

*Victoria Arduino*

INSPIRED BY YOUR PASSION.



**EA**

**EAGLE ONE**

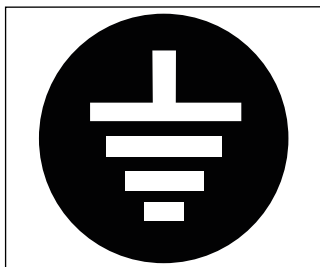
**IT** LIBRETTO ISTRUZIONI (Istruzioni Originali)  
**EN** USER HANDBOOK (Translation of the Original Instructions)  
**FR** MANUEL D'INSTRUCTIONS (Traduction des Instructions Originales)

## 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.
- Questa macchina dovrà essere destinata 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.
- Questa macchina può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso della macchina in modo sicuro e ne comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con la macchina. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità della macchina. In caso di dubbio non utilizzare la macchina e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'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 può essere utilizzata solo con caffè macinato.
- La macchina può essere installata solo in locali dove l'uso e la manutenzione sono limitate a personale addestrato.
- L'accesso all'area di servizio è riservato a persone con conoscenze ed esperienze pratiche della macchina, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- La macchina deve essere installata su una superficie orizzontale ad un'altezza adeguata in modo che la parte superiore della macchina sia superiore a 1,2 m.
- La macchina non deve essere installata dove possono essere usati getti d'acqua.
- Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db(A).
- Per favorire l'aerazione della macchina posizionarla a cm 10 da muri o altre macchine dalla parte dell'aerazione.
- Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.
- Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è visibile all'interno della macchina rimuovendo la 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 della macchina devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione alla macchina stessa. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano. L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad

un tecnico 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, il quale deve essere installato nell'impianto di alimentazione in conformità alle norme di cablaggio. Per i mercati austriaco e neozelandese, il sezionatore deve essere installato in accordo alla norma AS/NZS 3000.
- Nel caso di installazione in cucine collegare il conduttore equipotenziale al morsetto presente nella parte inferiore della macchina, indicato dal simbolo ⚡.



- È consigliabile l'installazione di un interruttore differenziale di rete con corrente differenziale nominale non eccedente i 30mA.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questa macchina è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima della macchina indicata in targa.

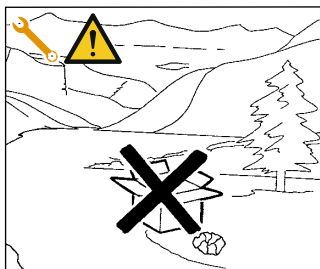
- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
  - Non toccare la macchina con mani o piedi bagnati;
  - Non usare la macchina a piedi nudi;
  - Non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
  - Non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione;
  - Non lasciare esposto la macchina ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
  - Non permettere che la macchina sia usata da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.
- L'elettricista munito di patentino dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dalla macchina.
- È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.
- Per evitare 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 questa macchina non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere la macchina e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
- In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione questa può essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal costruttore.
- L'alimentazione della macchina deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. L'installatore deve acquisire dal proprietario/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 0.2 MPa (2

bar) ed inoltre la pressione massima per il corretto funzionamento della macchina non deve superare 0.65 MPa (6,5 bar).

- La temperatura ambientale di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +25]°C. In caso di stoccaggio prolungato a temperature inferiori di 2°C, il circuito idraulico della macchina deve essere svuotato per evitarne il congelamento. In caso di congelamento, non accendere la macchina prima di averla fatta ricondizionare per almeno 1 ora in luogo con temperatura ambiente idonea.
- Per i soli Paesi Danimarca, Norvegia, Svezia e Finlandia, se la macchina è collegata alla rete idrica, la pressione minima deve essere di 0,2 Mpa (2 bar) e la pressione massima non deve superare 1,0 Mpa (10 bar). In caso di superamento della pressione massima di 1,0 Mpa (10 bar) della rete idrica è necessario collegare a monte della macchina un riduttore di pressione per consentire il corretto funzionamento della macchina.
- Al termine dell'installazione, la macchina viene attivata 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:
  - Erogare acqua da ogni gruppo per almeno 10 secondi;
  - Erogare acqua dalla lancia acqua calda per almeno 10 secondi;
  - Svuotamento completo della caldaia vapore. Ripetere l'intera operazione almeno 3 volte.

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

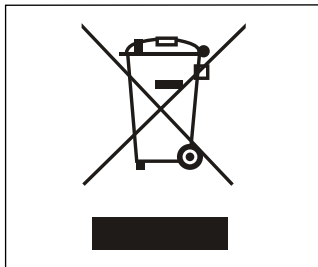
- È vietato lasciare la macchina accesa senza la presenza e la sorveglianza di un operatore qualificato. Simonelli Group non è responsabile di danni causati dall'inosservanza di questo divieto.
- Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.
- Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.
- Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza della macchina.
- In caso di incendio togliere tensione alla macchina tramite l'interruttore generale. È assolutamente vietato spegnere l'incendio con acqua quando la macchina è in tensione.
- Quando la macchina non è sorvegliata per un lungo periodo, chiudere il rubinetto d'ingresso acqua.
- Deve essere utilizzato il nuovo set di tubi flessibili fornito con la macchina, mentre il vecchio set non deve essere riutilizzato.



- Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e disconnettere il cavo di alimentazione.
- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante facendo disconnettere il cavo di alimentazione da un tecnico specializzato o servizio assistenza autorizzato.
- Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il 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.

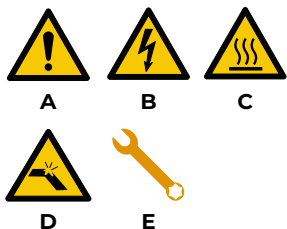


I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione della massima corrente richiesta dalla macchina in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.

### **Predisposizione idrica**

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

## SIMBOLOGIE



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

## RISCHI RESIDUI

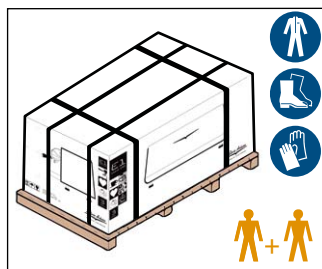
Nonostante il Costruttore ha previsto dei sistemi di sicurezza meccanici ed elettrici, persistono delle zone pericolose durante l'uso della macchina:



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

## RICEZIONE MACCHINA

### TRASPORTO



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

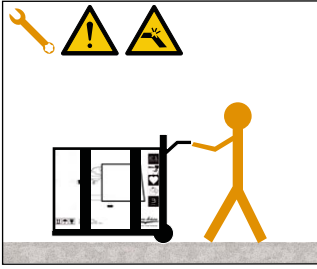
Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve indossare guanti e scarpe antinfortunistiche ed una tuta con elastici alle estremità.

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



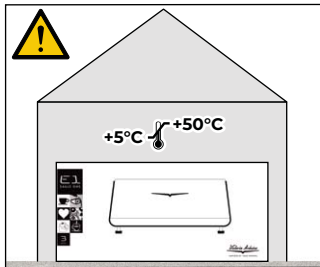
Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza vigenti in materia di sollevamento e spostamento di materiali.

## 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

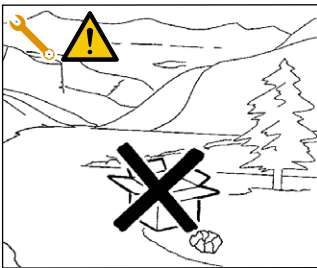


La scatola contenente la macchina deve essere stoccata al riparo dagli agenti atmosferici.

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

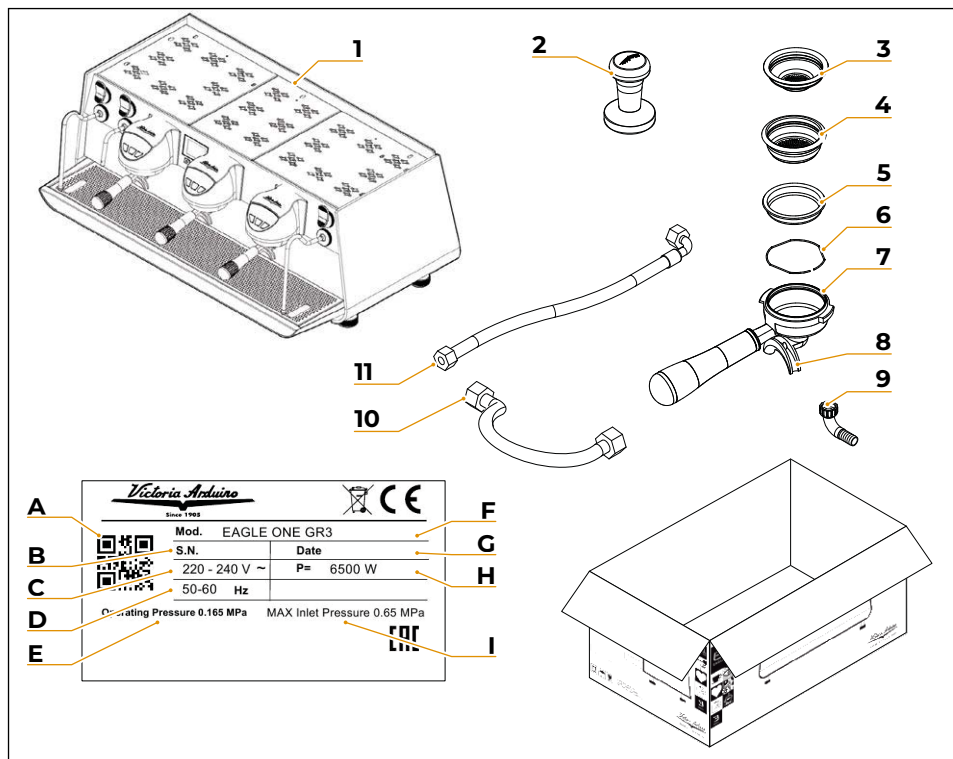
## CONTROLLO CONTENUTI

Al ricevimento della scatola, verificare che l'imballo sia integro e visivamente non danneggiato. All'interno dell'imballo deve esserci il libretto istruzioni e il relativo corredo.

In caso di danneggiamenti o anomalie, contattare il concessionario di zona.

Per qualsiasi comunicazione, citare sempre il numero di matricola.

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




- 1 Macchina (immagine esemplificativa)
- 2 Pressa caffè (1 pz.)
- 3 Filtro singolo (1 pz.)
- 4 Filtro doppio (1 per ogni gruppo)
- 5 Filtro cieco (1 per ogni gruppo)
- 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 pz.)
- 11 Tubo di scarico Ø25 (1 pz.)

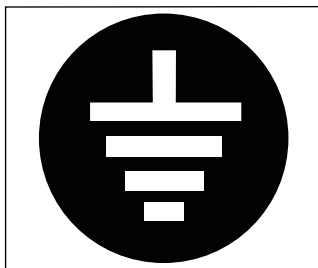
- A QR Code
- B Numero di serie
- C Alimentazione elettrica
- D Frequenza
- E Pressione di lavoro rete idrica
- F Modello e versione
- G Data di produzione
- H Potenza
- I Pressione massima rete idrica

## 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 coffee machine safely. Keep this manual in a safe place for further consultation.
- This coffee machine must only be used for the purposes described in the present manual. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, mistaken and unreasonable use.
- Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions.
- This 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 coffee machine is not damaged in any way. If you have any doubts, do not use the coffee machine 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 can be used with ground coffee only.
- The coffee machine can be installed only in places where the use and maintenance is limited to trained personnel.
- The access to the service area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.
- The machine must be installed on a horizontal surface at appropriate height so that the top of the machine is higher than 1.2 m.
- The appliance must not be installed where it may be used water jets.
- The noise level of the machine is less than 70db(A).
- To facilitate aeration of the coffee machine, position the aeration portion of the machine 10 cm from walls or other machinery.
- Remember that to install, maintain, unload and regulate the coffee machine, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.
- Before turning ON the coffee machine make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The nameplate can be seen inside the machine when removing the water collection tray. The machine must be installed 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 coffee machine, it is necessary to use the parts and materials supplied with the machine itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption. The installer must Make the hydraulic connections respecting the rules of hygiene and water safety to environmental protection

in force in the place of installation. So for the hydraulic plant contact an authorized 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, which must be installed in the power supply system in accordance with the wiring regulations. For the Australian and New Zealand markets, the disconnecter must be installed in accordance with AS/NZS 3000.
- In case of installation in kitchens, connect the equipotential conductor to the terminal on the machine indicated by the symbol .



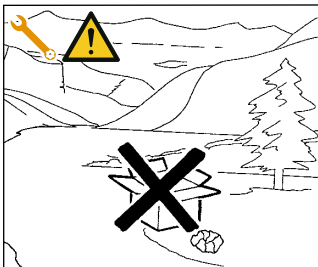
- It is advisable to install a mains earth leakage circuit breaker with a rated differential current not exceeding 30mA.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damages incurred if the system is not grounded. For electrical safety, this machine requires a ground system. Contact a technically certified electrician who must check that the line electrical capacity is adequate for the maximum capacity indicated on the coffee machine label.

- There are some basic rules for the use of any electrical appliance. In particular:
  - Never touch the coffee machine with wet hands or feet;
  - Never use the coffee machine with bare feet;
  - Never use extension cords in areas equipped with baths or showers;
  - Never pull on the power supply cord to unplug the coffee machine;
  - Never leave the coffee machine exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc.);
  - Never let children, unauthorized personnel or anyone who has not read this manual operate the coffee machine.
- 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 coffee machine's power supply cord. If this cord is damaged, turn OFF the coffee machine and have it replaced by a professionally qualified technician.
- Should it be necessary to replace the power cord, this replacement operation must only be performed by an authorized service centre or by the manufacturer.
- The coffee machine needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installation engineer needs confirmation from the owner / manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.
- For machines connected to the mains water supply, the minimum pressure must be 0.2 MPa (2 bar) and the maximum pressure for correct machine operation must not exceed 0.65 MPa (6,5 bar).

- The operating temperature must be within the range of [+5, +25]°C. In case of prolonged storage at a temperature below 2 °C, empty the machine hydraulic system to prevent it from freezing. In case of freezing, do not switch the machine on before having reconditioned it for at least 1 hour at a suitable room temperature.
- Only for Denmark, Norway, Sweden and Finland, in case the machine is connected to mains water supply, the minimum pressure must be 0,2 Mpa (2 Bar) and the maximum pressure can't exceed 1,0 Mpa (10 Bar). In case the mains water supply's pressure exceeds 1,0 Mpa (10 Bar), it's necessary, for the proper operation of the machine, to install a pressure reducer upstream the water connection of the machine.
- At the end of installation, the coffee machine is switched ON and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is "ready for operation". After reaching the "ready for operation" condition, the following dispensing operations are carried out:
  - Dispense water from each group for at least 10 seconds;
  - Dispense water from the hot water wand for at least 10 seconds;
  - Empty the steam boiler completely. Repeat the whole operation at least 3 times.

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

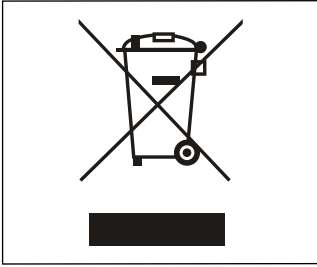
- It is forbidden to leave the machine switched ON without the presence and surveillance of a qualified operator. Simonelli Group is not responsible for damages caused by failure to comply with this prohibition.
- Be extremely careful when using the steam nozzle. Never place your hands under the nozzle and never touch it right after use.
- Before cleaning the coffee machine follow the instructions given in this manual carefully.
- Once started the washing machine, do not interrupt, the detergent residue may remain inside the dispensing group.
- In case of breakdown or poor function, turn OFF the coffee machine. Never tamper with the machine. 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.
- When the machine is left unattended for a long period, close the water inlet tap.
- New hose set supplied with the appliance is to be used and that old set should not be reused.



- Before performing any sort of maintenance, the authorized technician must turn OFF the coffee machine and disconnect the power cable.
- Should you decide to stop using this type of machine, 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.

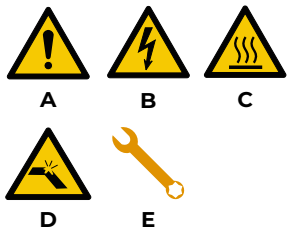


The power wires must be sized according to the maximum current required by the machine to ensure a total voltage loss under full load of less than 2%.

### Plumbing requirements

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

## SYMBOLS



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

## RESIDUAL RISKS

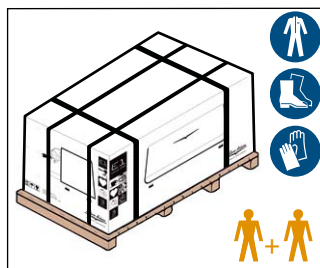
Although the manufacturer has provided mechanical and electrical safety systems, dangerous areas persist during the use of the machine:



- Coffee dispensing 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.

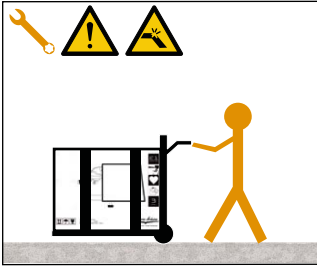
Operators performing any shipping or handling operations must wear gloves, safety shoes and overalls with elasticized cuffs.

The machine must be moved by 2 or more operators.



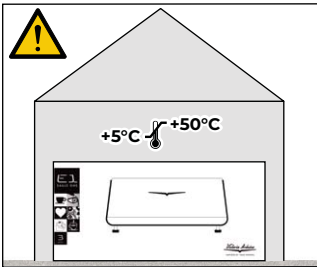
Failure to respect current safety regulations and standards on lifting and handling materials absolves the Manufacturer from all liability for possible damage to person or things.

## 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

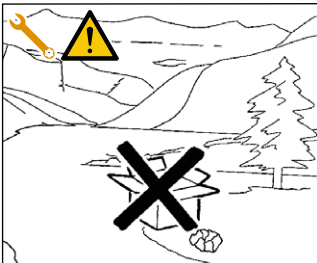


The package containing the machine must be stored away from atmospheric agents.

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

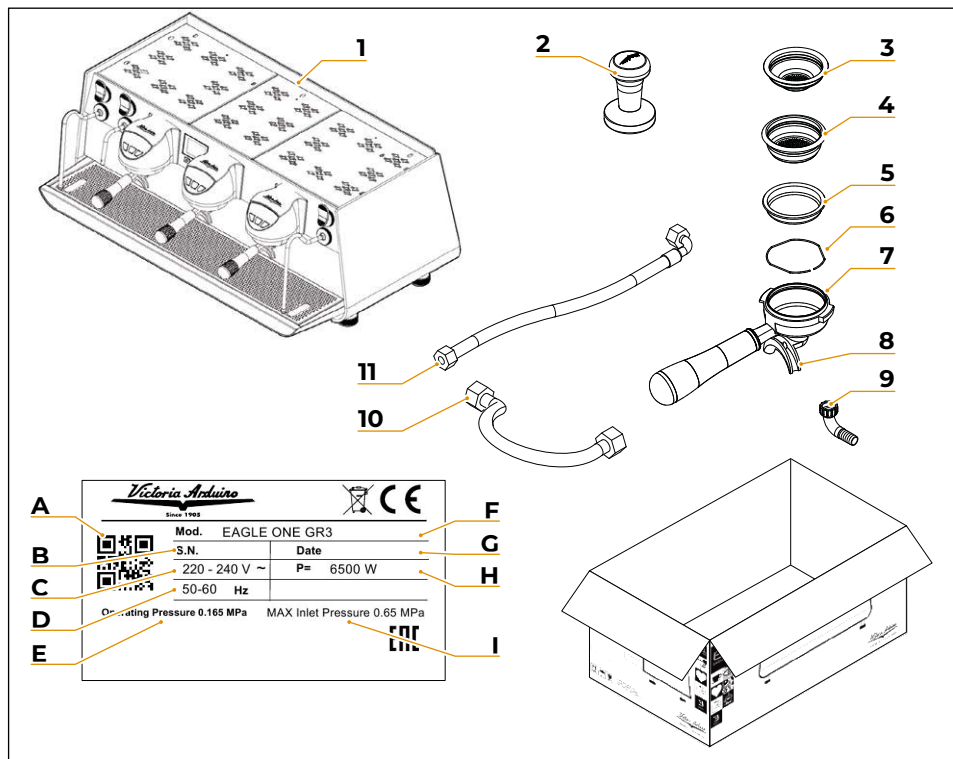
Upon receipt of the box, check that the packaging is intact and visually undamaged.

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 for each group)
- 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 unit)
- 11 Draining pipe Ø25 (1 unit)

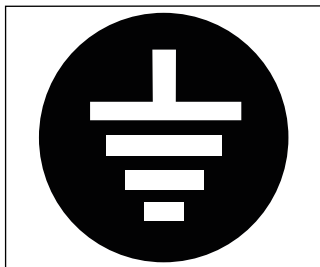
- A QR Code
- B Serial number
- C Power supply
- D Frequency
- E Water main operating pressure
- F Model and version
- G Production date
- H Power
- I Water main max pressure

## 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.
- Cette machine à café devra être destinée 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.
- Cette machine à café peut être utilisée par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances s'ils ont été supervisés ou instruits sur l'utilisation sûre de la machine à café et s'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine à café. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- Après l'avoir retiré de son emballage, contrôler que la machine à café 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 peut uniquement être utilisée avec du café moulu.
- La machine à café doit être installée que dans des locaux où son utilisation et son entretien sont limités à un personnel qualifié.
- L'accès à la zone de service est réservé aux personnes ayant une connaissance et une expérience pratique de la machine, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.
- La machine doit être installée sur une surface horizontale à une hauteur adéquate de façon à ce que la partie supérieure soit au-dessus de 1,2 m.
- La machine à café ne doit pas être installée dans un endroit où des jets d'eau peuvent être utilisés.
- Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70db(A).
- Pour favoriser l'aération de la machine, cette dernière doit être positionnée à 10 cm des murs et des autres machines, du côté de l'aération.
- Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.
- Avant de brancher la machine à café, 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 de la machine, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec la machine. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit véri-

fier 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.

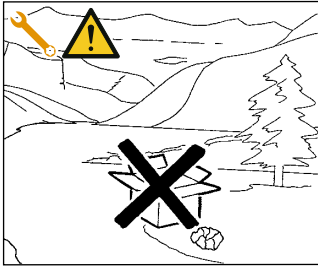
- Lors de l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes de sécurité en vigueur indiquant la distance d'ouverture des contacts et qui permette le débranchement complet dans les conditions de la catégorie de surtension III, qui doit être installé dans le système d'alimentation électrique conformément aux règles de câblage. Pour les marchés australien et néo-zélandais, le sectionneur doit être installé conformément à la norme 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 ⚡.



- Il est recommandé d'installer un disjoncteur différentiel de réseau dont le courant différentiel nominal ne dépasse pas 30mA.
- Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cette machine, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit appropriée à la puissance maximum de la machine indiquée sur la plaque.

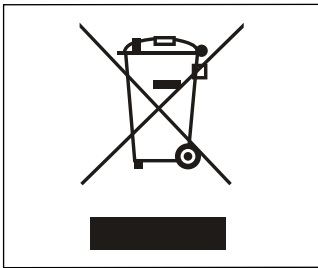
- L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales. Et notamment:
  - Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
  - Ne pas utiliser la machine pieds nus;
  - Ne pas employer de rallonges dans les salles de bain ou les douches;
  - Ne pas tirer sur le cordon électrique pour débrancher la machine du réseau d'alimentation;
  - Ne laissez pas la machine exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
  - Ne permettez pas l'utilisation de la machine de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de ce manuel.
- L'électricien agréé doit aussi garantir que la section des câbles du système est adaptée à la puissance absorbée par la machine à café.
- Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et des rallonges. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.
- Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation. Vérifier que les grilles d'aspiration et/ou de dissipation ne soient pas bouchées, en particulier celles du chauffe-tasses.
- Le câble d'alimentation de cette machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre la machine et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.
- Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, cette opération doit être effectuée exclusivement par un centre d'assistance agréé ou par le fabricant.

- L'alimentation de la machine doit être effectuée avec de l'eau adéquate pour la consommation humaine conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. L'installateur doit recevoir de la part du propriétaire/gérant de l'installation, une confirmation écrite indiquant que l'eau respecte les caractéristiques susmentionnées.
- Pour les machines avec raccordement au réseau d'eau, la pression minimale doit être de 0.2 MPa (2 bar) et, en outre, la pression maximale pour le bon fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 0.65 MPa (6,5 bar).
- La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +25]°C. En cas de stockage prolongé à des températures inférieures à 2°C, le circuit hydraulique de la machine doit être vidé pour éviter qu'il se congèle. En cas de congélation, n'allumez pas la machine avant de l'avoir reconditionnée pendant au moins 1 heure à une température ambiante appropriée.
- Uniquement pour le Danemark, la Norvège, la Suède et la Finlande, si la machine est connectée au réseau d'eau, la pression minimale doit être de 0,2 Mpa (2 Bar) et la pression maximale ne peut pas dépasser 1,0 Mpa (10 Bar). Dans le cas où la pression de l'alimentation en eau du réseau dépasse 1,0 Mpa (10 Bar), il est nécessaire, pour le bon fonctionnement de la machine, d'installer un réducteur de pression en amont du raccordement d'eau de la machine.
- Au terme de l'installation, la machine doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement". Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:
  - Extraire l'eau de chaque unité pendant au moins 10 secondes;
  - Extraire l'eau de la lance à eau chaude pendant au moins 10 secondes;
  - Videz complètement la chaudière à vapeur. Répétez toute l'opération au moins 3 fois.
 Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.
- Il est interdit de laisser la machine en marche sans la présence et la surveillance d'un opérateur qualifié. Simonelli Group n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect de cette interdiction.
- Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.
- Pour les opérations de nettoyage, suivre exclusivement les instructions de ce livret.
- Lorsque le lavage de la machine a commencé, ne l'arrêtez pas, des résidus de produit nettoyant peuvent restés à l'intérieur du groupe de distribution.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de la machine à café, éteignez-le. Il est strictement interdit d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales. L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de la machine à café.
- 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 nouvel ensemble de tubes flexibles fourni avec la machine, alors que l'ancien ne doit pas être réutilisé.
- Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et débranchez le câble d'alimentation.



- Si vous décidez de ne plus utiliser cette machine, elle 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 la machine a café 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



Conformément à la directive 2015/863/UE relative à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets.

Le symbole de la poubelle barrée reporté sur la machine indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L'utilisateur devra, donc, transmettre l'appareillage arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvel appareil-

lage de même type, à raison d'échange un à un. La récolte différenciée propre pour le départ successif de la machine 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 la machine se compose. L'enlèvement illégal du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives dont au D.Lgs.n. 22/1997" (article 50 et suivants du D.Lgs.n.22/1997).

## PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

### Prédisposition du lieu d'installation

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

### Prédisposition électrique

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

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

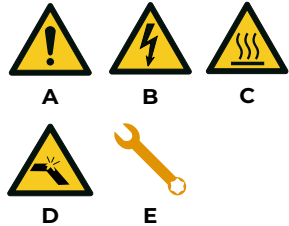


Les câbles d'alimentation électrique doivent être dimensionnés en fonction du courant maximum requis par la machine pour que la chute de tension totale, à pleine charge, soit inférieure à 2%.

### Prédisposition hydrique

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

## SYMBOLES



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

## RISQUES RÉSIDUELS

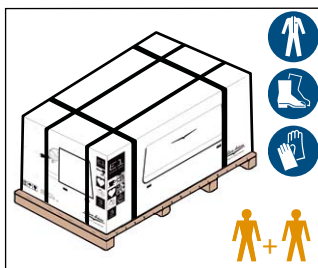
Bien que le fabricant ait fourni des systèmes de sécurité mécaniques et électriques, il existe encore des zones dangereuses pendant l'utilisation de la machine:



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

# 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.

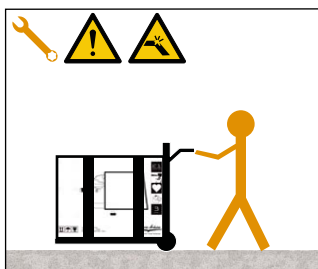
Avant de procéder à toute opération de transport ou de manutention de la machine, l'opérateur doit porter des gants et des chaussures de protection et une salopette avec des élastiques aux extrémités.

La machine doit être manipulée par 2 personnes ou plus.



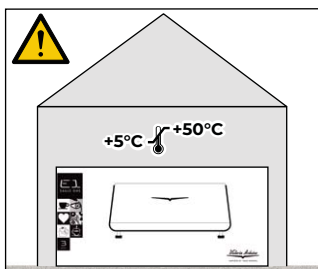
Le Fabricant décline toute responsabilité face aux éventuels dommages matériels ou corporels résultant du non-respect des règles de sécurité en vigueur en matière de levage et de déplacement de matériels.

## 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.

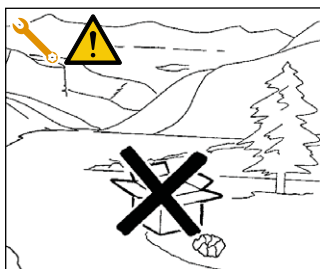
## STOCKAGE



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.

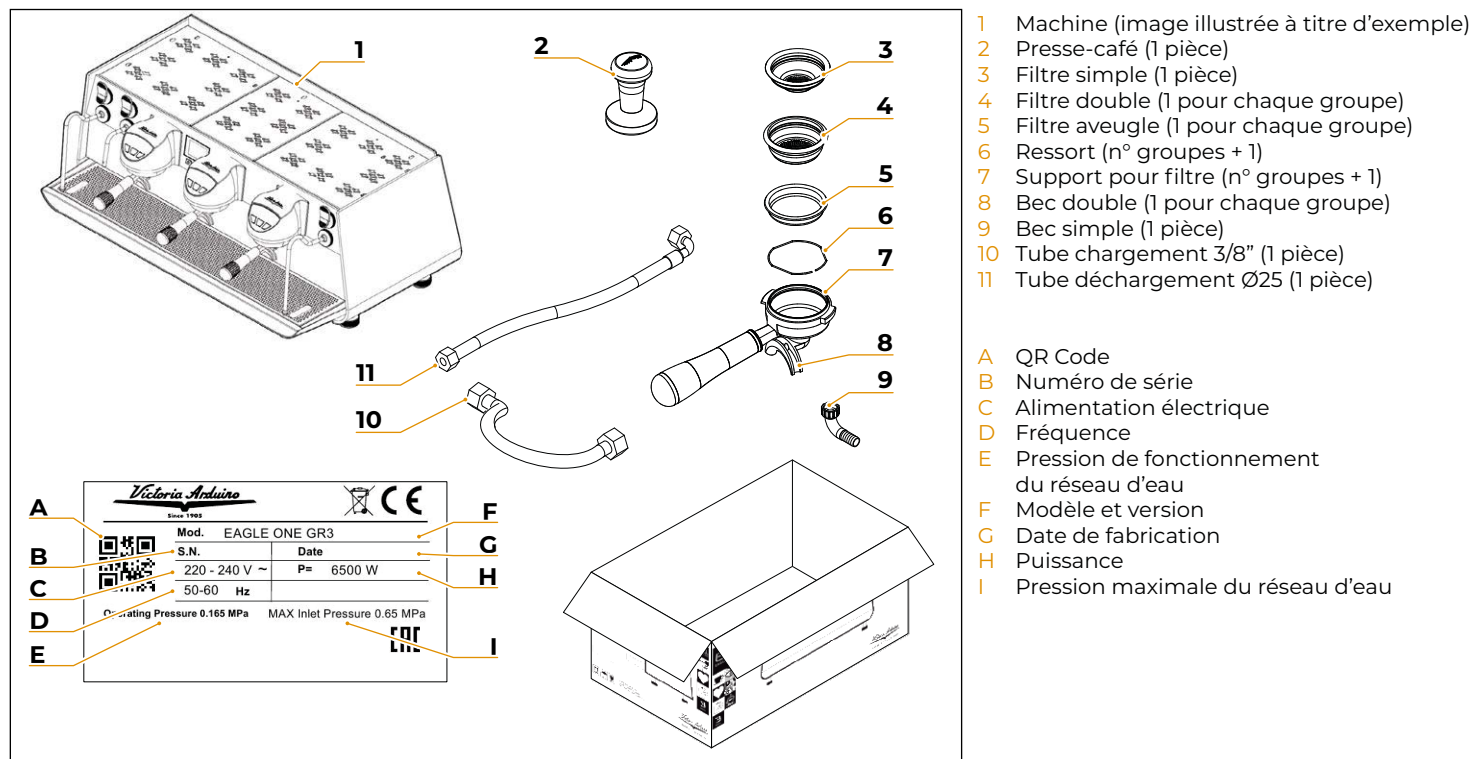
## CONTRÔLES DES CONTENUS

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.



# INDICE INDEX SOMMAIRE

<b>24</b>	INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION / INFORMATIONS GÉNÉRALES
<b>25</b>	DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECHNIQUES
<b>26</b>	DESCRIZIONE MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE LA MACHINE
<b>29</b>	INSTALLAZIONE / INSTALLATION / INSTALLATION
<b>34</b>	REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO / QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS / RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ
<b>37</b>	UTILIZZO / USE / UTILISATION
<b>48</b>	PROGRAMMAZIONE / PROGRAMMING / PROGRAMMATION
<b>78</b>	PROGRAMMAZIONE AVANZATA (Area Riservata) / ADVANCED PROGRAMMING (Reserved Area) / PROGRAMMATION AVANCÉE (Zone Réservée)
<b>96</b>	PULIZIA / CLEANING / NETTOYAGE
<b>102</b>	MANUTENZIONE / MAINTENANCE / ENTRETIEN
<b>104</b>	RISOLUZIONE PROBLEMI / TROUBLESHOOTING / DÉPANNAGE
<b>105</b>	SCHEMI ELETTRICI / ELECTRICAL DIAGRAMS / SCHÉMAS ÉLECTRIQUES
<b>110</b>	SCHEMA IDRAULICO / HYDRAULIC DIAGRAM / SCHÉMA HYDRAULIQUE
<b>112</b>	SCHEMI CALDAIA / BOILER DIAGRAMS / SCHÉMA CHAUDIÈRE



---

# INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION INFORMATIONS GÉNÉRALES

---

## IT

---

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

**MACCHINA DA CAFFÈ MODELLO:** EAGLE ONE

---

## EN

---

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

**COFFEE MACHINE MODEL:** EAGLE ONE

---

## FR

---

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

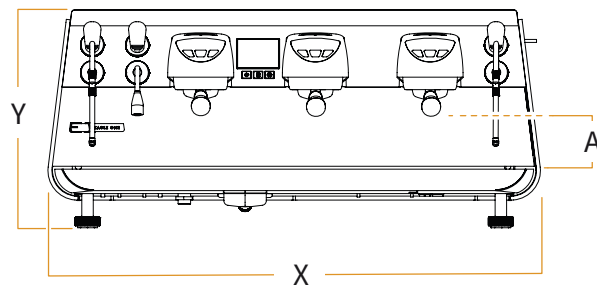
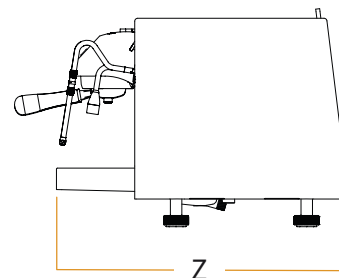
**MACHINE À CAFÉ MODÈLE:** EAGLE ONE

---

# 2

## DATI TECNICI TECHNICAL DATA DONNÉES TECHNIQUES

Gruppi Groups Groupes		2	3
Voltaggio Voltage Voltage	V	220-380	
Potenza Power Puissance	W	5000	6500
Capacità caldaia vapore Steam boiler capacity Capacité chaudière vapeur	l	7 (ognuna / each / chaque)	
Peso netto Net weight Poids net	kg (lb)	68,5 (151,02)	84 (185,19)
Peso lordo Gross weight Poids brut	kg (lb)	82,7 (182,32)	99,3 (218,92)

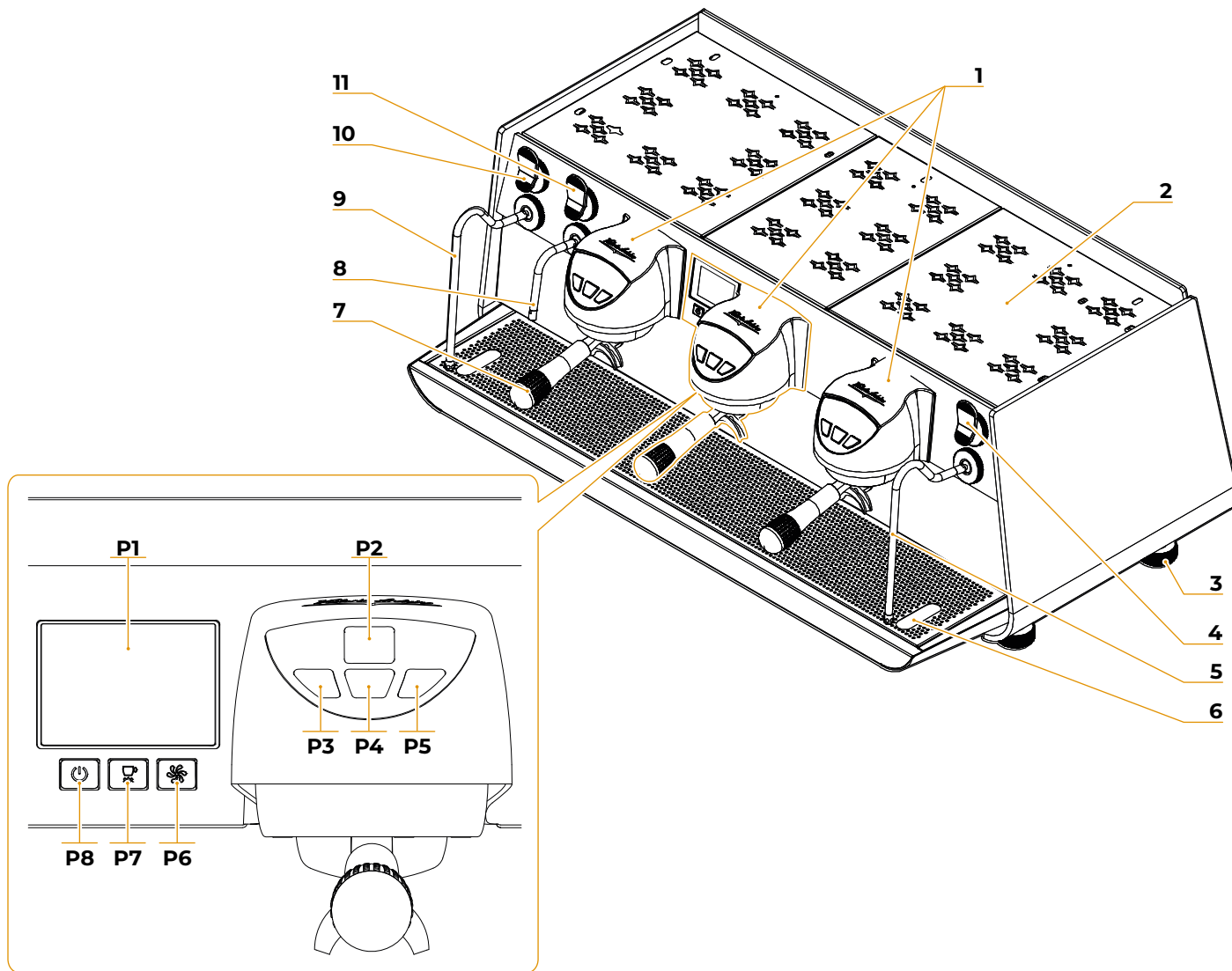


Dimensioni / Dimensions / Dimensions		
A	mm (inch)	105 (4,13)
X	mm (inch)	758 (29,84 ) 988 (38,9)
Y	mm (inch)	437 (17,2)
Z	mm (inch)	586 (23,07)



# 3

## DESCRIZIONE MACCHINA MACHINE DESCRIPTION DESCRIPTION DE LA MACHINE



## IT

---

- 1 Gruppi erogazione
- 2 Scaldatazze
- 3 Piedino macchina
- 4 Manopola vapore
- 5 Lancia vapore
- 6 Vasca raccogliacqua
- 7 Portafiltro
- 8 Lancia acqua calda
- 9 Lancia vapore / EasyCream (optional)
- 10 Manopola vapore / EasyCream (optional)
- 11 Manopola acqua calda

- P1 Display principale
- P2 Display gruppo
- P3 Pulsante erogazione dose normale
- P4 Pulsante erogazione dose continua
- P5 Pulsante erogazione dose lunga
- P6 Pulsante lavaggio
- P7 Pulsante ON/OFF scaldatazze
- P8 Pulsante ON/OFF macchina

## EN

---

- 1 Delivery units
- 2 Cup warmer
- 3 Machine foot
- 4 Steam knob
- 5 Steam nozzle
- 6 Water collecting dray
- 7 Filter-holder
- 8 Hot water nozzle
- 9 Steam nozzle / EasyCream (optional)
- 10 Steam knob / EasyCream (optional)
- 11 Hot water nozzle

- P1 Main display
- P2 Group display
- P3 Normal dose delivery button
- P4 Continuous dose delivery button
- P5 Long dose delivery button
- P6 Cleaning button
- P7 Cup warmer ON/OFF button
- P8 Machine ON/OFF button

## FR

---

- 1 Groupes distribution
- 2 Chauffe-tasses
- 3 Pied machine
- 4 Bouton vapeur
- 5 Lance vapeur
- 6 Bac à gouttes
- 7 Porte-filtre
- 8 Lance eau chaude
- 9 Lance vapeur / EasyCream (optional)
- 10 Bouton vapeur / EasyCream (optional)
- 11 Bouton eau chaude

- P1 Afficheur principal
- P2 Afficheur groupe
- P3 Bouton distribution dose normale
- P4 Bouton distribution dose continue
- P5 Bouton distribution dose longue
- P6 Bouton lavage
- P7 Bouton ON/OFF chauffe-tasses
- P8 Bouton ON/OFF machine

## 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 adolcita con durezza massima di 5/6 Gradi Francesi (50/60 ppm).
- Toccare con le mani i gruppi di erogazione.
- Introdurre nei portafiltri, cose o materiali diversi da caffè.
- Posizionare sullo 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 5/6 French degrees (50/60 ppm).
- Touching the delivery areas with the hands.
- Introduction, into the filter holder, ground different than coffee.
- Placing objects other than cups on the cup warmer.
- Place containers with liquids on the cup warmer.
- Heating drinks or other non-food substances.
- Obstructing the vents with cloths or other items or covering the cup warmer with cloths.
- 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

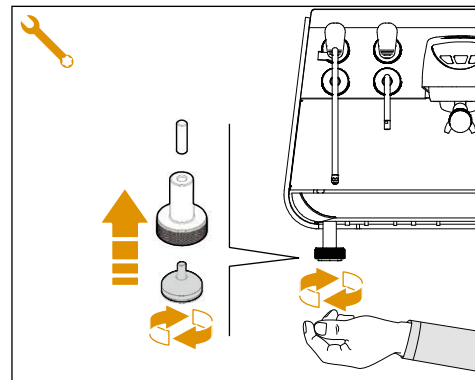
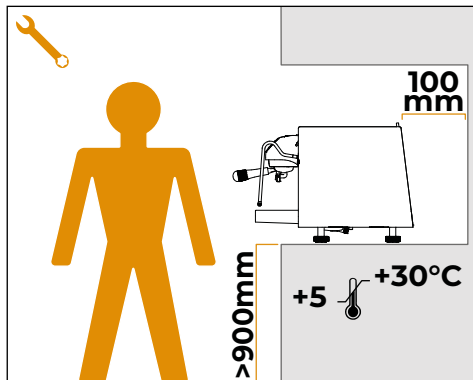
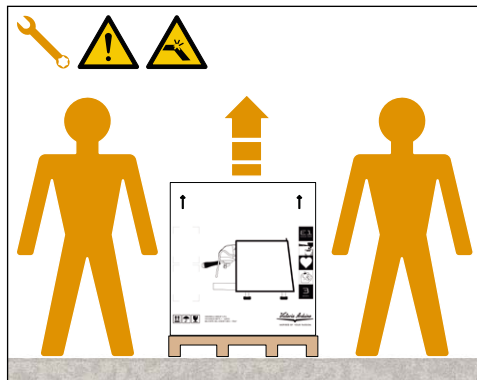
Ce paragraphe énumère seulement quelques situations d'usage incorrect raisonnablement prévisibles.

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 5/6 Degrés Français (50/60 ppm).
- Toucher les groupes de distribution avec les mains.
- Introduire dans les porte-filtres des choses ou des matériaux autres que du café.
- Positionner sur le chauffe-tasses d'autres objets que des tasses.
- 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.

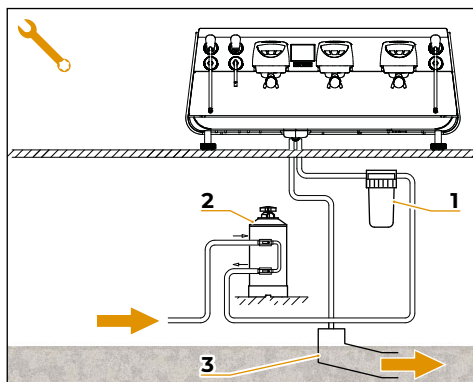
### FR

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.



IT

## 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 Ø 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.

EN

## 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 Ø 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.

FR

## 4.2 BRANCHEMENT À L'EAU



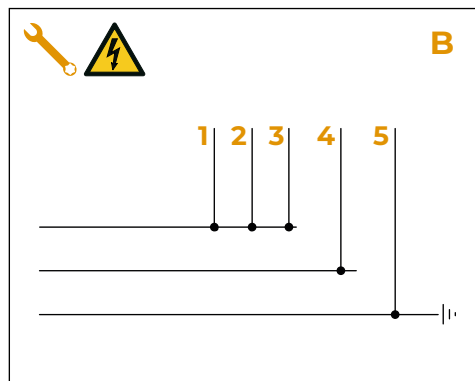
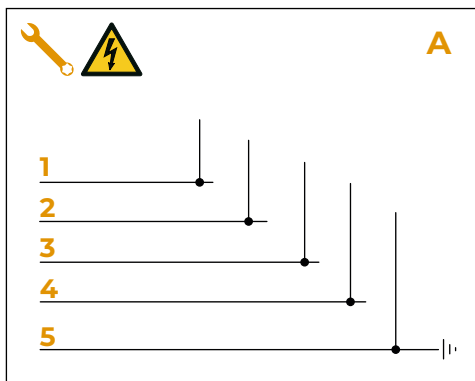
Éviter les étranglements des tubes de connexion. Vérifier que l'évacuation soit en mesure d'éliminer les rebuts. Il est interdit d'utiliser des tubes de raccordement déjà utilisés dans le passé. L'entretien des filtres est à la charge de l'utilisateur.

- 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.



**IT**

### 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

**EN**

### 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

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

**FR**

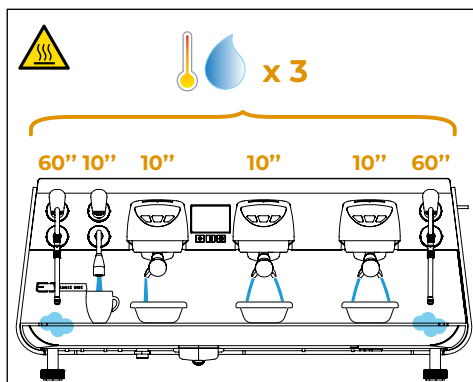
### 4.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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 - monophasé

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



IT

#### 4.4 OPERAZIONI PRELIMINARI

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

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

- Erogare acqua da ogni gruppo per almeno 10 secondi;
- Erogare acqua dalla lancia acqua calda per almeno 10 secondi;
- Svuotare completamente la caldaia vapore aprendo le lance vapore per 1 minuto.

Ripetere l'intera operazione almeno 3 volte.

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

EN

#### 4.4 PRELIMINARY OPERATIONS

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

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

- Dispense water from each group for at least 10 seconds;
- Dispense water from the hot water wand for at least 10 seconds;
- Empty the steam boiler completely by opening the steam wands for 1 minute.

Repeat the whole operation at least 3 times.

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

FR

#### 4.4 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

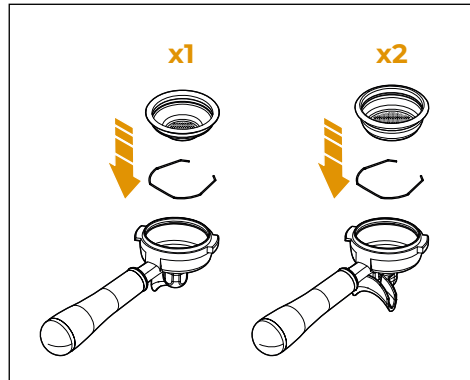
Au terme de l'installation, la machine doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement".

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

- Extraire l'eau de chaque unité pendant au moins 10 secondes;
- Extraire l'eau de la lance à eau chaude pendant au moins 10 secondes;
- Videz complètement la chaudière à vapeur en ouvrant les lances à vapeur pendant 1 minute.

Répétez toute l'opération au moins 3 fois.

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



**IT**

#### 4.5 PREDISPOSIZIONE ACCESSORI

- Inserire la molla all'interno del portafiltro, nello spazio predisposto.
- Inserire il filtro singolo nel portafiltro per caffè singolo.
- Inserire il filtro doppio nel portafiltro per caffè doppio.

**EN**

#### 4.5 PREPARING THE ACCESSORIES

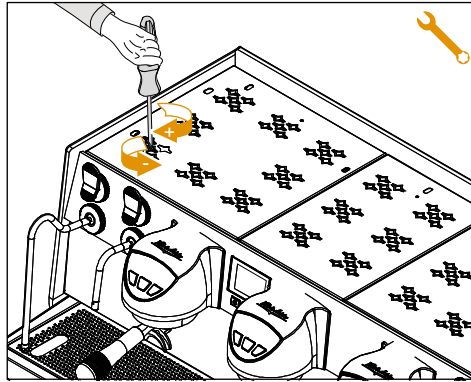
- Insert the ring inside the filter holder, in the space provided.
- Insert the single filter into the single coffee filter holder.
- Insert the double filter into the double coffee filter holder.

**FR**

#### 4.5 PRÉPARATION DES ACCESSOIRES

- Insérez la bague à l'intérieur du porte-filtre, dans l'espace prévu.
- Insérez le filtre simple dans le porte-filtre simple.
- Insérez le filtre double dans le porte-filtre double.

# 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.

## 5.1 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA



Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Agire con un giravite 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.

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.

## 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.

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 dérivant du non-respect des prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

## 5.1 RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUDE



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

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

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

IT

---

## 5.2 RIEMPIMENTO AUTOMATICO CALDAIA

Tutti i modelli **EAGLE ONE** sono muniti di sonda di livello, per mantenere costante il livello di acqua all'interno della caldaia.

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

Qualora la macchina richiedesse ancora acqua, i pulsanti continuo / stop lampeggiano. È sufficiente riavviare la macchina per completare il riempimento.

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

EN

---

## 5.2 FILLING BOILER AUTOMATICALLY

All models **EAGLE ONE** are equipped with a level gauge to keep the water level inside the boiler constant.

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

If the machine still requires water, the continuous/stop buttons flash. Simply restart the machine to complete filling.

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

FR

---

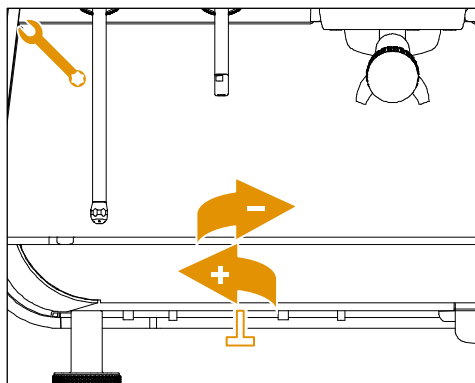
## 5.2 REPLISSAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAUDIÈRE

Tous les modèles **EAGLE ONE** sont munis d'une sonde de niveau, afin de maintenir le niveau de l'eau stable à l'intérieur de la chaudière.

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

Si le niveau d'eau n'est pas encore atteint, les boutons continu/stop clignotent. Il suffit de faire repartir la machine pour compléter le remplissage.

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



IT

### 5.3 REGOLAZIONE PRESSOSTATO / POMPA

#### **Regolazione pressione pressostato**

Per modificare la pressione di esercizio della caldaia, quindi la temperatura dell'acqua, in funzione delle varie esigenze o delle caratteristiche del caffè utilizzato, regolare il pressostato dal display alla schermata "Temperature / Impostazioni caldaia vapore".

Vedere il relativo paragrafo per maggiori informazioni.

Valore consigliato: 1 - 1,4 bar  
(secondo il tipo di caffè).

#### **Regolazione pressione pompa**

Per regolare la pressione della pompa, agire sulla manopola di regolazione posta sotto la macchina:

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

Valore consigliato: 9 bar.

EN

### 5.3 PRESSURE SWITCH / PUMP ADJUSTMENT

#### **Pressure switch setting**

To adjust the service pressure of the boiler, thus regulating the water temperature, according to the various requirements or features of the coffee used, adjust the pressure gauge from the display on the page "Temperatures / Steam boiler settings".

See the relevant paragraph for further information.

Recommended value: 1 - 1.4 bar  
(according to the type of coffee).

#### **Pump pressure setting**

To adjust the pump pressure, use the setting knob underneath the machine:

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

Recommended value: 9 bar.

FR

### 5.3 RÉGLAGE PRESSOSTAT / POMPE

#### **Réglage de la pression du pressostat**

Pour modifier la pression de service de la chaudière, c'est-à-dire la température de l'eau, en fonction des différentes exigences ou des caractéristiques du café utilisé, régler le pressostat depuis l'afficheur, sur la page-écran «Températures / Programmmations chaudière vapeur».

Consulter le paragraphe respectif pour plus d'informations.

Valeur conseillée: 1 - 1,4 bar (selon le type de café).

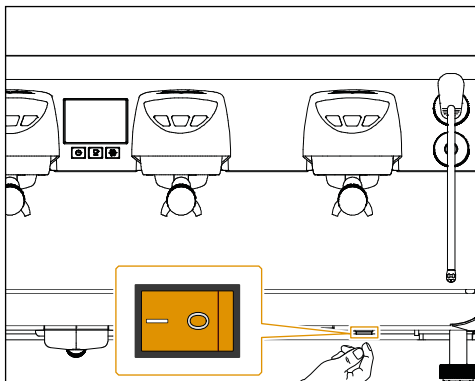
#### **Réglage de la pression de la pompe**

Pour régler la pression de la pompe, agir sur le bouton de réglage situé sous la machine:

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

Valeur conseillée: 9 bar.

## 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.

EN



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

FR



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

6.1  
ACCENSIONE E  
RIEMPIMENTO CALDAIA

Tutti i modelli **EAGLE ONE** hanno l'interruttore di accensione nella parte inferiore sul lato destro. Il pulsante ha due stati:

- 0 = macchina spenta;
- I = macchina in potenza.

Dopo aver eseguito le operazioni descritte nei capitoli 4 e 5, per accendere la macchina premere il pulsante di accensione in posizione "I".

Il display mostrerà la schermata di benvenuto con il logo **VICTORIA ARDUINO** per 10 secondi.

6.1  
SWITCH ON AND  
FILLING THE BOILER

All **EAGLE ONE** models have the power button at the bottom on the right-hand side. The button has two states:

- 0 = machine OFF;
- I = machine ON.

After performing the operations described in chapters 4 and 5, to switch the machine ON, press the power button to the 'I' position.

The display will show the welcome page with the **VICTORIA ARDUINO** logo for 10 seconds.

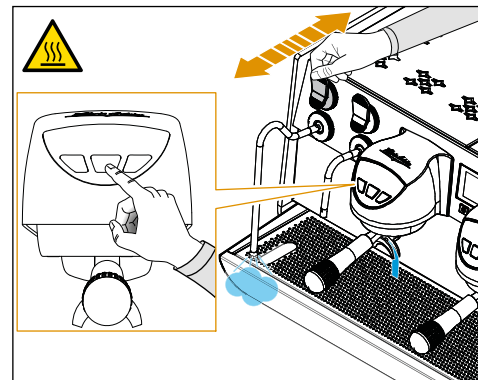
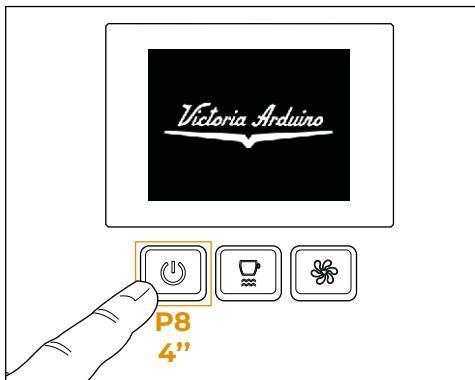
6.1  
ALLUMAGE ET  
REPLISSAGE CHAUDIÈRE

Tous les modèles **EAGLE ONE** ont un bouton d'allumage en bas à droite. Le bouton a deux états:

- 0 = machine éteinte;
- I = machine en puissance.

Après avoir effectué les opérations décrites aux chapitres 4 et 5, pour allumer la machine, appuyez sur le bouton d'alimentation sur la position 'I'.

L'écran affichera la page de bienvenue avec le logo **VICTORIA ARDUINO** pour 10 seconds.



## IT

Con la macchina in potenza, mantenere premuto il tasto accensione **P8** per 4 secondi per rendere operativa la macchina.

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

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

Automaticamente inizia il caricamento dell'acqua in caldaia.

Raggiunto il livello, inizia il riscaldamento segnalato dal display.

Quando sul display viene visualizzata la schermata principale, l'acqua è in temperatura.

Terminato il caricamento dell'acqua:

- Premere un pulsante di erogazione fino alla fuoriuscita di acqua dal gruppo.
- Erogare vapore per alcuni secondi agendo sull'apposita leva.

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

**Per un risultato ottimale è necessario che la macchina vada in temperatura in tutte le sue parti, il tempo richiesto varia tra i 15 e i 20 minuti dall'accensione.**

**In caso di pause superiori a 8h si consiglia di effettuare il ricambio dell'acqua.**

**La macchina è dotata di autolivello elettronico, quindi provvede automaticamente a reintegrare l'acqua in caldaia.**

## EN

With the machine in power, keep the switching on button **P8** pressed for 4 seconds to let the machine start.

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

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

The water filling of the boiler starts automatically.

When the level is reached, the display indicates the start of heating.

When the display shows the main screen, the water is at temperature.

After water filling:

- Press a dispensing button until water flows out of the unit.
- Dispense steam for a few seconds using the steam wand.

The preparation of the machine is finished and it is ready for use.

**For an optimal result it is necessary for the machine to reach temperature in all its parts, the time required varies between 15 and 20 minutes from switching ON.**

**In case of pauses of more than 8 hours it is advisable to change the water.**

**The machine is equipped with an electronic autolevel, so it automatically restores the water in the boiler.**

## FR

Lorsque la machine est sous tension, appuyer sur la touche de mise en marche **P8** pendant 4 secondes pour faire fonctionner la machine. Si l'auto-diagnostic indique des anomalies ou des défauts, l'opérateur **NE DOIT PAS** intervenir; contacter le centre d'assistance. En cas de manipulation de la carte électronique, éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général et débrancher le câble d'alimentation.

Le remplissage d'eau dans la chaudière démarre automatiquement.

Lorsque le niveau est atteint, le chauffage commence, indiqué sur l'écran.

Lorsque l'écran affiche la page principale, l'eau est à température.

Après le remplissage d'eau:

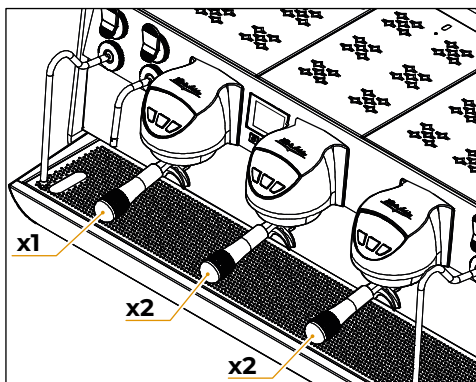
- Appuyez sur un bouton de distribution jusqu'à ce que l'eau s'écoule dans le groupe.
- Extraire le vapore pendant quelques secondes en utilisant le pommeau appropriée.

La préparation de la machine est terminée et elle est prête à être utilisée.

**Pour un résultat optimal, il est nécessaire que la machine atteigne la température dans toutes ses parties, le temps nécessaire varie entre 15 et 20 minutes à partir de la mise en marche.**

**En cas de pauses de plus de 8 heures, il est conseillé de changer l'eau.**

**La machine est équipée d'un autoniveau électronique, de sorte qu'elle remplit automatiquement l'eau de la chaudière.**



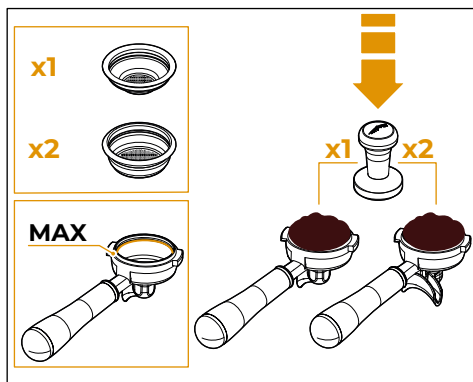
IT

## 6.2 EROGAZIONE CAFFÈ ESPRESSO

- 1 Scegliere il portafiltro desiderato (caffè singolo o doppio).
- 2 Riempire con caffè macinato fino al livello massimo indicato dalla linea interna del filtro.
- 3 Pressare il caffè nel filtro in maniera uniforme con l'apposito pressino.
- 4 Pulire il bordo del filtro dai residui di caffè.

**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.**

- 5 Inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione e ruotarlo per fissarlo, come indicato dalle frecce.



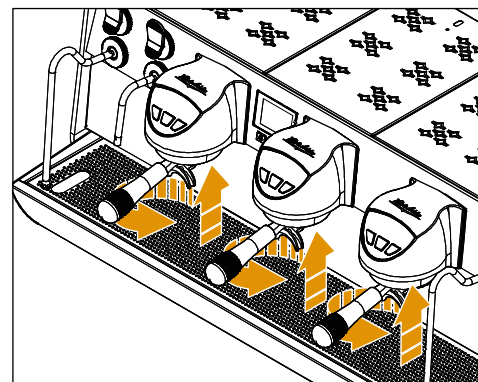
EN

## 6.2 ESPRESSO COFFEE DISPENSING

- 1 Select the desired filter holder (single or double coffee).
- 2 Fill with ground coffee up to the maximum level indicated by the line inside the filter.
- 3 Press the coffee in the filter uniformly using the appropriate tamper.
- 4 Clean the edge of the filter of coffee residues.

**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.**

- 5 Insert the filter holder in the dispensing unit and turn it to fix it, as indicated by the arrows.



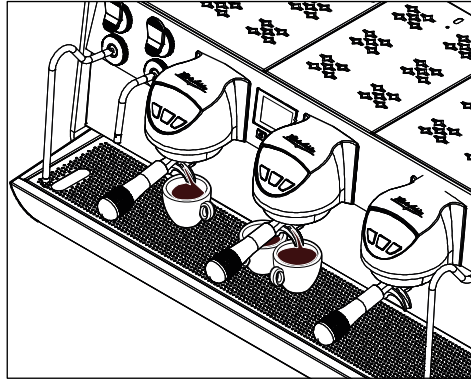
FR

## 6.2 DISTRIBUTION CAFÉ ESPRESSO

- 1 Choisir le porte-filtre désiré (café simple ou double).
- 2 Remplir de café moulu jusqu'au niveau maximum indiqué par la ligne interne du filtre.
- 3 Presser le café dans le porte-filtre avec le presse-café.
- 4 Nettoyez le bord du filtre des résidus de café.

**Avant d'insérer le porte-filtre dans le groupe, il est nécessaire de vidanger l'eau présente dans le circuit de groupe pendant au plus 2 secondes en activant et en désactivant l'alimentation.**

- 5 Insérer le porte-filtre dans le groupe café et le faire pivoter pour le fixer, comme indiqué par les flèches.



## IT

- 6 Posizionare la/le tazzina/e sotto i beccucci e premere il pulsante caffè desiderato.

**Se nella ricetta selezionata è abilitata la preinfusione, la macchina eroga acqua per un tempo impostato dall'operatore (tempo ON), si ferma per un tempo impostato dall'operatore (tempo OFF) e poi riprende l'erogazione fino al termine.**

- 7 Al raggiungimento della quantità precedentemente impostata, la pompa si spegne e l'erogazione termina automaticamente.

**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 Place the cups, or the cup, in the case of a single filter holder, correctly under the spouts.

**If pre-infusion is enabled in the selected recipe, the machine dispenses water for a time set by the operator (ON time), stops for a time set by the operator (OFF time), and then resumes dispensing until the end.**

- 7 When the previously set quantity is reached, the pump switches OFF and dispensing ends automatically.

**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

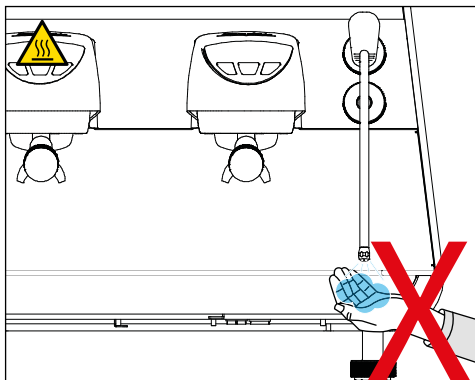
- 6 Placez la ou les tasses sous les becs et appuyez sur le bouton du café désiré.

**Si la pré-infusion est activée dans la recette sélectionnée, la machine distribue de l'eau pendant un temps défini par l'opérateur (temps ON), s'arrête pendant un temps défini par l'opérateur (temps OFF), puis reprend la distribution jusqu'à la fin.**

- 7 Lorsque la quantité précédemment réglée est atteinte, la pompe s'arrête et la distribution s'arrête automatiquement.

**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.

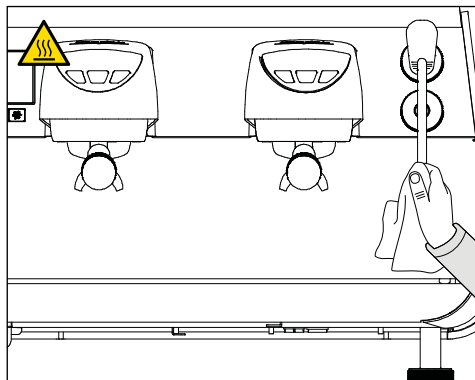
Prima e dopo l'uso, pulire la lancia vapore con un panno inumidito di acqua calda.

Le due lance vapore sono snodate, consentendo un più agevole utilizzo delle stesse.

Per utilizzare il vapore:


- 1 Osservare che il beccuccio della lancia sia all'interno della griglia.
- 2 Tirare e spingere la leva.
- 3 Quando fuoriesce il vapore, muovere la lancia.

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



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.

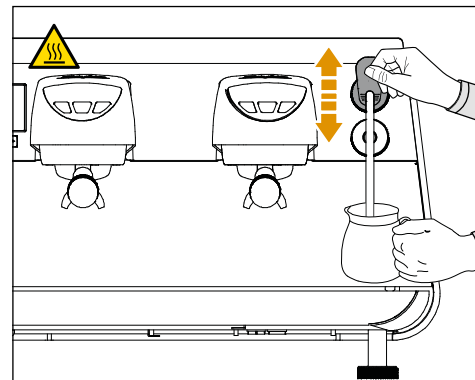
Before use the steam wand, cleaning out of the condensation for at least 2 seconds. Before and after use, clean the steam wand with a cloth moistened with warm water.

The two steam nozzles are articulated to guarantee their easy use.

To use the steam:


- 1 Make certain that the spout of the nozzle is within the grill.
- 2 Tirare e spingere la leva.
- 3 When steam comes out, move the nozzle.

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



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.

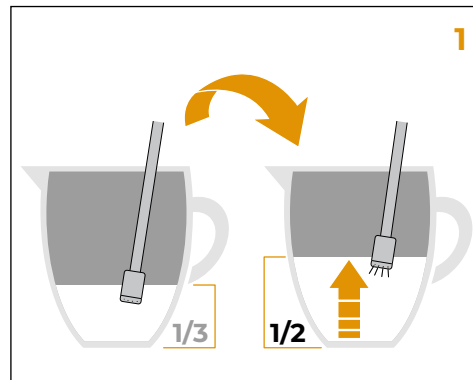
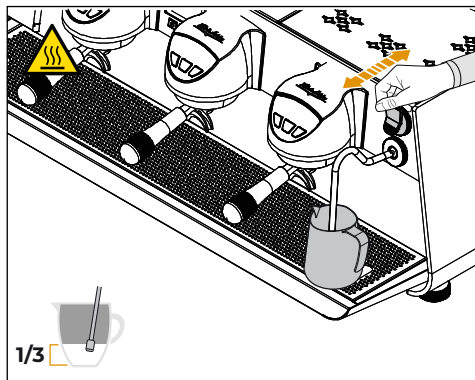
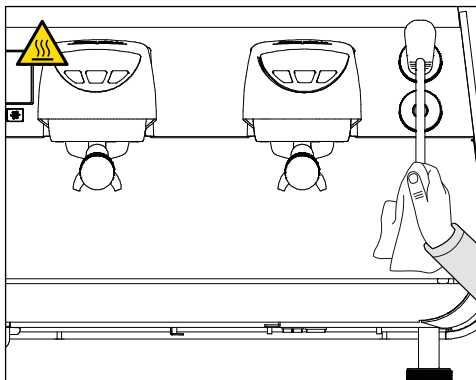
Avant d'utiliser la lance vapeur, vidanger le condensat pendant au moins 2 secondes. Avant et après utilisation, nettoyez la lance à vapeur avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.

Les deux lances à vapeur sont articulées, ce qui permet une utilisation plus aisée des mêmes.

Pour utiliser la vapeur:

- 1 Contrôler que l'embout de la lance se trouve à l'intérieur de la grille.
- 2 Tirare e spingere la leva.
- 3 Lorsque la vapeur sort, déplacer la lance.

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



IT

## 6.4 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

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

Pulire la lancia vapore con un panno inumidito di acqua calda.

Riempire per **1/3** della sua capienza un recipiente di acciaio inox, preferibilmente a forma tronco-conica, con latte freddo.

Esempi di dosi:

- 250 ml = cappuccino singolo
- 500 ml = cappuccino doppio

Sono 3 le fasi per eseguire la montatura del latte.

**1** Allungare:

Per aumentare il volume del latte fino a **1/2** del recipiente, è necessario introdurre aria al suo interno.

Immergere la lancia vapore mantenendo l'ugello appena sotto la superficie del latte e aprire il vapore tramite la leva.

EN

## 6.4 MAKING CAPPUCCINO

**Before use the steam wand, cleaning out of the condensation for at least 2 seconds to remove any possible dirt.**

Clean the steam wand with a cloth moistened with warm water.

Fill a stainless steel container, preferably a truncated cone shape, **1/3** full with cold milk.

Sample servings:

- 250 ml = single cappuccino
- 500 ml = double cappuccino

There are 3 steps to frothing milk.

**1** Stretch:

To increase the volume of milk to **1/2** of the container, you must introduce air into it.

Immerse the steam wand while keeping the nozzle just below the surface of the milk and dispense steam using the knob.

FR

## 6.4 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

**Avant d'utiliser la lance vapeur, vidanger le condensat pendant au moins 2 secondes pour éliminer toute saleté.**

Nettoyer la lance vapeur avec un chiffon imbibé d'eau tiède.

Remplissez à **1/3** un récipient en acier inoxydable, de préférence de forme tronconique, avec du lait froid.

Exemples de doses:

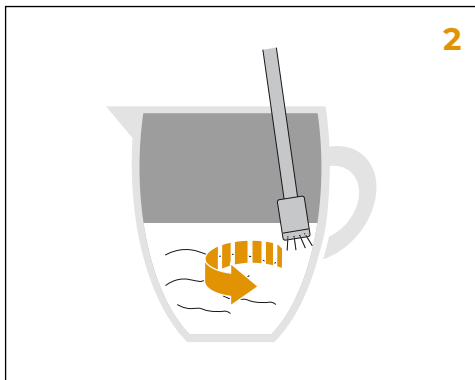
- 250 ml = cappuccino simple
- 500 ml = cappuccino double

Il y a 3 étapes pour fouetter le lait.

**1** Allonger:

Pour augmenter le volume de lait jusqu'à **1/2** du récipient, il est nécessaire d'y introduire de l'air.

Plonger la lance vapeur en gardant la buse juste en dessous de la surface du lait et faire sortir la vapeur avec le pommeau.



**IT**

**Durante la montatura del latte si sentirà un gorgoglio e saranno visibili le bollicine in superficie.**

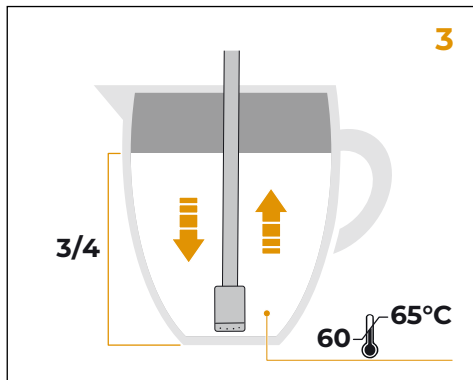
**Tenere il recipiente fermo per evitare la creazione di grandi bolle e mantenere l'ugello sempre appena sotto la superficie del latte.**

**2** Vorticare:

Posizionare la lancia vapore su un lato del recipiente. Questo crea un vortice all'interno del latte che lo mantiene ben amalgamato e attenua eventuali bolle.

**3** Riscaldare:

Quando il volume del latte montato è arrivato a **3/4** del recipiente e la temperatura a 60-65°C, chiudere il vapore rilasciando la leva. È necessario in questa fase essere abili a muovere la lancia verticalmente fino a toccare il fondo del recipiente per non più di un paio di secondi.



**EN**

**While the milk is being whipped, a gurgling sound will be heard and bubbles will be visible on the surface.**

**Keep the container stationary to avoid large bubbles and always keep the nozzle just below the surface of the milk.**

**2** Swirl:

Place the steam wand on one side of the container. This creates a vortex inside the milk which keeps it well mixed and reduces any bubbles

**3** Heat:

When the volume of whipped milk has reached **3/4** of the container and the temperature has reached 60-65°C, turn OFF the steam by leaving the knob. It is necessary at this stage to be able to move the wand vertically until it touches the bottom of the container for no more than a couple of seconds.

**FR**

**Pendant la moussage du lait, vous entendrez un gargouillement, et des bulles à la surface seront visibles.**

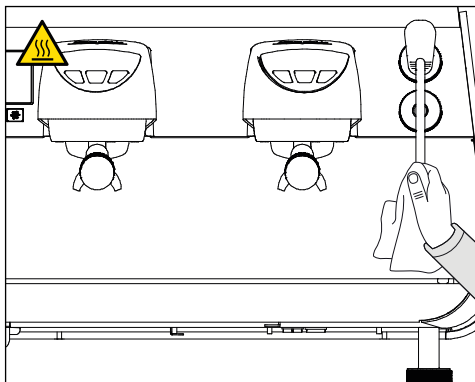
**Garder le récipient immobile pour éviter de créer de grosses bulles, et garder toujours la buse juste en dessous de la surface du lait.**

**2** Tournoyer:

Placer la lance vapeur sur un côté du récipient. Cela crée un vortex à l'intérieur du lait qui le maintient bien mélangé et adoucit les bulles.

**3** Réchauffer:

Lorsque le volume de la mousse de lait a atteint les **3/4** du récipient et que la température est de 60-65 °C, fermer la vapeur en relâchant le pommeau. À ce stade, il est nécessaire de pouvoir déplacer la lance verticalement jusqu'à ce qu'elle touche le fond du récipient, pendant quelques secondes au maximum.



**IT**

Se dopo la montatura sono presenti grandi bolle in superficie, dare dei lievi colpetti nella parte esterna del recipiente per rimuoverle.

Se ci sono ancora alcune bolle, scremare la parte superiore di un paio di millimetri con un cucchiaino.

Sfilare la lancia vapore e far roteare il recipiente per dare al latte montato una lucentezza brillante.

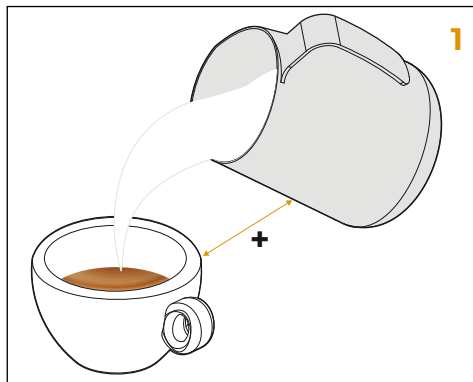
Il latte è pronto per essere servito.

**Non ritardare il servizio o la montatura perderà la sua densità.**

Al termine, spurgare la lancia vapore per rimuovere residui di latte e pulirla accuratamente con un panno inumidito di acqua calda.

#### 6.4.1 MONTATURA DEL LATTE

- 1 Iniziare versando delicatamente il latte riscaldato al centro della tazza di caffè assicurandosi che la crema del caffè rimanga intatta.
- 2 Quando il caffè e il latte sono ben combinati e il volume nella tazza è circa a metà del pieno, accelerare il processo di versamento avvicinando il beccuccio del recipiente alla tazza e aumentando l'angolo di versamento.



**EN**

If there are large bubbles on the surface after whipping, knock gently on the outside of the bowl to remove them.

If there are still some bubbles, skim the top a couple of millimetres with a spoon.

Remove the steam wand and swirl the container to give the whipped milk a glossy shine.

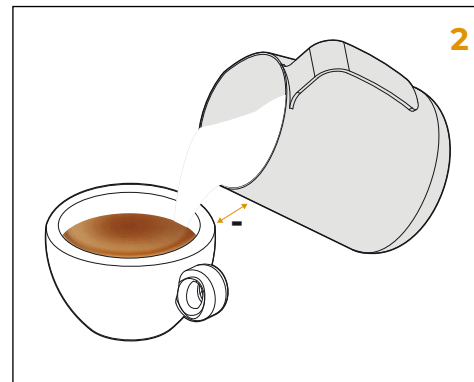
The milk is ready to be served.

**Do not delay the service or the mounting will lose its density.**

When finished, purge the steam wand to remove milk residues and clean it thoroughly with a cloth moistened with hot water.

#### 6.4.1 MILK FROTHING

- 1 Start by gently pouring the heated milk into the centre of the coffee cup, ensuring that the coffee cream remains intact.
- 2 When the coffee and milk are well combined and the volume in the cup is about half full, speed up the pouring process by bringing the spout of the container closer to the cup and increasing the pouring angle.



**FR**

S'il y a de grosses bulles à la surface après avoir fouetté, tapoter légèrement l'extérieur du récipient pour les éliminer.

S'il y a encore des bulles, écumer le dessus de quelques millimètres avec une cuillère.

Retirer la lance vapore et faire pivoter le récipient pour donner à la mousse de lait un éclat brillant.

Le lait est prêt à être servi.

**Ne pas tarder à servir, sinon l'émulsion perdra de sa densité.**

À la fin, purger la lance vapore pour éliminer les résidus de lait et la nettoyer soigneusement avec un chiffon imbibé d'eau chaude.

#### 6.4.1 ÉMULSION DU LAIT

- 1 Commencer par verser doucement le lait chauffé au centre de la tasse à café en vous assurant que la crème au café reste intacte.
- 2 Lorsque le café et le lait sont bien mélangés et que le volume de la tasse est à moitié plein, accélérer le processus de versement en rapprochant le bec du récipient de la tasse et en augmentant l'angle de versement.



IT

3 Tenere il recipiente il più vicino possibile alla superficie della tazza. Scuotere il recipiente da un lato all'altro per rilasciare il latte dalla consistenza più pesante nella tazza. Questo è il modo in cui si creano forme e modelli nella tazza.

## 6.5 EROGAZIONE ACQUA CALDA

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

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

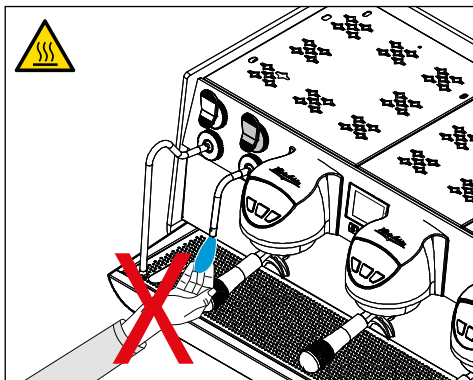
Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore.

Tirare la manopola verso la parte frontale (GIÙ) o spingerla verso la parte posteriore (SU) per erogare acqua calda.

1 SU: Erogazione acqua calda dose 1

2 GIÙ: Erogazione acqua calda dose 2

Attendere la fine dell'erogazione programmata oppure riportare la leva in posizione centrale di riposo.



EN

3 Keep the container as close as possible to the surface of the cup. Shake the container from side to side to release the heavier milk into the cup. This is how you create shapes and patterns in the cup.

## 6.5 HOT WATER DISPENSING

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

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

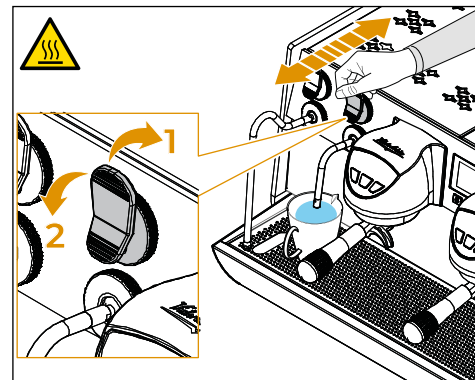
Place a suitable container under the hot water nozzle.

Pull the knob towards the front (DOWN) or push it towards the back (UP) to dispense hot water.

1 UP: Hot water dispensing dose 1

2 DOWN: Hot water dispensing dose 2

Wait for the end of the programmed dispensing or return the lever to its central rest position.



FR

3 Garder le récipient aussi près que possible de la surface de la tasse. Secouer le bol d'un côté à l'autre pour libérer le lait de consistance plus lourde dans la tasse. C'est ainsi que les formes et les motifs sont créés dans la tasse.

## 6.5 DISTRIBUTION EAU CHAUDE

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

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

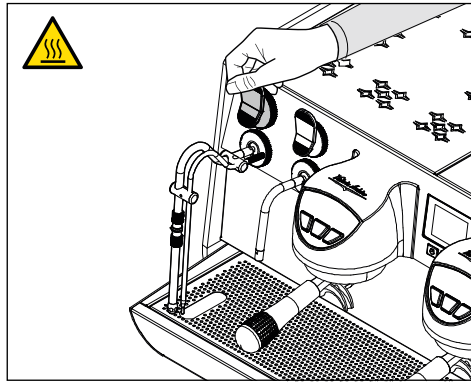
Placer un récipient sous la lance de l'eau chaude.

Tirer le bouton vers la partie frontale (BAS) ou le pousser vers la partie arrière (HAUT) pour distribuer de l'eau chaude.

1 HAUT: dose 1 de distribution d'eau chaude

2 BAS: dose 2 de distribution d'eau chaude

Attendre la fin de la distribution programmée ou remettre le levier en position centrale de repos.



## IT

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

Vedere il capitolo 7 "PROGRAMMAZIONE" per l'impostazione delle dosi di acqua.

### 6.6 LANCIA VAPORE CON SONDA DI TEMPERATURA (EASYCREAM - OPTIONAL)

Come opzione, la macchina può essere equipaggiata con la lancia vapore EasyCream al posto della lancia vapore standard.

La lancia vapore EasyCream consente l'erogazione del vapore per schiumare il latte oppure per riscaldare altri liquidi. Posizionare sotto la lancia vapore automatica un contenitore adatto con latte o altra bevanda.

Per utilizzare il vapore:

- 1 Osservare che il beccuccio della lancia sia all'interno della griglia.
- 2 Tirare e spingere la leva.
- 3 Dalla lancia vapore uscirà vapore fino a che il liquido non raggiungerà la temperatura impostata.

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

## EN

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

See chapter 7 "PROGRAMMING" for setting the water doses.

### 6.6 STEAM WAND WITH TEMPERATURE PROBE (EASYCREAM - OPTIONAL)

As an option, the machine can be fitted with the EasyCream steam wand instead of the standard steam wand.

The automatic steam wand can be used to deliver steam to foam milk or heat other liquids. Place a suitable container with milk or another beverage inside it beneath the automatic steam nozzle.

To use the steam:

- 1 Make certain that the spout of the nozzle is within the grill.
- 2 Tirare e spingere la leva.
- 3 Steam will flow from the wand until the liquid reaches the set temperature.

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

## FR

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

Voir le chapitre 7 "PROGRAMMATION" pour le réglage des doses d'eau.

### 6.6 LANCE À VAPEUR AVEC SONDE DE TEMPÉRATURE (EASYCREAM - OPTIONNEL)

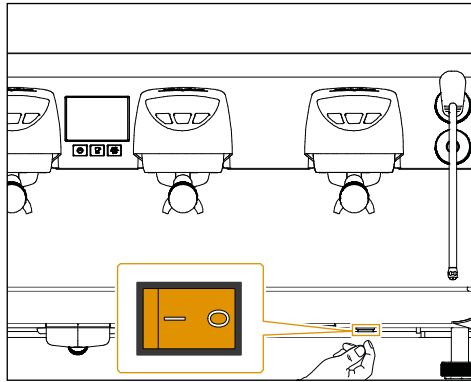
En option, la machine peut être équipée de la lance à vapeur EasyCream au lieu de la lance à vapeur standard.

La lance à vapeur automatique permet la distribution de la vapeur pour faire mousser le lait ou pour réchauffer d'autres liquides. Placer un récipient adéquat contenant du lait ou une autre boisson sous la lance à vapeur automatique.

Pour utiliser la vapeur:

- 1 Contrôler que l'embout de la lance se trouve à l'intérieur de la grille.
- 2 Tirare e spingere la leva.
- 3 Le vapeur s'échappe de la lance jusqu'à ce que le liquide atteigne la température programmée.

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



**IT**

### 6.7 SPEGNIMENTO MACCHINA

Per spegnere la macchina, premere l'interruttore di spegnimento posto nella parte inferiore sul lato destro in posizione "0".

Il display, i tasti e le spie si spengono.

**Per le lunghe pause e la sicurezza delle persone, è buona regola disinserire anche la spina dalla rete.**

**EN**

### 6.7 SWITCH OFF THE MACHINE

To switch OFF the machine, press the power switch at the bottom on the right-hand side to the '0' position.

The display, the buttons and the lights will switch OFF.

**For long pauses and for the safety of people, it is good practice to also disconnect the plug from the mains.**

**FR**

### 6.7 ARRÊT DE LA MACHINE

Pour éteindre la machine, mettez l'interrupteur d'alimentation situé en bas à droite sur la position '0'.

L'écran, les boutons et les voyants s'éteignent.

**Pour les pauses de longue durée, il est préférable, pour la sécurité des personnes, de débrancher la fiche de la prise de courant**

## 7

# PROGRAMMAZIONE PROGRAMMING PROGRAMMATION



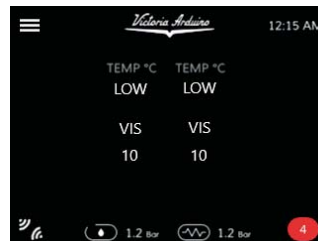
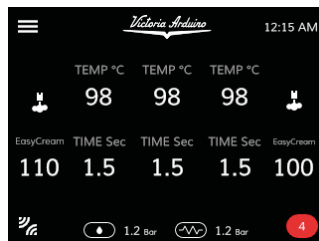
X Y



J K



W Z



MY COFFEE

GESTIONE POTENZA  
POWER MANAGEMENT  
GESTION PUISSANCE

PULIZIA MACCHINA  
MACHINE CLEANING  
NETTOYAGE MACHINE

CONTATORI  
COUNTERS  
COMPTEURS

TASTI e DISPLAY  
KEYS and DISPLAY  
TOUCHES et AFFICHEUR

DOSE ACQUA CALDA  
HOT WATER DOSE  
DOSE EAU CHAUDE

TEMPERATURE  
TEMPERATURES  
TEMPÉRATURES

## IT

### PANORAMICA ICONE

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

- X Al menu principale
- Y Salva impostazioni
- J Decremento
- K Incremento
- W Schermata precedente
- Z Schermata successiva

## EN

### ICONS OVERVIEW

These icons and functions are repeated on display screens.

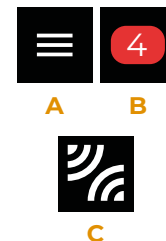
- X To main menu
- Y Save settings
- J Decrease
- K Increase
- W Previous page
- Z Next screen

## FR

### VISION DES ICONES

Ces icônes et fonctions sont répétées sur les pages de l'écran.

- X Retour au menu principal
- Y Sauver les paramètres
- J Décrément
- K Incrément
- W Page précédente
- Z Écran suivant



## IT

### 7.1 ACCENSIONE DISPLAY

All'accensione il display mostra il logo **VICTORIA ARDUINO** per 10 secondi.

#### 7.1.1 SCHERMATA INIZIALE STANDARD

La **Schermata Iniziale standard** mostra:

- 1 Orario
- 2 Temperatura gruppi caffè
- 3 Tempo erogazione dose caffè
- 4 Temperatura lancia EasyCream (optional)
- 5 Pressione caldaia vapore
- 6 Pressione acqua ingresso

Inoltre, tramite le relative icone si accede a:

- A Menu Principale
- B Menu Allarmi
- C Menu Connettività

## EN

### 7.1 SWITCH ON THE DISPLAY

When switched ON, the display shows the **VICTORIA ARDUINO** logo for 10 seconds.

#### 7.1.1 STANDARD HOME PAGE

The **Standard home Page** shows:

- 1 Time
- 2 Coffee groups temperature
- 3 Coffee dose delivery time
- 4 EasyCream wand temperature (optional)
- 5 Steam boiler pressure
- 6 Water inlet pressure

Moreover, the relevant icons allow access to:

- A Main Menu
- B Alarms Menu
- C Connectivity Menu

## FR

### 7.1 ALLUMAGE DE L'ÉCRAN

Lors de l'allumage, l'écran affiche le logo **VICTORIA ARDUINO** pendant 10 secondes.

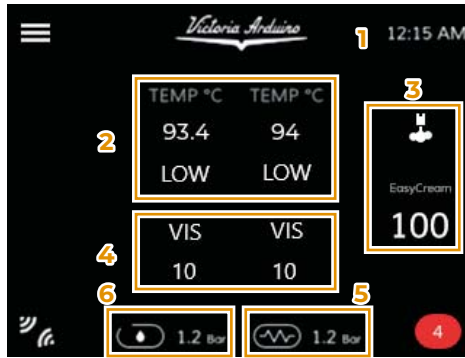
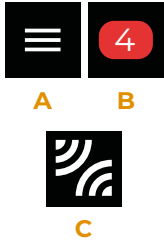
#### 7.1.1 ÉCRAN D'ACCUEIL STANDARD

L'**écran d'accueil Standard** affiche:

- 1 Heure
- 2 Température groupes café
- 3 Temps distribution dose café
- 4 Température lance EasyCream (en option)
- 5 Pression chaudière vapeur
- 6 Pression d'entrée d'eau

En outre, les icônes correspondantes permettent d'accéder à:

- A Menu Principal
- B Menu Alarms
- C Menu Connettività



## IT

### 7.1.2

#### SCHEMATA INIZIALE "VIS"

Se abilitata la tecnologia **VIS**, la **Schermata Iniziale** mostra:

- 1 Orario
- 2 Temperatura gruppi caffè
- 3 Temperatura lancia EasyCream (optional)
- 4 Peso dose erogata
- 5 Pressione caldaia vapore
- 6 Pressione acqua ingresso

Inoltre, tramite le relative icone si accede a:

- A Menu Principale
- B Menu Allarmi
- C Menu Connettività

## EN

### 7.1.2

#### "VIS" HOME PAGE

If **VIS** technology is enabled, the **Home Page** shows:

- 1 Time
- 2 Coffee groups temperature
- 3 EasyCream wand temperature (optional)
- 4 Dose weight delivered
- 5 Steam boiler pressure
- 6 Water inlet pressure

Moreover, the relevant icons allow access to:

- A Main Menu
- B Alarms Menu
- C Connectivity Menu

## FR

### 7.1.2

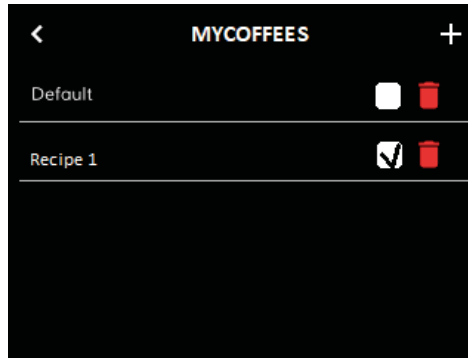
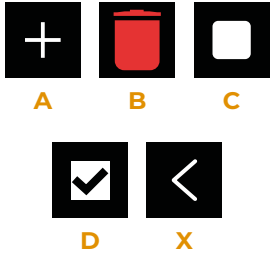
#### ÉCRAN D'ACCUEIL "VIS"

Si la technologie **VIS** est activée, l'écran **d'accueil** affiche:

- 1 Heure
- 2 Température groupes café
- 3 Température lance EasyCream (en option)
- 4 Poids de la dose délivrée
- 5 Pression chaudière vapeur
- 6 Pression d'entrée d'eau

En outre, les icônes correspondantes permettent d'accéder à:

- A Menu Principal
- B Menu Alarmes
- C Menu Connettività



IT

## 7.2 MY COFFEE (RICETTE)

Questa è la prima voce del Menu Principale e permette di vedere tutte le ricette presenti nella macchina. Inizialmente è disponibile solo la voce "Default", ovvero l'impostazione di fabbrica delle dosi.

Per aggiungere una nuova ricetta premere **A**.  
Per eliminare una ricetta premere **B**.  
Per tornare al Menu Principale premere **X**.

### SCEGLI O MODIFICA UNA RICETTA

- Per scegliere una ricetta, premere la casella di selezione vuota **C**, che diventerà attiva **D**.
- Per modificare una ricetta, premere sul proprio nome ed accedere ai parametri.

Nei successivi paragrafi vengono descritte le funzioni che il menu MY COFFEE permette di impostare per ogni singolo gruppo.

EN

## 7.2 MY COFFEE (RECIPES)

This is the first item in the main menu and allows you to see all the recipes in the machine. Initially, only the "Default" item is available, i.e. the factory setting of the doses.

To add a new recipe press **A**.  
To delete a recipe press **B**.  
To come back to the main menu press **X**.

### CHOOSE OR MODIFY A RECIPE

- To choose a recipe, press the empty selection box **C**, which will become active **D**.
- To edit a recipe, press on your name and access the parameters.

The following paragraphs describes the functions the MY COFFEE menu allows to set for each single group.

FR

## 7.2 MY COFFEE (RECETTES)

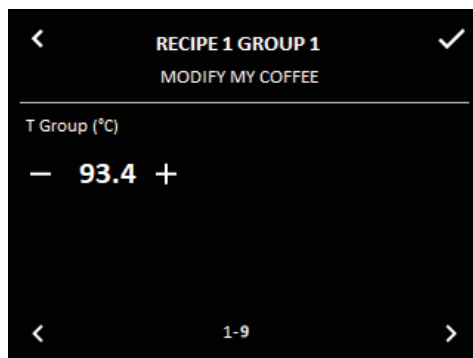
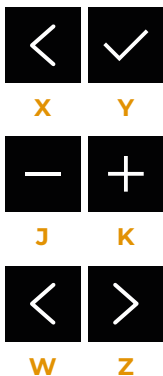
Ceci est le premier élément du menu principal et permet de voir toutes les recettes présentes dans la machine. Dans un premier temps, seul l'élément «Par défaut», c'est-à-dire le réglage d'usine des doses, est disponible.

Pour ajouter une nouvelle recette, appuyer **A**.  
Pour supprimer une recette, appuyer **B**.  
Pour revenir au menu principal, appuyer **X**.

### CHOISIR OU MODIFIER UNE RECETTE

- Pour choisir une recette, appuyer sur la case de sélection vide **C**, qui deviendra active **D**.
- Pour modifier une recette, appuyer sur son nom et accéder aux paramètres.

Les paragraphes suivants décrivent les fonctions que le menu MY COFFEE permet de programmer pour chaque groupe.



## IT

### 7.2.1 IMPOSTAZIONE TEMPERATURA CAFFÈ

È possibile impostare una sola temperatura per ogni gruppo e la macchina gestirà automaticamente il riscaldamento del gruppo e il riscaldamento della caldaia caffè.

Premere **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

Per confermare premere **Y**.  
Per scorrere le funzioni premere **W/Z**.  
Per tornare al Menu Principale premere **X**.

## EN

### 7.2.1 SET COFFEE TEMPERATURE

It is possible to set just one temperature for each group and the machine will automatically manage the group heating and the coffee boiler heating.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

To confirm press **Y**.  
To scroll through the functions, press **W/Z**.  
To return to the Main Menu, press **X**.

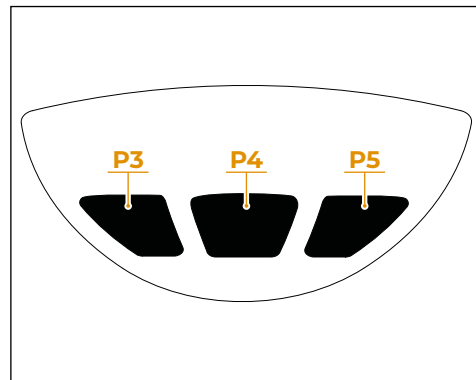
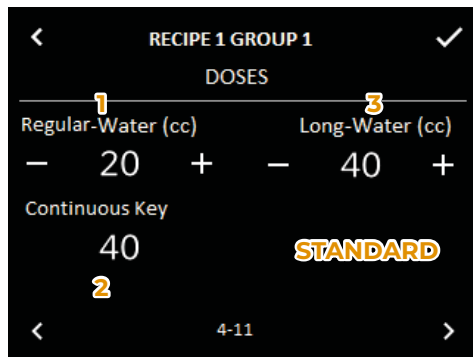
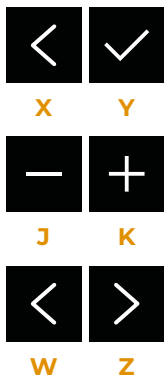
## FR

### 7.2.1 PROGRAMMER TEMPÉRATURE CAFÉ

Il est possible de régler une seule température pour chaque groupe et la machine gèrera automatiquement le chauffage du groupe et le chauffage de la chaudière à café.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.

Appuyez **Y** pour confirmer.  
Pour défiler les fonctions, appuyer sur **W/Z**.  
Pour revenir au Menu Principal, appuyer sur **X**.



## IT

### 7.2.2 IMPOSTAZIONI DOSI

L'impostazione delle dosi, relativamente ai tasti di ogni singolo gruppo, può avvenire in due modi:

- **STANDARD** (volumetrica): permette di impostare le dosi di acqua (cc).
- **VIS** (gravimetrica): permette di impostare il peso (g).

#### STANDARD

Entrando in questa pagina, il tasto **P5** del gruppo considerato, inizia a lampeggiare.

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

- 1 Dose normale **P3**;
- 2 Dose continua **P4**.
- 3 Dose lunga **P5**;

Per confermare premere **Y**.  
Per scorrere le funzioni premere **W / Z**.  
Per tornare al Menu Principale premere **X**.

## EN

### 7.2.2 SET DOSES

The setting of the doses, in relation to the keys of each individual group, can be done in two ways:

- **STANDARD** (volumetric): allows you to set the water doses (cc).
- **VIS** (gravimetric): allows you to set the weight (g).

#### STANDARD

Upon entering this page, the **P5** key of the group under consideration will begin to flash.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

- 1 Regular water **P3**;
- 2 Continuous key **P4**;
- 3 Long water **P5**.

To confirm press **Y**.  
To scroll through the functions, press **W / Z**.  
To return to the Main Menu, press **X**.

## FR

### 7.2.2 PROGRAMMER DOSES

Le réglage des doses, par rapport aux touches de chaque groupe, peut être effectué de deux façons:

- **STANDARD** (volumétrique): permet de régler les doses d'eau (cc).
- **VIS** (gravimétrique): permet de régler le poids (g).

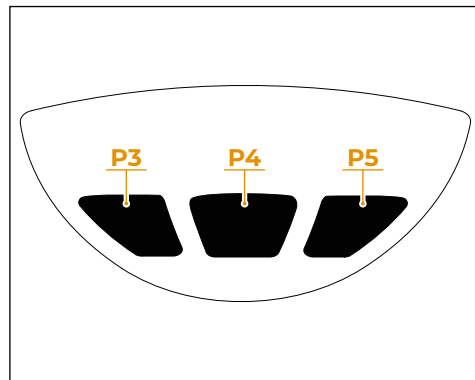
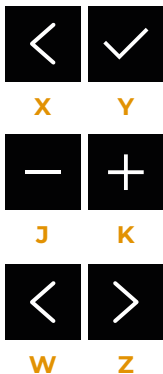
#### STANDARD

En entrant dans cette page, la touche **P5** du groupe considéré commence à clignoter.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.

- 1 Dose normale **P3**;
- 2 Dose continue **P4**;
- 3 Dose longue **P5**.

Appuyez **Y** pour confirmer.  
Pour défiler les fonctions, appuyez sur **W/Z**.  
Pour revenir au Menu Principal, appuyez sur **X**.



## IT

### VIS

Entrando in questa pagina, il tasto **P5** del gruppo considerato, inizia a lampeggiare.

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

- 1 Dose normale **P3**;
- 2 Dose continua **P4**.
- 3 Dose lunga **P5**;

La funzione **VIS** non è applicabile alla dose continua **2**. Se necessario, premere **K** per impostare una dose specifica per il tasto **P4**.

Premere sulla dose per accedere alla calibrazione della dose.

Per confermare premere **Y**.

Per scorrere le funzioni premere **W / Z**.

Per tornare al Menu Principale premere **X**.

## EN

### VIS

Upon entering this page, the **P5** key of the group under consideration will begin to flash.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

- 1 Regular water **P3**;
- 2 Continuous key **P4**;
- 3 Long water **P5**.

The **VIS** function is not applicable to the continuous dose **2**. If necessary, press **K** to set a specific dose for the **P4** key.

Press on the dose to access the dose calibration.

To confirm press **Y**.

To scroll through the functions, press **W / Z**.

To return to the Main Menu, press **X**.

## FR

### VIS

En entrant dans cette page, la touche **P5** du groupe considéré commence à clignoter.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.

- 1 Dose normale **P3**;
- 2 Dose continue **P4**;
- 3 Dose longue **P5**.

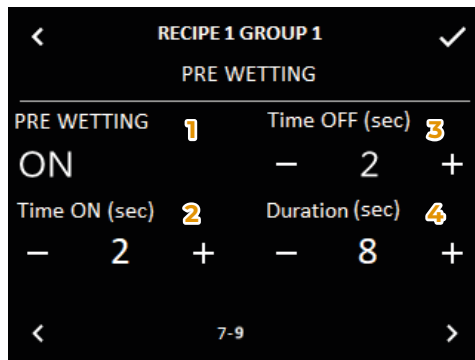
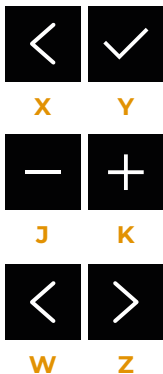
La fonction **VIS** n'est pas applicable à la dose continue **2**. Si nécessaire, appuyer sur **K** pour définir une dose spécifique pour la touche **P4**.

Appuyer sur la dose pour accéder à l'étalonnage de la dose.

Appuyez **Y** pour confirmer.

Pour défiler les fonctions, appuyer sur **W/Z**.

Pour revenir au Menu Principal, appuyer sur **X**.



## IT

### 7.2.3

#### PREINFUSIONE

Questa funzione è abilitata solo per le dosi **STANDARD**. Non è abilitata se è attivata l'impostazione **VIS**.

Permette di abilitare, disabilitare e/o impostare la funzione di preinfusione:

- 1 Abilita / disabilita la preinfusione.
- 2 Tempo ON: è per quanti secondi la valvola del caffè rimane aperta e lascia che l'acqua bagni la compressa di caffè.
- 3 Tempo OFF: è quanti secondi il rubinetto del caffè viene chiuso e ferma l'acqua per bagnare la compressa di caffè.
- 4 Durata: è il tempo complessivo della funzione di pre-bagnatura.

Premere **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

**Esempio:** se Tempo ON = 2 s, Tempo OFF = 2 s, Durata = 8 s: la valvola caffè è alternatamente, aperta per 2 s e chiusa per 2 s, per un totale di 8 s. Trascorso questo tempo si conclude la fase di prebagnatura e l'erogazione prosegue normalmente.

Per confermare premere **Y**.  
Per scorrere le funzioni premere **W/Z**.  
Per tornare al Menu Principale premere **X**.

## EN

### 7.2.3

#### PREWETTING

This function is only enabled for **STANDARD** doses. It is not enabled if the **VIS** setting is activated.

It allows to enable, disable and/or set the prewetting function:

- 1 Enable / disable prewetting.
- 2 Time ON: it's how much seconds the coffee valve is open and lets the water wet the coffee cake.
- 3 Time OFF: it's how much seconds the coffee valve is closed and stops the water to wet the coffee cake.
- 4 Duration: it's the overall time of prewetting function.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

**Example:** if Time ON = 2 s, Time OFF = 2 s, Duration = 8 s: the coffee valve is, in cycle, open for 2 s and close for 2 s, for a total of 8 s. After this time, the prewetting phase ends and the brewing continues in a normal way.

To confirm press **Y**.  
To scroll through the functions, press **W/Z**.  
To return to the Main Menu, press **X**.

## FR

### 7.2.3

#### PRÉ-INFUSION

Cette fonction n'est activée que pour les doses **STANDARD**. Elle n'est pas activée si le paramètre **VIS** est activé.

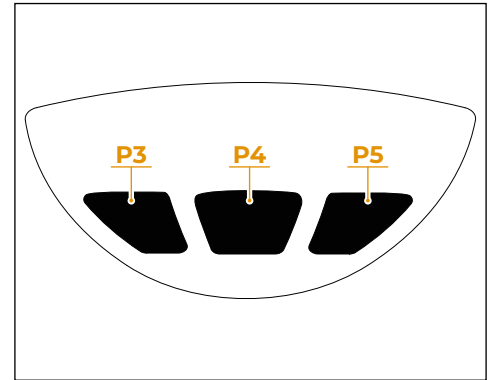
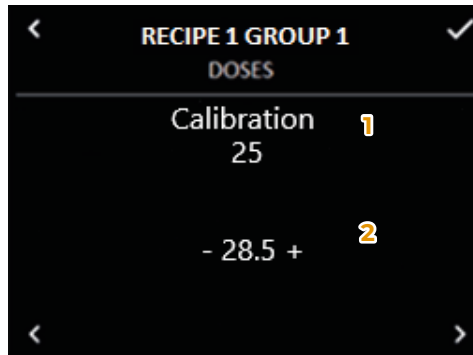
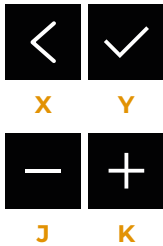
Il permet d'activer, de désactiver et/ou de régler la fonction de préinfusion:

- 1 Activer / désactiver la préinfusion.
- 2 Temps ON: le nombre de secondes pendant lesquelles la valve du café est ouverte et laisse l'eau mouiller la galette de café.
- 3 Temps OFF: le nombre de secondes pendant lesquelles la valve du café est fermée pour ne pas mouiller la galette de café.
- 4 Durée: temps global de la fonction de préinfusion.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.

**Exemple:** si Temps ON = 2 s, Temps OFF = 2 s, et Durée = 8 s: la valve du café est, en cycle, ouverte pendant 2 s et fermée pendant 2 s, pendant un total de 8 s. Passé ce délai, la phase de préinfusion se termine et l'infusion continue normalement.

Appuyez **Y** pour confirmer.  
Pour défiler les fonctions, appuyer sur **W/Z**.  
Pour revenir au Menu Principal, appuyer sur **X**.



## IT

### 7.2.4 CALIBRAZIONE

Questa funzione non è disponibile se i tasti sono configurati per l'erogazione continua. Permette di compensare l'errore di stima del peso introdotto dalla funzione **VIS** per ciascun tasto **P3**, **P4** o **P5**.

È utile per gestire miscele di caffè diverse con la stessa ricetta.

- 1 Peso di riferimento della dose.
- 2 Peso effettivo erogato in tazza, da regolare con una bilancia esterna.

**Durante la calibrazione, si illumina e resta attivo soltanto il tasto per cui si sta calibrando la dose P3, P4 o P5.**

Per calibrare la bevanda:

- Premere il tasto illuminato per effettuare un'erogazione in tempo reale del peso di riferimento **1**, per poter pesare la bevanda erogata.
- Impostare nel peso effettivo **2**, il peso letto sulla bilancia esterna.
- Premere **Y** per salvare l'impostazione ed uscire dalla calibrazione.

Il peso effettivo può essere modificato più volte.

Eseguire la calibrazione per ogni tasto di ogni gruppo.

La macchina calcola automaticamente il flusso di acqua necessario per l'estrazione ottimale del caffè.

## EN

### 7.2.4 CALIBRATION

This function is not available if the keys are configured for continuous delivery. Allows you to compensate for the weight estimation error introduced by the **VIS** function for each **P3**, **P4** or **P5** key.

It is useful for managing different coffee blends with the same recipe.

- 1 Dose reference weight.
- 2 Actual weight delivered in the cup, to be adjusted with an external scale.

**During calibration, only the key for which the P3, P4 or P5 dose is being calibrated lights up and remains active.**

To calibrate the drink:

- Press the illuminated key to perform a real-time dispensing of the reference weight **1**, in order to weigh the dispensed beverage.
- Set the weight read on the external scale to the actual weight **2**.
- Press **Y** to save the setting and exit the calibration.

The actual weight can be changed several times.

Perform the calibration for each key of each group.

The machine automatically calculates the water flow necessary for optimal coffee extraction.

## FR

### 7.2.4 CALIBRAGE

Cette fonction n'est pas disponible si les touches sont configurées pour une distribution continue. Elle permet de compenser l'erreur d'estimation du poids introduit par la fonction **VIS** pour chaque touche **P3**, **P4** ou **P5**. Elle est utile pour gérer différents mélanges de café avec la même recette.

- 1 Poids de référence de la dose.
- 2 Poids réel distribué dans une tasse, à régler avec une balance extérieure.

**Pendant l'étalonnage, seule la touche pour laquelle la dose P3, P4 ou P5 est étalonnée s'allume et reste active.**

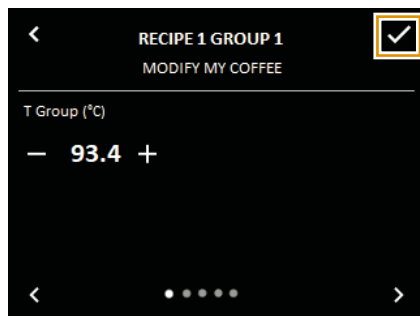
Pour étalonner la boisson:

- Appuyer sur la touche éclairée pour effectuer une distribution en temps réel du poids de référence **1**, afin de pouvoir peser la boisson distribuée.
- Régler le poids réel **2**, le poids lu sur la balance extérieure.
- Appuyer sur **Y** pour enregistrer le réglage et quitter l'étalonnage.

Le poids réel peut être modifié plusieurs fois.

Effectuer l'étalonnage pour chaque touche de chaque groupe.

La machine calcule automatiquement le débit d'eau nécessaire à l'extraction optimale du café.



## IT

### 7.2.5 SALVATAGGIO RICETTE

Dopo aver impostato i parametri, premere **Y** per salvare la ricetta:

- 1 Conferma il salvataggio.
- 2 Annulla il salvataggio.
- 3 Nome della ricetta.
- 4 Tastiera alfanumerica.

Dopo aver inserito il nome della ricetta, premere nuovamente **Y** per salvare la ricetta e tornare al menù MY COFFEE.

Per tornare al Menu Principale premere **X**.

## EN

### 7.2.5 SAVING RECIPES

After having set the parameters, press **Y** to save the recipe:

- 1 Confirm saving.
- 2 Delete saving.
- 3 Recipe name.
- 4 Alphanumeric keyboard.

After entering the name of the recipe, press **Y** again to save the recipe and return to the MY COFFEE menu.

To return to the Main Menu, press **X**.

## FR

### 7.2.5 SAUVEGARDE RECETTES

Après avoir programmé les paramètres, appuyer sur **Y** pour sauvegarder la recette:

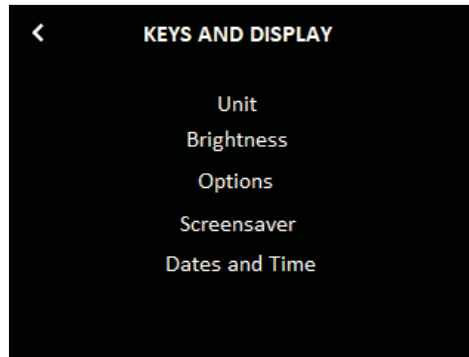
- 1 Confirmer la sauvegarde.
- 2 Annuler la sauvegarde.
- 3 Nom recette.
- 4 Clavier alphanumérique.

Après avoir saisi le nom de la recette, appuyer à nouveau sur **Y** pour enregistrer la recette et revenir au menu MY COFFEE.

Pour revenir au Menu Principal, appuyer sur **X**.



X



IT

### 7.3 TASTI E DISPLAY

In questo menù è possibile impostare:

- Unità di misura.
- Luminosità.
- Opzioni.
- Screensaver.
- Data e ora.

Nei successivi paragrafi vengono descritte nel dettaglio le funzioni sopra elencate.

Per tornare al Menu Principale premere **X**.

EN

### 7.3 KEYS AND DISPLAY

This menu allows to set:

- Unit of measurement.
- Brightness.
- Options.
- Screensaver.
- Date and time.

The following paragraphs describe the above-mentioned functions in detail.

To return to the Main Menu, press **X**.

FR

### 7.3 TOUCHES ET AFFICHEUR

Ce menu permet de programmer:

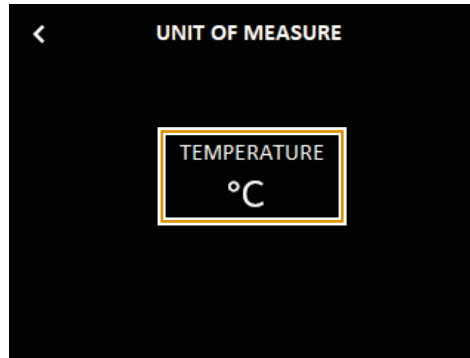
- Unité de mesure.
- Luminosité.
- Options.
- Économiseur d'écran.
- Date et heure.

Les paragraphes suivants décrivent dans le détail les fonctions susmentionnées.

Pour revenir au Menu Principal, appuyer sur **X**.



X



## IT

### 7.3.I

#### UNITÀ DI MISURA

Permette di impostare l'unità di misura.

Premere sul campo "Temperatura" per cambiare l'unità di misura:

- Gradi Celsius (°C).
- Gradi Fahrenheit (°F).

Per tornare al Menu Principale premere **X**.

## EN

### 7.3.I

#### UNIT OF MEASURE

It allows to set the unit of measurement.

Press the "Temperature" field to change the unit of measurement:

- Degree Celsius (°C).
- Degree Fahrenheit (°F).

To return to the Main Menu, press **X**.

## FR

### 7.3.I

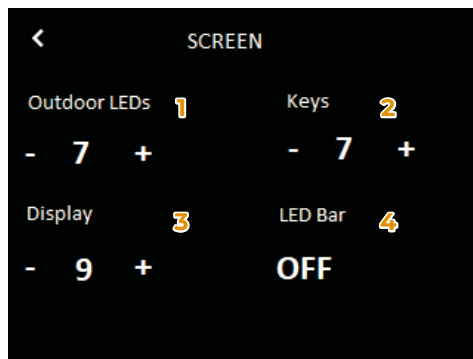
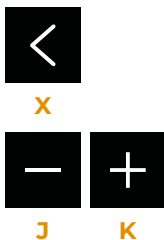
#### UNITÉ DE MESURE

Permet de programmer l'unité de mesure.

Frapper sur l'option «Température» pour changer l'unité de mesure:

- Degrés Celsius (°C).
- Degrés Fahrenheit (°F).

Pour revenir au Menu Principal, appuyer sur **X**.



## IT

### 7.3.2 LUMINOSITÀ

Permette di impostare la luminosità di:

- 1 LED esterni, situati sotto i gruppi di erogazione.
- 2 Tasti dei gruppi.
- 3 Schermo touch screen.
- 4 Striscia LED, situata sul retro della macchina.

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

Per tornare al Menu Principale premere **X**.

## EN

### 7.3.2 BRIGHTNESS

It allows to set brightness of:

- 1 External LEDs, located under the dispensing units.
- 2 Group keys.
- 3 Touch screen display.
- 4 LED strip, located on the back of the machine.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

To return to the Main Menu, press **X**.

## FR

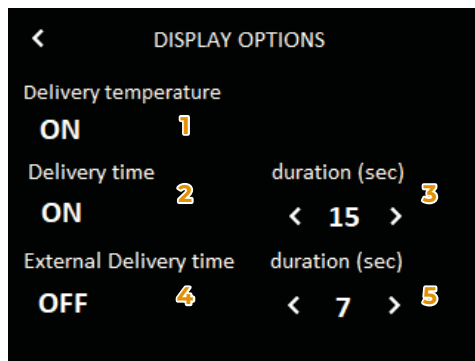
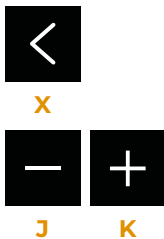
### 7.3.2 LUMINOSITÉ

Permet de programmer la luminosité de:

- 1 LED externes, situées sous les groupes de distribution.
- 2 Touches des groupes.
- 3 Affichage à écran tactile.
- 4 Bande LED, située à l'arrière de la machine.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.

Pour revenir au Menu Principal, appuyer sur **X**.



## IT

### 7.3.3

#### OPZIONI

Permette di:

- 1 Abilitare / disabilitare la visualizzazione sul touch screen della temperatura di mandata.
- 2 Abilitare / disabilitare la visualizzazione sul touch screen del tempo di consegna.
- 3 Impostare la durata della visualizzazione del tempo di consegna su touch screen.
- 4 Abilitare / disabilitare la visualizzazione del tempo di consegna sul display dei gruppi.
- 5 Impostare la durata della visualizzazione del tempo di consegna sul display dei gruppi.

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

Per tornare al Menu Principale premere **X**.

## EN

### 7.3.3

#### DISPLAY OPTIONS

It allows to:

- 1 Enable / disable the visualization on the touch screen of the delivery temperature.
- 2 Enable / disable the visualization on the touch screen of the delivery time.
- 3 Set the duration of the visualization of the delivery time on touch screen.
- 4 Enable / disable the visualization of the delivery time on the groups display.
- 5 Set the duration of the visualization of the delivery time on the groups display.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

To return to the Main Menu, press **X**.

## FR

### 7.3.3

#### OPTIONS

Il permet de:

- 1 Activer / désactiver la visualisation sur l'écran tactile de la température d'écoulement.
- 2 Activer / désactiver la visualisation sur l'écran tactile du temps d'écoulement.
- 3 Régler la durée de la visualisation du temps d'écoulement sur l'écran tactile.
- 4 Activer / désactiver la visualisation du temps d'écoulement sur l'écran des groupes.
- 5 Définir la durée de la visualisation du temps d'écoulement sur l'écran des groupes.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.

Pour revenir au Menu Principal, appuyez sur **X**.



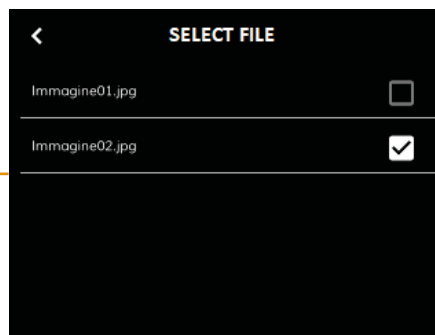
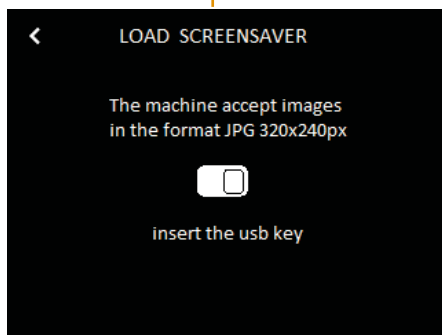
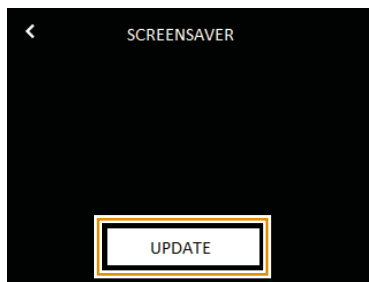
X



C



D



IT

### 7.3.4

#### SCREENSAVER

Permette di caricare e selezionare lo screensaver, che viene visualizzato sul touch screen durante lo standby.

Premere **UPDATE** per avviare la procedura di inserimento delle immagini da utilizzare come screensaver.

Inserire la chiave USB e selezionare l'immagine.

Per scegliere il file da caricare, premere sulla casella di selezione vuota **C**, che diventerà attiva **D**.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

EN

### 7.3.4

#### SCREENSAVER

It allows to upload and to select the screensaver, which is visualized on the touch screen during standby.

Press **UPDATE** to start the procedure for inserting the images to be used as screensaver.

Insert the USB key and select the image.

To choose the file to upload, press on the empty selection box **C**, which will become active **D**.

To return to the previous menu, press **X**.

FR

### 7.3.4

#### ÉCONOMISEUR D'ÉCRAN

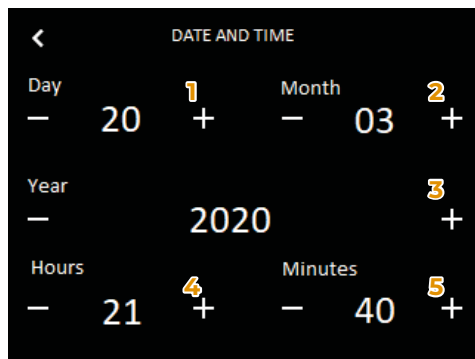
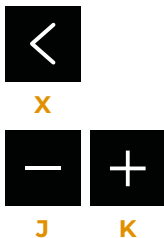
Il permet de charger et de sélectionner l'économiseur d'écran, qui est visualisé sur l'écran tactile en veille.

Appuyez sur **UPDATE** pour lancer la procédure d'insertion des images à utiliser comme économiseur d'écran.

Insérez la clé USB et sélectionnez l'image.

Pour choisir le fichier à télécharger, appuyer sur la case de sélection vide C, qui deviendra active D.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.



## IT

### 7.3.5 DATA E ORA

Permette di impostare la data e l'ora visualizzata sul display.

- 1 Giorno
- 2 Mese
- 3 Anno;
- 4 Ore
- 5 Minuti

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

## EN

### 7.3.5 DATE AND TIME

It allows to set date and time shown on the display.

- 1 Day
- 2 Month
- 3 Year
- 4 Hours
- 5 Minutes

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

To return to the previous menu, press **X**.

## FR

### 7.3.5 DATE ET HEURE

Permet de programmer la date et l'heure visualisée sur l'afficheur.

- 1 Jour
- 2 Mois
- 3 Année
- 4 Heures
- 5 Minutes

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.



X



IT

## 7.4 GESTIONE POTENZA

Questa funzione permette di attivare specifiche funzioni per una gestione "eco-friendly" del consumo energetico della macchina.

Nel menu di questa pagina è possibile trovare:

- Gestione dell'energia.
- Programmazione settimanale.

La funzione dettagliata verrà spiegata nei prossimi paragrafi.

Per tornare al Menu Principale premere **X**.

EN

## 7.4 POWER MANAGEMENT

This function allows the user to activate specific functions for an "eco-friendly" management of the machine's energy consumption.

In the menu of this page it is possible to find:

- Power management.
- Weekly programming.

The detailed function will be explained in the next paragraphs.

To return to the Main Menu, press **X**.

FR

## 7.4 GESTION PUISSANCE

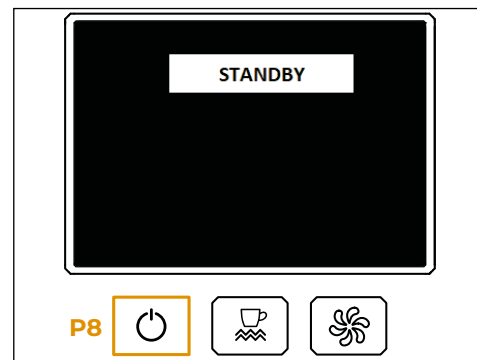
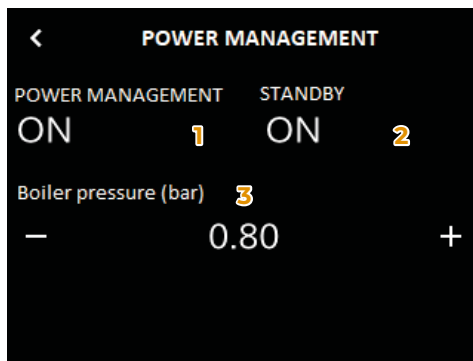
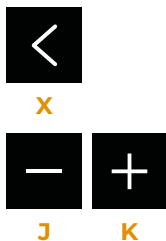
Cette fonction permet d'activer des fonctions spécifiques pour une gestion «écologique» de la consommation d'énergie de la machine.

Dans le menu de cette page, vous trouverez:

- Gestion de l'énergie.
- Programmation hebdomadaire.

La fonction détaillée sera expliquée dans les paragraphes suivants.

Pour revenir au Menu Principal, appuyer sur **X**.



## IT

### 7.4.I

#### GESTIONE POTENZA

In questa pagina è possibile:

- 1 Abilitare / disabilitare la funzione di risparmio energetico. Quando la macchina è fredda, avviare significa accendere tutte le resistenze insieme: caldaie caffè, gruppi e caldaia vapore. La funzione di risparmio energetico evita il picco iniziale di consumo di corrente, accendendo alternativamente gli elementi riscaldanti.
- 2 Abilitare / disabilitare la funzione standby. Quando la macchina viene spenta dalla programmazione settimanale automatica o premendo manualmente il pulsante **P8**, se è stata abilitata la funzione standby, la macchina non è completamente spenta ma mantiene la pressione della caldaia vapore ad un valore impostato.
- 3 Impostare il valore della pressione della caldaia in condizione di standby.

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

## EN

### 7.4.I

#### POWER MANAGEMENT

In this page it is possible to:

- 1 Enable / disable of power management function. When the machine is cold, to start it means to switch ON all the heating elements together: coffee boilers, groups and steam boiler. The power management function avoids the initial spike of power consumption, switching on taking turns the heating elements.
- 2 Enable / disable of standby function. When the machine is switched OFF by the automatic weekly programming or by manually pressing the power button **P8**, if the standby function has been enabled, the machine is not completely OFF but it keeps the steam boiler pressure to a set value.
- 3 Set the boiler pressure value in standby condition.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

To return to the previous menu, press **X**.

## FR

### 7.4.I

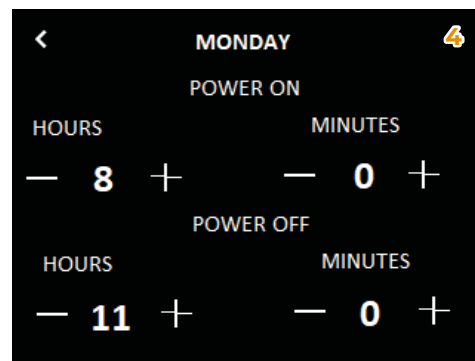
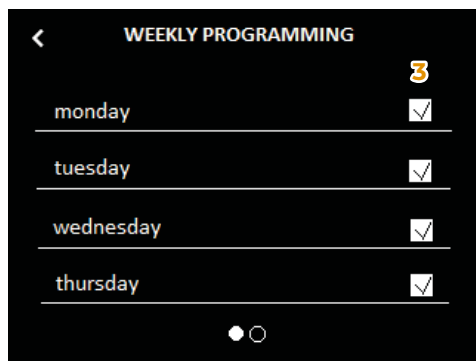
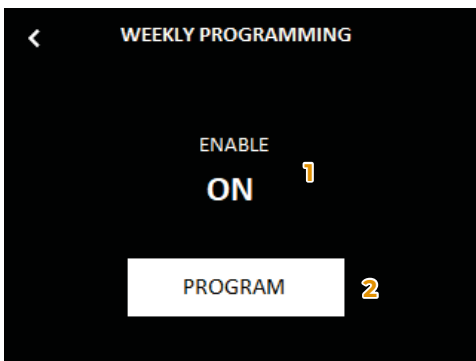
#### GESTION PUISSANCE

Sur cette page, il est possible de:

- 1 Activer / désactiver la fonction de gestion de l'énergie. Lorsque la machine est froide, démarrer signifie allumer tous les éléments chauffants: chaudières à café, groupes et chaudière à vapeur. La fonction de gestion de l'énergie évite la pointe initiale de consommation d'énergie, allumant tour à tour les éléments chauffants.
- 2 Activer / désactiver la fonction de veille. Lorsque la machine est éteinte par la programmation hebdomadaire automatique que vous appuyez manuellement sur le bouton **P8**, si la fonction de veille a été activée, la machine n'est pas complètement éteinte mais elle maintient la pression de la chaudière à vapeur à une valeur définie.
- 3 Réglez la valeur de pression de la chaudière en état de veille.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.



## IT

### 7.4.2 PROGRAMMAZIONE SETTIMANALE

Questa funzione permette di impostare l'accensione / spegnimento automatico per ogni giorno della settimana.

All'interno di questa pagina è possibile:

- 1 Abilitare / disabilitare la programmazione settimanale.
- 2 Se abilitata, premere per accedere alla programmazione.
- 3 Premere sulle caselle di selezione per abilitare **D** o disabilitare **C** la programmazione per i giorni. Premere sul giorno per accedere ai parametri da impostare.
- 4 Premere **J** e **K** per impostare le ore e i minuti per l'accensione e lo spegnimento.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

## EN

### 7.4.2 WEEKLY PROGRAMMING

This function let to set the automatic switching ON/OFF for each day of the week.

Inside this page it is possible to:

- 1 Enable / disable of weekly programming.
- 2 If enabled, press to access the programming.
- 3 Press on the selection boxes to enable **D** or disable **C** the programming for the days. Press on the day to access the parameters to be set.
- 4 Press **J** and **K** to set the hours and minutes for turning ON and OFF.

To return to the previous menu, press **X**.

## FR

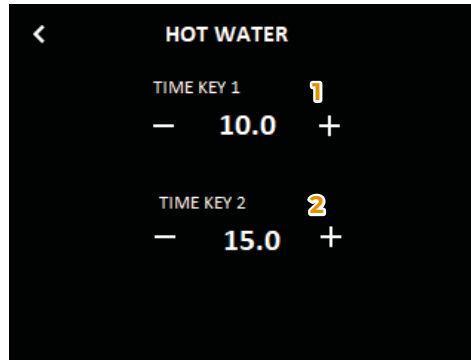
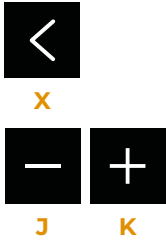
### 7.4.2 PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE

Cette fonction permet de régler l'allumage/ extinction automatique pour chaque jour de la semaine.

Sur cet page, il est possible de:

- 1 Activer / désactiver la programmation hebdomadaire.
- 2 Si elle est activée, appuyer dessus pour accéder à la programmation.
- 3 Appuyer sur les cases de sélection pour activer **D** ou désactiver **C**, la programmation pour les jours. Appuyer sur le jour pour accéder aux paramètres à définir.
- 4 Appuyer sur **J** et **K** pour régler les heures et les minutes pour l'allumage et l'extinction.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.



IT

## 7.5 DOSE ACQUA CALDA

La leva erogazione acqua calda serve per erogare due tipi di dosi:

- 1 Pulsante verso l'alto.
- 2 Pulsante verso il basso.

Per impostare le dosi di acqua calda da erogare:

- Tasto tempo 1.
- Tasto tempo 2.

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

Per tornare al Menu Principale premere **X**.

EN

## 7.5 HOT WATER DOSE

The hot water delivery lever serves to deliver two types of doses:

- 1 Button upwards.
- 2 Button downwards.

To set hot water doses to deliver:

- Time key 1.
- Time key 2.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

To return to the Main Menu, press **X**.

FR

## 7.5 DOSE EAU CHAUDE

Le levier d'écoulement d'eau chaude sert à l'écoulement de deux types de doses:

- 1 Bouton vers le haut.
- 2 Bouton vers le bas.

Pour régler les doses d'eau chaude pour écoulement:

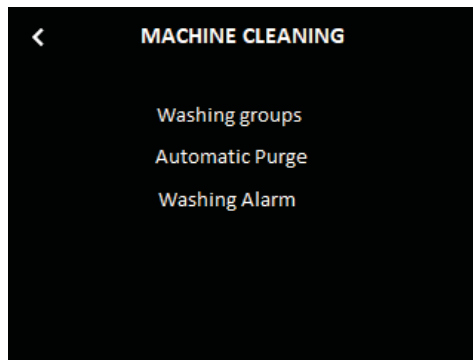
- Touche de temps 1.
- Touche de temps 2.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.

Pour revenir au Menu Principal, appuyer sur **X**.



X



IT

## 7.6 PULIZIA MACCHINA

In questo menù è possibile impostare:

- Lavaggio dei gruppi.
- Spurgo automatico.
- Allarmi di pulizia.

Nei successivi paragrafi vengono descritte nel dettaglio le funzioni sopra elencate.

Per tornare al Menu Principale premere **X**.

EN

## 7.6 MACHINE CLEANING

This menu allows to set:

- Washing of the groups.
- Automatic purge.
- Cleaning alarms.

The following paragraphs describe the above-mentioned functions in detail.

To return to the Main Menu, press **X**.

FR

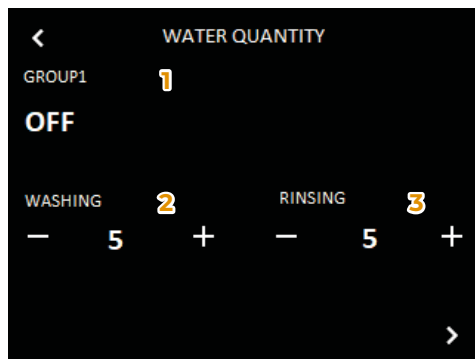
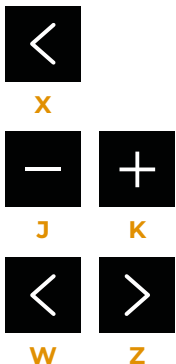
## 7.6 NETTOYAGE MACHINE

Ce menu permet de programmer:

- Lavage des groupes.
- Purge automatique.
- Alarmes de nettoyage.

Les paragraphes suivants décrivent dans le détail les fonctions susmentionnées.

Pour revenir au Menu Principal, appuyer sur **X**.



## IT

### 7.6.I

#### LAVAGGIO GRUPPI

In questa pagina è possibile:

- 1 Avviare il programma di lavaggio per ogni gruppo.
- 2 Impostare il numero dei cicli di lavaggio.
- 3 Impostare il numero dei cicli di risciacquo.

Quando il ciclo di lavaggio è stato avviato:

- Sul touch screen apparirà una goccia sopra il gruppo considerato e un conto alla rovescia alla fine del ciclo.
- Nella visualizzazione del gruppo apparirà solo il conto alla rovescia.

**Durante il ciclo di lavaggio di un gruppo è possibile utilizzare tutte le altre funzioni della macchina.**

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

Per scorrere le funzioni premere **W** / **Z**.  
Per tornare al menù precedente premere **X**.

## EN

### 7.6.I

#### WASHING GROUPS

In this page it is possible to:

- 1 Start the washing program for each group;
- 2 Set number of cleaning cycles;
- 3 Set number of rinsing cycles.

When the washing cycle has been started:

- On the touch screen will appear a drop above the group considered and a countdown to the end of the cycle.
- On the group display will appear only the countdown.

**During the washing cycle of a group, all the other machine functions can be used.**

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

To scroll through the functions, press **W** / **Z**.  
To return to the previous menu, press **X**.

## FR

### 7.6.I

#### LAVAGE DES GROUPES

Sur cette page, il est possible de:

- 1 Démarrer le programme de lavage pour chaque groupe;
- 2 Établir le nombre de cycles de nettoyage;
- 3 Définir le nombre de cycles de rinçage.

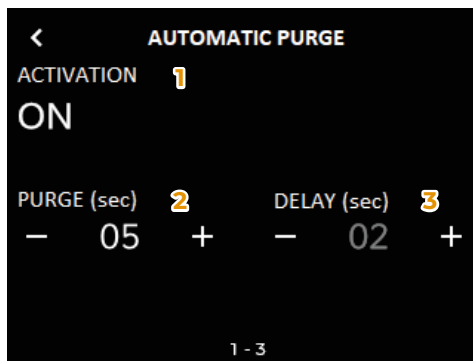
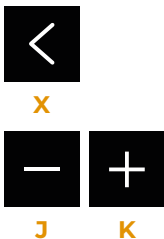
Une fois que le cycle de lavage a démarré:

- Sur l'écran tactile apparaîtra une goutte au-dessus du groupe en question et un compte à rebours jusqu'à la fin du cycle.
- Sur l'affichage du groupe apparaîtra uniquement le compte à rebours.

**Pendant le cycle de lavage d'un groupe, toutes les autres fonctions de la machine peuvent être utilisées.**

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.

Pour défiler les fonctions, appuyer sur **W** / **Z**.  
Pour revenir au Menu Principal, appuyer sur **X**.



## IT

### 7.6.2 SPURGO AUTOMATICO

La funzione di spurgo consente ai gruppi di erogare una piccola quantità di acqua per pulirsi prima di ogni erogazione.

In questa pagina è possibile:

- 1 Abilitare/disabilitare lo scarico automatico.
- 2 Impostare la durata di scarico dopo l'erogazione.
- 3 Impostare il ritardo di scarico dopo l'erogazione.

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

## EN

### 7.6.2 AUTOMATIC PURGE

The purge function let the groups brew a small quantity of water to clean themselves before every brewing.

In this page it is possible to:

- 1 Enable/disable the automatic discharge.
- 2 Set the discharge duration after delivery.
- 3 Set the discharge delay after delivery.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

To return to the previous menu, press **X**.

## FR

### 7.6.2 PURGE AUTOMATIQUE

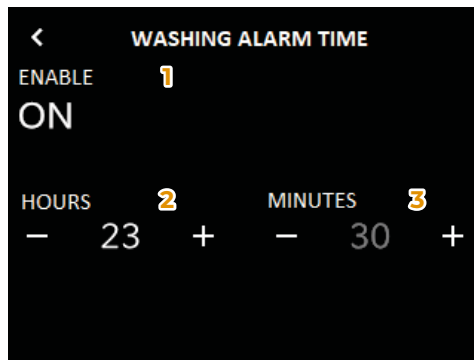
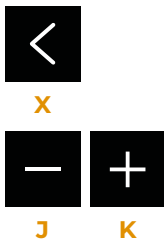
La fonction de purge permet aux groupes de préparer une petite quantité d'eau pour se nettoyer avant chaque brassage.

Sur cette page, il est possible de:

- 1 Activer/désactiver la décharge automatique.
- 2 Régler la durée de décharge après l'écoulement.
- 3 Définir le délai de décharge après l'écoulement.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.



## IT

### 7.6.3

#### ALLARME LAVAGGIO

Questa funzione permette di abilitare e impostare l'allarme giornaliero per il ciclo di lavaggio della macchina.

Da questa pagina è possibile:

- 1 Abilitare / disabilitare l'allarme di pulizia.
- 2 Impostare l'ora della sveglia.
- 3 Impostare i minuti della sveglia.

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

## EN

### 7.6.3

#### WASHING ALARM

This function let enable and set the daily alarm for the machine washing cycle.

From this page it is possible to:

- 1 Enable / disable of cleaning alarm.
- 2 Set the alarm hour.
- 3 Set the alarm minute.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

To return to the previous menu, press **X**.

## FR

### 7.6.3

#### ALARME LAVAGE

La fonction de purge permet aux groupes de préparer une petite quantité d'eau pour se nettoyer avant chaque brassage.

Sur cette page, il est possible de:

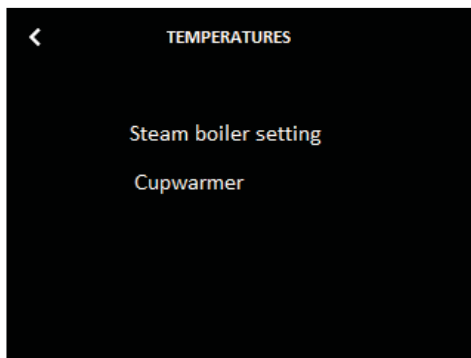
- 1 Activer / désactiver l'alarme de lavage.
- 2 Régler l'heure de l'alarme.
- 3 Régler le minute de l'alarme.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.



X



## IT

### 7.7 TEMPERATURE

In questa pagina è possibile:

- Impostare le impostazioni della caldaia a vapore.
- Impostare lo scaldatazze.

Nei successivi paragrafi vengono descritte nel dettaglio le funzioni sopra elencate.

Per tornare al Menù Principale premere **X**.

## EN

### 7.7 TEMPERATURES

In this page it is possible to:

- Set the settings of steam boiler.
- Set the cupwarmer.

The following paragraphs describe the above-mentioned functions in detail.

To return to the Main Menu, press **X**.

## FR

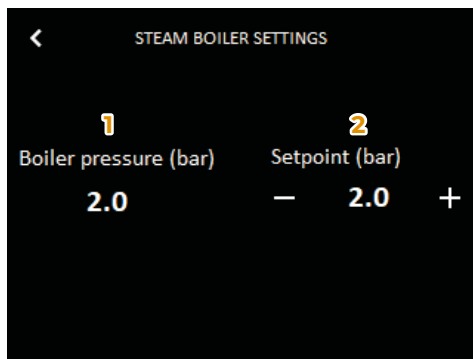
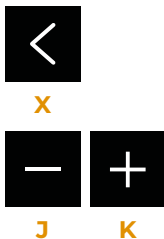
### 7.7 TEMPÉRATURES

Sur cette page, il est possible de:

- Régler les paramètres de la chaudière à vapeur.
- Régler le chauffe-tasse.

Les paragraphes suivants décrivent dans le détail les fonctions susmentionnées.

Pour revenir au Menu Principal, appuyer sur **X**.



## IT

### 7.7.1 IMPOSTAZIONI CALDAIA VAPORE

Essa mostra:

- 1 La pressione attuale della caldaia a vapore.
- 2 La pressione di setpoint, che può essere modificata.

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

## EN

### 7.7.1 STEAM BOILER SETTINGS

It shows:

- 1 The current pressure of the steam boiler.
- 2 The setpoint pressure, which can be modified.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

To return to the previous menu, press **X**.

## FR

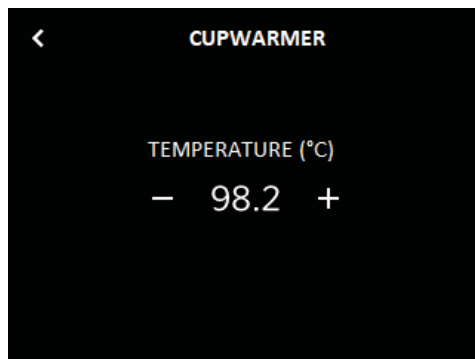
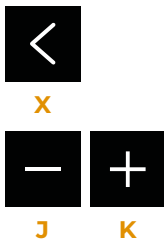
### 7.7.1 PROGRAMMATIONS CHAUDIÈRE VAPEUR

Il indique:

- 1 La pression actuelle de la chaudière à vapeur.
- 2 La pression de consigne, qui peut être modifiée.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.



## IT

### 7.7.2 SCALDATAZZE

Questa pagina permette di impostare la temperatura per lo scaldatazze.

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

## EN

### 7.7.2 CUPWARMER

This page allows to set the temperature for the cupwarmer.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

To return to the previous menu, press **X**.

## FR

### 7.7.2 CHAUFFE-TASSES

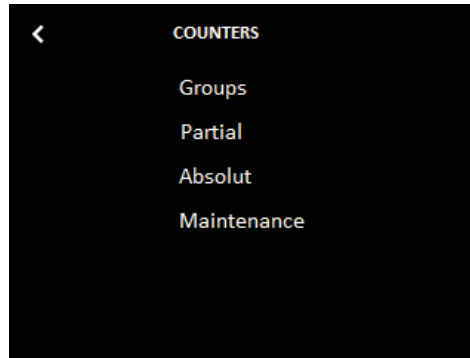
Cette page permet de régler la température du chauffe-tasses.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.



X



IT

## 7.8 CONTATORI

In questo menù è possibile visualizzare i conteggi delle dosi erogate per ogni gruppo:

- Gruppi.
- Parziali.
- Assoluti.
- Manutenzione.

Per tornare al Menu Principale premere **X**.

EN

## 7.8 COUNTERS

This menu allows to show dose counters delivered for each group:

- Groups.
- Partial.
- Absolute.
- Maintenance.

To return to the Main Menu, press **X**.

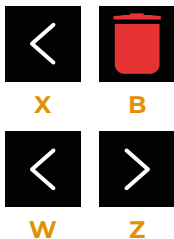
FR

## 7.8 COMPTEURS

Ce menu permet d'afficher les comptages des doses distribuées pour chaque groupe:

- Groupes.
- Partiels.
- Absolut.
- Entretien.

Pour revenir au Menu Principal, appuyer sur **X**.



GROUP 1 COUNTERS 45	
Doses 1 short	09
Doses Continuous	32
Doses 1 long	04

1 - 3

PARTIAL COUNTERS	
Total Coffee Machine	09
Total Liters of Water	32
Total of Steam	04
Total EasyCream	04

1-6

## IT

### 7.8.1 CONTATORI GRUPPI

In questo menù è possibile visualizzare i conteggi delle dosi erogate per ogni gruppo. Questo contatore non può essere azzerato.

### 7.8.2 CONTATORI PARZIALI

In questo menù è possibile visualizzare i conteggi parziali di:

- Totali caffè.
- Totali litri acqua.
- Totale Vapore.
- Totale EasyCream.
- Totale gruppi.
- Acqua calda e vapore.

Questi contatori possono essere azzerati, premendo sul cestino **B** in alto a destra dello schermo.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

Per scorrere le pagine premere **W / Z**.

## EN

### 7.8.1 GROUP COUNTERS

This menu allows to show counting of delivered doses for each group. This counter can't be reset.

### 7.8.2 PARTIAL COUNTERS

This menu allows to show the partial counting of:

- Total coffee.
- Total water litres.
- Total steam.
- Total EasyCream.
- Total groups.
- Hot water and steam.

These counters can be reset, by pushing on the bin **B** on the top right of the screen.

To return to the previous menu, press **X**.

To scroll through the pages, press **W / Z**.

## FR

### 7.8.1 COMPTEURS GROUPES

Ce menu permet d'afficher les comptages des doses distribuées pour chaque groupe. Ce compteur ne peut pas être remis à zéro.

### 7.8.2 COMPTEURS PARTIELS

Ce menu permet d'afficher les comptages partiels de:

- Total cafés.
- Total litres d'eau.
- Total vapeur.
- Total EasyCream.
- Total groupes.
- Eau chaude et vapeur.

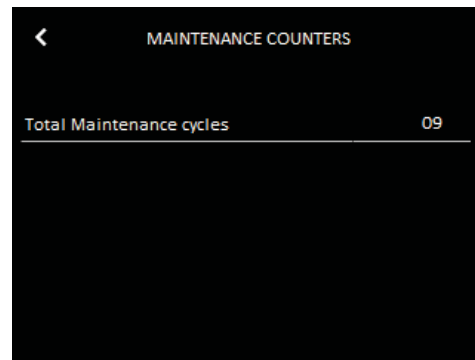
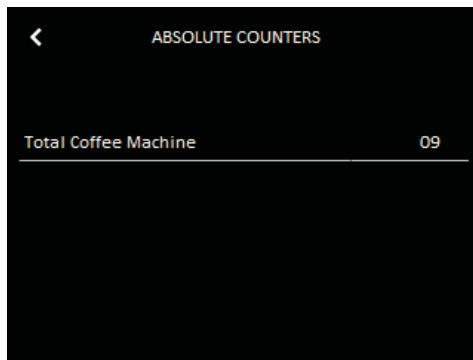
Ces compteurs peuvent être remis à zéro en appuyant sur la corbeille **B** en haut à droite de l'écran.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.

Pour faire défiler les pages, appuyer sur **W / Z**.



X



## IT

### 7.8.3

#### CONTATORI ASSOLUTI

In questo menù è possibile visualizzare il conteggio totale di tutta la macchina.

Per azzerare questo contatore, tenere premuto sul nome della funzione fino a quando il contatore non viene cancellato.

### 7.8.4

#### CONTATORE MANUTENZIONE

In questo menù è possibile visualizzare il conteggio totale dei cicli di manutenzione.

Per azzerare questo contatore è necessario andare nella pagina di manutenzione.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

## EN

### 7.8.3

#### ABSOLUTE COUNTERS

This menu allows to show the total counting of the whole machine.

To reset this counter, keep pressed on the name of the function until the counter is deleted.

### 7.8.4

#### MAINTENANCE COUNTER

This menu allows to show the total counter of the maintenance cycle.

To reset this counter, it is necessary to go in the maintenance page.

To return to the previous menu, press **X**.

## FR

### 7.8.3

#### COMPTEURS ABSOLUS

Ce menu permet d'afficher le comptage total de toute la machine.

Pour remettre ce compteur à zéro, maintenez appuyé le nom de la fonction jusqu'à ce que le compteur soit supprimé.

### 7.8.4

#### COMPTEUR ENTRETIEN

Ce menu permet d'afficher le comptage total des cycles d'entretien.

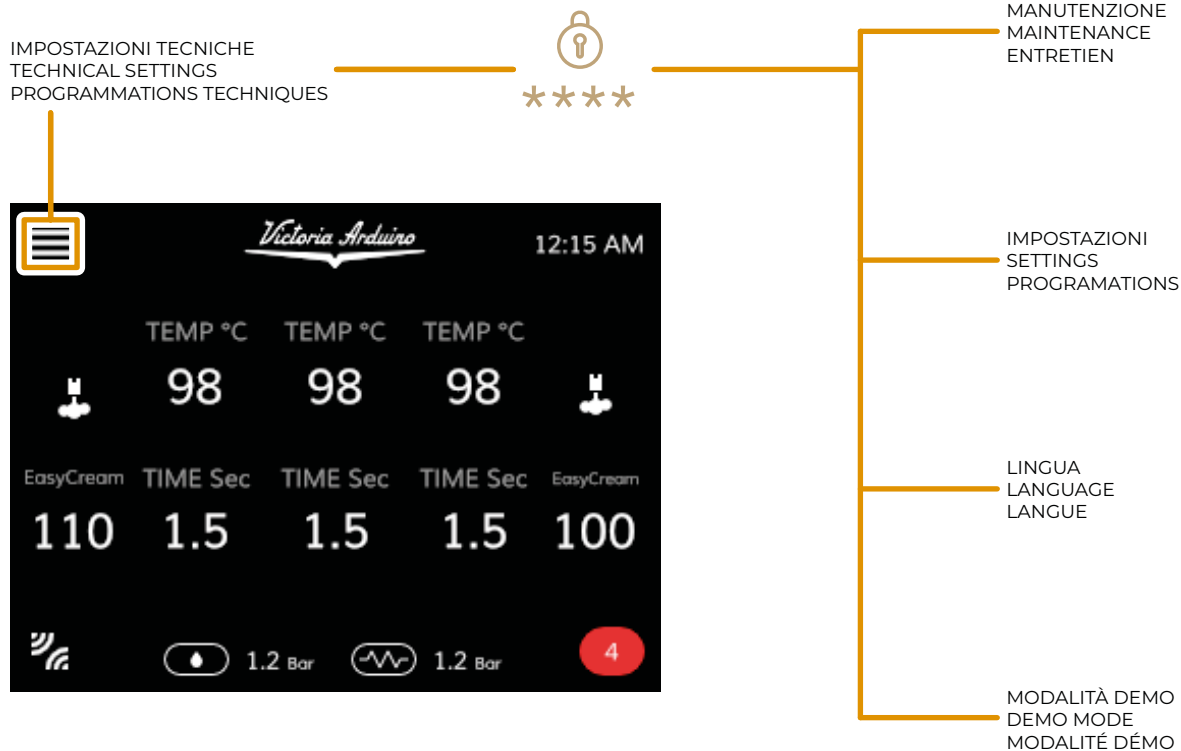
Pour remettre ce compteur à zéro, il faut aller à la page de maintenance.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.

# PROGRAMMAZIONE AVANZATA (Area Riservata)

## ADVANCED PROGRAMMING (Reserved Area)

### PROGRAMMATION AVANCÉE (Zone Réservée)



### IT

Questa sezione del display touch screen permette di impostare parametri delicati che, nel caso di errori di impostazione, potrebbero causare malfunzionamenti della macchina.

### EN

This section of the touch screen display allows sensitive parameters to be set which, if incorrectly set, could cause the machine to malfunction.

### FR

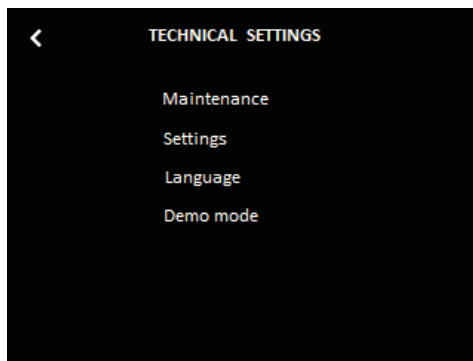
Cette section de l'écran permet de régler des paramètres sensibles qui, s'ils sont mal réglés, peuvent entraîner un mal fonctionnement de la machine.



X



R



## IT

### 8.1 IMPOSTAZIONI TECNICHE

Per entrare in questa sezione è necessario inserire la password del tecnico e cliccare sul simbolo **R**.

In questa pagina le funzioni selezionabili sono:

- Manutenzione.
- Impostazioni.
- Lingua.
- Modalità Demo.

Per tornare al Menu Principale premere **X**.

## EN

### 8.1 TECHNICAL SETTINGS

To enter in this section it is necessary to insert the technician's password and click the symbol **R**.

In this page the selectable functions are:

- Maintenance.
- Settings.
- Language.
- Demo Mode.

To return to the Main Menu, press **X**.

## FR

### 8.1 PROGRAMMATIONS TECHNIQUES

Pour entrer dans cette section, il est nécessaire de saisir le mot de passe du technicien et de cliquer sur le symbole **R**.

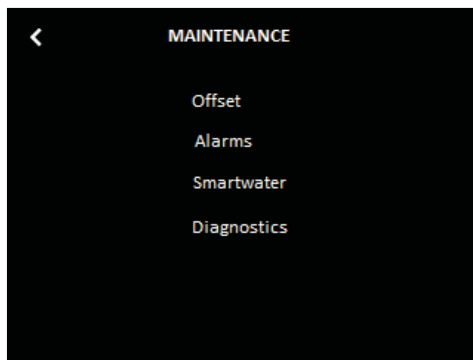
Sur cette page, les fonctions sélectionnables sont:

- Entretien.
- Programmations.
- Langue.
- Modalité Demo.

Pour revenir au Menu Principal, appuyer sur **X**.



X



IT

## 8.2 MANUTENZIONE

Questo menu permette di accedere a:

- Offset.
- Allarmi.
- Smart Water.
- Diagnostica.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

EN

## 8.2 MAINTENANCE

This menu allow to access:

- Offset.
- Alarms.
- Smart Water.
- Diagnostics.

To return to the previous menu, press **X**.

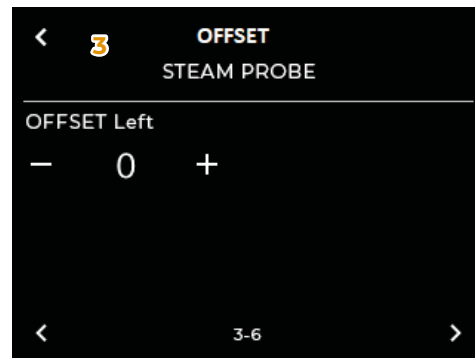
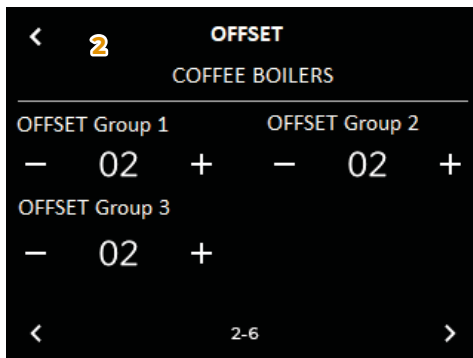
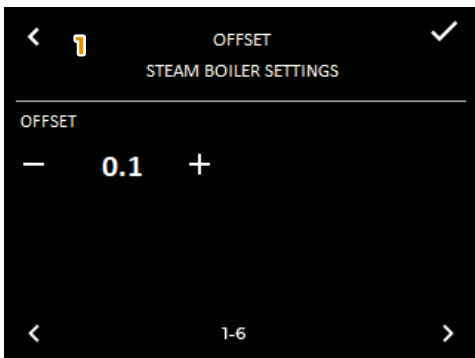
FR

## 8.2 ENTRETIEN

Ce menu permet d'accéder à:

- Offset.
- Alarmes.
- Smart Water.
- Diagnostic.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.



## IT

### 8.2.1 OFFSET

Offset indica la differenza da un valore rilevato a uno di riferimento.

Le sonde di temperatura, infatti, possono essere leggermente diverse rispetto ad un termometro esterno.

**Si consiglia di utilizzare un dispositivo Scace e dispositivo Fluke per queste misurazioni.**

È possibile impostare l'offset di:

- 1 Pressione caldaia vapore.
- 2 Temperature delle caldaie 1, 2, 3 del gruppo caffè.
- 3 Sonda di temperatura vapore.

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

Per confermare premere **Y**.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

Per scorrere le funzioni premere **W / Z**.

## EN

### 8.2.1 OFFSET

Offset indicates the difference between a measured value and a reference value.

Temperature probes may differ slightly from an external thermometer.

**We recommend using a Scace and Fluke device for these measurements.**

Is possible to set the offset of:

- 1 Steam boiler pressure.
- 2 Coffee group boilers 1, 2, 3 temperatures.
- 3 Steam temperature probe.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

To confirm, press **Y**.

To return to the previous menu, press **X**.

To scroll through the functions, press **W / Z**.

## FR

### 8.2.1 OFFSET

Offset indique la différence entre une valeur mesurée et une valeur de référence.

Les sondes de température peuvent différer légèrement d'un thermomètre externe.

**Il est recommandé d'utiliser un appareil Scace et Fluke pour ces mesures.**

Est possible de définir le décalage de:

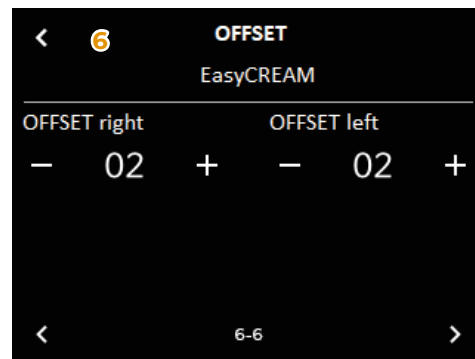
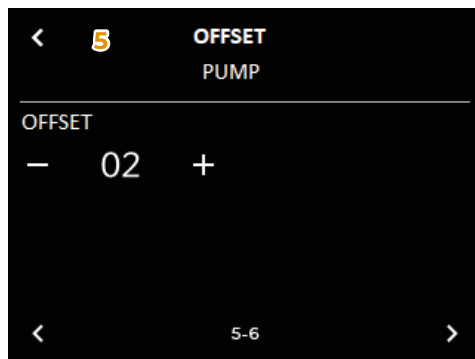
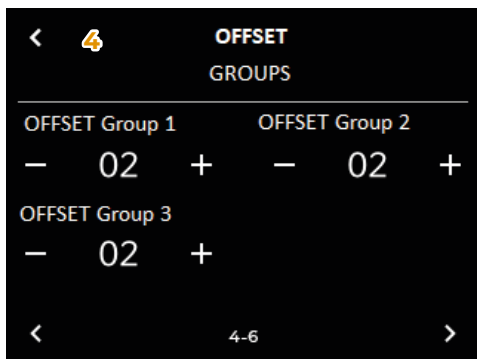
- 1 Pression de la chaudière à vapeur
- 2 Températures des chaudières de groupe à café 1, 2, 3.
- 3 Sonde de température de vapeur.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.

Pour confirmer, appuyer sur **Y**.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.

Pour faire défiler les fonctions, appuyer sur **W / Z**.



## IT

- 4 Temperatura delle caldaie 1, 2, 3 del gruppo caffè.
- 5 Pressione della pompa dell'acqua.
- 6 Sonda di temperatura EasyCream (opzionale).

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

Per confermare premere **Y**.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

Per scorrere le funzioni premere **W** / **Z**.

## EN

- 4 Coffee groups boilers 1, 2, 3 temperatures.
- 5 Water pump pressure.
- 6 EasyCream probe temperature (optional).

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

To confirm, press **Y**.

To return to the previous menu, press **X**.

To scroll through the functions, press **W** / **Z**.

## FR

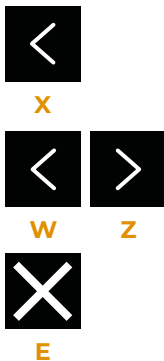
- 4 Températures des chaudière des groupes de café 1, 2, 3.
- 5 Pression de la pompe à eau.
- 6 Température de la sonde EasyCream (en option).

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.

Pour confirmer, appuyer sur **Y**.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.

Pour faire défiler les fonctions, appuyer sur **W** / **Z**.



## IT

### 8.2.2 ALLARMI

Da questa sezione è possibile accedere al menù Allarmi, dove è possibile trovare:

- Storico allarmi.
- Allarme manutenzione.

#### STORICO ALLARMI:

Mostra un elenco con tutti gli allarmi che vengono attivati durante il funzionamento della macchina.

Per cancellare un allarme, premere **E** vicino ad esso.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

Per scorrere le pagine premere **W / Z**.

## EN

### 8.2.2 ALARMS

From this section it is possible to access the Alarms menu, where it is possible to find:

- Alarms history.
- Maintenance alarm.

#### ALARM HISTORY:

It shows a list with all the alarms that are activated during machine operation.

To clear an alarm, press **E**, close to it.

To return to the previous menu, press **X**.

To scroll through the pages, press **W / Z**.

## FR

### 8.2.2 ALARMES

Depuis cette section, il est possible d'accéder au menu Alarmes, où vous trouverez:

- Historique alarmes.
- Alarme entretien.

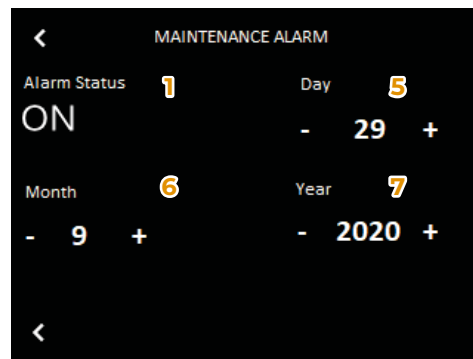
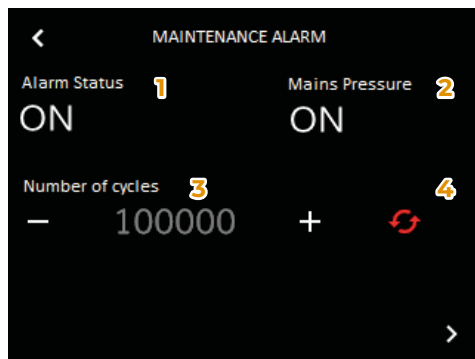
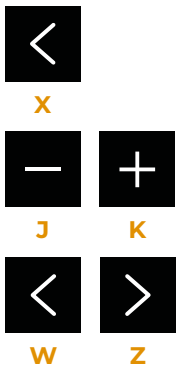
#### HISTORIQUE ALARMES:

Elle montre une liste de toutes les alarmes activées pendant le fonctionnement de la machine.

Pour supprimer une alarme, appuyer sur **E** à proximité de celle-ci.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.

Pour faire défiler les pages, appuyer sur **W/Z**.



## IT

### ALLARMI MANUTENZIONE

Questa pagina permette di:

- Modificare il numero di erogazione o la data al di sopra della quale si attiva l'allarme manutenzione.
- Per abilitare/disabilitare l'allarme di pressione di rete.

Al suo interno è possibile:

- 1 Abilitare / disabilitare l'allarme di manutenzione.
- 2 Impostare allarme pressione rete: quando l'allarme è abilitato compare se la pressione rete è inferiore a 0,5 bar per più di 15 secondi.
- 3 Impostare il numero di cicli prima dell'allarme di manutenzione.
- 4 Azzerare il contatore di manutenzione.
- 5 Impostare il giorno di allarme di manutenzione.
- 6 Impostare il mese di allarme di manutenzione.
- 7 Impostare l'anno di allarme di manutenzione.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

Per scorrere le pagine premere **W / Z**.

## EN

### ALARM SETTING

This page permits:

- To modify the delivery number or the date above which the maintenance alarm is activated.
- To enable/disable the mains pressure alarm.

Inside it, is possible to:

- 1 Enable / disable the maintenance alarm.
- 2 Set mains pressure alarm: when the alarm is enabled, it appears if the mains pressure is under 0.5 bar for more than 15 seconds.
- 3 Set the number of cycles before maintenance alarm.
- 4 Reset the maintenance counter.
- 5 Set the day of maintenance alarm.
- 6 Set the month of maintenance alarm.
- 7 Set the year of maintenance alarm.

To return to the previous menu, press **X**.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

To scroll through the pages, press **W / Z**.

## FR

### ALARMES ENTRETIEN

Cette page permet:

- De modifier le nombre d'écoulements ou la date au-delà de laquelle l'alarme de maintenance est activée.
- D'activer/désactiver l'alarme de pression du secteur.

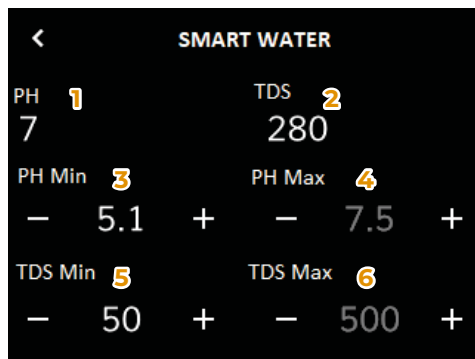
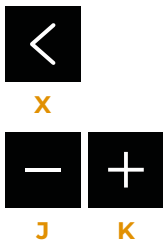
À l'intérieur, est possible de:

- 1 Activer / désactiver l'alarme de maintenance.
- 2 Régler l'alarme de pression du secteur: lorsque l'alarme est activée, elle apparaît si la pression du secteur est inférieure à 0,5 bar pendant plus de 15 secondes.
- 3 Définir le nombre de cycles avant l'alarme de maintenance.
- 4 Remettre le compteur de maintenance à zéro.
- 5 Définir le jour de l'alarme de maintenance.
- 6 Régler le mois de l'alarme de maintenance.
- 7 Définir l'année de l'alarme de maintenance.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.

Pour faire défiler les pages, appuyer sur **W/Z**.



## IT

### 8.2.3 TECNOLOGIA SMART WATER (OPTIONAL)

Questa pagina contiene i parametri della tecnologia "SMART WATER".

Permette di visualizzare i valori correnti di PH e TDS e di impostare l'intervallo di PH e TDS accettabile prima di dare un allarme.

- 1 Valore attuale PH.
- 2 Valore attuale TDS.
- 3 PH minimo.
- 4 PH massimo.
- 5 TDS minimo.
- 6 TDS massimo.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

## EN

### 8.2.3 SMART WATER TECHNOLOGY (OPTIONAL)

This page contains the "SMART WATER" technology parameters.

It permits to show the current PH and TDS values and to set the PH and TDS range acceptable before giving an alarm.

- 1 Current PH value.
- 2 Current TDS value.
- 3 Minimum PH.
- 4 Maximum PH.
- 5 Minimum TDS.
- 6 Maximum TDS.

To return to the previous menu, press **X**.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

## FR

### 8.2.3 TECHNOLOGIE SMART WATER (EN OPTION)

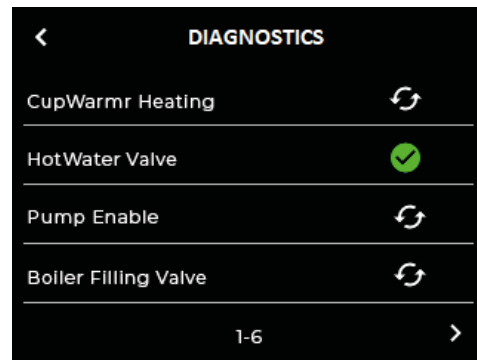
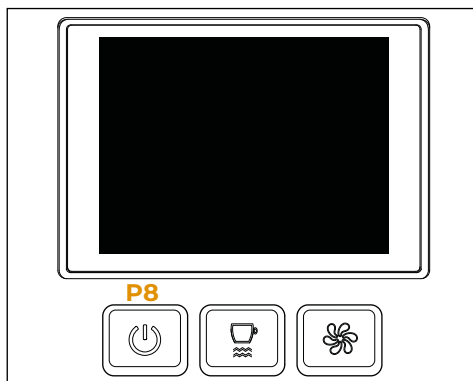
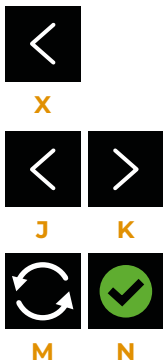
Cette page contient les paramètres de la technologie "SMART WATER".

Elle permet d'afficher les valeurs actuelles de PH et de TDS et de régler la plage de PH et de TDS acceptable avant de déclencher une alarme.

- 1 Valeur courant PH.
- 2 Valeur courant TDS.
- 3 PH minimum.
- 4 PH maximum.
- 5 TDS minimum.
- 6 TDS maximum.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.



## IT

### 8.2.4 DIAGNOSTICA

Questo menu è un potente strumento che aiuta i tecnici a controllare lo stato di funzionamento delle singole parti della macchina.

All'accesso, inizia a lampeggiare il pulsante di accensione **P8** sotto al display.

Per ogni componente dell'elenco, è possibile visualizzarne lo stato:

- M** Componente da testare;
- N** Componente testato.

Durante la fase di test del pezzo selezionato, a seconda del pezzo è possibile ascoltare il pezzo in funzione e leggere sul touch screen "test in corso" o il valore corrente del particolare parametro.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

Per scorrere le pagine premere **W / Z**.

## EN

### 8.2.4 DIAGNOSTICS

This menu is a powerful instrument helping the technicians to check the functioning state of the single parts of the machine.

Upon access, the power button **P8** below the display will begin to flash.

For each component of the list, it is possible to view its status:

- M** Part to be tested;
- N** Part tested.

During the test phase of the part selected, depending on the part it is possible to hear the part in operation and to read on the touch screen "test in progress" or the current value of the peculiar parameter.

To return to the previous menu, press **X**.

To scroll through the pages, press **W / Z**.

## FR

### 8.2.4 DIAGNOSTIC

Ce menu est un instrument très utile pour aider les techniciens à vérifier l'état de fonctionnement des pièces détachées de la machine.

À l'accès, le bouton d'allumage **P8** commence à clignoter sous l'écran.

Pour chaque composant de la liste, il est possible d'afficher son état:

- M** Composant à tester;
- N** Composant testé.

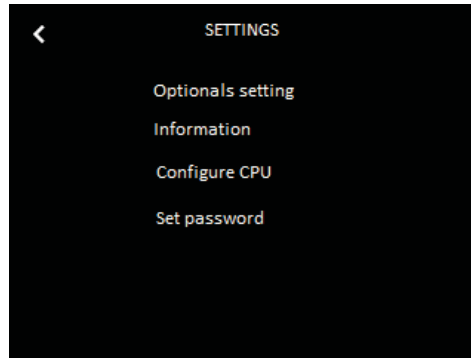
Pendant la phase de test de la pièce sélectionnée, selon la pièce, il est possible d'entendre la pièce en fonctionnement et de lire sur l'écran tactile «test en cours» ou la valeur actuelle du paramètre spécifique.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.

Pour faire défiler les pages, appuyer sur **W/Z**.



X



IT

### 8.3 IMPOSTAZIONI

Permette di accedere a:

- Impostazioni optional.
- Informazioni.
- Configurazione CPU.
- Imposta Password.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

EN

### 8.3 SETTINGS

In the settings menu it is possible to:

- Set the optional.
- See the information of the machine.
- Configure CPU.
- Set passwords.

To return to the previous menu, press **X**.

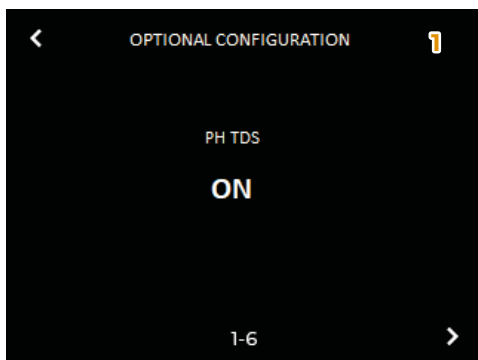
FR

### 8.3 PROGRAMMATIONS

Permet d'accéder à:

- Programmations des optionnel.
- Informations.
- Configuration CPU.
- Programmer mot de passe.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.



## IT

### 8.3.1 CONFIGURAZIONE OPTIONAL

In questo menù è possibile abilitare/disabilitare o regolare:

- 1 Smart Water opzionale (PH TDS).
- 2 EasyCream destro.
- 3 EasyCream sinistro.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

Per scorrere le pagine premere **W / Z**.

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

## EN

### 8.3.1 OPTIONAL CONFIGURATION

In this menu, you can enable/disable or adjust:

- 1 Optional Smart Water (PH TDS).
- 2 Right EasyCream.
- 3 Left EasyCream.

To return to the previous menu, press **X**.

To scroll through the pages, press **W / Z**.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

## FR

### 8.3.1 PROGRAMMATION DES OPTIONNEL

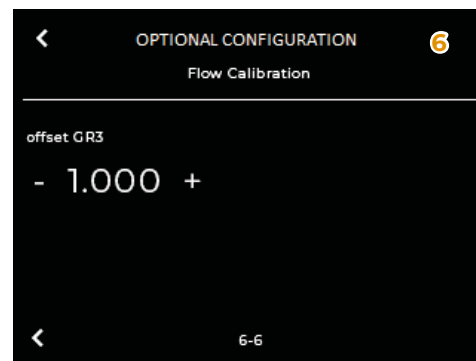
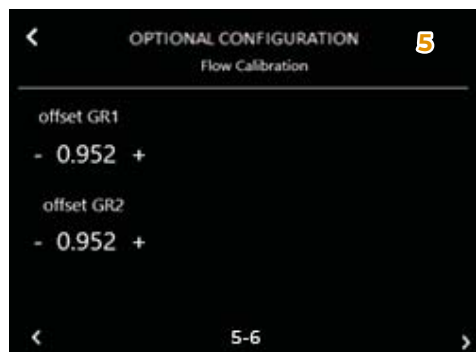
Dans ce menu, vous pouvez activer/désactiver ou régler:

- 1 Smart Water en option (PH TDS).
- 2 EasyCream droit.
- 3 EasyCream gauche.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.

Pour défiler les fonctions, appuyer sur **W / Z**.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.



## IT

- 4 VIS.
- 5 Calibrazione flusso gruppi 1-2.
- 6 Calibrazione flusso gruppo 3.

La calibrazione del flusso per ogni gruppo viene eseguita in fabbrica dal Costruttore.

È vietato modificare questi parametri per non compromettere il corretto funzionamento della macchina.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

Per scorrere le pagine premere **W / Z**.

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori; tenerli premuti per velocizzare la modifica.

## EN

- 4 VIS.
- 5 Group 1-2 flow calibration.
- 6 Group 3 flow calibration.

The flow calibration for each unit is performed at the factory by the manufacturer.

It is forbidden to modify these parameters so as not to compromise the correct operation of the machine.

To return to the previous menu, press **X**.

To scroll through the pages, press **W / Z**.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values; keep them pressed to speed up the modification.

## FR

- 4 VIS.
- 5 Étalonnage du débit des groupes 1-2.
- 6 Étalonnage du débit du groupe 3.

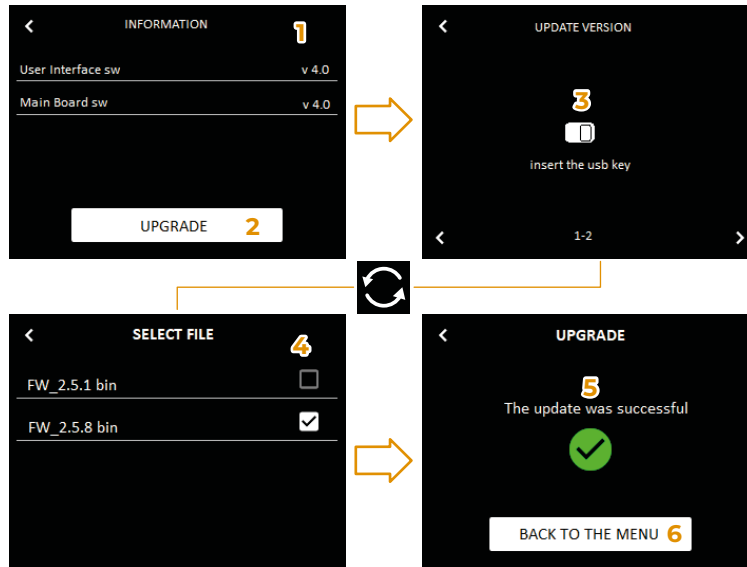
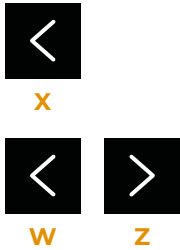
L'étalonnage du débit pour chaque groupe est effectué en usine par le fabricant.

Il est interdit de modifier ces paramètres pour ne pas compromettre le bon fonctionnement de la machine.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.

Pour défiler les fonctions, appuyer sur **W / Z**.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs; maintenez-les enfoncés pour accélérer la modification.



## IT

### 8.3.2 INFORMAZIONI

Permette di visualizzare le informazioni macchina e eseguire l'aggiornamento software.

- 1 Visualizza le informazioni della macchina.
- 2 Premere per aggiornare il software.
- 3 Inserire il supporto USB contenente il nuovo software.
- 4 Selezionare il file del software per l'aggiornamento.
- 5 Messaggio di conferma.
- 6 Premere per tornare al menu principale.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

Per scorrere le pagine premere **W / Z**.

## EN

### 8.3.2 INFORMATION

It allows to show machine information and carry out software update.

- 1 It shows machine information.
- 2 Press to update software.
- 3 Insert the USB support containing the new software.
- 4 Select the software file for update.
- 5 Confirmation message.
- 6 Press to go back to main menu.

To return to the previous menu, press **X**.

To scroll through the pages, press **W / Z**.

## FR

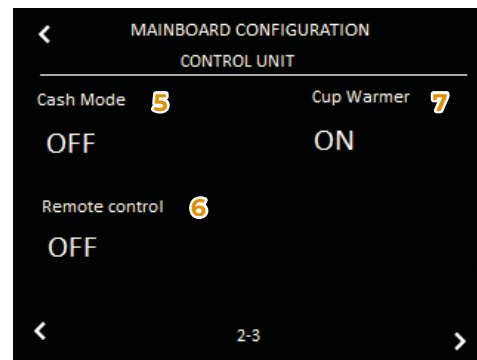
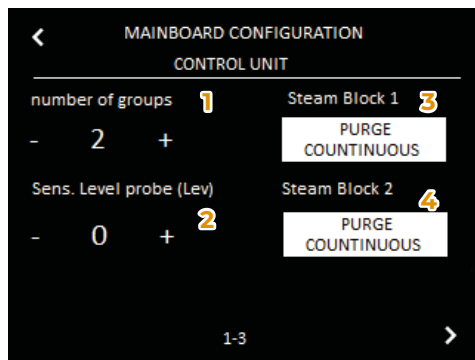
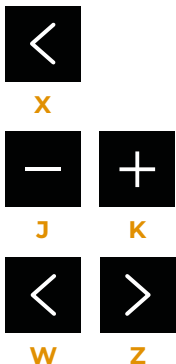
### 8.3.2 INFORMATIONS

Permet d'afficher les informations machine et d'effectuer la mise à jour du logiciel.

- 1 Afficher les informations de la machine;
- 2 Appuyer pour mettre à jour le logiciel.
- 3 Insérer le support USB contenant le nouveau logiciel.
- 4 Sélectionner le fichier du logiciel pour la mise à jour.
- 5 Message de confirmation.
- 6 Appuyer pour revenir sur le menu principal.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.

Pour faire défiler les pages, appuyer sur **W/Z**.



## IT

### 8.3.3 CONFIGURAZIONE CPU

In questo menù è possibile impostare l'unità di controllo della macchina.

Nella prima pagina è possibile:

- 1 Impostare il numero di gruppi della macchina.
- 2 Impostare la sensibilità della sonda di livello.
- 3 Impostare il pulsante del vapore a sinistra.
- 4 Impostare il pulsante del vapore a destra.

Nella seconda pagina è possibile:

- 5 Attivare la modalità contanti (non disponibile).
- 6 Attivare il comando remoto.
- 7 Attivare lo scaldatasse.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

Per scorrere le pagine premere **W / Z**.

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori.

## EN

### 8.3.3 CPU CONFIGURATION

In this menu it is possible to set the machine control unit.

In the first page it is possible to:

- 1 Set the number of groups of the machine.
- 2 Set the sensitivity of the level probe.
- 3 Set the steam button left.
- 4 Set the steam button right.

In the second page it is possible to:

- 5 Activate the cash mode (not available).
- 6 Activate the remote control.
- 7 Activate the cup warmer.

To return to the previous menu, press **X**.

To scroll through the pages, press **W / Z**.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values.

## FR

### 8.3.3 CONFIGURATION CPU

Dans ce menu, il est possible de régler l'unité de commande de la machine.

Sur la première page, il est possible de:

- 1 Définir le nombre de groupes de la machine.
- 2 Régler la sensibilité de la sonde de niveau.
- 3 Régler le bouton de vapeur à gauche.
- 4 Régler le bouton de vapeur à droite.

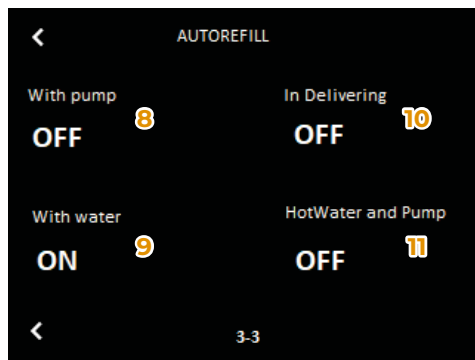
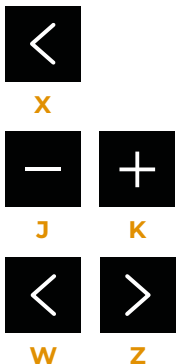
Sur la deuxième page, c'est possible:

- 5 Activer le mode cash (non disponible).
- 6 Activer la télécommande.
- 7 Activer le chauffe-tasses.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.

Pour faire défiler les pages, appuyer sur **W/Z**.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs.



## IT

Nella terza pagina è possibile scegliere la modalità per attivare la funzione di autoriempimento:

- 8 Con pompa.
- 9 Con acqua.
- 10 In erogazione.
- 11 Acqua calda e pompa.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

Per scorrere le pagine premere **W / Z**.

Premere i pulsanti **J** e **K** per aumentare e diminuire i valori.

## EN

In the third page, it is possible to choose the modality to activate the autorefill function:

- 8 With pump.
- 9 With water.
- 10 In delivering.
- 11 Hot water and pump.

To return to the previous menu, press **X**.

To scroll through the pages, press **W / Z**.

Press the **J** and **K** to increase and decrease the values.

## FR

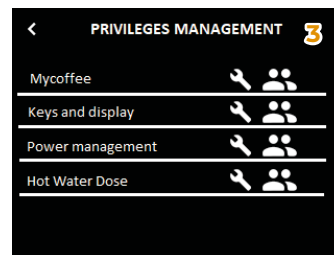
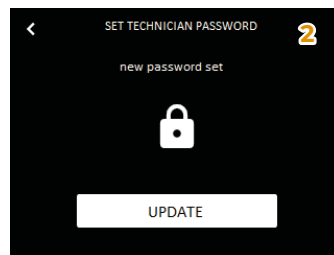
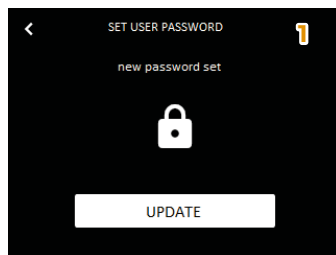
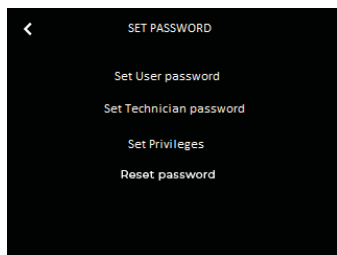
Sur la troisième page, il est possible de choisir la modalité pour activer la fonction de remplissage automatique:

- 8 Avec pompe.
- 9 Avec de l'eau.
- 10 En cours d'écoulement.
- 11 Eau chaude et pompe.

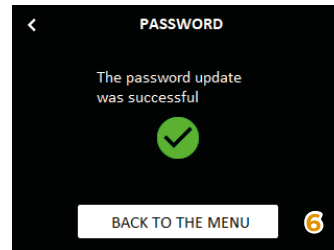
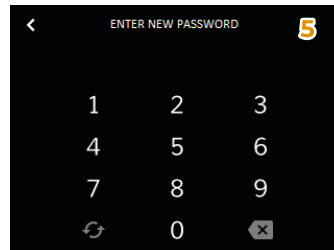
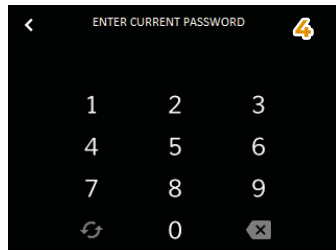
Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.

Pour faire défiler les pages, appuyer sur **W/Z**.

Appuyez sur **J** et **K** pour augmenter et diminuer les valeurs.



X



IT

### 8.3.4 GESTIONE PASSWORD

In questa pagina è possibile:

- 1 Impostare la password utente, che può essere inserita dall'utente della macchina (esempio: barista).
- 2 Impostare la password del tecnico, che deve essere inserita dai tecnici per accedere ai privilegi e alle funzioni nascoste.
- 3 Impostare i privilegi: questa funzione permette di scegliere a quale persona assegnare i privilegi (i tecnici non possono essere cancellati dai privilegi).
- 4 Inserire la password attuale.
- 5 Impostare una nuova password.
- 6 Premere per tornare al menu principale.

**Se non si imposta la nuova password, è sempre presente la password di default 1936.**

Per fare il RESET della password (utente / tecnico), prima impostare quella nuova e dopo premere **RESET**.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

EN

### 8.3.4 PASSWORD MANAGEMENT

In this page it is possible to:

- 1 Set the user password, which can be inserted by the user of the machine (example: barista).
- 2 Set the technician password, which should be inserted by technicians to access the privileges and the hidden functions.
- 3 Set privileges: this function let choose at which person give privileges (the technicians can not be deleted from privileges).
- 4 Insert the current password.
- 5 Set a new password.
- 6 Press to go back to main menu.

**If not set the new password, the default password 1936 is always present.**

To RESET the password (user / technician), first set the new one and then press **RESET**.

To return to the previous menu, press **X**.

FR

### 8.3.4 GESTION MOT DE PASSE

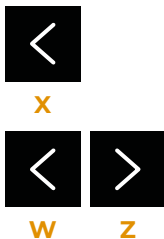
Sur cette page, il est possible de:

- 1 Définir le mot de passe utilisateur, qui peut être saisi par l'utilisateur de la machine (exemple: barista).
- 2 Définir le mot de passe du technicien, qui doit être saisi par les techniciens pour accéder aux privilèges et aux fonctions cachées.
- 3 Définir les privilèges: cette fonction permet de choisir à quelle personne donner les privilèges (les techniciens ne peuvent pas être supprimés des privilèges).
- 4 Saisir le mot de passe actuel.
- 5 Saisir un nouveau mot de passe.
- 6 Appuyez pour revenir au menu principal.

**Si vous ne définissez pas le nouveau mot de passe, le mot de passe par défaut 1936 est toujours présent.**

Pour RÉINITIALISER le mot de passe (utilisateur / technicien), définir d'abord le nouveau, puis appuyer sur **RÉINITIALISER**.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.



## IT

### 8.4 LINGUA

Impostare la lingua del display.

- Italiano.
- Inglese.
- Francese.
- Tedesco.
- Spagnolo.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

Per scorrere le opzioni premere **W / Z**.

## EN

### 8.4 LANGUAGE

Set the display language.

- Italian.
- English.
- French.
- German.
- Spanish.

To return to the previous menu, press **X**.

To scroll through the functions, press **W / Z**.

## FR

### 8.4 LANGUE

Programmer la langue de l'afficheur.

- Italien.
- Anglais.
- Français.
- Allemand.
- Espagnol.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.

Pour défiler les fonctions, appuyer sur **W / Z**.



X



IT

### 8.5 MODALITÀ DEMO

Permette di attivare o disattivare la modalità demo, quindi di simulare il funzionamento della macchina preservando tutte le impostazioni attive.

Per tornare al menù precedente premere **X**.

EN

### 8.5 DEMO MODE

Enables or disables the demo mode, then simulates the operation of the machine while preserving all the active settings.

To return to the previous menu, press **X**.

FR

### 8.5 MODALITÉ DÉMO

Cela permet d'activer ou de désactiver le mode démo, puis de simuler le fonctionnement de la machine en préservant tous les paramètres actifs.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur **X**.

## IT



Esclusa la pulizia del gruppo erogatore (evidenziato sulla tabella che segue), qualsiasi tipo di pulizia deve essere eseguita a stato energetico zero (spina disinserita dalla rete) e con le parti calde a temperatura ambiente.



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

Non utilizzare mai nessun tipo di solvente, prodotti a base di cloro e/o prodotti abrasivi.

## EN



Excluding the cleaning of the dispensing group (highlighted on the table below), any cleaning must be carried out with zero energy status (plug disconnected from the mains) and with the hot parts at environment temperature.



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

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

## FR



A l'exception du nettoyage du groupe de distribution (mis en évidence sur le tableau ci-dessous), tout nettoyage doit être effectué dans un état d'énergie zéro (fiche débranchée du réseau) et avec les parties chaudes à température ambiante.



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

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

## IT

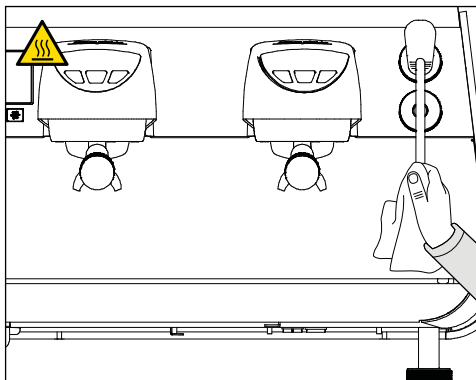
Elemento da pulire	Dopo l'uso	Giornaliera	Settimanale
Lancia vapore	✓	✓	
Filtro e portafiltro	✓	✓	
Carrozzeria macchina		✓	
Griglia porta tazze		✓	
Vaschetta di raccolta liquidi		✓	
Doccia gruppo erogatore		✓	
Guarnizione gruppo erogatore		✓	
Gruppo erogatore			✓

## EN

Item to be cleaned	After use	Daily	Weekly
Steam wand	✓	✓	
Filter and filter holder	✓	✓	
Body machine		✓	
Cup grid		✓	
Water collection tray		✓	
Dispensing group diffuser		✓	
Dispensing group gasket		✓	
Dispensing group			✓

## FR

Éléments à nettoyer	Après l'utilisation	Journalière	Hebdomadaire
Lance vapeur	✓	✓	
Filtre et porte-filtre	✓	✓	
Carrosserie de la machine		✓	
Grille porte-tasses		✓	
Bac des liquides		✓	
Douchette de groupe café		✓	
Joint de groupe café		✓	
Groupe café			✓



**IT**

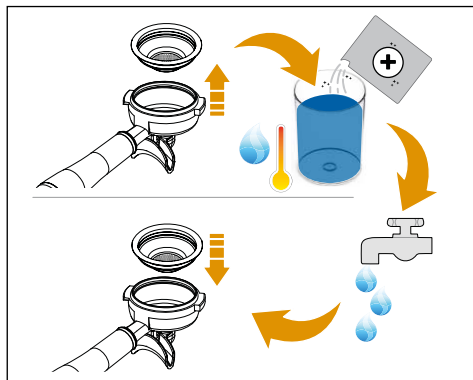
### 9.1 PULIZIA LANCIA VAPORE

Spurgare la lancia vapore da eventuali residui e pulirla con un panno inumidito con acqua calda e / o detergente neutro.

Se alcuni ugelli rimangono otturati dopo lo spurgo, utilizzare una clip fermacarte per sturarli.

### 9.2 PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRO

- 1 Rimuovere il filtro dal portafiltro, eventualmente aiutandosi con un attrezzo.
- 2 Inserire la dose raccomandata dal fabbricante del detergente specifico in polvere in un contenitore con acqua calda.
- 3 Immergere filtri e portafiltro (attenzione a non immergere anche il manico) nel contenitore.
- 4 Aspettare 30 minuti.
- 5 Risciacquare abbondantemente con acqua corrente; all'occorrenza pulire il filtro con un spazzolino.
- 6 Inserire nuovamente il filtro nel portafiltro.



**EN**

### 9.1 STEAM WAND CLEANING

Purge the steam wand of any residue and clean it with a cloth moistened with hot water and / or neutral detergent.

If some nozzles remain obstructed after purging, use a paper clip to unblock them.

### 9.2 FILTER AND FILTER HOLDER CLEANING

- 1 Remove the filter from the filter holder, using a tool if necessary.
- 2 Place the manufacturer's recommended dose of the specific detergent powder in a container with hot water.
- 3 Put the filters and filter holder (take care not to put the handle in the container) into the container.
- 4 Wait 30 minutes.
- 5 Rinse thoroughly with running water; if necessary, clean the filter with a brush.
- 6 Insert again the filter into the filter holder.

**FR**

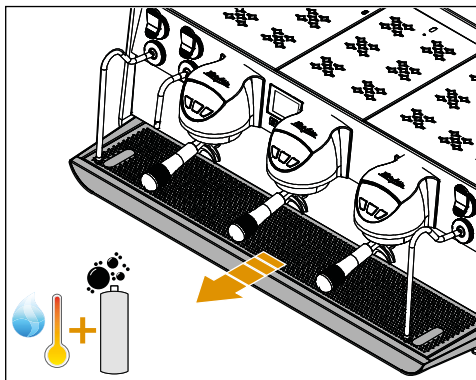
### 9.1 NETTOYAGE LANCE VAPEUR

Purger la lancia vapore de tout résidu et la nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau chaude et / ou de détergent neutre.

Si certaines buses restent bouchées après la purge, utiliser un trombone pour les déboucher.

### 9.2 NETTOYAGE FILTRES ET PORTE-FILTRE

- 1 Retirer le filtre du porte-filtre, éventuellement à l'aide d'un outil.
- 2 Mettre la dose recommandée par le fabricant du détergent en poudre spécifique dans un récipient avec de l'eau chaude.
- 3 Immerger les filtres et le porte-filtre (attention à ne pas immerger également la poignée) dans le récipient.
- 4 Attendre 30 minutes.
- 5 Rincer abondamment à l'eau courante; si nécessaire, nettoyer le filtre avec une brosse.
- 6 Insérer le filtre dans le porte-filtre.



IT

### 9.3 PULIZIA CARROZZERIA

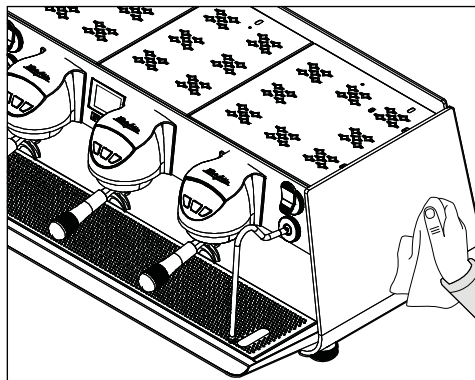
#### Pulizia zona lavoro

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

#### Pulizia carena

Per pulire tutte le carrozzerie esterne utilizzare un panno morbido inumidito con acqua calda.

**Non utilizzare mai nessun tipo di solvente, prodotti a base di cloro e/o prodotti abrasivi.**



EN

### 9.3 BODY MACHINE CLEANING

#### Work area cleaning

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

#### External body cleaning

To clean all external bodies, use a soft cloth moistened with hot water.

**Never not use solvents, chlorine-based products and / or abrasives.**

FR

### 9.3 NETTOYAGE CARROSSERIE

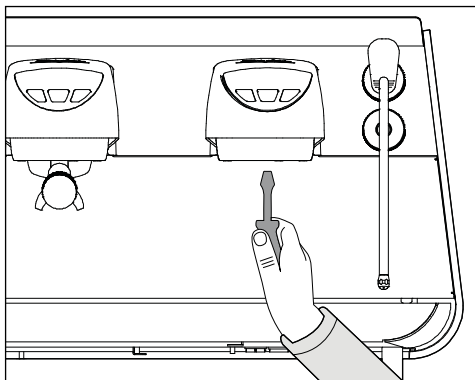
#### Nettoyage zone de travail

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

#### Nettoyage carène

Pour nettoyer toute la carrosserie extérieure, utiliser un chiffon doux humidifié d'eau tiède.

**Ne jamais utiliser aucun type de solvants, de produits à base de chlore et/ou de produits abrasifs.**



IT

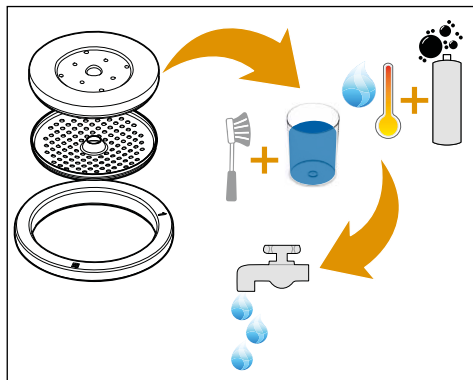
## 9.4 PULIZIA DOCCIA E GUARNIZIONE

- 1 Svitare la vite posta al centro del diffusore e della doccia. Automaticamente cadranno la vite, il diffusore e la doccia.
- 2 Rimuovere la guarnizione dal gruppo. Se necessario utilizzare un giravite con la dovuta attenzione a non danneggiarla.
- 3 Inserire il tutto in un contenitore con acqua calda e detergente specifico per circa 30 minuti.
- 4 Spazzolare la doccia e il diffusore.
- 5 Risciacquare abbondantemente il tutto con acqua corrente.
- 6 Ripristinare il tutto sulla macchina procedendo in senso inverso per riprendere il normale funzionamento.

## 9.5 PULIZIA GRUPPO

**Effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno.**

Con la macchina accesa (ON), è possibile eseguire il lavaggio di un gruppo caffè, premendo il pulsante di lavaggio **P6** per 3 secondi.



EN

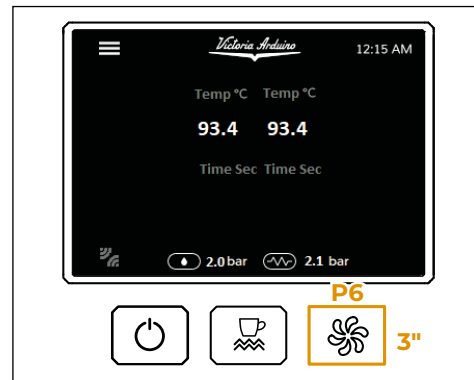
## 9.4 SHOWER AND GASKET CLEANING

- 1 Unscrew the screw placed in the centre of the diffuser and shower. Automatically the screw, diffuser and shower fall out.
- 2 Remove the gasket from the group. If necessary, use a screwdriver with due care not to damage it.
- 3 Place everything in a container with hot water and specific detergent for about 30 minutes.
- 4 Brush the shower and the diffuser.
- 5 Rinse everything thoroughly with running water.
- 6 Restore everything on the machine by proceeding in the opposite direction to resume normal operation.

## 9.5 GROUP CLEANING

**Carrying out a washing cycle at least once a day.**

With the machine switched ON, a coffee group can be washed by pressing the wash button **P6** for 3 seconds.



FR

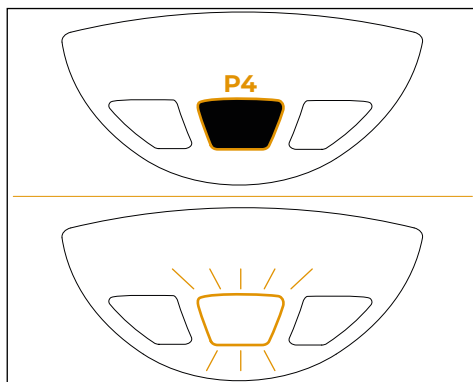
## 9.4 NETTOYAGE DOUCHETTE ET JOINT

- 1 Dévisser la vis située au centre du diffuseur et de la douchette. La vis, le diffuseur et la douchette tomberont automatiquement.
- 2 Retirer le joint du groupe. Si nécessaire, utiliser un tournevis en prenant soin de ne pas l'endommager.
- 3 Mettre le tout dans un récipient avec de l'eau chaude et un détergent spécifique pendant environ 30 minutes.
- 4 Brosser la douchette et le diffuseur.
- 5 Rincer le tout abondamment à l'eau courante.
- 6 Restaurer tout sur la machine en procédant dans l'ordre inverse pour reprendre le fonctionnement normal.

## 9.5 NETTOYAGE DU GROUPE

**Effectuer le lavage au moins une fois par jour.**

Avec la machine allumée (ON), un groupe de café peut être nettoyé en appuyant sur le bouton de nettoyage **P6** pendant 3 secondes.



## IT

Il tasto dose continua **P4** di ogni gruppo inizia a lampeggiare.

Se premuto, inizia il lavaggio per quel gruppo.

- 1 Inserire il filtro cieco nel portafiltro.
- 2 Inserire la dose raccomandata dal fabbricante del detergente specifico in polvere nel filtro cieco.
- 3 Ripristinare il portafiltro nel gruppo erogatore.
- 4 Premere il tasto dose continua **P4** di un gruppo per avviare il ciclo di lavaggio.
- 5 Al termine del ciclo di lavaggio, il tasto dose continua **P4** del gruppo considerato, riprende a lampeggiare per consentire il ciclo di risciacquo.
- 6 Rimuovere il detergente dal filtro e premere il tasto dose continua **P4** per avviare il risciacquo del gruppo.
- 7 Al termine, ripristinare il normale funzionamento della macchina.

**Quando il ciclo di lavaggio automatico viene avviato, non può essere interrotto prima della sua fine.**

Se la macchina viene spenta prima che il ciclo sia terminato, alla riaccensione, riprende automaticamente il ciclo di risciacquo.

## EN

The continuous dose button **P4** for each group starts flashing.

If pressed, washing starts for that group.

- 1 Insert the blind filter into the filter holder.
- 2 Insert the dose recommended by the manufacturer of the specific powder detergent into the blind filter.
- 3 Restore the filter holder in the dispensing group.
- 4 Press the continuous dose button **P4** of a group to start the washing cycle.
- 5 At the end of the washing cycle, the continuous dose button **P4** on the group in question starts flashing again to allow the rinsing cycle to begin.
- 6 Remove the detergent from the filter and press the continuous dose button **P4** to start the group rinsing.
- 7 At the end, restore normal operation of the machine.

**When the automatic washing cycle is started, it cannot be interrupted before its end.**

If the machine is stopped before the cycle has finished, when it is switched back on, it restarts the rinsing cycle automatically.

## FR

Le bouton de dose continue **P4** de chaque groupe commence à clignoter.

Si vous appuyez sur cette touche, le lavage commence pour ce groupe.

- 1 Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre.
- 2 Insérer la dose recommandée par le fabricant du détergent en poudre spécifique dans le filtre aveugle.
- 3 Remettre le porte-filtre dans le groupe café.
- 4 Appuyer **P4** d'un groupe pour démarrer le cycle de nettoyage.
- 5 À la fin du cycle, la touche dose continue **P4** du groupe en question recommence à clignoter pour permettre le démarrage du cycle de rinçage.
- 6 Retirez le détergent du filtre et appuyer la touche dose continue **P4** pour démarrer le rinçage du groupe.
- 7 Au terme, remettez la machine en fonctionnement normal.

**Lorsque le cycle de nettoyage automatique est démarré, il ne peut pas être interrompu avant sa fin.**

Si la machine est arrêtée avant la fin du cycle, lorsqu'elle est remise en marche, elle redémarre automatiquement le cycle de rinçage.

## IT

In caso di manutenzione, spegnere la macchina tramite l'interruttore OFF e scollegare il cavo di alimentazione.

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

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

Se la macchina è stata utilizzata da poco tempo, attendere il suo raffreddamento prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento su di essa.

La manutenzione prevede la sostituzione annuale della doccetta e guarnizione del gruppo.

**Per eseguire questa operazione, rivolgersi al tecnico qualificato.**

**Non rispettare queste condizioni comporta automaticamente il decadere della garanzia.**

**Per qualsiasi intervento ulteriore sulla macchina contattare il concessionario dove è stato acquistato il prodotto.**

Se la macchina deve essere spedita:

- Svuotare le caldaie e il circuito idraulico.
- Spegnerne la macchina.
- Utilizzare l'imballaggio originale.
- Comunicare i propri contatti o inserirli all'interno della scatola.

## EN

In the event of maintenance, switch OFF the machine using the switch and unplug the power cord.

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

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

If the machine has been in use recently, wait for it to cool down before carrying out any kind of work on it.

Maintenance includes annual replacement of the group shower and gasket.

**To carry out this operation, contact a qualified technician.**

**Failure to comply with these conditions will automatically invalidate the warranty.**

**For any additional work on the machine, please contact the dealer where you purchased the product.**

If the machine must be shipped:

- Empty the water tank.
- Switch OFF the machine.
- Use the original packaging.
- Give your contact details or put them inside the box.

## FR

En cas de maintenance, éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur OFF et débrancher le cordon d'alimentation.

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

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

Si la machine a été utilisée pendant une courte période, attendre qu'elle refroidisse avant d'y effectuer tout type d'intervention.

La maintenance comprend le remplacement annuel du groupe de douche et le joint.

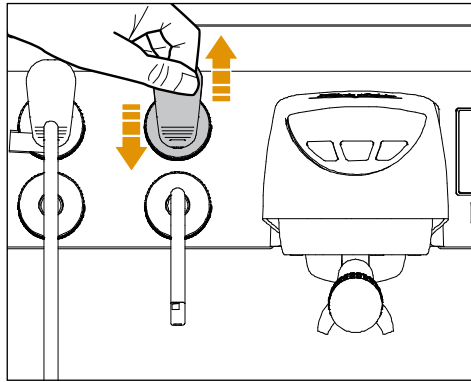
**Pour ce faire, contactez votre technicien qualifié.**

**Le non respect de ces conditions signifie automatiquement la déchéance de la garantie.**

**Pour toute intervention sur la machine, contactez le revendeur où vous avez acheté le produit.**

Si la machine doit être expédiée:

- Vider le réservoir d'eau.
- Éteindre la machine.
- Utiliser l'emballage d'origine.
- Communiquer vos contacts ou les placer dans la boîte.



**IT**

### 10.1 CAMBIO DELL'ACQUA IN CALDAIA

**È necessario cambiare quotidianamente l'acqua in caldaia a fine utilizzo, per avere sempre a disposizione acqua della migliore qualità.**

È sufficiente agire ripetutamente sulla leva acqua calda fino ad aver estratto almeno un terzo del totale litri contenuti in caldaia.

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

**EN**

### 10.1 BOILER WATER CHANGE

**It is necessary to change the water in the boiler daily at the end of its use, in order to always have the best quality water available.**

Simply operate repeatedly with the hot water lever until at least one third of the total litres in the boiler have been extracted.

**At the beginning of each day's activity and in any case if there are breaks of more than 8 hours, it is necessary to change 100% of the water contained in the circuits using the appropriate dispensers.**

**FR**

### 10.1 CHANGER L'EAU DE LA CHAUDIÈRE

**Il est nécessaire de changer l'eau de la chaudière quotidiennement à la fin de son utilisation, afin de toujours disposer d'une eau de la meilleure qualité possible.**

Il est suffisant d'actionner le levier d'eau chaude à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'au moins un tiers des litres totaux de la chaudière soit extrait.

**Au début de chaque journée d'activité et en tout cas s'il y a des pauses de plus de 8 heures, il est nécessaire de changer 100% de l'eau contenue dans les circuits en utilisant les distributeurs fournis.**

## IT

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

## EN

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

## FR

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

## IT

## LEGENDA SCHEMI ELETTRICI

**EVHW** Elettrovalvola acqua calda  
**EVI-2-3** Elettrovalvola erogazione gruppo  
**PM** Motore pompa  
**R** Relè  
**EVL** Elettrovalvola livello  
**MS** Interruttore generale  
**HE** Resistenza caldaia  
**LP** Sonda livello  
**TE** Termostato sicurezza  
**SPC** Sensore pressione caldaia  
**RS** Relè statico  
**RSI** Resistenza scaldatazze  
**VAPI-2** Elettrovalvola vapore  
**CEI-2-3** Caldaia gruppo  
**GRI-2-3** Gruppo erogazione  
**TF** Termofusibile  
**PR** Pressostato  
**PFI-2-3** Sensore portafiltro  
**CN2-3** Connettori  
**TS** Display Touch Screen  
**STI-2** Lancia Vapore  
**HW** Lancia acqua calda  
**DOSI-2-3** Dosatore volumetrico  
**F1-2-3** Fusibili  
**P** Pressostato di sicurezza

## EN

## ELECTRICAL DIAGRAM LEGEND

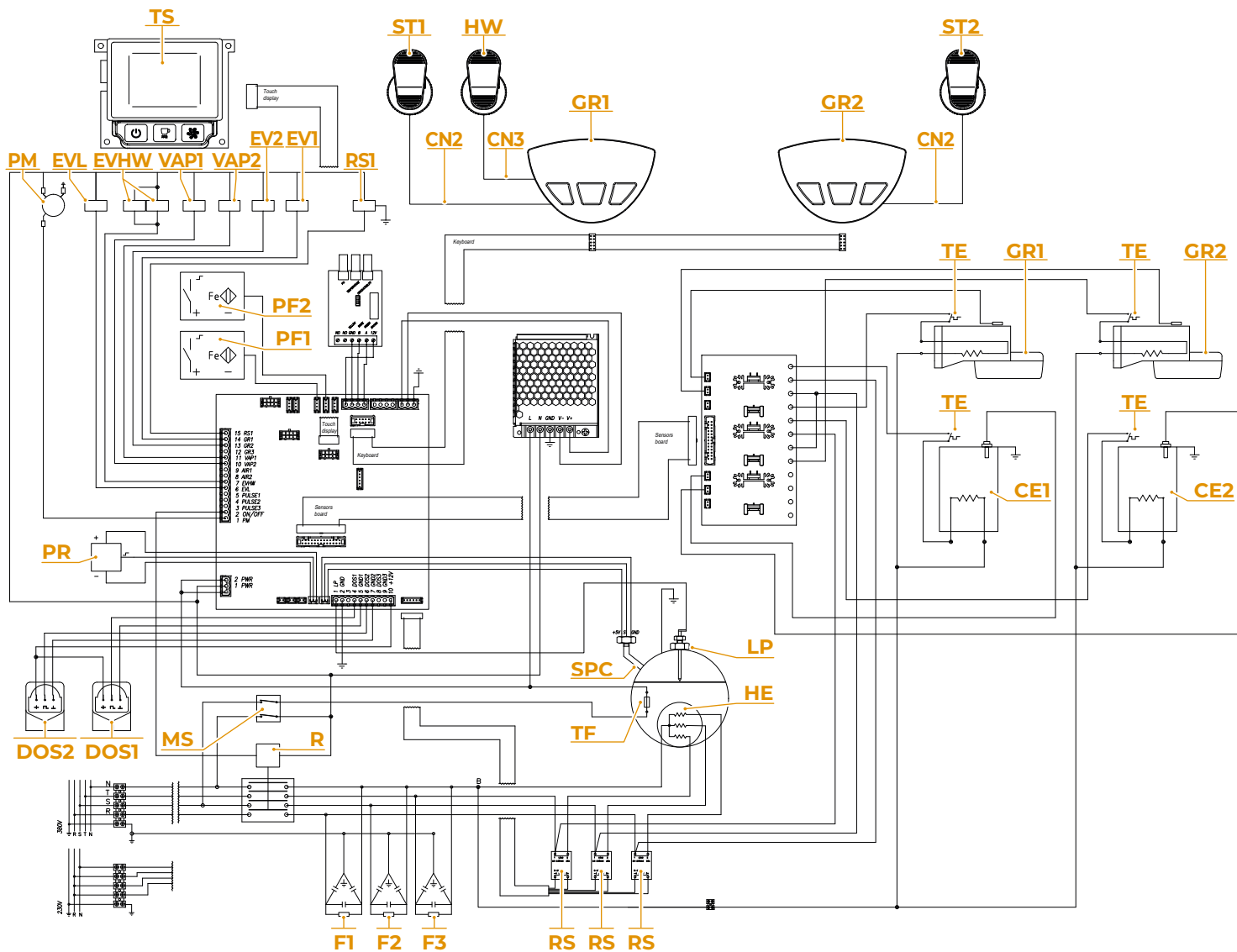
**EVHW** Hot water solenoid valve  
**EVI-2-3** Unit dispensing solenoid valve  
**PM** Pump motor  
**R** Relay  
**EVL** Level solenoid valve  
**MS** Main switch  
**HE** Boiler resistance  
**LP** Level probe  
**TE** Safety thermostat  
**SPC** Boiler pressure sensor  
**RS** Static relay  
**RSI** Cup warmer resistance  
**VAPI-2** Steam solenoid valve  
**CEI-2-3** Unit boiler  
**GRI-2-3** Dispensing unit  
**TF** Thermal fuse  
**PR** Pressure switch  
**PFI-2-3** Portafilter sensor  
**CN2-3** Connectors  
**TS** Touch Screen Display  
**STI-2** Steam Nozzle  
**HW** Hot water nozzle  
**DOSI-2-3** Volumetric dispenser  
**F1-2-3** Fuses  
**P** Safety pressure switch

## FR

## LÉGENDE SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

**EVHW** Électrovanne eau chaude  
**EVI-2-3** Electrovanne groupe distribution  
**PM** Moteur de la pompe  
**R** Relais  
**EVL** Electrovanne de niveau  
**MS** Interrupteur général  
**HE** Résistance de la chaudière  
**LP** Capteur de niveau  
**TE** Thermostat de sécurité  
**SPC** Capteur de pression chaudière  
**RS** Relais statique  
**RSI** Résistance du chauffe-tasse  
**VAPI-2** Electrovanne de la vapeur  
**CEI-2-3** Chaudière groupe  
**GRI-2-3** Groupe de distribution  
**TF** Fusible thermique  
**PR** Pressostat  
**PFI-2-3** Capteur porte-filtre  
**CN2-3** Connecteurs  
**TS** Écran tactile  
**STI-2** Buse vapeur  
**HW** Buse eau chaude  
**DOSI-2-3** Doseur volumétrique  
**F1-2-3** Fusibles  
**P** Pressostat de sécurité

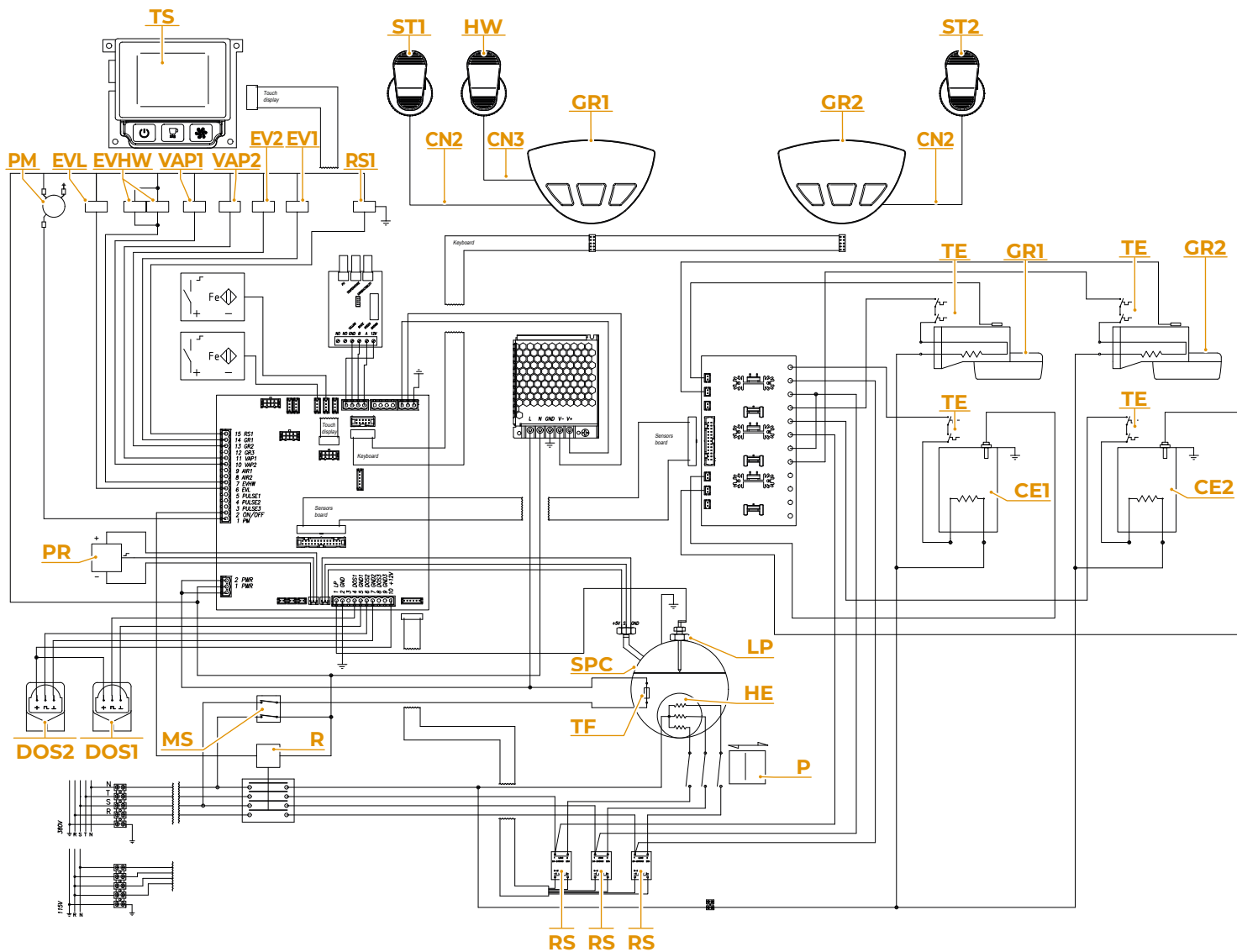
12.1 SCHEMA ELETTRICO (2 GRUPPI)  
12.1 ELECTRICAL DIAGRAM (2 GROUPS)  
12.1 SCHÉMA ÉLECTRIQUE (2 GROUPES)



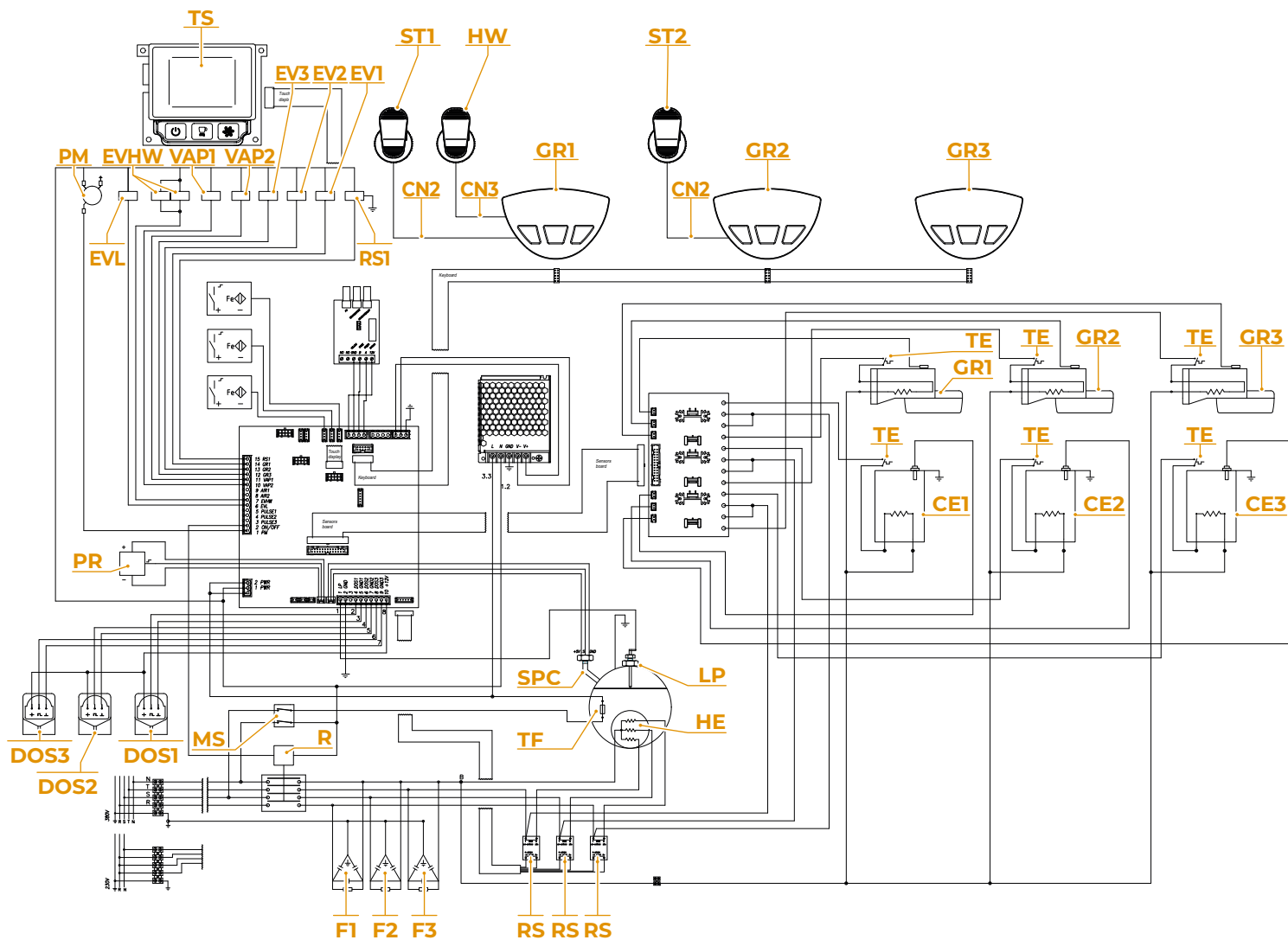
# 12.2 SCHEMA ELETTRICO 2 GRUPPI (NORD AMERICA)

## 12.2 ELECTRICAL DIAGRAM 2 GROUPS (NORTH AMERICA)

### 12.2 SCHÉMA ELECTRIQUE 2 GROUPES (AMÉRIQUE DU NORD)



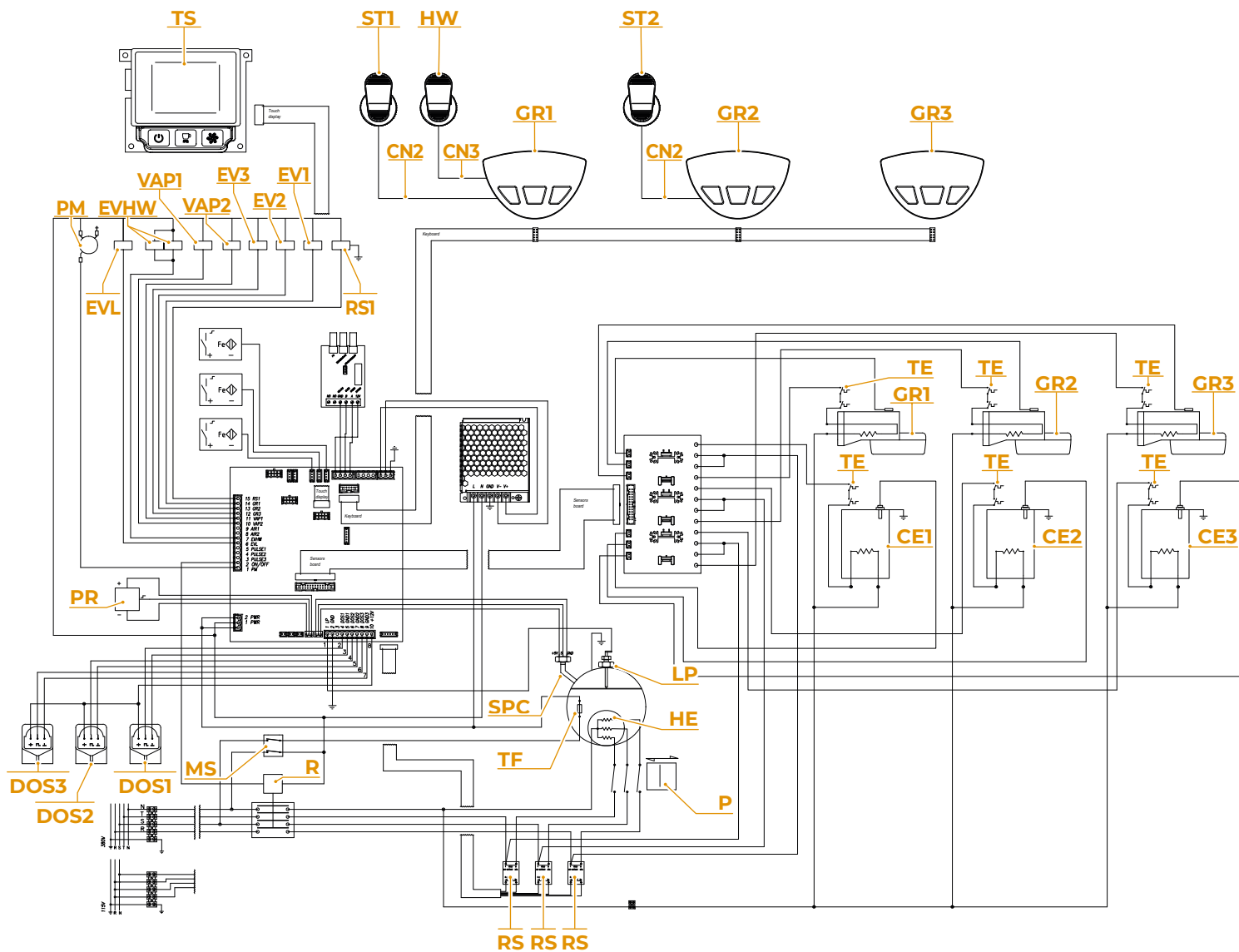
12.3 SCHEMA ELETTRICO (3 GRUPPI)  
 12.3 ELECTRICAL DIAGRAM (3 GROUPS)  
 12.3 SCHÉMA ELECTRIQUE (3 GROUPES)



# 12.4 SCHEMA ELETTRICO 3 GRUPPI (NORD AMERICA)

## 12.4 ELECTRICAL DIAGRAM 3 GROUPS (NORTH AMERICA)

### 12.4 SCHÉMA ELECTRIQUE 3 GROUPES (AMÉRIQUE DU NORD)



## IT

LEGENDA SCHEMA  
IDRAULICO

- 1 Rubinetto manuale
- 2 Pompa
- 3 Pressostato digitale
- 4 Valvola di scarico
- 5 Elettrovalvola livello
- 6 Resistenza caldaia
- 7 Sonda livello
- 8 Elettrovalvola vapore
- 9 Valvola di sicurezza
- 10 Valvola antivuoto
- 11 Pressostato digitale
- 12 Elettrovalvola acqua calda
- 13 Dosatore volumetrico
- 14 Valvola di ritegno
- 15 Resistenza
- 16 Elettrovalvola erogazione
- 17 Scarico
- 18 Ters
- 19 Lancia acqua calda
- 20 Lancia vapore

## EN

HYDRAULIC DIAGRAM  
LEGEND

- 1 Manual tap
- 2 Pump
- 3 Digital pressure gauge
- 4 Discharge valve
- 5 Refill electro-valve
- 6 Heating elements boiler
- 7 Level probe
- 8 Steam electro-valve
- 9 Safety valve
- 10 Anti-vacuum valve
- 11 Digital pressure gauge
- 12 Hot water electro-valve
- 13 Flowmeter
- 14 Retain valve
- 15 Heating element
- 16 Delivery electro-valve
- 17 Drain
- 18 Ters
- 19 Hot water wand
- 20 Steam wand

## FR

LÉGENDE SCHÉMA  
HYDRAULIQUE

- 1 Robinet manuel
- 2 Pompe
- 3 Pressostat numérique
- 4 Vanne d'évacuation
- 5 Électrovanne de niveau
- 6 Résistance chaudière
- 7 Sonde de niveau
- 8 Électrovanne vapeur
- 9 Vanne de sécurité
- 10 Soupape anti-vide
- 11 Pressostat numérique
- 12 Électrovanne eau chaude
- 13 Doseur volumétrique
- 14 Soupape d'arrêt
- 15 Résistance
- 16 Électrovanne de distribution
- 17 Évacuation
- 18 Ters
- 19 Lance eau chaude
- 20 Lance vapeur



IT

## 14.1 SCHEMA CALDAIA 2 GRUPPI

EN

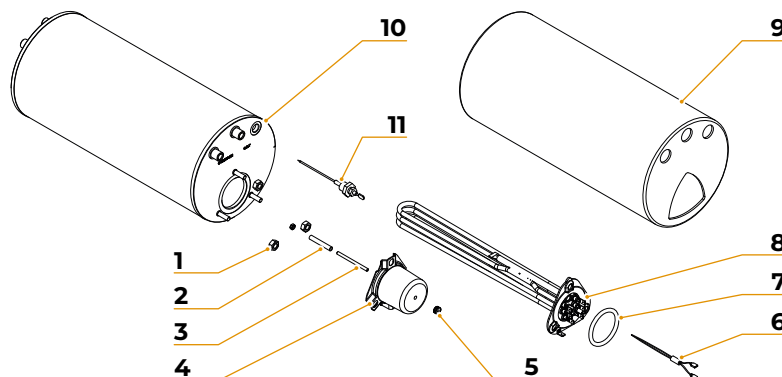
## 14.1 BOILER DIAGRAM 2 GROUPS

FR

## 14.1 SCHÉMA CHAUDIÈRE 2 GROUPES

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE  
PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE  
DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE

VOLUME / VOLUMES / VOLUMES	6,8 l
TS	139°C
P.V.S.	3,0 Bar
PT	4,0 Bar
FLUIDO / FLUID / FLUIDE	H <sub>2</sub> O



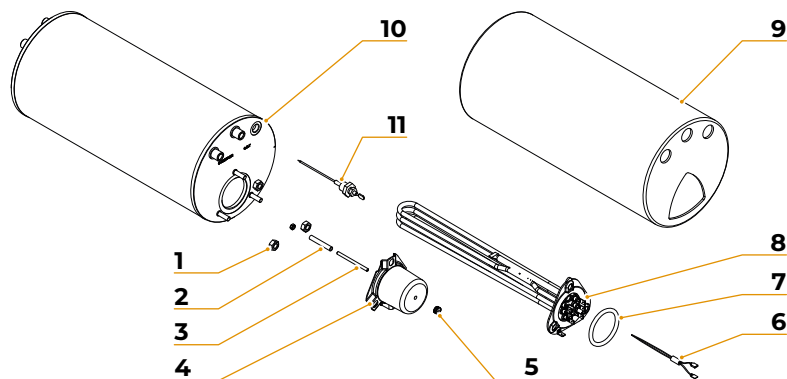
Elemento Element Élément	Q.tà Q.ty Q.té	Numero Parte Part Number Numéro Partie	Descrizione Description Description	Materiale Material Matériau
1	3	0000056	Dado / Nut / Écrou	INOX 304
2	1	11740001	Tubo / Pipe / Tube	Teflon
3	1	07300707	Prigioniero / Prisoner / Prisonnier	OT57
4	1	05000656	Copriresistenza cilindrico Cylindrical heating element cover Couverture de résistance cylindrique	NYLON
5	1	05000037	Chiera filettata / Threaded ring nut / Bague filetée	NYLON
6	1	09500015	Termoprotettore 184°C / Thermoprotector 184°C Thermoprotecteur 184°C	Elettrico / Electrical / Electrique
7	1	02290034	Guarnizione OR / OR Gasket / Joint OR	VITON
8	1	14100100	Resistenza 3000W / Heating element 3000W / Résistance 3000W	INOX 304
9	1	01000638	Isolante caldaia Boiler insulation Isolation de la chaudière	Isolante alte prestazioni High performance insulation Isolation haute performance
10	1	98031202	Caldaia / Boiler / Chaudière	INOX 304
11	1	09000005	Sonda livello / Level probe / Sonde de niveau	Ottone, inox, nylon Brass, inox, nylon Laiton, inox, nylon

## 14.2 SCHEMA CALDAIA 3 GRUPPI

## 14.2 BOILER DIAGRAM 3 GROUPS

## 14.2 SCHÉMA CHAUDIÈRE 3 GROUPES

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE	
VOLUME / VOLUMES / VOLUMES	6,8 l
TS	139°C
P.V.S.	3,0 Bar
PT	4,0 Bar
FLUIDO / FLUID / FLUIDE	H <sub>2</sub> O



Elemento Element Élément	Q.tà Q.ty Q.té	Numero Parte Part Number Numéro Partie	Descrizione Description Description	Materiale Material Matériau
1	3	<b>00000056</b>	Dado / Nut / Écrou	INOX 304
2	1	<b>11740001</b>	Tubo / Pipe / Tube	Teflon
3	1	<b>07300707</b>	Prigioniero / Prisoner / Prisonnier	OT57
4	1	<b>05000656</b>	Copriresistenza cilindrico Cylindrical heating element cover Couverture de résistance cylindrique	NYLON
5	1	<b>05000037</b>	Chiera filettata / Threaded ring nut / Bague filetée	NYLON
6	1	<b>09500015</b>	Termoprotettore 184°C Thermoprotector 184°C Thermoprotecteur 184°C	Elettrico Electrical Electrique
7	1	<b>02290034</b>	Guarnizione OR / OR Gasket / Joint OR	VITON
8	1	<b>14100102</b>	Resistenza 3600W / Heating element 3600W / Résistance 3600W	INOX 304
9	1	<b>01000638</b>	Isolante caldaia Boiler insulation Isolation de la chaudière	Isolante alte prestazioni High performance insulation Isolation haute performance
10	1	<b>98031202</b>	Caldaia / Boiler / Chaudière	INOX 304
11	1	<b>09000005</b>	Sonda livello / Level probe / Sonde de niveau	Ottone, inox, nylon Brass, inox, nylon Laiton, inox, nylon

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

**Simonelli Group** dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè 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 ci-après est conforme aux directives CEE suivantes 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**.

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

**Modello e anno di fabbricazione**  
**Model and production**  
**Modèle et année de fabrication**

Vedi targa dati su macchina  
*See label on machine*  
*Contrôler les données sur la machine*

**Matricola**  
**Serial number**  
**Matricule**

<b>Caldaia</b> <i>Boiler</i> <b>Chaudière</b>	<b>DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE</b> <i>PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE</i> <b>DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE</b>	<b>Volume / Volume / Volume</b>	6,8 l
		<b>TS</b>	139 °C
		<b>P.V.S.</b>	3,0 Bar
		<b>PT</b>	4,0 Bar
		<b>Fluido / Fluid / Fluide</b>	H <sub>2</sub> O


**Norme applicate**  
**Applied regulations**  
**Normes appliquées**

Raccolte M, S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale  
*Collections M, S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office*  
*Recueils M, S, VSR édition '78 et '95 gardées chez la siège légale*

**Disegno n°**  
**Drawing No.**  
**Dessin n°**

Vedi parte finale del Libretto Istruzioni  
*See the end of the Instruction Booklet*  
*Voir la fin du livret d'instructions*

**CEO**

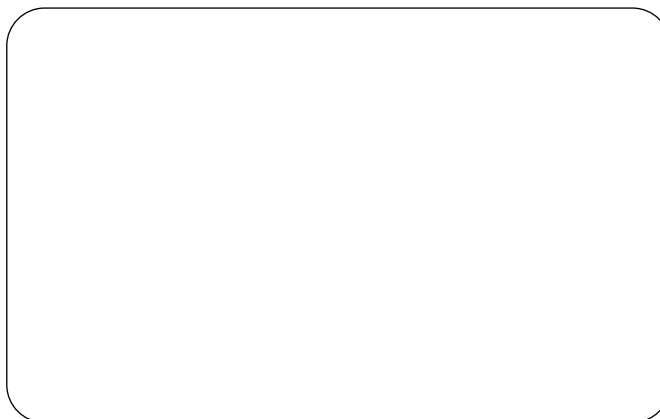
  
Marco Feliziani

Belforte del Chienti, 01/02/2024

**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 la machine est modifiée sans l'autorisation du constructeur ou si la machine est installée ou utilisée de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.





INSPIRED BY YOUR PASSION.

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