusione Pre-wetting Préinfusion | Tempo Time Temps | Infusione Wetting Infusion | Tempo Time Temps | Post-infusione Post-wetting Post-infusion | Tempo Time Temps | sc | sl | dc | dl |
| | T on / T off | (s) | T on / T off | (s) | T on / T off | (s) | T on / T off | (s) | cc | cc | cc | cc | |
| 93,4 | 0 / 0 | 36 | 1 / 1 | 8 | 3 / 1 | 12 | 2 / 2 | 16 | 40 | 55 | 75 | 85 | |



IT

8.1.1 CREARE UNA RICETTA

Per creare una nuova ricetta, mantenere premuta un'icona fra le ricette preimpostate **A**, **B** o **C**.

Dopodiché sarà possibile salvare la ricetta in un'altra posizione.

Selezionare il gruppo e impostare:

- 1 Dose 1 caffè corto
- 2 Dose 1 caffè lungo
- 3 Dose 2 caffè corti
- 4 Dose 2 caffè lunghi
- 5 Tempo ON pre-infusione
- 6 Tempo OFF pre-infusione
- 7 Pre-infusione (Ton/Toff)
- 8 Infusione (Ton/Toff)
- 9 Post-infusione (Ton/Toff)

Funzioni PULSE-JET (optional)

- 10 Pulsejet pre-infusione (Ton/Toff)
- 11 Pulsejet infusione (Ton/Toff)
- 12 Pulsejet post-infusione (Ton/Toff)

Salvare la ricetta con un nome tramite la tastiera **13**.

Per maggiori informazioni vedere "PROGRAMMA DOSI".

EN

8.1.1 CREATE A RECIPE

To make a new recipe, keep one of the pre-set icons **A**, **B** or **C** pressed.

Then, the recipe can be saved in another position.

Select the group and set:

- 1 1 short coffee dose
- 2 1 long coffee dose
- 3 2 short coffees dose
- 4 2 long coffees dose
- 5 Pre-infusion time ON
- 6 Pre-infusion time OFF
- 7 Pre-infusion (Ton/Toff)
- 8 Infusion (Ton/Toff)
- 9 Post-infusion (Ton/Toff)

PULSE-JET functions (optional)

- 10 Pre-infusion pulsejet (Ton/Toff)
- 11 Infusion pulsejet (Ton/Toff)
- 12 Post-Infusion pulsejet (Ton/Toff)

Save the recipe with a name by using the keyboard **13**.

For more informations see "DOSE PROGRAMMING".

FR

8.1.1 CRÉER UNE RECETTE

Pour créer une nouvelle recette, maintenez une icône appuyée entre les recettes **A**, **B** ou **C**. Après ça, il sera possible de sauvegarder la recette dans une autre position.

Then, the recipe can be saved in another position.

Choisir le groupe et configurer:

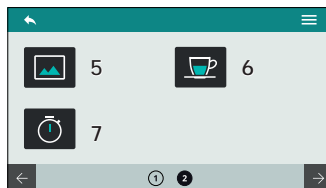
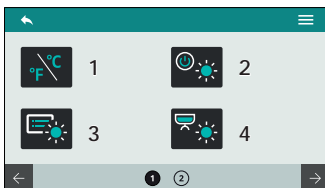
- 1 Dose 1 café serré
- 2 Dose 1 café léger
- 3 Dose 2 cafés serrés
- 4 Dose 2 cafés légers
- 5 Temps ON pré-infusion
- 6 Temps OFF pré-infusion
- 7 Pré-infusion (T on - T off)
- 8 Infusion (T on - T off)
- 9 Post-infusion (T on - T off)

Fonctions PULSEJET (en option)

- 10 Pulsejet pré-infusion (Ton/Toff)
- 11 Pulsejet infusion (Ton/Toff)
- 12 Pulsejet post-infusion (Ton/Toff)

Enregistrer la recette par son nom à l'aide du clavier **13**.

Pour plus d'informations, voir le paragraphe «PROGRAMME DOSES».



IT

8.2 IMPOSTAZIONE TASTI E SCHERMO

Premere una delle icone per accedere al relativo menu.

- 1 Unità di misura (°C o °F)
- 2 Luminosità led esterni
- 3 Luminosità schermo
- 4 Luminosità tasti
- 5 Sospensione schermo
- 6 Visualizzazione tempo temperatura erogazione
- 7 Visualizza tempo erogazione

EN

8.2 KEYS AND SCREEN SETTINGS

Press one of the icons to access the relative menu.

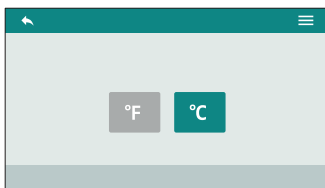
- 1 Measurement units (°C or °F)
- 2 External led brightness
- 3 Screen brightness
- 4 Button pad brightness
- 5 Screen suspension
- 6 Delivery temperature displaying
- 7 Delivery time displaying

FR

8.2 PROGRAMMATION TOUCHES ET AFFICHEUR

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

- 1 Unité de mesure (°C ou °F)
- 2 Luminosité led externes
- 3 Luminosité afficheur
- 4 Luminosité touches
- 5 Suspension d'écran
- 6 Afficher la température de distribution
- 7 Afficher le temps de distribution



8.2.1 UNITÀ DI MISURA

Scegliere l'unità di misura di default.

- Fahrenheit
- Celsius

8.2.1 UNIT OF MEASURE

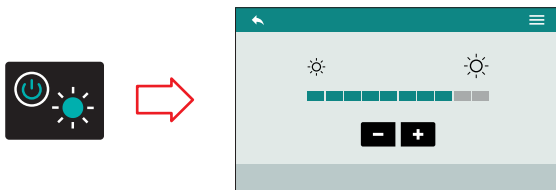
Choose the default measurements units.

- Fahrenheit
- Celsius

8.2.1 UNITÉ DE MESURE

Choisir l'unité de mesure par défaut.

- Fahrenheit
- Celsius



IT

8.2.2 LUMINOSITÀ LED ESTERNI

Impostare la luminosità dei led esterni.

EN

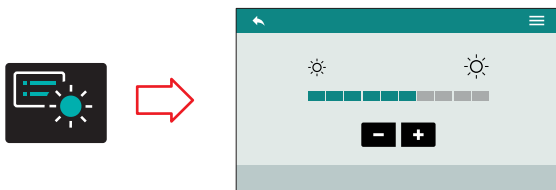
8.2.2 EXTERNAL LED BRIGHTNESS

Set the external led brightness.

FR

8.2.2 LUMINOSITÉ LED EXTERNES

Programmer la luminosité des led externes.



8.2.3 LUMINOSITÀ SCHERMO

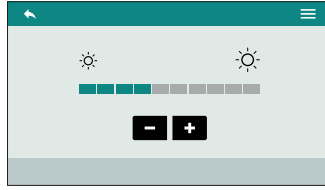
Impostare la luminosità del display.

8.2.3 SCREEN BRIGHTNESS

Set the screen light intensity.

8.2.3 LUMINOSITÉ AFFICHEUR

Programmer la luminosité de l'afficheur.



IT

8.2.4 LUMINOSITÀ TASTI

Impostare la luminosità dei tasti.

EN

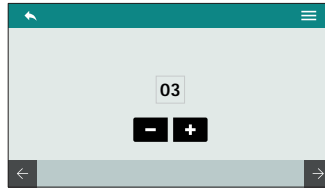
8.2.4 KEYS BRIGHTNESS

Set the button pad light intensity.

FR

8.2.4 LUMINOSITÉ TOUCHES

Programmer la luminosité des touches.



8.2.5 SOSPENSIONE SCHERMO

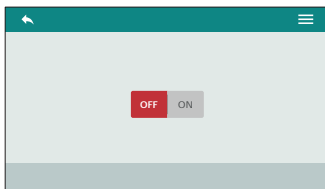
Impostare il tempo di sospensione dello schermo dopo l'inattività.

8.2.5 SCREEN SUSPENSION

Set the time suspension of the screen after inactivity.

8.2.5 SUSPENSION AFFICHEUR

Réglez le temps de suspension de l'afficheur après inactivité.



IT

8.2.6 VISUALIZZA TEMPERATURA EROGAZIONE

Abilitare o disabilitare la visualizzazione della temperatura di erogazione sul display.

EN

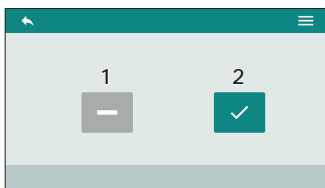
8.2.6 DISPLAY BREWING TEMPERATURE

Enable or disable the delivery temperature displaying on the screen.

FR

8.2.6 AFFICHER LA TEMPÉRATURE DE DISTRIBUTION

Activer ou désactiver l'affichage de la température de distribution sur l'afficheur.



8.2.7 VISUALIZZAZIONE TEMPO EROGAZIONE

Impostare la durata di apparizione del tempo di erogazione sul display.

- Modalità Temporizzata: la visualizzazione rimane per un certo tempo;
- Modalità Persistente: la visualizzazione rimane fissa.

8.2.7 DELIVERY TIME DISPLAYING

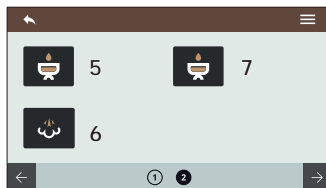
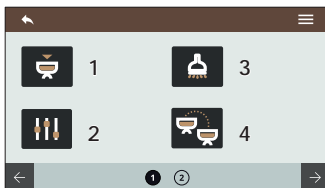
Set the duration for the dispensing time to appear on the display.

- Timed Mode: the view remains for a certain time;
- Persistent mode: the view remains fixed.

8.2.7 AFFICHER LE TEMPS DE DISTRIBUTION

Régler la durée pendant laquelle le temps de distribution s'affiche à l'écran.

- Mode temporisé: l'affichage reste pendant un certain temps ;
- Mode persistant: l'affichage reste fixe.



IT

8.3 PROGRAMMA DOSI

Premere una delle icone per accedere al relativo menu.

- 1 Programma gruppi
- 2 Impostazioni standard
- 3 Acqua calda
- 4 Trasferimento dosi gruppi
- 5 Pre-infusione
- 6 Easycream (optional)
- 7 Tecnologia Pulse-Jet (optional)

EN

8.3 DOSE PROGRAMMING

Press one of the icons to access the relative menu.

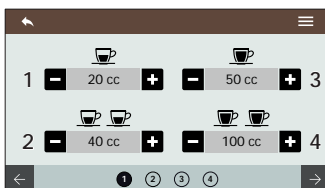
- 1 Groups program
- 2 Standard settings
- 3 Hot water
- 4 Groups doses transfer
- 5 Pre-infusion
- 6 Easycream (optional)
- 7 Pulse-Jet technology (optional)

IT

8.3 PROGRAMME DOSES

Fraper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

- 1 Programme groupes
- 2 Programmations standard
- 3 Eau chaude
- 4 Transfert des doses groupes
- 5 Pré-infusion
- 6 Easycream (en option)
- 7 Technologie Pulse-Jet (en option)



8.3.1 PROGRAMMA GRUPPI

Ogni pagina corrisponde a un gruppo da programmare.

Il gruppo erogazione 1 è il primo da sinistra.

- 1 1 caffè corto
- 2 2 caffè corti
- 3 1 caffè lungo
- 4 2 caffè lunghi

È possibile campionare le dosi premendo la dose da programmare e fermarsi con il pulsante di arresto.

I tasti delle dosi dei gruppi iniziano a lampeggiare e è possibile scegliere la programmazione direttamente dal display o dai gruppi.

8.3.1 GROUPS PROGRAM

Each page correspond to a group to be programmed.

The dispensing group 1 is the first from left.

- 1 1 short coffee
- 2 2 short coffees
- 3 1 long coffee
- 4 2 long coffees

It's possible to sample the doses by pressing the dose to program and stop with stop button.

The group dose keys start flashing and you can choose the programming directly from the display or from the groups.

8.3.1 PROGRAMME GROUPES

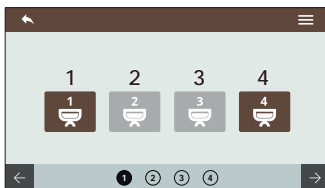
Chaque page correspond à un groupe à programmer.

Le groupe de distribution 1 est le premier en partant de la gauche.

- 1 1 café serré
- 2 2 cafés serrés
- 3 1 café léger
- 4 2 cafés légers

Il est possible d'échantillonner les doses en appuyant sur la dose à programmer et de s'arrêter avec la touche stop.

Les touches de dose de groupe commencent à clignoter et vous pouvez choisir la programmation directement à partir de l'affichage ou des groupes.



IT

8.3.2 IMPOSTAZIONI STANDARD

Scegliere il gruppo a cui applicare le impostazioni standard.

- 1 Gruppo 1
- 2 Gruppo 2
- 3 Gruppo 3
- 4 Gruppo 4

EN

8.3.2 STANDARD SETTINGS

Choose on which groups apply the standard settings.

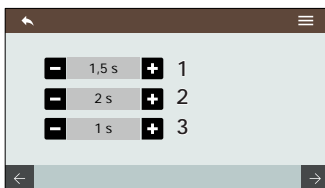
- 1 Group 1
- 2 Group 2
- 3 Group 3
- 4 Group 4

FR

8.3.2 PROGRAMMATIONS STANDARD

Choisir le groupe auquel appliquer les programmations standard.

- 1 Groupe 1
- 2 Groupe 2
- 3 Groupe 3
- 4 Groupe 4



8.3.3 ACQUA CALDA

Impostare i tempi di erogazione dell'acqua per le dosi da erogare. I tasti acqua calda iniziano a lampeggiare.

- 1 Volume dose 1
- 2 Volume dose 2
- 3 Volume dose 3

8.3.3 HOT WATER

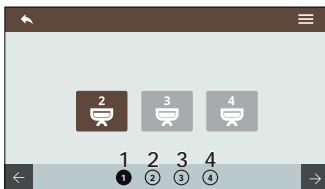
Set the water delivery time for the deliverable doses. The hot water buttons start flashing.

- 1 Dose 1 volume
- 2 Dose 2 volume
- 3 Dose 3 volume

8.3.3 EAU CHAUDE

Programmer les temps de distribution de l'eau pour les doses à distribuer. Les boutons d'eau chaude commencent à clignoter.

- 1 Volume dose 1
- 2 Volume dose 2
- 3 Volume dose 3



IT

8.3.4 TRASFERIMENTO DOSI GRUPPI

Selezionare a quale gruppo trasferire le dosi. Scorrendo le pagine verso destra si hanno le opzioni per sorgenti diverse.

- 1 Sorgente gruppo 1
- 2 Sorgente gruppo 2
- 3 Sorgente gruppo 3
- 4 Sorgente gruppo 4

EN

8.3.4 GROUPS DOSES TRANSFER

Choose on which groups transfer the doses. By scrolling the pages to right, there are the options for different sources.

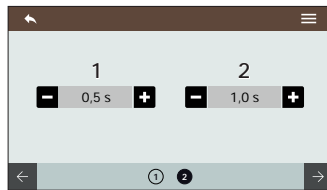
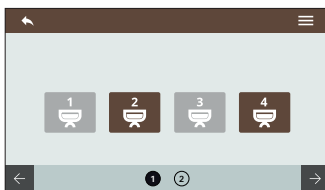
- 1 Group 1 source
- 2 Group 2 source
- 3 Group 3 source
- 4 Group 4 source

FR

8.3.4 TRANSFERT DES DOSES GROUPES

Sélectionner le groupe auquel transférer les doses. En faisant défiler les pages vers la droite, on obtient les options pour différentes sources.

- 1 Source groupe 1
- 2 Source groupe 2
- 3 Source groupe 3
- 4 Source groupe 4



8.3.5 PRE-INFUSIONE

Selezionare il gruppo a cui attivare la pre-infusione.

La pre-infusione viene impostata prima del Pulse-Jet (optional).

- 1 Tempo ON
- 2 Tempo OFF

8.3.5 PRE-INFUSION

Select the group to activate the pre-infusion.

Pre-infusion is setting previously respect Pulse-Jet (optional).

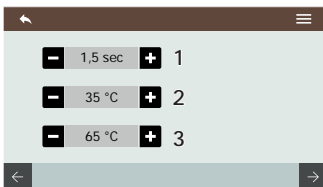
- 1 ON time
- 2 OFF time

8.3.5 PRÉ-INFUSION

Sélectionner le groupe où activer la pré-infusion.

La pré-infusion est programmée avant le Pulse-Jet (en option).

- 1 Temps ON
- 2 Temps OFF



IT

8.3.6 EASYCREAM (OPTIONAL)

Impostare i parametri di erogazione vapore.

Ricordarsi di agire sulla vite di regolazione dell'Easycream.

In caso di doppio Easycream, sono disponibili due pagine sul display.

- 1 Tempo ritardo aria
- 2 Temperatura finale aria
- 3 Temperatura finale

EN

8.3.6 EASYCREAM (OPTIONAL)

Set the steam delivery parameters.

Remember to act on the Easycream adjustment screw.

In the case of double Easycream, two pages are available on the display.

- 1 Air delay time
- 2 Air final temperature
- 3 Final temperature

FR

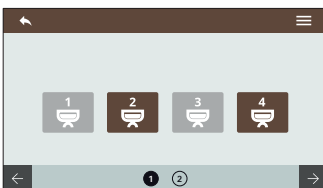
8.3.6 EASYCREAM (EN OPTION)

Programmer les paramètres de distribution vapeur.

Se rappeler d'agir sur la vis de réglage de l'Easycream.

En cas de double Easycream, deux pages sont disponibles sur l'afficheur.

- 1 Temps retard air
- 2 Température finale air
- 3 Température finale



8.3.7 TECNOLOGIA PULSE-JET (OPTIONAL)

Selezionare il gruppo e un'opzione preimpostata per il Pulse-Jet.

- 1 Preimpostata 1
- 2 Preimpostata 2
- 3 Preimpostata 3
- 4 Pulse-Jet disattivato

8.3.7 PULSE-JET TECHNOLOGY (OPTIONAL)

Select the group and a preset option for the Pulse-Jet.

- 1 Preset 1
- 2 Preset 2
- 3 Preset 3
- 4 No Pulse-Jet

8.3.7 TECNOLOGIE PULSE-JET (EN OPTION)

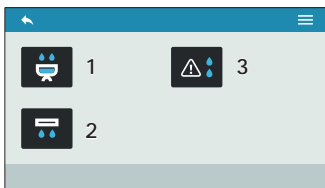
Sélectionner le groupe et une option pré-programmée pour le Pulse-Jet.

- 1 Preset 1
- 2 Preset 2
- 3 Preset 3
- 4 Pulse-Jet exclu

Vedere le ricette preimpostate nel paragrafo 8.1.

See the preset recipes in the paragraph 8.1.

Voir les recettes prédéfinies au paragraphe 8.1.



IT

8.4 PULIZIA MACCHINA

Premere una delle icone per accedere al relativo menù.

- 1 Lavaggio dei gruppi
- 2 Spurgo automatico gruppi
- 3 Allarme lavaggi

EN

8.4 MACHINE CLEANING

Press one of the icons to access the relative menu.

- 1 Groups cleaning
- 2 Automatic groups purge
- 3 Washing alarms

FR

8.4 NETTOYAGE MACHINE

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

- 1 Lavage des groupes
- 2 Purge automatique groupes
- 3 Alarme lavages



8.4.1 LAVAGGIO DEI GRUPPI

La procedura di lavaggio può essere attivata dal display selezionando le apposite icone descritte di seguito, o seguendo la procedura manuale come descritto al paragrafo 9.1.

Impostare il ciclo di lavaggio per i singoli gruppi.

- 1 Selezione gruppo
- 2 Quantità di acqua per il lavaggio
- 3 Quantità di acqua per il risciacquo

8.4.1 GROUPS CLEANING

The washing procedure can be activated from the display by selecting the appropriate icons described below, or by following the manual procedure as described in paragraph 9.1.

Set the washing cycle for the single group.

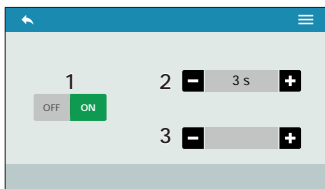
- 1 Groups selection
- 2 Washing water quantity
- 3 Rinse water quantity

8.4.1 LAVAGE DES GROUPES

La procédure de lavage peut être activée à partir de l'écran en sélectionnant les icônes prévues à cet effet, décrites ci-dessous, ou en suivant la procédure manuelle décrite au paragraphe 9.1.

Programmer le cycle de lavage pour chaque groupe.

- 1 Sélection groupe
- 2 Quantité d'eau pour le lavage
- 3 Quantité d'eau pour le rinçage



IT

8.4.2 SPURGO AUTOMATICO GRUPPI

Impostare lo spurgo automatico dei gruppi alla rimozione del portafiletro.

- 1 Abilita/disabilita lo spurgo automatico gruppi
- 2 Tempo di spurgo (0-8 s)
- 3 Tempo di ritardo (0-5 s)

EN

8.4.2 AUTOMATIC GROUPS PURGE

Set the groups automatic purge at the filter-holder removal.

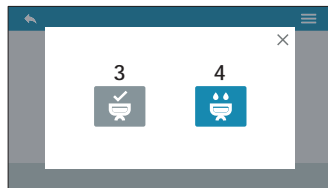
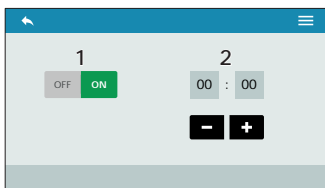
- 1 Enable/disable the automatic groups purge
- 2 Purge time (0-8 s)
- 3 Delay time (0-5 s)

FR

8.4.2 PURGE AUTOMATIQUE GROUPES

Programmer la purge automatique des groupes lorsque le porte-filtre est retiré.

- 1 Activer/désactiver la purge automatique des groupes
- 2 Temps de purge (0-8 s)
- 3 Temps de retard (0-5 s)



8.4.3 ALLARME LAVAGGIO

Impostare il numero delle ore prima dell'allarme lavaggio.

- 1 Abilita/disabilita il messaggio di allarme
- 2 Imposta il tempo del messaggio

Alla visualizzazione del messaggio del lavaggio:

- 3 Lavaggio eseguito
- 4 Avvia il lavaggio

8.4.3 WASHING ALARM

Set the time before the washing alarm message.

- 1 Enable/disable the alarm message
- 2 Set the message time

When the message is displayed:

- 3 Washing performed
- 4 Start washing

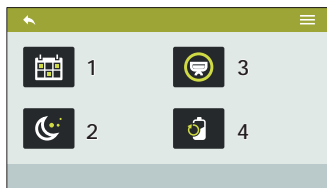
8.4.3 ALARME LAVAGE

Régler le nombre d'heures avant l'alarme de lavage.

- 1 Activer/désactiver le message d'alarme
- 2 Programmer le temps du message

Lors de l'affichage du message du lavage:

- 3 Lavage effectué
- 4 Démarrer lavage



IT

8.5 GESTIONE POTENZA

Premere una delle icone per accedere al relativo menù.

- 1 Programmazione settimanale
- 2 Stand-by
- 3 Selezione attiva gruppi
- 4 Riduzione potenza

EN

8.5 POWER MANAGEMENT

Press one of the icons to access the relative menu.

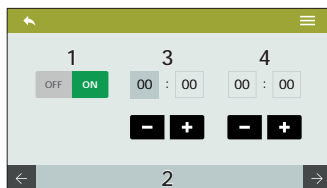
- 1 Weekly programming
- 2 Stand-by
- 3 Groups active selection
- 4 Power reduction

FR

8.5 GESTION PUISSANCE

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

- 1 Programmation hebdomadaire
- 2 Stand-by
- 3 Sélection active groupes
- 4 Réduction puissance



8.5.1 PROGRAMMAZIONE SETTIMANALE

Impostare la programmazione settimanale per la gestione delle accensione e degli spegnimenti automatici.

- 1 Abilita/disabilita la programmazione
- 2 Selezione giorno
- 3 Orario accensione
- 4 Orario spegnimento

8.5.1 WEEKLY PROGRAMMING

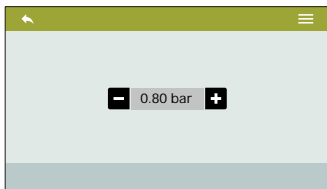
Set the weekly program for the automatic switch ON and switch OFF management.

- 1 Enable/disable the programming
- 2 Day selection
- 3 Switch ON time
- 4 Switch OFF time

8.5.1 PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE

Définir la programmation hebdomadaire pour la gestion des mises en marche et des arrêts automatiques.

- 1 Activer/désactiver la programmation
- 2 Sélection jour
- 3 Horaire mise en marche
- 4 Horaire arrêt



IT

8.5.2 STAND BY

Impostare la pressione della caldaia in modalità risparmio energetico.

Per disattivarlo, impostare il valore a zero. Viene visualizzato il messaggio OFF.

EN

8.5.2 STAND BY

Set the boiler pressure in energy saving mode.

To disable it, set the value to zero. It is displayed the OFF message.

FR

8.5.2 VEILLE (STAND-BY)

Programmer la pression de la chaudière en mode économie d'énergie.

Pour désactiver, programmer la valeur sur zéro (0). L'afficheur visualise le message OFF.



8.5.3 SELEZIONE ATTIVA GRUPPI

Selezionare i gruppi attivi sulla macchina. L'opzione sarà attiva dal riavvio generale. I gruppi possono essere attivati manualmente.

Selezionare i gruppi a cui attivare la programmazione settimanale.

- 1 Abilita/disabilita gruppo 1
- 2 Abilita/disabilita gruppo 2
- 3 Abilita/disabilita gruppo 3
- 4 Abilita/disabilita gruppo 4

8.5.3 GROUPS ACTIVE SELECTION

Select the active groups on the machine. The option will be on since general restart. The groups could be turned on manually.

Select the groups to activate the weekly programming.

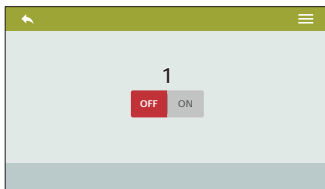
- 1 Group 1 enable/disable
- 2 Group 2 enable/disable
- 3 Group 3 enable/disable
- 4 Group 4 enable/disable

8.5.3 SÉLECTION ACTIVE GROUPES

Sélectionner les groupes actifs sur la machine. L'option sera activée lors du redémarrage général. Les groupes peuvent être activés manuellement.

Sélectionner les groupes pour lesquels on désire activer la programmation hebdomadaire.

- 1 Valider/exclure groupe 1
- 2 Valider/exclure groupe 2
- 3 Valider/exclure groupe 3
- 4 Valider/exclure groupe 4



IT

8.5.4 RIDUZIONE POTENZA

Abilita/disabilita **1** la riduzione di potenza per ottimizzare il risparmio energetico.

La macchina riscalderà le varie parti in maniera sequenziale piuttosto che in parallelo.

Il tempo di riscaldamento può aumentare sensibilmente.

EN

8.5.4 POWER REDUCTION

Enable/disable **1** the power reduce to optimize the energy saving.

Machine will warm up sequentially, instead than in parallel.

Warm up phase can take a longer time.

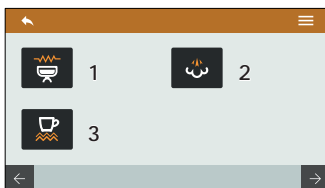
FR

8.5.4 RÉDUCTION PUISSANCE

Valider/exclure **1** la réduction de puissance pour optimiser l'économie d'énergie.

La machine réchauffera les différentes parties de façon séquentielle plutôt qu'en parallèle.

Le temps de réchauffement peut augmenter sensiblement.



8.6 IMPOSTAZIONE TEMPERATURE

Premere una delle icone per accedere al relativo menù.

- 1 Temperature gruppi
- 2 Impostazioni caldaia vapore
- 3 Scaldatasse (optional)

8.6 TEMPERATURE SETTINGS

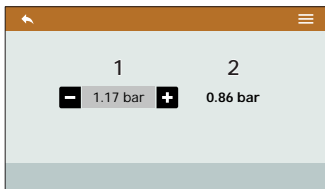
Press one of the icons to access the relative menu.

- 1 Groups temperatures
- 2 Steam boiler settings
- 3 Cup warmer (optional)

8.6 PROGRAMMATION TEMPÉRATURES

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

- 1 Température groupes
- 2 Programmations chaudière vapeur
- 3 Chauffe-tasses (en option)



IT

8.6.1 TEMPERATURE GRUPPI

Impostare la temperatura dei gruppi.

- 1 Setpoint
- 2 Temperatura attuale

EN

8.6.1 GROUPS TEMPERATURES

Set the groups temperature.

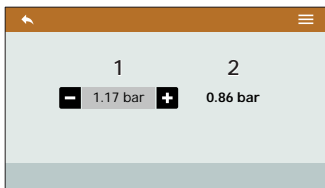
- 1 Setpoint
- 2 Actual temperature

FR

8.6.1 TEMPÉRATURE GROUPES

Programmer la température des groupes.

- 1 Setpoint
- 2 Température actuelle



8.6.2 IMPOSTAZIONE CALDAIA VAPORE

Impostare la pressione di lavoro della caldaia vapore.

- 1 Setpoint
- 2 Pressione attuale

8.6.2 STEAM BOILER SETTING

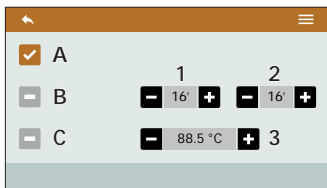
Set the boiler working pressure.

- 1 Setpoint
- 2 Actual pressure

8.6.2 PROGRAMMATION CHAUDIÈRE VAPEUR

Programmer la pression de travail de la chaudière vapeur.

- 1 Setpoint
- 2 Pression actuelle



P12

IT

8.6.2 SCALDATAZZE (OPTIONAL)

Selezionare l'impostazione in base allo scaldatazze installato.

- A** Manuale: attivare e premere **P12** per accenderlo.
- B** Temporizzato: attivare e impostare i secondi di tempo **1** (0÷30) e OFF **2** (0÷60).
- C** Termo-regolato: attivare e impostare la temperatura **3** (50÷90).

EN

8.6.2 CUPWARMER (OPTIONAL)

Select the option based on the installed cupwarmer type.

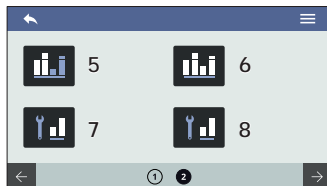
- A** Manual: enable and press **P12** to switch ON.
- B** Timed: enable and set the time (seconds) ON **1** (0÷30) and OFF **2** (0÷60).
- C** Thermoregulated: enable and set the temperature **3** (50÷90).

FR

8.6.2 CHAUFFE-TASSES (EN OPTION)

Sélectionner le réglage en fonction du chauffe-tasses installé.

- A** Manuel: activer et appuyer sur **P12** pour l'allumer.
- B** Temporisé: activer et régler les secondes de temps ON **1** (0÷30) et OFF **2** (0÷60).
- C** Thermorégulé: activer et régler la température **3** (50÷90).



8.7 CONTATORI

Premere una delle icone per accedere al relativo menù.

- 1** Contatori gruppo 1
- 2** Contatori gruppo 2
- 3** Contatori gruppo 3
- 4** Contatore totale gruppi
- 5** Contatore parziale
- 6** Contatore assoluto
- 7** Contatore manutenzioni
- 8** Contatore consumo acqua

8.7 COUNTERS

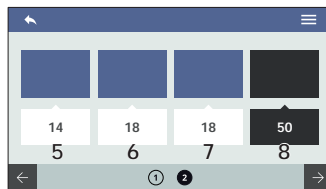
Press one of the icons to access the relative menu.

- 1** Group 1 counters
- 2** Group 2 counters
- 3** Group 3 counters
- 4** Groups total counter
- 5** Partial counter
- 6** Absolute counter
- 7** Maintenances counter
- 8** Water consumption counter

8.7 COMPTEURS

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

- 1** Compteurs groupe 1
- 2** Compteurs groupe 2
- 3** Compteurs groupe 3
- 4** Compteur total groupes
- 5** Compteur partiel
- 6** Compteur absolu
- 7** Compteur entretiens
- 8** Compteur de consommation eau



IT

8.7.1 CONTATORI GRUPPO

I contatori dei gruppi sono identici fra loro. È possibile azzerare questo contatore tenendo premuta la relativa icona. I conteggi sono visibili sotto le relative icone.

- 1 Dosi 1 caffè corto
- 2 Dosi 2 caffè corto
- 3 Dosi 1 caffè lungo
- 4 Dosi 2 caffè lunghi
- 5 Dosi continue
- 6 Spurghi eseguiti
- 7 Lavaggi effettuati
- 8 Contatore totale gruppo

EN

8.7.1 GROUP COUNTER

The group counters are identical to each other. It can be reset hold on pushing over the relative icon. The counts are visible under the relevant icons.

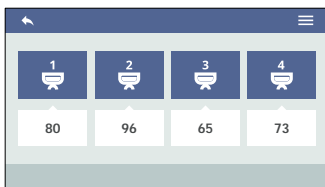
- 1 1 short coffee doses
- 2 2 short coffees doses
- 3 1 long coffee doses
- 4 2 long coffees doses
- 5 Continuous doses
- 6 Purges performed
- 7 Washing performed
- 8 Groups total counter

FR

8.7.1 COMPTEURS GROUPE

Les compteurs groupes sont identiques entre eux. Pour réinitialiser ce compteur, maintenant l'icône du compteur appuyée. Les comptages sont visibles sous leur icône relative.

- 1 Doses 1 café serré
- 2 Doses 2 cafés serrés
- 3 Doses 1 café léger
- 4 Doses 2 cafés légers
- 5 Doses continu
- 6 Purges effectuées
- 7 Lavages effectués
- 8 Compteur total groupe



8.7.2 CONTATORE TOTALE GRUPPI

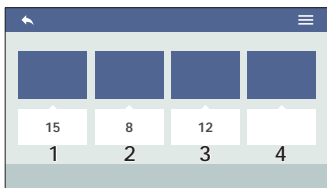
Visualizza i contatori totali di ogni singolo gruppo.
I conteggi sono visibili sotto le relative icone.

8.7.2 GROUPS TOTAL COUNTER

Displays the total counters for each group.
The counts are visible under the relevant icons.

8.7.2 COMPTEUR TOTAL GROUPES

Affiche les compteurs totaux de chaque groupe individuel.
Les comptages sont visibles sous leur icône relative.



IT

8.7.3 CONTATORE PARZIALE

Visualizza le dosi erogate parziali. È possibile azzerare questo contatore tenendo premuta la relativa icona. I conteggi sono visibili sotto le relative icone.

- 1 Erogazioni
- 2 Acqua
- 3 Optional
- 4 Optional

EN

8.7.3 PARTIAL COUNTER

Displays the partial delivery doses. It can be reset hold on pushing over the relative icon. The counts are visible under the relevant icons.

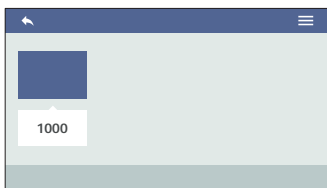
- 1 Deliveries
- 2 Water
- 3 Optional
- 4 Optional

FR

8.7.3 COMPTEUR PARTIEL

Affiche les doses partielles distribuées. Il est possible de mettre à zéro ce compteur en maintenant l'icône du compteur appuyée. Les comptages sont visibles sous leur icône relative.

- 1 Distributions
- 2 Eau
- 3 En option
- 4 En option



8.7.4 CONTATORE ASSOLUTO

Visualizza le dosi erogate totali.

Non è possibile azzerare questo contatore.

Il conteggio è visibile sotto la relativa icona.

8.7.4 ABSOLUTE COUNTER

Displays the total delivery doses.

It cannot be reset.

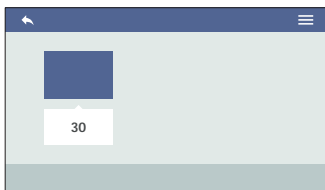
The count is visible under the relevant icon.

8.7.4 COMPTEUR ABSOLU

Affiche les doses totales distribuées.

Ce compteur ne peut pas être mis à zéro.

Les comptages sont visibles sous leur icône relative.



IT

8.7.5 CONTATORE MANUTENZIONI

Visualizza il numero delle dosi erogate dall'ultima manutenzione effettuata.

Il conteggio è visibile sotto la relativa icona.

EN

8.7.5 MAINTENANCES COUNTER

Displays the number of delivery doses from the last maintenance performed.

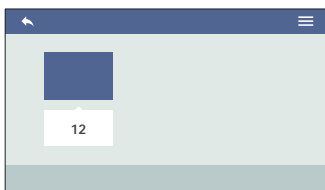
The count is visible under the relevant icon.

FR

8.7.5 COMPTEUR ENTRETIENS

Affiche le nombre de doses distribuées depuis le dernier entretien effectué.

Le comptage est visible sous son icône relative.



8.7.6 CONTATORE CONSUMO ACQUA

Visualizza il numero delle dosi di acqua erogate dall'ultima manutenzione effettuata e i litri di acqua utilizzata.

Il conteggio è visibile sotto la relativa icona.

8.7.6 WATER CONSUMPTION COUNTER

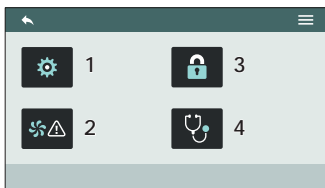
Displays the number of water doses dispensed since the last maintenance performed and the liters of water used.

The count is visible under the relevant icon.

8.7.6 COMPTEUR DE CONSOMMATION EAU

Affiche le nombre de doses d'eau distribuées depuis le dernier entretien effectué et les litres d'eau utilisés.

Le décompte est visible sous l'icône correspondante.



IT

8.8 IMPOSTAZIONI

Premere una delle icone per accedere al relativo menù.

- 1 Impostazioni tecniche
- 2 Allarmi
- 3 Gestione password
- 4 Diagnostica

EN

8.8 SETTINGS

Press one of the icons to access the relative menu.

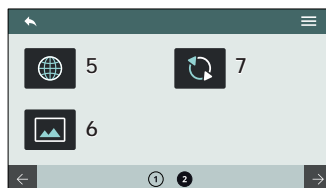
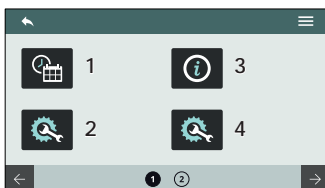
- 1 Technical settings
- 2 Alarms
- 3 Password management
- 4 Diagnostics

FR

8.8 PROGRAMMATIONS

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

- 1 Programmations techniques
- 2 Alarmes
- 3 Gestion mot de passe
- 4 Diagnostic



8.8.1 IMPOSTAZIONI TECNICHE

Impostazioni generali delle funzioni di sistema.

- 1 Data e ora
- 2 Configura centralina
- 3 Informazioni
- 4 Configura optional
- 5 Lingua
- 6 Screensaver
- 7 Aggiorna versione

8.8.1 TECHNICAL SETTINGS

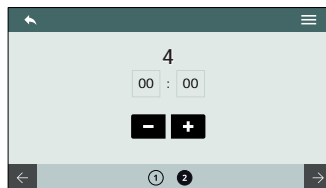
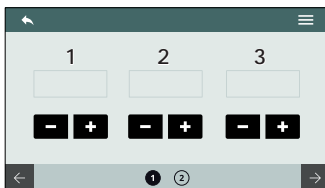
General settings of the system functions.

- 1 Date and time
- 2 Main board configuration
- 3 Informations
- 4 Optional configuration
- 5 Language
- 6 Screensaver
- 7 Version update

8.8.1 PROGRAMMATIONS TECHNIQUES

Programmations générales des fonctions de système.

- 1 Date et heure
- 2 Configurer centrale
- 3 Informations
- 4 Configurer options
- 5 Langue
- 6 Économiseur d'écran
- 7 Mise à jour version



IT

8.8.1.1 DATA E ORA

Impostare la data e l'ora di sistema, visibili sul display.

- 1 Giorno
- 2 Mese
- 3 Anno
- 4 Ora

EN

8.8.1.1 DATE AND TIME

Set the system date and time, visible on the screen.

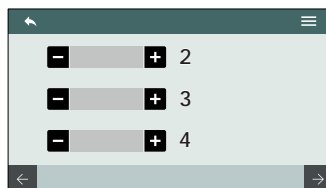
- 1 Day
- 2 Month
- 3 Year
- 4 Hour

FR

8.8.1.1 DATE ET HEURE

Programmer la date et l'heure du système, visibles sur l'afficheur.

- 1 Jour
- 2 Mois
- 3 Année
- 4 Heure



8.8.1.2 CONFIGURA CENTRALINA

Da utilizzare solo da parte del tecnico dell'assistenza. Impostare i parametri principali della centralina.

- 1 Numero gruppi
- 2 Sensibilità sonda livello
- 3 Sensibilità sonda di pressione
- 4 Impostazione porta seriale

8.8.1.2 MAIN BOARD CONFIGURATION

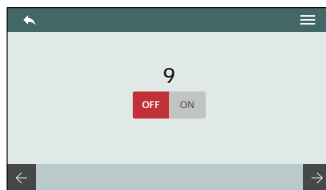
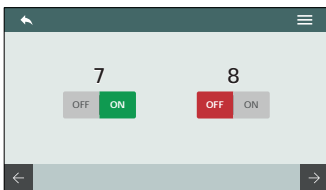
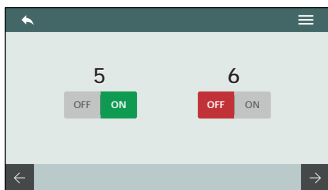
To be used only by service engineer. Set the main control unit parameters.

- 1 Group number
- 2 Level probe sensibility
- 3 Pressure probe sensibility
- 4 Serial port setting

8.8.1.2 CONFIGURER CENTRALE

L'utilisation est consentie uniquement au technicien du service d'assistance. Programmer les paramètres principaux de la centrale.

- 1 Numéro groupes
- 2 Sensibilité sonde niveau
- 3 Sensibilité sonde de pression
- 4 Réglage du port sériel



IT

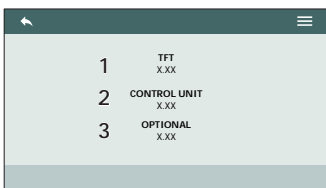
- 5 Autolivello durante erogazione
- 6 Abilita/disabilita autolivello con pompa
- 7 Abilita/disabilita acqua calda con pompa
- 8 Autolivello con acqua
- 9 Sensori presenza gruppo

EN

- 5 Auto-level during deliveries
- 6 Enable/disable auto-level pump
- 7 Enable/disable hot water pump
- 8 Auto-level with water
- 9 Group presence sensors

FR

- 5 Auto-niveau pendant la distribution
- 6 Activer/désactiver auto-niveau avec la pompe
- 7 Activer/désactiver l'eau chaude avec la pompe
- 8 Auto-niveau avec eau
- 9 Capteurs de présence groupes



8.8.1.3 INFORMAZIONI

Visualizza le informazioni sul firmware e temperatura.
In caso di malfunzionamento queste informazioni devono essere comunicate ai tecnici o ai distributori.

- 1 Release firmware TFT
- 2 Release centralina
- 3 Release optional

8.8.1.3 INFORMATIONS

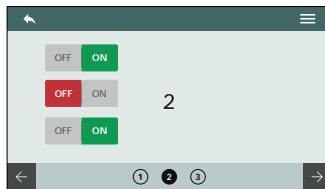
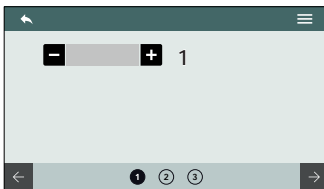
View the firmware and temperature informations.
In case of malfunctioning these informations must be communicated to technician or dealer.

- 1 TFT firmware release
- 2 Control unit release
- 3 Internal temperature

8.8.1.3 INFORMATIONS

Affiche les informations relatives au firmware et à la température.
En cas de mauvais fonctionnement, ces informations doivent être communiquées aux techniciens ou aux distributeurs.

- 1 Version firmware TFT
- 2 Version centrale
- 3 Version option



IT

8.8.1.4 CONFIGURAZIONE OPTIONAL

Da impostare solo da parte del tecnico di assistenza. Permette di impostare e abilitare gli optional. Le opzioni possono variare in base agli optional installati sulla macchina.

- 1 Numero di Easycream (destro e/o sinistro)
- 2 Elenco optional:
 - Sensore presenza portafiltro
 - Valvola proporzionale
 - Pulse-Jet
 - Rilevatore di PH/TDS

EN

8.8.1.4 OPTIONAL CONFIGURATION

To be set only by service engineer. Allow to set and enable the optionals. The options can be different based on the installed optionals on the machine.

- 1 Number of Easycream (right and/or left)
- 2 Optional list:
 - Filter holder presence sensor
 - Proportioning valve
 - Pulse-Jet
 - PH/TDS detector

FR

8.8.1.4 CONFIGURER OPTIONS

Est consentie uniquement au technicien du service d'assistance. Permet de programmer et de valider les options. Les options peuvent varier en fonction des options installées sur la machine.

- 1 Nombre de Easycreams (droite et/ou gauche)
- 2 Liste des options:
 - Capteur présence porte-filtre
 - Vanne proportionnelle
 - Pulse-Jet
 - Sonde de détection PH/TDS



8.8.1.5 LINGUA

Impostare la lingua del display.

- Italiano
- Inglese
- Francese
- Tedesco
- Spagnolo

8.8.1.5 LANGUAGE

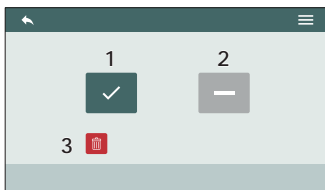
Set the screen language.

- Italian
- English
- French
- German
- Spanish

8.8.1.5 LANGUE

Programmer la langue de l'afficheur.

- Italien
- Anglais
- Français
- Allemand
- Espagnol



A B



C D

IT

8.8.1.6 SCREENSAVER

- 1 Immagine di default
- 2 Immagine dell'utente
- 3 Elimina immagine utente

Al primo avvio, l'immagine dello screensaver è quella di default (logo Nuova Simonelli).

Per attivare in seguito l'immagine di default premere il pulsante **1**.

Un'eventuale immagine utente caricata verrà salvata nella memoria della macchina. Per caricare l'immagine utente premere **2**. Se è già presente un'immagine utente all'interno della memoria, allora, ne verrà visualizzata l'anteprima. In caso contrario, verrà richiesto di inserire la chiavetta USB con all'interno un'immagine JPG nel formato 480 x 272 pixel. Inserendo la chiavetta e premendo **B** parte il caricamento dell'immagine. Nel caso in cui il formato dell'immagine non fosse corretto, un messaggio di errore illustrerà il problema.

Se il caricamento dell'immagine utente è andato a buon fine, verrà mostrata la finestra di conferma.

Premendo **B** verrà visualizzata l'anteprima dell'immagine utente caricata. Toccando l'immagine, l'anteprima si chiude e si abilita la visualizzazione dell'immagine utente come screensaver. Premendo **A**, **C** o **D** si esce senza abilitare.

Per eliminare un'immagine utente caricata, premere **3**.

Qualora l'immagine eliminata sia quella impostata, il sistema imporrà automaticamente l'immagine di default per lo screensaver.

EN

8.8.1.6 SCREENSAVER

- 1 Default image
- 2 User image
- 3 Delete user image

At the first start, the screensaver image is the default one (Nuova Simonelli logo).

To activate the default image later, press button **1**.

Any user image uploaded will be saved in the machine's memory.

To load the user image press **2**.

If there is already a user image in the memory, then it will be previewed.

Otherwise, you will be asked to insert the USB stick with a JPG image in the 480 x 272 pixel format inside.

Inserting the key and pressing **B** the loading of the image starts. In case the image format is not correct, an error message will illustrate the problem.

If the user image upload was successful, the confirmation window will be shown.

Pressing **B** will preview the loaded user image.

Touching the image closes the preview and enables the user image to be displayed as a screensaver.

Pressing **A**, **C** or **D** exits without enabling.

To delete a loaded user image, press **3**.

If the deleted image is the one set, the system will automatically set the default image for the screensaver.

FR

8.8.1.6 ÉCONOMISEUR D'ÉCRAN

- 1 Image par défaut
- 2 Image d'utilisateur
- 3 Supprimer l'image utilisateur

Au premier démarrage, l'image de l'économiseur d'écran est celle par défaut (logo Nuova Simonelli).

Pour activer l'image par défaut ultérieurement, appuyez sur le bouton **1**.

Toute image utilisateur téléchargée sera enregistrée dans la mémoire de la machine. Pour charger l'image utilisateur, appuyez sur **2**. S'il y a déjà une image utilisateur dans la mémoire, elle sera prévisualisée.

Sinon, il vous sera demandé d'insérer la clé USB avec une image JPG au format 480 x 272 pixels à l'intérieur.

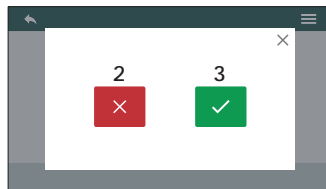
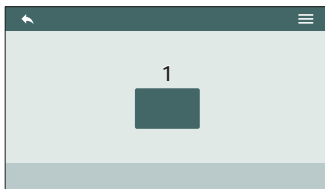
En insérant la clé et en appuyant sur **B**, le chargement de l'image démarre. Dans le cas où le format d'image n'est pas correct, un message d'erreur illustrera le problème. Si le téléchargement de l'image utilisateur a réussi, la fenêtre de confirmation s'affiche.

Appuyez sur **B** pour prévisualiser l'image utilisateur chargée.

Toucher l'image ferme l'aperçu et permet à l'image utilisateur d'être affichée comme économiseur d'écran. Appuyez sur **A**, **C** ou **D** pour quitter sans activer.

Pour supprimer une image utilisateur chargée, appuyez sur **3**.

Si l'image supprimée est celle définie, le système définira automatiquement l'image par défaut pour l'économiseur d'écran.



IT

8.8.1.7 AGGIORNA VERSIONE

Collegare un dispositivo USB alla macchina per poter aggiornare la versione software.

- 1 Inizia l'aggiornamento
- 2 Annulla l'aggiornamento
- 3 Conferma l'aggiornamento

EN

8.8.1.7 VERSION UPDATE

Connect an USB device to the machine for update the software version.

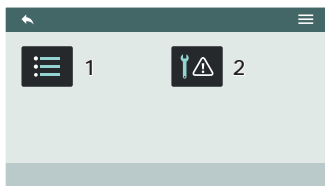
- 1 Update start
- 2 Update cancel
- 3 Update confirm

FR

8.8.1.7 MISE À JOUR VERSION

Connecter un périphérique USB à la machine pour pouvoir mettre à jour la version du logiciel.

- 1 Démarrer la mise à jour
- 2 Annuler la mise à jour
- 3 Confirmer la mise à jour



8.8.2 ALLARMI

Permette di visualizzare, gestire e impostare gli allarmi di funzionamento sul display.

- 1 Storico allarmi
- 2 Allarmi manutenzione

8.8.2 ALARMS

Allow to displays, manage and set the functional alarms on the screen.

- 1 Alarm history
- 2 Maintenance alarms

8.8.2 ALARMES

Permet de visualiser, de gérer et de régler les alarmes de fonctionnement sur l'écran.

- 1 Historique alarmes
- 2 Alarmes entretien



IT

8.8.2.1 STORICO ALLARMI

Visualizza l'elenco degli allarmi che si sono verificati. Scorrere l'elenco in alto o in basso per vedere tutti gli allarmi.

Per azzerare la pagina tenere premuto su un allarme.

EN

8.8.2.1 ALARMS HISTORY

View the list of alarms that have occurred. Scroll the list up or down to view all the alarms.

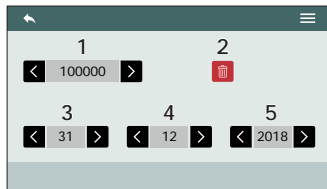
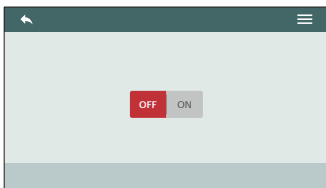
To reset the page hold on pushing over an alarm.

FR

8.8.2.1 HISTORIQUE ALARMES

Affiche la liste des alarmes qui se sont vérifiées. Faites défiler la liste vers le haut ou vers le bas pour voir toutes les alarmes.

Pour mettre à zéro la page, maintenir une alarme appuyée.



8.8.2.2 ALLARMI MANUTENZIONE

Abilita/disabilita la scadenza dell'allarme di manutenzione o il numero di cicli dopo il quale verrà segnalato l'allarme di manutenzione.

- 1 Numero cicli
- 2 Azzerare il contatore cicli
- 3 Giorno
- 4 Mese
- 5 Anno

8.8.2.2 MAINTENANCE ALARMS

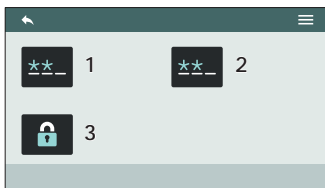
Enable/disable the maintenance alarms deadline or the cycles number representing the threshold of maintenance alarm.

- 1 Cycles number
- 2 Reset cycle counter
- 3 Day
- 4 Month
- 5 Year

8.8.2.2 ALARMES ENTRETIEN

Active/désactive l'expiration de l'alarme d'entretien ou le nombre de cycles après lesquels l'alarme d'entretien sera signalée.

- 1 Nombre cycles
- 2 Mise à zéro compteur cycles
- 3 Jour
- 4 Mois
- 5 Année



IT

8.8.3 GESTIONE PRIVILEGI

Permette l'accesso alle funzioni:

- 1 Modifica password tecnico
- 2 Modifica password utente
- 3 Gestione privilegi

Se non vengono impostati i livelli di password, l'accesso agli 8 menù è libero.

Se viene premuta l'icona **1** per più di 10 secondi, tutte le password vengono resettate.

EN

8.8.3 PRIVILEGE MANAGEMENT

Allow to access the functions:

- 1 Technician password editing
- 2 User password editing
- 3 Privilege management

If the password levels are not set, access to the 8 menus is free.

If icon **1** is pressed for more than 10 seconds, all passwords are reset.

FR

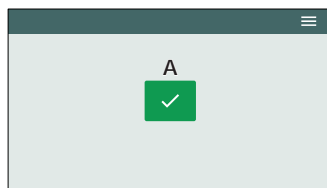
8.8.3 GESTION PRIVILÈGES

Permet l'accès aux fonctions:

- 1 Changer mot de passe technicien
- 2 Changer mot de passe utilisateur
- 3 Gestion privilèges

Si les niveaux de mot de passe ne sont pas définis, l'accès aux 8 menus est libre.

Si l'icône **1** est enfoncée pendant plus de 10 secondes, tous les mots de passe seront réinitialisés.



8.8.3.1 MODIFICA PASSWORD TECNICO

Impostare una password per il Tecnico, che permette l'accesso a tutte le funzioni della macchina.

Premere **A** per confermare.

8.8.3.1 TECHNICIAN PASSWORD EDITING

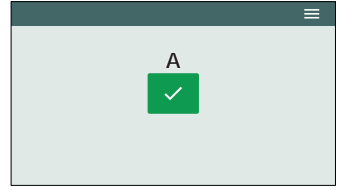
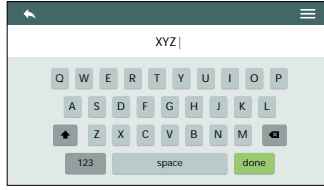
Set a password for the technician, which allows access to all machine functions of the machine.

Press **A** to confirm.

8.8.3.1 CHANGER MOT DE PASSE TECHNICIEN

Définissez un mot de passe pour le technicien, qui permet d'accéder à toutes les fonctions de la machine.

Appuyez sur **A** pour confirmer.



IT

8.8.3.2 MODIFICA PASSWORD UTENTE

Impostare una password per il l'utente, composta da 4 caratteri, che delinea l'accesso alle funzioni della macchina.

Premere **A** per confermare.

EN

8.8.3.2 USER PASSWORD EDITING

Set a password for the user, consisting of 4 characters, outlining the access to the machine functions.

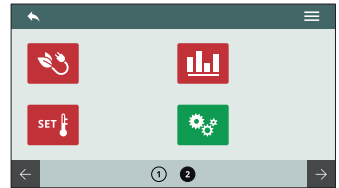
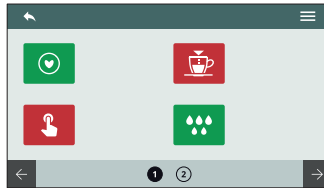
Press **A** to confirm.

FR

8.8.3.2 CHANGER MOT DE PASSE UTILISATEUR

Définissez un mot de passe pour l'utilisateur, composé de 4 caractères, décrivant l'accès aux fonctions de la machine.

Appuyez sur **A** pour confirmer.



8.8.3.3 GESTIONE PRIVILEGI

Accesso consentito solo con password di livello tecnico. Impostare gli accessi alle funzioni per l'utente:

- Rosso: accesso negato
- Verde: accesso consentito

La funzione Pulizia macchina è sempre accessibile, mentre alcune funzioni possono non essere accessibili perché riservate al Costruttore.

8.8.3.3 PRIVILEGE MANAGEMENT

Access allowed only with password at technician level. Set accesses to functions for the user:

- Red: access denied
- Green: access allowed

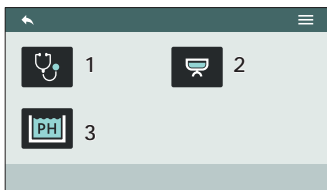
The machine Cleaning function can always be accessed, while some functions may not be accessible because they are reserved for the Manufacturer.

8.8.3.3 GESTION PRIVILÈGES

Accès autorisé uniquement avec mot de passe de niveau technique. Programmer les accès aux fonctions pour l'utilisateur:

- Rouge: accès nié
- Vert: accès consenti

La fonction de nettoyage de la machine est toujours accessible, au contraire il est possible que certaines fonctions ne soient pas accessibles parce qu'elles sont réservées au fabricant.



IT

8.8.4 DIAGNOSTICA

Permette l'accesso alle funzioni:

- 1 Diagnostica generale
- 2 Diagnostica gruppi
- 3 Tecnologia Smart Water (optional)

EN

8.8.4 DIAGNOSTICS

Allow to access the functions:

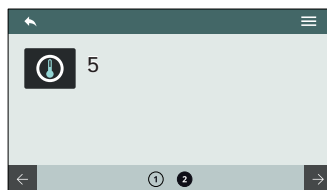
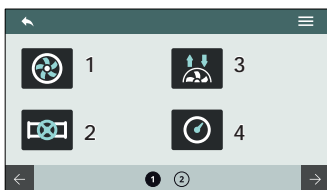
- 1 General diagnostics
- 2 Groups diagnostics
- 3 Smart Water technology (optional)

FR

8.8.4 DIAGNOSTIC

Permet l'accès aux fonctions:

- 1 Diagnostic général
- 2 Diagnostic groupes
- 3 Technologie Smart Water (en option)



8.8.4.1 DIAGNOSTICA GENERALE

Tutte le seguenti funzioni possono essere gestite SOLO dal tecnico dell'assistenza.

Permette di controllare lo stato di funzionamento di:

- 1 Pompa
- 2 Valvole
- 3 Flussometri
- 4 Sensori pressione
- 5 Sensori temperatura

8.8.4.1 GENERAL DIAGNOSTICS

All the following functions can be handled ONLY by the service engineer.

Allow to check the functioning state of:

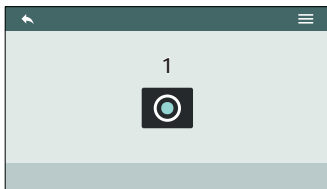
- 1 Pump
- 2 Valves
- 3 Flowmeter
- 4 Pressure sensors
- 5 Temperature sensors

8.8.4.1 DIAGNOSTIC GÉNÉRAL

Toutes les fonctions suivantes ne peuvent être utilisées QUE par le technicien de maintenance.

Permet de vérifier l'état de fonctionnement de:

- 1 Pompe
- 2 Vannes
- 3 Débitmètres
- 4 Capteurs de pression
- 5 Capteurs de température



IT

8.8.4.2 POMPA

Permette di controllare lo stato di funzionamento della pompa.

Premere **1** per avviare la pompa.

EN

8.8.4.2 PUMP

Allow to check the functioning state of the pump.

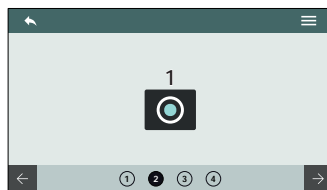
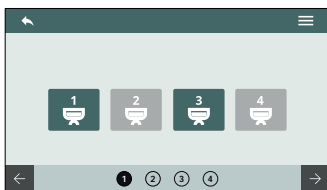
Press **1** to start the pump.

FR

8.8.4.2 POMPE

Permet de vérifier l'état de fonctionnement de la pompe.

Frapper **1** pour démarrer la pompe.



8.8.4.3 VALVOLE

Permette di controllare lo stato di funzionamento delle valvole.

Selezionare il gruppo a cui aprire le valvole:

- 1 Premere per aprire la valvola dell'autolivello.
- 2 Premere per aprire la valvola acqua calda.
- 3 Premere per aprire la lancia vapore sinistra.
- 4 Premere per aprire la lancia vapore destra.

8.8.4.3 VALVES

Allow to check the functioning state of valves.

Select the group to open the valves:

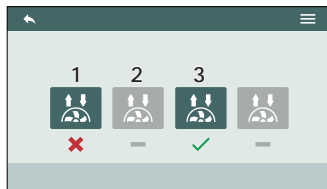
- 1 Press to open the autolevel valve.
- 2 Press to open the hot water valve.
- 3 Press to open the left steam wand.
- 4 Press to open the right steam wand.

8.8.4.3 VANNES

Permet de vérifier l'état de fonctionnement des vannes.

Sélectionner le groupe dont les vannes doivent être ouvertes:

- 1 Appuyer pour ouvrir la vanne du auto-niveau.
- 2 Appuyer pour ouvrir la vanne eau chaude.
- 3 Appuyer pour ouvrir la lance vapeur de gauche.
- 4 Appuyer pour ouvrir la lance vapeur de droite.



IT

8.8.4.4 FLUSSOMETRI

Permette di controllare i segnali rilevati dai flussometri dei gruppi.

- 1 Segnale non rilevato
- 2 Gruppo disabilitato
- 3 Segnale rilevato

EN

8.8.4.4 FLOWMETERS

Allows to check the signals detected by the flowmeters of the groups.

- 1 Signal not detected
- 2 Disabled group
- 3 Signal detected

FR

8.8.4.4 DÉBITMÈTRES

Permet de contrôler les signaux lus par les débitmètres des groupes.

- 1 Signal non détecté
- 2 Groupe exclu
- 3 Signal détecté



8.8.4.5 SENSORI DI PRESSIONE

Permette di controllare la pressione rilevata dai sensori di pressione.

Premere **1** per riscaldare la caldaia.

8.8.4.5 PRESSURE SENSORS

Allows to check the pressure detected by the pressure sensors.

Press **1** to heat the boiler.

8.8.4.5 CAPTEURS DE PRESSION

Permet de contrôler la pression détectée par les capteurs de pression.

Frapper **1** pour chauffer la chaudière.



IT

8.8.4.6 SENSORI DI TEMPERATURA

Permette di controllare la temperatura della caldaia dei gruppi rilevata.

- 1 Temperatura impostata
- 2 Temperatura rilevata
- 3 Riscaldamento caldaia

EN

8.8.4.6 TEMPERATURE SENSORS

Allows to check the group boiler temperature detected.

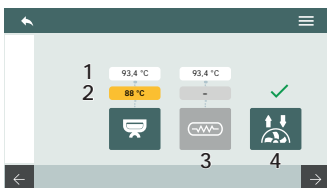
- 1 Set temperature
- 2 Detected temperature
- 3 Heating boiler

FR

8.8.4.6 CAPTEURS DE TEMPÉRATURE

Permet de contrôler la température de la chaudière des groupes détectés.

- 1 Température programmée
- 2 Température détecté
- 3 Réchauffement chaudière



8.8.4.7 DIAGNOSTICA GRUPPI

Visualizza la panoramica di diagnostica di ogni singolo gruppo. Le informazioni sono identiche per tutti i gruppi.

- 1 Temperatura impostata
- 2 Temperatura rilevata dal sensore
- 3 Temperatura caldaia
- 4 Rilevazione flussometro

8.8.4.7 GROUPS DIAGNOSTICS

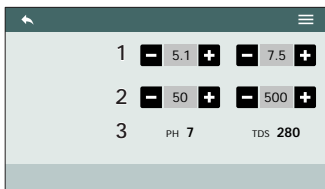
View the diagnostic overview of each individual group. The informations are the same for all groups.

- 1 Set temperature
- 2 Temperature detected by the sensor
- 3 Boiler temperature
- 4 Flowmeter detect

8.8.4.7 DIAGNOSTIC GROUPES

Affiche la vue d'ensemble du diagnostic de chaque groupe individuel. Les informations sont identiques pour tous les groupes.

- 1 Température programmée
- 2 Température détectée par le capteur
- 3 Température chaudière
- 4 Lecture débitmètre



IT

8.8.4.8 TECNOLOGIA SMART WATER

Impostare i parametri della tecnologia Smart Water.

- 1 Intervallo PH (min-max)
- 2 TDS (min 20 - max 500)
- 3 Valori attuali PH e TDS

EN

8.8.4.8 SMART WATER TECHNOLOGY

Set the Smart Water technology parameters.

- 1 PH range (min-max)
- 2 TDS (min 20 - max 500)
- 3 PH and TDS actual values

FR

8.8.4.8 TECNOLOGIE SMART WATER

Programmer les paramètres de la technologie Smart Water.


- 1 Intervalle PH (min-max)
- 2 TDS (min 20 - max 500)
- 3 Valeurs courants PH et TDS


9

PULIZIA CLEANING NETTOYAGE




IT


 Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, togliere tensione premendo l'interruttore su "O".

 È vietato pulire l'apparecchio con getti d'acqua o immergendolo in acqua.

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


EN


 The machine must be set to "O" power before any cleaning operations are performed.

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

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

FR


 Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, couper l'alimentation en appuyant sur l'interrupteur sur "O".

 Il est interdit de nettoyer l'appareil 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.


9.1 LAVAGGI AUTOMATICI

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.


9.1 AUTOMATIC WASHINGS

The machine allows the washing of the dispensing group with automatic cleaning cycle and specific powder detergent.

 Carry out the washing at least once a day.

9.1 NETTOYAGE AUTOMATIQUES

La machine permet le lavage du groupe de distribution avec un cycle de nettoyage automatique et du détergent en poudre spécifique.

 Effectuer le lavage au moins une fois par jour.

IT

Per accedere alla funzione di lavaggio tenere premuto per 3 secondi il tasto **P11**.

I tasti caffè continuo dei singoli gruppi iniziano a lampeggiare.

Sostituire il filtro con quello cieco del gruppo erogatore.

Mettervi all'interno la dose consigliata dal produttore di detergente specifico in polvere e immettere il portafiltro al gruppo.

Selezionare il gruppo da lavare, premendo il tasto caffè continuo su di esso.

Al termine del lavaggio i tasti caffè continuo ricominciano a lampeggiare e premendoli si inizia il risciacquo di ogni singolo gruppo.

Al termine della procedura, sostituire il filtro cieco con quello normale e ricominciare con le normali operazioni.

Una volta entrati nella procedura di lavaggio premendo il tasto **P11** per 3 secondi, se nessuno dei gruppi viene toccato, dopo 20 secondi la macchina ritorna al funzionamento normale.

Se si vuole lavare solo un gruppo mentre gli altri no, o si aspetta 20 secondi e si esce dal lavaggio degli altri gruppi oppure premendo per 3 secondi il tasto **P11** si esce immediatamente dal menu lavaggio.

Il lavaggio iniziato non può essere fermato. Se si spegne la macchina a lavaggio iniziato, la macchina riprende dal risciacquo.



Tra lavaggio e risciacquo non deve essere fatto lo spurgo automatico dei gruppi.

EN

To access the washing function, press and hold down the **P11** key for 3 seconds.

The continuous coffee keys of the individual groups start flashing.

Replace the filter with the blind filter on the dispensing group.

Put in the manufacturer's recommended dose of specific detergent powder and engage the filter holder to the group.

Select the group to be washed by pressing the continuous coffee button on it.

At the end of the washing cycle, the continuous coffee keys start flashing again and pressing them starts the rinsing of each group.

At the end of the procedure, replace the blind filter with the normal one and start again with the normal operations.

Once entered the washing procedure by pressing the **P11** key for 3 seconds, if no one group is touched, the machine will return to normal operation after 20 seconds.

If only one group needs to be washed while the others do not, wait 20 seconds to exit the washing cycle for the other groups or press the **P11** key for 3 seconds to exit the washing menu immediately.

The washing process cannot be stopped. If the machine is turned OFF while washing has begun, the machine will resume from the rinsing cycle.



Automatic purge of the groups must not be done between washing and rinsing.

FR

Pour accéder à la fonction de lavage, maintenez le bouton **P11** enfoncé pendant 3 secondes.

Les touches de café continu des groupes individuels commencent à clignoter.

Remplacer le filtre par le filtre aveugle du groupe distributeur.

Y placer la dose recommandée par le fabricant de détergent en poudre spécifique et mettre le porte-filtre dans le groupe.

Sélectionnez le groupe à laver en appuyant sur le bouton café continu.

À la fin du lavage, les boutons de café continu recommencent à clignoter et les presser commence à rincer chaque groupe.

À la fin de la procédure, remplacer le filtre aveugle par le filtre normal et reprendre les opérations habituelles.

Une fois que vous avez entré la procédure de lavage en appuyant sur le bouton **P11** pendant 3 secondes, si aucun des groupes n'est touché, après 20 secondes, la machine revient en fonctionnement normal.

Si vous voulez laver un seul groupe alors que les autres ne le font pas ou attendez 20 secondes et que vous quittez le lavage des autres groupes ou en appuyant **P11** pendant 3 secondes, vous quittez immédiatement le menu de lavage.

Le lavage commencé ne peut pas être arrêté. Si la machine est éteinte après le début du lavage, la machine redémarre à partir du cycle de rinçage.



La purge automatique de groupe ne doit pas être effectuée entre le lavage et le rinçage.

IT

9.2 PULIZIA 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 cromate utilizzare un panno morbido inumidito.

9.3 PULIZIA DOCCETTE

Effettuare la pulizia del diffusore e delle doccette settimanalmente:

- Svitare la vite posta al centro del diffusore e della doccetta;
- Inserire la vite, il diffusore e la doccetta in un contenitore con acqua calda e detergente specifico per circa 30 minuti;
- Risciacquare abbondantemente il tutto con acqua corrente;
- Rimontare il tutto per riprendere il normale funzionamento.

9.4 PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRI

- Rimuovere il filtro dal portafiltro;
- Inserire la dose raccomandata dal fornitore di detergente specifico in polvere in un contenitore con acqua calda;
- Immergere filtro e portafiltro (attenzione a non immergere anche il manico) nel contenitore;
- Aspettare 30 minuti;
- Risciacquare abbondantemente con acqua corrente;
- Inserire nuovamente il filtro nel portafiltro.

EN

9.2 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 the chromed-plated areas, use a soft, damp cloth.

9.3 CLEANING THE COFFEE-HOLDERS

Cleaning the diffuser and shower once a week:

- Unscrew the screw placed in the centre of the diffuser and shower;
- Place the screw, the diffuser and the shower in a container with hot water and the specific detergent and wait at least 30 minutes;
- Rinse abundantly with running water;
- Put everything in place to re-start with the normal operations.

9.4 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

- Remove the filter from the filter-holder;
- Insert the manufacturer's recommended dose of specific detergent in a container with hot water;
- Immerse filter and filter-holder (be careful not to immerse also the handle) in the container;
- Wait at least 30 minutes;
- Rinse abundantly with running water;
- Place again filter in the filter-holder

FR

9.2 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'extrayant.
- 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 parties chromées, utiliser un chiffon souple humidifié.

9.3 NETTOYAGE DOUCHES

Nettoyez le diffuseur et les douchettes chaque semaine:

- Dévissez la vis située au centre du diffuseur et de la douchette;
- Placez la vis, le diffuseur et la douchette dans un récipient avec de l'eau chaude et un détergent spécifique pendant environ 30 minutes;
- Rincez tout à fond avec de l'eau courante;
- Remontez tout pour reprendre un usage normal.

9.4 NETTOYAGE FILTRES ET SUPPORTS À FILTRE

- Retirez le filtre du porte-filtre;
- Placez la dose de détergent spécifique en poudre recommandée par le fournisseur dans un récipient avec de l'eau chaude;
- Plongez le filtre et le portafiltre (attention à ne pas immerger la poignée) dans le récipient;
- Attendez 30 minutes;
- Rincez à fond avec de l'eau courante;
- Remettez le filtre dans le porte-filtre.

10 MANUTENZIONE MAINTENANCE ENTRETIEN

IT

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

EN

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

After 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.

FR

Pendant l'entretien / réparation, les composants utilisés doivent garantir le maintien des caractéristiques d'hygiène et de sécurité prévues pour le dispositif. 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 SCHEMI ELETTRICI ELECTRICAL DIAGRAMS SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

IT

LEGENDA SCHEMI ELETTRICI

| | |
|-------------|------------------------------|
| MS | Interruttore principale |
| R | Relè |
| RS | Relè statico |
| P | Pressostato di sicurezza |
| PM | Motore pompa |
| HE | Resistenza caldaia |
| TE | Termostato |
| EV1 | Elettrovalvola gruppo 1 |
| EV2 | Elettrovalvola gruppo 2 |
| EV3 | Elettrovalvola gruppo 3 |
| DOS1 | Dosatore volumetrico 1 |
| DOS2 | Dosatore volumetrico 2 |
| DOS3 | Dosatore volumetrico 3 |
| LP | Sonda livello |
| CRS | Connettore relè statico |
| SPC | Pressostato digitale |
| EVHW | Elettrovalvola miscelatore |
| RS1 | Resistenza scaldatazze 1 |
| RS2 | Resistenza scaldatazze 2 |
| EVS | Elettrovalvola sfiato |
| EVL | Elettrovalvola livello |
| ST1 | Sonda temp. scaldatazze 1 |
| ST2 | Sonda temp. scaldatazze 2 |
| STS1 | Sonda temp. scaldatazze 1 |
| STS2 | Sonda temp. scaldatazze 2 |
| F1 | Fusibile 1 |
| F2 | Fusibile 2 |
| F3 | Fusibile 3 |
| GR1 | Gruppo 1 |
| GR2 | Gruppo 2 |
| GR3 | Gruppo 3 |
| RTD | Sensore resistivo Easy Cream |
| TCK | Termocoppia K |

EN

ELECTRICAL DIAGRAMS KEYS

| | |
|-------------|-----------------------------|
| MS | Main Switch |
| R | Relay |
| RS | Static relay |
| P | Safety pressure switch |
| PM | Pump Motor |
| HE | Boiler heating element |
| TE | Thermostat |
| EV1 | Group 1 electro-valve |
| EV2 | Group 2 electro-valve |
| EV3 | Group 3 electro-valve |
| DOS1 | Volumetric doser 1 |
| DOS2 | Volumetric doser 2 |
| DOS3 | Volumetric doser 3 |
| LP | Level Probe |
| CRS | Static relay connector |
| SPC | Digital pressostat |
| EVHW | Mixer electro-valve |
| RS1 | Cupwarmer heating 1 |
| RS2 | Cupwarmer heating 2 |
| EVS | Vacuum electro-valve |
| EVL | Water level electro-valve |
| ST1 | Cupwarmer 1 temp. probe |
| ST2 | Cupwarmer 2 temp. probe |
| STS1 | Cupwarmer 1 temp. probe |
| STS2 | Cupwarmer 2 temp. probe |
| F1 | Fuse 1 |
| F2 | Fuse 2 |
| F3 | Fuse 3 |
| GR1 | Group 1 |
| GR2 | Group 2 |
| GR3 | Group 3 |
| RTD | Easy Cream resistive sensor |
| TCK | K thermocouple |

FR

LÉGENDE DES SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

| | |
|-------------|------------------------------|
| MS | Interrupteur principal |
| R | Relais |
| RS | Relais statique |
| P | Pressostat de sécurité |
| PM | Moteur pompe |
| HE | Résistance chaudière |
| TE | Thermostat |
| EV1 | Électrovanne groupe 1 |
| EV2 | Électrovanne groupe 2 |
| EV3 | Électrovanne groupe 3 |
| DOS1 | Doseur volumétrique 1 |
| DOS2 | Doseur volumétrique 2 |
| DOS3 | Doseur volumétrique 3 |
| LP | Sonde niveau |
| CRS | Connecteur relais statique |
| SPC | Pressostat numérique |
| EVHW | Électrovanne mélangeur |
| RS1 | Résistance chauffe-tasses 1 |
| RS2 | Résistance chauffe-tasses 2 |
| EVS | Électrovanne évent |
| EVL | Électrovanne niveau |
| ST1 | Sonde temp. chauffe-tasses 1 |
| ST2 | Sonde temp. chauffe-tasses 2 |
| STS1 | Sonde temp. chauffe-tasses 1 |
| STS2 | Sonde temp. chauffe-tasses 2 |
| F1 | Fusible 1 |
| F2 | Fusible 2 |
| F3 | Fusible 3 |
| GR1 | Groupe 1 |
| GR2 | Groupe 2 |
| GR3 | Groupe 3 |
| RTD | Capteur résistif Easy Cream |
| TCK | Thermocouple K |

IT

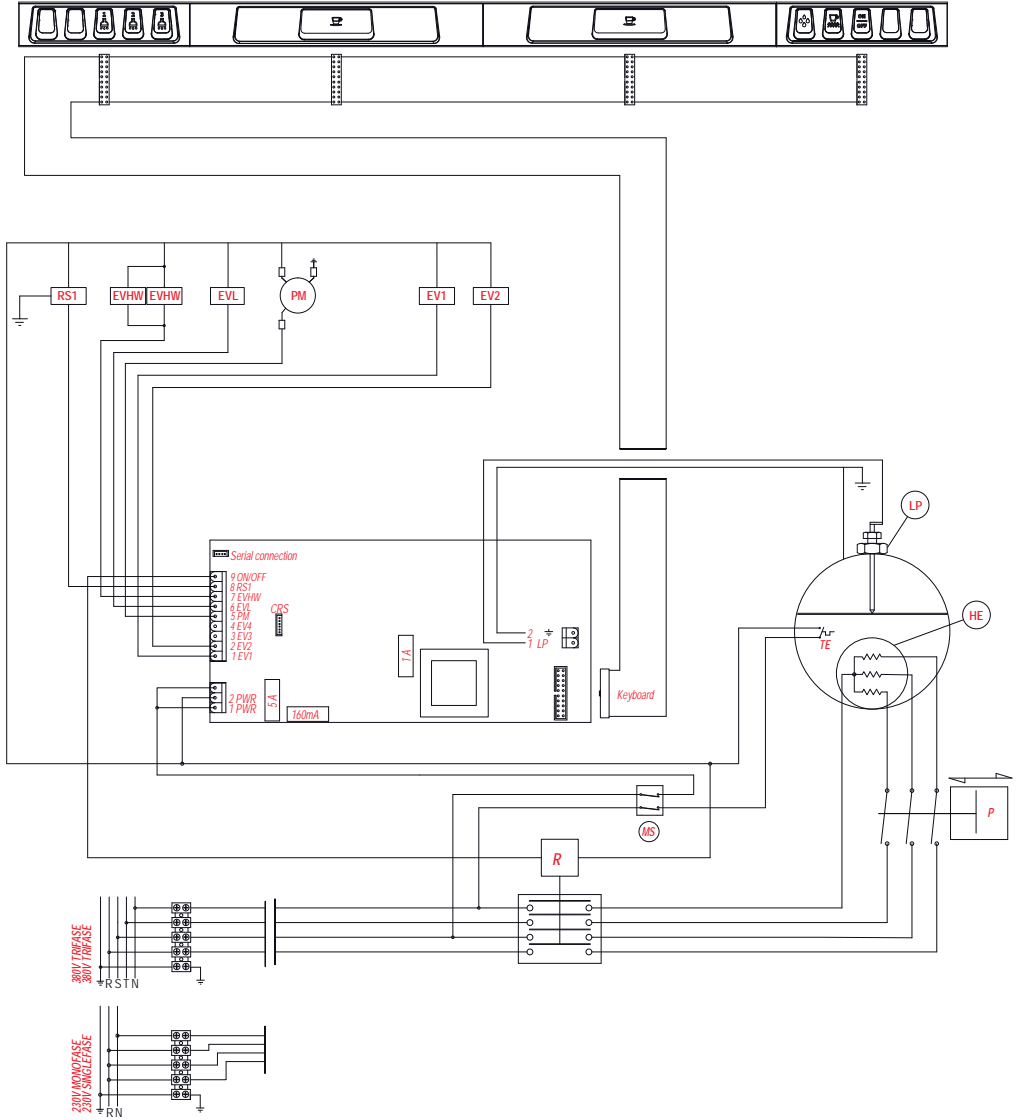
11.1
SCHEMA ELETTRICO
2 GRUPPI "S"

EN

11.1
ELECTRICAL DIAGRAM
2 GROUPS "S"

FR

11.1
SCHÉMA ÉLECTRIQUE
2 GROUPES "S"



IT

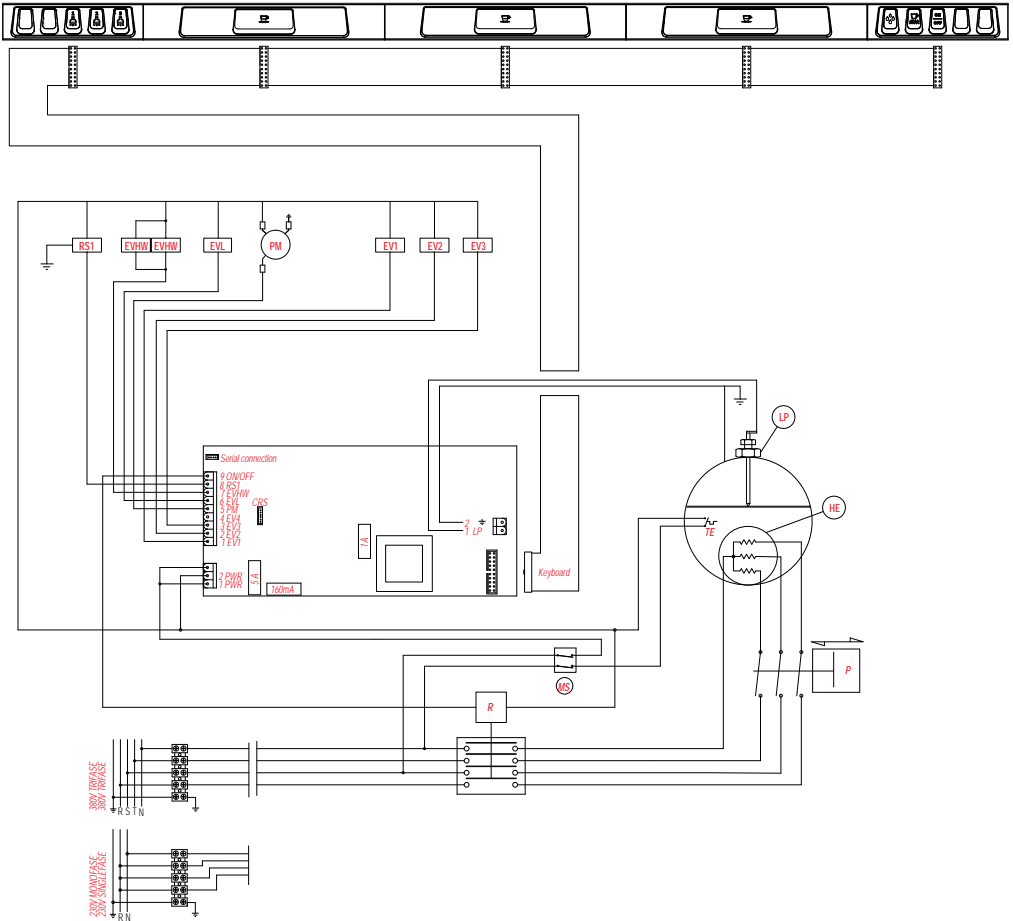
11.3
SCHEMA ELETTRICO
3 GRUPPI "S"

EN

11.3
ELECTRICAL DIAGRAM
3 GROUPS "S"

FR

11.3
SCHÉMA ÉLECTRIQUE
3 GROUPES "S"



IT

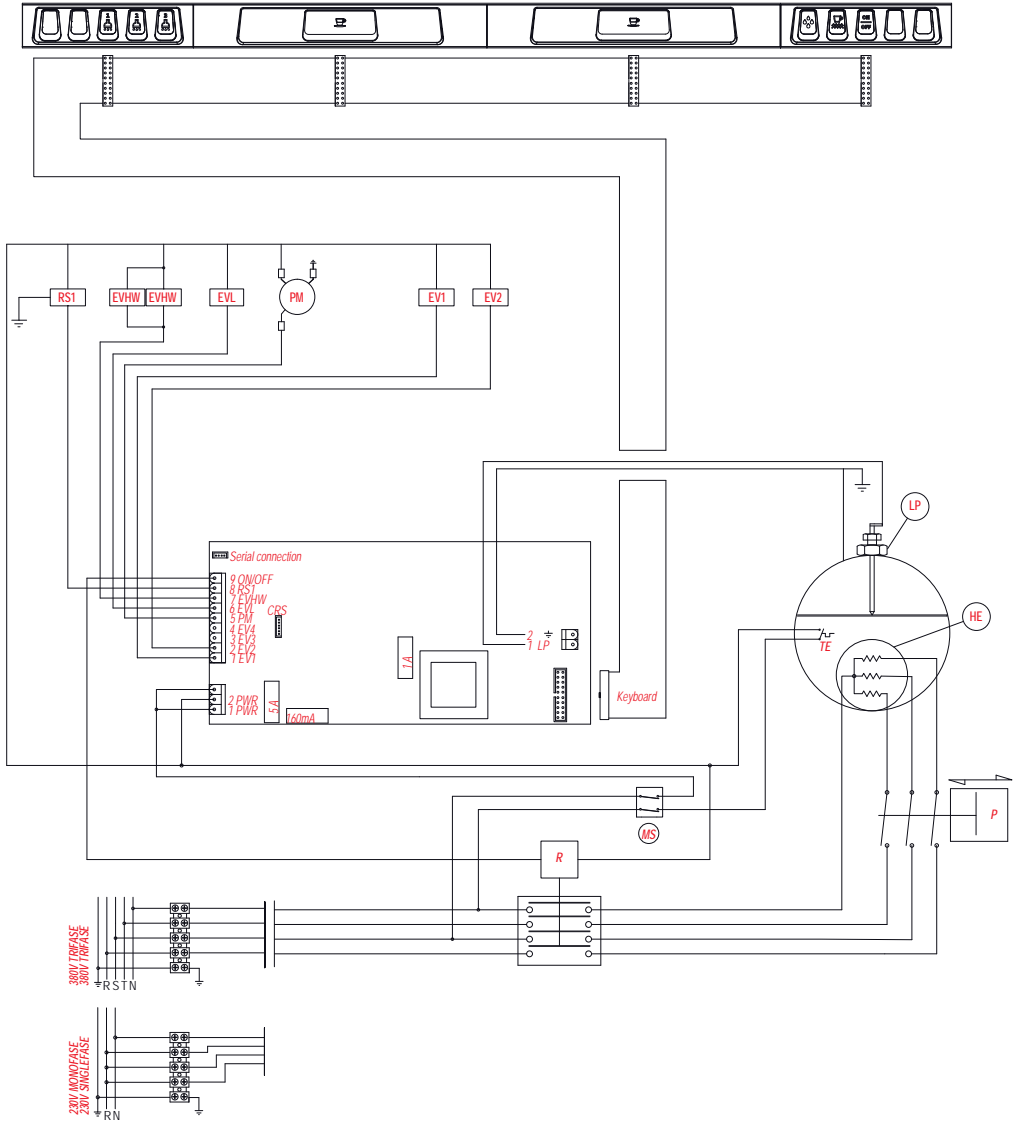
11.4
SCHEMA ELETTRICO
3 GRUPPI CSA "S"

EN

11.4
ELECTRICAL DIAGRAM
3 GROUPS CSA "S"

FR

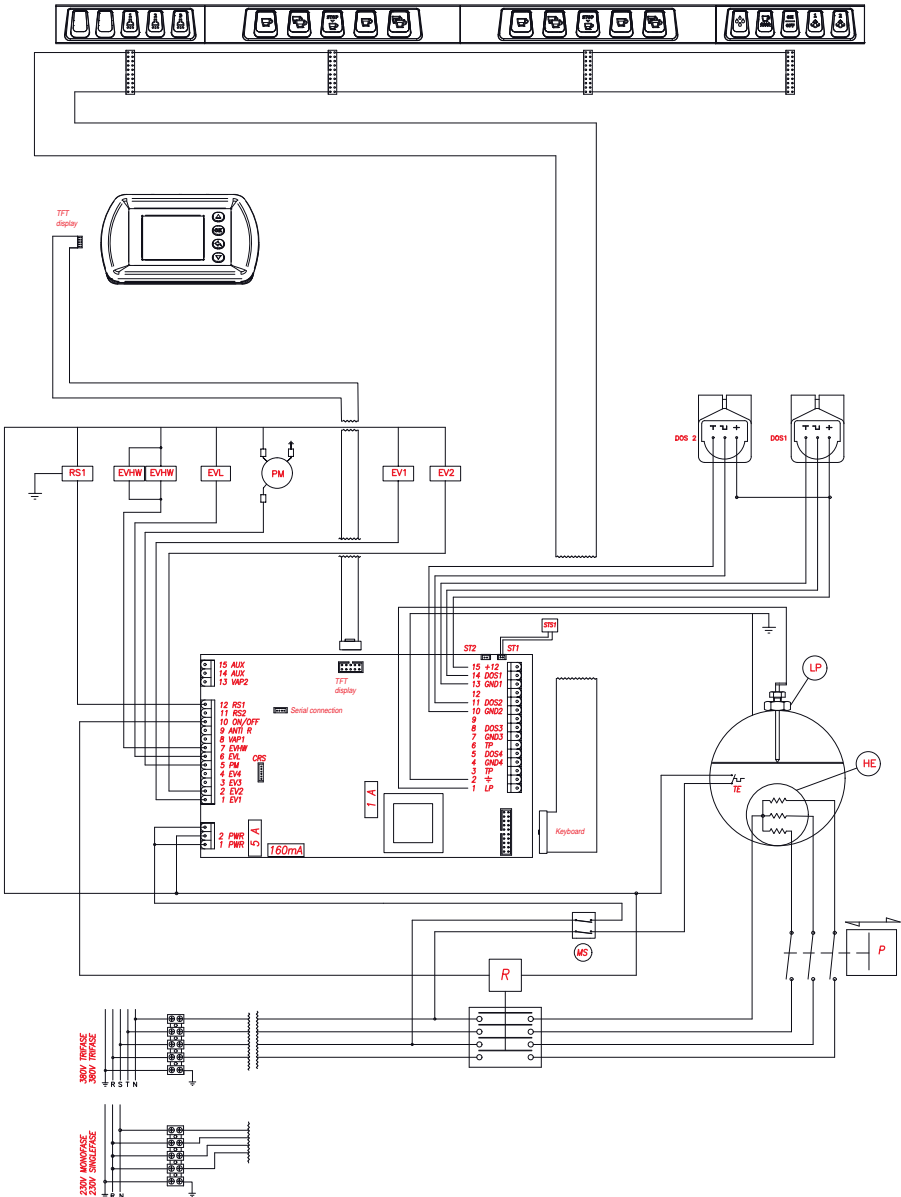
11.4
SCHÉMA ÉLECTRIQUE
3 GROUPES CSA "S"



11.5
SCHEMA ELETTRICO
2 GRUPPI "V"

11.5
ELECTRICAL DIAGRAM
2 GROUPS "V"

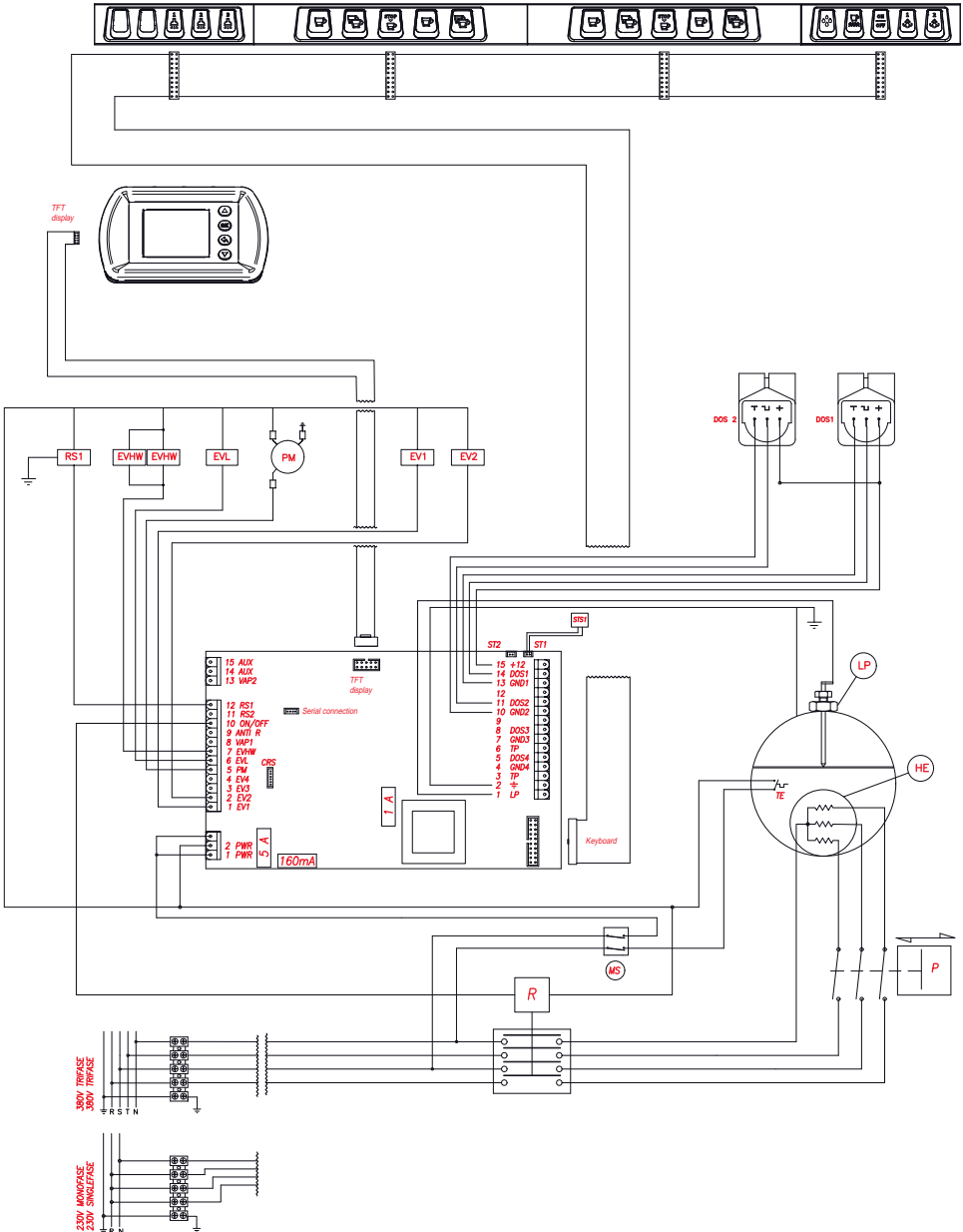
11.5
SCHÉMA ÉLECTRIQUE
2 GROUPES "V"



11.6
SCHEMA ELETTRICO
2 GRUPPI CSA "V"

11.6
ELECTRICAL DIAGRAM
2 GROUPS CSA "V"

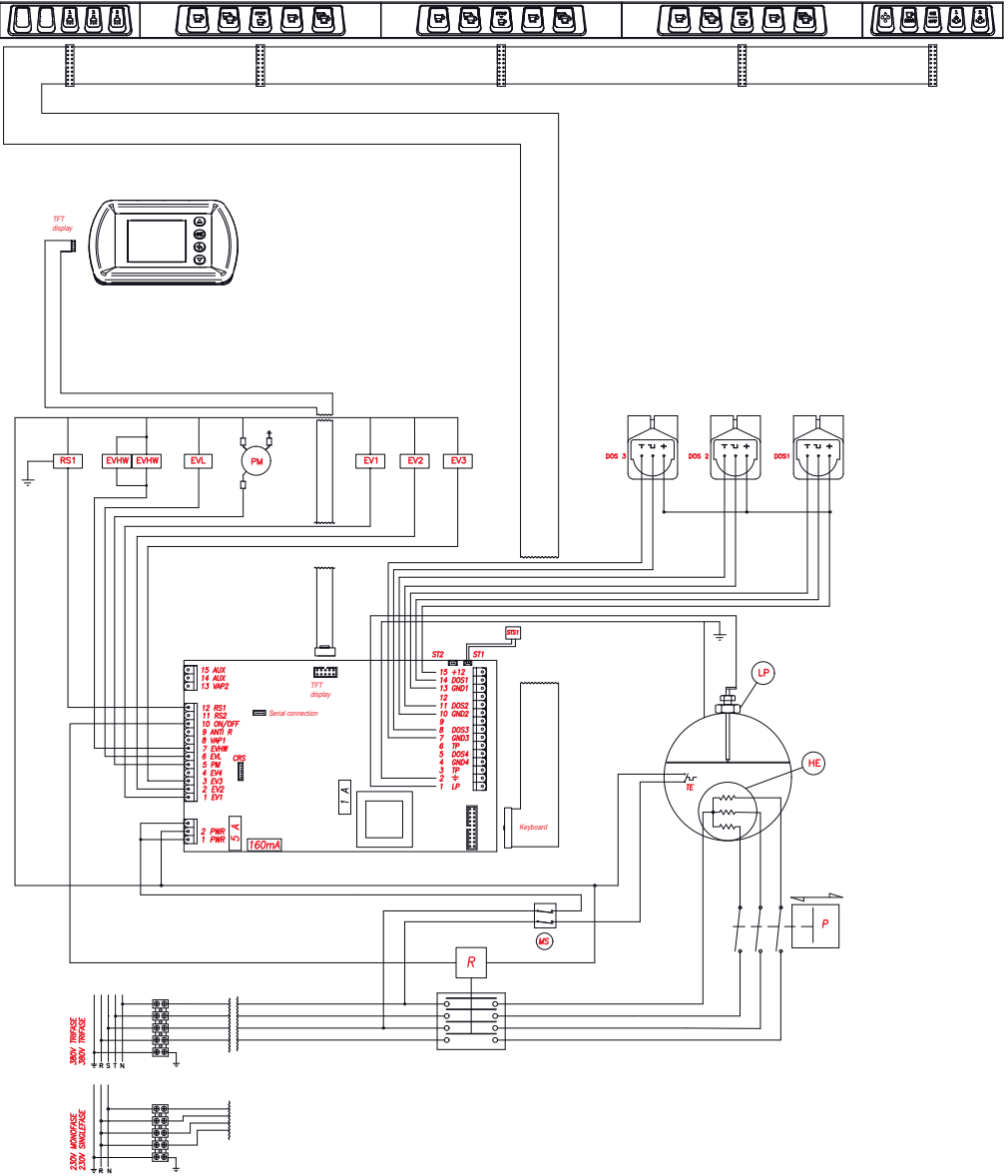
11.6
SCHÉMA ÉLECTRIQUE
2 GROUPES CSA "V"



11.7
SCHEMA ELETTRICO
3 GRUPPI "V"

11.7
ELECTRICAL DIAGRAM
3 GROUPS "V"

11.7
SCHÉMA ÉLECTRIQUE
3 GROUPES "V"



IT

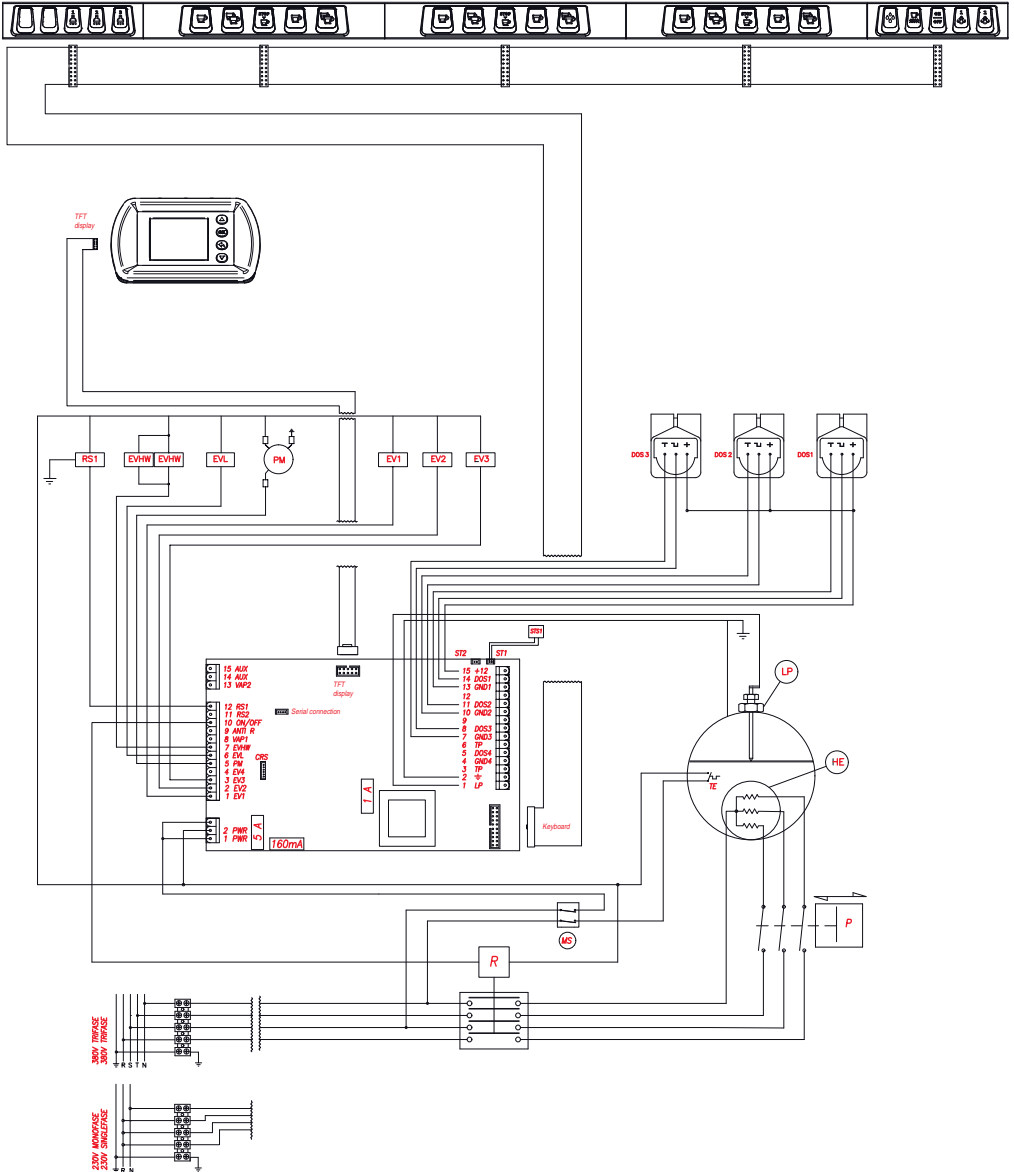
11.8
SCHEMA ELETTRICO
3 GRUPPI CSA "V"

EN

11.8
ELECTRICAL DIAGRAM
3 GROUPS CSA "V"

FR

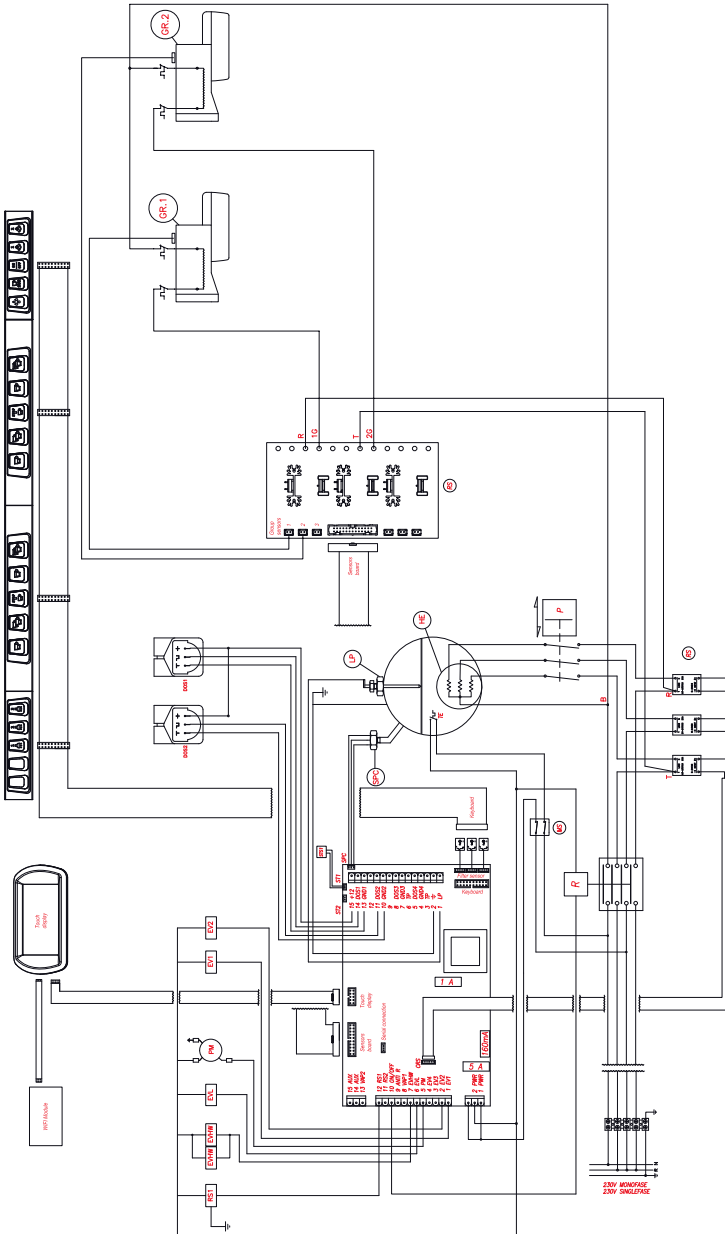
11.8
SCHÉMA ÉLECTRIQUE
3 GROUPES CSA "V"



11.10 SCHEMA ELETTRICO 2 GRUPPI CSA "UX"

11.10 ELECTRICAL DIAGRAM 2 GROUPS CSA "UX"

11.10 SCHÉMA ÉLECTRIQUE 2 GROUPES CSA "UX"



IT

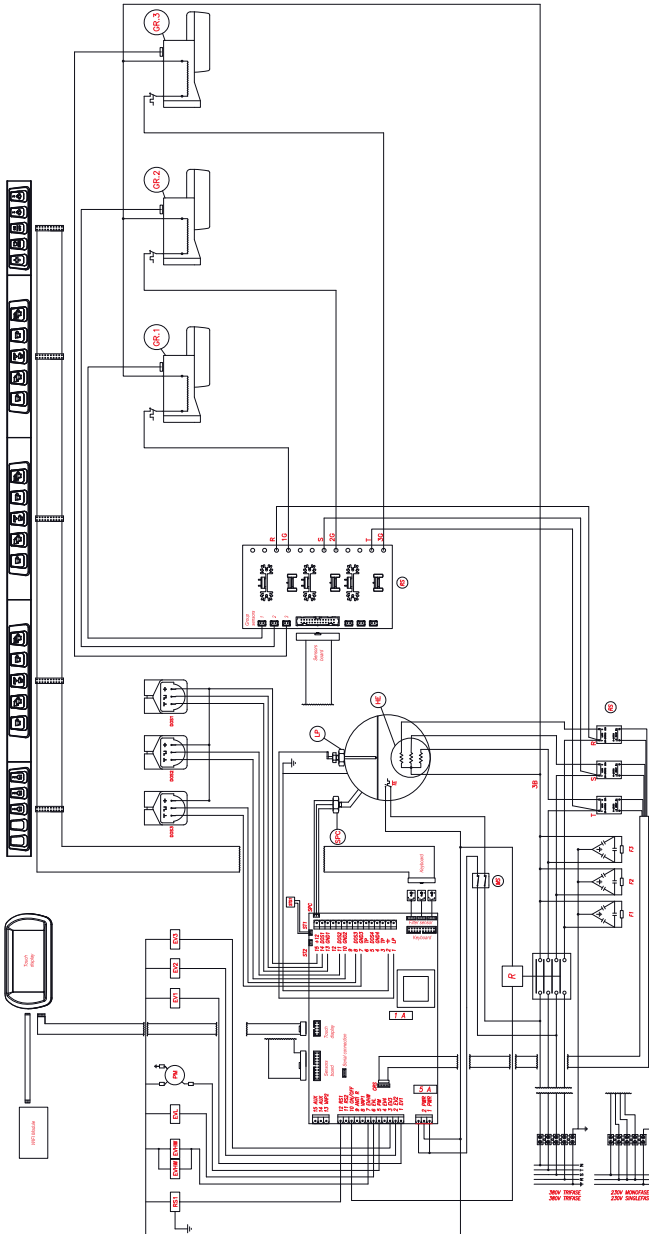
11.11
SCHEMA ELETTRICO
3 GRUPPI "UX"

EN

11.11
ELECTRICAL DIAGRAM
3 GROUPS "UX"

FR

11.11
SCHÉMA ÉLECTRIQUE
3 GROUPES "UX"



IT

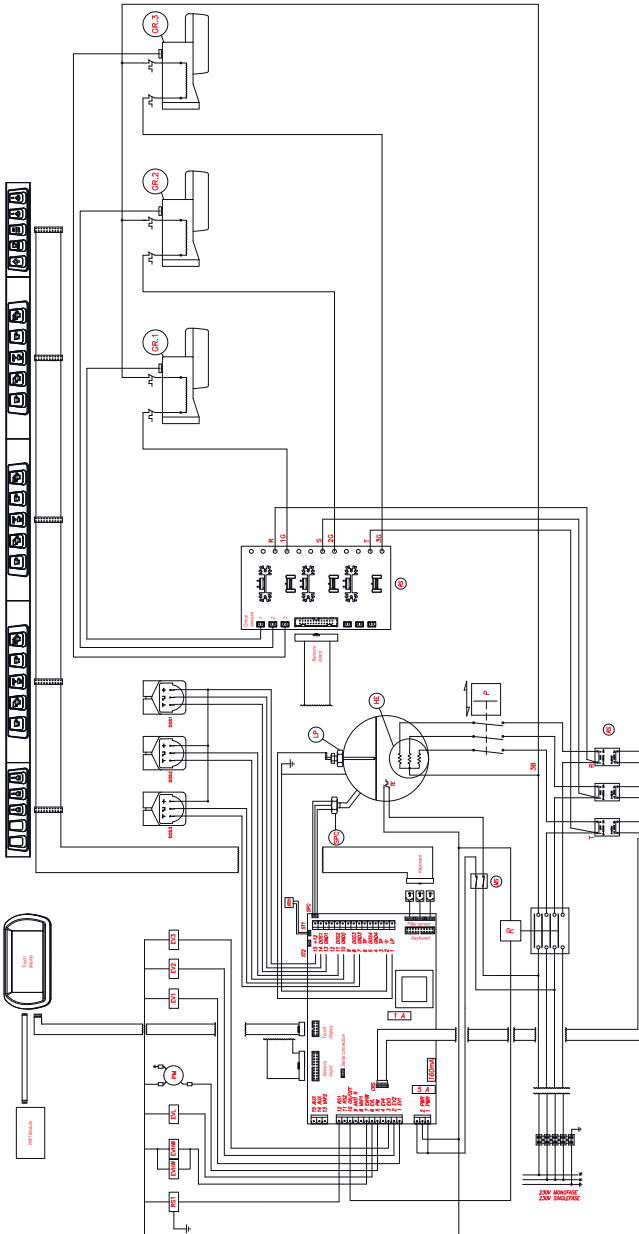
11.12
SCHEMA ELETTRICO
3 GRUPPI CSA "UX"

EN

11.12
ELECTRICAL DIAGRAM
3 GROUPS CSA "UX"

FR

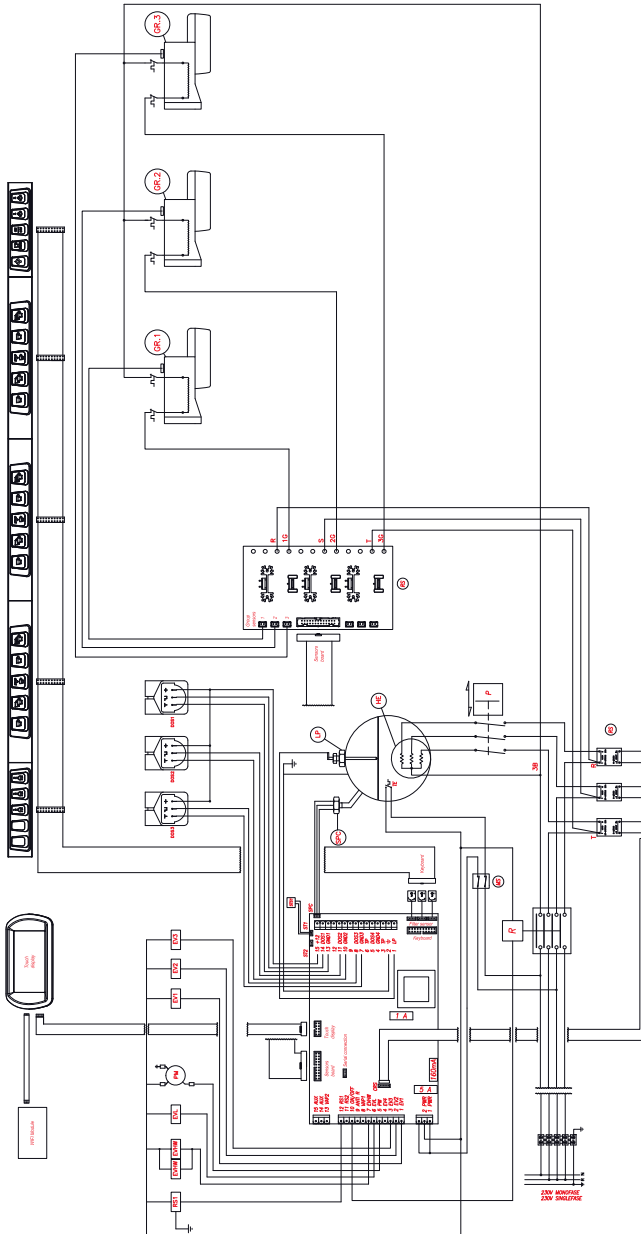
11.12
SCHÉMA ÉLECTRIQUE
3 GROUPES CSA "UX"



11.13
SCHEMA ELETTRICO
"OPTIONAL UX"

11.13
ELECTRICAL DIAGRAM
"UX OPTIONS"

11.13
SCHÉMA ÉLECTRIQUE
"EN OPTION UX"



12 SCHEMI IDRAULICI HYDRAULIC DIAGRAMS SCHÉMAS HYDRAULIQUES

IT

LEGENDA SCHEMI IDRAULICI

- 1 Rubinetto generale
- 2 Pompa
- 3 Valvola di ritegno
- 4 Valvola di espansione (14-16 bar)
- 5 Elettrovalvola livello
- 6 Dosatore volumetrico
- 7 Scambiatore di calore
- 8 Elettrovalvola di erogazione
- 9 Valvola di sicurezza caldaia
- 10 Elettrovalvola acqua calda
- 11 Rubinetto vapore
- 12 Miscelatore termostatico
- 13 Caldaia
- 14 Resistenza
- 15 Valvola di sicurezza (12 bar)
- 16 /
- 17 Resistenza
- 18 /
- 19 Elettrovalvola vapore
- 20 Valvola antivuoto
- 21 Sonda livello caldaia
- 22 Pressostato digitale
- 23 Manometro
- 24 Pressostato meccanico
- 25 Elettrovalvola interruzione flusso

EN

HYDRAULIC DIAGRAMS KEYS

- 1 General tap
- 2 Pump
- 3 Retaining valve
- 4 Expansion valve (14-16 bar)
- 5 Refill electro-valve
- 6 Flowmeter
- 7 Heater exchange
- 8 Delivery electro-valve
- 9 Boiler safety valve
- 10 Hot water electro-valve
- 11 Steam tap
- 12 Thermostatic mixer
- 13 Boiler
- 14 Heating element
- 15 Safety valve (12 bar)
- 16 /
- 17 Heating element
- 18 /
- 19 Steam electro-valve
- 20 Anti-vacuum valve
- 21 Level probe
- 22 Digital pressostat
- 23 Pressure gauge
- 24 Mechanical pressostat
- 25 Flow control electro-valve

FR

LÉGENDE SCHÉMAS HYDRAULIQUES

- 1 Robinet général
- 2 Pompe
- 3 Vanne de contrôle
- 4 Vanne d'expansion (14-16 bar)
- 5 Electrovanne de niveau
- 6 Débitmètre volumétrique
- 7 Échangeur de chaleur
- 8 Electrovanne de distribution
- 9 Vanne de sécurité chaudière
- 10 Electrovanne eau chaude
- 11 Robinet vapeur
- 12 Mélangeur thermostatique
- 13 Chaudière
- 14 Élément chauffant
- 15 Vanne de sécurité (12 bar)
- 16 /
- 17 Élément chauffant
- 18 /
- 19 Électrovanne à vapeur
- 20 Vanne anti-vide
- 21 Sonde de niveau chaudière
- 22 Pressostat digital
- 23 Manomètre
- 24 Pressostat mécanique
- 25 Electrovanne interruption débit

IT

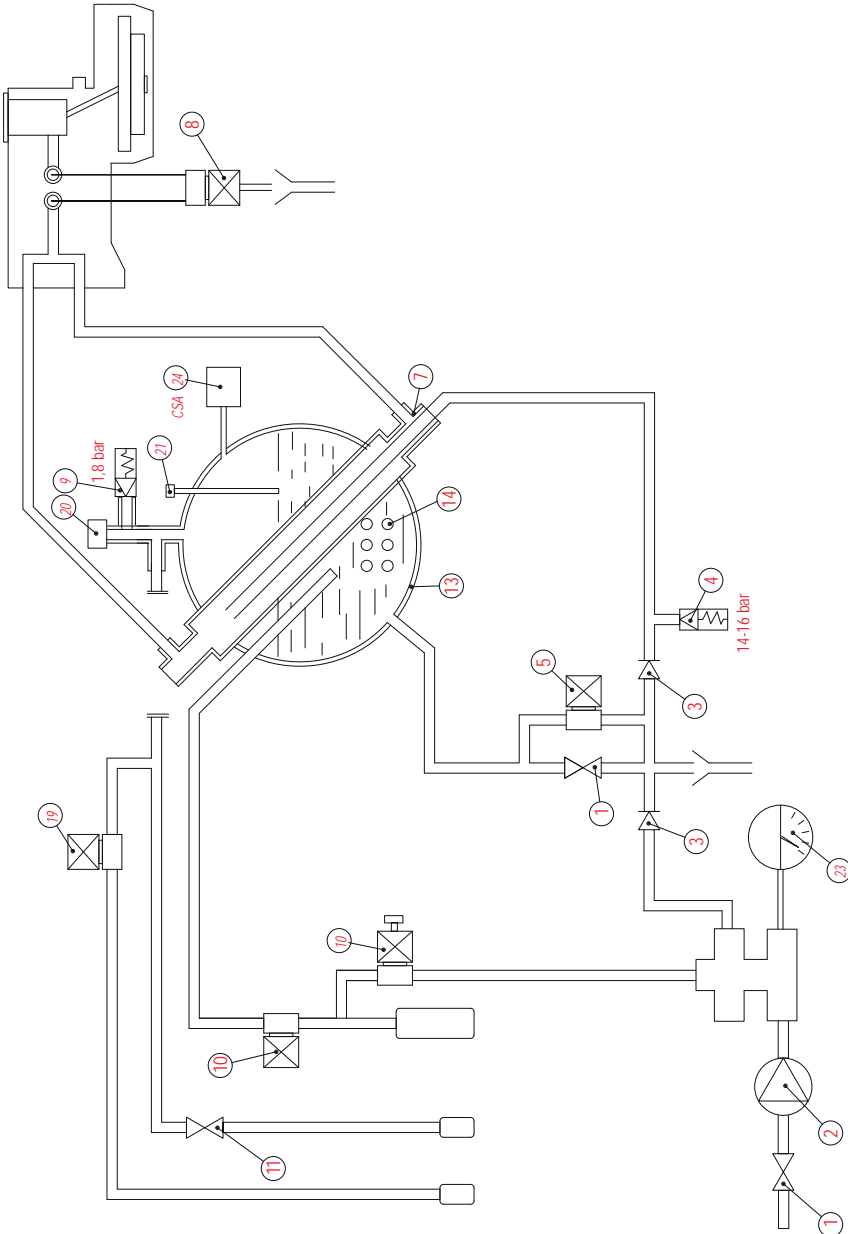
12.1
SCHEMA IDRAULICO
"S"

EN

12.1
HYDRAULIC DIAGRAM
"S"

FR

12.1
SCHÉMA HYDRAULIQUE
"S"



IT

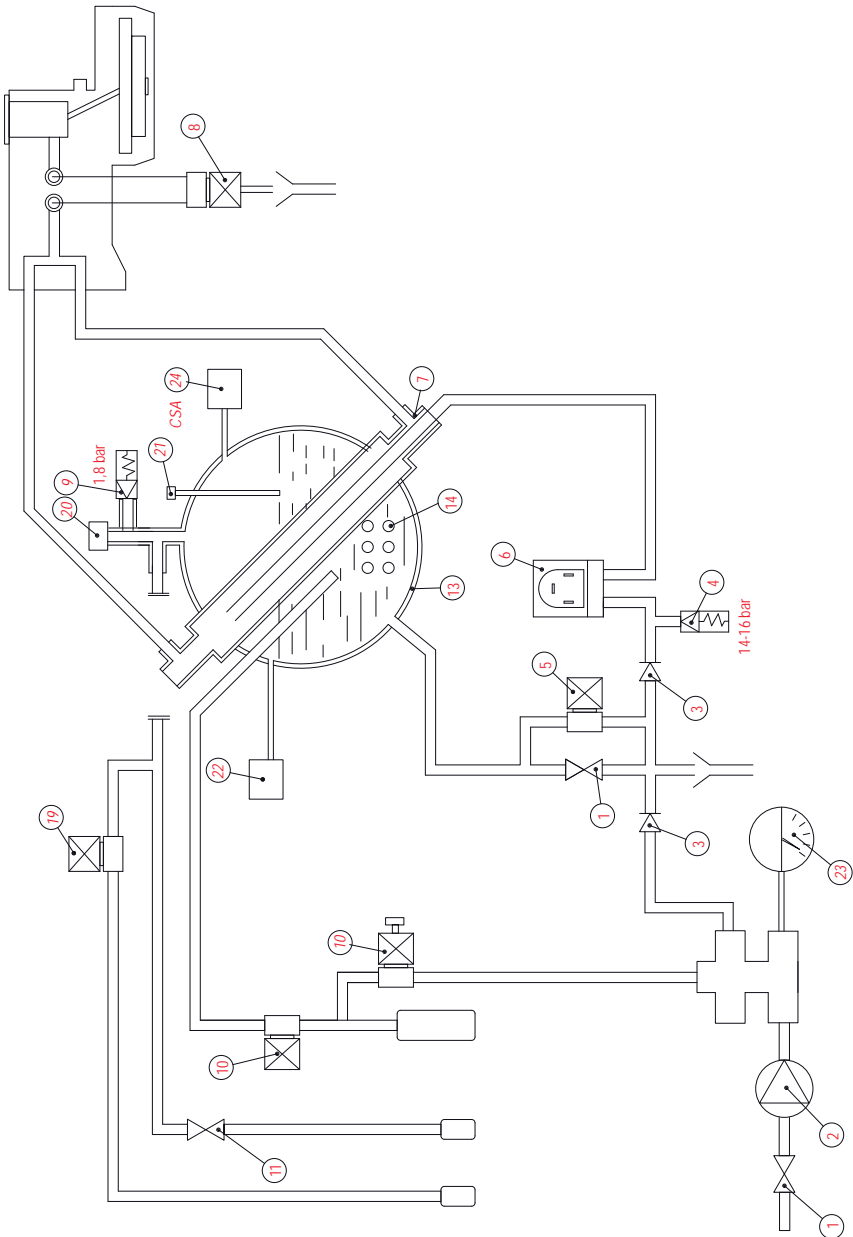
12.2
SCHEMA IDRAULICO
"V"

EN

12.2
HYDRAULIC DIAGRAM
"V"

FR

12.2
SCHEMA HYDRAULIQUE
"V"



IT

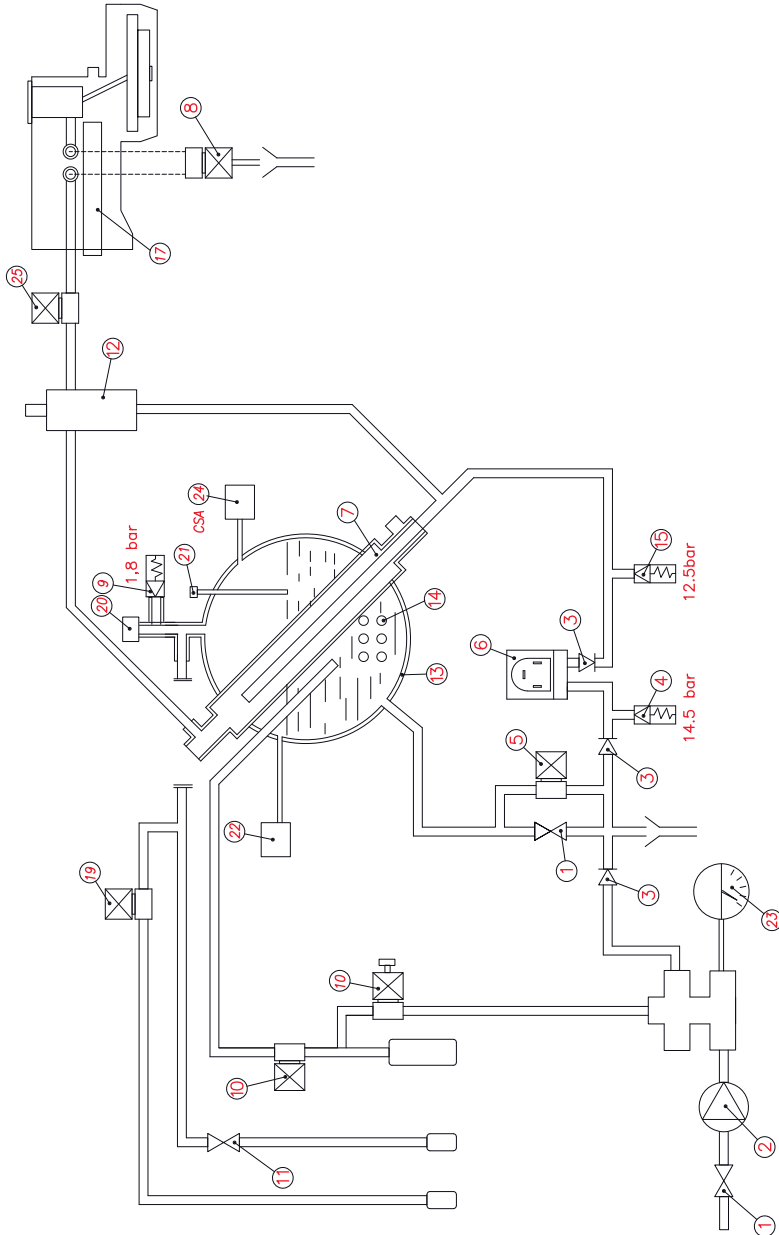
12.3
SCHEMA IDRAULICO
"UX"

EN

12.3
HYDRAULIC DIAGRAM
"UX"

FR

12.3
SCHÉMA HYDRAULIQUE
"UX"



13 SCHEMI CALDAIA BOILER DIAGRAMS SCHÉMAS CHAUDIÈRE

DATI DI PROGETTO GENERATORE DI VAPORE

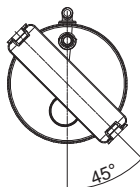
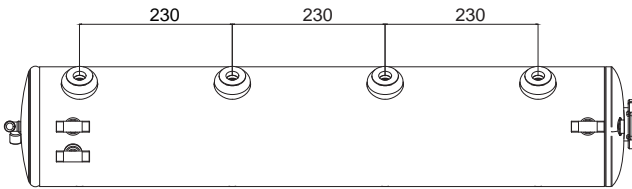
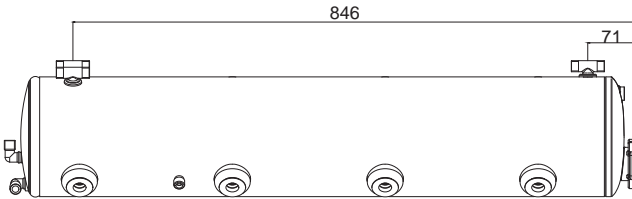
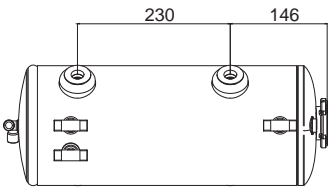
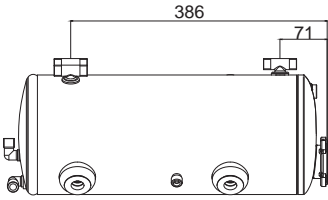
PRESSURE EQUIPMENT DATA SHEET / DONNEES DE PROJET GENERATEUR DE VAPEUR

| | | |
|--|--|---|
| Pressione di bollo / Design pressure / Pression | 0.18 MPa | |
| Pressione di esercizio / Working pressure / Pression de service | 0.10 MPa | |
| Temperature di progetto / Design temperature / Températures de projet | 130.5 C° | |
| Temperature di esercizio / Working temperature / Températures de service | 119.6 C° | |
| Fluido contenuto Fluid contained / Fluide contenu | Vapore d'acqua saturo Saturated water vapour Vapeur d'eau saturée | |
| Pressione prova idraulica Hydraulic test pressure / Pression de test hydraulique | 0.27 MPa | |
| Alimentazione Supply / Alimentation | Tubazione idrica Water pipes Conduite d'eau | Unificazione Directives Unification |
| Fasciame (lamiera) / Clips (sheet metal) / Bande (tôle) | Cu DHP | UNI 3310-72 |
| Fondo bombato Curved bottom / Fond bombé | Cu DHP | UNI 5705-65 UNI 4891 |
| Fondo - Flangia Base - Flange / Fonde - Flasque | Fusion OT Cast OT / Fusion OT P-Cuzn40 Pb2 | UNI 5705-65 UNI 4891 |
| Flange Flanges / Flasques | Fusion OT P-Cuzn40 Pb2 | UNI 5705-65 UNI 4891 |
| Tubi e Tronchetti Tubes and Stubs / Tubes | Cu Zn40 / Cu Zn37 | UNI 4891 UNI 4892 |
| PROCEDIMENTO DI SALDATURA / WELDING PROCESS / PROCÉDÉ DE SOUDURE | | |
| A | TIG automatico tra rame e rame (Cu DHP UNI 331) TIG automatic between copper and copper (Cu DHP UNI 331) TIG automatique entre cuivre et cuivre (Cu DHP UNI 331) | |
| B | TIG automatico tra rame e ottone (Cu DHP UNI) TIG automatic between copper and brass (Cu DHP UNI) TIG automatique entre cuivre et laiton (Cu DHP UNI) | |
| C | Ossiacetilenica tra rame (Cu DHP UNI 3310-72 Group 1) e ottone (CuZn40Sn UNI 4891 Group 5c) Oxy-fuel welding between copper (Cu DHP UNI 3310-72 Group 1) and brass (CuZn40Sn UNI 4891 Group 5c) Soudure oxy-acétylénique en cuivre (Cu DHP UNI 3310-72 Groupe 1) et laiton (CuZn40Sn UNI 4891 Groupe 5c) | |
| VALVOLA DI SICUREZZA / SAFETY VALVE / VANNE DE SÛRETÉ | | |
| Vedi certificato allegato / See attached certificate / Voir certificat ci-joint | | |

| | 2 gr | 3 gr | 4 gr |
|---|------|------|------|
| VOLUME lt. / Capacity / Capacité | 11.3 | 17 | 23 |
| LUNGHEZZA mm. / Boilers length / Longueur | 450 | 680 | 910 |

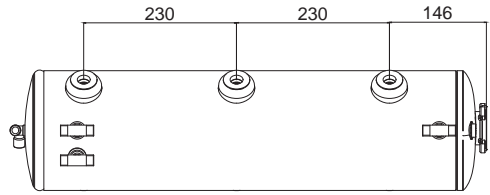
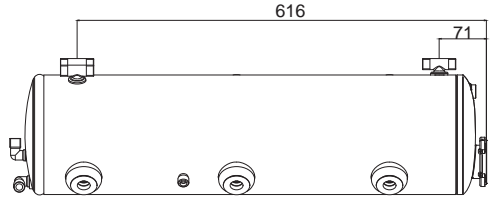
IT

**13.1
SCHEMA CALDAIA
GENERALE**



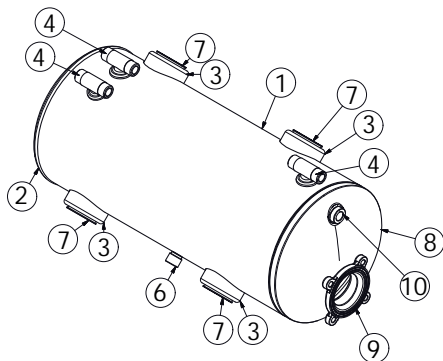
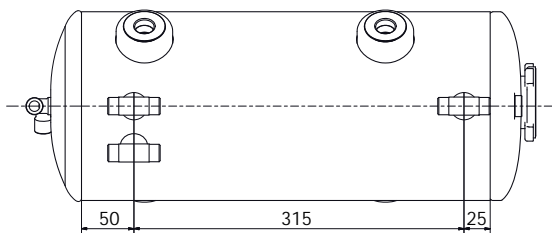
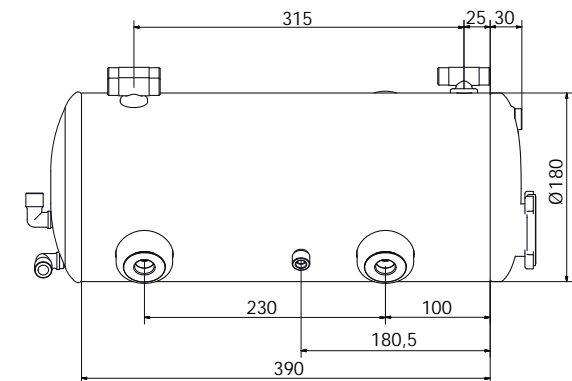
FR

**13.1
SCHÉMA GÉNÉRAL
CHAUDIÈRE**



IT

13.2
SCHEMA CALDAIA
2 GRUPPI

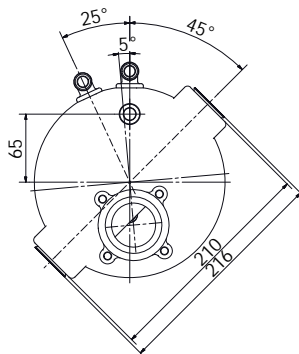
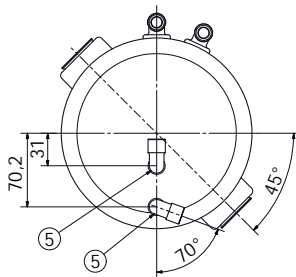


EN

13.2
BOILER DIAGRAM
2 GROUPS

FR

13.2
SCHÉMA CHAUDIÈRE
2 GROUPES



ELENCO PARTI / LIST PARTS / LISTE DES PARTIES

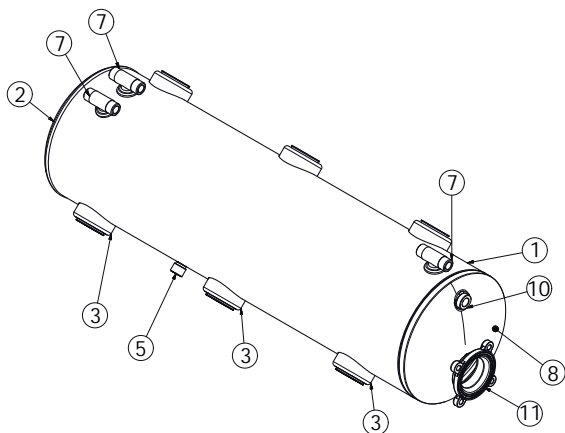
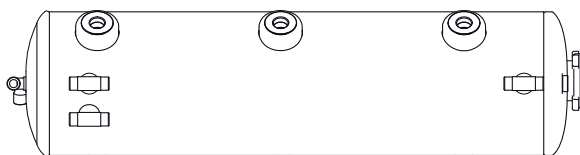
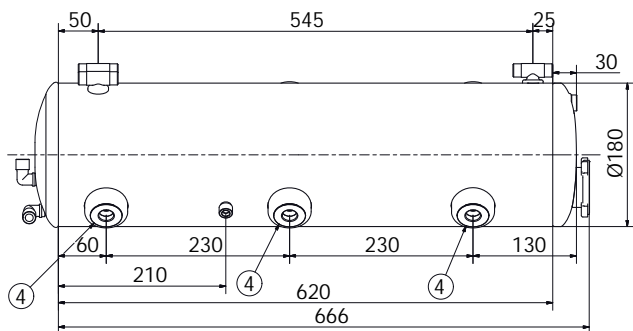
| Elemento Element Élément | Q.tà Q.tà Q.tà | Numero Parte Part Number Numéro Partie | Descrizione Description Description | Materiale Material Matériau |
|---|-------------------------------|---|--|--|
| 1 | 1 | 00015860 | Corpo caldaia Aurelia D.180 2 Gr 2COPPE <i>Aurelia boiler body D.180 2 Gr 2</i> <i>Corps de chaudière Aurelia D.180 2 Gr 2</i> | Cu DHP 99.9 |
| 2 | 1 | 00010370 | Coppa D.180 2 fori <i>Bevel gear D.180 2 holes</i> <i>Coupe D.180 2 trous</i> | Cu DHP 99.9 |
| 3 | 2 | 00160170 | Tubo scab D54X1,5 <i>Pipe D54X1,5</i> <i>Tube échangeur D54X1,5</i> | Cu DHP 99.9 |
| 4 | 3 | 00061871 | Attacco presa vapore <i>Steam inlet coupling</i> <i>Prise vapeur</i> | CW510L OT57 |
| 5 | 2 | 00061551 | Gomito a saldare 3/8 M <i>Elbow for welding 3/8 M</i> <i>Coude à souder 3/8 M</i> | CW510L OT57 |
| 6 | 1 | 00030251 | Attacco 3/8" Maschio <i>Coupling 3/8" Male</i> <i>Prise 3/8" Mâle</i> | CW510L OT57 |
| 7 | 4 | 00061881 | Flangia chiusura scsamb.1-2 G <i>Flange closure scsamb.1-2 G</i> <i>Fermeture à bride scsamb.1-2 G</i> | CW510L OT57 |
| 8 | 1 | 00016280 | Coppa D.180 PR 2015 <i>Bevel gear D.180 PR 2015</i> <i>Coupe D.180 PR 2015</i> | CU DHP 99.9 |
| 9 | 1 | 00063130 | Flangia Resistenza 4 fori 2013 <i>Flange Resistance 4 holes 2013</i> <i>Résistance de bride 4 trous 2013</i> | CW510L OT57 |
| 10 | 1 | 00030271 | Attacco G1/4" F passante OT57 <i>Coupling G1/4" F through OT57</i> <i>Prise G1/4" F passante OT57</i> | CW510L OT57 |

**DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE - DATA DRAFT DIRECTIVE PED 97/23/CE
DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 97/23/CE**

| | |
|---------------------------------|---|
| MATERIALE / MATERIAL / MATÉRIEL | Rame, Ottone / Copper, Brass / Cuivre, Laiton |
| VOLUME / VOLUMES / VOLUMES | 11.3 LT |
| TS | 130.5° |
| P.V.S. | 1.8 Bar |
| PT | 2.7 Bar |
| FLUIDO / FLUID / FLUIDE | H2O |

IT

13.3
SCHEMA CALDAIA
3 GRUPPI

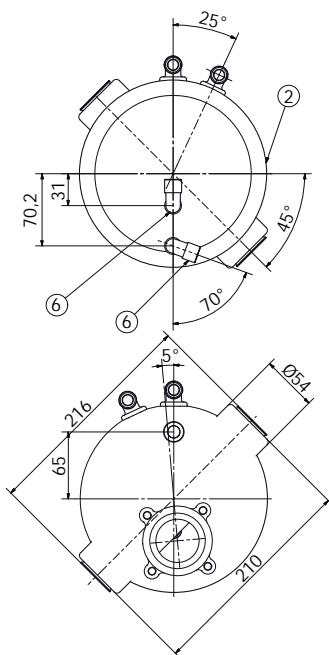


EN

13.3
BOILER DIAGRAM
3 GROUPS

FR

13.3
SCHÉMA CHAUDIÈRE
3 GROUPES



ELENCO PARTI / LIST PARTS / LISTE DES PARTIES

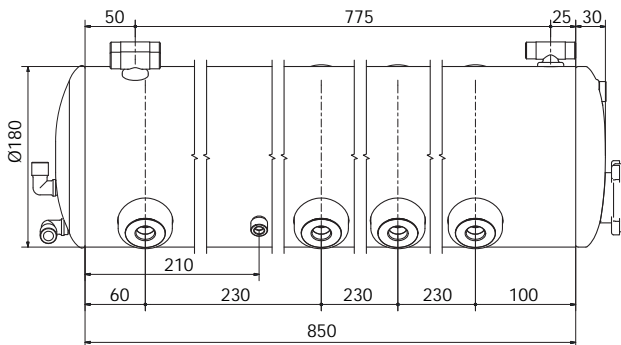
| Elemento Element Élément | Q.tà Q.tà Q.tà | Numero Parte Part Number Numéro Partie | Descrizione Description Description | Materiale Material Matériau |
|---|-------------------------------|---|--|--|
| 1 | 1 | 00016110 | Virola Aurelia D.180 3 Gr 2 coppe <i>Shell ring Aurelia D.180 3 Gr 2 cups Bague coque Aurelia D.180 3 Gr 2 cups</i> | Cu DHP 99.9 |
| 2 | 1 | 00010370 | Coppa D.180 2 fori <i>Bevel gear D.180 2 holes Coupe D.180 2 trous</i> | Cu DHP 99.9 |
| 3 | 3 | 00160170 | Tubo scab D54X1,5 <i>Pipe D54X1,5 Tube échangeur D54X1,5</i> | Cu DHP 99.9 |
| 4 | 6 | 00061881 | Flangia chiusura scsamb.1-2 G <i>Flange closure scsamb.1-2 G Fermeture à bride scsamb.1-2 G</i> | CW510L OT57 |
| 5 | 1 | 00030251 | Attacco 3/8" Maschio <i>Coupling 3/8" Male Prise 3/8" Mâle</i> | CW510L OT57 |
| 6 | 2 | 00061551 | Gomito a saldare 3/8 M <i>Elbow for welding 3/8 M Coude à souder 3/8 M</i> | CW510L OT57 |
| 7 | 3 | 00061871 | Attacco presa vapore <i>Steam inlet coupling Prise vapeur</i> | CW510L OT57 |
| 8 | 1 | 00016280 | Coppa D.180 PR 2015 <i>Bevel gear D.180 PR 2015 Coupe D.180 PR 2015</i> | CU DHP 99.9 |
| 10 | 1 | 00030271 | Attacco G1/4" F passante OT57 <i>Coupling G1/4" F through OT57 Prise G1/4" F passante OT57</i> | CW510L OT57 |
| 11 | 1 | 00063130 | Flangia Resistenza 4 fori 2013 <i>Flange Resistance 4 holes 2013 Résistance de bride 4 trous 2013</i> | Ottone Brass Laiton |

**DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE - DATA DRAFT DIRECTIVE PED 97/23/CE
DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 97/23/CE**

| | |
|---------------------------------|---|
| MATERIALE / MATERIAL / MATÉRIEL | Rame, Ottone / Copper, Brass / Cuivre, Laiton |
| VOLUME / VOLUMES / VOLUMES | 17 LT |
| TS | 130.5° |
| P.V.S. | 1.8 Bar |
| PT | 2.7 Bar |
| FLUIDO / FLUID / FLUIDE | H2O |

IT

13.4
SCHEMA CALDAIA
4 GRUPPI

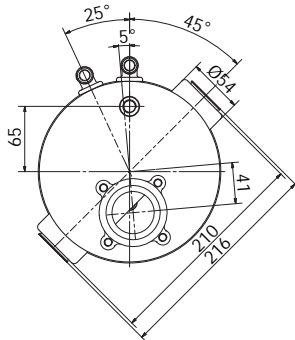
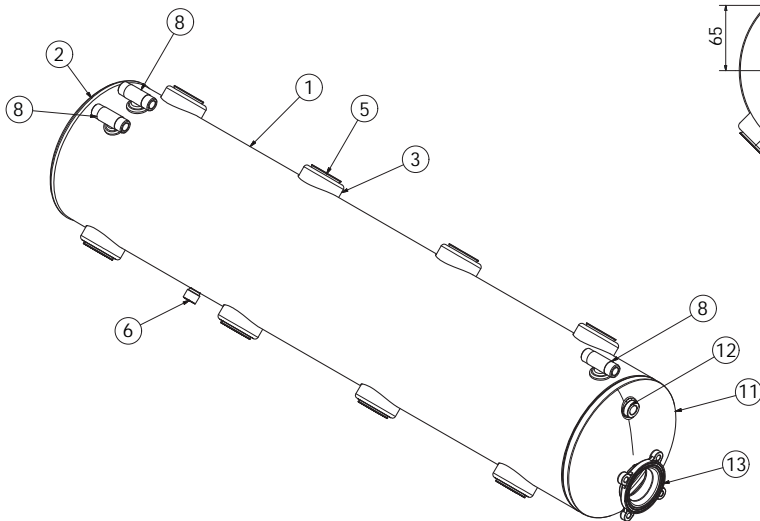
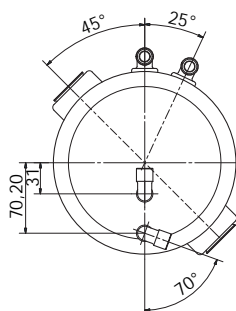


EN

13.4
BOILER DIAGRAM
4 GROUPS

FR

13.4
SCHÉMA CHAUDIÈRE
4 GROUPES



ELENCO PARTI / LIST PARTS / LISTE DES PARTIES

| Elemento Element Élément | Q.tà Q.tà Q.tà | Numero Parte Part Number Numéro Partie | Descrizione Description Description | Materiale Material Matériau |
|---|-------------------------------|---|--|--|
| 1 | 1 | 00016500 | Corpo caldaia Aurelia D.180 4 Gr 2COPPE <i>Aurelia boiler body D.180 4 Gr 2</i> <i>Corps de chaudière Aurelia D.180 4 Gr 2</i> | Cu DHP 99.9 |
| 2 | 1 | 00010370 | Coppa D.180 2 fori <i>Bevel gear D.180 2 holes</i> <i>Coupe D.180 2 trous</i> | Cu DHP 99.9 |
| 3 | 4 | 00160170 | Tubo scamb D54X1,5 <i>Pipe D54X1,5</i> <i>Tube échangeur D54X1,5</i> | Cu DHP 99.9 |
| 5 | 8 | 00061881 | Flangia chiusura scsamb.1-2 G <i>Flange closure scsamb.1-2 G</i> <i>Fermeture à bride scsamb.1-2 G</i> | CW510L OT57 |
| 6 | 1 | 00030251 | Attacco 3/8" Maschio <i>Coupling 3/8" Male</i> <i>Prise 3/8" Mâle</i> | CW510L OT57 |
| 7 | 2 | 00061551 | Gomito a saldare 3/8 M <i>Elbow for welding 3/8 M</i> <i>Coude à souder 3/8 M</i> | CW510L OT57 |
| 8 | 3 | 00061871 | Attacco presa vapore <i>Steam inlet coupling</i> <i>Prise vapeur</i> | CW510L OT57 |
| 11 | 1 | 00016280 | Coppa D.180 PR 2015 <i>Bevel gear D.180 PR 2015</i> <i>Coupe D.180 PR 2015</i> | CU DHP 99.9 |
| 12 | 1 | 00030271 | Attacco G1/4" F <i>Coupling G1/4" F through OT57</i> <i>Prise G1/4" F passante OT57</i> | CW510L OT57 |
| 13 | 1 | 00063130 | Flangia Resistenza 4 fori 2013 <i>Flange Resistance 4 holes 2013</i> <i>Résistance de bride 4 trous 2013</i> | CW510L OT57 |

**DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE - DATA DRAFT DIRECTIVE PED 97/23/CE
DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 97/23/CE**

| | |
|---------------------------------|---|
| MATERIALE / MATERIAL / MATÉRIEL | Rame, Ottone / Copper, Brass / Cuivre, Laiton |
| VOLUME / VOLUMES / VOLUMES | 23 LT |
| TS | 130.5° |
| P.V.S. | 1.8 Bar |
| PT | 2.7 Bar |
| FLUIDO / FLUID / FLUIDE | H2O |

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

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

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

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

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

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

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

Modello e anno di fabbricazione: Vedi targa dati su macchina

Model and production: See label on machine

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

Matricola • Serial number • Matricule:

Caldaia • Boiler • Chaudière:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué:



Fabio Ceccarani

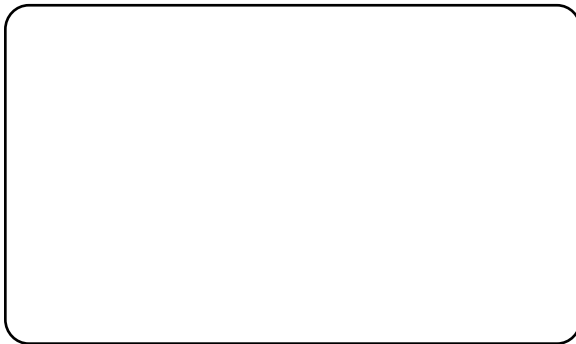
Belforte del Chienti, 01/08/2018

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

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

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

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



www.nuovasimonelli.it

Simonelli Group

Via E. Betti, 1
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
T +39 0733 9501
F +39 0733 950242
info@simonelligroup.it
www.simonelligroup.it

Nuova Distribution Usa

6940 Salashan Pkwy, Bldg, A
Ferndale, WA 98248
T +1 360 366 2226
F +1 360 366 4015
info@simonelliusa.com
www.simonelliusa.com

Nuova Simonelli Asia Pacific

61 Kaki Bukit Ave 1
#02-24 Shun Li Industrial Park
Singapore 417943
T +65 68410985
www.nuovasimonelliasiapacific.com

Nuova Distribution France

Hexapole - Actipole - Bat 5
Rue Maurice Herzog
73420 Viviers Du Lac
T +33 (0) 9 67894852
F +33 (0) 4 79544852
info@nuovadistribution.fr



The coffee machines you can trust.