

---

*Victoria Arduino*



1905

---

**ADONIS<sup>+</sup>**

---

**LIBRETTO ISTRUZIONI  
USER HANDBOOK  
MANUEL D'INSTRUCTIONS**

---

Istruzioni originali - Translation of the original instruction - Traduction des Instructions Originales



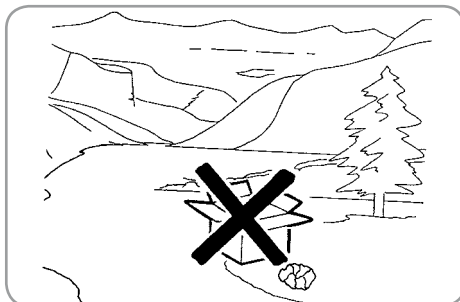
## PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

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

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



PERICOLO DI INQUINAMENTO



La macchina è adatta per essere installata in ambienti quali locali di servizio per il personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismi, presso gli spazi per clienti in hotels, motels, bed and breakfast e altri ambiti residenziali. Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti

a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è visibile all'interno della macchina rimuovendo la vaschetta raccogli acque.

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

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



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

È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendes-

se indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

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

L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato. Per l'eventuale collegamento alla rete idrica utilizzare sempre un tubo nuovo in dotazione, i tubi vecchi non devono essere utilizzati.

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

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'apparecchio non è idoneo per l'utilizzo da parte dei bambini, persone con ridot-

te capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di conoscenze a meno che non sia data supervisione o istruzione. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.

Questo apparecchio è destinato ad un uso professionale.

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

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

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

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

Le temperature massime e minime di immagazzinamento devono essere comprese nel range [+5, +50]°C.

La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +35]°C.

La macchina da caffè non deve essere lasciata accesa senza sorveglianza, cioè senza la presenza di un operatore.

Simonelli Group non è responsabile di eventuali danni causati da malfunzionamento della macchina, nel caso tale macchina venga lasciata accesa senza la presenza dell'operatore.



ATTENZIONE

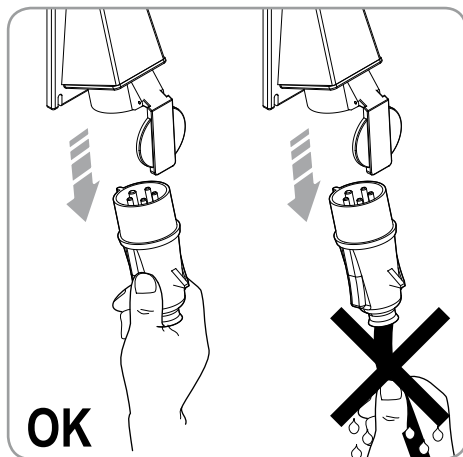
Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.

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

In particolare

- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- Non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
- Non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc..);
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.

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



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

Per Pulizia e manutenzione periodica fare riferimento ai capitoli 6 e 7.



In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio

All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contratti e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

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 scaldatore.

Il cavo di alimentazione di questo appa-

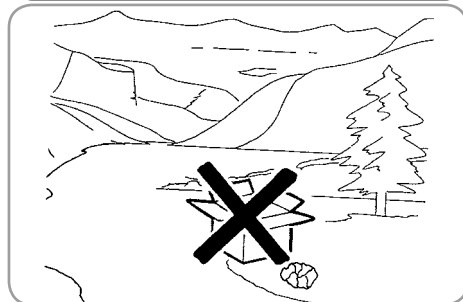
recchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

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

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



PERICOLO DI INQUINAMENTO



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



PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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

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



PERICOLO DI USTIONE

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.

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.

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

Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db.

Nel caso di macchina con connessione idrica alla rete la pressione minimo deve essere 2 bar ed inoltre la pressione massima per il corretto funzionamento della macchina non deve superare il 4 bar

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



ATTENZIONE



#### INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi della direttiva 2011/65/UE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

## TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

### IDENTIFICAZIONE MACCHINA

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

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

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

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

Il trasporto del pallett deve essere effettuato con un mezzo di sollevamento adeguato (tipo muletto).



ATTENZIONE

PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

**L'operatore durante tutta la movimentazione, deve avere l'attenzione che non ci siano persone, cose od oggetti nell'area di operazione.**

**Solleverare lentamente il pallett 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'aria di scarico, portare il pallett a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.**



ATTENZIONE

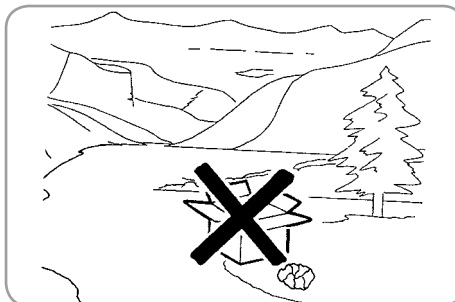
PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

**Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.**

**L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle centine e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le caratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.**



PERICOLO DI INQUINAMENTO



**Una volta liberata la macchina del pallett o del contenitore, non disperderlo nell'ambiente, pericolo di inquinamento.**

Complimenti,

Complimenti, lei ha scelto una macchina unica nel suo genere.

Legga con attenzione ciò che il libretto delle istruzioni consiglia di fare per “preparare” la sua **ADONIS<sup>+</sup>**.

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

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

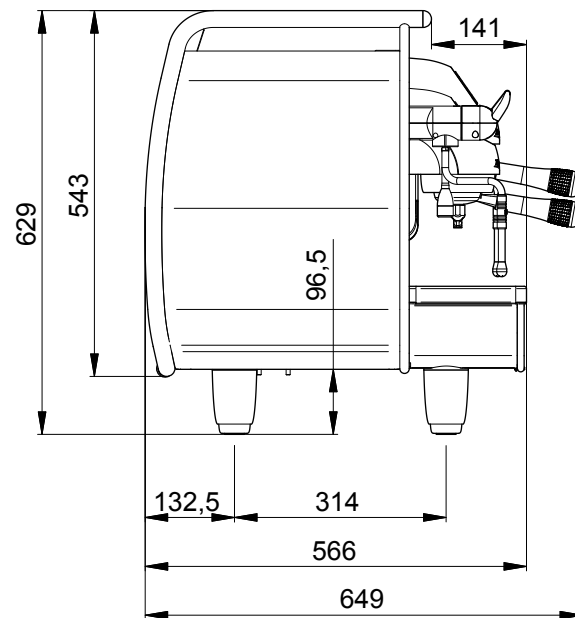
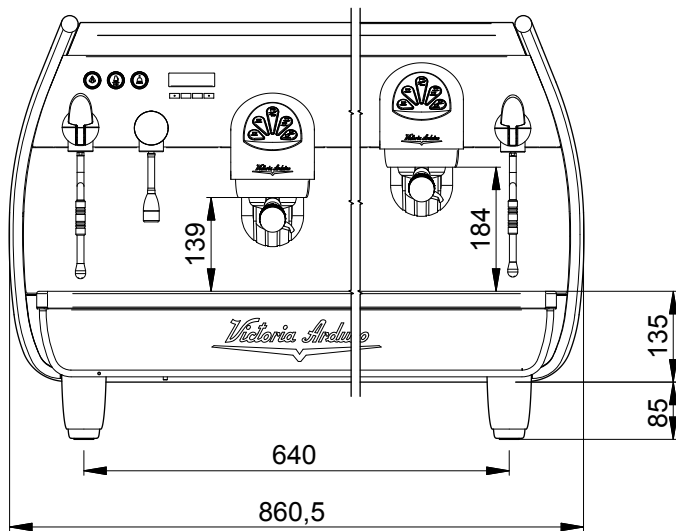
Grazie della preferenza.

Cordialmente,

**Simonelli Group**

ADONIS<sup>+</sup>

# CARATTERISTICHE TECNICHE



ITALIANO

	<b>2 Gruppi</b>		<b>3 Gruppi</b>	
<b>PESO NETTO</b>	84 kg	185 lb	98 kg	216 lb
<b>PESO LORDO</b>	90 kg	198 lb	108 kg	238 lb
<b>POTENZA</b>	4500 W		5000 W	
<b>CAPACITÀ CALDAIA</b>	14 lt		17 lt	
<b>VOLTS</b>	230-380V - 50/60Hz			

**INDICE**

<b>PRESCRIZIONI DI SICUREZZA</b> .....	<b>3</b>	<b>6. PULIZIA E MANUTENZIONE</b> .....	<b>30</b>
<b>TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE</b> .....	<b>6</b>	6.1 ARRESTO .....	30
<b>IDENTIFICAZIONE MACCHINA</b> .....	<b>6</b>	6.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA .....	30
<b>CARATTERISTICHE TECNICHE</b> .....	<b>9</b>	6.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX .....	30
1. <b>DESCRIZIONE MACCHINA</b> .....	<b>11</b>	6.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO .....	30
1.1 <b>LISTA ACCESSORI</b> .....	<b>12</b>	6.5 <b>PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI</b> .....	<b>30</b>
2. <b>INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI</b> .....	<b>13</b>	<b>7. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA</b> .....	<b>31</b>
2.1 <b>SPECIFICHE ACQUA</b> .....	<b>13</b>	<b>IMPIANTO ELETTRICO DIGIT 2-3 GR - CSA</b> .....	<b>93</b>
2.2 <b>SPECIFICHE ELETTRICHE</b> .....	<b>13</b>	<b>IMPIANTO ELETTRICO DIGIT 2-3 GR</b> .....	<b>94</b>
3. <b>REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO</b> .....	<b>14</b>	<b>IMPIANTO ELETTRICO DIGIT 2 GR - T3 - CSA</b> .....	<b>95</b>
3.1 <b>RIEMPIMENTO MANUALE CALDAIA</b> .....	<b>14</b>	<b>IMPIANTO ELETTRICO DIGIT 2 GR - T3</b> .....	<b>96</b>
3.2 <b>REGOLAZIONE POMPA</b> .....	<b>14</b>	<b>IMPIANTO ELETTRICO DIGIT 3 GR - T3 - CSA</b> .....	<b>97</b>
3.3 <b>REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA</b> .....	<b>15</b>	<b>IMPIANTO ELETTRICO DIGIT 3 GR - T3</b> .....	<b>98</b>
3.4 <b>SOSTITUZIONE BATTERIA OROLOGIO</b> .....	<b>15</b>	<b>SCHEMA IDRAULICO DIGIT</b> .....	<b>99</b>
4. <b>UTILIZZO</b> .....	<b>16</b>	<b>SCHEMA IDRAULICO T3</b> .....	<b>100</b>
4.1 <b>PROCEDURA DI PRIMA INSTALLAZIONE O DOPO MANUTENZIONE CALDAIE (T3)</b> .....	<b>16</b>	<b>SCHEMA CALDAIA T3 (2 - 3 GR)</b> .....	<b>101</b>
4.2 <b>ACCENSIONE DELLA MACCHINA</b> .....	<b>16</b>	<b>SCHEMA CALDAIA T3 2 GR</b> .....	<b>102</b>
4.3 <b>ACCENSIONE LED</b> .....	<b>17</b>	<b>SCHEMA CALDAIA T3 3 GR</b> .....	<b>103</b>
4.4 <b>LEGENDA TASTI Configurazione selezioni</b> .....	<b>17</b>	<b>SCHEMA CALDAIA 2 GR</b> .....	<b>104</b>
4.5 <b>REGOLAZIONE FLUSSO DEL VAPORE</b> .....	<b>17</b>	<b>SCHEMA CALDAIA 3 GR</b> .....	<b>105</b>
4.4 <b>REGOLAZIONE LANCIA TURBOCREAM (Ove Installata)</b> .....	<b>18</b>	<b>SCHEMA CALDAIA 4 GR</b> .....	<b>106</b>
4.5 <b>REGOLAZIONE LANCIA AUTOSTEAM (Ove Installata)</b> .....	<b>18</b>		
5. <b>PROGRAMMAZIONE</b> .....	<b>19</b>		
5.1 <b>LEGENDA</b> .....	<b>19</b>		
5.2 <b>VISUALIZZAZIONE (Mod. UTENTE)</b> .....	<b>19</b>		
5.3 <b>PROGRAMMAZIONE (Mod. TECNICO)</b> .....	<b>20</b>		

# 1. DESCRIZIONE MACCHINA

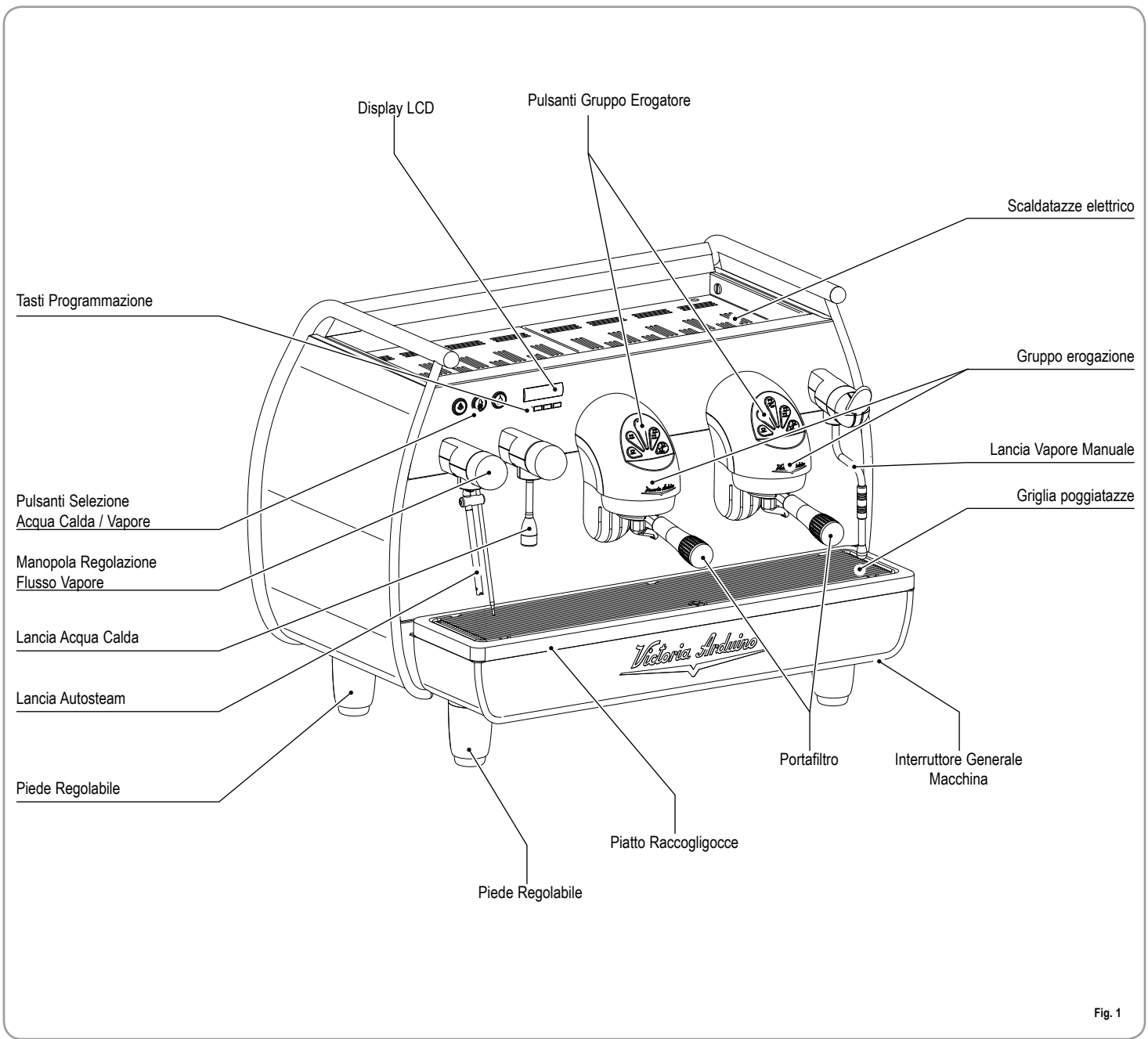


Fig. 1

# 1.1 LISTA ACCESSORI

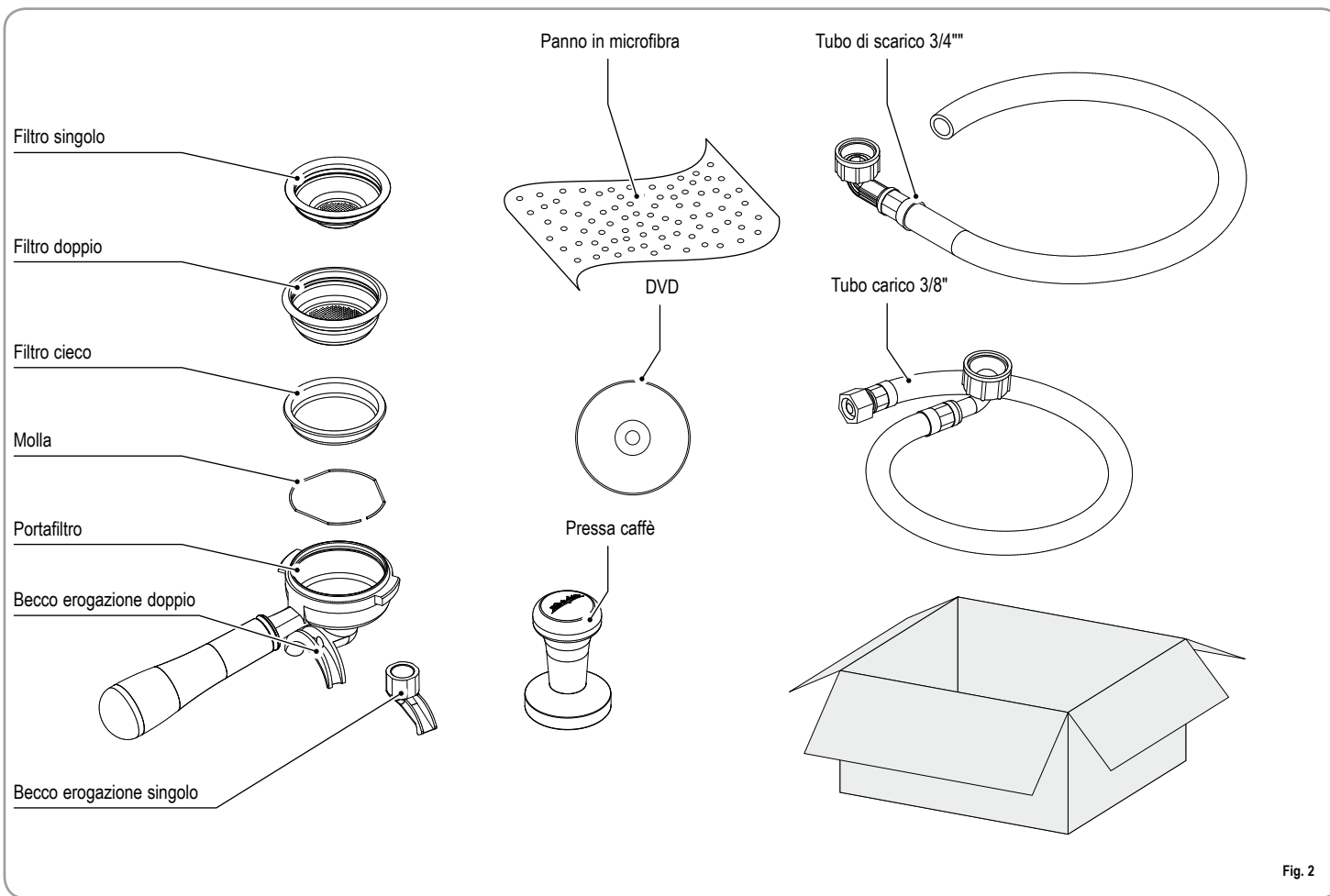


Fig. 2

DESCRIZIONE	2 GRUPPI	3 GRUPPI
Filtro singolo	1	1
Filtro doppio	2	3
Molla	3	4
Portafiltro	3	4
Becco erogazione doppio	2	3
Becco erogazione singolo	1	1

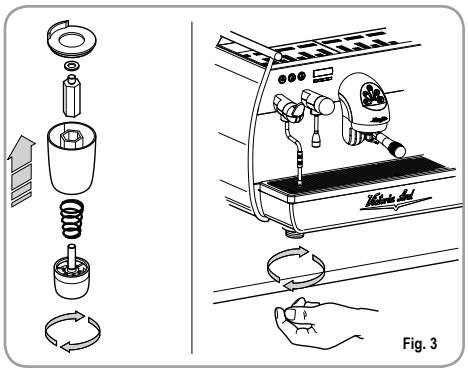
DESCRIZIONE	2 GRUPPI	3 GRUPPI
Pressa caffè	1	1
Filtro cieco	1	1
Tubo scarico piano lavoro Ø 25 mm - l. 150 cm	1	1
Tubo carico 3/8"	1	1
Panno in microfibra	1	1
DVD	1	1

## 2. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI

Una volta rimosso l'imballo e aver verificato l'integrità della macchina e degli accessori, procedere come descritto di seguito:

- posizionare la macchina su un piano orizzontale;
- assemblare i piedini di sostegno della macchina inserendo l'inserto all'interno del guscio cilindrico;
- avvitare il piedino in gomma nella filettatura dell'inserto contenuto nel guscio;
- avvitare tutto il gruppo assemblato nelle apposite sedi di alloggiamento dei piedini della macchina;
- mettere in piano la macchina agendo sui piedini di regolazione.

**NOTA:** La scanalatura del guscio deve essere rivolta verso l'alto, come indicato nella figura successiva.



In fase preliminare, dopo la messa in piano della macchina, si consiglia di installare un addolcitore, all'uscita della rete idrica, e di seguito un filtro a maglia.

Questo non permette alle impurità, come sabbia, particelle di calcare in sospensione, ruggine ecc., di danneggiare le delicate superfici in grafite, garantendo una buona durata della macchina.

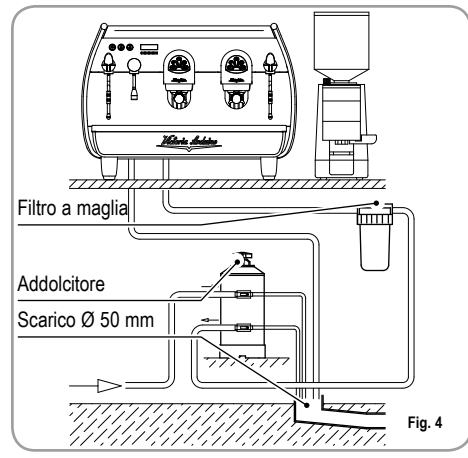
Dopo queste operazioni, provvedere ai collegamenti idraulici come illustrato nella seguente figura.

**ATTENZIONE**

La pressione della rete idrica raccomandata è [2,3] bar.

**ATTENZIONE**

Evitare strozzature nei tubi di collegamento. Verificare inoltre che lo scarico sia in grado di eliminare gli scarti.



**NOTA:** Per un buon funzionamento della macchina occorre che la pressione di rete non superi i 4 bar.

In caso contrario, installare un riduttore di pressione a monte dell'addolcitore; il tubo in entrata dell'acqua deve avere un diametro interno non inferiore ai 6 mm (3/8").

### 2.1 SPECIFICHE ACQUA

È responsabilità dell'utente la manutenzione del sistema di filtraggio e il monitoraggio delle specifiche acqua per mantenerle entro i livelli richiesti. Il non mantenere l'acqua entro le specifiche di seguito riportate comporta il completo decadere della garanzia:

- durezza totale 50-60 ppm (parti per milione);
- pressione rete idrica tra 2 e 4 bar; acqua fredda;
- flusso minimo: 200 l/ora;
- filtrazione inferiore a 1.0 micron;
- residuo fisso (tds = total dissolved solids) tra 50 e 250 ppm;
- alcalinità tra 10 e 150 ppm;
- cloro inferiore a 0.50 mg/l;
- ph tra 6.5 e 8.5.

### 2.2 SPECIFICHE ELETTRICHE

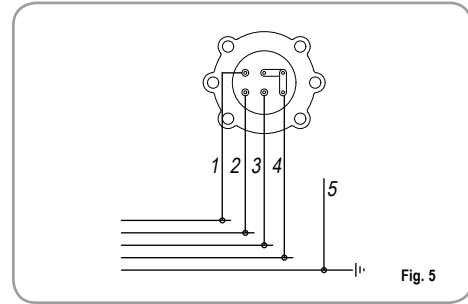
**ATTENZIONE**  
**PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA**

La macchina deve essere sempre protetta con un interruttore automatico onnipolare di adeguata potenza con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm. Simonelli Group non risponde di alcun danno a cose o persone derivante dalla mancata osservanza delle vigenti norme di sicurezza.

Prima di allacciare la macchina a una rete elettrica verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta dati della macchina corrisponda a quello della rete.

In caso contrario, effettuare i successivi collegamenti sulla base della linea elettrica a disposizione, come illustrato successivamente:

- per voltaggio 380V / 3 fasi + Neutro:



- per voltaggio 230V / monofase:

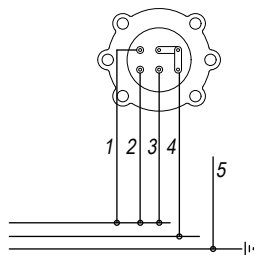


Fig. 6

**LEGENDA**

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

**3. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO****3.1 RIEMPIMENTO MANUALE CALDAIA****ATTENZIONE****Operazione da eseguire a macchina spenta.**

Tutti i modelli ADONIS<sup>+</sup> sono muniti di sonda di livello, per mantenere costante il livello di acqua all'interno della caldaia.

È buona norma, al primo avviamento della macchina, riempire manualmente la caldaia per evitare che la resistenza elettrica si danneggi e che inserisca la protezione elettronica. Se questo dovesse accadere, è sufficiente spegnere la macchina e riaccenderla, per completarne il caricamento (vedi capitolo "MESSAGGI FUNZIONE MACCHINA - ERRORE LIVELLO").

Per effettuare il primo riempimento manuale, agire come descritto di seguito:

- rimuovere la griglia e il piatto raccogliocce;
- togliere la protezione in lamiera svitando le due viti laterali "A" come illustrato nella seguente figura;

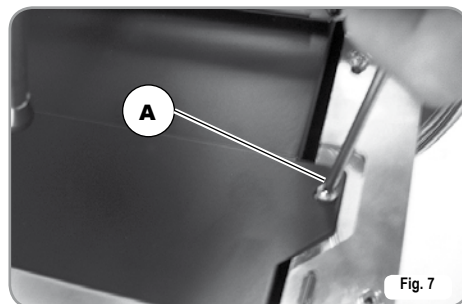


Fig. 7

- agire sul rubinetto livello manuale "A", per permettere l'ingresso dell'acqua nella caldaia;

- dopo circa 45 secondi chiudere il rubinetto "A" come illustrato nella seguente figura;

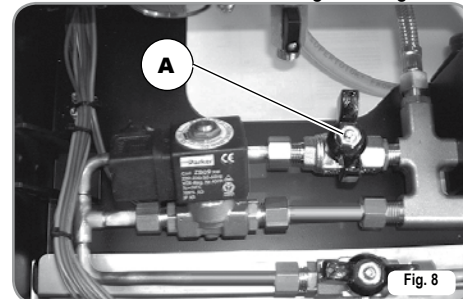


Fig. 8

- accendere la macchina (vedi capitolo "ACCENSIONE MACCHINA").

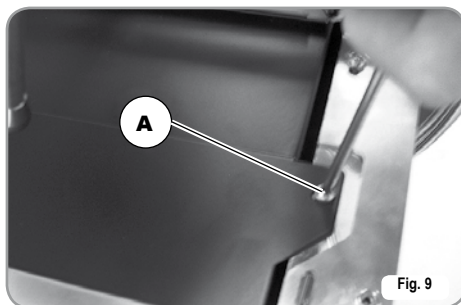
**NOTA:** Al termine dell'installazione il tecnico qualificato deve provvedere al ricambio totale dell'acqua in caldaia per almeno tre volte prima di procedere con l'utilizzo effettivo della macchina.

**3.2 REGOLAZIONE POMPA**

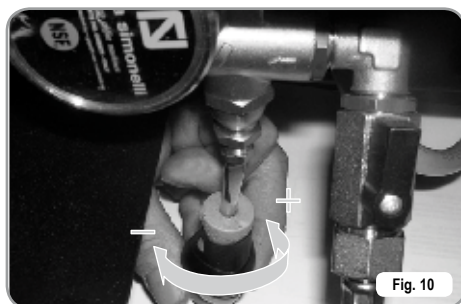
**NOTA:** Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Per modificare la pressione di esercizio della caldaia, quindi la temperatura dell'acqua, in funzione delle varie esigenze o delle caratteristiche del caffè utilizzato, agire come descritto di seguito:

- rimuovere la griglia e il piatto raccogliocce;
- togliere la protezione in lamiera svitando le due viti laterali "A" come illustrato nella seguente figura;



- Agire sulla vite di regolazione della pompa per **AUMENTARE** (senso orario) oppure **DIMINUIRE** (senso antiorario) la pressione;



Valore consigliato: 9 bar

- La pressione impostata della pompa viene visualizzata sul manometro, alloggiato all'interno della macchina;



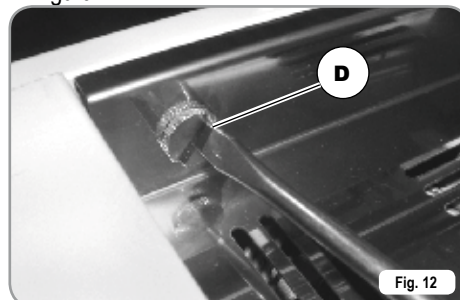
Al termine delle regolazioni, riposizionare la protezione in lamiera nell'apposito alloggiamento e fissarla con le due viti laterali; riposizionare il piatto raccogliogocce e la griglia del piano di lavoro.

### 3.3 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA

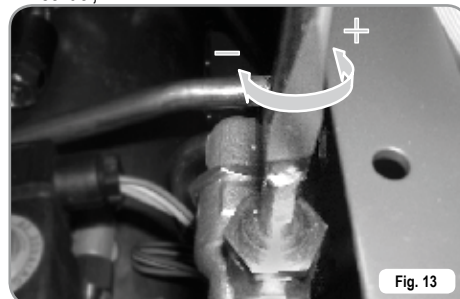
**NOTA:** Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Tutti i modelli ADONIS<sup>+</sup> sono equipaggiati di un miscelatore di acqua calda, il quale permette di regolare la temperatura di uscita dell'acqua e di ottimizzare il rendimento del sistema. Per regolare l'economizzatore acqua calda, agire sul pomello di registro.

- L'economizzatore dell'acqua calda è alloggiato all'interno della macchina;
- Per accedere all'economizzatore smontare la porzione scaldatazze sinistro svitando le due viti "D" come illustrato nella seguente figura.



- ruotare il pomello di registro in senso **ANTIORARIO / ORARIO** per **AUMENTARE / DIMINUIRE** la temperatura dell'acqua calda;



- al termine dell'operazione rimontare il pannello protettivo con le apposite viti.

### 3.4 SOSTITUZIONE BATTERIA OROLOGIO

La centralina elettronica è provvista di una batteria al litio per l'alimentazione dell'orologio con autonomia di circa tre anni, dopodiché può rendersi necessaria la sostituzione.

In caso di stop prolungato della macchina, l'orologio può essere bloccato con la seguente procedura:

- con la macchina spenta, il display visualizza:



- mantenere premuto il tasto **ENTER** per 5 sec.; il display visualizza:



L'orologio si riavvierà appena la macchina sarà collegata all'alimentazione elettrica.



#### ATTENZIONE

La sostituzione della batteria al litio deve essere eseguita **SOLO** dal Tecnico Specializzato.

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

## 4. UTILIZZO

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

**NOTA:** All'inizio dell'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.

### 4.1 PROCEDURA DI PRIMA INSTALLAZIONE O DOPO MANUTENZIONE CALDAIE (T3)

In fase di prima installazione della macchina o dopo la manutenzione di una delle caldaie, accesa la macchina dall'interruttore generale posto in basso a destra, procedere come segue:

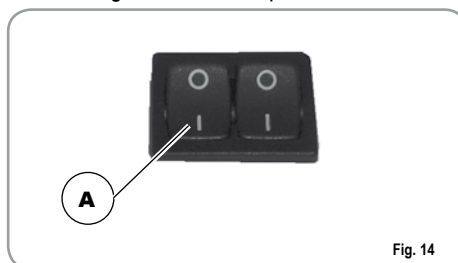
- 1) Se a display viene visualizzato " OFF - OROLOGIO DISABILITATO " procedere come al passo 3.
- 2) Se a display viene visualizzato "OFF " premere il tasto **ENTER** fino a quando non viene visualizzato a display "OFF - OROLOGIO DISABILITATO" e quindi procedere come al passo 3.
- 3) Accendere la macchina premendo il tasto **RESET** ed automaticamente dopo l'accensione uscirà acqua dai gruppi per 45 sec al fine di assicurare il corretto riempimento delle caldaie caffè.

**Questo ciclo non può e non deve essere interrotto.**

Nel caso in cui sia interrotto per mancanza di elettricità o spegnimento accidentale della macchina dall'interruttore generale alla successiva riaccensione la macchina riavvierà di nuovo il ciclo per altri 45 sec.

### 4.2 ACCENSIONE DELLA MACCHINA

- Chiudere il sezionatore e posizionare l'interruttore generale "A" in posizione "I".



- Sul display, non illuminato, compare la scritta:

OFF

**NOTA:** La macchina non è operativa, in quanto l'interruttore generale permette solo l'alimentazione della scheda elettronica.

**ATTENZIONE**

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

### ACCENSIONE / SPEGNIMENTO MANUALE

#### On - Off Automatico NON PROGRAMMATO

#### ACCENSIONE:

Premere il tasto **RESET** per 2 sec., il cicalino emette un bip, il display si illumina indicando la release della Eprom per circa 1 secondo.

La centralina effettua l'autodiagnosi delle funzioni, tutti i tasti di selezione si illuminano.

Terminata la diagnosi, sul display compare la scritta:

RISCALDAMENTO

con giorno e ora. Raggiunta la temperatura di 110°C, la scritta riscaldamento scompare, sostituita da:

MACCHINA PRONTA

**NOTA:** Tutti i tasti di selezione sono abilitati sin dalla fine della diagnosi.

**ATTENZIONE**

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

#### Spegnimento:

Premere il tasto **RESET** per 2 secondi la macchina si spegne e sul display è indicato:

OFF

**On - Off Automatico PROGRAMMATO**

La macchina si ACCENDERÀ al primo orario di accensione programmato (vedi capitolo "PROGRAMMAZIONE" e paragrafo "PROGRAMMAZIONE ON - OFF").

La centralina effettua l'autodiagnosi delle funzioni, tutti i tasti di selezione si illuminano. Terminata la diagnosi, sul display compare la scritta:

RISCALDAMENTO

con giorno e ora. Raggiunta la temperatura di 110°C, la scritta riscaldamento scompare, sostituita da

MACCHINA PRONTA

**NOTA:** Tutti i tasti di selezione sono abilitati sin dalla fine della diagnosi.

**ATTENZIONE**

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

La macchina si SPEGNERÀ al primo orario di spegnimento programmato (vedi capitolo "PROGRAMMAZIONE" e paragrafo "PROGRAMMAZIONE ON - OFF").

**NOTA:** La macchina può essere accesa o spenta manualmente come indicato nel paragrafo precedente.

**4.3 ACCENSIONE LED**

- Chiudere il sezionatore e posizionare l'interruttore generale "B" in posizione "I".

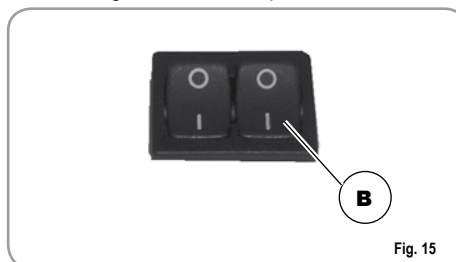


Fig. 15

**4.4 LEGENDA TASTI Configurazione selezioni**

1 Caffè corto



2 Caffè corto



1 Caffè lungo



2 Caffè lungo



Continuo



Acqua calda



Vapore



Scaldatasse

**4.5 REGOLAZIONE FLUSSO DEL VAPORE**

Per aumentare/diminuire il flusso del vapore iniettato nel latte agire sulla leva come illustrato nella figura seguente.

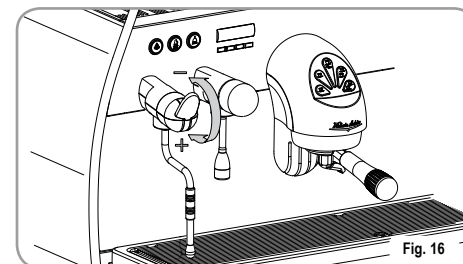


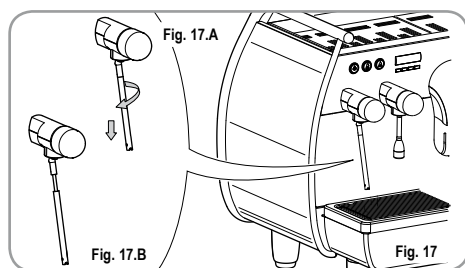
Fig. 16

**NOTA:** L'utilizzo della lancia vapore deve essere sempre preceduta dall'operazione di spurgo della condensa per almeno 2 secondi o seguendo le istruzioni del costruttore.

#### 4.4 REGOLAZIONE LANCIA TURBOCREAM (Ove Installata)

Per aumentare/diminuire la quantità di aria iniettata nel latte tramite lancia TurboCream (ed quindi aumentare/diminuire la percentuale di crema nel latte montato) procedere come illustrato in Fig. 17:

- 1) Per aumentare/diminuire la quantità di aria avvitare/svitare la cannula in teflon (2) come illustrato in Fig. 17.B.
- 2) Avvitare di nuovo la cannula in acciaio inox.

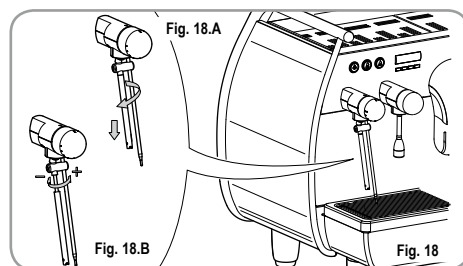


**NOTA:** Riducendo o aumentando la lunghezza (avvitando o svitandola) della cannula in teflon di qualche frazione di mm o mm si ottengono sensibili differenze nel livello di crema del latte montato.

#### 4.5 REGOLAZIONE LANCIA AUTOSTEAM (Ove Installata)

Per aumentare/diminuire la quantità di aria iniettata nel latte tramite lancia AutoSteam (ed quindi aumentare/diminuire la percentuale di crema nel latte montato) procedere come illustrato in Fig. 18:

- 1) Svitare la cannula in acciaio inox (1) come illustrati in Fig. 18.A.
- 2) Per aumentare/diminuire la quantità di aria avvitare/svitare la cannula in teflon (2) come illustrato in Fig. 18.B.
- 3) Avvitare di nuovo la cannula in acciaio inox.



- 4) Per quanto riguarda l'impostazione della temperatura si rimanda al relativo paragrafo della programmazione.

**NOTA:** Riducendo o aumentando la lunghezza (avvitando o svitandola) della cannula in teflon di qualche frazione di mm o mm si ottengono sensibili differenze nel livello di crema del latte montato.

#### 4.6 SELEZIONE ACQUA CALDA



**ATTENZIONE  
PERICOLO DI USTIONE**

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

Consente l'erogazione di acqua calda per preparare tè, camomilla e tisane.

Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore.

Premere una volta sul pulsante selezione



acqua calda, la spia si illumina.

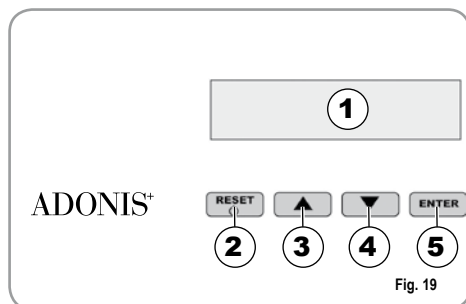
Dalla lancia acqua calda verrà erogata acqua per un tempo equivalente al valore programmato (vedi capitolo PROGRAMMAZIONE e paragrafo PROGRAMMAZIONE DOSI) o ripremere il pulsante per interrompere l'erogazione.

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

**NOTA:** L'utilizzo della lancia dell'acqua calda deve essere sempre preceduto dall'operazione di spurgo del circuito idraulico per almeno 2 secondi.

## 5. PROGRAMMAZIONE

### 5.1 LEGENDA



- ① Display LCD.
- ② Tasto **RESET**: per confermare e ritornare allo step precedente.
- ③ Tasto **CURSORI**: scorrimento dei menù ed incremento e decremento valori.
- ④
- ⑤ Tasto **ENTER**: per accedere all'interno del menù.

### 5.2 VISUALIZZAZIONE (Mod. UTENTE)

#### LISTA FUNZIONI VISUALIZZABILI (MOD. UTENTE):

CICL.AUT.PULIZIA  
 DOSI  
 CONT.EROGAZIONI  
 TOTALE  
 TOTALE MACCHINA  
 CONTEGGIO LAVAGGI

Per entrare nell'ambiente di visualizzazione in modalità utente premere il tasto **ENTER** per 8 secondi e attendere il primo segnale acustico. La macchina visualizzerà:

CICL.AUT.PULIZIA



#### CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA:

- Sul display è visualizzato:


CICL.AUT.PULIZIA

- Premere **ENTER** e sul display verrà visualizzato:

CICL.AUT.PULIZIA  
 SELEZIONA

- Il tasto centrale di ogni gruppo  comincerà a lampeggiare. Inserire il filtro cieco (Fig. 2) nel portafiltro, aggiungere mezza dose di pulicaff e agganciare il portafiltro al gruppo sul quale si vuole procedere con il lavaggio automatico. È possibile effettuare il lavaggio anche in più gruppi contemporaneamente.
- Premere il tasto  per avviare il ciclo di pulizia automatico sul gruppo. Sul display comparirà:

CICL.AUT.PULIZIA  
 1L

dove 1L indica che nel 1° gruppo è stato attivato il ciclo di lavaggio. Terminato il ciclo di 15 erogazioni da 5 secondi l'una, con una pausa fra le erogazioni di 10 secondi, il tasto  del gruppo selezionato torna a lampeggiare e sul display comparirà:

RISCIAQUARE

- Premere il tasto **RESET** per visualizzare la funzione successiva o per uscire dalla visualizzazione.

#### DOSI:

- Sul display è visualizzato:

DOSI

- Premere il tasto **ENTER** e tutti i tasti dose, acqua calda e vapore lampeggeranno.
- Premendo uno dei tasti lampeggianti a display verrà visualizzato il corrispondente valore programmato.
- Premere il tasto **▲** per tornare alla funzione precedente.
- Premere il tasto **RESET** per uscire dalla visualizzazione.

#### CONTEGGIO EROGAZIONI:

- Sul display è visualizzato:

CONT. EROGAZIONI

- Premere il tasto **ENTER** e tutti i tasti dose, acqua calda e vapore lampeggeranno.
- Premendo uno dei tasti lampeggianti a display verrà visualizzato il corrispondente contatore.
- Premere il tasto **▲** per tornare alla funzione precedente.
- Premere il tasto **RESET** per uscire dalla visualizzazione.

**TOTALE:**

- Sul display è visualizzato:

- Il tasto caffè corto di ciascun gruppo lampeggerà e premendolo potrà essere visualizzato il numero di caffè eseguiti con quel dato gruppo.
- Premere i tasti ▲ ▼ per visualizzare le altre funzioni.
- Premere il tasto **RESET** per uscire dalla visualizzazione.

**TOTALE MACCHINA:**

- Sul display è visualizzato:

- Premere i tasti ▲ ▼ per visualizzare le altre funzioni.
- Premere il tasto **RESET** per uscire dalla visualizzazione.

**CONTATORE LAVAGGI:**

- Sul display è visualizzato:

- Il tasto un caffè lungo di ciascun gruppo lampeggerà e premendolo potrà essere visualizzato il numero di cicli di lavaggio eseguiti per quel dato gruppo.
- Premere i tasti ▲ ▼ per visualizzare le altre funzioni.
- Premere il tasto **RESET** per uscire dalla visualizzazione.

**5.3 PROGRAMMAZIONE (Mod. TECNICO)****LISTA FUNZIONI PROGRAMMABILI (MOD. TECNICO):**

CICL. AUT. PULIZIA   
 PROGRAM. DOSI   
 CONT. EROGAZIONI   
 GRUPPI ATTIVI \*  
 PROGRAMM. ON/OFF   
 RISP. ENERGETICO   
 SETPOINT TEMPERATURA (e OFFSET) \*  
 PRO. SCALDATAZZE   
 DATA/ORA   
 IMP. DISPLAY (e TEMPO DI EROGAZIONE) \*  
 EROGAZIONE IN LAVAGGIO   
 TEMPO EROGAZIONE °  
 SETPOINT PRESS.   
 STORICO ALLARMI   
 MANUTENZIONE   
 ALLARME LAVAGGIO   
 LINGUA   
 TEMPERATURA   
 REG. LUMINOSITÀ

Operazione eseguibile SOLO da Tecnico Specializzato. La regolazione da parte di Tecnici NON qualificati o di altre persone potrebbe invalidare la garanzia.

- \* Solo versione T3
- ° Solo versione Digit

Per entrare nell'ambiente di visualizzazione in modalità tecnico premere il tasto **ENTER** per 10 secondi e attendere il secondo segnale acustico. Il display visualizzerà:


e successivamente:

**CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA:**



- Sul display è visualizzato:

- Premere **ENTER** e sul display verrà visualizzato:

- Il tasto centrale di ogni gruppo comincerà a lampeggiare. Inserire il filtro cieco (**Fig. 2**) nel portafiltro, aggiungere mezza dose di pulicaff e agganciare il portafiltro al gruppo sul quale si vuole procedere con il lavaggio automatico. È possibile effettuare il lavaggio anche in più gruppi contemporaneamente.
- Premere il tasto per avviare il ciclo di pulizia automatico sul gruppo. Sul display comparirà:

dove 1L indica che nel 1° gruppo è stato attivato il ciclo di lavaggio. Terminato il ciclo di 15 erogazioni da 5 secondi l'una, con una pausa fra le erogazioni di 10 secondi, il tasto  del gruppo selezionato torna a lampeggiare e sul display comparirà:

RISCIACQUARE

- Svuotare il filtro ceco da eventuali residui di pulicaff e premere il tasto  per avviare il ciclo di risciacquo nel gruppo o nei gruppi in cui è stato eseguito il lavaggio. Nel display la lettera R rimane fissa così come il tasto . Terminato il ciclo di risciacquo del gruppo o dei gruppi selezionati, nel display compare la scritta.

MACCHINA PRONTA

Nel caso in cui sia stato selezionato nella funzione "EROGAZIONE IN LAVAGGIO" ATTIVA (vedi funzione), dopo aver selezionato i gruppi da pulire, premendo il tasto **ENTER**, si può uscire dal lavaggio ed avere a disposizione i gruppi non selezionati per erogare il caffè. Se si sceglie di uscire dal lavaggio, per avere a disposizione i gruppi non in lavaggio per eventuali erogazioni, il ciclo di pulizia verrà indicato nella riga inferiore o in quella superiore a seconda della scelta effettuata nel menù "TEMPO DI EROGAZIONE". Nel caso in cui i tempi di erogazione siano disattivati, il processo di pulizia verrà visualizzato sulla riga inferiore. Durante un ciclo di lavaggio automatico fuori dal menù (quindi con erogazione abilitata), non è possibile entrare nel menù di impostazione e spegnere la macchina, sia in manuale che in automatico.

### PROGRAMMAZIONE DOSI:

- Sul display è visualizzato:

PROGRAM.DOSI

- Premendo il tasto **ENTER**, il display visualizzerà:

PROGRAM.DOSI  
SELEZIONA


Tutti i tasti programmabili cominceranno a lampeggiare.

### Caffè:


- Premere il tasto caffè da programmare, il display visualizza:

VOLUME C.C.

Seguita dal valore già programmato dalla casa costruttrice.

- Variare la dose, agendo con i pulsanti **▲ ▼**.
- Premendo il tasto caffè da programmare, inizierà l'erogazione (nel frattempo tutti gli altri tasti si spegneranno).
- Una volta raggiunta la dose desiderata premere il tasto caffè continuo  per arrestare l'erogazione.
- Sul display verrà visualizzato il nuovo valore che sarà ancora possibile modificare con i tasti **▲ ▼**.
- Premere il tasto **ENTER** per confermare la dose programmata.
- Premere il tasto **RESET** per annullare la programmazione.
- Il tasto caffè programmato si spegne.


### Acqua calda:

- Premere il pulsante  e assicurarsi che lo stesso si illumini. Sul display comparirà la scritta:

PROGRAM. DOSI  
SEC. ACQ. X.X

Il valore X.X è quello impostato.

Premere i tasti **▲ ▼** per variare il tempo di fuoriuscita dell'acqua calda da versare.

- Se si intende fare un nuovo campionamento premere nuovamente il pulsante .

Inizia l'erogazione. Quando la dose desiderata è raggiunta premere di nuovo il pulsante



- Sul display viene visualizzato il nuovo valore da noi impostato ancora modificabile selezionando i tasti **▲ ▼**.
- Premere il tasto **ENTER** o passare ad una successiva selezione per concludere l'operazione.
- Premere il tasto **RESET** per annullare la programmazione.

Il pulsante  si spegne.

### Vapore temporizzato/temperatura:


- Premere il pulsante  e assicurarsi che lo stesso si illumini.

Nelle versioni con sonda di temperatura (optional) la centralina riconosce automaticamente la presenza della sonda e sul display comparirà la scritta:

PROGRAM. DOSI  
TEMP. VAP. xC


seguita dal valore già impostato dalla casa costruttrice.


Premere i tasti ▲ ▼ per variare la temperatura che deve raggiungere la bevanda da riscaldare. Raggiunta tale temperatura si fermerà automaticamente l'erogazione del vapore.


- Nella versione standard (senza sonda di temperatura) premendo il tasto  sul display comparirà la scritta:

PROGRAM. DOSI  
SEC.VAP.

seguita dal valore già impostato dalla casa costruttrice. Premere con i tasti ▲ ▼ per variare il tempo di fuoriuscita del vapore da erogare.

- Se si intende fare un nuovo campionamento premere nuovamente il pulsante .

Inizia l'erogazione. Quando la dose desiderata è raggiunta premere di nuovo il pulsante .

- Sul display viene visualizzato il nuovo valore da noi impostato ancora modificabile selezionando i tasti ▲ ▼.
- Premere il tasto **ENTER** o passare a una successiva selezione per concludere l'operazione.
- Premere il tasto **RESET** per annullare la programmazione. Il pulsante  si spegne.

#### TRASFERIMENTO DOSI:


- Sul display è visualizzato:


PROGRAM.  
DOSI SELEZIONA

- premendo il tasto ▼ si ha la possibilità di trasferire il valore delle dosi programmate agli altri gruppi.

- Sul display è visualizzato:

TRASFERIME. DOSI  
SELEZIONA GRUPPI

a questo punto i tasti caffè continuo  del secondo, terzo e quarto gruppo lampeggeranno come in Fig. 20.

- Selezionando il tasto continuo  uno alla volta (il tasto da lampeggiante diventa a luce fissa), si trasferiscono i valori programmati del primo gruppo agli altri gruppi:

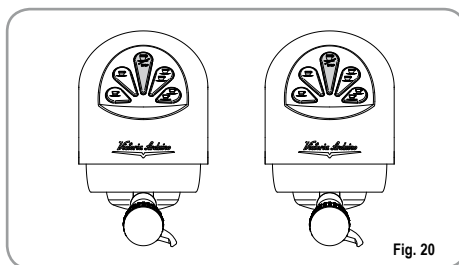


Fig. 20

- Premere il tasto **ENTER** per confermare. A questo punto sul display viene visualizzato:

PROGRAM.  
DOSI SELEZIONA

- Premere il tasto **RESET** o ▲ per uscire senza confermare.

#### DOSI STANDARD:

- Quando sul display viene visualizzato:


TRASFERIME. DOSI  
SELEZIONA GRUPPI

intendiamo richiamare i valori delle dosi standard.

- Premere il tasto ▼.

Sul display viene visualizzato:

DOSI STANDARD  
SELEZIONA GRUPPI

A questo punto i tasti caffè continuo  inizieranno a lampeggiare.

- Selezionare uno o più tasti continui (il tasto/i selezionati rimarranno a luce fissa). Il tasto/i richiameranno i valori delle dosi standard ai gruppi selezionati.
- Premere il tasto **ENTER** per confermare.

Sul display viene visualizzato:

PROGRAM.  
DOSI SELEZIONA

- Premere il tasto **RESET** o ▲ per uscire senza confermare.

**NOTA:** tutte le selezioni possono essere programmate per un tempo massimo di erogazione di due minuti, dopodiché compare la scritta (lampeggiante) sul display.

ERRORE

**CONTEGGIO EROGAZIONE:**

- Sul display è visualizzato:

CONT. EROGAZIONI

- Premendo il tasto **ENTER** sul display apparirà:

TOTALE SELEZIONE  
SELEZIONA

- Tutti i tasti erogazione cominciano a lampeggiare. Premendo uno dei tasti erogazione si visualizza il numero delle relative erogazioni effettuate.
- Per azzerare premere il tasto **RESET** per 3 secondi.

**NOTA:** Il caffè continuo è conteggiato pari a un'erogazione.

- Premere ▼ e sul display verrà visualizzato:


TOTALE MACCHINA  
EROGAZ. XXXX

Questo valore indica il numero totale di erogazioni effettuate.

- Per azzerare premere il tasto **RESET** per 3 secondi.
- Premendo il tasto ▼ sul display appare:

CONTAT.LAVAGGI

per accedere al conteggio dei lavaggi automatici premere **ENTER**.

- Nella macchina lampeggiano i tasti caffè lungo , premendo il tasto del gruppo si


visualizza il numero di cicli di lavaggio effettuati. Mantenendo premuto il tasto **RESET** per 3 secondi si azzerà il contatore.

**GRUPPI ATTIVI (SOLO VERSIONE T3):**

- È possibile impostare sia i gruppi effettivamente presenti sia quelli da attivare all'accensione della centralina stessa. Per impostare il numero dei gruppi attivi all'accensione della macchina e per modificare i gruppi attivi operare nel seguente modo:
- Accedere alla funzione premendo il tasto **ENTER**.
- È possibile attivare/disattivare singolarmente i gruppi tramite i tasti ▲ ▼. Premere **ENTER** per confermare e passare al gruppo successivo. Confermando l'ultimo gruppo si torna al menù principale.
- Premendo il tasto **RESET** si ritorna al menù principale e le eventuali modifiche apportate non vengono memorizzate.

**NOTA:** Per rendere comunque la modifica effettiva è necessario spegnere e riaccendere la macchina dall'interruttore principale posto in basso a destra.

**NOTA:** Dallo stato di macchina pronta è possibile attivare/ disattivare i gruppi disattivati/attivati premendo il tasto ▲ e il pulsante del relativo gruppo. La modifica temporanea è attiva fino a quando non si spegne e riaccende la macchina dall'interruttore generale.

**NOTA:** Nel caso venga sostituita la centralina elettronica quando viene visualizzato "GRUPPI ATTIVI" a display è necessario, premendo il tasto  caffè lungo del primo e secondo gruppo, verificare che nella dicitura a display "GRUPPI

ATTIVI X", X corrisponda al numero di gruppi effettivamente installati nella macchina.

Tramite i tasti ▲ ▼ è possibile cambiare il valore.

Per la macchina di 2 gruppi il valore deve essere X=2, per la macchina con 3 gruppi il valore deve essere X=3, per la macchina con 4 gruppi il valore deve essere X=4.

**PROGRAMMA ON/OFF:**

- Sul display è visualizzato:

PROGRAM. ON-OFF

- Premendo il tasto **ENTER**, il display visualizzerà:

LUNEDI'  
ON 07:30 OFF 23:30

I valori di ON e OFF indicano l'ora di accensione e spegnimento.

- Premere ▲ ▼ per passare ai giorni successivi o precedenti.
- Premere **ENTER** per variare l'orario programmato per l'accensione (la scritta ON 07:30 comincerà a lampeggiare).
- Utilizzare i tasti ▲ ▼ per variare l'orario di accensione.
- Premere **ENTER** per confermare e per passare all'orario programmato per lo spegnimento (la scritta OFF 23:30 comincerà a lampeggiare).
- Utilizzare i tasti ▲ ▼ per variare l'orario di spegnimento.
- Confermare, premendo **ENTER**.

- Per disabilitare l'accensione e lo spegnimento nel giorno di riposo settimanale, premere **RESET**.

Sul display verrà visualizzato:

RIPOSO SETTIMAN.

(per ripristinare, premere **RESET**).

Dopo la Domenica, premendo ancora ▼ un bip indica il passaggio alla pagina successiva.

### RISPARMIO ENERGETICO (stand-by):

- Sul display è visualizzato:

RISP.ENERGETICO

Questa funzionalità consente alla macchina di entrare o meno in uno stato di STAND-BY attivo, che permette di scegliere se spegnere completamente la macchina oppure mantenerla ad una pressione impostata (minore di quella d'esercizio).

- Premete **ENTER** e sul display verrà visualizzato:

RISP.ENERGETICO  
XXX

Dove la modalità XXX potrà essere selezionata tramite i tasti ▲ ▼.

I 4 modi di funzionamento sono:

- **OFF**: durante lo STAND-BY la macchina è spenta e a display è mostrata la scritta "OFF";
- **STAND-BY 0.10 bar**: durante lo STAND-BY la macchina mantiene una pressione pari a 0.10bar e a display (impostato a luminosità

minima) è mostrata la scritta "**BASSO CONSUMO**";

- **STAND-BY 0.50 bar**: durante lo STAND-BY la macchina mantiene una pressione pari a 0.50bar e a display (impostato a luminosità minima) è mostrata la scritta "**BASSO CONSUMO**";
- **STAND-BY 0.80 bar**: durante lo STAND-BY la macchina mantiene una pressione pari a 0.80 bar e a display (impostato a luminosità minima) è mostrata la scritta "**BASSO CONSUMO**".

Questo funzionamento si ha, sia nel caso di accensione/spegnimento manuale attraverso il tasto **RESET**, sia nel caso di accensione/spegnimento automatico attraverso la programmazione ON/OFF.

Se durante uno dei tre stati di stand-by attivo (0.10bar, 0,50bar, 0,80bar) viene premuto il tasto RES, la macchina si porterà nello stato di OFF. Una successiva pressione del tasto porterà la macchina nello stato di ON.

Premere il tasto **ENTER** per confermare la modalità selezionata a display e tornare indietro.

Premere il tasto **RESET** per tornare indietro senza confermare.

### SETPOINT TEMPERATURA (E OFFSET) (Solo versione T3):

- È possibile accedere alla funzione premendo il tasto **ENTER**.

Con ▲ ▼ si regolano le temperature delle varie caldaie e dei vari gruppi, il tasto **ENTER** conferma e passa al valore successivo. Confermando l'ultimo gruppo si torna al menù principale:

Premendo il tasto **RESET** si va alla regolazione del valore successivo, le eventuali modifiche apportate non vengono memorizzate.

SETP G1: Temperatura gruppo 1

SETP C1: Temperatura caldaia 1

SETP G2: Temperatura gruppo 2

SETP C2: Temperatura caldaia 2

SETP G3: Temperatura gruppo 3

SETP C3: Temperatura caldaia 3


SETP G4: Temperatura gruppo 4

SETP C4: Temperatura caldaia 4

### REGOLAZIONE OFFSET:

- Quando a display è visualizzato.

SETPOINT TEMP

- Premendo contemporaneamente i tasti  un caffè lungo del primo e secondo gruppo per alcuni secondi, si accede alla funzione **OFFSET**.
- Con i tasti ▲ ▼ si regolano gli **OFFSET** delle varie caldaie dei gruppi.
- Il tasto **ENTER** conferma e passa al valore successivo.
- Confermato l'ultimo gruppo si torna al menù principale.
- Premendo il tasto **RESET** si va alla regolazione del valore successivo e le eventuali

modifiche apportate non vengono memorizzate.

- OFFS. G1: Offset gruppo 1
- OFFS. C1: Offset caldaia 1
- OFFS. G2: Offset gruppo 2
- OFFS. C2: Offset caldaia 2
- OFFS. G3: Offset gruppo 3
- OFFS. C3: Offset caldaia 3
- OFFS. G4: Offset gruppo 4
- OFFS. C4: Offset caldaia 4

### PROGRAMMAZIONE SCALDATAZZE:

- Sul display è visualizzato:

PRO. SCALDATAZZE

Nell'elenco delle funzioni nascoste programmabili, sezione scaldatasse, è possibile selezionare una delle seguenti tipologie di scaldatasse: singolo (tradizionale), temperatura singola, temperatura doppia.

Premendo **ENTER** si entra nel sottomenù:

### Scaldatasse Singolo:

- Sul display è visualizzato:

PRO. SCALDATAZZE


- Premendo il tasto **ENTER**, il display visualizzerà per esempio.

PRO. SCALDATAZZE  
ON XX OFF XX

La scritta ON XX comincerà a lampeggiare, con i tasti ▲ ▼ variare il tempo di scaldatasse aperto (compreso tra 0 e 60 min).

- Premere **ENTER** per confermare e per passare al tempo di scaldatasse OFF, compreso tra 0 e 60 min.

**NOTA:** Programmando uno dei due valori ON/OFF a 0 la funzione viene automaticamente esclusa.

Quando lo scaldatasse è programmato, il pulsante  lampeggia lentamente.

- Premere il tasto **ENTER** per passare alla pagina successiva.

### Temperatura singola:

- Sul display è visualizzato:

SCALDATAZZE  
SETPOINT XXX°C

- Tramite i tasti ▲ ▼ è possibile diminuire e aumentare la temperatura nel range [40°C ÷ 80°C] / [104°F ÷ 176°F].
- Premere **ENTER** per confermare e passare alla funzione successiva.
- Premere **RESET** per tornare alla pagina precedente senza confermare.

### Temperatura Doppia:

- Sul display è visualizzato:

SCALDATAZZE 2  
SETPOINT XX°C

- Tramite i tasti ▲ ▼ è possibile diminuire e aumentare la temperatura n.1 nel range [40°C ÷ 80°C] / [104°F ÷ 176°F].
- Premere **RESET** per tornare alla pagina precedente senza confermare.
- Premere **ENTER** per confermare e passare alla fase successiva ed il display visualizzerà.

SCALDATAZZE 1  
SETPOINT XXX°C

- Tramite i tasti ▲ ▼ è possibile diminuire e aumentare la temperatura n.2 nel range [40°C ÷ 80°C] / [104°F ÷ 176°F].
- Premere **ENTER** per confermare e passare alla funzione successiva.
- Premere **RESET** per tornare alla pagina precedente senza confermare.

### PROGRAMMAZIONE DATA/ORA:

- Sul display è visualizzato:

DATA/ORA

- Premendo il tasto **ENTER**, il display visualizzerà per esempio:

LUNEDI 08:22  
08 MAGGIO 2003

- Le ore cominceranno a lampeggiare.
- Variare le ore e i minuti utilizzando i tasti ▲ ▼.
- Confermare premendo il tasto **ENTER**.

Una volta variati le ore e i minuti premere nuovamente **ENTER** e variare il giorno, il mese e l'anno utilizzando la procedura sopra descritta.

Al termine premere **ENTER** per passare alla pagina successiva.

**IMPOSTAZIONE DISPLAY (E TEMPO EROGAZIONE) (Solo versione T3):**

È possibile visualizzare nella pagina principale le temperature dei gruppi presenti nella macchina.

La temperatura viene fornita sia in °C che in °F. Nella prima riga sono presenti le temperature dei gruppi 1 e 3, mentre nella seconda riga sono presenti le temperature dei gruppi 2 e 4 oppure solo quella del gruppo 2, nel caso in cui i gruppi presenti nella macchina siano solo 3.

Si accede alla funzione premendo il tasto **ENTER** e a display verrà visualizzato "VISUAL. TEMPERAT."

Tramite i tasti ▲ ▼ è possibile selezionare "ATTIVO" o "NON ATTIVO".

Il tasti **ENTER** e **RESET** consentono di confermare e nei seguenti casi:

- Nel caso sia selezionato "ATTIVO" si ritorna al menù principale.
- Nel Caso sia selezionato "NON ATTIVO" si accede alla funzione "TEMPO DI EROGAZIONE" (descritta qui di seguito).
- Sul display è visualizzato:

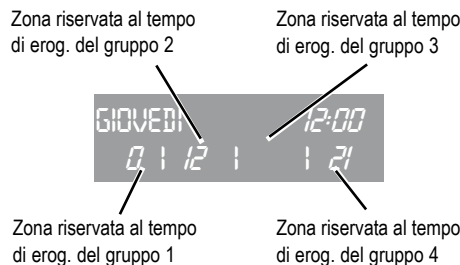
- Premendo il tasto **ENTER** il display visualizzerà:

Con i tasti ▲ ▼ sarà possibile selezionare XXX come:

- NON ATTIVO (non verranno visualizzati i tempi di erogazione).
- RIGA 1 (verranno visualizzati i tempi di erogazione nella riga 1).

- RIGA 2 (verranno visualizzati i tempi di erogazione nella riga 2).
- Premere **ENTER** per confermare e passare alla fase successiva.
- Premere **RESET** per tornare alla pagina precedente senza confermare.

Se la visualizzazione del tempo di erogazione è attiva quando viene fatta partire una erogazione, tranne che con il Continuo, la riga inferiore del display viene adibita alla visualizzazione del tempo di erogazione (o dei tempi se più gruppi stanno erogando). Ad ogni gruppo è riservata una zona della riga inferiore: la zona a sinistra è per il gruppo 1, quella di fianco per il gruppo 2 così via fino alla zona più a destra per il gruppo 4. Le varie zone sono separate da barre verticali; se un gruppo non sta erogando la zona viene lasciata vuota. Di seguito è riportato un esempio: sono in erogazione il gruppo 1 (è appena partito sono trascorsi 0 secondi), il gruppo 2 (sta erogando da 12 secondi), ed il gruppo 4 (sta erogando da 21 secondi).



Nel caso in cui si sia scelto di abilitare la visualizzazione delle temperature nella pagina principale, all'accensione della centralina o all'uscita dal menù di configurazione, prima di venir visualizzate le temperature stesse, occorre attendere circa un secondo. Le possibili informazioni sulle temperature sono le seguenti:

- Una temperatura: la corrente temperatura del gruppo;

- "LOW": la temperatura del gruppo è inferiore ai 70°C;
- "N.C.": la sonda di temperatura non è collegata;
- "C.C.": la sonda di temperatura è in corto circuito.

**EROGAZIONE IN LAVAGGIO**

È possibile attivare o meno la possibilità di uscire dal menù con il tasto **ENTER** durante un ciclo di pulizia fuori dal menù e permettere le erogazioni.

Se si sceglie di uscire dal lavaggio, per avere a disposizione i gruppi non in lavaggio per eventuali erogazioni, il ciclo di pulizia verrà indicato nella riga inferiore o in quella superiore a seconda della scelta effettuata nel menù "TEMPO DI EROGAZIONE". Nel caso in cui i tempi di erogazione siano disattivati, il processo di pulizia verrà visualizzato sulla riga inferiore.

Durante un ciclo di lavaggio automatico fuori dal menù (quindi con erogazione abilitata), non è possibile entrare nel menù di impostazione e spegnere la macchina, sia in manuale che in automatico.

Si accede alla funzione premendo il tasto **ENTER**.

Tramite i tasti ▲ ▼ è possibile selezionare tra le opzioni NON ATTIVO / ATTIVO.

Il tasto **ENTER** consente di confermare e ritornare al menù principale.

Premendo il tasto **RESET** si ritorna al menù principale e le eventuali modifiche apportate non vengono memorizzate.

**PROGRAMMAZIONE TEMPO DI EROGAZIONE (Solo versione Digit)**

- Il modello ADONIS+ Digit è dotato di un sistema elettronico in grado di controllare il tempo di erogazione dipendenti dalla macinatura del caffè.

- Sul display è visualizzato:



- Premendo il tasto **ENTER** il display visualizzerà:



Con i tasti ▲ ▼ sarà possibile selezionare XXX come:

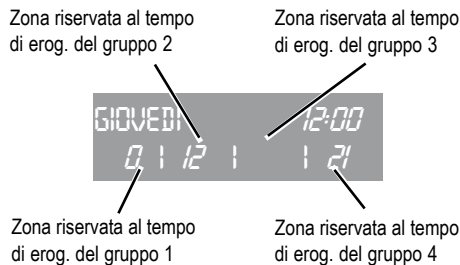
- **NON ATTIVO** (non verranno visualizzati i tempi di erogazione).
- **RIGA 1** (verranno visualizzati i tempi di erogazione nella riga 1).
- **RIGA 2** (verranno visualizzati i tempi di erogazione nella riga 2).
- Premere **ENTER** per confermare e passare alla fase successiva.
- Premere **RESET** per tornare alla pagina precedente senza confermare.

Se la visualizzazione del tempo di erogazione è attiva quando viene fatta partire una erogazione, tranne che con il Continuo, la riga inferiore del Display viene adibita alla visualizzazione del tempo di erogazione (o dei tempi se più gruppi stanno erogando).

Ad ogni gruppo è riservata una zona della riga inferiore: la zona a sinistra è per il gruppo 1, quella di fianco per il gruppo 2 così via fino alla zona più a destra per il gruppo 4.

Le varie zone sono separate da barre verticali; se un gruppo non sta erogando la zona viene lasciata vuota.

Di seguito è riportato un esempio: sono in erogazione il gruppo 1 (è appena partito sono trascorsi 0 secondi), il gruppo 2 (sta erogando da 12 secondi), ed il gruppo 4 (sta erogando da 21 secondi).



**IMPOSTARE IL SETPOINT PRESS:**

Il **SETPOINT PRESS**: permette di scegliere la pressione/temperatura di lavoro a regime.



Premendo il tasto **ENTER** il display visualizzerà:



Premere ▲ ▼ per regolare il punto di lavoro-press/temp.

- Premere **ENTER** per confermare e passare alla fase successiva.
- Premere **RESET** per tornare alla pagina precedente senza confermare.

**TABELLA PRESSIONE - TEMPERATURA**

Bar	°C	°F
0,50	110,5	230,9
0,55	111,5	232,7
0,60	112,5	234,5
0,65	113,5	236,3
0,70	114	237,2
0,75	115	239
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7

Bar	°C	°F
0,90	117,5	243,5
0,95	118	244,4
1,00	119	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121	249,8
1,20	122	251,6
1,25	112,5	252,5
1,30	123	253,4
1,35	124	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125	257
1,50	126	258,8
1,55	126,5	
1,60	127	

**VISUALIZZAZIONE STORICO ALLARMI:**

- Sul display è visualizzato:



- Premendo il tasto **ENTER**, il display visualizzerà:



- Premendo ▼ il tasto si scorrono gli ultimi dieci allarmi memorizzati. Dopo il decimo allarme, premendo di nuovo il tasto ▼ si passa alla pagina successiva.

**PROGRAMMAZIONE MANUTENZIONE:**

- Sul display è visualizzato:



- Premendo il tasto **ENTER**, il display visualizzerà:



- Utilizzare i tasti ▲ ▼ per impostare entrambi i valori.
- Utilizzare il tasto **ENTER** per confermare. Raggiunto il limite impostato di erogazioni o raggiunta la data fissata per la manutenzione sul display comparirà la scritta:



Per far scomparire la parola MANUTENZIONE occorrerà spostare la data in avanti oppure aumentare il numero dei caffè.

Una volta effettuate le modifiche, per renderle effettive è necessario azzerare il contatore interno dei cicli. Mantenere premuto il tasto **RESET** per 10 secondi per azzerare il contatore interno.

**ALLARME LAVAGGIO:**

Consente di impostare il timer (ore e minuti) dell'allarme lavaggio dei gruppi.

È possibile accedere alla funzione premendo il tasto **ENTER**.

Tramite i tasti ▲ ▼ è possibile selezionare tra le opzioni ATTIVO e NON ATTIVO.

Selezionando con **ENTER** lo stato NON ATTIVO si torna al menù principale. Selezionando invece lo stato ATTIVO è necessario impostare con i tasti ▲ ▼ e **ENTER** le ore e i minuti dopo i

quali verrà visualizzato l'allarme. Terminata l'impostazione dei minuti si ritorna al menù principale.

Premendo il tasto **RESET** si ritorna al menù principale e le eventuali modifiche apportate non vengono memorizzate.

**SELEZIONE LINGUA:**

- Sul display è visualizzato:



- Premendo il tasto **ENTER**, sul display verrà visualizzata la lingua già impostata. Scegliere la lingua desiderata utilizzando i tasti ▲ ▼.
- Premere **ENTER** per confermare e passare alla fase successiva.
- Premere **RESET** per tornare alla pagina precedente senza confermare.

**SCelta UNITÀ DI MISURA TEMPERATURA:**

- Sul display è visualizzato



- Premendo il tasto **ENTER**, il display visualizza:



o



- Con i tasti ▲ ▼ è possibile modificare l'unità di misura impostata.
- Premere **ENTER** per confermare e passare alla fase successiva.
- Premere **RESET** per tornare alla pagina precedente senza confermare.

**REGOLAZIONE LUMINOSITÀ TASTIERA:**

- Sul display è visualizzato:





- Premendo il tasto **ENTER**, sul display verrà visualizzato.



- Con la scritta "PULSANTI X" lampeggiante, scegliere il valore di luminosità desiderato da un valore minimo di 1 a un massimo di 6 utilizzando i tasti ▲ ▼.
- Confermare premendo **ENTER**.
- Il valore della luminosità "DISPLAY Y" lampeggia e utilizzando i tasti ▲ ▼ è possibile impostare la luminosità della scritta "DISPLAY Y" da un minimo di 1 ad un massimo di 3.
- Premere **ENTER** per confermare e passare alla fase successiva.
- Premere **RESET** per tornare alla pagina precedente senza confermare.

**ACCEDERE ALLE FUNZIONI NASCOSTE:**

Questo permette di accedere ad altre funzioni speciali.

In REG. LUMINOSITÀ premere i tasti 1 caffè lungo  +  del PRIMO & SECONDO gruppo per almeno 3 sec per accedere al menù speciale. Ora i pulsanti hanno le seguenti funzioni:

**RESET** (per uscire dal menu nascosto).

▲ ▼ UP/DOWN (per cambiare i parametri).

**ENTER** (per navigare il menu nascosto).

**Elenco funzioni nascoste programmabili**

**Autolivello:** con pompa - senza pompa (▲ ▼ UP/DOWN per cambiare).

**Sens. autolivello:** 1 - 2 - 3 (▲ ▼ UP/DOWN per cambiare)

**Acqua calda:** con pompa - senza pompa (▲ ▼ UP/DOWN per cambiare).

**Livello in erogazione:** non attivo - attivo (▲ ▼ UP/DOWN per cambiare).

**Taratura della temperatura:** -15 - 0 - 15 °C/F (▲ ▼ UP/DOWN per cambiare).

**Taratura della pressione:** -200 - 0 - 200 mbar (▲ ▼ UP/DOWN per cambiare).

**Preinfusione:** non attivo - attivo (▲ ▼ UP/DOWN per cambiare).

**Scaldatazze:** unica - unica temp. - Doppia temp. (▲ ▼ UP/DOWN per cambiare).

**Taratura dell'orologio:** -300 - 0 - 300 sec / mese (▲ ▼ UP/DOWN per cambiare).

**Collegamento seriale:** attivo - non attivo (▲ ▼ UP/DOWN per cambiare).

**Meno gruppo:** 0 - 1 - 2 - 3 (▲ ▼ UP/DOWN per cambiare).

**Meno servito:** 0 - 1 - 2 - 3 (▲ ▼ UP/DOWN per cambiare).

**COLLEGAMENTI DIRETTI:**

Nello stato "macchina pronta" è possibile accedere direttamente alle impostazioni di seguito, invece di passare per il menu.

**IMPOSTARE LA SETPOINT PRESS:**

Premere **ENTER** + ▲ per andare direttamente al menu di impostazione del SETPOINT PRESS (questo sarà bar o °C/°F dipenderà lo status vista sono stati).

▲ ▼ premere SU o GIÙ per spostare in alto e in basso il punto di lavoro.

Premere **ENTER** per confermare e passare alla fase successiva.

**UNITÀ DI MONITORAGGIO (°C/°F – BAR):**

Tramite display è possibile visualizzare lo stato della caldaia o in pressione oppure in temperatura.

Il passaggio da una modalità all'altra lo si effettua con il tasto ▼ del display.

Nel caso della pressione, la visualizzazione sarà in bar, mentre nel caso della temperatura la visualizzazione sarà in gradi Celsius (°C) oppure in gradi Fahrenheit (°F). L'impostazione della visualizzazione in temperatura e la scelta della scala modificano anche la pagina di impostazione del setpoint. Infatti, scegliendo la modalità temperatura, il setpoint verrà visualizzato in gradi Celsius o Fahrenheit a seconda della scelta della scala.

**ON OFF STAND-BY (MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO)**

Questo permette di ruotare in tre modalità di lavoro.

Premere **RESET** per 3 sec per accendere → spegnere → mettere in stand-by la macchina.

## 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 6.1 ARRESTO

Per arrestare la macchina bisogna ripremere l'interruttore generale e portarlo nella posizione "0".

### 6.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

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



**ATTENZIONE**

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



**ATTENZIONE**

**Non è possibile pulire l'apparecchio con getto d'acqua o immergendolo in acqua.**

**Pulizia zona lavoro:** togliere la griglia del pianolavoro sollevandolo anteriormente verso l'alto e sfilare, togliere il sottostante piatto raccogliacqua e pulire il tutto con acqua calda e detersivo.

**Pulizia carena:** per pulire tutte le parti cromate utilizzare un panno morbido inumidito.

### 6.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX

Le doccette inox sono situate sotto i gruppi erogazione, come si vede in Fig. 21.



**NOTA:** Per la pulizia operare come descritto:

- Svitare la vite posta al centro della doccetta.
- Sfilare la doccetta e verificare che i fori non siano ostruiti.
- In caso di ostruzioni pulire secondo descrizione (vedi capitolo "PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI").  
Si raccomanda di effettuare la pulizia delle doccette settimanalmente.

### 6.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO

La macchina è predisposta per il lavaggio del gruppo erogazione tramite detergente specifico in polvere.

La macchina inizierà il ciclo di pulizia che consiste nel ricircolo di acqua calda intervallata da un tempo di attesa.

È consigliabile effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno con gli appositi detersivi.



**ATTENZIONE**  
**PERICOLO DI INTOSSICAZIONE**

**Una volta tolto il portafiltro effettuare alcune erogazioni per eliminare eventuali residui di detergente.**

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

- Sostituire il filtro con quello cieco del gruppo erogatore.
- Mettervi all'interno due cucchiaini di detergente specifico in polvere e immettere il portafiltro al gruppo.
- Premere uno dei tasti caffè e arrestare dopo 10 sec.
- Ripetere l'operazione più volte.
- Togliere i portafiltro ed effettuare alcune erogazioni.

### 6.5 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI

Mettere due cucchiaini di detergente specifico in mezzo litro d'acqua calda e immergere filtro e portafiltro (escluso il manico) per almeno mezz'ora. Dopodiché risciacquare in abbondante acqua corrente.

## 7. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA

INDICAZIONI DISPLAY E TASTI	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
<b>ERRORE DIAGNOSI</b>	Al momento della diagnosi il sistema presenta delle anomalie sulle eprom della centralina.	La macchina non riscalda e tutte le funzioni sono bloccate.		
<b>ERRORE EROGAZIONE</b>	Raggiunto il tempo limite di erogazione (120 sec.) il dosatore non ha inviato gli impulsi programmati.	L'indicazione sul display lampeggia così come il tasto "continuo" del relativo gruppo.	Premere il tasto <b>RESET</b> o uno dei tasti ▲ ▼ .	
<b>ERRORE DOSATORE</b>	Se entro i primi tre secondi dall'inizio erogazione, il dosatore non ha inviato gli impulsi programmati.	Se l'erogazione non è interrotta manualmente si arriva al blocco di tempo limite (120 sec.)	Premere il tasto <b>RESET</b> o uno dei tasti ▲ ▼ .	
<b>ERRORE LIVELLO</b>	Se dopo 90 sec. di funzionamento della macchina il livello dell'acqua non viene ripristinato.	L'indicazione sul display lampeggia. La pompa si disattiva. La resistenza e tutte le funzioni sono inibite	Spegnere la macchina e riaccenderla. Si riattiveranno le funzioni.	
<b>ERRORE PRESSIONE</b>	Quando la temperatura della macchina supera i 130°C.	L'indicazione sul display lampeggia, e la resistenza si disattiva.	Il sistema si autoripristina non appena la temperatura scende sotto i 130°C.	La caldaia è provvista di un termostato di sicurezza a riarmo manuale, se la resistenza non si ripristina chiamare un tecnico specializzato.
<b>ERR. SOVRACORR.</b>	Errato assorbimento dovuto al mal funzionamento di un carico della macchina	L'indicazione sul display lampeggia. La pompa si disattiva. La resistenza e tutte le funzioni sono inibite.	Spegnere la macchina e chiamare un tecnico specializzato.	
<b>MACINATURA FINE</b>	La macchina rileva valori diversi da quelli impostati.	Tempo molto più lungo di erogazione.	Cambiare grado di macinatura e premere il tasto <b>RESET</b> o uno dei tasti ▲ ▼ .	Lasciando la macchina nello stato di programmazione, dopo 10 min. dall'ultima selezione, il sistema ritorna alla configurazione precedente e il display indica il normale funzionamento.
<b>MACINATURA GROSSA</b>	La macchina rileva valori diversi da quelli impostati.	Tempo molto più corto di erogazione.	Premere il tasto <b>RESET</b> o uno dei tasti ▲ ▼ .	



## SAFETY INDICATIONS

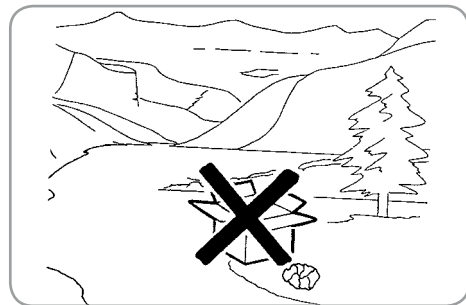
The present manual is an integral and essential part of the product and is to be delivered to the user. Carefully read all warnings in the manual as they provide important information required to install, use and maintain the unit safely. Keep this manual in a safe place for further consultation.

After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way.

If you have any doubts, do not use the unit and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) out of the reach of children as they are a potential source of danger and never loiter the environment with such materials.



DANGER OF POLLUTION



The machine is can be installed in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses by clients in hotels, motels and other residential type environments bed and breakfast type environments.

Before turning on the unit make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The nameplate can be seen inside the

machine when removing the water collection tray. The machine must be installed according to the applicable federal, state and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including backflow 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.

The manufacturer cannot be held responsible for any damages incurred if the system is not grounded.

For electrical safety, this machine requires a ground system. Contact a technically certified electrician who must check that the line electrical capacity is adequate for the maximum capacity indicated on the unit label.



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.

When installing the device, it is neces-

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

The installer must Make the hydraulic connections respecting the rules of hygiene and water safety to environmental protection in force in the place of installation. So for the hydraulic plant contact an authorized technician. Always utilise the new hose supplied for connection to the water supply. Old hoses must not be utilised.

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

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

The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children must not play with the appliance.

Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised. This appliance is for professional use only.

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

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

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

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

The maximum and minimum storage temperatures must fall within a range of  $[+5, +50]^{\circ}\text{C}$ .

The operating temperature must be within the range of  $[+5, +30]^{\circ}\text{C}$ .

The coffee machine must not be left switched on without supervision, i. e. without the presence of an operator.

Simonelli Group is not responsible for any damage caused by malfunction of the machine, in case this machine is left on without the presence of the operator.



WARNING

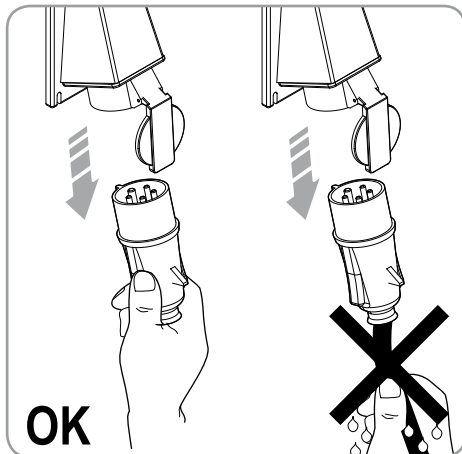
Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions.

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

In particular:

- Never touch the unit with wet hands or feet;
- Never use the unit with bare feet;
- Never use extension cords in areas equipped with baths or showers;
- Never pull on the power supply cord to unplug the unit;
- Never leave the unit exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc.);
- Never let children, unauthorized personnel or anyone who has not read this manual operate the unit.

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



Before cleaning the unit set it in a state of "0" energy, that is, "MACHINE SWITCHED OFF AND UNPLUGGED". Follow the instructions given in this manual carefully.

Refer to chapters 6 and 7 for periodical cleaning and maintenance.



OK

In case of breakdown or poor function, turn off the unit. Never tamper with the unit. Contact only professionally qualified personnel.

Only the manufacturer or an authorized service centre can make repairs and only using original spare parts.

Non compliance with the above can compromise machine safety.

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.

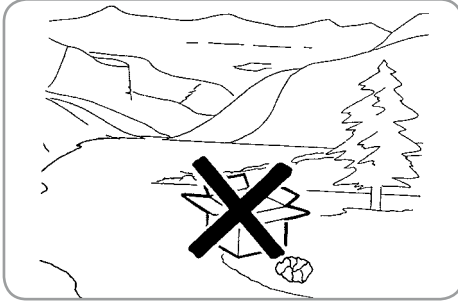
To prevent dangerous overheating, it is advisable to fully extend the power supply cord.

Never block the intake and/or heat dissipation grills, in particular those for the cup warmer.

The user must never replace the unit's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.

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

Should you decide to stop using this type of unit, we suggest you render it inoperable by unplugging it and cutting the power supply cord.

**DANGER OF POLLUTION**

Do not dispose of the machine in the environment: to dispose contact an authorized service centre or contact the manufacturer who will give indications about.

**DANGER OF INTOXICATION**

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

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

**DANGER OF BURNS**

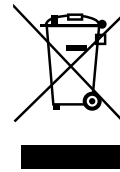
Be extremely careful when using the steam nozzle. Never place your hands under the nozzle and never touch it right after use.

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

When adding the coffee, the operator must never put his hands into the container. The noise level of the machine is less than 70db.

For machines connected to the mains water supply, the minimum pressure must be 2 bar and the maximum pressure for correct machine operation must not exceed 4 bar.

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

**CAUTION****INFORMATION TO THE USERS**

Under the senses of the Directives/ Guidelines 2011/65/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).

## TRANSPORT AND HANDLING

### APPLIANCE IDENTIFICATION

When contacting the manufacturer, Simonelli Group for any reason, always quote the machine serial number.

The machine is transported on pallets containing several machines inside boxes secured to the pallet by straps.

Before performing any transport or handling operation, the operator must:

- wear safety gloves and footwear and overalls with elasticised ends.

Pallets must be transported using an adequate lifting mechanism (fork-lift truck type).



**CAUTION:**  
COLLISION OR CRUSHING HAZARD

During the entire handling operation, the operator must make sure no one or nothing is inside the operating area. Slowly lift the pallet to about 30 cm from the ground and move to the loading area. After making sure there are no obstacles, persons or things, proceed with loading. Once at destination, always using an adequate lifting mechanism (eg. fork-lift), after making sure there is no one or nothing within the unloading area, lower the pallet to about 30 cm from the ground and transport it to the storage area.



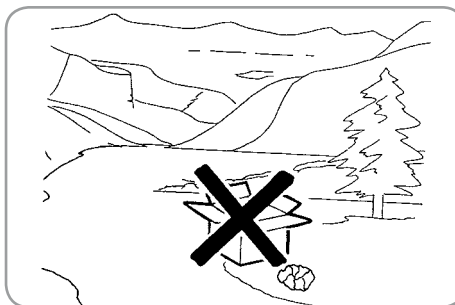
**CAUTION:**  
COLLISION OR CRUSHING HAZARD

Before performing the following operation, make sure the load is in place and is not likely to fall when the straps are cut.

The operator, wearing safety gloves and footwear, must now cut the straps and store the product. To perform this operation, check the technical characteristics of the product to determine the weight of the machine to be stored and take consequent precautions.



**POLLUTION HAZARD**



Once the machine has been freed of the pallet or container, do not discard these in the environment - pollution hazard.

---

Congratulations,

Congratulations, you have chosen an unique in its kind machine.

Read carefully what is advised in the instruction manual for “setting-up” of your **ADONIS<sup>+</sup>**.

You will see how easy it is to make delicious coffee and creamy cappuccinos.

With the passing of time, you will also realise how little maintenance is needed.

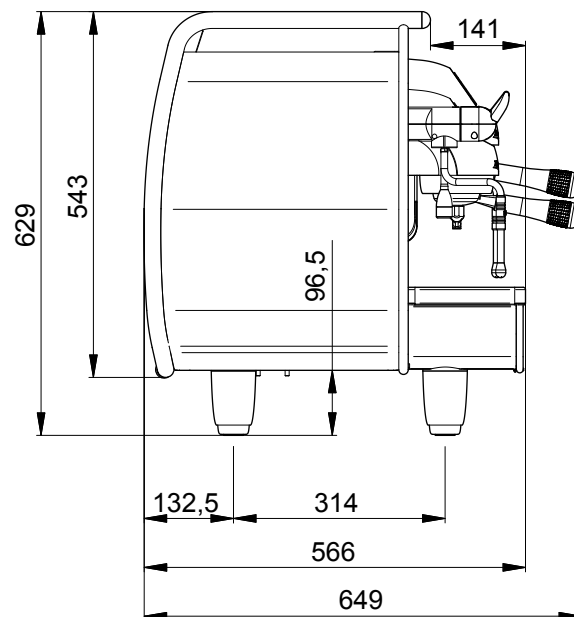
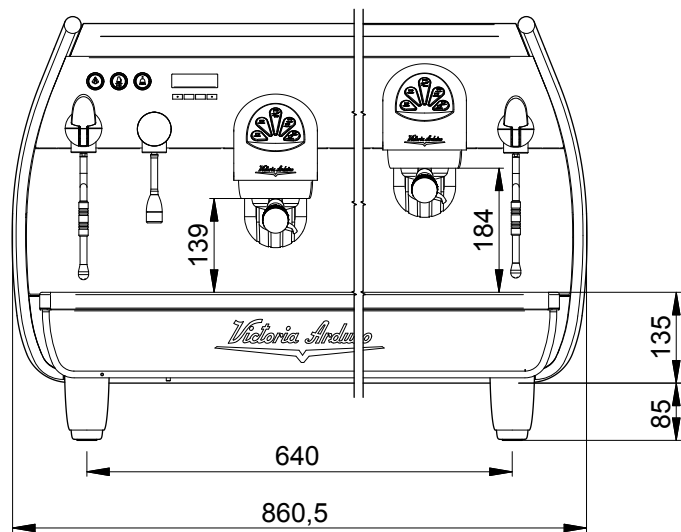
Thank you for your preference.

Cordially,

**Simonelli Group**

ADONIS<sup>+</sup>

# TECHNICAL CHARACTERISTICS



ENGLISH

	2 Groups		3 Groups	
<b>NET WEIGHT</b>	84 kg	185 lb	98 kg	216 lb
<b>GROSS WEIGHT</b>	90 kg	198 lb	108 kg	238 lb
<b>POWER</b>	4500 W		5000 W	
<b>BOILER CAPACITY</b>	14 lt		17 lt	
<b>VOLTS</b>	230-380V - 50/60Hz			

**INDEX**

<b>SAFETY INDICATIONS</b> .....	<b>33</b>	<b>6.</b>	<b>CLEANING AND MAINTENANCE</b> .....	<b>60</b>
<b>TRANSPORT AND HANDLING</b> .....	<b>36</b>	6.1	SWITCHING OFF THE MACHINE .....	60
<b>APPLIANCE IDENTIFICATION</b> .....	<b>36</b>	6.2	CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE .....	60
<b>TECHNICAL CHARACTERISTICS</b> .....	<b>39</b>	6.3	CLEANING THE STAINLESS .....	60
<b>1. MACHINE DESCRIPTION</b> .....	<b>41</b>	6.4	CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER .....	60
1.1 ACCESSORIES LIST .....	42	6.5	CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS .....	60
<b>2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS</b> .....	<b>43</b>	<b>7. MACHINE FUNCTION MESSAGES</b> .....	<b>61</b>	
2.1 WATER SPECIFICATIONS .....	43	ELECTRIC SYSTEM DIGIT 2-3 GR - CSA .....	93	
2.2 ELECTRICAL SPECIFICATION .....	43	ELECTRIC SYSTEM DIGIT 2-3 GR .....	94	
<b>3. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY</b> .....	<b>44</b>	ELECTRIC SYSTEM DIGIT 2 GR - T3 - CSA .....	95	
3.1 FILLING BOILER MANUALLY .....	44	ELECTRIC SYSTEM DIGIT 2 GR - T3 .....	96	
3.2 PUMP ADJUSTMENT .....	44	ELECTRIC SYSTEM DIGIT 3 GR - T3 - CSA .....	97	
3.3 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT .....	45	ELECTRIC SYSTEM DIGIT 3 GR - T3 .....	98	
3.4 CLOCK BATTERY REPLACEMENT .....	45	HYDRAULIC DIAGRAM DIGIT .....	99	
<b>4. USE</b> .....	<b>46</b>	HYDRAULIC DIAGRAM T3 .....	100	
4.1 COMMISSIONING PROCEDURE OR AFTER BOILER MAINTENANCE (T3 VERSION) .....	46	BOILER DIAGRAM T3 (2 - 3 GR) .....	101	
4.2 TURNING THE MACHINE ON .....	46	BOILER DIAGRAM T3 2 GR .....	102	
4.3 LED SWITCH ON .....	47	BOILER DIAGRAM T3 3 GR .....	103	
4.4 BUTTONS KEY Selection Configuration .....	47	BOILER DIAGRAM 2 GR .....	104	
4.5 STEAM FLOW ADJUSTMENT .....	47	BOILER DIAGRAM 3 GR .....	105	
4.4 ADJUSTING THE TURBOCREAM NOZZLE (If Fitted) .....	48	BOILER DIAGRAM 4 GR .....	106	
4.5 ADJUSTING THE AUTOSTEAM NOZZLE (If Fitted) .....	48			
<b>5. PROGRAMMING</b> .....	<b>49</b>			
5.1 KEY .....	49			
5.2 DISPLAY (USER mode) .....	49			
5.3 PROGRAMMING (TECHNICIAN Mode) .....	50			

# 1. MACHINE DESCRIPTION

ENGLISH

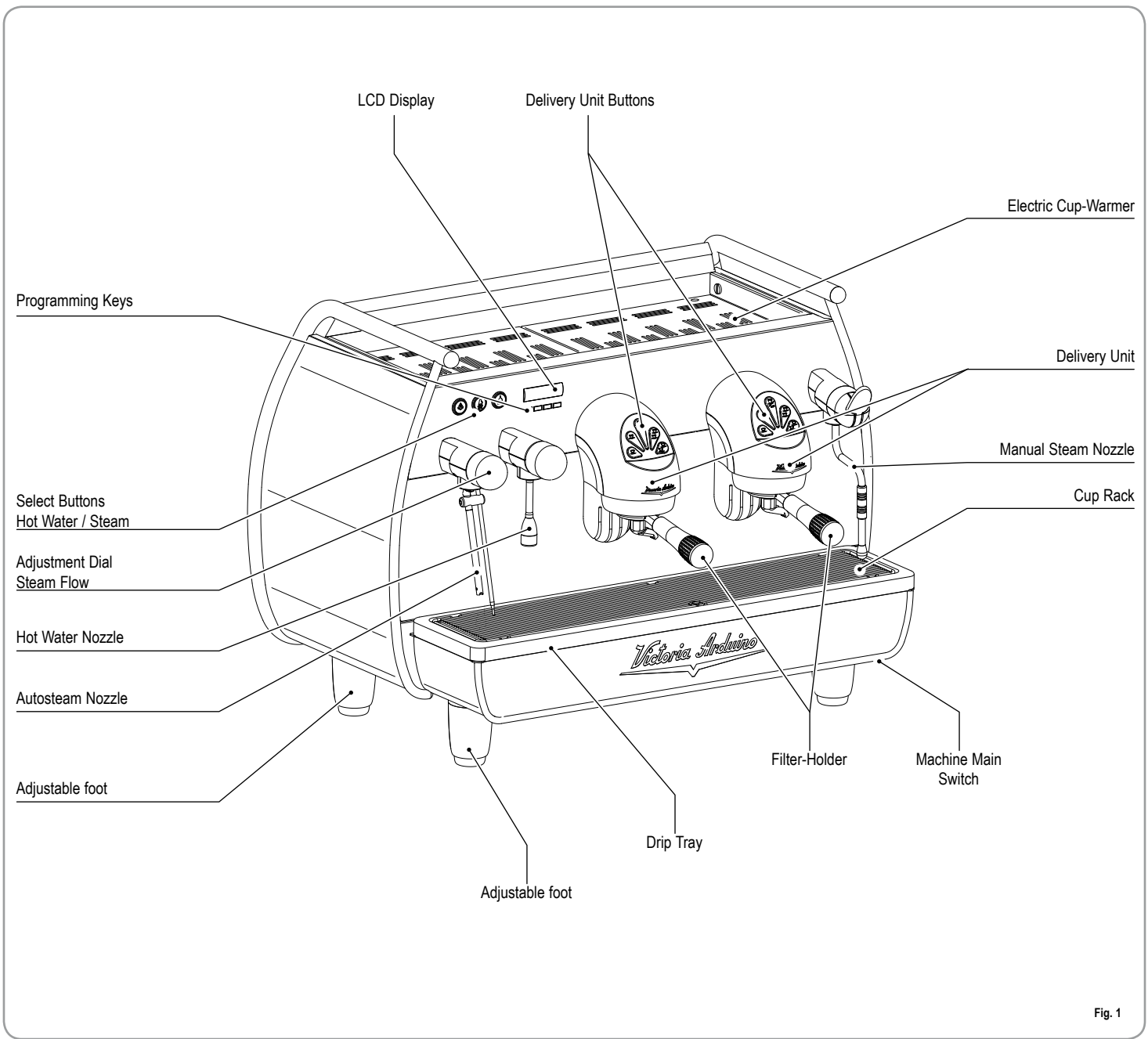


Fig. 1

# 1.1 ACCESSORIES LIST

ENGLISH

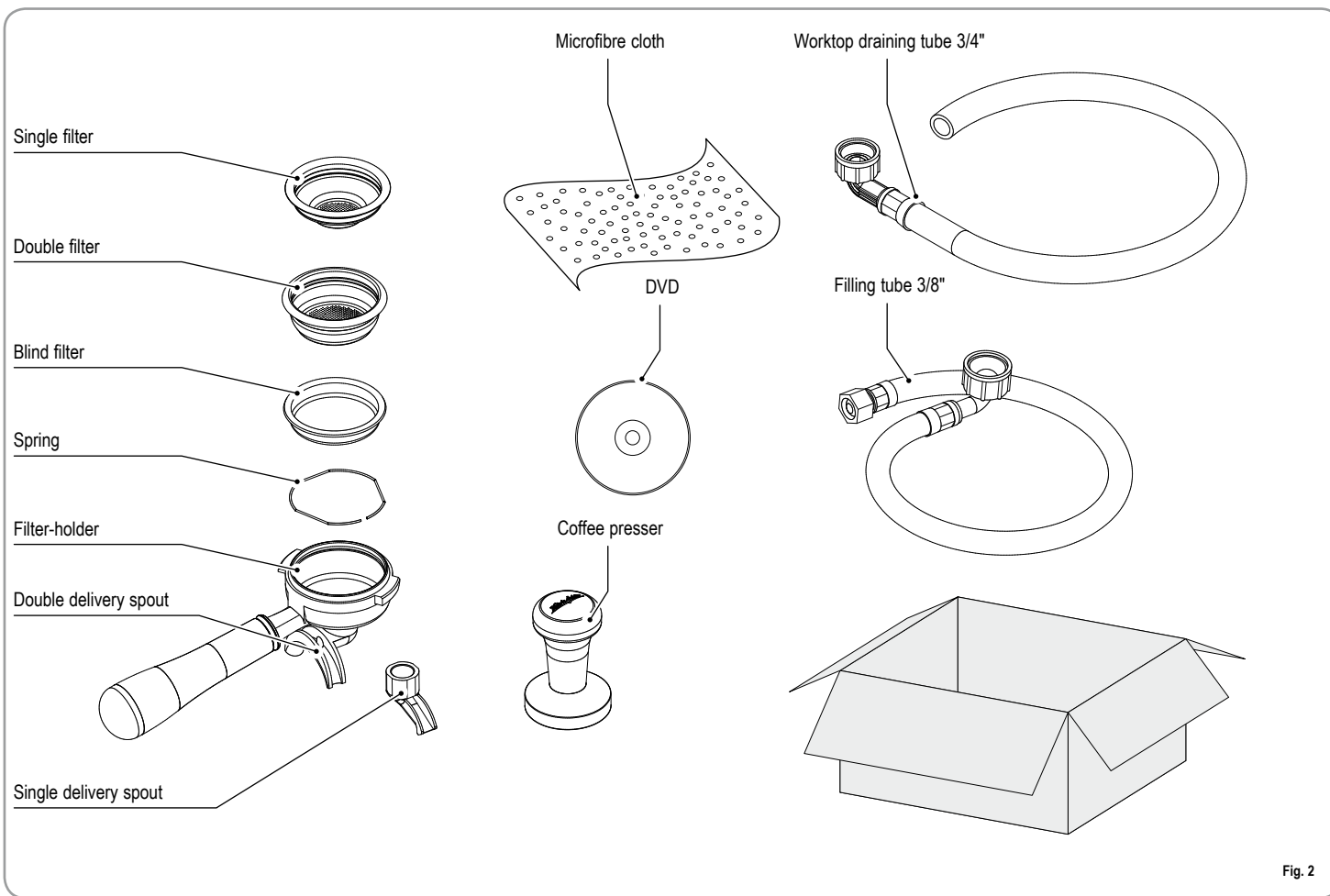


Fig. 2

DESCRIPTION	2 GROUPS	3 GROUPS
Single filter	1	1
Double filter	2	3
Spring	3	4
Filter-holder	3	4
Double delivery spout	2	3
Single delivery spout	1	1

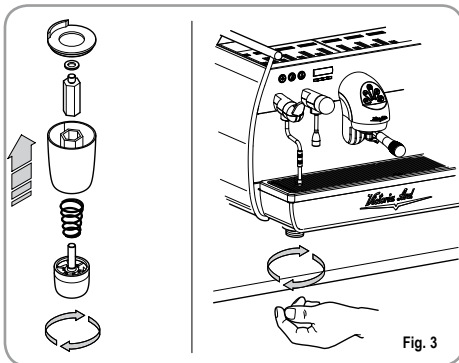
DESCRIPTION	2 GROUPS	3 GROUPS
Coffee presser	1	1
Blind filter	1	1
Worktop draining tube Ø 25 mm - l. 150 cm	1	1
Filling tube 3/8"	1	1
Microfibre cloth	1	1
DVD	1	1

## 2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS

After unpacking, assess that the machine and its accessories unit are complete, then proceed as follows:

- lace the machine so that it is level on a flat surface;
- Assemble its supporting feet by inserting the insert into the cylindrical unit;
- twist the rubber foot into the screw thread inside the unit;
- Screw the whole assembled unit into the allotted setting for the machine's adjustable feet;
- Level the machine by regulating the adjustable feet.

**NOTE:** The unit grooves have to face upwards, as shown in the following illustration.



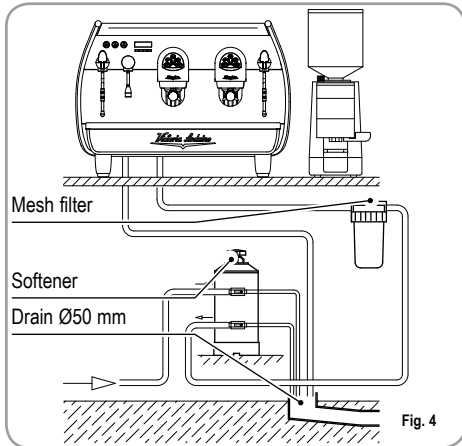
It is advisable to install a softener and then a mesh filter on the external part of the plumbing system, during preliminaries and after levelling the machine. In this way impurities like sand, particles of calcium, rust etc.. will not damage the delicate graphite surfaces and durability will be guaranteed. Following these operations, connect the plumbing systems as illustrated in the following figure.

**WARNING**

Recommended mains pressure for the water is [2.3] bar.

**WARNING**

Avoid throttling in the connecting tubes. Assess that the drain pipe is able to eliminate waste.



**NOTE:** For a correct functioning of the machine the water works pressure must not exceed 4 bars. Otherwise install a pressure reducer upstream of the softener; the internal diameter of water entrance tube must not be less than 6 mm (3/8").

### 2.1 WATER SPECIFICATIONS

Monitoring of water recipe to keep it within required levels and maintenance of filtration system is the user's responsibility. Failing to meet and maintain water at the following levels will void the entire warranty:

- total hardness 50-60 ppm (parts per million);

- water line pressure between 2 – 4bar and water to be cold;
- min flow rate: 200 l/hr;
- filtration level below 1.0 micron;
- tds (total dissolved solids) level between 50 – 250 ppm;
- alkalinity level between 10 – 150 ppm;
- chlorine level less than 0.50 mg/l;
- Ph level between 6.5 and 8.5.

### 2.2 ELECTRICAL SPECIFICATION

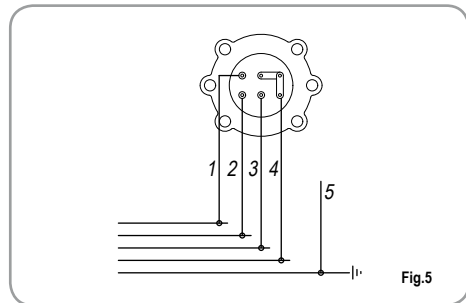
**CAUTION**  
RISK OF SHORT CIRCUITS

The machine must always be protected by an automatic omnipolar switch of suitable power with contact openings of equal distance or more than 3mm. Simonelli Group is not liable for any damage to people or objects due to not observing current security measures.

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.

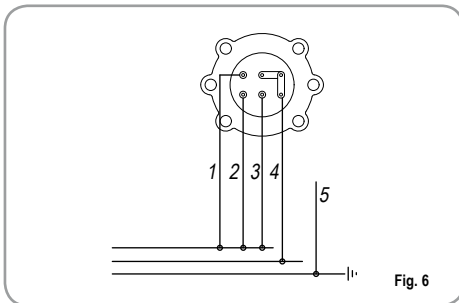
If it does not, carry out the connections on the basis of the available electrical line, as follows:

- for 380V / 3 phases voltage + Neutral:



ENGLISH

• for 230V / monophase voltage:



**KEY**

- |                                       |                                  |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| <p>1 Black<br/>2 Grey<br/>3 Brown</p> | <p>4 Blue<br/>5 Yellow-green</p> |
|---------------------------------------|----------------------------------|

ENGLISH

### 3. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY

#### 3.1 FILLING BOILER MANUALLY



This operation must be carried out with the machine turned off

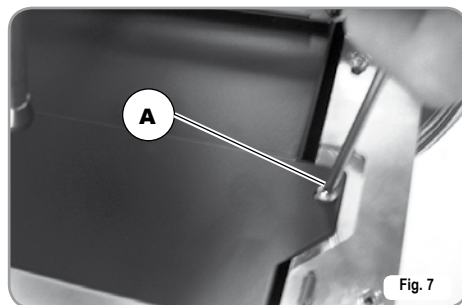
All models ADONIS<sup>+</sup> are equipped with a level gauge to keep the water level inside the boiler constant.

When using the machine for the first time, it is advisable to fill the boiler by hand to avoid damaging the electrical resistor and turning on the electronic protection.

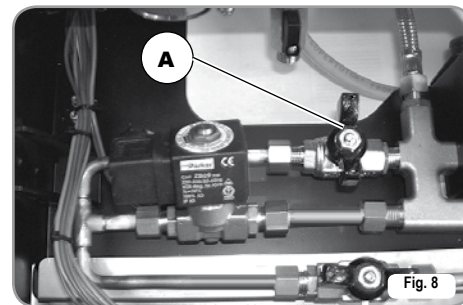
If this should happen, just turn the machine off and then start it up again to complete its loading procedure (see chapter “MACHINE FUNCTIONS MESSAGE – LEVEL ERROR”).

To fill the boiler manually for the first time, proceed as follows:

- Remove the grid and the drip tray;
- Remove the protective metal sheet by unscrewing the two side screws “A” as shown in the following illustration;



- Turn the manual “A” level tap so that water will enter the boiler;
- After about 45 seconds, shut off the valve “A” as illustrated in the following figure;



- switch on the machine (see the chapter “SWITCHING ON THE MACHINE”).

**NOTE:** 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.

#### 3.2 PUMP ADJUSTMENT

**NOTE:** This operation can be carried out while the machine is turned on.

To adjust the service pressure of the boiler, thus regulating the water temperature, according to the various functions and needs of the coffee desired, proceed as follows:

- remove the grid and the drip tray;
- remove the protective metal sheet by unscrewing the two side screws “A” as shown in the following illustration;

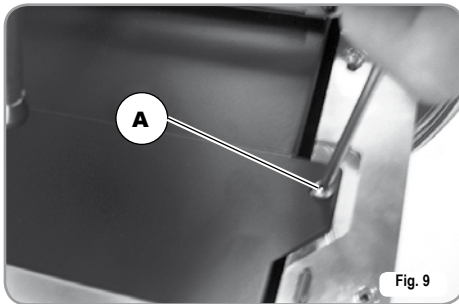


Fig. 9

- Turn the pump registration screw, turning it clock-wise to INCREASE and counter clock wise to DECREASE the pressure;

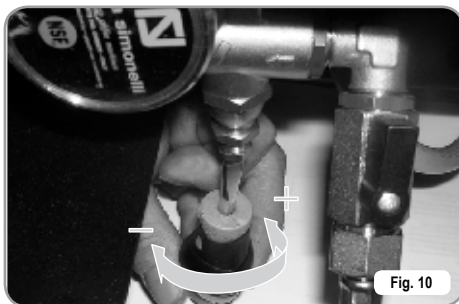


Fig. 10

Advisable pressure: 9 bar

- The set pump pressure is displayed in the pressure gauge, inside the machine (see Fig. 11);



Fig. 11

At the end of the adjustment process, refit the sheet metal guard on the relevant housing and secure it in place with the two side screws. Refit the drip tray and the work surface grid.

### 3.3 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT

**NOTE:** This operation can be carried out while the machine is turned on.

All models ADONIS<sup>+</sup> re equipped with a hot water mixer tap which adjusts the water temperature and optimises the system's performance. To adjust the hot water economiser, turn the registration knob.

- The hot water economiser is located inside the machine;
- To access the economiser, remove the cup warm-er section on the left by loosening the two screws "D" as illustrated in the following figure.

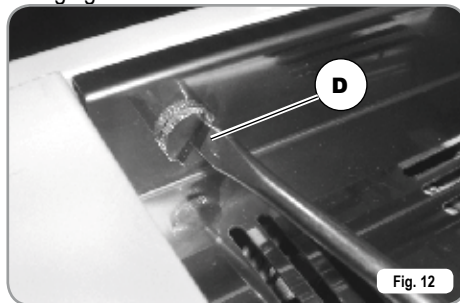


Fig. 12

- Turn the adjustment knob ANTICLOCKWISE / CLOCKWISE to INCREASE / REDUCE the temperature of the hot water;

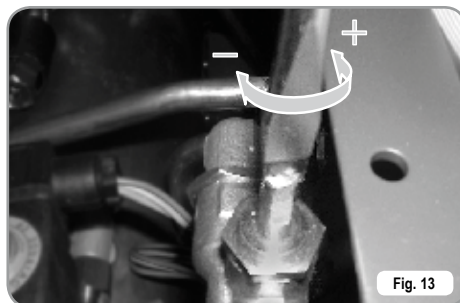


Fig. 13

- when the operation has been completed, screw the protective panel back on.

### 3.4 CLOCK BATTERY REPLACEMENT

The electronic control unit is equipped with a lithium battery to provide the clock with an approximately three-year autonomy period, after which replacing the battery may prove necessary.

In case the machine has remained unutilised for a long time, the clock can be blocked by proceeding as follows:

- with the machine off the display will read:



- Press the **ENTER** key for 5 seconds; the display will read:



The clock will start up again as soon as the machine is plugged in once more.



**WARNING**

Replacement of the lithium battery must be carried out **EXCLUSIVELY** by Qualified Technician.

Simonelli Group cannot be held liable for any damage to people or things due to non observance of the safety prescriptions described in this booklet.

## 4. USE

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

**NOTE:** At the start of the daily activity and anyway in case there are pauses longer than 8 hours, one must proceed to make happen the 100% change of the water contained in the circuits using the specific nozzles.

### 4.1 COMMISSIONING PROCEDURE OR AFTER BOILER MAINTENANCE (T3 VERSION)

When commissioning the machine for the first time or after carrying maintenance switch ON the machine using the main switch positioned lower down and on the right and proceed as follows:

- 1) If the message "OFF - CLOCK DISENABLED" appears on the display proceed as follows in step three.
- 2) If the message "OFF" appears on the display press the key until the message "OFF - CLOCK DISENABLED" appears on the display and then proceed as follows in step three.
- 3) Switch ON the machine by pressing the key and automatically water will exit from the units for 45 seconds to ensure that the coffee boiler has been correctly filled.  
**This cycle cannot and must not be interrupted.**

If this cycle is interrupted due to an electricity failure or accidental switching off of the machine using the main switch, when the machine is switched on again the cycle will start again for another 45 seconds.

### 4.2 TURNING THE MACHINE ON

- Switch off the disconnecter and set the main switch "A" to "I".

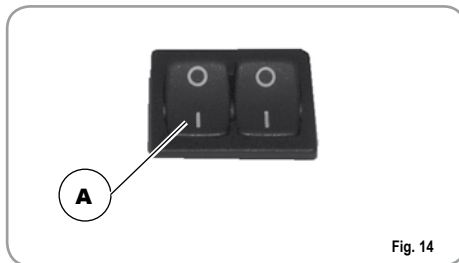


Fig. 14

- The unlit display will read:

OFF

**NOTE:** The machine is not operative in that the main switch only supplies the electronic card.



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

### MANUAL SWITCHING ON / OFF

#### Automatic On / Off NOT PROGRAMMED

#### SWITCH ON:

Press the **RESET** key for 2 seconds, the buzzer will beep, the display will light up to indicate the release of the EPROM for about 1 second. The control unit will start up an auto diagnosis cycle to check the functions, all the selection keys will light up.

Once the diagnosis is, in the display appears:

HEATING

With the day and time. When 110°C has been reached, the heating message will disappear and will be replaced by the words:

MACHINE READY

**NOTE:** On completion of the check up all the selection keys are activated.



**In case the auto diagnosis indicates error or malfunction, call an assistance centre; the operator MUST NOT intervene.**

#### POWER OFF:

Press the **RESET** key for 2 seconds; the machine will turn off and the display will read:

OFF

### Automatic On / Off PROGRAMMED

The machine will SWITCH ON at the first programmed switch-on time (see the section entitled "PROGRAMMING" and paragraph "PROGRAMMING ON - OFF").

The control unit will perform an auto diagnosis of all functions and all of the selection keys will light up. Once the diagnosis is complete, the display will read as follows:



with the date and time. Once the temperature of 110°C has been the word "Heating" will disappear to be replaced by:



**NOTE:** Once the auto diagnosis has been completed all the keys are activated.



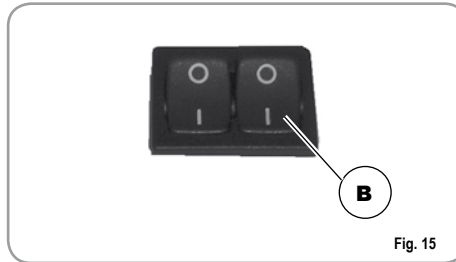
**In case the auto diagnosis indicates error or malfunction, call the assistance centre; the operator MUST NOT intervene.**

The machine will SWITCH OFF at the first time set for stop-ping the coffee maker (see chapter on "PROGRAMMING" and paragraph on "PROGRAMMING ON - OFF").

**NOTE:** the machine can be switched on or off manually as indicated in the previous paragraph.

### 4.3 LED SWITCH ON

- Switch off the disconnecter and set the main switch "B" to "I".

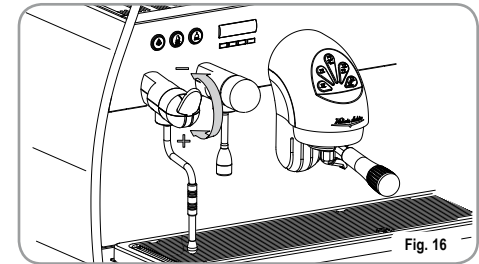


### 4.4 BUTTONS KEY Selection Configuration

- |   |   |
|---|---|
|    |    |
| 1 Small coffee  | 2 Small coffees   |
|    |    |
| 1 Long coffee   | 2 Long coffees  |
|    |    |
| Continuous  | Hot Water   |
|  |  |
| Steam   | Cup Warmer  |

### 4.5 STEAM FLOW ADJUSTMENT

Use the lever to increase/reduce the flow of steam injected into the milk, as illustrated in the following figure.



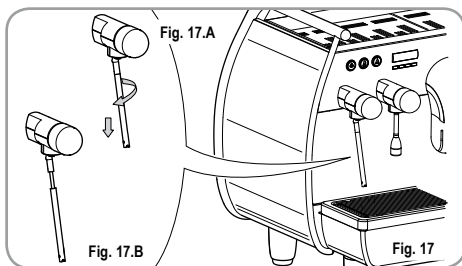
**NOTE:** Before using the steam wand, always bleed out any condensation for at least 2 seconds or according to the manufacturer's instructions.

ENGLISH

#### 4.4 ADJUSTING THE TURBOCREAM NOZZLE (If Fitted)

To increase/reduce the amount of air injected into the milk from the TurboCream nozzle (and therefore to increase/reduce the amount of foam in the heated milk) proceed as illustrated in Fig. 17:

- 1) To increase/reduce the amount of air, tighten (turning clockwise) or loosen (turning anticlockwise) the Teflon tube (2) as illustrated in Fig. 17.B.
- 2) Tighten the stainless steel tube again.

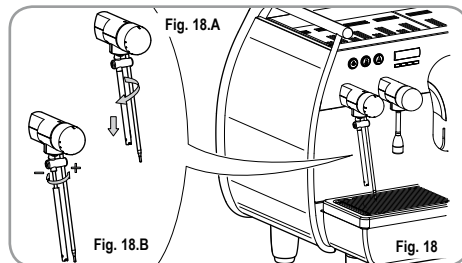


**NOTE:** By reducing or increasing the length (tightening or loosening) the tube/ Teflon tube by a few fractions of a mm/ mm, there is a significant difference in the amount of foam in the heated milk..

#### 4.5 ADJUSTING THE AUTOSTEAM NOZZLE (If Fitted)

To increase/reduce the amount of air injected into the milk from the TurboCream nozzle (and therefore to increase/reduce the amount of foam in the heated milk) proceed as illustrated in Fig. 18:

- 1) Loosen the stainless steel tube (1) as illustrated in Fig. 18.A.
- 2) To increase/reduce the amount of air, tighten (turning clockwise) or loosen (turning anticlockwise) the Teflon tube (2) as illustrated in Fig. 18.B.
- 3) Tighten the stainless steel tube again.



- 4) As far as concerns temperature settings, see the relevant programming section.

**NOTE:** By reducing or increasing the length (tightening or loosening) the tube/ Teflon tube by a few fractions of a mm/ mm, there is a significant difference in the amount of foam in the heated milk.

#### 4.6 HOT WATER SELECTION

##### CAUTION RISK OF BURNS OR SCALDING

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.

This nozzle delivers hot water to make tea or herb teas.

Place a suitable container under the hot water nozzle. Press the hot water select button once;

the light  will switch on.

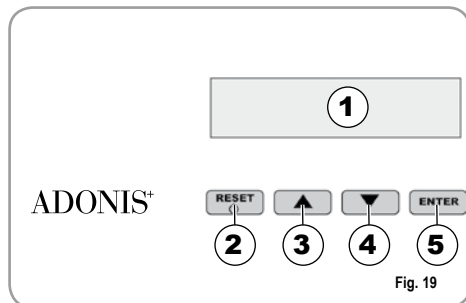
The hot water wand will deliver water for the amount of time equivalent to the set value (see PROGRAMMING section and the DOSE PROGRAMMING section) or press the button again to stop pouring.

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

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

## 5. PROGRAMMING

### 5.1 KEY



- ① LCD Display.
- ② **RESET Key:** to turn the machine on and off and to exit menu
- ③ **CURSOR Key:** to scroll the menu and to increase and decrease values.
- ④
- ⑤ **ENTER:** To access the menu.

### 5.2 DISPLAY (USER mode)

#### LIST OF DISPLAY FUNCTIONS (USER MODE):

AUTO CLEAN CYCLE  
DOSES  
POURING COUNT  
TOTAL  
MACHINE TOTAL  
TOTAL WASHES

To enter the user mode display environment, hold down the **ENTER** key for 8 seconds and wait to hear the first acoustic signal.

The machine will read:

AUTO.CLEAN.CYCLE



#### AUTOMATIC CLEANING CYCLE:

- The display will show:

AUTO.CLEAN.CYCLE


- Press **ENTER** and the display will read:

AUTO.CLEAN.CYCLE  
SELECT

- The central key in each unit  will begin to flash on and off. Insert the blind filter (**Fig. 2**) into the filter-holder, add half a dose of PULICAFF and attach the filter-holder into the unit where you intend to carry out the automatic cleaning cycle. Carrying out a cleaning cycle in more than one unit at a time is possible.
- Press the  key to start the unit automatic cleaning cycle. The display will read:

AUTO.CLEAN.CYCLE  
1L

Where 1L indicates that the cleaning cycle has been activated within the 1st unit. Once the cycle of 15 deliveries of 5 seconds each, with a 10-sec-ond pause between each delivery, has been completed the selected

unit  key will begin to flash on and off again and the display will read:

RINSE

- Press the **RESET** key to view the next functions or to quit the display mode.

#### DOSES:

- The display will read:

DOSES

- Press the **ENTER** key and all of the dose, hot water and steam keys will start to flash.
- Pressing one of the flashing keys will show the corresponding programmed setting on the display.
- Press the **▲** key to return to the previous function.
- Press the **RESET** key to quit the display mode.

#### POURING COUNT

- The display will read:


DELIVERY COUNT

- Press the **ENTER** key and all of the dose, hot water and steam keys will start to flash.
- Pressing one of the flashing keys will show the corresponding counter on the display.
- Press the **▲** key to return to the previous function.
- Press the **RESET** key to quit the display mode.

**TOTAL:**

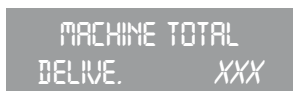
- The display will read:



- The short coffee key  of each group will flash and when pressed, the machine will show the number of coffees poured with the given group.
- Press the ▲ ▼ keys to view the other functions.
- Press the **RESET** key to quit the display mode.

**MACHINE TOTAL**

- The display will read:




- Press the ▲ ▼ keys to view the other functions.
- Press the **RESET** key to quit the display mode.

**WASH COUNT**




















- The display will read:




- The long coffee key for each group  will flash and when pressed, the display will show the number of wash cycles carried out for that particular group.
- Press the ▲ ▼ keys to view the other functions.
- Press the **RESET** key to quit the display mode.

**5.3 PROGRAMMING (TECHNICIAN Mode)**

**LIST OF PROGRAMMABLE FUNCTIONS: (TECHNICIAN MODE):**

- AUTO.CLEAN.CYCLE 
- DOSE PROGRAM. 
- DELIVERY COUNT 
- ACTIVE UNITS  \*
- ON-OFF PROGRAM. 
- ENERGY SAVING 
- SETPOINT TEMPERATURE (and OFFSET)  \*
- CUP-WARMER PRO. 
- DATE/TIME 
- DISPLAY SETTING (and DELIVERING TIME)  \*
- DELIVERING IN WASHING MODE 
- POURING TIME  °
- SETPOINT PRESS. 
- HISTORICAL ALARM 
- MAINTENANCE 
- WASH ALARM 
- LANGUAGE 
- TEMPERATURE 
- LIGHT ADJUST 

 Operation to be carried out EXCLUSIVELY by a Qualified Technician. Adjustment by qualified technicians can invalidate the guarantee.

- \* T3 version only
- ° Digit version only

To enter the Technician Mode programming environment, hold down the **ENTER** key for at least 10 seconds and wait for the acoustic signal:



followed by:





**AUTOMATIC CLEANING CYCLE**

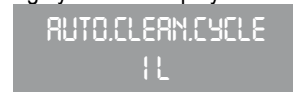
- The display will read:




- Press **ENTER** and the display will read:





- The central key in each unit  will begin to flash on and off. Insert the blind filter (**Fig. 2**) into the filter-holder, add half a dose of PULICAFF and attach the filter-holder into the unit where you intend to carry out the automatic cleaning cycle. It is possible to wash more than one group at the same time.
- Press the  key to start the unit automatic cleaning cycle. The display will read:



Where 1L indicates that the cleaning cycle has been activated within the 1st unit. Once the cycle of 15 deliveries of 5 seconds each, with a 10-second pause between each deliv-

ery, has been completed the selected unit  key will begin to flash on and off again and the display will read:



- Eliminate any residues of PULICAFF from the blind filter and press  the rinsing cycle starting up key of the unit or units where the cleaning cycle has been effected. The letter R will remain on the display like the key . Once the rinsing cycle of the selected unit or units has been completed, the display will read:



If ACTIVE has been selected in the function “DELIVER WHILE WASHING” (see function), after the groups to be cleaned have been selected, pressing the **ENTER** key will quite the washing mode to use the other, non-selected units to deliver coffee. When the washing mode is closed to make the units not being washed available to deliver coffee, the washing cycle will be shown in the top or bottom line of the screen, according to the choice made in the “DELIVERING TIME” menu. If the delivering times are deactivated, the washing process will be displayed on the bottom line. It is not possible to open the setting menu and to switch off the machine, either manually or automatically, during an automatic washing cycle not in the menu (therefore, with delivering enabled).

### PROGRAMMING DOSES:

- The display will read:



- Press **ENTER** and the display will read:








All the programmable keys will start to flash on and off.

### Coffee:


- Press the coffee key you wish to program; the display will read:





Followed by the dose amount already set by the manufacturers.






- Vary the dose, by pressing the buttons  .
- By pressing the coffee key you want to program, delivery will be started up (in the meantime all the other keys will turn off).
- Once you have the required dose, press the continuous coffee key  to stop pouring..
- The display will show the new dose amount which can still be changed by means of the keys  .
- Press the **ENTER** key to confirm the programmed dose.
- Press the **RESET** key to cancel programming.
- The programmed coffee key will switch off.

### Hot Water:


- Press the  button and make sure that it lights up. The display will read:





The value X.X is the default setting. Press the   keys to vary the hot water delivery time.


- If a new sampling is desired press the  button again. Delivery starts. When the desired dose has been reached press the button again .
- The display will show the new dose value set which can still be changed by pressing the   keys.
- Press the **ENTER** key or go on to a further selection to terminate the operation.
- Press the **RESET** key to cancel programming. The  button will turn off.

### Timed steam:



- Press the  button and make sure it lights up. In those models provided with a temperature probe (optional) the control unit automatically recognizes the presence of the probe and the display will read:








followed by the temperature set previously by the manufacturer. Press the   keys to vary the temperature of the beverage you want to heat. When the desired temperature has been reached, the steam delivery will automatically stop.

- In the standard version (without temperature probe), on pressing the  the display will read:

PROGRAM. DOSES  
STER.SEC.

followed by the amount already set by the manufacturers. Press on the   keys to vary the steam delivery time.


- If a new sampling is desired press the  button again. Delivery starts. When the desired dose has been reached press the button again .

- The display will show the new value set which can still be changed by pressing the  .
- Press the **ENTER** key or go on to a further selection to terminate the operation.
- Press the **RESET** key to cancel programming. The  button will turn off.

#### TRANSFERRING DOSES:


- When the display reads:


PROGRAM. DOSES  
SELECT

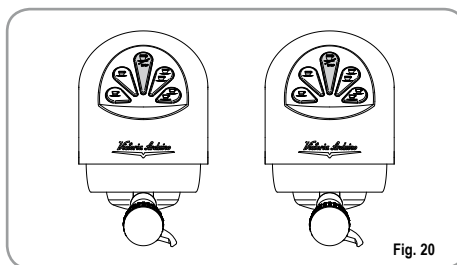
- transferring the set dose to other units is possible by pressing the  key.

- The display will read:

DOSES TRANSFER  
SELECT GROUPS


At this point, the continuous coffee keys  of the second, third and fourth groups will flash as shown in **Fig. 20**.

- Selecting the continuous key  (the key will stop flashing and remain lit) will transfer the values programmed for the first group to the other groups, one at a time:



- Press the **ENTER** key to confirm. At this point the display will read:

PROGRAM DOSES  
SELECT


- Press the **RESET** or  key to exit without confirmation.

#### STANDARD DOSES:


- When the display reads:

DOSES TRANSFER  
SELECT GROUPS

we mean to recall the standard dose values.

- Press the  key. The display will read:


DEFAULT SETTING  
SELECT GROUPS

At this point, the continuous coffee keys  will begin to flash.

- Select one or more continue keys (the key or keys selected will remain lit up). The key or keys will recall the selected unit's standard doses.
- Press the **ENTER** key to confirm.

The display will read:

PROGRAM DOSES  
SELECT

- Press the **RESET** to  key to exit without confirmation.

**NOTE:** all the selections can be programmed for a maxi-mum of two minutes; after that time a flashing message will appear on the display saying:

ERROR

**DELIVERY COUNT:**

- The display will read:

DELIVERY COUNT

- By pressing the **ENTER** key the display will read:

SELECTION  
TOTAL SELECT

- If the delivery keys will start to flash on and off. By pressing one of the delivery keys the amount of the deliveries made will be visualised.
- Hold down the **RESET** key for 3 seconds to reset.

**NOTE:** The continuous coffee equals one delivery.

- Press **▼** key and the display will read:


MACHINE TOTAL  
DELIVE. XXXX

This indicates the total amount of deliveries made.

- Hold down the **RESET** key for 3 seconds to reset.
- By pressing the **▼** key the display will read:

CLEANING COUNTER

To access the automatic cleaning counter press **ENTER**.

- The long coffee keys , on the machine will begin to flash; when the group key is pressed, the display will show the number of


wash cycles carried out. Hold down the **RESET** key for 3 seconds to reset.

**ACTIVE UNITS (T3 VERSION ONLY):**

- It is possible to set both the units actually present and those to be enabled when the control unit is switched on. To set the number of active units when the machine is switched on and to change the active units, proceed as follows:
- Switch on the function by pressing the **ENTER** key.
- It is possible to activate/deactivate individual units by pressing the **▲ ▼** keys. Press **ENTER** to confirm and to pass on to the next unit. When the last unit is confirmed, the function returns to the main menu.
- Pressing the **RESET** key returns to the main menu and any changes made will not be saved.

**NOTE:** To make a change effective, it is necessary to switch the machine off and then on again, using the main switch located in the bottom right.

**NOTE:** From the machine ready state, it is possible to activate/deactivate the deactivated/activated units by pressing the **▲** key and the button for the unit in question. This temporary change is active until the machine is switched off and then on again from the main switch.

**NOTE:** If the electronic control unit is replaced, when the "ACTIVE UNITS" are shown on the display, it is necessary to press the  long coffee key for the first and second group to make sure that in the "ACTIVE GROUPS X" on the display, X actually corresponds to the number of units installed on the machine.

it is possible to change the value with the keys **▲ ▼**.

For machines with 2 units, the value should be X=2, for machines with 3 units, the value should be X=3, for machines with 4 units, the value should be X=4.

**PROGRAM. ON/OFF:**

- The display will read:

ON-OFF PROGRAM.

- By pressing the **ENTER**, the display will read:

MONDAY  
ON 07:30 OFF 23:30

where the ON and OFF values indicate when the machine will turn on and off.

- Press **▲ ▼** to change the day forward and backward.
- Press **ENTER** to vary the programmed starting up time (the message ON 07:30 will start to flash on and off).
- Use the **▲ ▼** keys to vary the starting up time.
- Press **ENTER** to confirm and to go on to the programmed switching off time (the message OFF 23.30 will start to flash on and off).
- Use the **▲ ▼** keys to vary the switching off time.
- Confirm by pressing **ENTER**.

- To de-activate the on/off function on weekly day-off, press **RESET**.

The display will read:

DRY OFF

(to reinstate, press **RESET**).

After the word SUNDAY, by pressing ▼ again, a beep will signal that you have come to the following page.

#### ENERGY SAVING (stand-by):

- The display will read:

ENERGY SAVING

This function allows the machine to enter an active STANDBY status, where it is possible to choose whether to switch off the machine completely or to keep it at a set pressure (lower than working pressure).

- Press ENTER and the display will read:

ENERGY SAVING  
XXX

Here it is possible to select the XXX mode using the ▲ ▼ keys.

The 4 operating modes are:

- OFF: during STANDBY the machine is switched off and the display reads "**OFF**";
- STAND-BY 0.10 bar: during STANDBY, the machine maintains a pressure of 0.10 bar and the display (set to minimum brightness) reads "**LOW POWER USE**";
- STAND-BY 0.50 bar: during STANDBY, the machine maintains a pressure of 0.50 bar and the display (set to minimum brightness)

reads "**LOW POWER USE**";

- STAND-BY 0.80 bar: during STANDBY, the machine maintains a pressure of 0.80 bar and the display (set to minimum brightness) reads "**LOW POWER USE**".

This type of operation is possible when switching the machine on/off manually using the **RESET** key and when switching the machine on/off automatically using the ON/OFF programming function. If the **RESET** key is pressed while the machine is in one of the standby conditions (0.10 bar, 0.50 bar, 0.80 bar), the machine switches to OFF. If the key is pressed again, the machine enters the ON mode.

Press the **ENTER** key to confirm the mode selected from the display and go back.

Press the **RESET** key to go back without confirming.

#### SETPOINT TEMPERATURE (AND OFFSET) (Version T3 only):

- It is possible to access this function by pressing the **ENTER** key.

The ▲ ▼ key serves to adjust the temperatures of the boilers and units; the **ENTER** key is used to confirm and pass to the next value. When the last unit has been confirmed, the function returns to the main menu:


Pressing the **RESET** key moves to the next value to be adjusted; any changes made will not be saved.

SETP G1: Unit 1 temperature  
SETP C1: Boiler 1 temperature  
SETP G2: Unit 2 temperature  
SETP C2: Boiler 2 temperature  
SETP G3: Unit 3 temperature  
SETP C3: Boiler 3 temperature  
SETP G4: Unit 4 temperature  
SETP C4: Boiler 4 temperature

#### ADJUSTMENT OFFSET:

- When the display reads:

SETPOINT TEMP

- Holding down the  one long coffee keys for the first and second units together for a few seconds will open the OFFSET function.
- The ▲ ▼ keys serve to adjust the OFFSET of the various unit boilers.
- The **ENTER** key confirms and passes to the next value.
- When the last unit has been confirmed, the function returns to the main menu.
- Pressing the **RESET** key passes to the adjustment of the next value; any changes made will not be saved.

- OFFS. G1: Group 1 Offset
- OFFS. C1: Boiler 1 Offset
- OFFS. G2: Group 2 Offset
- OFFS. C2: Boiler 2 Offset
- OFFS. G3: Group 3 Offset
- OFFS. C3: Boiler 3 Offset
- OFFS. G4: Group 4 Offset
- OFFS. C4: Boiler 4 Offset

### CUP-WARMER PROGRAMMING:

- The display will read:



In the cup warmer section of the list of programmable hidden functions, it is possible to select one of the following types of cup warmer; single (traditional), single temperature, double temperature. Pressing **ENTER** will open the sub-menu:

### Single Cup Warmer:

- The display will read:




- Pressing **ENTER**, will cause the display to read, for example:



The message ON XX will begin to flash; use the **▲ ▼** keys to change the cup warmer open time (from 0 to 60 min.).

- Press **ENTER** to confirm and pass to the cup warmer OFF time (from 0 to 60 min.).
- NOTE:** Setting one of the two ON/OFF values to 0 will automatically bypass the function.

When the cup warmer is programmed, the  button will flash slowly.

- Press the **ENTER** key to pass to the next page.

### Single temperature:

- The display will read:



- Using the **▲ ▼** keys, it is possible to increase or reduce the temperature within a certain range [40°C ÷ 80°C] / [104°F ÷ 176°F].
- Press **ENTER** to confirm and pass to the next step.
- Press **RESET** to return to the previous page without confirming.

### Double Temperature

- The display will read:



- Using the **▲ ▼** keys, it is possible to increase or reduce the temperature no.1 within a certain range [40°C ÷ 80°C] / [104°F ÷ 176°F].
- Press **RESET** to return to the previous page without confirming.
- Press **ENTER** to confirm and pass to the next step; the display will read:



- Using the **▲ ▼** keys, it is possible to increase or reduce the temperature no.2 within a certain range [40°C ÷ 80°C] / [104°F ÷ 176°F].
- Press **ENTER** to confirm and pass to the next step.
- Press **RESET** to return to the previous page without confirming.

### DATE/TIME PROGRAMMING:

- The display will read:



- By pressing the **ENTER**, key, the display will read for example:



- The times will start to flash on and off.
- Vary the hours and the minutes by using the key **▲ ▼**.
- Confirm by pressing the **ENTER** key.

Once the hours and the minutes have been varied press **ENTER** again and vary the day, the month and the year by using the same procedure as de-scribed above. On completion press **ENTER** to go on to the next page.

**DISPLAY (AND DELIVERY TIME) SETTING (T3 version only):**

In the main menu, it is possible to see the temperatures of the units on the machine. The temperatures are given in both in °C and °F. The first line shows the temperatures for units 1 and 3, while the second line shows the temperatures of units 2 and 4 or just the temperature for unit 2, if there are just 3 units on the machine.

The function is opened by pressing the **ENTER** key and the display will read "TEMP. DISPLAY". Using the **▲ ▼** keys it is possible to select "ACTIVE" or "NOT ACTIVE".

The **ENTER** e **RESET** keys serve to confirm in the following cases:

- If "ACTIVE" is selected, this returns to the main menu.
- If "NOT ACTIVE" is selected, this opens the "DELIVERY TIME" function (described here below).
- The display will read:



- When the **ENTER** key is pressed, the display will read:



Using the **▲ ▼** keys, it is possible to select XXX as:

- NOT ACTIVE (pouring times will not be shown).
- ROW 1 (pouring times will be shown in row 1).

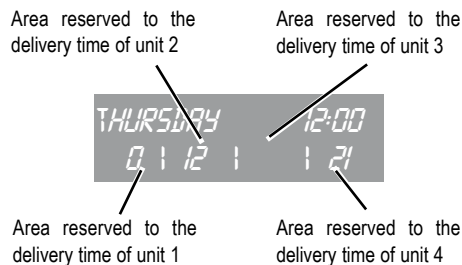
- ROW 2 (pouring times will be shown in row 2).
- Press **ENTER** to confirm and pass to the next step.
- Press **RESET** to return to the previous page without confirming.

If the delivery time display is on when a delivery is started - unless with the Continuous function - the bottom line of the display will show the delivery time (or times if more than one unit is delivering).

Each group has an area of the bottom line: the area on the left is for unit 1; the area alongside it is for unit 2 and so on, until the area on the far right, which is for unit 4.

The different areas are separated by vertical bars; if a group is not delivering, the area is empty.

Here below is an example: unit 1 is delivering (it has just started and 0 seconds have passed); unit 2 has been delivering for 12 seconds and unit 4 is delivering (it has been delivering for 21 seconds)..



If the choice of activating the temperature display on the main page, when the power unit is switched on or the configuration menu closed, it is necessary to wait about a second before the temperatures are displayed. The available temperature information is as follows:

- One temperature: the current unit temperature;
- "LOW": the temperature of the unit is below 70°C;

- "N.C.": the temperature probe is not connected;
- "C.C.": the temperature probe has short circuited.

**DELIVERY WHILE WASHING**

It is possible to activate or not, the possibility to quit the menu with the **ENTER** key during a washing cycle to allow pouring.

When choosing to quit the washing function to be able to use the units not being washed for pouring as required, the washing cycle will be shown in the bottom or top line, depending on the choices made from the "POURING TIME" menu. If the pouring times are deactivated, the washing process will be viewed on the bottom line.

During an automatic washing cycle, off the menu (therefore, with pouring enabled), it is not possible to enter the setting menu to switch off the machine either in manual or automatic mode.

The function is opened by pressing the **ENTER** key.

Using the **▲ ▼** keys, it is possible to select between the NOT ACTIVE / ACTIVE options.

The **ENTER** key serves to confirm and return to the main menu.

Pressing the **RESET** key returns to the main menu and any changes are not saved.

**PROGRAMMING THE POURING TIME (Digit version only)**

- The ADONIS Digit is equipped with an electronic system to control delivery times according to the coffee grinding fineness.
- The display will read:



- When the **ENTER** key is pressed, the display

will read:



Using the ▲ ▼ keys, it is possible to select XXX as:

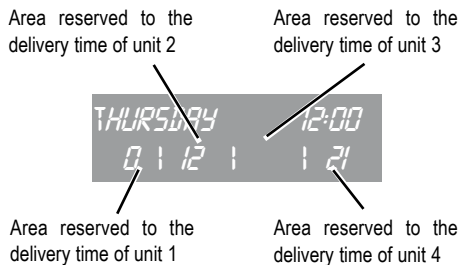
- NOT ACTIVE (pouring times will not be shown).
- ROW 1 (pouring times will be shown in row 1).
- ROW 2 (pouring times will be shown in row 2).
- Press **ENTER** to confirm and pass to the next step.
- Press **RESET** to return to the previous page without confirming.

If the delivery time display is on when a delivery is started - unless with the Continuous function - the bottom line of the display will show the delivery time (or times if more than one unit is delivering).

Each group has an area of the bottom line: the area on the left is for unit 1; the area alongside it is for unit 2 and so on, until the area on the far right, which is for unit 4.

The different areas are separated by vertical bars; if a group is not delivering, the area is empty.

Here below is an example: unit 1 is delivering (it has just started and 0 seconds have passed); unit 2 has been delivering for 12 seconds and unit 4 is delivering (it has been delivering for 21 seconds).



### SETTING THE SET POINT PRESS

The SETPOINT PRESS: allows to chose the pressure/ temperature in the working status.



When the **ENTER** key is pressed, the display will read:



Press ▲ ▼ to adjust the work-press/temp point.

- Press **ENTER** to confirm and pass to the next step.
- Press **RESET** to return to the previous page without confirming.

### PRESSURE - TEMPERATURE TABLE

Bar	°C	°F
0,50	110,5	230,9
0,55	111,5	232,7
0,60	112,5	234,5
0,65	113,5	236,3
0,70	114	237,2
0,75	115	239
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
Bar	°C	°F
0,90	117,5	243,5
0,95	118	244,4
1,00	119	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121	249,8
1,20	122	251,6

1,25	112,5	252,5
1,30	123	253,4
1,35	124	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125	257
1,50	126	258,8
1,55	126,5	
1,60	127	

### HISTORICAL ALARM VISUALISATION:

- The display will read:



- By pressing the **ENTER** key, the display will read:



- Pressing the ▼ key, allows you to scroll down the ten previous alarms saved in the memory. After the tenth alarm, by pressing the ▼ key again you can go on to the next page.

**MAINTENANCE PROGRAMMING**

- The display will read:



- By pressing **ENTER**, the display will read:



- Use the ▲ ▼ keys to set both values.
  - Use the **ENTER** key to confirm.
- Once the set delivery limit or the set maintenance date have been reached, the display will visualize the message:



To remove the MAINTENANCE message, move the date forward or increase the number of coffees.

Once the changes has been made, to make them effective it's necessary to reset the internal cycles counter. Press and hold the **RESET** button for 10 seconds to reset the internal counter

**ALARM WASH:**

Allows you to set the timer (hours and minutes) of the alarm washing groups.

You can access functions by pressing the **ENTER** key.

Using the buttons ▲ ▼ you can select between options ACTIVE and INACTIVE.

Selecting NOT ACTIVE status with **ENTER** to return to the main menu. Instead, by selecting the ACTIVE state must be set with the buttons ▲ ▼ and **ENTER**, the hours and minutes after which the alarm will be displayed. After setting

the minute you return to the main menu. Pressing the **RESET** button to return to the main menu and any changes made are not saved.

**SELECTING THE DESIRED LANGUAGE**

- The display will read::



- Press the **ENTER** key to visualise the language already set. Choose the desired language by using the ▲ ▼ .
- Press **ENTER** to confirm and pass to the next step.
- Press **RESET** to return to the previous page without confirming.

**TEMPERATURE UNITY MEASURE SELECTION**

The display will read



- By pressing **ENTER**, the display will read:



o



- Press ▲ ▼ to modify the measures unit settled.
- Press **ENTER** to confirm and pass to the next step.
- Press **RESET** to return to the previous page without confirming.

**KEYBOARD LIGHTING ADJUSTMENT**

- The display will read:





- By pressing **ENTER**, key, the display will read:



- With the KEYS light X blinking, select the value of desired brightness choosing from a minimum value of 1 to a maximum of 6 by using the ▲ ▼ keys.
- Confirm by pressing **ENTER**.
- The temperature display value Y blinks and with ▲ ▼ keys it is possible to set the display lighting Y from a minimum value of 1 to a maximum of 3.
- Press **ENTER** to confirm and pass to the next step.
- Press **RESET** to return to the previous page without confirming.

**ENTER THE HIDDEN FUNCTIONS**

This allows to enter other special functions In BRIGHTNESS ADJUST. mode, hold down the 1 long coffee  +  keys of the FIRST & SECOND group for at least 3 sec to open the special menu.

Now the buttons are for:

**RESET** (to exit hidden menu).

▲ ▼ UP/DOWN (to change the parameters).

**ENTER** (to surf the hidden menu).

## Programmable hidden functions list

**Self level:** with pump - no pump (▲ ▼ UP/DOWN to switch).

**Self level sense:** 1 - 2 - 3 (▲ ▼ UP/DOWN to switch)

**Hot water:** with pump - no pump (▲ ▼ UP/DOWN to switch).

**Level in delivery:** not active - active (▲ ▼ UP/DOWN to switch).

**Temperature calibration:** -15 - 0 - 15 °C/F (▲ ▼ UP/DOWN to switch).

**Pressure calibration:** -200 - 0 - 200 mbar (▲ ▼ UP/DOWN to switch).

**Pre brewing:** not active - active (▲ ▼ UP/DOWN to switch).

**Cup warmer:** single - single temp. - double temp (▲ ▼ UP/DOWN to switch).

**Clock calibration:** -300 - 0 - 300 sec/month (▲ ▼ UP/DOWN to switch).

**Serial connection:** active - not active (▲ ▼ UP/DOWN p to switch).

**Least group:** 0 - 1 - 2 - 3 (▲ ▼ UP/DOWN to switch).

**Least serve:** 0 - 1 - 2 - 3 (▲ ▼ UP/DOWN to switch).

## DIRECT LINKS

In "machine ready" state you can go direct to the settings below instead of surfing the menu.

## SETTING THE TEMPERATURE POINT:

Press **ENTER** + **▲** to go directly to the Setting Point menu (this will be bars or °C/°F depend on the status view you were).

**▲ ▼** press UP or DOWN to move up and down the working Point.

Press **ENTER** to confirm and pass to the next step.

## MONITORING UNIT (°C/°F - BAR):

The display can also show you the pressure or temperature status of the boiler; to pass from

one to the other, press the ▼ key on the display.

In the case of pressure, the reading will be shown in bar, while for temperature, it will be in degrees Celsius (°C) or Fahrenheit (°F). The display setting for the temperature can be chosen from the setpoint setting page. In fact, when choosing the temperature mode, the setpoint will be shown in degrees Celsius or Fahrenheit according to the chosen measurement.

## ON OFF STAND-BY (ENERGY SAVING MODE)

This allows to rotate into the three working modes/statuses.

Press **RESET** for 3 sec to switch on → off → stand-by the machine status.

## 6. CLEANING AND MAINTENANCE

### 6.1 SWITCHING OFF THE MACHINE

To switch the machine off press the main switch and set the machine to the "O" energy position.

### 6.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

The machine must be set to "O" power (switch off and disconnecter open) before any cleaning operations are performed



**WARNING**

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



**WARNING**

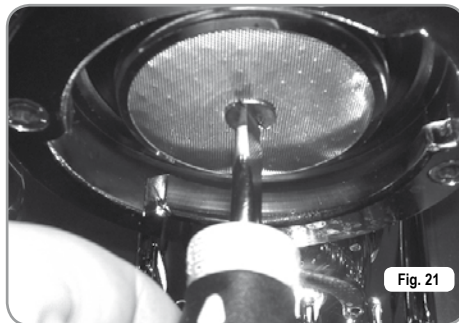
It is not possible to clean the machine using water jets or standing it in water.

**Cleaning the work area:** remove the worktop, lifting it up from the front and sliding it out. Remove the water collection dish underneath and clean everything with hot water and cleansers.

**Cleaning the bottom:** To clean all the chromium-plated areas, use a soft, damp cloth.

### 6.3 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS

The stainless coffee-holders are situated under the delivery units, as shown in Fig. 21.



**NOTE:** To clean proceed as follows:

- Turn the screw placed in the centre of the coffee-holder.
- Slide the coffee-holder out and check that its holes are not obstructed but clean.
- If obstructed, clean as described (Paragraph "CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS").  
We recommend cleaning the coffee-holder once a week.

### 6.4 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER

The machine is pre-set for cleaning the delivery unit with a specific washing powder.

The machine will initiate washing cycle which consists in the circulation of hot water followed by regular breaks.

We recommend carrying out a washing cycle at least once a day with special cleansers.



**WARNING**  
RISK OF INTOXICATION

Once the filter-holder has been removed, repeat delivery operations a few times to eliminate any cleanser residues.

To carry out the washing procedure, proceed as follows:

- Substitute the filter with the delivery unit blind filter.
- Fill it with two spoonfuls of special cleanser powder and insert it into the unit filter-holder.
- Press one of the coffee keys and halt it after 10 seconds.
- Repeat the procedure several times.
- Remove the filter-holder and carry out a few deliveries.

### 6.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

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

## 7. MACHINE FUNCTION MESSAGES

DISPLAY AND KEY INDICATIONS	CAUSE	EFFECT	SOLUTION	NOTES
<b>DIAGNOSIS OF ERROR</b>	At the time of the diagnosis the system presents faults within the control unit EPROM.	If after 90 sec of machine functioning the water level is not re-established.		
<b>DELIVERY ERROR</b>	On reaching delivery time limit (120 seconds) the doser doesn't send out its set commands.	The display is blinking as the "continuous" button in its group.	Press the RESET key or one of the keys ▲ ▼ .	
<b>DOSER ERROR</b>	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 sec) will be blocked.	Press the RESET key or one of the keys ▲ ▼ .	
<b>LEVEL ERROR</b>	If after 90 sec of machine functioning the water level is not re-established.	The display indicator will flash on and off. The pump is de-activated. The resistor and all the functions are halted.	Turn the machine off and then turn it on again. All its functions will be re-activated..	
<b>PRESSURE ERROR</b>	When the machine's temperature is higher than 130°C.	The display indicator will flash on and off and the resistor is de-activated.	The system will be re-established as soon as the temperature goes below 130°C.	The boiler is provided with a manual refitting safety thermostat; if the resistor is not re-established, call a qualified technician
<b>OVER-CURRENT ERR.</b>	Incorrect electrical input caused by a malfunction in one of the machine charges.	The display reading will flash. The pump will switch off. The heating element and all other functions will be disabled.	Switch off the machine and send for a specialist technical engineer.	
<b>FINE GRINDING</b>	The machine registers values different from the set values.	A much longer delivery time.	Modify grinding degree and press the key RESET or one of the keys ▲ ▼ .	By leaving the machine in the programming state, within 10 minutes from the last selection, the system will return to the previous configuration and the display will indicate its re-establishment of normal functioning.
<b>COARSE GRINDING</b>	The machine registers values different from the set values.	A much shorter delivery time.	Press the RESET key or one of the keys ▲ ▼ .	

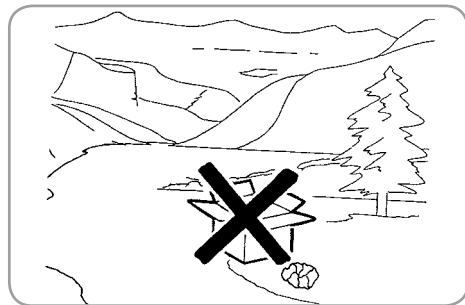


## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ce livret fait partie intégrante et essentielle du produit et doit être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les avertissements se trouvant dans ce livret car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver avec soin ce livret pour pouvoir le consulter à tout moment.

Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer que l'appareil est en bon état. En cas de doute ne pas l'utiliser et s'adresser à un personnel professionnellement qualifié.

Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc..) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont dangereux, ni être jetés dans la nature.



La machine peut être installée dans des ambiances telles que les aires de service, pour le personnel, près de magasins, de bureaux et autres ambiances de travail, dans les espaces pour clients auprès des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et autres milieux résidentiels.

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du secteur électrique. La plaque est visible à l'intérieur de la machine en retirant la cuve de récupération de l'eau. La machine doit être installée selon les normes fédérales, étatiques et locales (codes) en vigueur en ce qui concerne les systèmes de plomberie, y compris des dispositifs anti-refoulement. Pour cette raison, les raccords de plomberie doivent être effectués par un technicien qualifié. La garantie est nulle si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent pas aux données de la plaque signalétique.

Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages découlant d'une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil il faut obligatoirement installer une mise à la terre, en s'adressant à un électricien certifié, qui devra contrôler que la capacité électrique de l'installation est appropriée à la puissance maximale de l'appareil, figurant sur la plaque signalétique.



L'électricien muni d'un permis devra aussi vérifier que la section des câbles de l'installation soit appropriée à la puissance absorbée de l'appareil.

Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples ou des rallonges. S'il faut obligatoirement en utiliser, faire appel à un électricien muni d'un permis.

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

La machine doit être installée conformément aux normes en vigueur, en matière de santé, pour les installations hydrauliques. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé.

Pour le branchement éventuel à l'arrivée d'eau, utiliser toujours un tube nouveau fourni en dotation, les vieux tubes ne doivent pas être utilisés.

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

Cet appareil ne doit être utilisé que pour l'utilisation décrite dans ce livret. Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuelles détériorations découlant d'utilisations inadéquates, erronées et déraisonnables.

Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas les connaissances adéquates, sauf sous supervision ou après avoir reçu les instructions nécessaires. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.

Cet appareil est destiné à un usage professionnel.

La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +35]°C.

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

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

- 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- Ouverture de la sortie vapeur pendant 1 minute.

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

Les températures maximum et minimum de stockage doivent être comprises entre [+ 5 + 50]°C.

La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +30]°C.

La machine à café ne doit pas être laissée en marche sans surveillance, c'est-

à-dire sans la présence d'un opérateur. Le Groupe Simonelli n'est pas responsable des dommages causés par le mauvais fonctionnement de la machine, au cas où celle-ci serait laissée en marche sans la présence de l'opérateur.



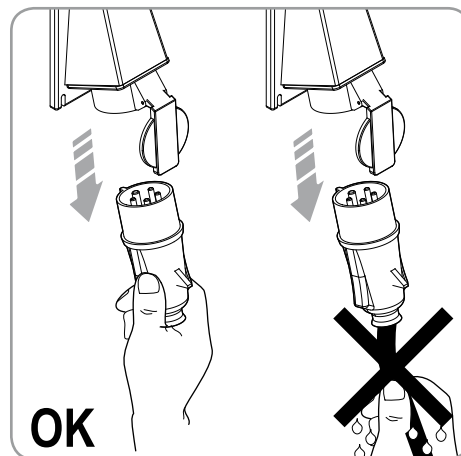
Avant d'utiliser la machine lire entièrement et attentivement la notice d'utilisation ou au moins les consignes de sécurité et la mise au point.

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

En particulier:

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés;
- Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'on est pieds nus;
- Ne pas utiliser de rallonge dans des endroits réservés au bain et à la douche;
- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du secteur d'alimentation;
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
- Ne pas laisser des enfants ou des personnes non autorisées, n'ayant pas lu et bien compris cette notice, utiliser l'appareil.

Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher la fiche après avoir arrêté l'interrupteur de la machine.



Pour les opérations de nettoyage placer la machine en situation énergétique "O", c'est-à-dire "INTERRUPTEUR MACHINE ÉTEINT ET FICHE DÉBRANCHE" et respecter exclusivement ce qui est prévu dans ce livret.

Pour le nettoyage et l'entretien périodiques, se référer aux chapitres 6 et 7



En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, arrêter. Il est strictement interdit d'intervenir.

Il faut s'adresser exclusivement à un personnel professionnel qualifié. L'éventuelle réparation des produits doit être effectuée uniquement par le constructeur ou par le centre d'assistance conventionné et en utilisant exclusivement des pièces détachées d'origine. Le non-respect de ce qui est indiqué ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.

Lors de l'installation, l'électricien qualifié devra prévoir un interrupteur omni-polaire, comme le prévoient les normes de sécurité en vigueur, avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

Pour éviter des échauffements dangereux il est recommandé de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur. Ne pas boucher les grilles d'aspiration et/ou de dissipation en particulier du chauffe-tasses.

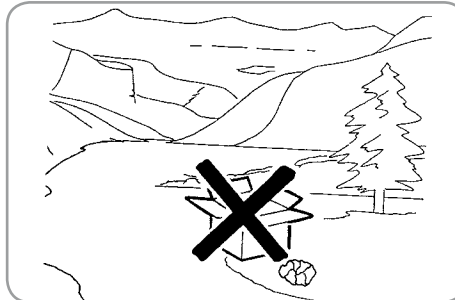
Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas de détérioration, arrêter l'appareil et pour le remplacer s'adresser uniquement à un personnel professionnel qualifié.

En cas de nécessité de substitution du câble d'alimentation, elle peut être effectuée uniquement par un centre d'assistance après-vente autorisé ou par le constructeur.

Dès que l'on décide de ne plus utiliser un appareil de ce genre il est recommandé de le rendre inopérant après avoir débranché la fiche, couper le câble d'alimentation.



ATTENTION RISQUE DE POLLUTION



Ne pas jeter la machine dans la nature: pour l'élimination s'adresser à un centre autorisé ou contacter le constructeur qui vous fournira les indications nécessaires à ce sujet.



RISQUE D'INTOXICATION

Pour favoriser l'aération de la machine la placer à 15 cm de murs ou d'autres machines du côté de l'aération.



ATTENTION RISQUE DE BRÛLURES

Pendant l'utilisation de la buse vapeur, faire très attention, ne pas mettre les mains sous cette dernière et ne pas la toucher immédiatement après l'utilisation.

Ne pas oublier qu'avant d'effectuer toute opération d'installation, d'entretien, de vidange, de réglage, l'opérateur qualifié doit porter des gants de travail et des chaussures contre les accidents.

L'opérateur, lorsqu'il rajoute du café, ne doit pas mettre les mains à l'intérieur du conteneur.

Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70db.

En cas de machine avec branchement hydrique au réseau, la pression minimum doit être de 2 bar alors que la pression maximum pour le fonctionnement correct de la machine ne doit pas dépasser 4 bar.

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



ATTENTION

**RENSEIGNEMENT AUX UTILISATEURS**

Aux sens de Directive 2011/65/UE relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'enlèvement des ordures".

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

La récolte différenciée propre pour le départ successif de l'appareillage laissé au recyclage, au traitement et à l'enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur le milieu et sur la santé et il favorise le recyclage des matériels dont l'appareillage se compose. L'enlèvement illégal du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives dont au D.Lgs.n. 22/1997" (article 50 et suivants du D.Lgs.n.22/1997).

**TRANSPORT ET DÉPLACEMENT****IDENTIFICATION DE LA MACHINE**

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

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

Avant de procéder à toute opération de transport ou de déplacement, l'opérateur doit:

- mettre des gants et des chaussures de protection ainsi qu'une salopette munie d'élastiques aux extrémités.

Le transport des palettes doit être effectué au moyen d'un appareil de soulèvement approprié (du type chariot élévateur à fourches).



ATTENTION

RISQUE D'IMPACT OU D'ÉCRASEMENT

Lors des opérations de déplacement, l'opérateur doit s'assurer qu'aucune personne, chose ou objet ne se trouve dans la zone d'opération.

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

Une FIS atteinte 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 de terre jus qu'à la zone de stockage.



ATTENTION

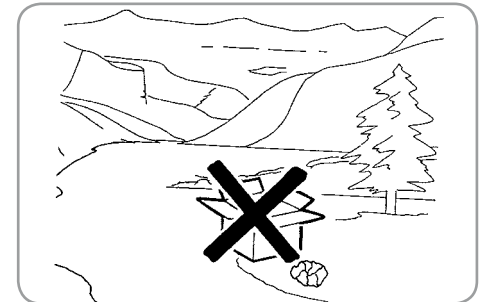
RISQUE D'IMPACT OU D'ÉCRASEMENT

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.



RISQUE DE POLLUTION



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

Compliments,

Ous nos compliments pour avoir choisi une machine unique en son genre.

Lisez attentivement les indications contenues dans la notice d'instructions pour "préparer" votre **ADONIS<sup>+</sup>**.

Vous apprécierez la facilité d'opération pour obtenir d'excellents cafés et des cappuccinos crémeux.

Avec le temps, vous remarquerez aussi que votre nouvelle machine requiert un entretien minimum.

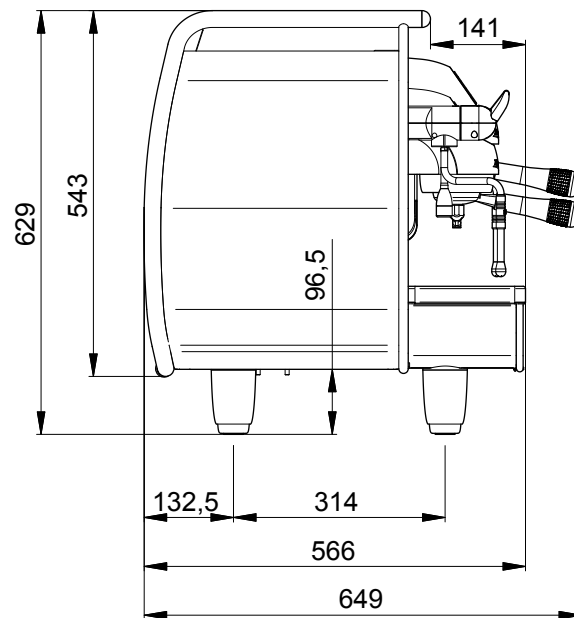
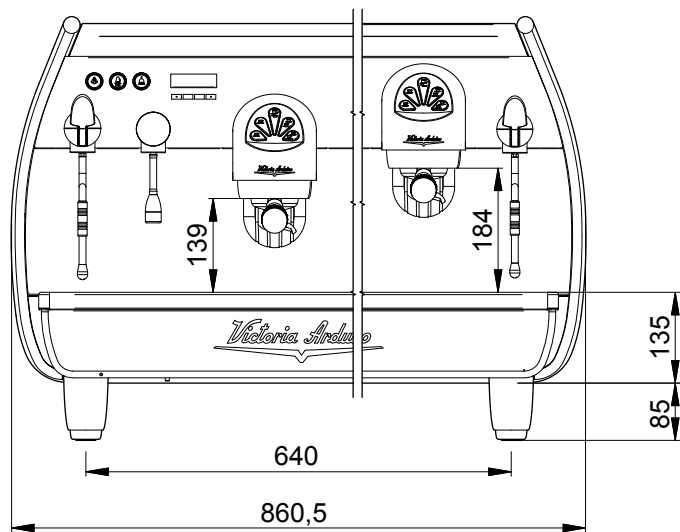
Nous vous remercions de votre préférence.

Cordialement,

**Simonelli Group**

ADONIS<sup>+</sup>

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



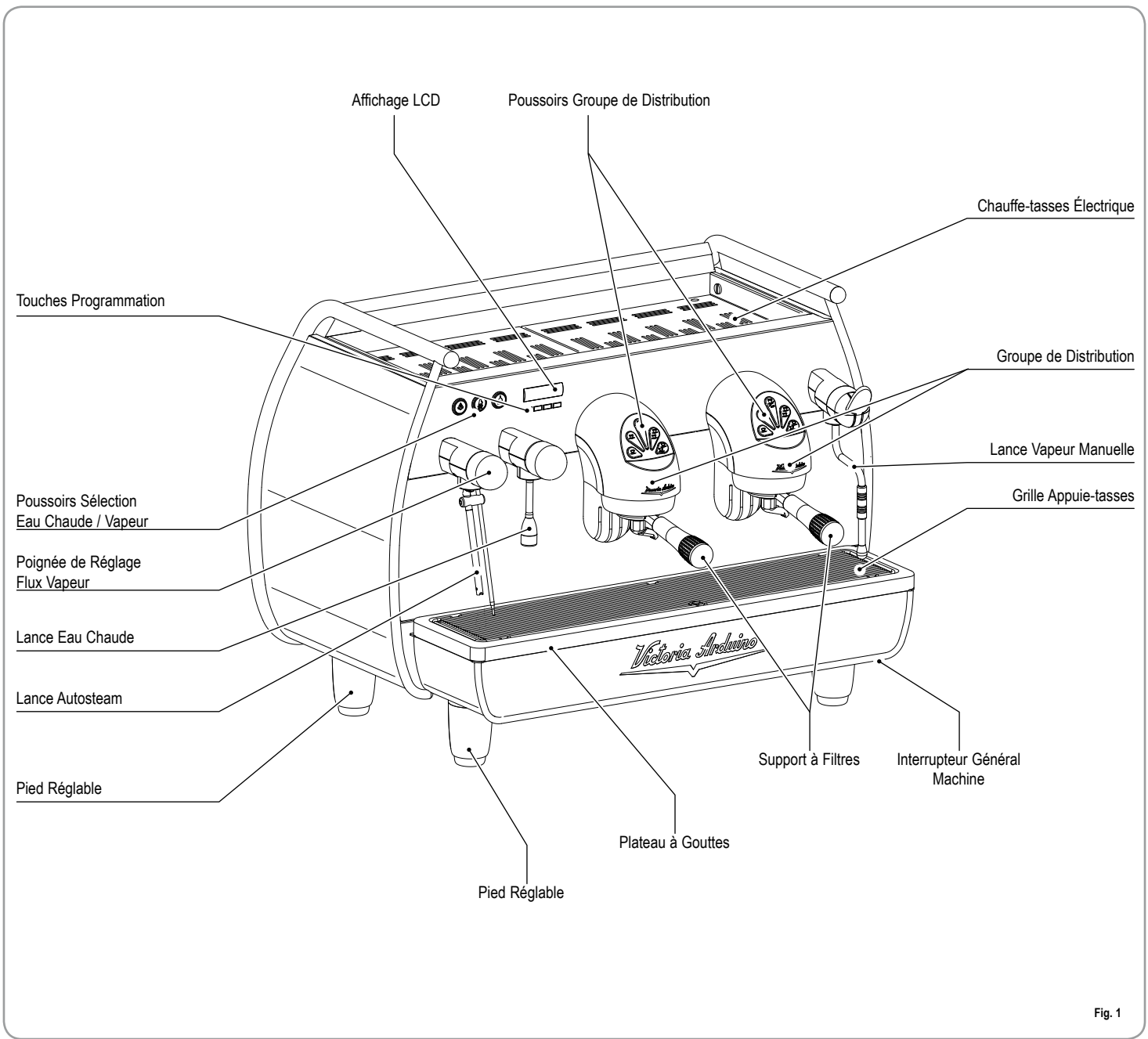
	<b>2 groupes</b>		<b>3 groupes</b>	
<b>POIDS NET</b>	84 kg	185 lb	98 kg	216 lb
<b>POIDS BRUT</b>	90 kg	198 lb	108 kg	238 lb
<b>PUISS. THERMIQUE</b>	4500 W		5000 W	
<b>CAPACITÉ CHAUDIÈRE</b>	14 lt		17 lt	
<b>VOLTS</b>	230-380V - 50/60Hz			

FRANÇAIS

**SOMMAIRE**

<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>63</b>	<b>6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	<b>90</b>
<b>TRANSPORT ET DÉPLACEMENT</b> .....	<b>66</b>	6.1 ARRÊT .....	90
<b>IDENTIFICATION DE LA MACHINE</b> .....	<b>66</b>	6.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE .....	90
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b> .....	<b>69</b>	6.3 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX .....	90
1. DESCRIPTION DE LA MACHINE .....	71	6.4 NETTOYAGE DU GROUPE AVEC L'AIDE DU FILTRE BORGNE .....	90
1.1 LISTE ACCESSOIRES .....	72	6.5 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES .....	90
<b>2. INSTALLATION ET OPÉRATIONS</b>		<b>7. MESSAGES FONCTIONS MACHINE</b> .....	<b>91</b>
PRÉLIMINAIRE .....	73	INSTALLATION ÉLECTRIQUE DIGIT 2-3 GR - CSA .....	93
2.1 CARACTÉRISTIQUES EAU .....	73	INSTALLATION ÉLECTRIQUE DIGIT 2-3 GR .....	94
2.2 SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES .....	73	INSTALLATION ÉLECTRIQUE DIGIT 2 GR - T3 - CSA .....	95
<b>3. RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ</b> .....	<b>74</b>	INSTALLATION ÉLECTRIQUE DIGIT 2 GR - T3 .....	96
3.1 REMPLISSAGE MANUEL DE LA CHAUDIÈRE .....	74	INSTALLATION ÉLECTRIQUE DIGIT 3 GR - T3 - CSA .....	97
3.2 RÉGLAGE POMPE .....	74	INSTALLATION ÉLECTRIQUE DIGIT 3 GR - T3 .....	98
3.3 RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUD .....	75	SCHÉMA HYDRAULIQUE DIGIT .....	99
3.4 REMPLACEMENT DE LA BATTERIE DE LA MONTRE .....	75	SCHÉMA HYDRAULIQUE T3 .....	100
<b>4. UTILISATION</b> .....	<b>76</b>	SCHÉMA DE CHAUDIÈRE T3 (2 - 3 GR) .....	101
4.1 PROCÉDURE DE PREMIÈRE INSTALLATION OU APRÈS L'ENTRETIEN DES CHAUDIÈRES (VERSION T3) .....	76	SCHÉMA DE CHAUDIÈRE T3 2 GR .....	102
4.2 MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE .....	76	SCHÉMA DE CHAUDIÈRE T3 3 GR .....	103
4.3 ALLUMAGE VOYANTS LUMINEUX .....	77	SCHÉMA DE CHAUDIÈRE 2 GR .....	104
4.4 LÉGENDE TOUCHES Configuration sélections .....	77	SCHÉMA DE CHAUDIÈRE 3 GR .....	105
4.5 RÉGLAGE FLUX DE LA VAPEUR .....	77	SCHÉMA DE CHAUDIÈRE 4 GR .....	106
4.4 RÉGLAGE LANCE TURBOCREAM (Si Installée) .....	78		
4.5 RÉGLAGE LANCE AUTOSTEAM (Si Installée) .....	78		
<b>5. PROGRAMMATION</b> .....	<b>79</b>		
5.1 LÉGENDE .....	79		
5.2 AFFICHAGE (mod. UTILISATEUR) .....	79		
5.3 PROGRAMMATION (Mod. TECHNICIEN) .....	80		

# 1. DESCRIPTION DE LA MACHINE



FRANÇAIS

Fig. 1

# 1.1 LISTE ACCESSOIRES

FRANÇAIS

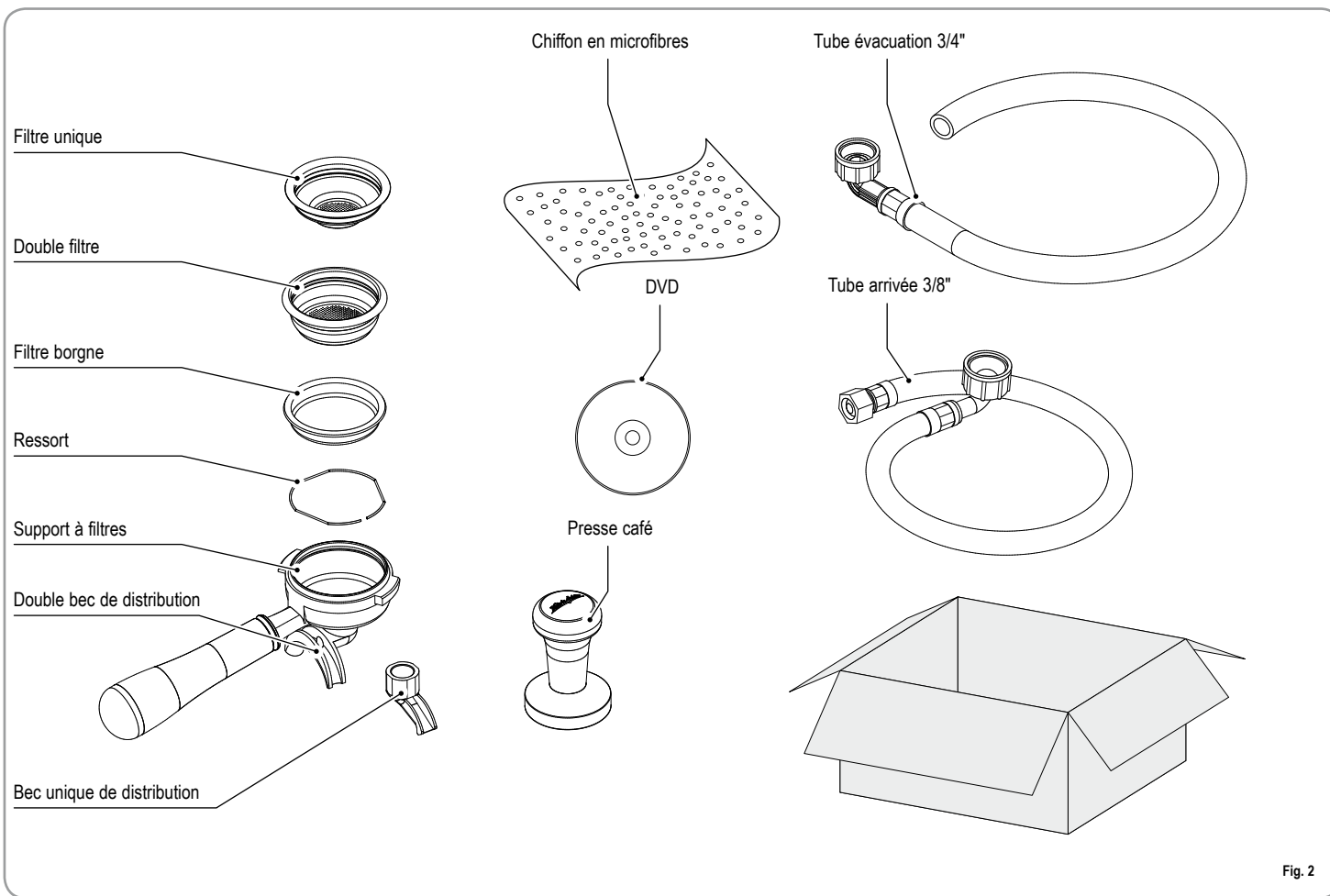


Fig. 2

DESCRIPTION	2 GROUPES	3 GROUPES
Filtre unique	1	1
Double filtre	2	3
Ressort	3	4
Support à filtres	3	4
Double bec de distribution	2	3
Bec unique de distribution	1	1

DESCRIPTION	2 GROUPES	3 GROUPES
Presse café	1	1
Filtre borgne	1	1
Tube évacuation plan de travail Ø 25 mm - l. 150 cm	1	1
Tube arrivée 3/8"	1	1
Chiffon en microfibras	1	1
DVD	1	1

## 2. INSTALLATION ET OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRE

Après avoir retiré l'emballage et avoir vérifié l'intégrité de la machine et de ses accessoires, procéder de la façon suivante:

- position la machine sur un plan horizontal;
- assembler les pieds de support de la machine en introduisant la broche dans la coquille cylindrique;
- visser le pied en caoutchouc dans le filetage de la broche contenue dans la coquille;
- visser l'ensemble du groupe assemblé dans les emplacements des pieds de la machine;
- niveler la machine en agissant sur les pieds de réglage.

**NOTE:** La rainure de la coquille doit être dirigée vers le haut, comme indiqué dans la figure suivante.

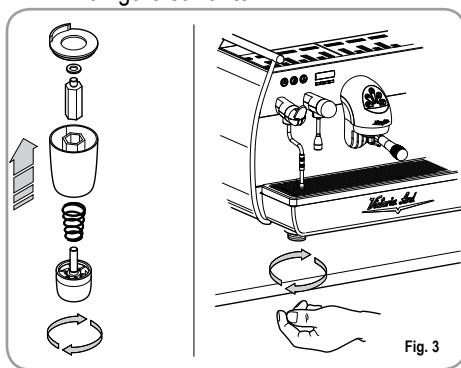
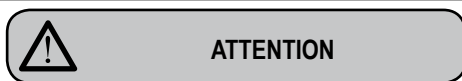


Fig. 3

Dans la phase préliminaire, après la mise en plan de la machine, il est conseillé d'installer un adoucisseur, à la sortie du circuit hydrique, puis un filtre à maille.

Cela empêche les impuretés, telles que le sable, les particules de calcaire en suspension, la rouille, etc., d'endommager les surfaces délicates en graphite, garantissant une longue durée de vie de la machine. Après ces opérations, procéder aux branchements hydrauliques comme illustré dans la figure suivante.



**ATTENTION**

La pression du réseau hydrique conseillée est de 2,3 bars.



**ATTENTION**

Éviter les étranglements des tubes de connexion. Vérifier en outre que l'évacuation soit en mesure d'éliminer les rebuts.

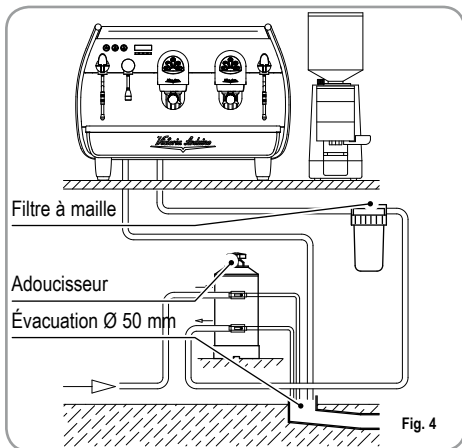


Fig. 4

**NOTE:** Pour le bon fonctionnement de la machine, il est nécessaire que la pression du réseau ne dépasse pas les 4 bar. Dans le cas contraire, installer un réducteur de pression en amont de l'adoucisseur; le tube en entrée de l'eau doit avoir un diamètre interne non inférieur à 6 mm ( $\frac{3}{8}$ ”).

### 2.1 CARACTÉRISTIQUES EAU

L'utilisateur est responsable de l'entretien du système de filtrage et du monitoring des caractéristiques de l'eau afin de les maintenir dans les limites des niveaux requis.

Si l'eau n'est pas maintenue dans les limites des caractéristiques reportées ci-dessous, la garantie cesse entièrement:

- dureté totale 50-60 ppm (parties par million);
- pression réseau hydrique entre 2 et 4 bars; eau froide;
- flux minimum: 200 l/heure;
- filtrage inférieure à 1.0 microns;
- résidu fixe (tds = total dissolved solids) entre 50 et 250 ppm;
- alcalinité entre 10 et 150 ppm;
- chlore inférieur à 0.50 mg/l;
- ph entre 6.5 et 8.5.

### 2.2 SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES



**ATTENTION**  
**RISQUE DE DÉCHARGÉ ÉLECTRIQUE**

La machine doit toujours être protégée par un interrupteur automatique omnipolaire de puissance appropriée, avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm. Simonelli Group ne répond d'aucun dommage aux personnes ou aux choses dérivant du non respect des normes de sécurité en vigueur.

Avant de brancher la machine à un réseau électrique, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaquette des données de la machine corresponde à celle de votre réseau. Dans le cas contraire, effectuez les branchements ci-dessous sur la base de la ligne électrique dont vous disposez, comme illustré ci-après:

- pour un voltage **380V / 3 phases + Neutre:**

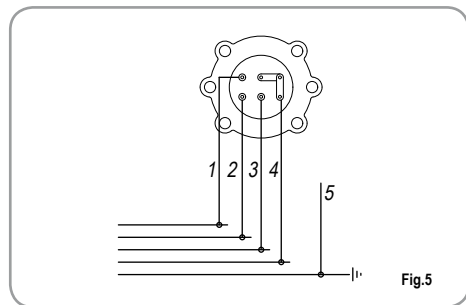


Fig.5

- pour un voltage **230V** / monophasé:

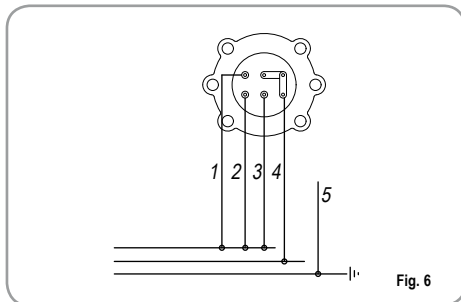


Fig. 6

### LÉGENDE

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

## 3. RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ

### 3.1 REMPLISSAGE MANUEL DE LA CHAUDIÈRE



**ATTENTION**

Cette opération doit être effectuée avec la machine éteinte.

Tous les modèles ADONIS<sup>+</sup> sont munis d'une sonde de niveau, afin de maintenir le niveau de l'eau stable à l'intérieur de la chaudière.

Il est de règle, lors de la première mise en marche de la machine, de remplir manuellement la chaudière afin d'éviter que la résistance électrique ne s'abîme et n'enclenche la protection électronique.

Si cela devait arriver, il suffit d'éteindre la machine et de la rallumer pour achever le chargement (voir chapitre "MESSAGES FONCTIONS MACHINE – ERREUR NIVEAU").

Pour effectuer le premier remplissage manuel, agir de la façon suivant:

- retirer la grille et le plateau à gouttes;
- retirer la tôle de protection en dévissant les deux vis latérales "A" comme illustré dans la figure suivante;

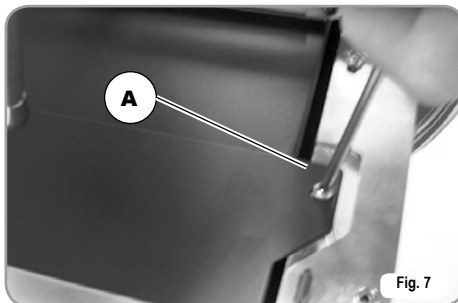


Fig. 7

- agir sur le robinet niveau manuel "A", pour permettre l'entrée de l'eau dans la chaudière;

- après environ 45 secondes, fermer le robinet "A" comme illustré dans la figure suivante;

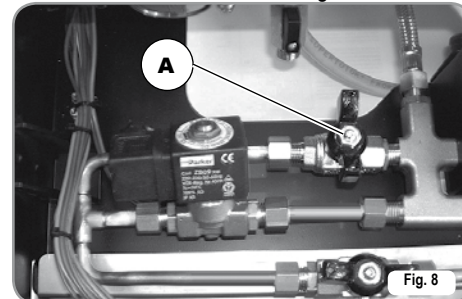


Fig. 8

- allumer la machine (voir chapitre "MISE EN MARCHÉ MACHINE").

**NOTE:** Une fois l'installation terminée, le technicien qualifié doit veiller à ce qu'un échange complet de l'eau présente dans la chaudière soit effectué pendant au moins trois fois avant de procéder à la mise en service de la machine.

### 3.2 RÉGLAGE POMPE

**NOTE:** Cette opération doit être effectuée avec la machine éteinte.

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, agir de la façon suivante:

- retirer la grille et le plateau à gouttes;
- retirer la tôle de protection en dévissant les deux vis latérales "A" comme illustré dans la figure suivante;

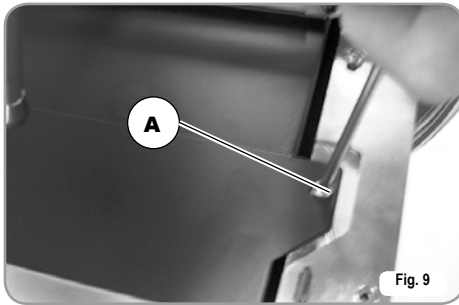


Fig. 9

- Agir sur la vis de réglage de la pompe pour AUGMENTER (vers la droite) ou DIMINUER (vers la gauche) la pression;

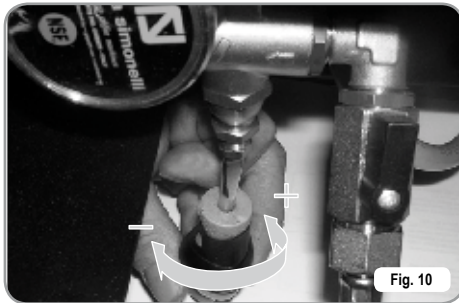


Fig. 10

Valeur conseillée: 9 bar

- La pression programmée de la pompe est affichée dans le manomètre, logé à l'intérieur de la machine (voir Fig. 11);



Fig. 11

Au terme des réglages, repositionner la protection en tôle dans son logement en la fixant avec les deux vis latérales; repositionner le plateau à gouttes et la grille du plan de travail.

### 3.3 RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUD

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

Tous les modèles ADONIS<sup>+</sup> sont munis d'un mélangeur d'eau chaude, qui permet de régler la température de sortie de l'eau et d'optimiser le rendement du système.

Pour régler l'économiseur d'eau chaude, agir sur la poignée de réglage:

- L'économiseur de l'eau chaude est logé à l'intérieur de la machine;
- Pour accéder à l'économiseur, démonter la portion chauffe-tasses de gauche en dévissant les deux vis "D" comme illustré dans la figure suivante.

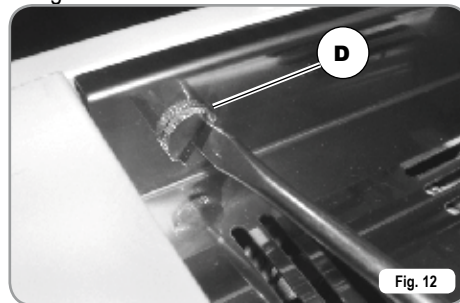


Fig. 12

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

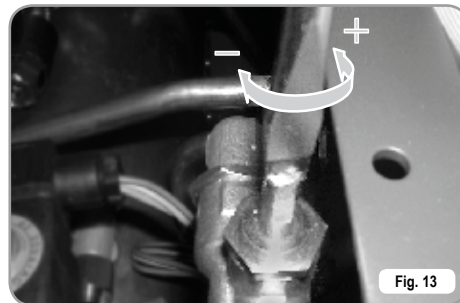


Fig. 13

- au terme de l'opération, remonter le panneau de protection à l'aide des vis respectives.

### 3.4 REMPLACEMENT DE LA BATTERIE DE LA MONTRE

La centrale électronique est munie d'une batterie au lithium pour l'alimentation de la montre, avec une autonomie d'environ 3 ans, après lesquels il est nécessaire de la remplacer.

En cas d'arrêt prolongé de la machine, il est possible de bloquer la montre de la façon suivante:

- avec la machine éteinte, l'écran affiche:



- maintenir la touche ENTER appuyée pendant 5 secondes; l'écran affiche:



La montre se remettra en marche dès que l'on branchera la machine au réseau électrique.



**ATTENTION**

Le remplacement de la batterie au lithium doit être effectuée **UNIQUEMENT** par un Technicien Spécialisé.

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

## 4. UTILISATION

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

**NOTA:** Au début de l'activité quotidienne et en tout cas d'inactivité pendant plus de 8 heures, il est nécessaire de procéder à effectuer le remplacement complet de l'eau contenue dans les circuits en utilisant les distributeurs prévus.

### 4.1 PROCÉDURE DE PREMIERE INSTALLATION OU APRÈS L'ENTRETIEN DES CHAUDIÈRES (VERSION T3)

En phase de première installation de la machine ou après l'entretien de l'une des chaudières, après avoir allumé la machine avec l'interrupteur général situé en bas à droite, procéder comme suit:

- 1) Si l'afficheur visualise "OFF – MONTRE EXCLUE" procéder comme au pas 3.
- 2) Si l'afficheur visualise "OFF" appuyer sur la touche **ENTER** jusqu'à ce que l'afficheur indique "OFF - MONTRE EXCLUE" puis procéder comme au pas 3.
- 3) Allumer la machine en appuyant sur la touche **RESET** et automatiquement après la mise en marche, de l'eau sort des groupes pendant 45 secondes afin d'assurer le remplissage correct des chaudières café.

**Ce cycle ne peut pas et ne doit pas être interrompu.**

Dans le cas où il serait interrompu à cause d'une coupure de courant ou suite à un arrêt accidentel de la machine à travers l'interrupteur général, lors de la mise en marche successive de la machine, cette dernière relance de nouveau le cycle pendant 45 secondes.

### 4.2 MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

- Fermer le sectionneur et positionner l'interrupteur général "A" sur "I".

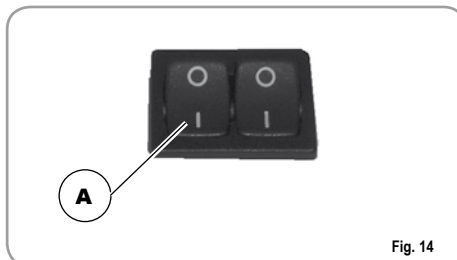


Fig. 14

- L'affichage, non éclairé, indique:



**NOTE:** La machine n'est pas opérative, car l'interrupteur général permet seulement l'alimentation de la carte électronique.



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

### MISE EN MARCHÉ / ARRÊT MANUEL

#### On - Off Automatique NON PROGRAMME MISE EN MARCHÉ

Frapper la touche **RESET** pendant 2 secondes, la sonnette émet un bip sonore, l'affichage s'allume en indiquant la mise à jour de la Eprom pendant environ 1 seconde.

La centrale effectue l'auto-diagnostic des fonctions et toutes les touches de sélection s'allument.

Lorsque le diagnostic est terminé, l'affiche indique:



avec le jour et l'heure. Lorsque la température de 110°C est atteinte, l'indication réchauffement disparaît et est remplacée par l'indication:



**NOTE:** Toutes les touches de sélection sont validées dès la fin du diagnostic.



**Si le diagnostic indique des anomalies ou des pannes de fonctionnement, appeler le centre d'assistance après-vente; l'opérateur NE DOIT JAMAIS intervenir seul.**

#### ARRÊT:

Frapper la touche **RESET** pendant 2 secondes; la machine s'éteint et l'affiche indique:



### On - Off Automatique PROGRAMME

La machine Se MET EN MARCHÉ au premier horaire de mise en marche programmé (voir chapitre "PROGRAMMATION" et paragraphe "PROGRAMMATION ON - OFF").

La centrale effectue l'auto-diagnostic des fonctions et toutes les touches de sélection s'allument.

Lorsque le diagnostic est terminé, l'affiche indique:

CHAUFFAGE

avec le jour et l'heure. Lorsque la température de 110°C est atteinte, l'indication réchauffement disparaît et est remplacée par l'indication:

MACHINE PRETE

**NOTE:** Toutes les touches de sélection sont validées dès la fin du diagnostic.



**ATTENTION**

Si le diagnostic indique des anomalies ou des pannes de fonctionnement, appeler le centre d'assistance après-vente; l'opérateur **NE DOIT JAMAIS** intervenir seul.

La machine s'éteint au premier horaire d'arrêt programmé (voir chapitre "PROGRAMMATION" et paragraphe "PROGRAMMATION ON - OFF").

**NOTE:** Il est possible d'allumer ou d'éteindre la machine manuellement, comme indiqué au paragraphe précédent.

### 4.3 ALLUMAGE VOYANTS LUMINEUX

- Fermer le sectionneur et positionner l'interrupteur général "B" sur "I".

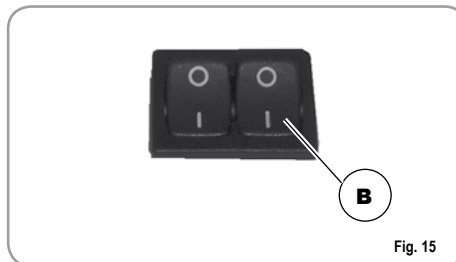


Fig. 15

### 4.4 LÉGENDE TOUCHES Configuration sélections



1 Café serré



2 Café serré



1 Café léger



2 Café léger



Continu



Eau chaude



Vapeur



Chauffe-tasses

### 4.5 RÉGLAGE FLUX DE LA VAPEUR

Pour augmenter/diminuer le flux de la vapeur injectée dans le lait, agir sur la levier comme illustré dans la figure suivante.

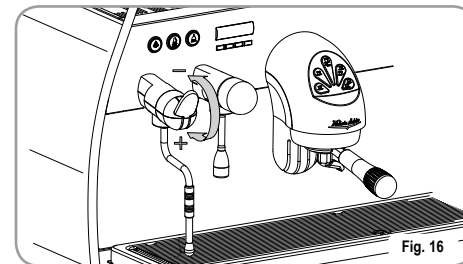


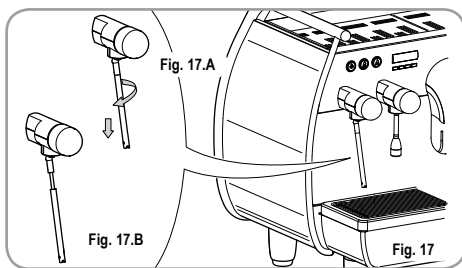
Fig. 16

**NOTE:** L'utilisation de la lance vapeur doit être précédée d'une purge d'au moins 2 secondes de l'eau de condensation ou selon les instructions du constructeur.

#### 4.4 RÉGLAGE LANCE TURBOCREAM (Si Installée)

Pour augmenter/diminuer la quantité d'air injecté dans le lait à travers la lance TurboCream (et par conséquent pour augmenter/diminuer le pourcentage de crème dans le lait monté) procéder comme illustré en Fig. 17:

- 1) Pour augmenter/diminuer la quantité d'air, visser/dévisser la canule en téflon (2) comme illustré en Fig. 17.B.
- 2) Visser à nouveau la canule en acier inox.

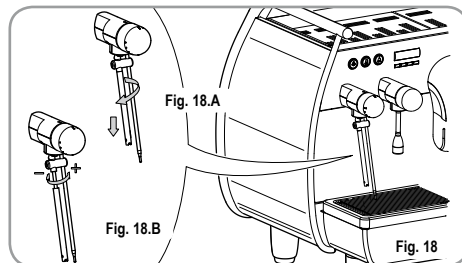


**NOTE:** En réduisant ou en augmentant la longueur (en vissant ou en dévissant) de la canule en téflon de quelque mm ou fraction de mm, on obtient des différences sensibles du niveau de crème de lait monté.

#### 4.5 RÉGLAGE LANCE AUTOSTEAM (Si Installée)

Pour augmenter/diminuer la quantité d'air injecté dans le lait à travers la lance AutoSteam (et par conséquent pour augmenter/diminuer le pourcentage de crème dans le lait monté) procéder comme illustré en Fig. 18:

- 1) Dévisser la canule en acier inox (1) comme illustré en Fig. 18.A.
- 2) Pour augmenter/diminuer la quantité d'air, visser/dévisser la canule en téflon (2) comme illustré en Fig. 18.B.
- 3) Visser à nouveau la canule en acier inox.



- 4) En ce qui concerne la programmation de la température, nous vous reportons au paragraphe correspondant de la programmation.

**NOTE:** En réduisant ou en augmentant la longueur (en vissant ou en dévissant) de la canule en téflon de quelque mm ou fraction de mm, on obtient des différences sensibles du niveau de crème de lait monté.

#### 4.6 SÉLECTION EAU CHAUDE



**ATTENTION  
RISQUE DE BRÛLURES**

Pendant l'utilisation de la lance à eau chaude, veiller à ne pas mettre les mains sous la vapeur et à ne pas toucher tout de suite la lance.

Permet la distribution de l'eau chaude pour la préparation du thé, de la camomille et des tisanes. Positionner un récipient sous la lance à eau chaude.

Appuyer une fois sur le poussoir de sélection



de l'eau chaude, le voyant lumineux s'allume.

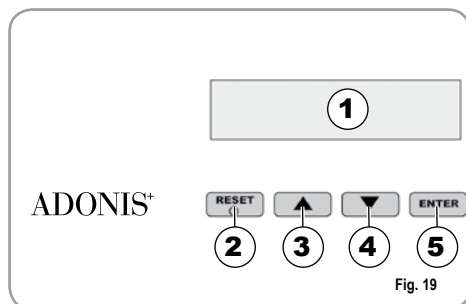
La lance eau chaude distribue de l'eau pendant un temps équivalent à la valeur programmée (voir chapitre PROGRAMMATION et paragraphe PROGRAMMATION DOSES) ou appuyer de nouveau sur le poussoir pour interrompre la distribution.

**NOTE:** La distribution de l'eau chaude peut se faire en même temps que celle du café.

**NOTE:** L'utilisation de la lance eau chaude doit toujours être précédé par l'opération de purge de l'eau de condensation pendant au moins 2 secondes.

## 5. PROGRAMMATION

### 5.1 LÉGENDE



① Affichage LCD.

② Touche **RESET**: pour allumer et éteindre la machine et pour quitter le menu.

③ Touche **CURSEURS**: défilement des menus et augmentation ou diminution des valeurs.

⑤ Touche **ENTER**: pour accéder à l'intérieur du menu.

### 5.2 AFFICHAGE (mod. UTILISATEUR)

#### LISTE DES FONCTIONS AFFICHABLES (MOD. UTILISATEUR):

CYCL. AUT. NETTOYAGE  
DOSES  
COMPTE DISTRIBUTIONS  
TOTAL  
TOTAL MACHINE  
COMPTE LAVAGES

Pour accéder à l'environnement d'affichage en modalité utilisateur, appuyer sur la touche **ENTER** pendant 8 secondes et attendre le premier signal sonore.

La machine affiche:

CYCL.AUT.NETTOY.


#### CYCLE AUTOMATIQUE DE NETTOYAGE

- L'afficheur visualise:

CYCL.AUT.NETTOY.

- Frapper **ENTER** et l'affichage indique:


CYCL.AUT.NETTOY.  
SELECTION

- La touche centrale de chaque groupe  se met à clignoter. Introduire le filtre borgne (**Fig. 2**) dans le support à filtre, ajouter une demie dose de PULICAFF et emboîter le support à filtre sur le groupe où l'on veut effectuer le nettoyage automatique. Est possible aussi d'effectuer le lavage sur plusieurs groupes en même temps.

- Frapper la touche  pour lancer le cycle de nettoyage automatique sur le groupe. L'affichage indique:

CYCL.AUT.NETTOYAGE  
1L

où 1L indique que le cycle de nettoyage a été activé sur le 1er groupe. A la fin du cycle de 15 distributions de 5 secondes chacune, avec une pause de 10 secondes entre

chaque distribution, la touche  du groupe sélectionné recommence à clignoter et l'affichage indique:

RINCER

- Appuyer sur la touche **RESET** pour afficher la fonction suivante ou pour quitter l'environnement d'affichage.

#### DOSES:

- L'afficheur visualise:

DOSES

- Frapper la touche **ENTER** et toutes les touches dose, eau chaude et vapeur se mettent à clignoter.
- En frappant l'une des touches clignotantes sur l'afficheur, la valeur programmée correspondante s'affiche.
- Frapper la touche **▲** pour revenir sur la fonction précédente.
- Frapper la touche **RESET** pour quitter l'environnement d'affichage.

#### COMPTE DISTRIBUTION:

- L'afficheur visualise:


COMPT.DISTRIB.

- Frapper la touche **ENTER** et toutes les touches dose, eau chaude et vapeur se mettent à clignoter.
- En frappant l'une des touches clignotantes sur l'afficheur, le compteur correspondant s'affiche.
- Frapper la touche **▲** pour revenir sur la fonction précédente.
- Frapper la touche **RESET** pour quitter l'environnement d'affichage.

**TOTAL:**

- L'afficheur visualise:



- Frapper les touches  de chaque groupe se met à clignoter et en la frappant, le nombre de cafés effectués avec ce groupe s'affiche.
- Frapper les touches ▲ ▼ pour afficher les autres fonctions.
- Frapper la touche **RESET** pour quitter l'environnement d'affichage.

**TOTAL MACHINE**

- L'afficheur visualise




- Frapper les touches ▲ ▼ pour afficher les autres fonctions.
- Frapper la touche **RESET** pour quitter l'environnement d'affichage.




















**COMPTE DE LAVAGE**

- L'afficheur visualise:



- a touche un café léger de chaque groupe  se met à clignoter et en la frappant, il est possible d'afficher le nombre de cycles de lavage effectués pour ce groupe.
- Frapper les touches ▲ ▼ pour afficher les autres fonctions.
- Frapper la touche **RESET** pour quitter l'environnement d'affichage.

**5.3 PROGRAMMATION (Mod. TECHNICIEN)****Liste Fonctions Programmables (MOD. TECHNICIEN):**

CYCL. AUT. NETTOYAGE   
 PROGRAM. DOSES   
 COMPT. DISTRIBUTIONS   
 GROUPES ACTIFS  \*  
 PROGRAMM. ON/OFF   
 ÉCONOMIE D'ÉNERGIE   
 SETPOINT TEMPÉRATURE (et OFFSET)  \*  
 PRO. CHAUFFE-TASSES   
 DATE/HEURE   
 PROGR. AFFICHEUR  
 (et TEMPS D'EXTRACTION)  \*  
 DISTRIBUTION EN MODE LAVAGE   
 MOUTURE  °  
 SETPOINT PRESS.   
 HISTORIQUE ALARMES   
 ENTRETIENNE   
 ALARME LAVAGE   
 LANGUE   
 TEMPÉRATURE   
 REGL. LUMINOSITÉ 



Cette opération peut être effectuée SEULEMENT par un Technicien Spécialisé. Le réglage de la part de techniciens NON qualifiés ou d'autres personnes peuvent faire déchoir la garantie.

- \* Iniquement version T3
- ° Uniquement version Digit

Pour accéder à l'environnement de programmation, Mod. Technicien appuyer sur la touche ENTER pendant au moins 10 secondes et attendre le deuxième signal sonore. L'afficheur visualise:



suivi de:




**CYCLE AUTOMATIQUE DE NETTOYAGE:**

- L'afficheur visualise:



- Frapper **ENTER** et l'affichage indique:




- La touche centrale de chaque groupe  se met à clignoter. Introduire le filtre borgne (**Fig. 2**) dans le support à filtre, ajouter une demie dose de pulicaff et emboîter le support à filtre sur le groupe où l'on veut effectuer le nettoyage automatique. Il est possible aussi d'effectuer le lavage sur plusieurs groupes en même temps.
- Frapper la touche  pour lancer le cycle de nettoyage automatique sur le groupe. L'affichage indique:





où 1L indique que le cycle de nettoyage a

été activé sur le 1er groupe. A la fin du cycle de 15 distributions de 5 secondes chacune, avec une pause de 10 secondes entre

chaque distribution, la touche  du groupe sélectionné recommence à clignoter et l'affichage indique:

RINCER

- Vider le filtre borgne des éventuels résidus de PULICAFF et frapper la touche  pour lancer le cycle de rinçage du groupe ou des groupes où l'on a effectué le cycle de nettoyage. La lettre R s'affiche de façon continue ainsi que la touche . Lorsque le cycle de rinçage du/des groupe/s sélectionné/s est terminé, l'affichage indique.

MACHINE PRETE

S'il a été sélectionné avec la fonction "DISTRIBUTION EN MODE LAVAGE" actionnée (voir fonction), après avoir sélectionné les groupes à laver, on peut quitter le mode lavage en frappant la touche ENTER, et utiliser les groupes non sélectionnés pour extraire le café. Si on choisit de quitter le mode lavage pour utiliser les groupes qui n'ont pas été sélectionnés pour la fonction lavage afin de pouvoir extraire des cafés, le cycle de lavage sera indiqué sur la ligne inférieure ou sur la ligne supérieure, selon le choix effectué dans le menu "TEMPS D'EXTRACTION". Si les temps d'extraction sont exclus, le processus de lavage est affiché sur la ligne inférieure. Pendant un cycle de lavage automatique hors du menu (à savoir avec l'extraction validée), il est impossible d'accéder au menu de programmation et d'éteindre la machine, aussi bien en modalité manuelle qu'automatique.

## PROGRAMMATION DOSES

- L'afficheur visualise:

PROGRAM. DOSES

- Frappe **ENTER**, et l'affichage indique:

PROGRAM. DOSES  
SELECTION






Toutes les touches programmables se mettent à clignoter.

## Café:

- Frapper la touche café qui doit être programmée, l'affichage indique:

VOLUME C.C.

suivi de la valeur déjà programmée par le Constructeur.




- Varier la dose, en agissant sur les poussoirs  .
- Frapper la touche café qui doit être programmée, la distribution commence (entre temps, toutes les autres touches s'éteignent).
- Après avoir atteint la dose désirée, frapper la touche café continu  pour arrêter la distribution.
- L'affichage indique la nouvelle valeur qui pourra encore être modifiée avec les touche  .
- Frapper la touche **ENTER** pour confirmer la dose programmée.
- Frapper la touche **RESET** pour annuler la programmation.
- La touche café programmée s'éteint.


## Eau chaude:



- Frapper la poussoir  en vérifiant qu'il s'allume.  
L'affichage indique:

PROGRAM. DOSES  
SECONDES X.X

La valeur X.X est celle programmée.


- Frapper les touches   pour varier le temps de distribution d'eau chaude à verser.
- Si on désire effectuer un autre échantillonnage, frapper à nouveau le poussoir .

La distribution commence. Lorsque la dose désirée est atteinte, frapper à nouveau le poussoir .

- L'affichage indique la nouvelle valeur programmée qui peut encore être modifiée en sélectionnant les touches  .
- Frapper la touche **ENTER** ou passer à une autre sélection pour terminer l'opération.
- Frapper la touche **RESET** pour annuler la programmation.

Le poussoir  s'éteint.


## Vapeur temporisee/température

- Frapper le poussoir  en vérifiant qu'il s'allume.  
Sur les versions avec sonde de température (option), la centrale détecte automatiquement la présence de la sonde et l'affichage indique:

PROGRAM. DOSES  
TEMP. VAP. xC


suivi de la valeur déjà programmée par le Constructeur.


Frapper les touches ▲ ▼ pour varier la température que doit atteindre la boisson à réchauffer. Une fois que cette température est atteinte, la distribution de la vapeur s'arrête automatiquement.


- Sur la version standard (sans sonde de température), en frappant  l'affichage indique:

PROGRAM. DOSES  
SEC.VAP.

suivi de la valeur déjà programmée par le Constructeur. Frapper sur les touches ▲ ▼ pour modifier le temps de distribution de la vapeur.

- Si on désire effectuer un autre échantillonnage, frapper à nouveau le poussoir .

La distribution commence. Lorsque la dose désirée est atteinte, frapper à nouveau le poussoir .

- L'affichage indique la nouvelle valeur programmée qui peut encore être modifiée en sélectionnant les touches ▲ ▼.
- Frapper la touche **ENTER** ou passer à une autre sélection pour terminer l'opération.
- Frapper la touche **RESET** pour annuler la programmation.  
Le poussoir  s'éteint.

#### TRANSFERT DES DOSES:


- Lorsque l'affichage indique:


PROGRAM. DOSES  
SELECTION

- en frappant la touche ▼ il est possible de transférer la valeur des doses programmées sur les autres groupes.

- L'affichage indique:

TRANSFERT DOSES  
SELECT. GROUPES

A ce point, les touches café continu  du deuxième, troisième et quatrième groupe clignotent comme illustré en **Fig. 20**.

- En sélectionnant la touche café continu  une à la fois (la touche clignotante devient fixe), on transfère les valeurs programmées du premier groupe aux autres groupes:

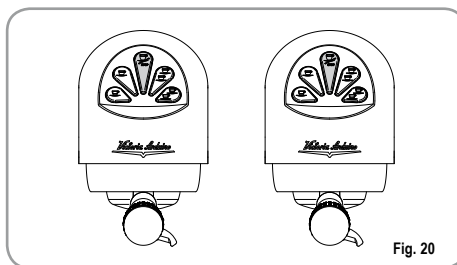


Fig. 20

- Frapper la touche **ENTER** pour confirmer.  
L'affichage indique alors:

PROGRAM. DOSES  
SELECTION

- Frapper la touche **RESET** ou ▲ pour quitter sans confirmer.

#### DOSES STANDARD:


- Lorsque l'affichage indique:

TRANSFERT DOSES  
SELECT. GROUPES

on entend rappeler les valeurs des doses standard.

- Frapper la touche ▼ L'affichage indique:

DOSES STANDARD  
SELECT. GROUPES

A ce point, les touches café continu  se mettent à clignoter.

- Sélectionner l'une ou plusieurs touches continues (la/les touche/s sélectionnées s'allument de façon fixe). La/les touche/s rappellent les valeurs des doses standard sur les groupes sélectionnés.
- Frapper la touche **ENTER** pour confirmer.

L'affichage indique:

PROGRAM. DOSES  
SELECTION

- Frapper la touche **RESET** ou ▲ pour quitter sans confirmer.

**NOTE:** toutes les touches peuvent être programmées pour une durée maximum de distribution de 2 minutes, après quoi l'affichage indique (en clignotant):

ERREUR

## COMPTAGE DISTRIBUTIONS:

- L'affichage indique:

COMPT. DISTRIB.

- En frappant la touche **ENTER** l'affichage indique:

TOTAL SELECTION  
SELECTION

- Toutes les touches de distribution se mettent à clignoter. En frappant l'une des touches de distribution, l'affichage indique le nombre de distributions correspondantes effectuées.
- Pour remettre à zéro, appuyer sur la touche **RESET** pendant 3 secondes.

**NOTE:** Le café continu est calculé comme une distribution.

- rapper la touche **▼** et l'affichage indique:


TOTAL MACHINE  
DISTR. XXXX

Cette valeur indique le nombre total de distributions effectuées.

- Pour remettre à zéro, appuyer sur la touche **RESET** pendant 3 secondes.
- En frappant la touche **▼**, l'affichage indique:

COMPT. LAVAGES

pour accéder au calcul des lavages automatiques, frapper **ENTER**.

- Sur la machine, les touches café léger , clignotent, en frappant la touche du groupe,

le nombre de cycles de lavage effectués s'affiche. Pour remettre à zéro, appuyer sur la touche **RESET** pendant 3 secondes.


## GROUPES ACTIFS (UNIQUEMENT VERSION T3):

- Il est possible de programmer les groupes effectivement présents ainsi que ceux qui devront être actionnés au moment de la mise en marche de la centrale. Pour programmer le nombre des groupes actifs au moment de la mise en marche de la machine et pour modifier les groupes actifs, procéder de la façon suivante:
- Accéder à la fonction en frappant la touche **ENTER**.
- Il est possible d'actionner/exclure individuellement les groupes à l'aides des touches **▲ ▼**. Frapper **ENTER** pour confirmer et passer au groupe suivant. En confirmant le dernier groupe, on revient sur le menu principale.
- En frappant la touche **RESET** on revient sur le menu principal et les éventuelles modifications apportées ne sont pas enregistrées.

**NOTE:** Quoi qu'il en soit, pour que la modification soit effective, il est nécessaire d'éteindre et de rallumer la machine avec l'interrupteur principal situé en bas à droite.

**NOTE:** Avec la condition de machine prête, il est possible d'actionner/exclure les groupes exclus/actionnés en frappant la touche **▲** ainsi que le poussoir du groupe. La modification temporaire est actionnée jusqu'à ce qu'on éteigne et rallume la machine avec l'interrupteur général.

**NOTE:** Si on remplace la centrale électronique lorsque l'afficheur indique "GROUPES ACTIFS", il est nécessaire de frapper la

touche  café léger du premier et deuxième groupe pour vérifier que dans le message affiché "GROUPES ACTIFS X", X correspond au nombre de groupes effectivement installés sur la machine. Il est possible de modifier la valeur à l'aide des touches **▲ ▼**. Pour la machine à 2 groupes la valeur doit être X=2, pour la machine à 3 groupes la valeur doit être X=3, pour la machine à 4 groupes la valeur doit être X=4.

## PROGRAM. ON/OFF:

- L'affichage indique:

PROGRAM. ON-OFF

- En frappant la touche **ENTER**, l'affichage indique:

LUNDI  
ON 07:30 OFF 23:30

les valeurs de ON et OFF indiquent l'heure de mise en marche et d'arrêt.

- Frapper **▲ ▼** pour passer aux jours suivants ou précédents.
- Frapper **ENTER** pour modifier l'horaire programmé pour la mise en marche (l'indication ON 07:30 se met à clignoter).
- Utiliser les touches **▲ ▼** pour modifier l'horaire de mise en marche.
- Frapper **ENTER** pour confirmer et pour passer à l'horaire programmé pour l'arrêt (l'indication OFF 23:30 se met à clignoter).
- Utiliser les touches **▲ ▼** pour modifier l'horaire d'arrêt.
- Confirmer avec **ENTER**.

- Pour exclure la mise en marche et l'arrêt dans le jour de repos hebdomadaire, frapper **RESET**.

L'affichage indique:

REPOS HEBDO

(pour rétablir la fonction, frapper **RESET**).

Après le Dimanche, en frappant à nouveau ▼ un bip sonore indique le passage à la page suivante.

### ÉCONOMIE D'ÉNERGIE (stand-by):

- L'affichage indique:

ECONOMIE ENERGIE

Cette fonction permet à la machine d'entrer dans une condition de STANDBY actif qui permet de choisir d'éteindre entièrement la machine ou de la maintenir à une pression programmée (inférieure à celle de service).

- Frappez ENTER et l'afficheur visualise:

ECONOMIE ENERGIE  
XXX

Où la modalité XXX pourra être sélectionnée à l'aide des touches ▲ ▼ .

Les 4 modes de fonctionnement sont:

- OFF: en modalité STANDBY la machine est éteinte et l'afficheur visualise "OFF";
- STANDBY 0.10 bar: en modalité STANDBY la machine maintient une pression de 0.10 bar et l'afficheur (programmé sur une luminosité minimum) visualise "**BASSE CONSOMMATION**";

- STANDBY 0.50 bar: en modalité STANDBY la machine maintient une pression de 0.50 bar et l'afficheur (programmé sur une luminosité minimum) visualise "**BASSE CONSOMMATION**";
- STANDBY 0.80 bar: en modalité STANDBY la machine maintient une pression de 0.80 bar et l'afficheur (programmé sur une luminosité minimum) visualise "**BASSE CONSOMMATION**".

Ce fonctionnement s'obtient aussi bien dans le cas de marche/arrêt manuelle à travers la touche **RESET**, que dans le cas de marche/arrêt automatique à travers la programmation ON/OFF.

i, pendant l'une des trois conditions de standby actif (0.10 bar, 0,50 bar, 0,80 bar) on appuie sur la touche RES, la machine se place sur OFF. Si on appuie encore sur la touche, la machine se place sur ON.

Frapper la touche **ENTER** pour confirmer la modalité sélectionnée sur l'afficheur et revenir en arrière.

Frapper la touche **RESET** pour revenir en arrière sans confirmer.

### SETPOINT TEMPÉRATURE (ET OFFSET) (Uniquement version T3):

- Il est possible d'accéder à la fonction en frappant la touche **ENTER**.

La touche ▲ ▼ permet de régler les températures des différentes chaudières et des différents groupes; la touche **ENTER** confirme et passe à la valeur suivante. En confirmant le dernier groupe, on revient sur le menu principal:

En frappant la touch **RESET** on passe au réglage de la valeur suivante et les éventuelles modifications apportées ne sont pas enregistrées.

SETP G1: Température groupe 1

SETP C1: Température chaudière 1

SETP G2: Température groupe 2

SETP C2: Température chaudière 2

SETP G3: Température groupe 3

SETP C3: Température chaudière 3


SETP G4: Température groupe 4

SETP C4: Température chaudière 4

### RÉGLAGE OFFSET:

- Quand l'afficheur visualise:

SETPOINT TEMP

- En appuyant simultanément sur les touches  café léger du premier et du deuxième groupe pendant quelques secondes, la fonction OFFSET s'allume.
- Les touches ▲ ▼ permettent de régler les OFFSET des différentes chaudières des groupes.
- La touche **ENTER** confirme et passe à la valeur suivante.
- Après avoir confirmé le dernier groupe, on revient sur le menu principal.

- En frappant la touche **RESET** on passe au réglage de la valeur suivante et les éventuelles modifications apportées ne sont pas enregistrées.

- OFFS. G1: Offset groupe 1
- OFFS. C1: Offset chaudière 1
- OFFS. G2: Offset groupe 2
- OFFS. C2: Offset chaudière 2
- OFFS. G3: Offset groupe 3
- OFFS. C3: Offset chaudière 3
- OFFS. G4: Offset groupe 4
- OFFS. C4: Offset chaudière 4

### PROGRAM. CHAUFFE-TASSES:

- L'affichage indique:

PROG. CHAUFFE-T.

Dans la liste des fonctions cachées programmables (voir pag. 36) section chauffe-tasses, il est possible de sélectionner l'une des typologies suivantes de chauffe-tasses: individuel (traditionnel), température unique, double température.

Frapper la touche **ENTER** pour accéder au sous-menu:

### Chauffe-tasses Individuel:

- L'affichage indique:

PROG. CHAUFFE-T.


- En frappant la touche **ENTER**, l'affichage indique par exemple.

PROG. CHAUFFE-T.  
ON XX OFF XX

L'inscription ON XX se met à clignoter; à l'aide des touches ▲ ▼ varier le temps de chauffe-tasses ouvert (compris entre 0 et 60 min).

- Frapper la touche **ENTER** pour confirmer et pour passer au temps de chauffe-tasses OFF, compris entre 0 et 60 min.

**NOTE:** En programmant l'une des deux valeurs ON/OFF sur 0, la fonction est automatiquement exclue.

Quand le chauffe-tasses est programmé, le poussoir  clignote lentement.

- Frapper la touche **ENTER** pour passer à la page suivante.

### Température Individue:

L'affichage indique:

CHAUFFE-T.  
SETPOINT XXXxC

- A l'aide des touches ▲ ▼ il est possible de diminuer et d'augmenter la température à l'intérieur du range [40°C ÷ 80°C] / [104°F ÷ 176°F].
- Frapper la touche **ENTER** pour confirmer et passer à la fonction suivante.
- Frapper la touche **RESET** pour revenir à la page précédente sans confirmer.

### Double température:

- L'affichage indique:

CHAUFFE-T. 2  
SETPOINT XXxC

- A l'aide des touches ▲ ▼ il est possible de diminuer et d'augmenter la température n.1 à l'intérieur du rang [40°C ÷ 80°C] / [104°F ÷ 176°F].
- Frapper la touche **RESET** pour revenir à la page précédente sans confirmer.
- Frapper la touche **ENTER** pour confirmer et passer à la phase suivante et l'afficheur visualise.

CHAUFFE-T. 1  
SETPOINT XXXxC

- A l'aide des touches ▲ ▼ il est possible de diminuer et d'augmenter la température n.2 à l'intérieur du range [40°C ÷ 80°C] / [104°F ÷ 176°F].
- Frapper la touche **ENTER** pour confirmer et passer à la fonction suivante.
- Frapper la touche **RESET** pour revenir à la page précédente sans confirmer.

### PROGRAMMATION DATE/HEURE:

- L'affichage indique:

DATE/HEURE

- En frappant la touche **ENTER**, l'affichage indique par exemple:

LUNDI 08:22  
08 MAGGIO 2003

Les heures se mettent à clignoter.

- Modifier les heures et les minutes en utilisant les touches ▲ ▼.
- Confirmer avec **ENTER**.

Une fois que les heures et les minutes ont été modifiées, frapper à nouveau **ENTER** et modifier le jour, le mois et l'année à travers la procédure susmentionnée. A la fin de l'opération, frapper **ENTER** pour passer à la page suivante.

**PROGRAMMATION AFFICHEUR (ET TEMPS EXTRACTION) (uniquement version T3):**

Il est possible d'afficher sur la page principale les températures des groupes présents sur la machine. La température est fournie en °C ou en °F. La première ligne indique les températures des groupes 1 et 3, alors que la deuxième ligne indique les températures des groupes 2 et 4 ou seulement celle du groupe 2 si les groupes présents sur la machine sont seulement 3.

Pour accéder à la fonction, frapper la touche **ENTER** et l'afficheur visualise "AFFICH. TEMPERAT."

Les touches ▲ ▼ permettent de sélectionner "ACTIF" ou "EXCLU".

Les touches **ENTER** et **RESET** permettent de confirmer et dans les cas suivants:

- Si la fonction "ACTIF" est sélectionnée, on revient sur le menu principal.
- Si la fonction "EXCLU" est sélectionnée, on accède à la fonction "TEMPS D'EXTRACTION" (décrite ci-dessous).
- L'affichage visualise:



TEMP DE DISTRIB.

- En frappant la touche **ENTER** l'afficheur visualise:



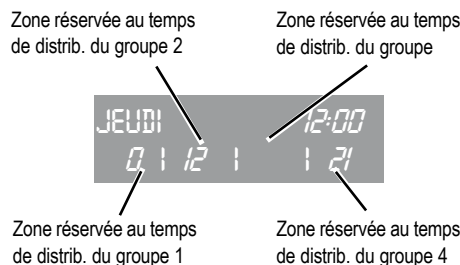
TEMP DE DISTRIB.  
XXX

Il est possible, à l'aide des touches ▲ ▼ de sélectionner XXX comme:

- NON ACTIF (les temps de distribution ne seront pas affichés).
- LIGNE 1 (les temps de distribution seront affichés sur la ligne 1).

- LIGNE 2 (les temps de distribution seront affichés sur la ligne 2).
- Frapper la touche **ENTER** pour confirmer et passer à la fonction suivante.
- Frapper la touche **RESET** pour revenir à la page précédente sans confirmer.

Si l'affichage du temps de distribution est actif lorsqu'une distribution démarre, sauf avec la modalité Continue, la ligne inférieure de l'affichage visualise le temps de distribution (ou les temps si la distribution est effectuée par plusieurs groupes). Chaque groupe est associée à une zone de la ligne inférieure: la zone de gauche est associée au groupe 1, celle à côté au groupe 2 et ainsi de suite jusqu'à la zone à l'extrême droite qui est associée au groupe 4. Les différentes zones sont séparées par des barres verticales; si un groupe n'est pas en distribution, la zone est vide. Un exemple est reporté ci-dessous: le groupe 1 (à peine démarré depuis 0 secondes), le groupe 2 (en distribution depuis 12 secondes), et le groupe 4 (en distribution depuis 21 secondes) sont en distribution.



Dans le cas où vous avez choisi d'activer l'affichage des températures dans la page principale, il tourne sur l'appareil ou la sortie dans le menu de configuration, avant d'être montré la même température, il faut environ une seconde. Informations possibles sur les températures sont les suivantes:

- Température: La température actuelle du groupe;
- "LOW": la température du groupe est inférieure à 70°C;
- "N.C.": la sonde de température est pas connectée;
- "C.C.": le capteur de température est en court-circuit.

**DISTRIBUTION EN MODE LAVAGE**

Il est possible d'actionner ou d'exclure la possibilité de quitter le menu avec la touche **ENTER** durant un cycle de lavage hors du menu et de permettre les extractions.

Si on décide de quitter le mode lavage, pour utiliser les groupes non sélectionnés pour la fonction lavage afin de pouvoir extraire des cafés, le cycle de lavage est indiqué sur la ligne inférieure ou sur la ligne supérieure, selon le choix effectué dans le menu "TEMPS D'EXTRACTION". Si les temps d'extraction sont exclus, le processus de lavage est affiché sur la ligne inférieure.

Pendant un cycle de lavage automatique hors du menu (à savoir avec l'extraction validée), il est impossible d'accéder au menu de programmation et d'éteindre la machine, aussi bien en modalité manuelle qu'automatique. On accède à la fonction en frappant la touche **ENTER**.

En utilisant les boutons ▲ ▼ vous pouvez choisir parmi les options NOTACTIVE/ACTIVE. Les touches **ENTER** permet de confirmer et de revenir sur le menu principal.

En frappant la touche **RESET** on revient sur le menu principal et les éventuelles modifications apportées ne sont pas enregistrées.

**PROGRAMMATION DU TEMPS DE DISTRIBUTION (Uniquement version Digit)**

- Le modèle ADONIS+ Digit est muni d'un dispositif électrique capable de contrôler le temps de distribution qui dépend de la mouture du café.

- L'affichage visualise:



- En frappant la touche **ENTER** l'afficheur visualise:



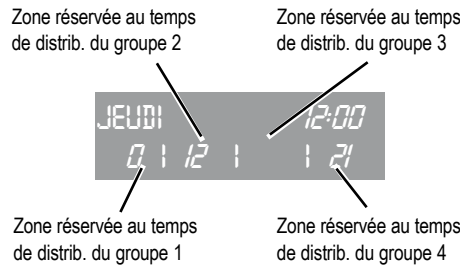
Il est possible, à l'aide des touches ▲ ▼ de sélectionner XXX comme:

- **NON ACTIF** (les temps de distribution ne seront pas affichés).
- **LIGNE 1** (les temps de distribution seront affichés sur la ligne 1).
- **LIGNE 2** (les temps de distribution seront affichés sur la ligne 2).
- Frapper la touche **ENTER** pour confirmer et passer à la fonction suivante.
- Frapper la touche **RESET** pour revenir à la page précédente sans confirmer.

Si l'affichage du temps de distribution est actif lorsqu'une distribution démarre, sauf avec la modalité Continue, la ligne inférieure de l'Affichage visualise le temps de distribution (ou les temps si la distribution est effectuée par plusieurs groupes).

Chaque groupe est associée à une zone de la ligne inférieure: la zone de gauche est associée au groupe 1, celle à côté au groupe 2 et ainsi de suite jusqu'à la zone à l'extrême droite qui est associée au groupe 4.

Les différentes zones sont séparées par des barres verticales; si un groupe n'est pas en distribution, la zone est vide. Un exemple est reporté ci-dessous: le groupe 1 (à peine démarré depuis 0 secondes), le groupe 2 (en distribution depuis 12 secondes), et le groupe 4 (en distribution depuis 21 secondes) sont en distribution.



### PROGRAMMER LE SET POINT PRESS:

Le SET POINT PRESS: permet de choisir la pression/température de travail à régime.



En frappant la touche **ENTER** l'afficheur visualise:



Frapper ▲ ▼ pour régler le point de travail press/temp.

- Frapper la touche **ENTER** pour confirmer et passer à la fonction suivante.
- Frapper la touche **RESET** pour revenir à la page précédente sans confirmer.

### TABLEAU PRESSION -TEMPÉRATURE

Bar	°C	°F
0,50	110,5	230,9
0,55	111,5	232,7
0,60	112,5	234,5
0,65	113,5	236,3
0,70	114	237,2
0,75	115	239
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7

Bar	°C	°F
0,90	117,5	243,5
0,95	118	244,4
1,00	119	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121	249,8
1,20	122	251,6
1,25	122,5	252,5
1,30	123	253,4
1,35	124	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125	257
1,50	126	258,8
1,55	126,5	
1,60	127	

### AFFICHAGE HISTORIQUE ALARMES

- L'affichage indique:



- En frappant la touche **ENTER**, l'affichage indique:



- En frappant la touche ▼ on parcourt les dix dernières alarmes mémorisées. Après la dixième alarme, en frappant à nouveau la touche ▼ on passe à la page suivante.

FRANÇAIS

**PROGRAMMATION ENTRETIEN**

- L'affichage indique:



- En frappant la touche **ENTER**, l'affichage indique:



- Utiliser les touches ▲ ▼ pour programmer les deux valeurs.
- Utiliser la touche **ENTER** pour confirmer. Après avoir atteint la limite programmée de distributions ou la date établie pour l'entretien, l'affichage indique:



Pour faire disparaître le mot ENTRETIEN, il est nécessaire de déplacer la date en avant ou d'augmenter le nombre des cafés.

Après avoir effectué les modifications, pour les rendre effectives, il est nécessaire remettre à zéro le compteur interne de cycles. Maintenez la touche **RESET** pendant 10 secondes pour remettre le compteur interne à zéro.

**ALARME LAVAGE:**

Permet de programmer la minuterie (heures et minutes) de l'alarme lavage des groupes.

Il est possible d'accéder à la fonction en frappant la touche **ENTER**.

Les touches ▲ ▼ permettent de choisir parmi les options **ACTIF** et **EXCLU**.

En sélectionnant avec la touche **ENTER** le mode **EXCLU**, on revient sur le menu principal.

En sélectionnant par contre le mode **ACTIF**, il est nécessaire de programmer avec les touches

▲ ▼ et **ENTER** les heures et les minutes après lesquelles l'alarme sera affichée. A la fin de la programmation des minutes, on revient sur le menu principal.

En frappant la touche **RESET** on revient sur le menu principal et les éventuelles modifications apportées ne sont pas enregistrées.

**SÉLECTION LANGUE:**

- L'affichage indique:



- En frappant la touche **ENTER**, la langue déjà programmée s'affiche. Choisir la langue désirée avec les touches ▲ ▼.
- Frapper la touche **ENTER** pour confirmer et passer à la fonction suivante.
- Frapper la touche **RESET** pour revenir à la page précédente sans confirmer.

**CHOIX UNITÉ DE MESURE TEMPÉRATURE**

- L'affichage indique:



- En frappant la touche **ENTER**, l'écran affiche:



0



- Il est possible, avec les touches ▲ ▼ de modifier l'unité de mesure programmée.
- Frapper la touche **ENTER** pour confirmer et passer à la fonction suivante.
- Frapper la touche **RESET** pour revenir à la page précédente sans confirmer.

**RÉGLAGE LUMINOSITÉ CLAVIER**

- L'affichage indique:





- En frappant la touche **ENTER**, l'écran affiche:



- Lorsque le message "POUSOIRS X" clignote, choisir la valeur de luminosité désirée (valeur minimum 1 - valeur maximum 6) à l'aide des touches ▲ ▼.
- Confirmer avec **ENTER**.
- La valeur de luminosité "DISPLAY Y" clignote et, à l'aide des touches ▲ ▼ il est possible de programmer la luminosité du message "DISPLAY Y" valeur minimum 1 - valeur maximum 3.
- Frapper la touche **ENTER** pour confirmer et passer à la fonction suivante.
- Frapper la touche **RESET** pour revenir à la page précédente sans confirmer.

**ACCÉDER AUX FONCTIONS CACHÉES**

Cela permet d'accéder aux autres fonctions spéciales.

En modalité **REG. LUMINOSITÉ**, appuyer sur les touches 1 café léger  +  du **PREMIER & DEUXIÈME** groupe pendant au moins 3 secondes pour accéder au menu spécial. Les poussoirs ont alors les fonctions suivantes:

**RESET** (pour quitter le menu caché).

▲ ▼ **UP/DOWN** (pour modifier les paramètres).

**ENTER** (pour naviguer à l'intérieur du menu caché).

**Liste fonctions cachées programmables**

**Niveau automatique:** avec pompe - sans pompe (▲ ▼ UP/DOWN pour changer).

**Capteur niveau:** 1 - 2 - 3 (▲ ▼ UP/DOWN pour changer)

**Eau chaude:** avec pompe - sans pompe (▲ ▼ UP/DOWN pour changer).

**Niveau en distribution:** non actif - actif (▲ ▼ UP/DOWN pour changer).

**Calibrage de la température:** -15 - 0 - 15 °C/F (▲ ▼ UP/DOWN pour changer).

**Calibrage de la pression:** -200 - 0 - 200 mbar (▲ ▼ UP/DOWN per cambiare).

**Pré-infusion:** non actif - actif (▲ ▼ UP/DOWN pour changer).

**Chauffe-tasses:** unique - temp. unique - Double temp. (▲ ▼ UP/DOWN pour changer).

**Calibrage de l'heure:** -300 - 0 - 300 sec / mois (▲ ▼ UP/DOWN pour changer).

**Connexion série:** active - non active (▲ ▼ UP/DOWN pour changer).

**Au moins le groupe:** 0 - 1 - 2 - 3 (▲ ▼ UP/DOWN pour changer).

**Au moins servi:** 0 - 1 - 2 - 3 (▲ ▼ UP/DOWN pour changer).

**ACCÈS DIRECTS:**

Dans l'état "machine prête" il est possible d'accéder directement aux programmations ci-dessous à la place de passer par le menu.

**PROGRAMMER LA SETPOINT PRESS:**

Fraper **ENTER** + ▲ pour accéder directement au menu de programmation du SET POINT PRESS (exprimé en bars ou en °C/°F selon l'affichage courant).

▲ ▼ frapper UP ou DOWN pour déplacer la température de service en haut et en bas.

Fraper **ENTER** pour confirmer et passer à la phase suivante.

**UNITÉ DE MONITORAGE (°C/°F – BAR)**

Il est possible, à travers l'afficheur, de visualiser la modalité «pression» ou «température» de la chaudière.

Le passage d'une modalité à l'autre se fait avec la touche ▼ de l'afficheur.

Pour la modalité « pression », l'affichage est en bars, alors que pour la modalité « température », l'affichage est en degrés Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F). La programmation de l'affichage en température et le choix de l'échelle modifient aussi la page de programmation du setpoint. En effet, en choisissant la modalité température, le setpoint sera affiché en degrés Celsius ou en Fahrenheit selon le choix de l'échelle.

**ON OFF STAND-BY (MODALITÉ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE)**

Cette modalité permet trois modalités de travail

Appuyer sur **RESET** pendant 3 sec pour mettre en marche → éteindre → mettre en stand-by la machine.

## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 6.1 ARRÊT

Pour arrêter la machine, il faut frapper à nouveau l'interrupteur général et le positionner sur "0".

### 6.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Avant toute opération de nettoyage, il faut placer la machine à l'état énergétique "0" (c'est-à-dire interrupteur machine éteint et sectionneur ouvert).



**ATTENTION**

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



**ATTENTION**

Il n'est pas possible de nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou en le plongeant dans l'eau.

**Nettoyage de la zone de travail:** extraire la grille du plan de travail en la soulevant vers le haut et en la faisant glisser; retirer le plateau de récupération de l'eau et nettoyer le tout avec de l'eau chaude et du détergent.

**Nettoyage carrosserie:** pour nettoyer toutes les parties chromées, utiliser un chiffon humide.

### 6.3 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX

Les douches inox sont situées sous les groupes de distribution, comme illustré en Fig. 21.



**NOTE:** Pour le nettoyage, procéder de la façon suivante:

- Dévisser la vis située au centre de la douche
- Extraire la douche en la désenfilant et vérifier que les trous ne soient pas bouchés.
- En cas d'obstruction, nettoyer selon les indications du paragraphe "NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES"). Il est recommandé d'effectuer le nettoyage des douches toutes les semaines.

### 6.4 NETTOYAGE DU GROUPE AVEC L'AIDE DU FILTRE BORGNE

La machine est prédisposée pour le nettoyage du groupe de distribution à l'aide d'un produit détergent spécifique en poudre. La machine entame le cycle de nettoyage qui consiste dans la circulation d'eau chaude avec des pauses d'intervalle.

Il est conseillé d'effectuer le lavage au moins une fois par jour en utilisant les produits détergents adéquats.



**ATTENTION**  
**RISQUE D'INTOXICATION**

Une fois que le support à filtre a été retiré, effectuer quelques distributions pour éliminer les éventuels résidus de détergent.

Pour exécuter la procédure de lavage, procéder de la façon suivante:

- Remplacer le filtre avec le filtre borgne du groupe de distribution.
- Le remplir avec deux cuillères de détergent spécial en poudre et emboîter le support à filtre sur le groupe.
- Frapper l'une des touches café et interrompre après 10 secondes.
- Répéter l'opération plusieurs fois.
- Retirer le support à filtre et effectuer quelques distributions.

### 6.5 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES

Mettre deux cuillères de détergent spécial en poudre dans un demi litre d'eau chaude et y plonger le filtre et le support à filtre (sauf le manche) pendant une demie heure au moins. Rincer ensuite abondamment sous le robinet d'eau.

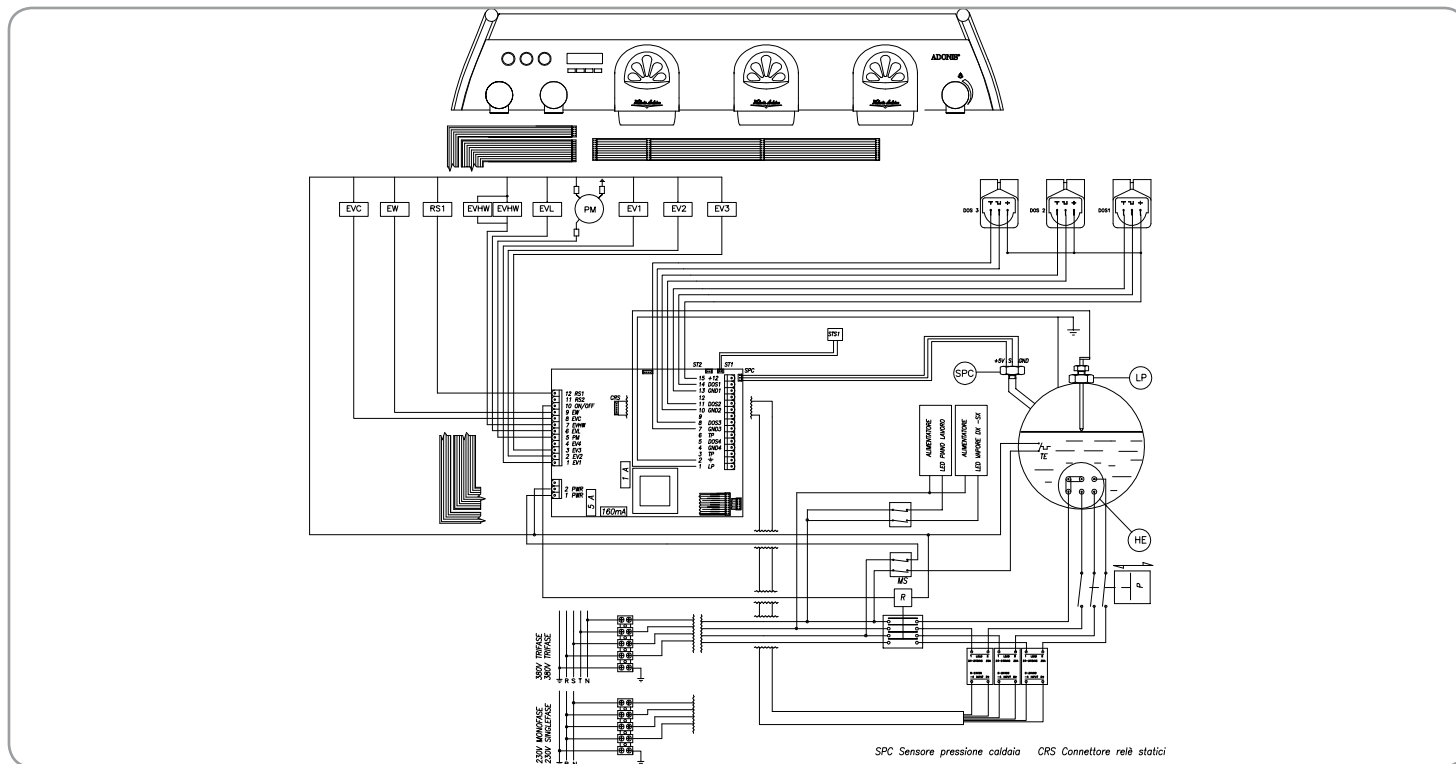
## 7. MESSAGES FONCTIONS MACHINE

INDICATIONS AFFICHAGE ET TOUCHES	CAUSES	EFFET	SOLUTION	NOTE
<b>ERREUR DIAGNOSTIC</b>	Au moment du diagnostic, le système présente des anomalies sur les cartes Eprom de la centrale.	La machine ne se réchauffe pas et toutes les fonctions sont bloquées.		
<b>ERREUR DISTRIBUTION</b>	Après avoir atteint le temps limite de distribution (120 sec.) le doseur n'a pas envoyé les impulsions programmée.	L'indication clignote sur l'affichage ainsi que la touche "continu" du groupe correspondant.	Frapper la touche <b>RESET</b> ou l'une des touches ▲ ▼ .	
<b>ERREUR DOSEUR</b>	Si, dans les 3 premières secondes suivant le début de la distribution, le doseur n'a pas envoyé les impulsions programmées.	Si la distribution n'est pas interrompue manuellement, on obtient le blocage de temps limite (120 sec.)	Frapper la touche <b>RESET</b> ou l'une des touche ▲ ▼ .	
<b>ERREUR NIVEAU</b>	Si, après 90 sec. de fonctionnement de la machine, le niveau de l'eau n'est pas rétabli.	L'indication clignote sur l'affichage. La pompe se désactive. La résistance ainsi que toutes les fonctions sont exclues.	Éteindre la machine puis la rallumer. Les fonctions s'actionnent à nouveau.	
<b>ERREUR PRESSION</b>	Lorsque la température de la machine dépasse les 130° C.	L'indication clignote sur l'affichage, et la résistance se désactive.	Le système se rétablit automatiquement dès que la température descend en dessous de 130°C.	La chaudière est munie d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel; si la résistance ne se rétablit pas, appeler un technicien spécialisé.
<b>ERR. SURINTENSITÉ</b>	Absorption défectueuse due au mauvais fonctionnement d'une charge de la machine.	L'indication clignote sur l'affichage. La pompe se désactive. La résistance ainsi que toutes les fonctions sont exclues.	Éteindre la machine et appeler un technicien spécialiste.	
<b>MOUTURE FINE</b>	La machine relève des valeurs différentes de celles programmées.	Temps de distribution beaucoup plus long.	Modifier le degré de mouture et frapper la touche <b>RESET</b> ou l'une des touches ▲ ▼ .	En laissant la machine dans l'état de programmation, 10 minutes après la dernière sélection, le système retourne sur la configuration précédente et l'affichage indique le fonctionnement normal.
<b>MACINATURA GROSSA</b>	La machine relève des valeurs différentes de celles programmée.	Temps de distribution beaucoup plus court.	Frapper la touche <b>RESET</b> ou l'une des touches ▲ ▼ .	



# IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

## DIGIT 2-3 GR - CSA



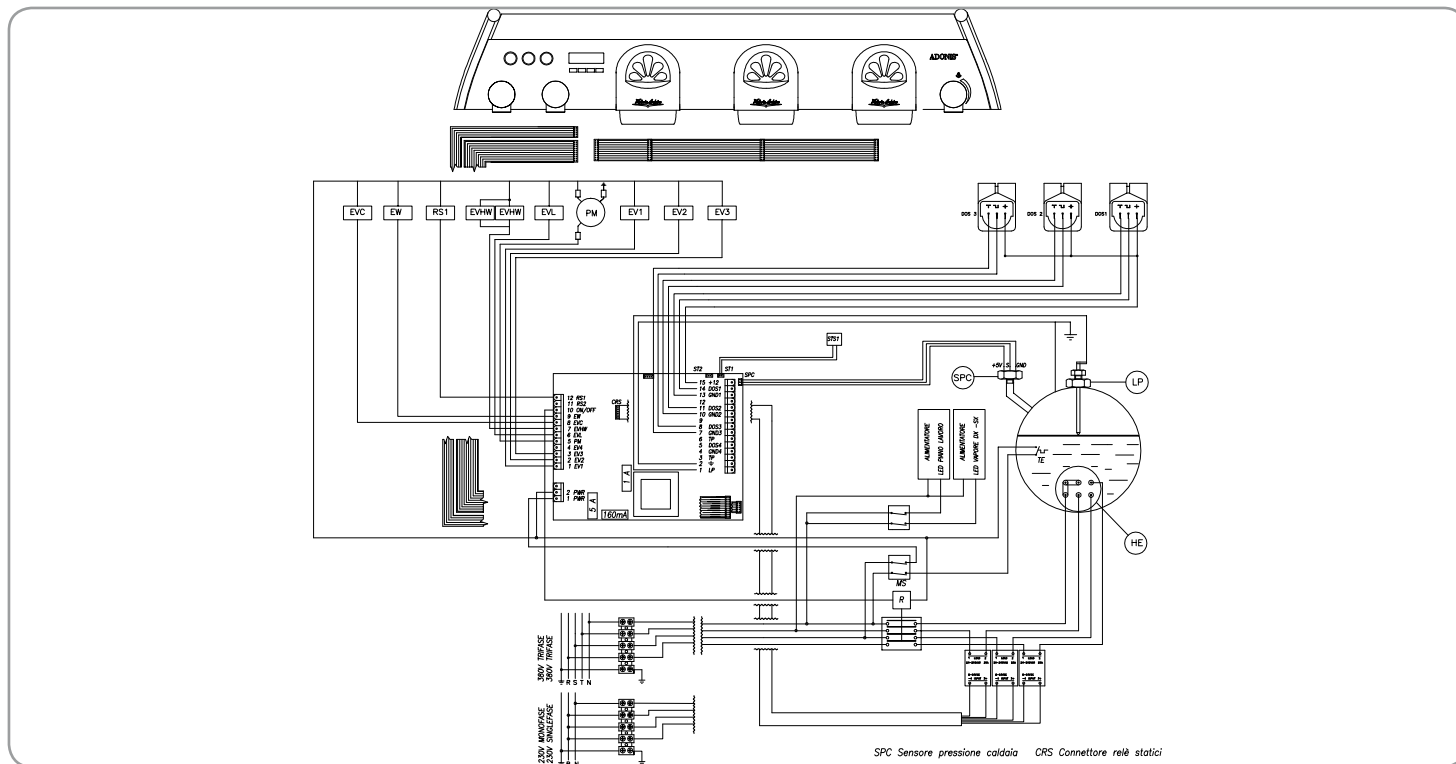
### LEGENDA / KEY / LÉGENDE

**MS** Interruttore / Switch / Interrupteur.  
**R** Relè / Relay / Relais.  
**RS** Relè statico / Relay / Relais.  
**PM** Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.  
**HE** Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.  
**LP** Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.  
**EV1** Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.  
**EV2** Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.  
**TE** Termostato / Thermostat / Thermostat.  
**EV3** Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.  
**EV4** Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.

**EVHW** Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.  
**EVL** Elettrovalvola livello / Water level elec. / Electrovanne niveau.  
**STS1** Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.  
**STS2** Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.  
**SPC** Sensore pressione caldaia / Sensor pressure boiler / Capteur pression chaudière.  
**RS1** Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe-tasses 1.  
**RS2** Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer

heating element 2 / Résistance chauffe-tasses 2  
**CRS** Connettore relè statici / Connector static relays / Connecteur relais statiques.  
**EVS** Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.  
**ST1** Sonda Temperatura Scaldatazze 1 / Cupwarmer Temperature probe 1 / Tassenwarm. Temp. Sonde 1.  
**ST2** Sonda Temperatura Scaldatazze 2 / Cupwarmer Temperature probe 2 / Tassenwarm. Temp. Sonde 2.

# IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE DIGIT 2-3 GR



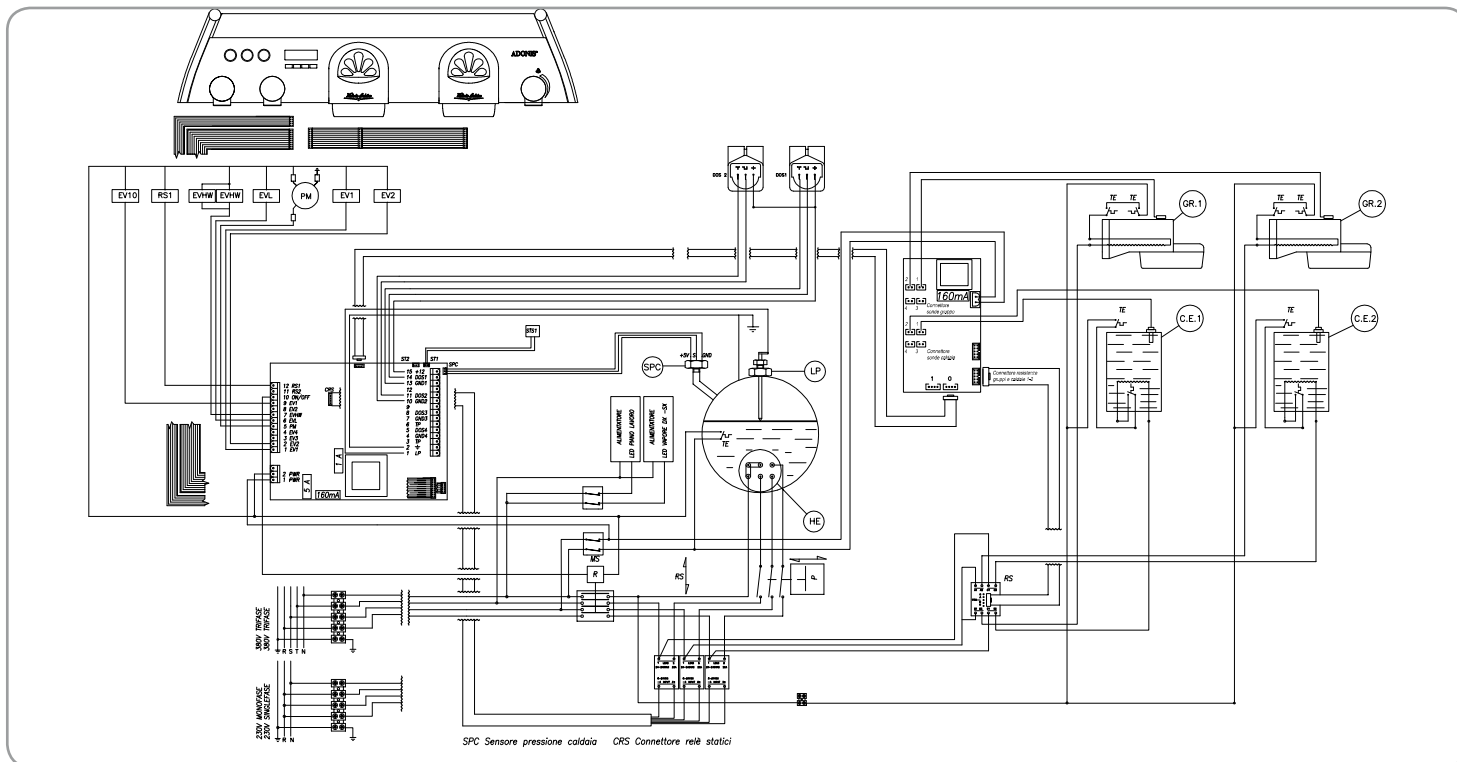
## LEGENDA / KEY / LÉGENDE

**MS** Interruttore / Switch / Interrupteur.  
**R** Relè / Relay / Relais.  
**RS** Relè statico / Relay / Relais.  
**PM** Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.  
**HE** Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.  
**LP** Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.  
**EV1** Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.  
**EV2** Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.  
**TE** Termostato / Thermostat / Thermostat.  
**EV3** Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.  
**EV4** Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.

**EVHW** Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.  
**EVL** Elettrovalvola livello / Water level elec. / Electrovanne niveau.  
**STS1** Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.  
**STS2** Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.  
**SPC** Sensore pressione caldaia / Sensor pressure boiler / Capteur pression chaudière.  
**RS1** Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe-tasses 1.  
**RS2** Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer

heating element 2 / Résistance chauffe-tasses 2  
**CRS** Connettore relè statici / Connector static relays / Connecteur relais statiques.  
**EVS** Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.  
**ST1** Sonda Temperatura Scaldatazze 1 / Cupwarmer Temperature probe 1 / Température Sonde chauffe-T 1.  
**ST2** Sonda Temperatura Scaldatazze 2 / Cupwarmer Temperature probe 2 / Température Sonde chauffe-T 2.

# IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE DIGIT 2 GR - T3 - CSA



## LEGENDA / KEY / LÉGENDE

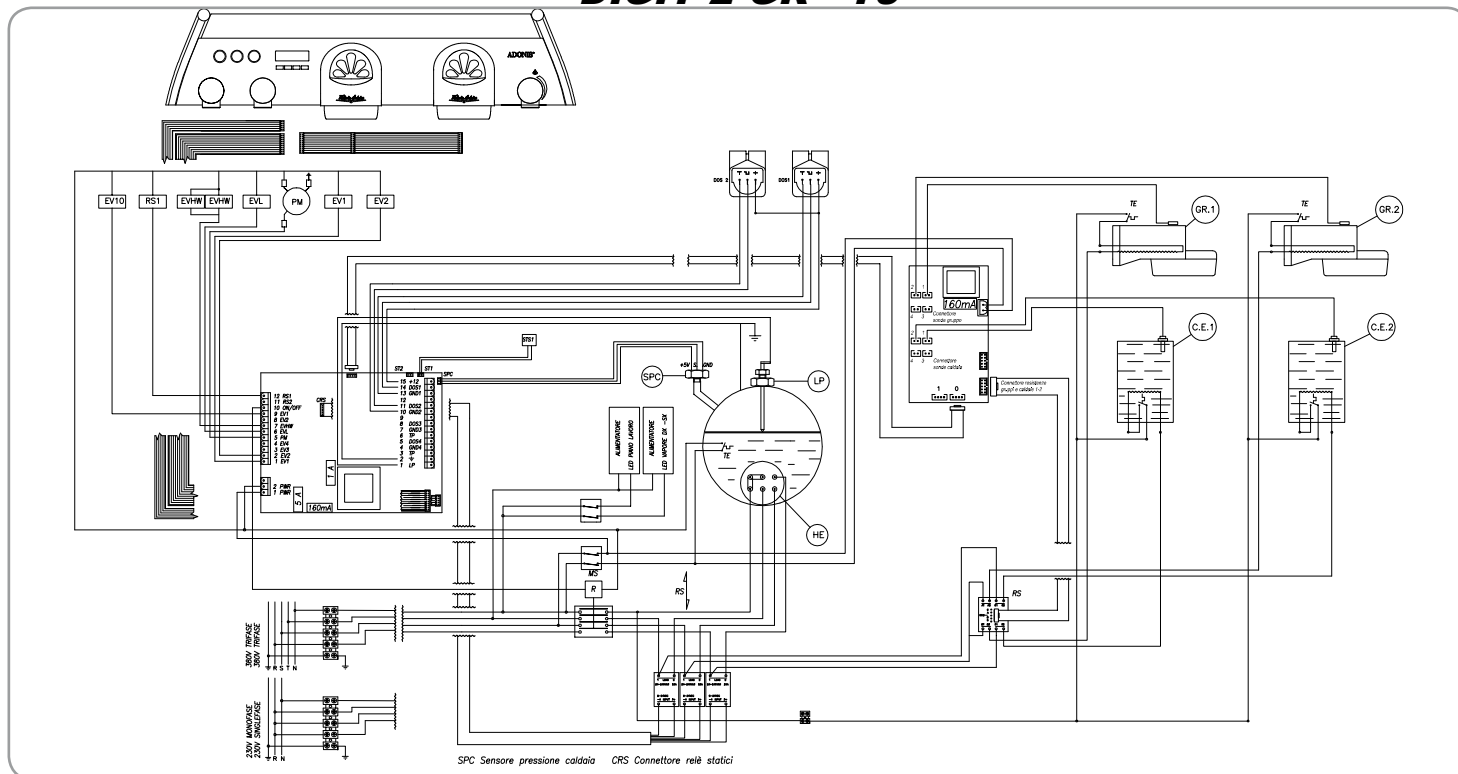
**MS** Interruttore / Switch / Interrupteur.  
**R** Relè / Relay / Relais.  
**RS** Relè statico / Relay / Relais.  
**PM** Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.  
**HE** Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.  
**LP** Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.  
**EV1** Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.  
**EV2** Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.  
**TE** Termostato / Thermostat / Thermostat.  
**EV3** Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.  
**EV4** Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.

**EVHW** Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.  
**EVL** Elettrovalvola livello / Water level elec. / Electrovanne niveau.  
**STS1** Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.  
**STS2** Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.  
**SPC** Sensore pressione caldaia / Sensor pressure boiler / Capteur pression chaudière.  
**RS1** Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe-tasses 1.  
**RS2** Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer

heating element 2 / Résistance chauffe-tasses 2  
**CRS** Connettore relè statici / Connector static relays / Connecteur relais statiques.  
**EVS** Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.  
**ST1** Sonda Temperatura Scaldatazze 1 / Cupwarmer Temperature probe 1 / Température Sonde chauffe-T 1.  
**ST2** Sonda Temperatura Scaldatazze 2 / Cupwarmer Temperature probe 2 / Température Sonde chauffe-T 2.

# IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

## DIGIT 2 GR - T3



### LEGENDA / KEY / LÉGENDE

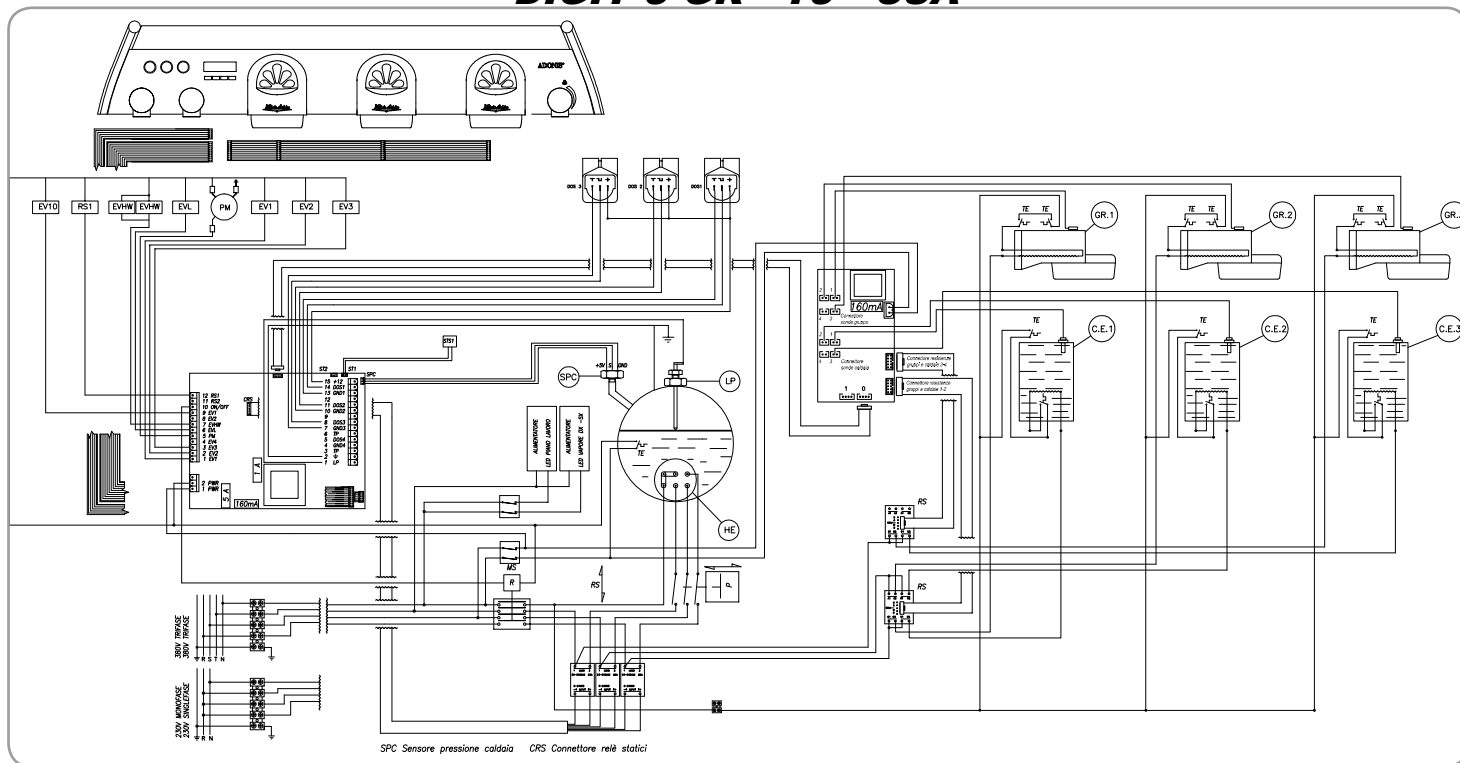
**MS** Interruttore / Switch / Interrupteur.  
**R** Relè / Relay / Relais.  
**RS** Relè statico / Relay / Relais.  
**PM** Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.  
**HE** Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.  
**LP** Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.  
**EV1** Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.  
**EV2** Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.  
**TE** Termostato / Thermostat / Thermostat.  
**EV3** Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.  
**EV4** Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.

**EVHW** Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.  
**EVL** Elettrovalvola livello / Water level elec. / Electrovanne niveau.  
**STS1** Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.  
**STS2** Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.  
**SPC** Sensore pressione caldaia / Sensor pressure boiler / Capteur pression chaudière.  
**RS1** Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe-tasses 1.  
**RS2** Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer

heating element 2 / Résistance chauffe-tasses 2  
**CRS** Connettore relé statici / Connector static relays / Connecteur relais statiques.  
**EVS** Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.  
**ST1** Sonda Temperatura Scaldatazze 1 / Cupwarmer Temperature probe 1 / Température Sonde chauffe-T 1.  
**ST2** Sonda Temperatura Scaldatazze 2 / Cupwarmer Temperature probe 2 / Température Sonde chauffe-T 2.

# IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

## DIGIT 3 GR - T3 - CSA



### LEGENDA / KEY / LÉGENDE

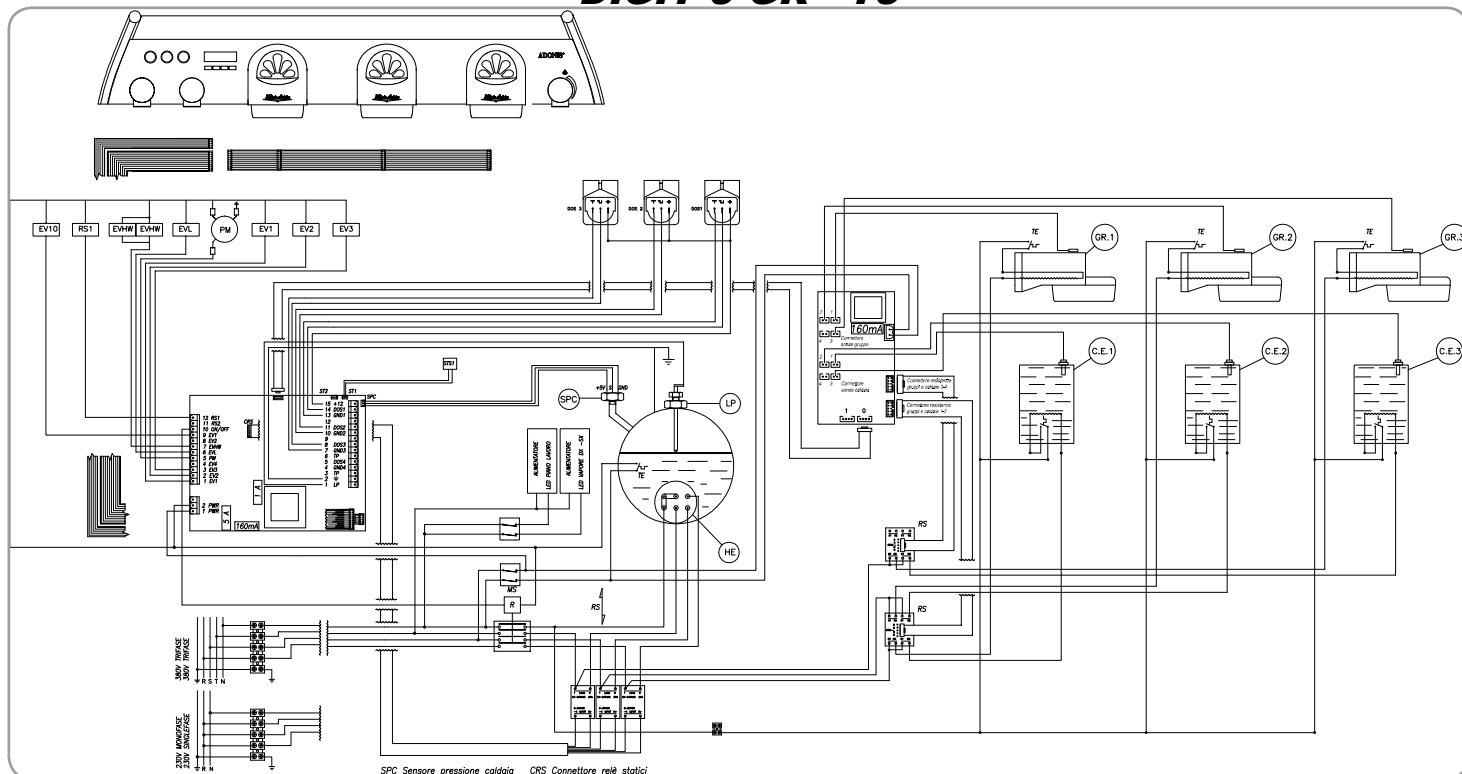
**MS** Interruttore / Switch / Interrupteur.  
**R** Relè / Relay / Relais.  
**RS** Relè statico / Relay / Relais.  
**PM** Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.  
**HE** Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.  
**LP** Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.  
**EV1** Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.  
**EV2** Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.  
**TE** Termostato / Thermostat / Thermostat.  
**EV3** Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.  
**EV4** Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.

**EVHW** Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.  
**EVL** Elettrovalvola livello / Water level elec. / Electrovanne niveau.  
**STS1** Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.  
**STS2** Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.  
**SPC** Sensore pressione caldaia / Sensor pressure boiler / Capteur pression chaudière.  
**RS1** Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe-tasses 1.  
**RS2** Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer

heating element 2 / Résistance chauffe-tasses 2  
**CRS** Connettore relé statici / Connector static relays / Connecteur relais statiques.  
**EVS** Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.  
**ST1** Sonda Temperatura Scaldatazze 1 / Cupwarmer Temperature probe 1 / Température Sonde chauffe-T 1.  
**ST2** Sonda Temperatura Scaldatazze 2 / Cupwarmer Temperature probe 2 / Température Sonde chauffe-T 2.

# IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

## DIGIT 3 GR - T3



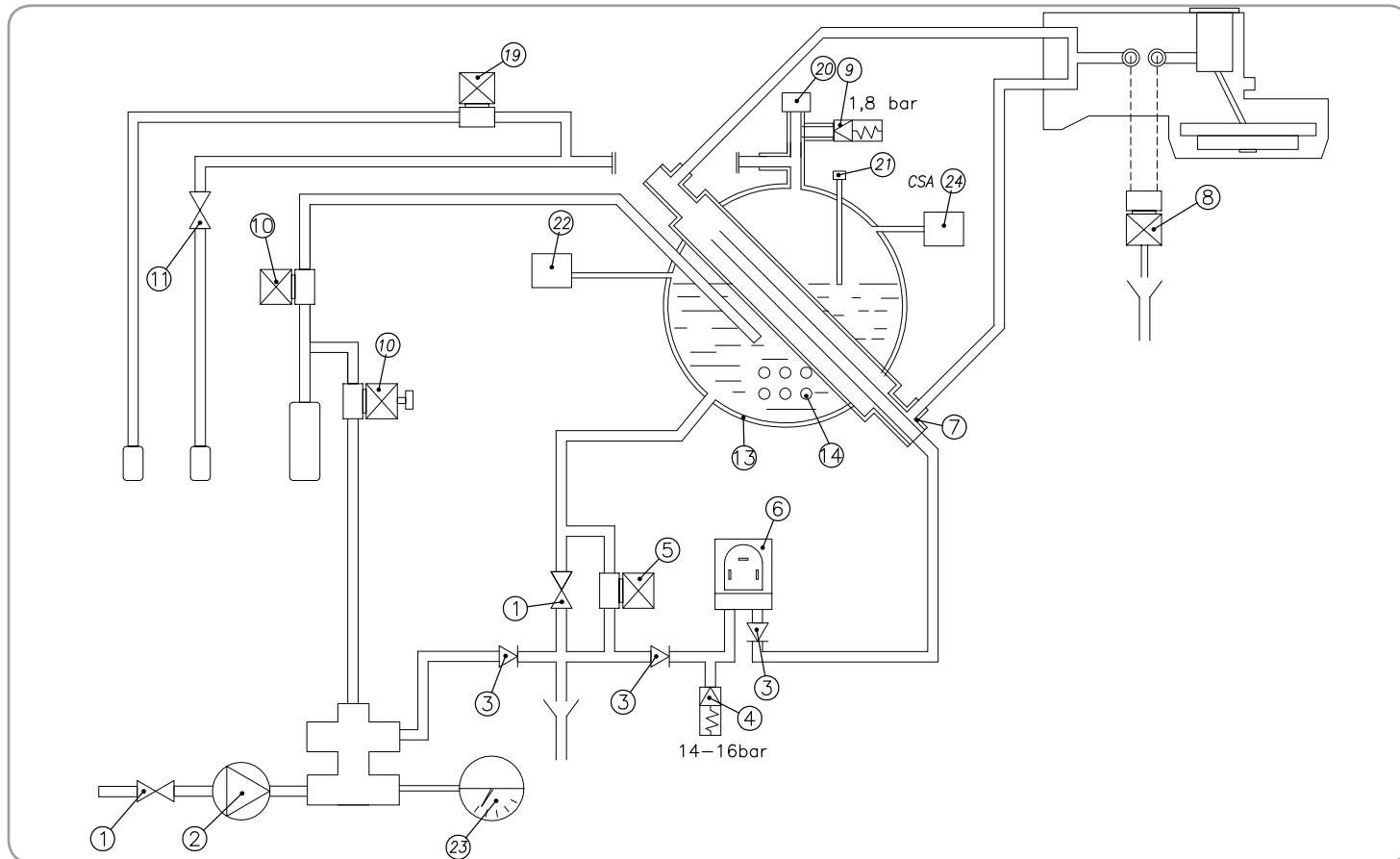
### LEGENDA / KEY / LÉGENDE

**MS** Interruttore / Switch / Interrupteur.  
**R** Relè / Relay / Relais.  
**RS** Relè statico / Relay / Relais.  
**PM** Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.  
**HE** Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.  
**LP** Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.  
**EV1** Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.  
**EV2** Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.  
**TE** Termostato / Thermostat / Thermostat.  
**EV3** Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.  
**EV4** Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.

**EVHW** Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.  
**EVL** Elettrovalvola livello / Water level elec. / Electrovanne niveau.  
**STS1** Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.  
**STS2** Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.  
**SPC** Sensore pressione caldaia / Sensor pressure boiler / Capteur pression chaudière.  
**RS1** Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe-tasses 1.  
**RS2** Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer

heating element 2 / Résistance chauffe-tasses 2  
**CRS** Connettore relè statici / Connector static relays / Connecteur relais statiques.  
**EVS** Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.  
**ST1** Sonda Temperatura Scaldatazze 1 / Cupwarmer Temperature probe 1 / Température Sonde chauffe-T 1.  
**ST2** Sonda Temperatura Scaldatazze 2 / Cupwarmer Temperature probe 2 / Température Sonde chauffe-T 2.

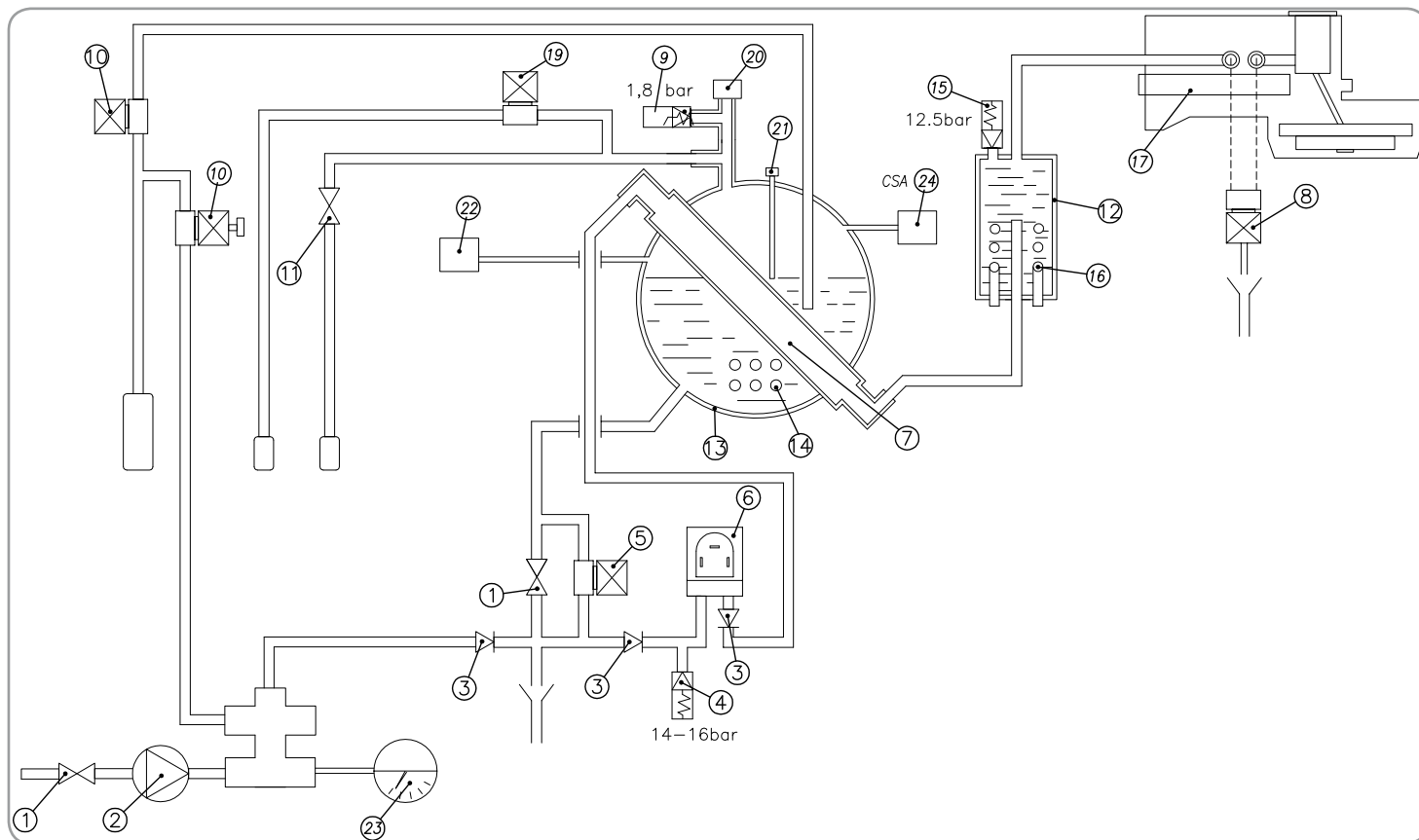
# SCHEMA IDRAULICO / HYDRAULIC DIAGRAM / SCHÉMA HYDRAULIQUE DIGIT



## LEGENDA / KEY / LÉGENDE

- 1 Rubinetto generale / General tap / Robinet arrivée d'eau
- 2 Pompa / Pump / Pompe
- 3 Valvola di ritegno / Retaining valve / Soupape d'arrêt
- 4 Valvola di espansione / Expansion valve / Soupape d'expansion
- 5 Elettrovalvola ugello / Refill electrovalve / Électrovalve recharge
- 6 Dosatore volumetrico / Flowmeter / Doseur volumétrique
- 7 Scambiatore di calore / Heater exchange / Echangeur de chaleur
- 8 Elettroval. erogazione / Delivery electrovalve / Electrovanne de distribution
- 9 Valvola di sicurezza / Safety valve main boiler / Soupape de sûreté chaudière
- 10 Elettroval. Acqua calda / Hot water electrovalve / Électrovalve d'eau chaude

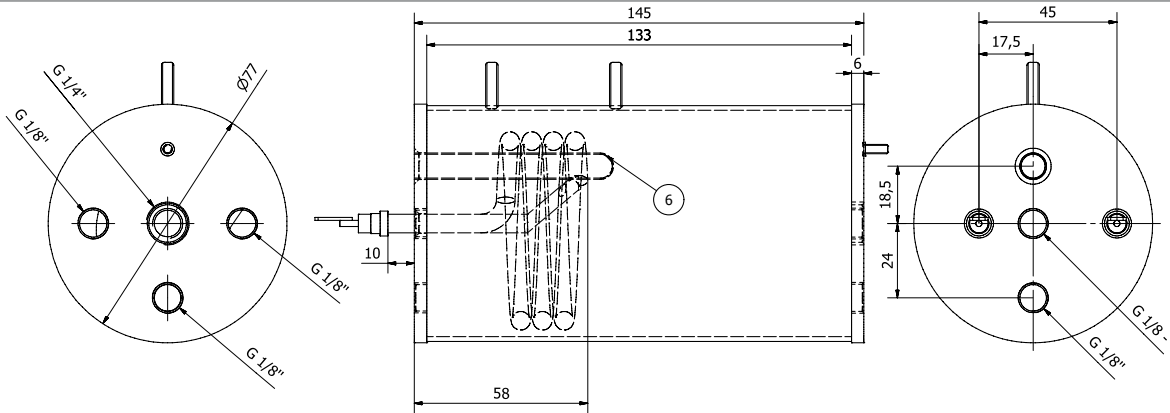
- 11 Rubinetto vapore / Steam tap / Robinet vapeur
- 12 -
- 13 Caldaia / Boiler / Chaudière
- 14 Resistenza / Heating element / Résistance
- 15 -
- 16 -
- 17 -
- 18 -
- 19 Elettrovalvola vapore / Steam electrovalve / Électrovalve vapeur
- 20 Valvola anti risucchio / Antivacuum valve / Valve anti vide
- 21 Sonda livello caldaia / Level probe / Sonde de niveau
- 22 Pressostato digitale / Digital pressostat / Pressostat numérique
- 23 Manometro / Manometer / Manomètre
- 24 Pressostato meccanico / Mechanical pressostat / Pressostat mécanique

**SCHEMA IDRAULICO / HYDRAULIC DIAGRAM / SCHÉMA HYDRAULIQUE****T3****LEGENDA / KEY / LÉGENDE**

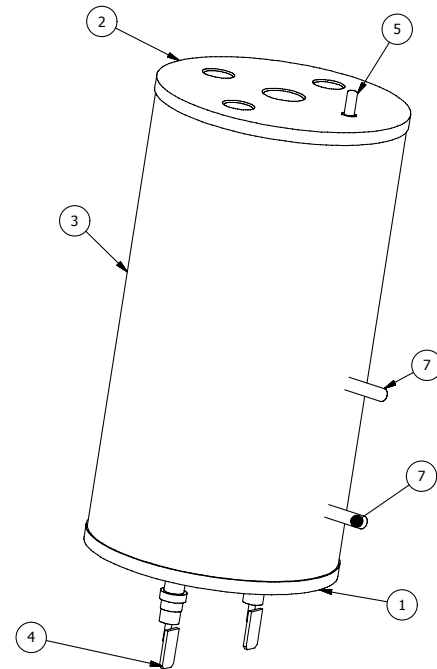
- |           |   |           |  |
|-----------|---|-----------|--|
| <b>1</b>  | Rubinetto generale / General tap / Robinet arrivée d'eau                      | <b>11</b> | Rubinetto vapore / Steam tap / Robinet vapeur                        |
| <b>2</b>  | Pompa / Pump / Pompe  | <b>12</b> | Caldaia caffè / Coffee boiler / Chaudière Café                       |
| <b>3</b>  | Valvola di ritegno / Retaining valve / Soupape d'arrêt                        | <b>13</b> | Caldaia / Boiler / Chaudière   |
| <b>4</b>  | Valvola di espansione / Expansion valve / Soupape d'expansion                 | <b>14</b> | Resistenza / Heating element / Résistance                            |
| <b>5</b>  | Elettrovalvola ugello / Refill electrovalve / électrovalve recharge           | <b>15</b> | Valvola di sicurezza / Safety valve / Soupape de sûreté              |
| <b>6</b>  | Dosatore volumetrico / Flowmeter / Doseur volumétrique                        | <b>16</b> | Resistenza / Heating element / Résistance                            |
| <b>7</b>  | Scambiatore di calore / Heater exchange / Echangeur de chaleur                | <b>17</b> | Resistenza / Heating element / Résistance                            |
| <b>8</b>  | Elettroval. Erogazione / Delivery electrovalve / Electrovanne de distribution | <b>18</b> | -  |
| <b>9</b>  | Valvola di sicurezza / Safety valve main boiler / Soupape de sûreté chaudière | <b>19</b> | Elettrovalvola vapore / Steam electrovalve / Électrovalve vapeur     |
| <b>10</b> | Elettroval. Acqua calda / Hot water electrovalve / Électrovalve d'eau chaude  | <b>20</b> | Valvola anti risucchio / Antivacuum valve / Valve anti vide          |
|           |   | <b>21</b> | Sonda livello caldaia / Level probe / Sonde de niveau                |
|           |   | <b>22</b> | Pressostato digitale / Digital pressostat / Pressostat numérique     |
|           |   | <b>23</b> | Manometro / Manometer / Manomètre                                    |
|           |   | <b>24</b> | Pressostato meccanico / Mechanical pressostat / Pressostat mécanique |

# SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE

## T3 (2 - 3 GR)

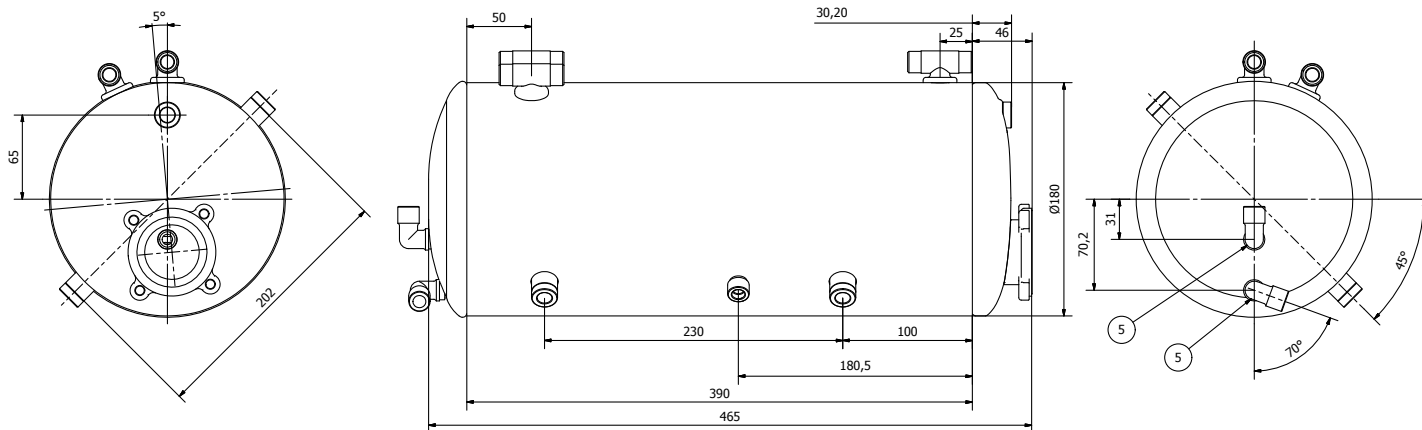


Elenco parti List of Parts Liste des composants					
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU	
1	1	00041002	Flangia Pr Lavorata Inox +1 Flange Pr machined, stainless steel +1 Flasque Pr finition inox +1	STAINLESS STEEL AISI316L	
2	1	00040501	Flangia 4 fori Lavorata Inox Microbar Flange 4 holes machined, stainless steel Microbar Flasque 4 trous finition inox Microbar	STAINLESS STEEL AISI316L	
3	1	00042521	Tubo inox D.76.1 sp1.5 Aisi 316L Stainless steel pipe D.76.1 sp1.5 Aisi 316L Tube inox D.76.1 ép.1.5 Aisi 316L	STAINLESS STEEL AISI316L	
4	1	00110901	Resistenza a saldare 1000W 230V inox versione 2009 (Disegno GGS63597) Heating element for welding 1000W 230V Stainless steel version 2009 (Dwg. GGS63597) Résistance à souder 1000W 230V Inox version 2009 (Dessin GGS63597)	INCOLOY800	
5	1	00080800	Prigioniero M3x8 inox Stud M3x8 stainless steel Boulon prisonnier M3x8 inox	STAINLESS STEEL	
6	1		Tubetto porta bulbo Microbar Inox Bulb support tube microbar stainless steel Tube porte-bulbe Microbar Inox	STAINLESS STEEL	
7	2	00081210	Prigioniero M4x15 Inox Stud M4x15 stainless steel Boulon prisonnier M4x15 Inox	STAINLESS STEEL	
materiale Material Matériau Acciaio inox aisi 316L Stainless steel Aisi 316L Acier inox Aisi 316L		trattamento Treatment Traitement	toleranza Tolerance Tolérance	scala Scale Echelle	A3
descrizione Description Description Caldaia Boiler Chaudière D.76.1 Microbar inox 230 V			media Average Moyenne	1:1	data Date Date
descrizione Description Description 98030308			progettista Designer Concepteur	codice Code Code	90040281



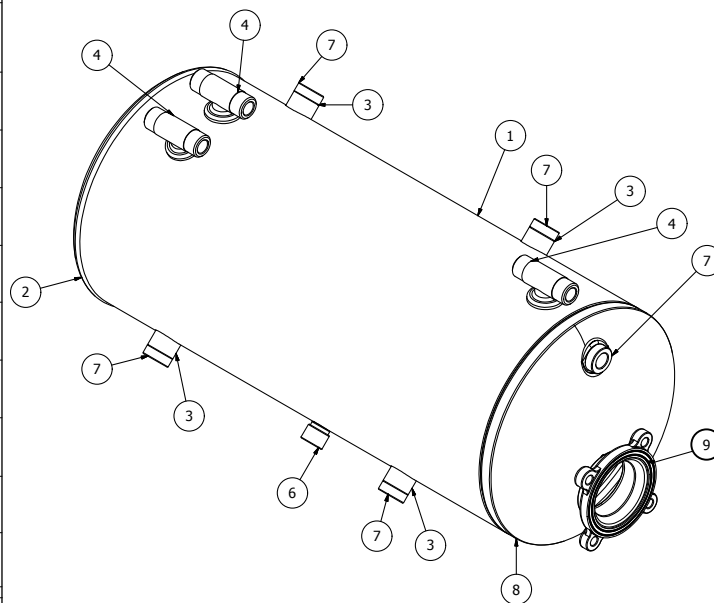
Nota: Boiler in zona di applicazione articolo 3, come 3 97/23/CE  
 Note: Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/CE  
 Note: Chauffe-eau dans zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE

# SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE T3 2 GR



Elenco parti List of Parts Liste des composants

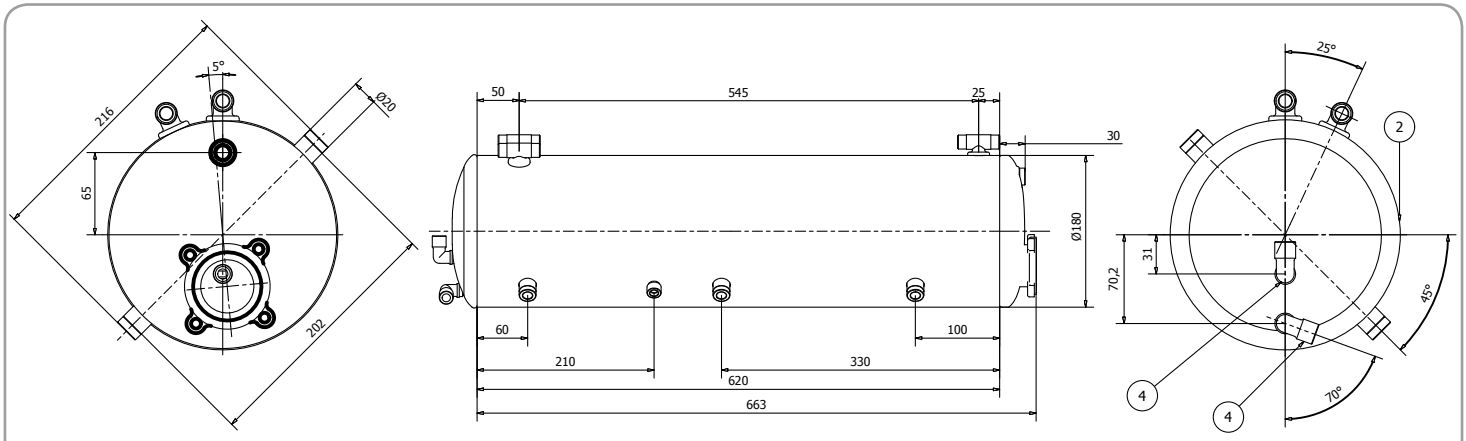
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	0016130	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	2	00161960	Tubo scab D20X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
4	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
5	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coudé	OT57 CW510L
6	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
7	5	00030271	Attacco G1/4" F passante Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
8	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe	Cu-DHP 99.9
9	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Flange resistance Bride resistance	OT57 CW510L



materiale Material Matériau <b>Rame,ottone</b> Copper, brass Cuivre, brass		trattamento Treatment Traitement	tolleranza Tolerance Tolérance <b>media</b> Average Moyenne	scala Scale Echelle <b>A3</b>
descrizione Description Description <b>Caldaia Boiler Chaudière D.180 2Gr Aurelia II T3 OT57 2COPPE</b>		progettista Designer Concepteur		codice Code Code <b>90019510</b>

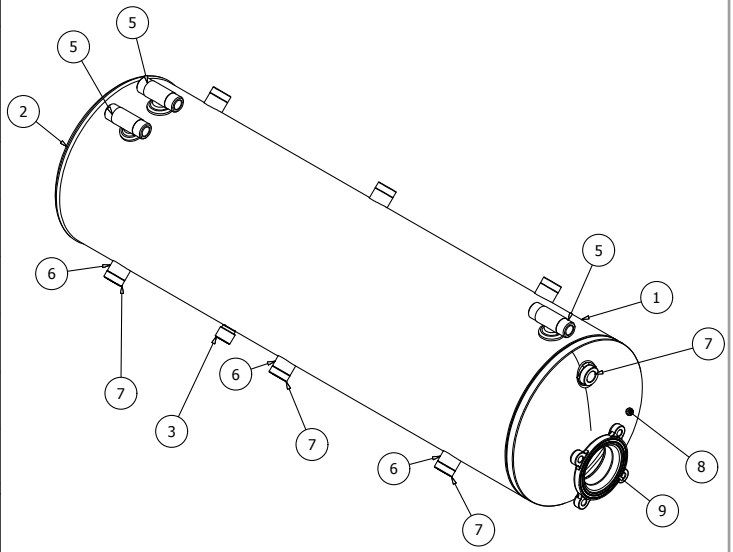
# SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE

## T3 3 GR

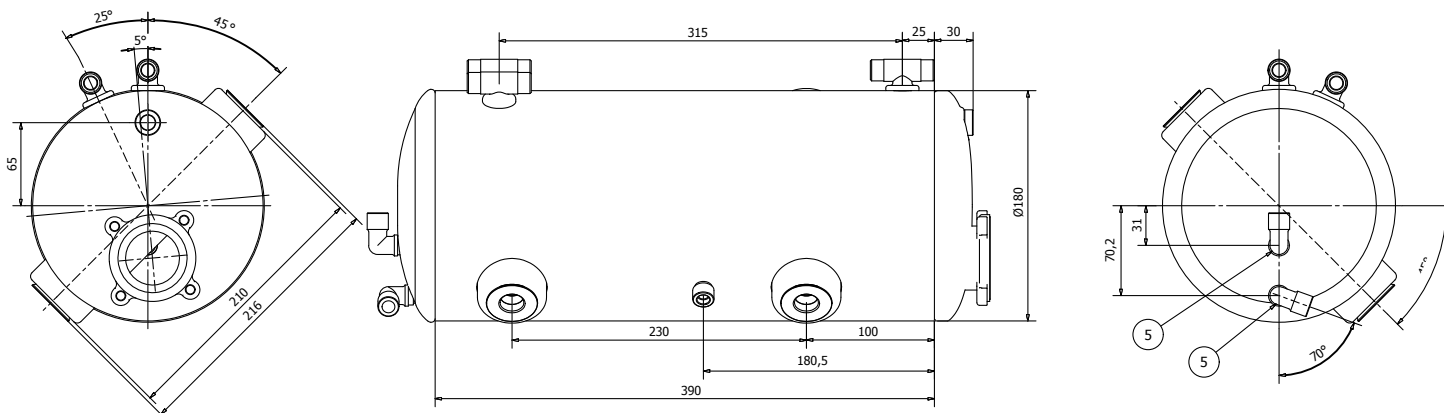


Elenco parti List of Parts Liste des composants

ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	0016100	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	3	00161960	Tubo scab D20X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
4	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
5	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coudé	OT57 CW510L
6	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
7	7	00030271	Attacco G1/4" F passante Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
8	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe	Cu-DHP 99.9
9	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Flange resistance Bride résistance	OT57 CW510L
materiale Material Matériau		trattamento Treatment Traitement		scala Scale Echelle
Rame,ottone Copper, brass Cuivre, brass				1:2
descrizione Description Description		data Date Date		
Caldaia Boiler Chaudière D.180 3Gr Aurelia II T3		2COPPE		
descrizione Description Description		progettista Designer Concepteur		codice Code Code
				90019510

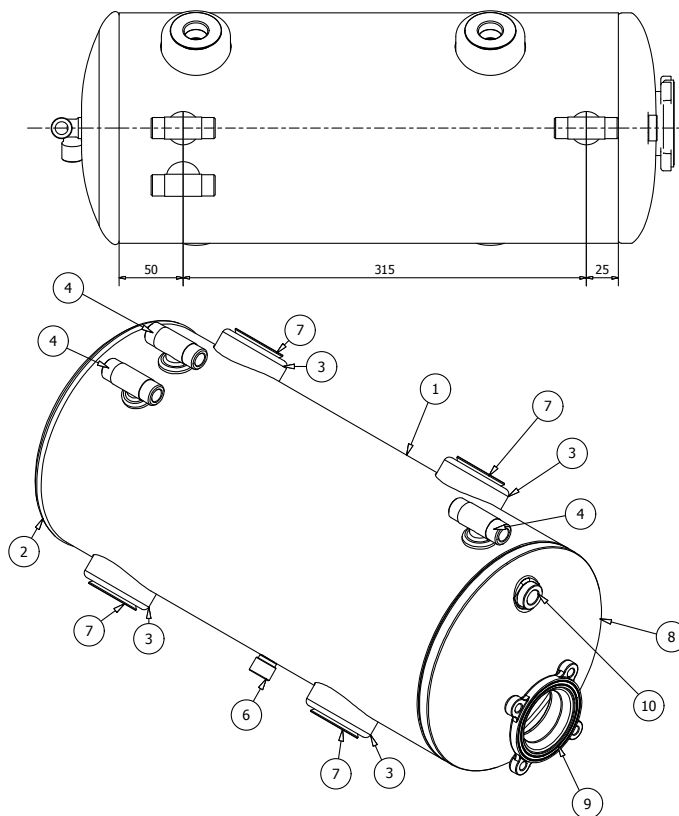


# SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE 2 GR



Elenco parti List of Parts Liste des composants

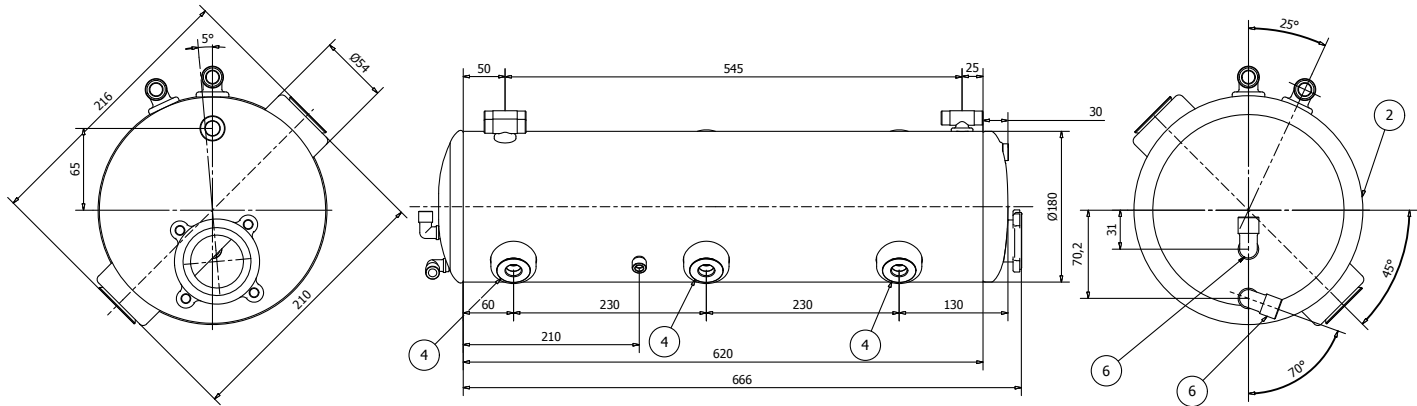
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	00015860	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	2	00160170	Tubo scab D54X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
4	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
5	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coudé	OT57 CW510L
6	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
7	4	00061881	Flangia chiusura Flange closure Bridé fermeture	OT57 CW510L
8	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe	Cu-DHP 99.9
9	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Flange resistance Bridé resistance	OT57 CW510L
10	1	00030271	Attacco G1/4" F passante Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L



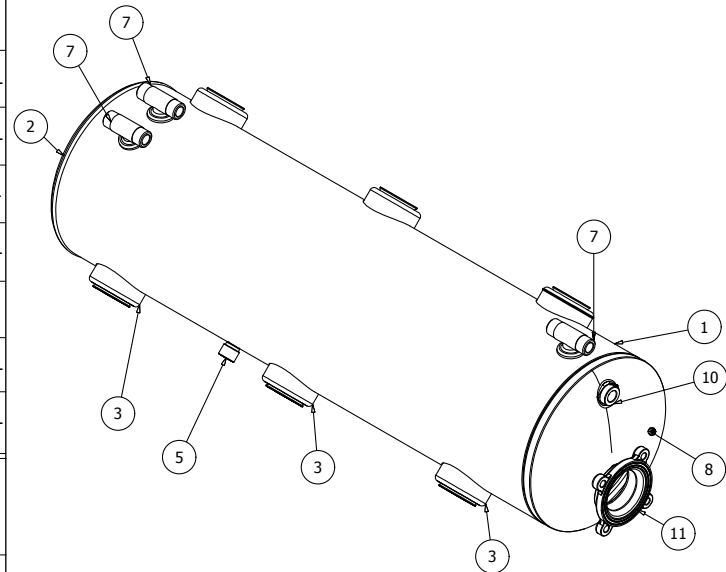
materiale Material Rame,ottone Copper, brass Cuivre, brass		trattamento Treatment Traitement	tolleranza Tolerance Tolérance media Average Moyenne	scala Scale Echelle	1:2
descrizione Description Caldaia Boiler Chaudière D.180 2Gr Aurelia II 2COPPE				data Date Date	
descrizione Description Description			progettista Designer Concepteur		codice Code Code 90019500

# SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE

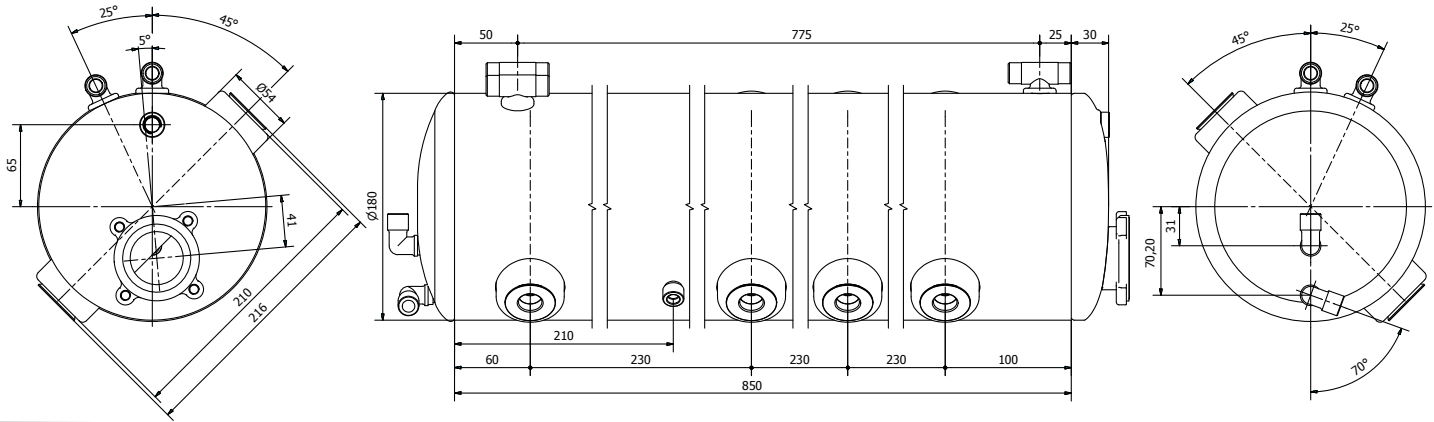
## 3 GR



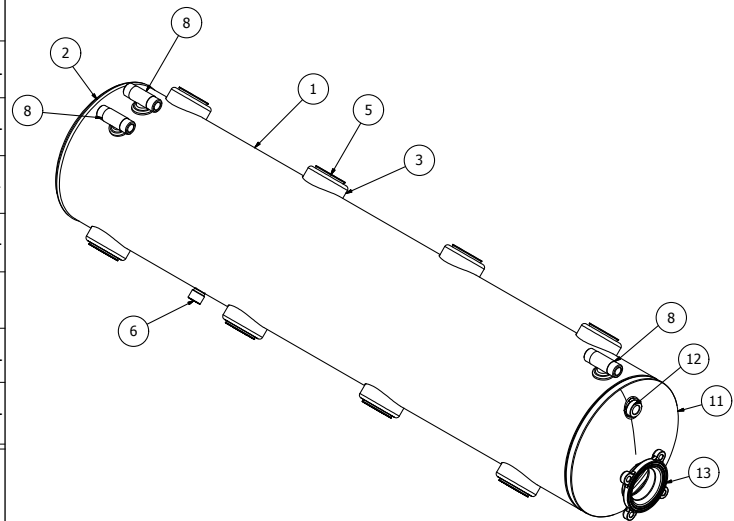
Elenco parti List of Parts Liste des composants				
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	00016110	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	3	00160170	Tubo scab D54X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
4	6	00061881	Flangia chiusura Flange closure Bridé fermeture	OT57 CW510L
5	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
6	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coudé	OT57 CW510L
7	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
8	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe	Cu-DHP 99.9
10	1	00030271	Attacco G1/4" F passante Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
11	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Flange resistance Bridé résistance	OT57 CW510L
materiale Material Matériau		trattamento Treatment Traitement	tolleranza Tolerance Tolérance	scala Scale Echelle
Rame,ottone Copper, brass Cuivre, brass			media Average Moyenne	1:2
descrizione Description Description				data Date Date
Caldaia Boiler Chaudière D.180 3Gr Aurelia II 2COPPE				
descrizione Description Description			progettista Designer Concepteur	codice Code Code
				90019540



# SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE 4 GR



Elenco parti List of Parts Liste des composants				
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTA QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	00016500	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	3	00160170	Tubo scab D54X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
5	8	00061881	Flangia chiusura Flange closure Bridé fermeture	OT57 CW510L
6	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
7	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coudé	OT57 CW510L
8	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
11	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe	Cu-DHP 99.9
12	1	00030271	Attacco G1/4" F passante Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
13	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 1203 Flange resistance Bridé résistance	OT57 CW510L
materiale Material Matériau		trattamento Treatment Traitement		scala Scale Echelle
Rame,ottone Copper, brass Cuivre, brass				1:2
descrizione Description Description		data Date Date		
Caldaia Boiler Chaudière D.180 3Gr Aurelia II 2COPPE				
descrizione Description Description		progettista Designer Concepteur		codice Code Code 90019540







# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

## EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT DECLARATION DE CONFORMITE 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 par le modèle et le numéro de série indiqués ci-après) est conforme aux directives suivantes: 89/392/CEE; et satisfait les conditions requises essentielles citées dans l' Annexe A, évaluation de conformité: catégorie 1 modula A. La vérification de la conformité à ces directives a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes:

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro, il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'Ing. *Lauro Fioretti*.  
The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back. The person in charge of collating and managing the technical file is Mr. *Lauro Fioretti*.  
Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos, le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est M. *Lauro Fioretti*.

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



# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

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

**Caldaia • Boiler • Chaudière:**

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

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

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

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

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

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

**Normes appliquées:** Recalte M, S, VSR edition '78 et '95 gardées chez la siège légal.

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

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

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

**Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué:**



*Fabio Ceccarani*

Belforte del Chienti, li 01/08/2018

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

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

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



More info



---

*Victoria Arduino*

1905

**SIMONELLI GROUP**

Via E. Betti, 1  
62020 Belforte del Chienti

Macerata Italy

Tel. +39.0733.950243

Fax +39.0733.950247

[www.victoriaarduino.com](http://www.victoriaarduino.com)

E-mail: [info@victoriaarduino.com](mailto:info@victoriaarduino.com)