

*Victoria Arduino*

INSPIRED BY YOUR PASSION.



# BLACK EAGLE MAVERICK

LIBRETTO ISTRUZIONI (Istruzioni Originali)  
INSTRUCTIONS MANUAL (Translation of the Original Instructions)  
MANUEL D'INSTRUCTIONS (Traduction des Instructions Originales)  
GEBRAUCHSANWEISUNGEN (Übersetzung der Originalanleitungen)  
MANUAL DE INSTRUCCIONES (Instrucciones traducidas del original)

ITALIANO



ENGLISH



FRANÇAIS



DEUTSCH



ESPAÑOL



# PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente queste prescrizioni, in quanto forniscono importanti indicazioni sulla sicurezza nelle fasi di installazione, uso e pulizia della macchina. Il presente Libretto costituisce parte integrante della macchina e viene consegnato all'utilizzatore.

Conservare con cura questo Libretto per ogni ulteriore consultazione.

La macchina dovrà essere destinata solo all'uso descritto in questo Libretto. Prima di utilizzare la macchina leggere bene e comprendere interamente il Libretto di Istruzioni o quantomeno queste prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.

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

In caso di stoccaggio prolungato a temperature inferiori a 2°C, il circuito idraulico della macchina deve essere svuotato per evitarne il congelamento. In caso di congelamento, non accendere la macchina prima di averla fatta ricondizionare per almeno 1 ora in luogo con temperatura ambiente idonea.

Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi dell'integrità di tutto il contenuto della

scatola. All'interno dovranno esserci la macchina, il presente Libretto e il relativo corredo. In caso di dubbio, non utilizzare la macchina e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballo (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, pallet, ecc...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto possono essere potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.

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

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

La macchina deve essere posizionata su un piano orizzontale alto almeno 900 mm da terra.

La temperatura ambientale di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +25]°C.

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

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

Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db(A).

Prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, il tecnico qualificato deve indossare i corretti Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) come guanti da lavoro e scarpe antinfortunistiche.



La targhetta CE, contenente i dati tecnici, è visibile all'interno della macchina rimuovendo la vaschetta raccogliacqua. Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati della targhetta siano corrispondenti a quelli dei relativi impianti elettrico e idraulico.

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.

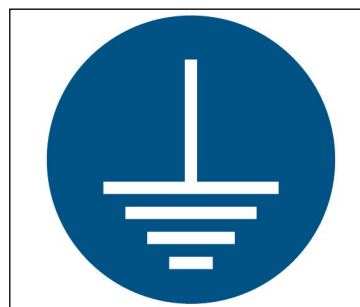
Per l'installazione della macchina devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano.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

La pressione della rete idrica deve essere minimo 0.2 MPa (2 bar) e la pressione massima,

per il corretto funzionamento della macchina, non deve superare 0.65 MPa (6,5 bar).

Per i soli Paesi Danimarca, Norvegia, Svezia e Finlandia, se la macchina è collegata alla rete idrica, la pressione minima deve essere di 0,2 Mpa (2 bar) e la pressione massima non deve superare 1,0 Mpa (10 bar). In caso di superamento della pressione massima di 1,0 Mpa (10 bar) della rete idrica è necessario collegare a monte della macchina un riduttore di pressione per consentire il corretto funzionamento della macchina.



Per la sicurezza elettrica di questa macchina è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima della macchina indicata in targa.

La garanzia decade nel caso in cui le caratteristiche dell'alimentazione elettrica non siano corrispondenti ai dati della targhetta CE.

All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contatti e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, il quale deve essere installato nell'impianto di alimentazione in conformità alle norme di cablaggio.

Per i mercati australiano e neozelandese, il sezionatore deve essere installato in accordo alla norma AS/NZS 3000.

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

È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino. Nel caso di installazione in cucine, collegare il conduttore equipotenziale al morsetto presente nella parte inferiore della macchina, indicato dal simbolo ⚡.

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

Per evitare rischi di scosse elettriche, l'uso della macchina comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali, in particolare:

- Non toccare la macchina con mani o piedi bagnati;
- Non usare la macchina a piedi nudi;
- Non usare in locali adibiti a bagno o doccia;
- Non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare la macchina dalla rete elettrica;
- Non lasciare esposta la macchina ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...);
- Non permettere che la macchina sia usata da bambini come specificato in precedenza, o da personale non autorizzato che non abbia letto e ben compreso le informazioni del presente Libretto.

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 del calore, in particolare dello scaldatasse.

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

In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione, questa operazione deve essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal Costruttore.

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

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

In caso di guasto o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza della macchina.

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

In caso di incendio, se possibile, togliere tensione alla macchina tramite l'interruttore ge-



nerale. È assolutamente vietato spegnere l'incendio con acqua quando la macchina è alimentata elettricamente.

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

## ESENZIONE DI RESPONSABILITÀ

Il Costruttore **Simonelli Group** non può essere considerato responsabile per danni, infortuni e/o situazioni di pericolo generate, come ad esempio:

- La mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, installazione, uso, pulizia e manutenzione, di questo Libretto.
- Eventuali danni causati da un uso improprio, erroneo ed irragionevole della macchina.
- Macchina lasciata accesa senza la presenza e la sorveglianza di un operatore qualificato.
- La mancanza di messa a terra dell'impianto elettrico da parte dell'acquirente.
- Riparazioni eseguite autonomamente senza l'autorizzazione del Costruttore, o senza le competenze adeguate.
- Smontare le parti della macchina, soprattutto rimuovere o manomettere le sicurezze previste dal Costruttore in fase di progettazione.

Il Costruttore si riserva altresì il diritto di modificare il Libretto senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti, salvo casi eccezionali, pertanto le immagini possono differire leggermente rispetto alla realtà.

## USO PREVISTO

L'uso corretto della macchina deve rispettare quanto dichiarato nel presente Libretto:

- Macchina progettata e costruita rispettando quanto espresso nella dichiarazione di conformità.
- La macchina può essere utilizzata solo con caffè macinato.
- La macchina ha uno scaldatazze elettronico (optional) per il preriscaldamento delle tazzine. Ogni altro uso è considerato uso improprio e quindi pericoloso.

## USO IMPROPRIO PREVEDIBILE

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

- Uso da parte di operatori non professionisti o non correttamente addestrati.
- Uso di liquidi diversi da acqua potabile addolcita con durezza massima di 5/6 Gradi Francesi (50/60 ppm).
- Toccare con le mani il gruppo di erogazione prima che si sia raffreddato.
- Introdurre nel portafiltro, cose o materiali diversi da caffè macinato.
- Appoggiare contenitori con liquidi sullo scaldatazze.
- Riscaldare bevande o altre sostanze non alimentari.
- Ostuire le griglie di areazione con panni o altro.
- Utilizzare la macchina se bagnata o con mani o piedi bagnati.

## RISCHI RESIDUI

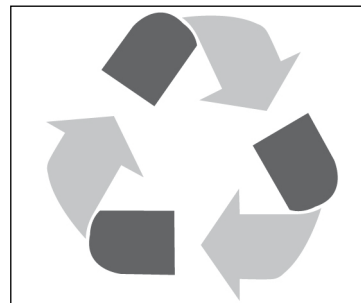


**Nonostante il Costruttore abbia previsto dei sistemi di sicurezza meccanici ed elettrici, persiste il pericolo durante l'uso della macchina di ustionarsi toccando i gruppi di erogazione, le lance vapore, la lancia acqua calda e/o lo scaldatazze.**

**Il vapore può causare ustioni se diretto verso parti del corpo.**

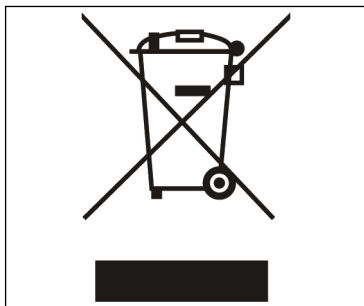
**Subito dopo l'uso e dopo lo spegnimento, permangono zone calde della macchina.**

## SMALTIMENTO



Quando si decide di non utilizzare più una macchina di questo tipo si raccomanda di renderla inoperante disconnettendo il cavo di alimentazione.

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



Secondo la Direttiva 2015/863/EU, relativa alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

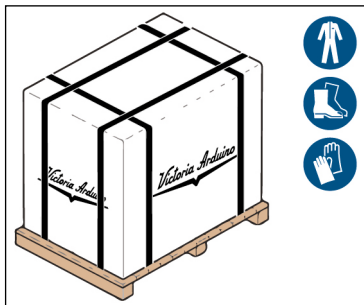
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa 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).

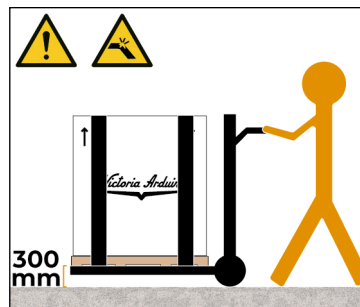
## TRASPORTO



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

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

## MOVIMENTAZIONE

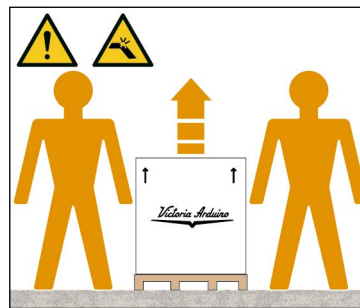


Sollevare lentamente il pallet a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico.

Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.

Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallet a terra e

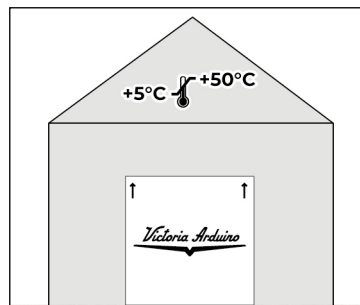
movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.



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

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

## STOCCAGGIO



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

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

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

# ITALIANO

## CONTROLLO CONTENUTI

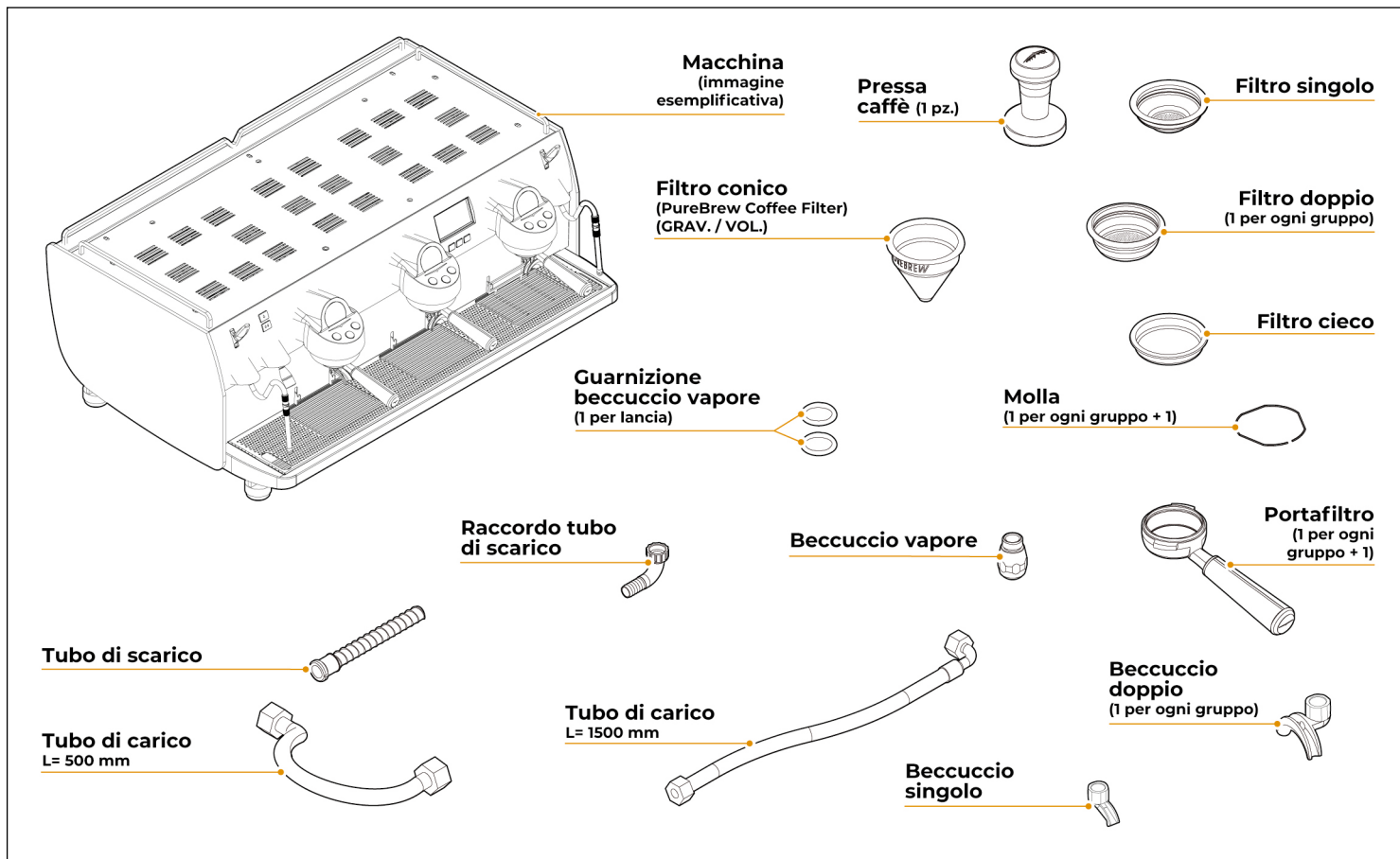
Al ricevimento della scatola, verificare che l'imballo sia integro e visivamente non danneggiato.

All'interno dell'imballo deve esserci il presente libretto e il relativo corredo.

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

Per qualsiasi comunicazione, citare sempre il numero di matricola.

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



## PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

ESENZIONE DI RESPONSABILITÀ	3
USO PREVISTO	6
USO IMPROPRIO PREVEDIBILE	6
RISCHI RESIDUI	6
SMALTIMENTO	6
TRASPORTO	7
MOVIMENTAZIONE	7
STOCCAGGIO	7
CONTROLLO CONTENUTI	8

## DATI TECNICI

11

## DESCRIZIONE MACCHINA

DESCRIZIONE GRUPPO DI EROGAZIONE	12
DESCRIZIONE DISPLAY GRUPPO	13

## INSTALLAZIONE

14

PREDISPOSIZIONE A	
CARICO DELL'ACQUIRENTE	14
POSIZIONAMENTO	14
ALLACCIAMENTO IDRICO	14
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	15
OPERAZIONI PRELIMINARI	15
PREDISPOSIZIONE ACCESSORI ESPRESSO	15
PREDISPOSIZIONE ACCESSORI PUREBREW	15

## REGOLAZIONI DEL TECNICO

### QUALIFICATO

16

REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE	
ACQUA CALDA	16
RIEMPIMENTO AUTOMATICO CALDAIA	16
REGOLAZIONE PRESSOSTATO / POMPA	16

## UTILIZZO

17

ACCENSIONE E RIEMPIMENTO CALDAIA	17
EROGAZIONE CAFFÈ ESPRESSO	18
EROGAZIONE CAFFÈ PUREBREW (GRAV./VOL.)	18
EROGAZIONE VAPORE	19
PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	20
Montatura del latte	21
EROGAZIONE ACQUA CALDA	21
LANCIA VAPORE CON SONDA DI TEMPERATURA (EASYCREAM - OPTIONAL)	22
SPEGNIMENTO MACCHINA	22

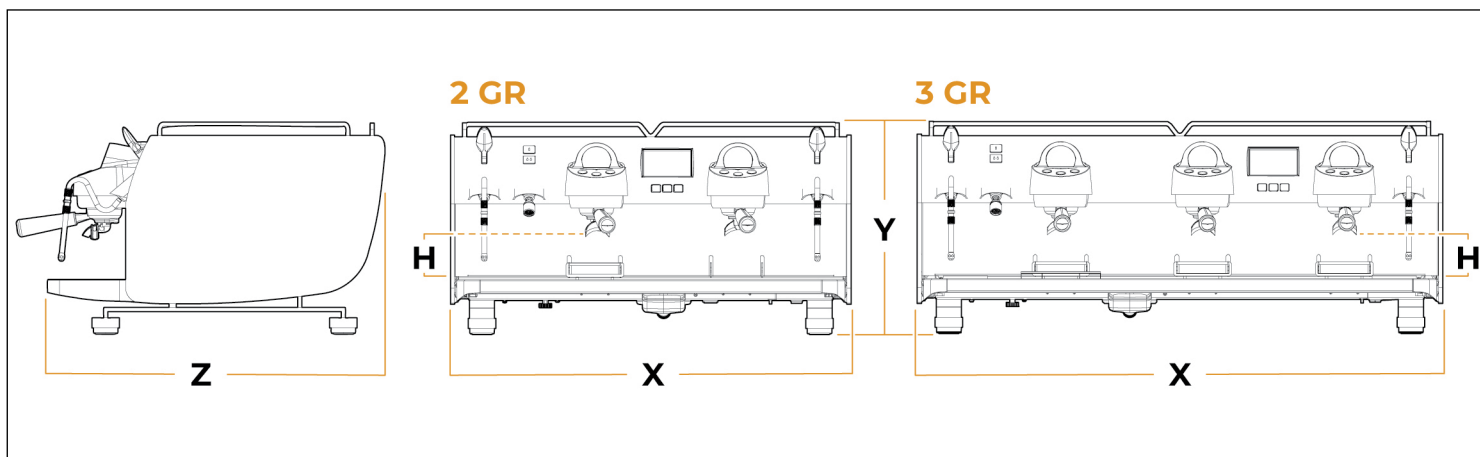
## PROGRAMMAZIONE

23

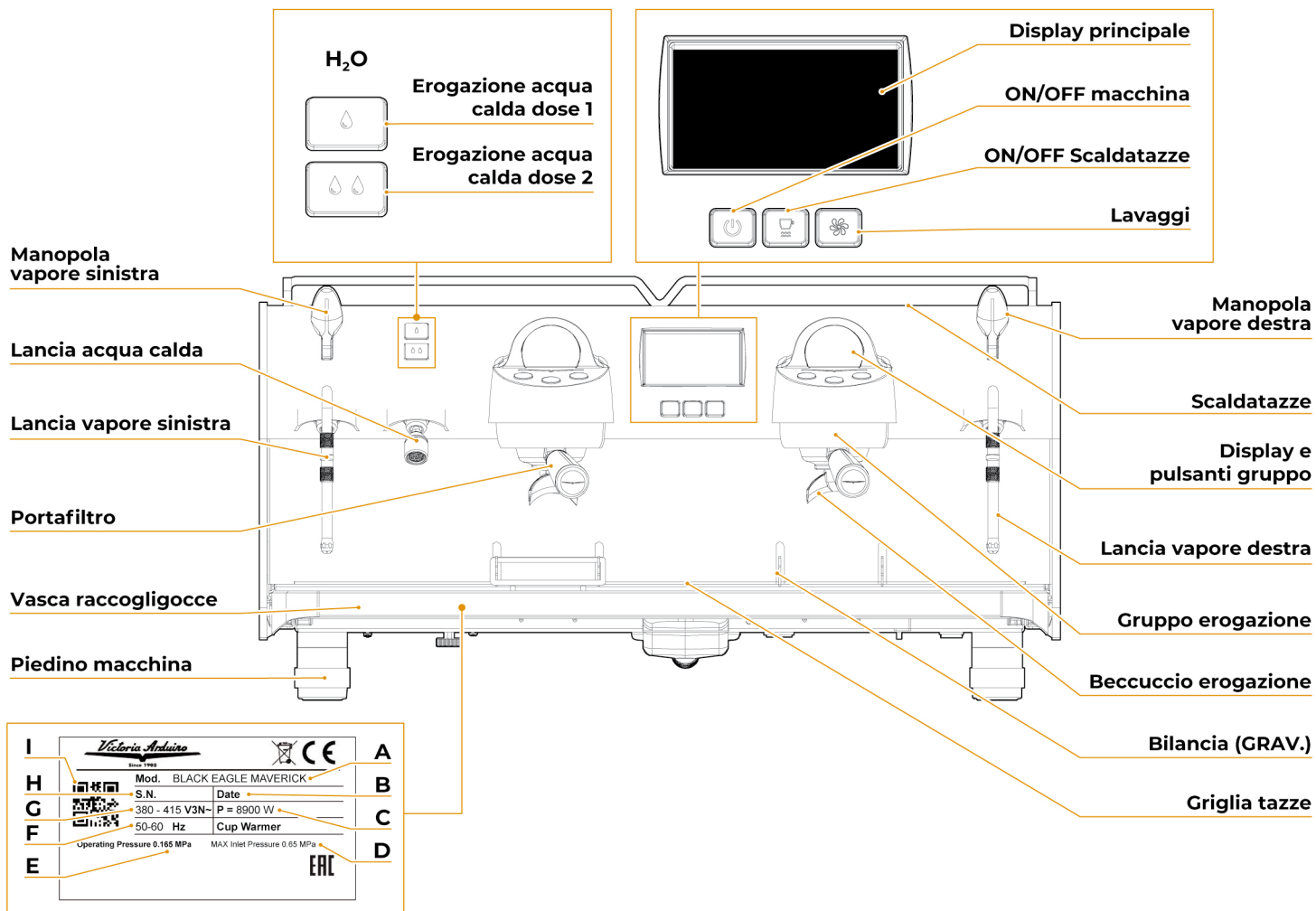
MENU PRINCIPALE	24
PANORAMICA ICONE	24
MY COFFEE	25
RICETTE	25
Creare una nuova ricetta	26
Nuova ricetta vapore / EasyCream (optional)	26
Nuova ricetta Espresso	26
Nuova ricetta PUREBREW (GRAV. / VOL.)	26
Test di flusso (Espresso)	27
Salva nuova ricetta	27
DOSI	28
Programma gruppi	28
PB Tech (optional)	28
Servizi - EasyCream (optional)	28
Servizi - Acqua calda	28
Pre-infusione	28
PURE BREW (GRAV. / VOL.)	28
Flussi (GRAV. / VOL.)	29
TEMPERATURE	29
Temperatura caldaie e gruppi caffè	29
Temperatura scaldatozze	29
Pressione caldaia vapore	29
PULIZIA	30
Lavaggio	30
Spurgo	30
Allarme	30

IMPOSTAZIONI DISPLAY	30	<b>SCHEMI ELETTRICI</b>	<b>193</b>
Impostazioni generali	30	SCHEMA ELETTRICO (2 GR)	195
Luminosità	31	SCHEMA ELETTRICO (3 GR)	196
Lingua	31		
Data e ora	31	<b>SCHEMA IDRAULICO</b>	<b>197</b>
Screensaver	31		
CONTATORI	31	<b>SCHEMA</b>	
Contatori gruppi	31	<b>CALDAIA VAPORE (2/3 GR)</b>	<b>200</b>
Contatori parziali	32		
Contatori assoluti	32	<b>SCHEMA CALDAIA CAFFÈ</b>	<b>201</b>
Contatore manutenzione	32		
RISPARMIO ENERGETICO	32		
Programmazione settimanale	32		
<b>PROGRAMMAZIONE AVANZATA</b>			
<b>(Area Riservata)</b>	<b>33</b>		
IMPOSTAZIONI	33		
Centralina (CPU)	33		
Software	33		
Optional	33		
Gestione potenza	34		
ALLARMI	34		
Allarme manutenzione	34		
Storico allarmi	34		
OFFSET	34		
GESTIONE PASSWORD	35		
Gestione permessi	35		
DIAGNOSTICA	36		
Elenco componenti diagnostica	36		
CALIBRAZIONI	36		
Calibrazione bilancia	36		
Calibrazione leva vapore	37		
<b>PULIZIA</b>	<b>37</b>		
PULIZIA LANCIA VAPORE	38		
PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRO	38		
PULIZIA CARROZZERIA	38		
PULIZIA DOCCETTA GRUPPO	39		
PULIZIA GRUPPO DI EROGAZIONE	39		
<b>MANUTENZIONE</b>	<b>40</b>		
CAMBIO DELL'ACQUA IN CALDAIA	40		

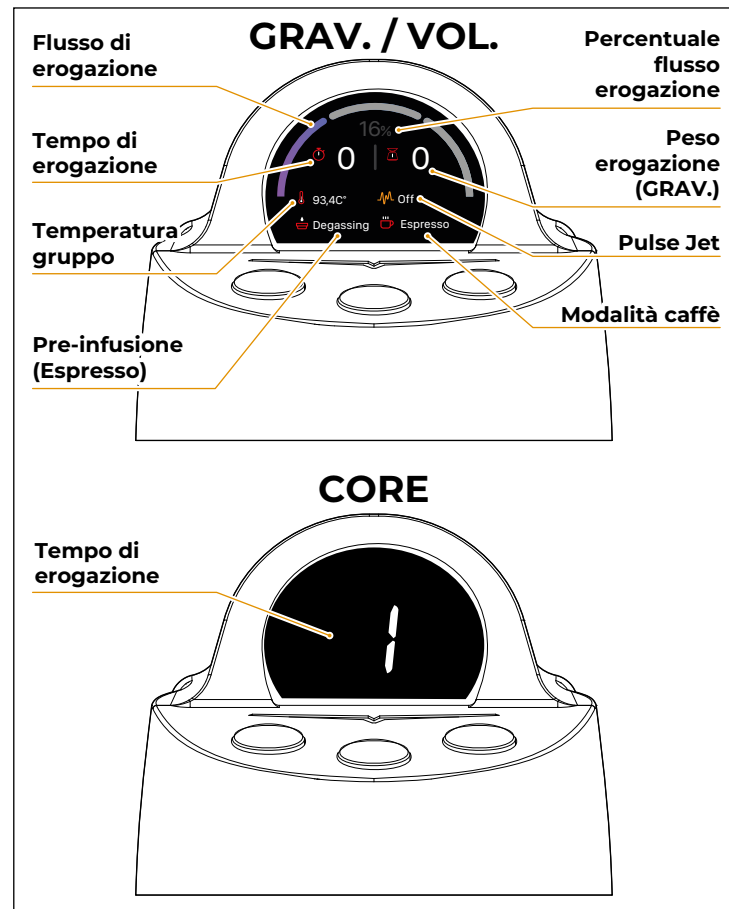
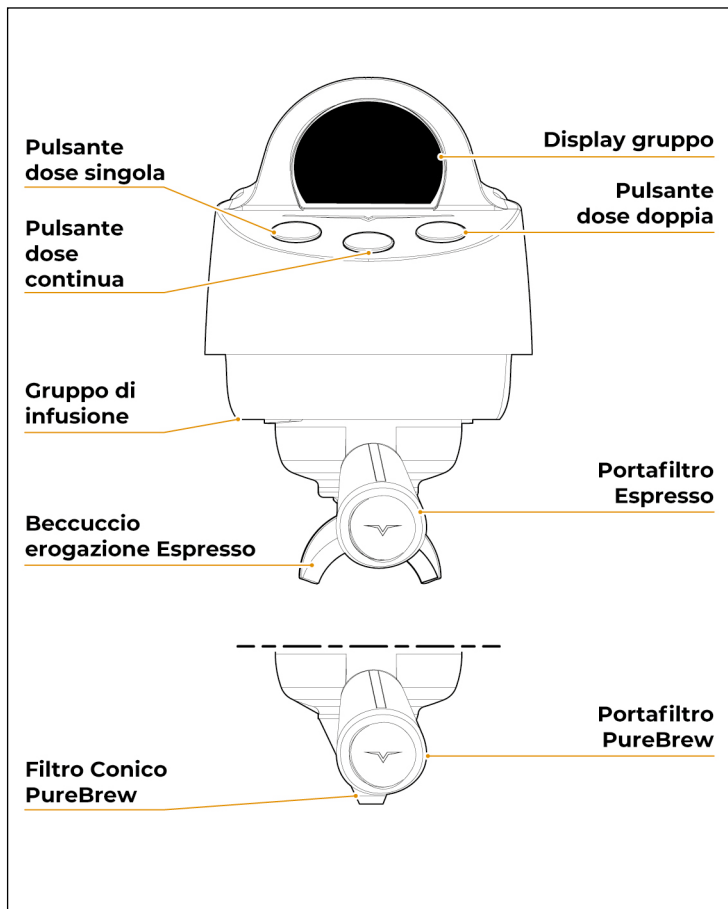
Modello	GRAVIMETRIC		VOLUMETRIC		CORE		
	2	3	2	3	2	3	
Numero gruppi							
Voltaggio (V)	220-380		220-380		220-380		
Potenza totale (W)	6800	8600	6800	8600	6800	8600	
Capacità caldaia vapore (l)	8		8		8		
Capacità caldaia caffè (l)	0,7		0,7		0,7		
Peso netto (kg / lb)	90 / 198,42	115 / 253,53	90 / 198,42	115 / 253,53	90 / 198,42	115 / 253,53	
Peso lordo (kg / lb)	110 / 242,51	135 / 297,62	110 / 242,51	135 / 297,62	110 / 242,51	135 / 297,62	
Dimensioni (mm / inch)	X	806 / 31,37	1056 / 41,57	806 / 31,37	1056 / 41,57	806 / 31,37	1056 / 41,57
	Y	426 / 16,77		426 / 16,77		426 / 16,77	
	Z	682 / 26,85		682 / 26,85		682 / 26,85	
	A	86,5 / 3,41		86,5 / 3,41		86,5 / 3,41	



## DESCRIZIONE MACCHINA



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



# INSTALLAZIONE

## PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE

### Predisposizione luogo installazione

L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio idonea a sostenere il peso della macchina.

### Predisposizione elettrica



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

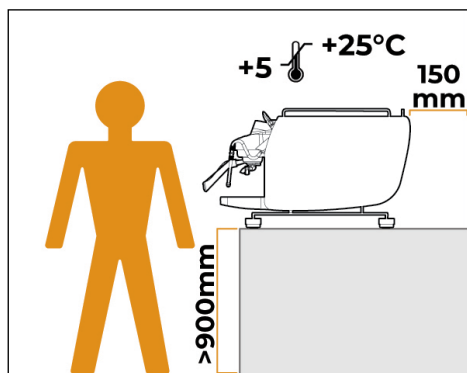


I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione della massima corrente richiesta dalla macchina in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.

### Predisposizione idrica

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

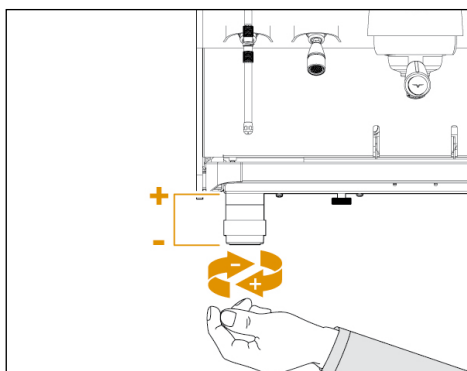
## POSIZIONAMENTO



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

Posizionare la macchina su un piano orizzontale alto almeno 900 mm da terra.

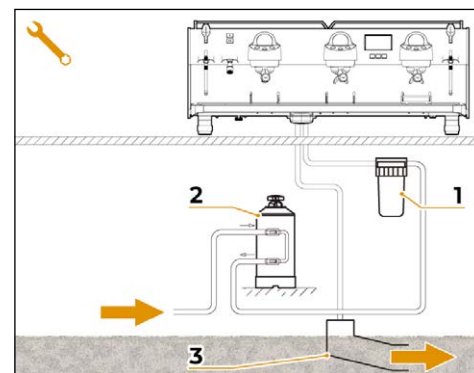
Mantenere almeno 150 mm attorno alla macchina per una corretta ventilazione.



Per regolare l'altezza e il livellamento della macchina ruotare i piedini:

- In senso orario per diminuire l'altezza della macchina.
- In senso antiorario per aumentare l'altezza della macchina.

## ALLACCIAMENTO IDRICO



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



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



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

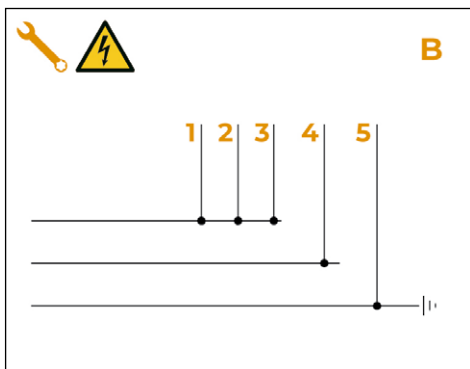
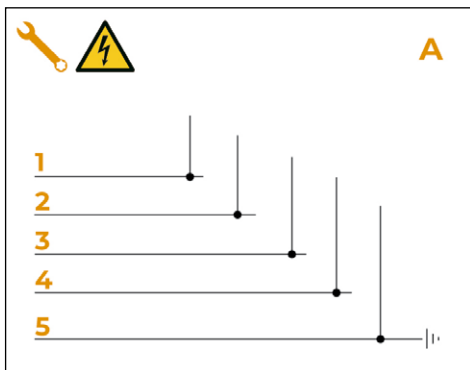


A monte dell'eventuale addolcitore, deve essere installato un sistema di anti allagamento conforme a CEI EN 61770.

### SPECIFICHE ACQUA

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

## ALLACCIAMENTO ELETTRICO



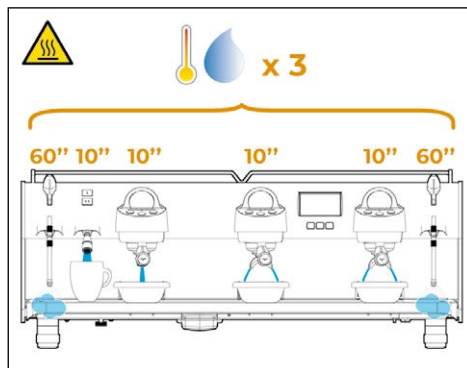
- 1 Nero
- 2 Grigio
- 3 Marrone
- 4 Blu
- 5 Giallo / verde

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

### SPECIFICHE ELETTRICHE

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

## OPERAZIONI PRELIMINARI



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

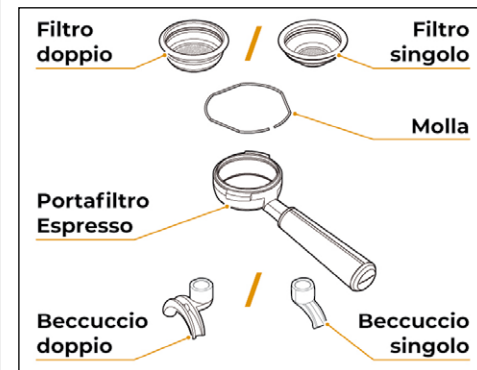
Dopo il raggiungimento dello stato di "pronta al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:

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

Ripetere l'intera operazione almeno 3 volte.

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

## PREDISPOSIZIONE ACCESSORI ESPRESSO

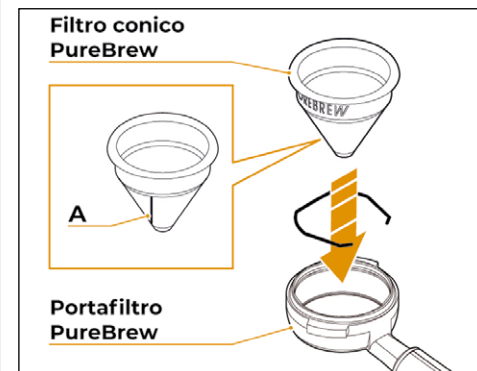


Inserire la molla all'interno del portafiltro, nello spazio predisposto.

Inserire uno dei due filtri a disposizione.

Avvitare uno dei due beccucci al portafiltro in base al filtro scelto.

## PREDISPOSIZIONE ACCESSORI PUREBREW



Inserire il filtro conico PureBrew nel portafiltro, orientando la guarnizione **A** in senso opposto al manico.

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

**Non usare il filtro conico PureBrew in modalità Espresso perché la pressione eccessiva può danneggiarlo.**



# REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO

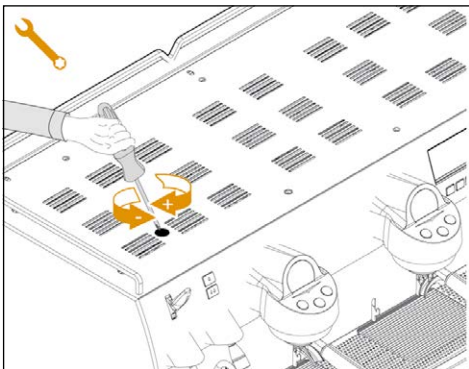


Le operazioni di seguito descritte devono essere svolte solo da tecnici specializzati.



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

## REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA



Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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

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

Dopo le impostazioni iniziali, la macchina inizia il caricamento delle caldaie.

## RIEMPIMENTO AUTOMATICO CALDAIA

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

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

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

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

## REGOLAZIONE PRESSOSTATO / POMPA

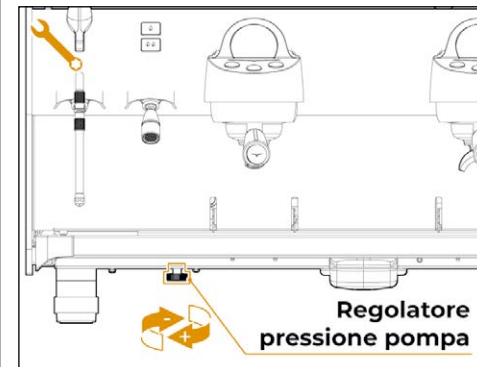
### Regolazione pressione pressostato

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

Vedere il relativo paragrafo per maggiori informazioni.

Valore consigliato: 1 - 1,4 bar  
(in base al tipo di caffè).

### Regolazione pressione pompa



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

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

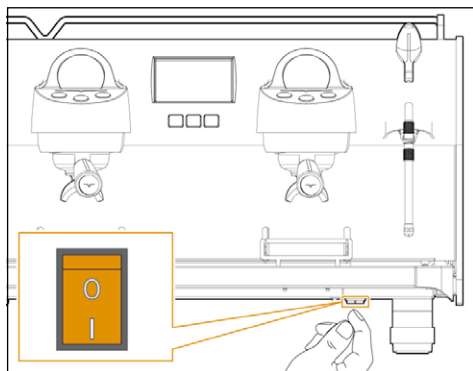
Valore consigliato: 9 bar.

# UTILIZZO



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

## ACCENSIONE E RIEMPIMENTO CALDAIA

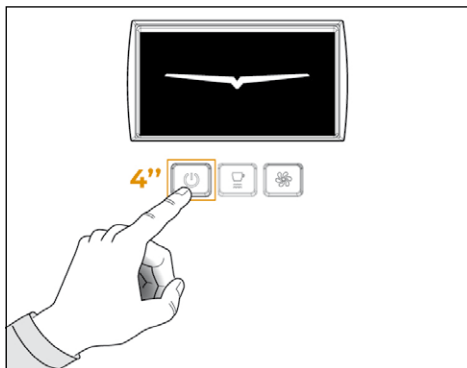


Tutti i modelli **BLACK EAGLE MAVERICK** hanno l'interruttore di accensione nella parte inferiore sul lato destro. Il pulsante ha due stati:

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

Dopo aver eseguito le operazioni descritte nei capitoli 4 e 5, per accendere la macchina premere il pulsante di accensione posto nella parte inferiore sul lato destro in posizione "I".

Il display mostrerà la pagina di benvenuto con il logo **VICTORIA ARDUINO**.



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



Alla prima accensione o dopo un reset, il tecnico qualificato dovrà impostare inizialmente alcuni parametri generali seguendo una procedura guidata:

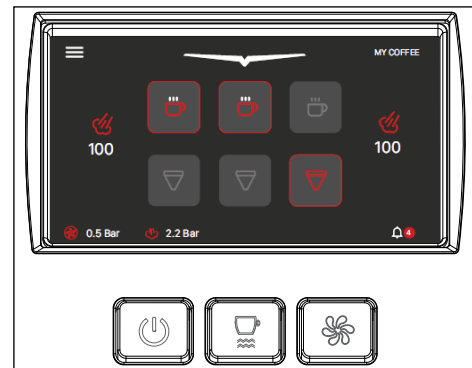
- Lingua del display.
- Data e ora.
- Unità di misura.

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

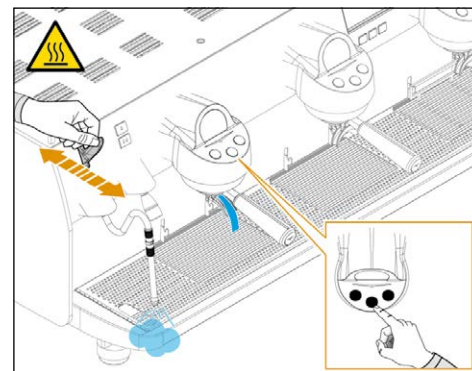
In caso di manutenzione alla scheda elettronica, spegnere la macchina tramite l'interruttore generale esterno o scollegare il cavo di alimentazione.

Automaticamente inizia il caricamento dell'acqua in caldaia.

Raggiunto il livello, inizia il riscaldamento segnalato dal display.



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



Terminato il caricamento dell'acqua:

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

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

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

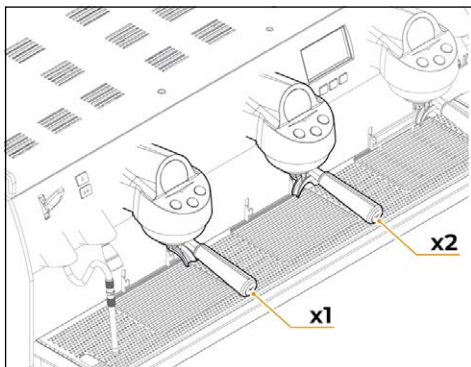


In caso di pause superiori a 8h si consiglia di effettuare il ricambio dell'acqua.

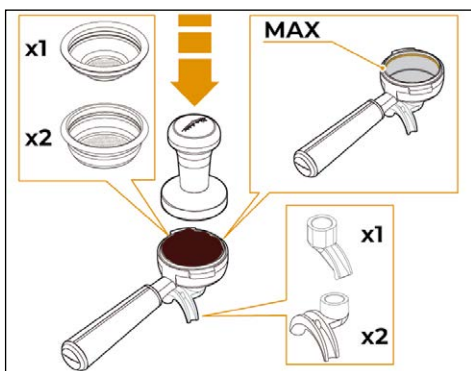
La macchina è dotata di autolivello elettronico, quindi provvede automaticamente a reintegrare l'acqua in caldaia.

## EROGAZIONE CAFFÈ ESPRESSO

Non usare il filtro conico PureBrew in modalità Espresso perché la pressione eccessiva può danneggiarlo.



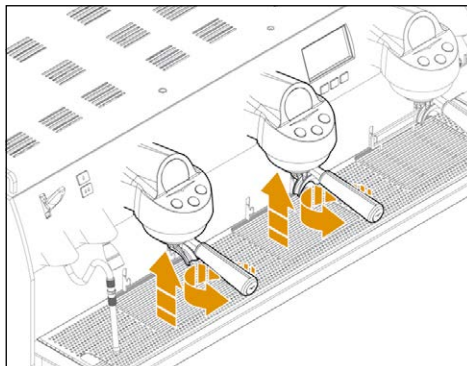
- 1 Scegliere il gruppo desiderato (beccuccio singolo o doppio).



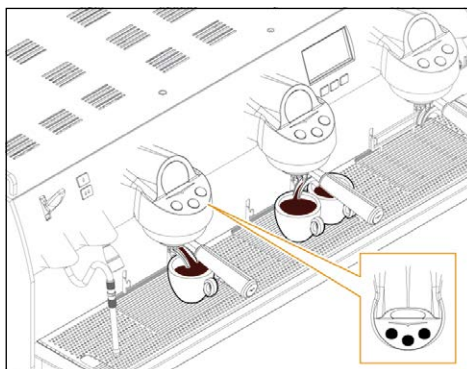
- 2 Riempire con caffè macinato fino al livello massimo indicato dalla linea interna del filtro.
- 3 Pressare il caffè nel filtro in maniera uniforme con l'apposito pressino.

- 4 Pulire il bordo del filtro dai residui di caffè.

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



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

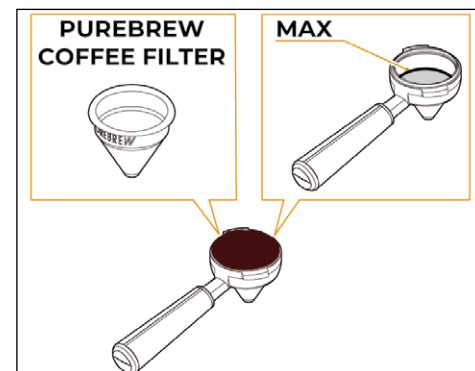


- 6 Posizionare la/le tazza/e sotto i beccucci e premere il pulsante caffè desiderato.
- 7 Al raggiungimento della quantità precedentemente impostata, la pompa si spegne e l'erogazione termina automaticamente.

**Al termine di ogni erogazione di caffè lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinché rimanga sempre caldo per un'erogazione di successo.**

Eviterà inoltre che la guarnizione della testa all'interno della testa del gruppo si asciughi prematuramente.

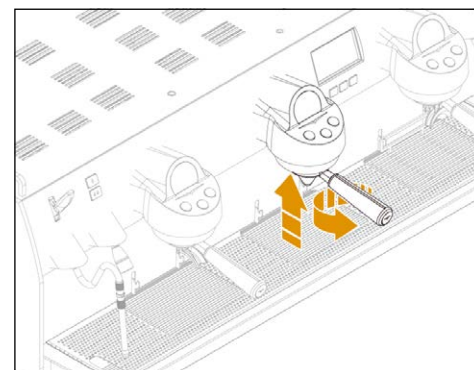
## EROGAZIONE CAFFÈ PUREBREW (GRAV./VOL.)



- 1 Scegliere il gruppo desiderato.
- 2 Riempire il filtro conico PureBrew in dotazione con caffè macinato a una granulometria non inferiore a 500µm, senza eccedere oltre il livello massimo.

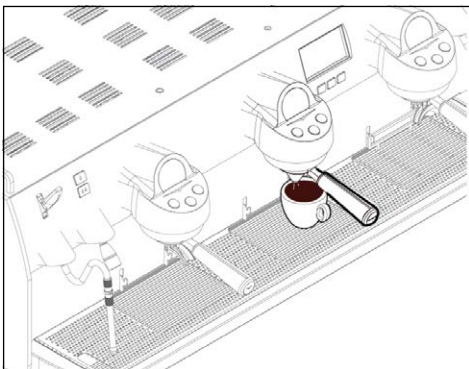
Se necessario, pulire il bordo del filtro dai residui di caffè.

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



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

## EROGAZIONE VAPORE



- 4 Posizionare la tazza sotto il filtro conico PureBrew e iniziare l'erogazione.

L'erogazione avverrà seguendo la ricetta associata al tasto selezionato.

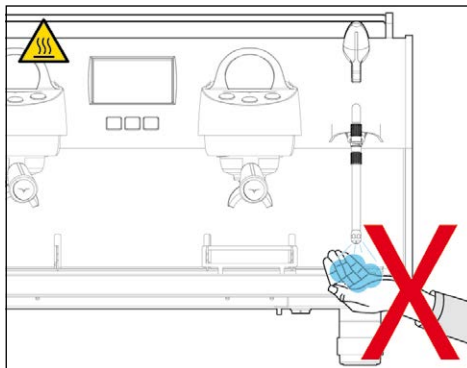
Al termine di ogni erogazione di caffè lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinché rimanga sempre caldo per un'erogazione di successo.

Eviterà inoltre che la guarnizione della testa all'interno della testa del gruppo si asciughi prematuramente.

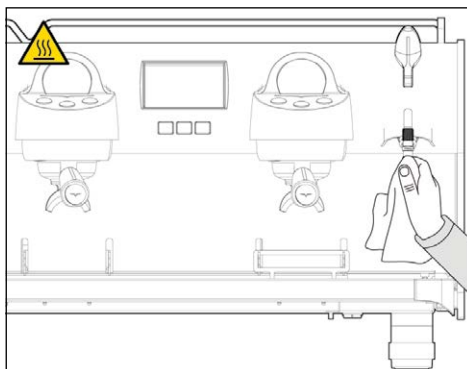
Non rimuovere il filtro conico dal portafiltro premendolo sul piano di lavoro, perché può danneggiarsi.

Non usare il filtro conico in modalità Espresso perché la pressione eccessiva può danneggiarlo.

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

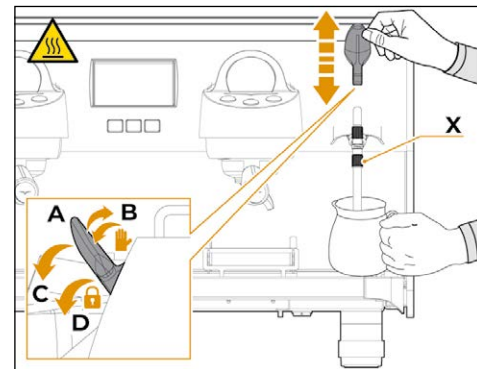


**Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.**



Prima di usare la lancia vapore, eseguire lo spurgo della condensa per almeno 2 secondi. Prima e dopo l'uso, pulire la lancia vapore con un panno inumidito di acqua calda.

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



Per utilizzare il vapore:

- 1 Osservare che il beccuccio della lancia sia all'interno della griglia.
- 2 Sollevare o abbassare la leva.
- 3 Quando fuoriesce il vapore, muovere la lancia tramite la protezione di gomma **X**.

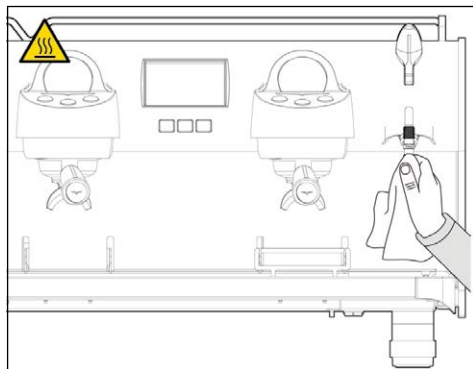
La leva vapore ha 4 posizioni:

- A RIPOSO: leva in posizione centrale e erogazione non attiva.
- B PULIZIA: leva spinta indietro manualmente, con erogazione attiva per il tempo di tenuta della leva.
- C MEDIA POTENZA: leva tirata in avanti a metà della sua corsa, con erogazione attiva a bassa pressione.
- D MASSIMA POTENZA: leva tirata in avanti fino a fine corsa dove resta bloccata, con erogazione attiva ad alta pressione.

## PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

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

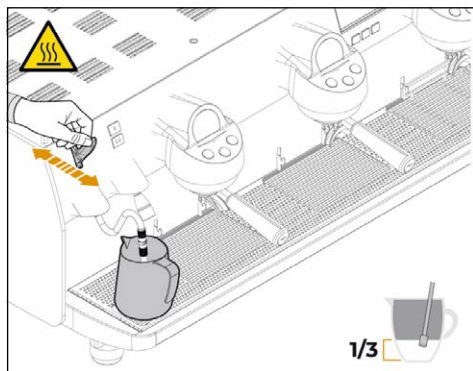
Pulire la lancia vapore con un panno inumidito di acqua calda.



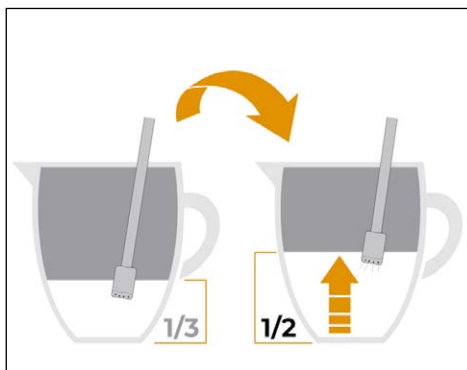
Riempire per **1/3** della sua capienza un recipiente di acciaio inox, preferibilmente a forma tronco-conica, con latte freddo.

Esempi di dosi:

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



Sono 3 le fasi per eseguire la montatura del latte.



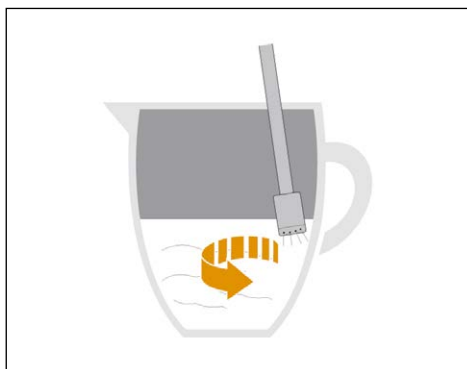
**1 Allungare:**

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

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

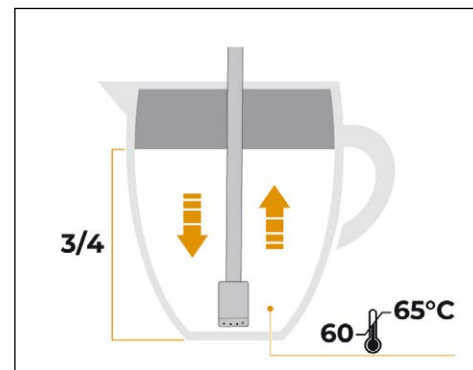
**Durante la montatura del latte si sentirà un gorgoglio e saranno visibili le bollicine in superficie.**

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



**2 Vorticare:**

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



**3 Riscaldare:**

Quando il volume del latte montato è arrivato a **3/4** del recipiente e la temperatura a 60-65°C, chiudere il vapore rilasciando la leva.

È necessario in questa fase essere abili a muovere la lancia verticalmente fino a toccare il fondo del recipiente per non più di un paio di secondi.

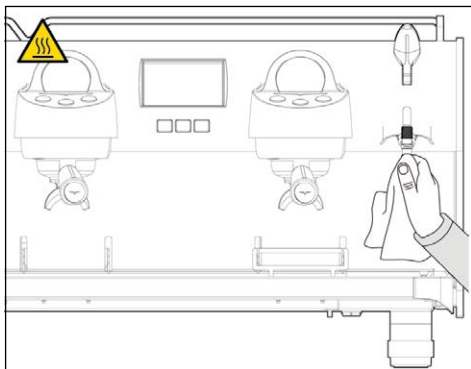
**Se dopo la montatura sono presenti grandi bolle in superficie, dare dei lievi colpetti nella parte esterna del recipiente per rimuoverle.**

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

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

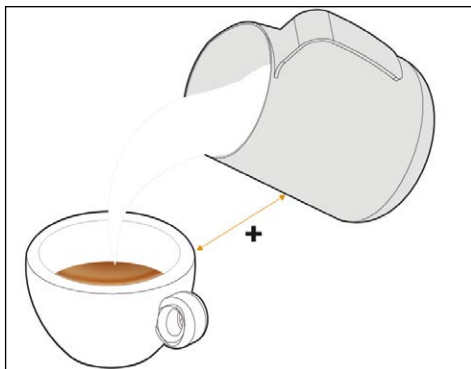
Il latte è pronto per essere servito.

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

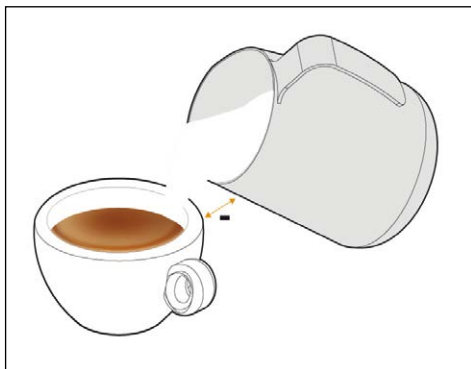


Al termine, spurgare la lancia vapore per rimuovere residui di latte e pulirla accuratamente con un panno inumidito di acqua calda.

### Montatura del latte



- 1 Iniziare versando delicatamente il latte riscaldato al centro della tazza di caffè assicurandosi che la crema del caffè rimanga intatta.

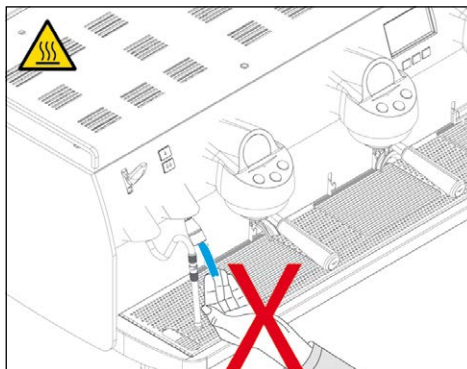


- 2 Quando il caffè e il latte sono ben combinati e il volume nella tazza è circa a metà del pieno, accelerare il processo di versamento avvicinando il beccuccio del recipiente alla tazza e aumentando l'angolo di versamento.



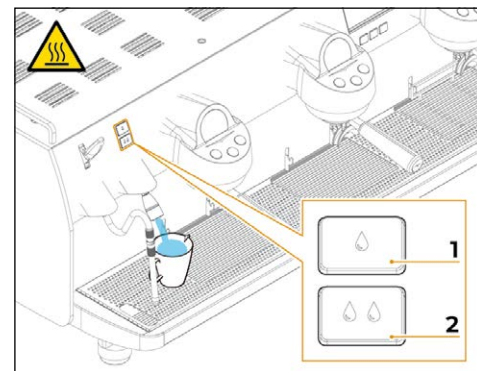
- 3 Tenere il recipiente il più vicino possibile alla superficie della tazza. Scuotere il recipiente da un lato all'altro per rilasciare il latte dalla consistenza più pesante nella tazza. Questo è il modo in cui si creano forme e modelli nella tazza.

### EROGAZIONE ACQUA CALDA



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

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



Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore.

Per erogare acqua calda dalla lancia, premere uno dei due tasti dose:

- 1 Erogazione acqua calda dose 1
- 2 Erogazione acqua calda dose 2

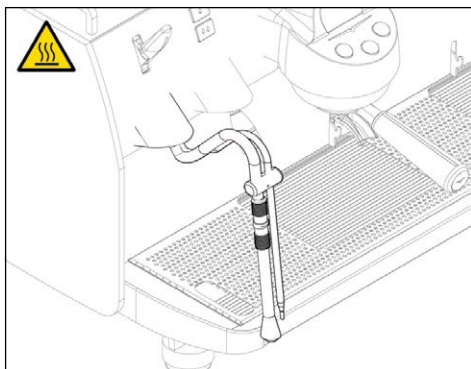
Attendere la fine dell'erogazione oppure premere nuovamente il pulsante acqua calda per interrompere manualmente l'erogazione.

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

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

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

ITALIANO



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

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

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

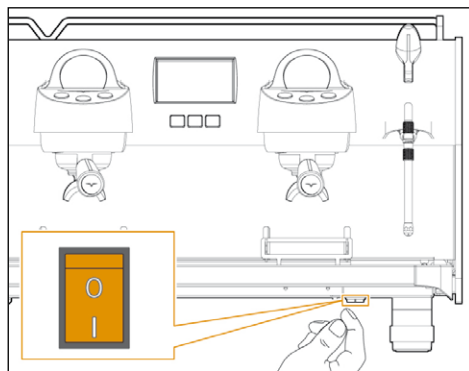
Per utilizzare il vapore:

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

La leva vapore ha 4 posizioni:

- A RIPOSO: leva in posizione centrale e erogazione non attiva.
- B PULIZIA: leva spinta indietro manualmente, con erogazione attiva per il tempo di tenuta della leva.
- C MEDIA POTENZA: leva tirata in avanti a metà della sua corsa, con erogazione attiva a bassa pressione.
- D MASSIMA POTENZA: leva tirata in avanti fino a fine corsa dove resta bloccata, con erogazione attiva ad alta pressione.

## SPEGNIMENTO MACCHINA



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

Il display, i tasti e le spie si spengono.

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

## GRAV. / VOL.

**Menu Principale**

**Gruppo caffè attivo \***

**EasyCream 1 (sinistro - optional)**

**Pressione caldaia vapore (servizi)**

**Pressione rete**

**My Coffee (gestione ricette)**

**EasyCream 2 (sinistro - optional)**

**Gruppo PureBrew (optional) attivo \*\***

**Notifiche e allarmi**

## CORE

**Menu Principale**

**Gruppo caffè attivo \***

**Pressione caldaia vapore (servizi)**

**Pressione rete**


**My Coffee (gestione ricette)**

**Notifiche e allarmi**

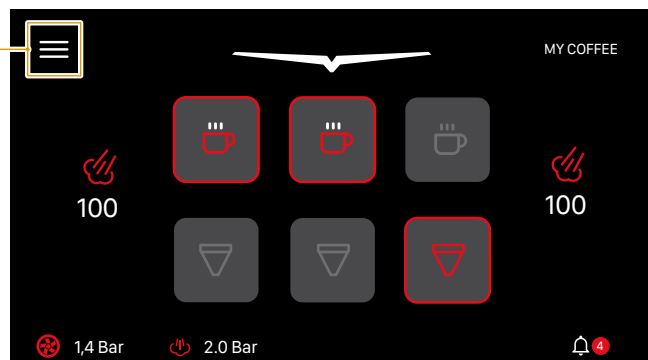
\* Tenere premuto per 3 secondi per spegnere il gruppo.

\*\* Premere per cambiare la modalità della ricetta (Espresso / PureBrew).

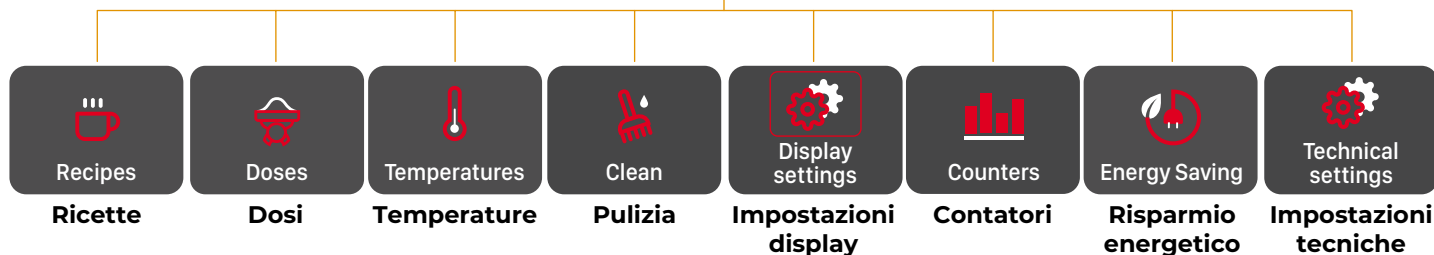
# MENU PRINCIPALE

Per accedere al menu principale, premere 

## GRAV. / VOL.



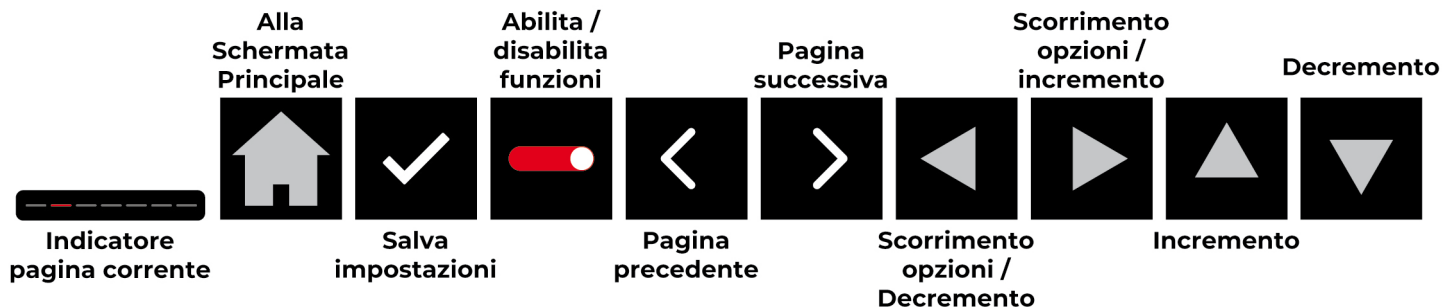
## CORE



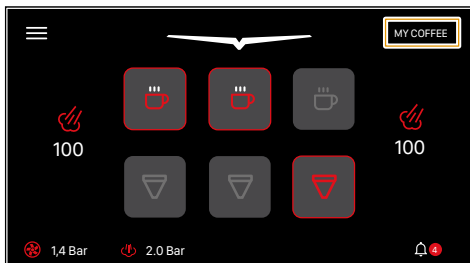
# PANORAMICA ICONE

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

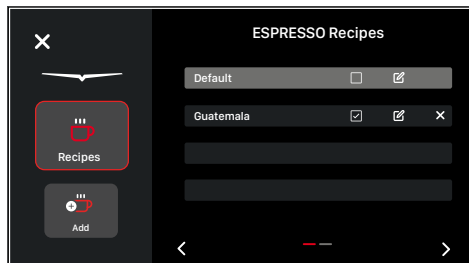
In ogni schermata del display, per tornare al menu precedente, premere l'icona del menu stesso posta nella zona sinistra della schermata.



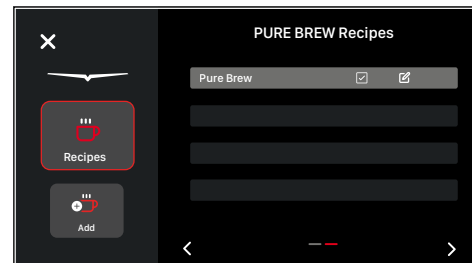
# MY COFFEE



Premendo "**MY COFFEE**" nella pagina principale è possibile accedere al menu **RICETTE**.



Ricette **ESPRESSO**.



Ricette **PURE BREW**.

Per maggiori informazioni, vedere il seguente paragrafo **RICETTE**.

# RICETTE



Premere il pulsante  per accedere al menù **RICETTE**.

Questo menu permette di accedere alla creazione o modifica delle ricette:

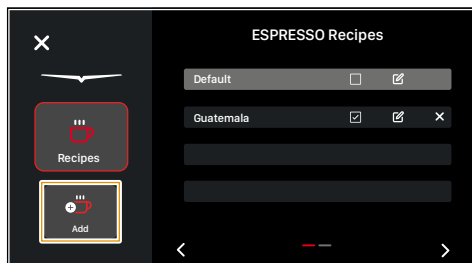
- Ricette **ESPRESSO**;
- Ricette **PURE BREW**.

**La modalità di creazione di una ricetta ESPRESSO o PUREBREW non cambia.**

Le ricette nuove vengono aggiunte in coda a quelle preimpostate.

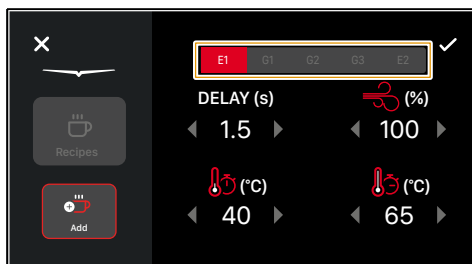


## Creare una nuova ricetta



Selezionare il tipo di ricetta **ESPRESSO** o

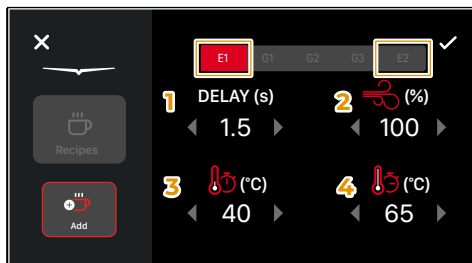
**PUREBREW** e premere .



Nel menu selezionare quale ricetta impostare:

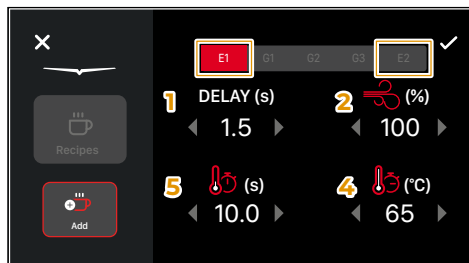
- E1** EasyCream sinistro;
- G1** Gruppo 1;
- G2** Gruppo 2;
- G3** Gruppo 3;
- E2** EasyCream destro.

## Nuova ricetta vapore / EasyCream (optional)



- 1 Tempo ritardo aria (s)
- 2 Flusso aria (%)
- 3 Temperatura iniziale aria (°C)

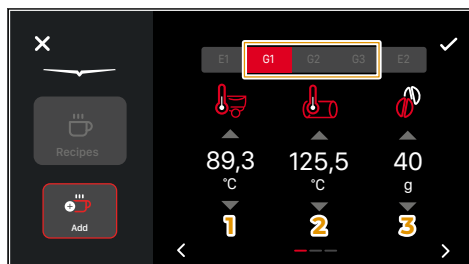
## 4 Temperatura finale aria (°C)



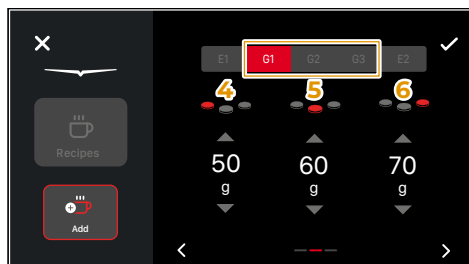
## 5 Tempo di erogazione (s)

Al termine, premere  per salvare la ricetta.

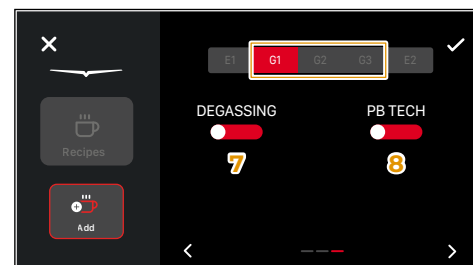
## Nuova ricetta Espresso



- 1 Temperatura gruppo caffè (°C)
- 2 Temperatura caldaia caffè (°C)
- 3 Quantità caffè (g)



- 4 Dose singola (ml)
- 5 Dose continua (ml)
- 6 Dose doppia (ml)

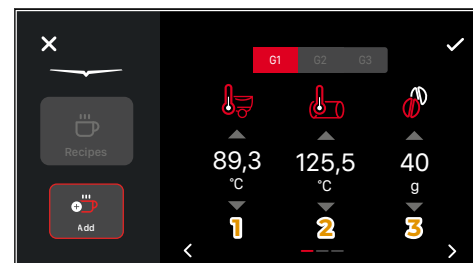


- 7 Funzione Pre-Infusione
- 8 Funzione PB Tech

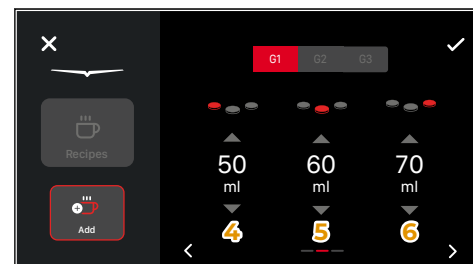
**È possibile impostare una temperatura per la caldaia e una per la resistenza di ogni gruppo. La macchina gestisce automaticamente il riscaldamento del gruppo.**

Al termine, premere  per salvare la ricetta.

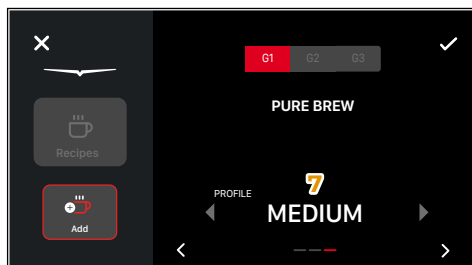
## Nuova ricetta PUREBREW (GRAV. / VOL.)



- 1 Temperatura gruppo caffè (°C)
- 2 Temperatura caldaia caffè (°C)
- 3 Quantità caffè (g)



- 4 Dose singola (ml)
- 5 Dose continua (ml)
- 6 Dose doppia (ml)



7 Profilo PureBrew

È possibile impostare una temperatura per la caldaia e una per la resistenza di ogni gruppo. La macchina gestisce automaticamente il riscaldamento del gruppo.

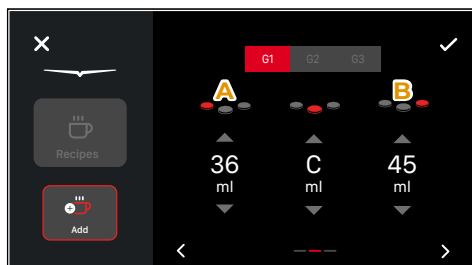
Al termine, premere ✓ per salvare la ricetta.

## Test di flusso (Espresso)

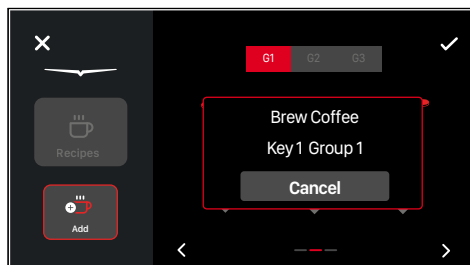
Funzione disponibile solo per l'erogazione di dosi programmabili di caffè Espresso.

Non è disponibile per l'erogazione continua, né per il PureBrew.

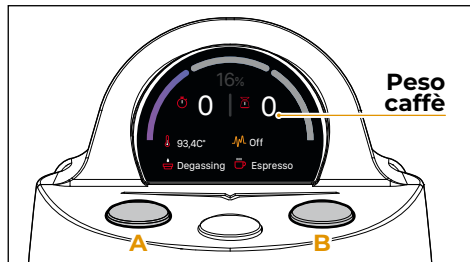
Per i valori del flusso, vedere il paragrafo specifico "PURE BREW (GRAV. / VOL.)"



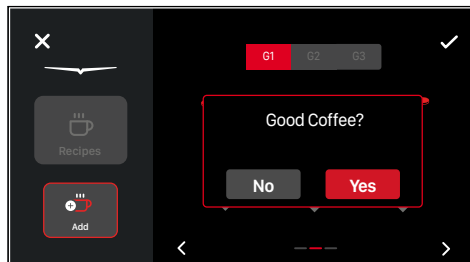
1 Dalla seconda pagina selezionare il gruppo desiderato e premere sulle icone dei tasti di erogazione **A-B**.



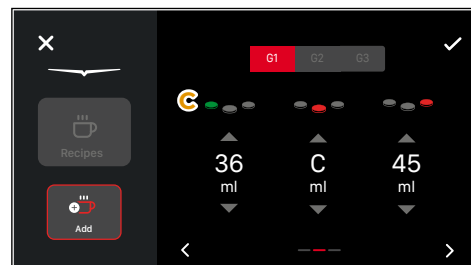
2 La macchina visualizza il messaggio di erogazione.



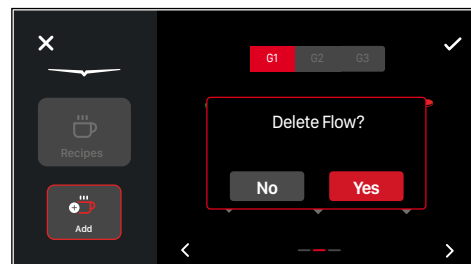
3 Premere il relativo tasto **A-B** per iniziare l'erogazione. Sul display del gruppo inizia il conteggio del peso.



4 Al termine dell'erogazione, sul display principale viene richiesta la conferma del caffè erogato. Premere:  
 **No** Per ripetere il test.  
 **Yes** Per confermare il test. L'icona del pulsante diventa verde **C** e le impostazioni sono attivate per il tasto di erogazione scelto.



5 Per eliminare l'impostazione premere l'icona verde **C**.



6 Sul display compare la richiesta di conferma:

- No** Annulla l'eliminazione. L'icona **C** resta verde.
- Yes** Conferma l'eliminazione. L'icona **C** torna rossa.

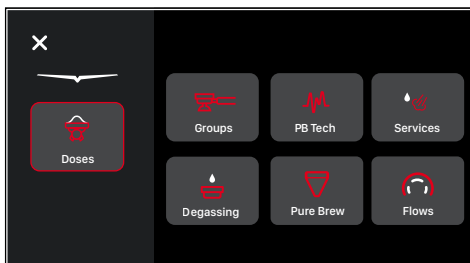
## Salva nuova ricetta

Al salvataggio di nuova ricetta, sul display viene mostrata la tastiera per l'inserimento del nome della ricetta.



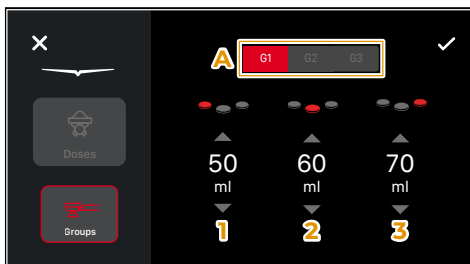
Per confermare premere ✓.

A questo punto è terminata la creazione o modifica di una ricetta.



-  **Groups** Programma gruppi
-  **PB Tech** PB TECH
-  **Services** Servizi
-  **Degassing** Degassing
-  **Pure Brew** PureBrew (GRAV. / VOL.)
-  **Flows** Flussi (GRAV. / VOL.)

## Programma gruppi

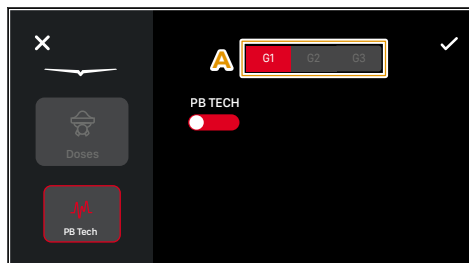


Nel menu **A** selezionare il gruppo (G1, G2, G3) ed impostare i grammi di caffè macinato per:

- 1 Dose singola
- 2 Dose continua
- 3 Dose doppia

Per confermare premere ✓.

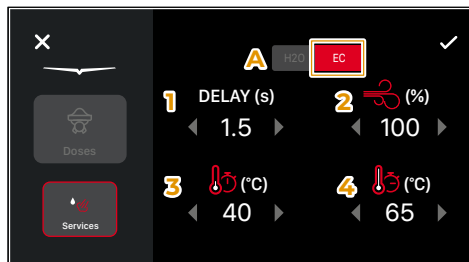
## PB Tech (optional)



Nel menu **A** selezionare il gruppo (G1, G2, G3) ed abilitare l'opzione **PB Tech**, che consente un'estrazione del caffè professionale.

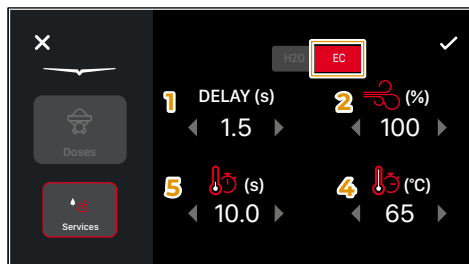
Per confermare premere ✓.

## Servizi - EasyCream (optional)



Nel menu **A** selezionare **EC** e impostare:

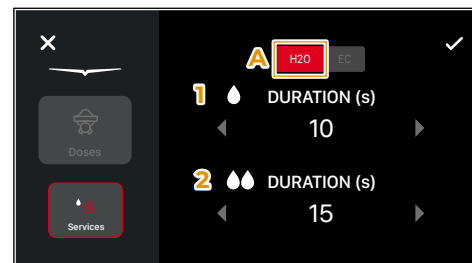
- 1 Tempo ritardo aria (s)
- 2 Flusso aria (%)
- 3 Temperatura iniziale aria (°C)
- 4 Temperatura finale aria (°C)



- 5 Tempo di erogazione (s)

Per confermare premere ✓.

## Servizi - Acqua calda

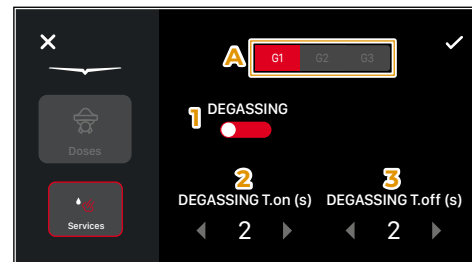


Nel menu **A** selezionare **H2O** e impostare:

- 1 Tempo di erogazione del tasto 1 (s)
- 2 Tempo di erogazione del tasto 2 (s)

Per confermare premere ✓.

## Pre-infusione

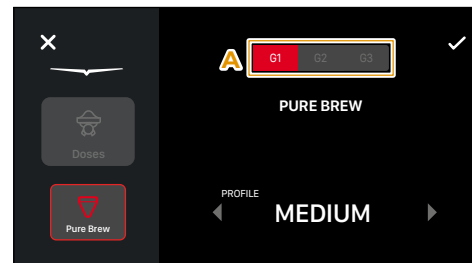


Nel menu **A** selezionare il gruppo (G1, G2, G3) ed abilitare la funzione **Degassing** tramite il selettore **1**. Se abilitata, è possibile impostare:

- 2 Tempo di infusione attiva
- 3 Tempo di infusione non attiva

Per confermare premere ✓.

## PURE BREW (GRAV. / VOL.)



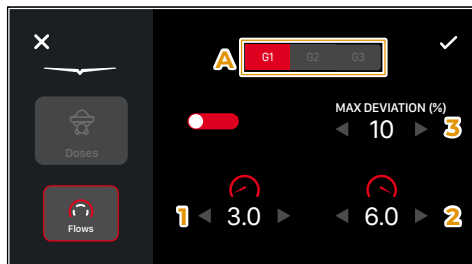
Nel menu **A** selezionare il gruppo (G1, G2, G3) ed impostare il profilo **PURE BREW**:

- Light;

- Medium;
- Dark.

Per confermare premere ✓.

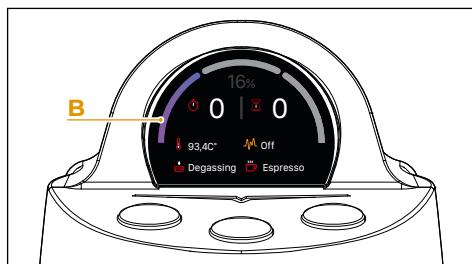
## Flussi (GRAV. / VOL.)



Nel menu **A** selezionare il gruppo (G1, G2, G3) in cui abilitare la funzione **FLUSSI** e impostare:

- 1 Flusso minimo (ml/s)
- 2 Flusso massimo (ml/s)
- 3 Deviazione massima (%)

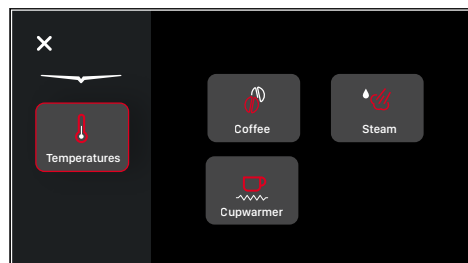
Per confermare premere ✓.



La barra **B** indica il flusso durante l'erogazione.

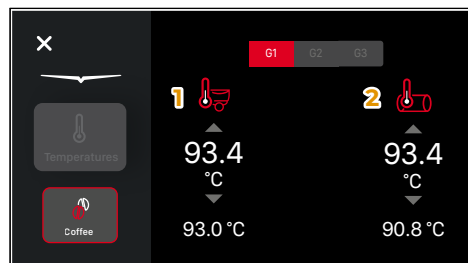
## TEMPERATURE

In questo menu è possibile accedere alle impostazioni delle temperature.



- Caldaie e gruppi caffè
- Scaldatasse
- Caldaia vapore

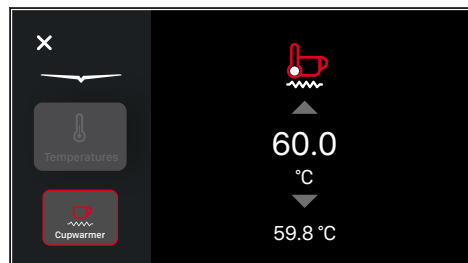
## Temperatura caldaie e gruppi caffè



Selezionare il gruppo caffè in cui impostare:

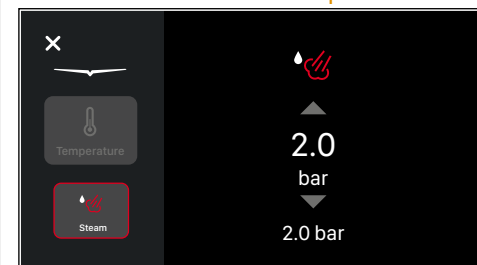
- 1 Temperatura resistenza gruppo caffè
- 2 Temperatura caldaia caffè

## Temperatura scaldatasse



Questa pagina permette di impostare la temperatura dello scaldatasse.

## Pressione caldaia vapore



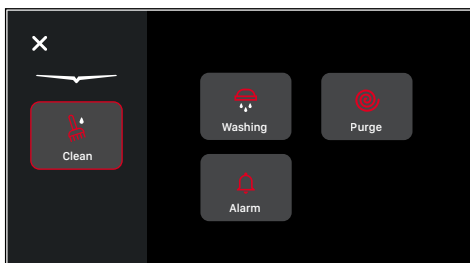
Questa pagina permette di impostare la temperatura di erogazione del vapore.




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	114,0	237,2
0,75	115,0	239,0
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118,0	244,4
1,00	119,0	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121,0	249,8
1,20	122,0	251,6
1,25	122,5	252,5
1,30	123,0	235,4
1,35	124,0	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125,0	257,0
1,50	126,0	258,8
1,55	126,5	259,7
1,60	127,0	260,6



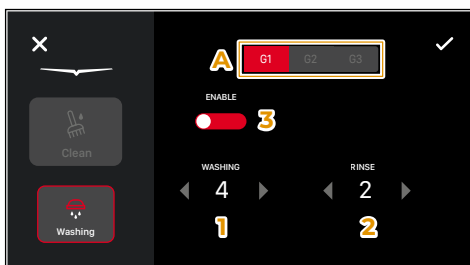
## PULIZIA

In questo menù è possibile accedere alle impostazioni dei cicli di lavaggio.



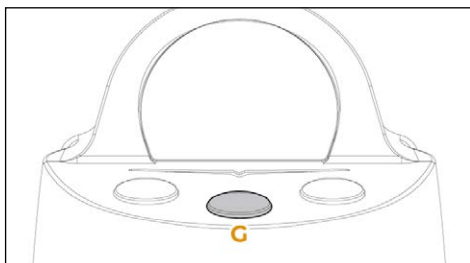
-  Lavaggio
-  Spurgo automatico
-  Allarme

## Lavaggio



Nel menu **A** selezionare il gruppo (G1, G2, G3) e impostare:

- 1 Numero cicli di lavaggio
- 2 Numero cicli di risciacquo



Per iniziare il ciclo di lavaggio, abilitarlo premendo **3** o, se già abilitato, premere il tasto dose continua **G** sul gruppo di erogazione, che inizierà a lampeggiare.

A questo punto premerlo nuovamente per

avviare la fase di risciacquo.

**Ogni ciclo di lavaggio/risciacquo ha la durata di 20 secondi totali, divisi in 10 secondi di erogazione e 10 secondi di pausa.**

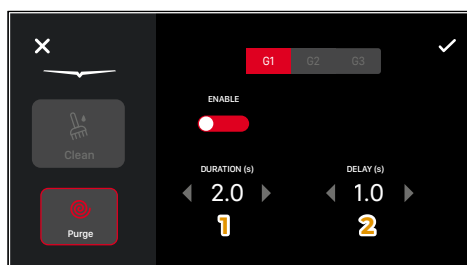
Quando il ciclo di lavaggio è stato avviato, nel display del gruppo apparirà il conto alla rovescia.

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

Per confermare premere ✓.

## Spurgo

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

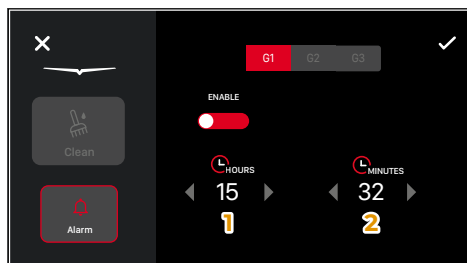


Selezionare il gruppo in cui abilitare lo spurgo automatico e impostare:

- 1 La durata di spurgo dopo l'erogazione
- 2 Il ritardo di spurgo dopo l'erogazione

## Allarme

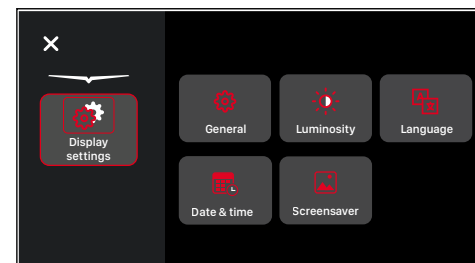
Questa funzione permette di abilitare e impostare l'allarme giornaliero per effettuare il ciclo di lavaggio della macchina.



- 1 Impostare l'ora dell'allarme
- 2 Impostare i minuti dell'allarme

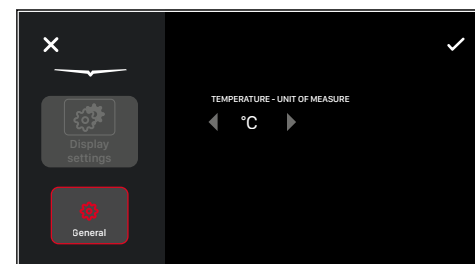
## IMPOSTAZIONI DISPLAY

Questo menu permette accedere alle impostazioni del display della macchina.



-  Impostazioni generali
-  Luminosità
-  Lingua
-  Data e ora
-  Screensaver

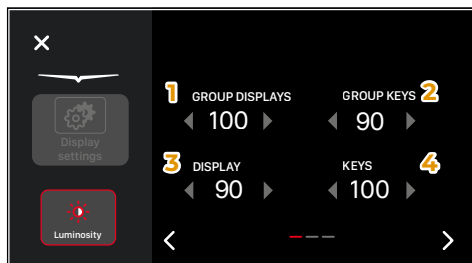
## Impostazioni generali



Permette di selezionare l'unità di misura della temperatura visibile sul display:

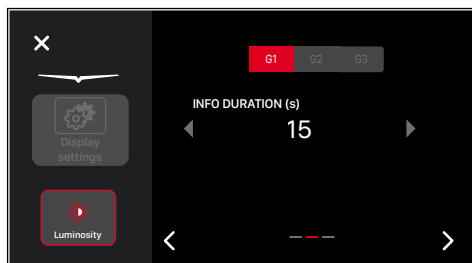
- Gradi Celsius (°C);
- Gradi Fahrenheit (°F).

## Luminosità

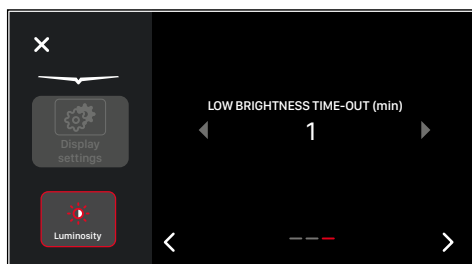


Nella prima pagina, permette di regolare la luminosità di:

- 1 Display gruppi
- 2 Tasti gruppi
- 3 Display touch screen
- 4 Tasti principali

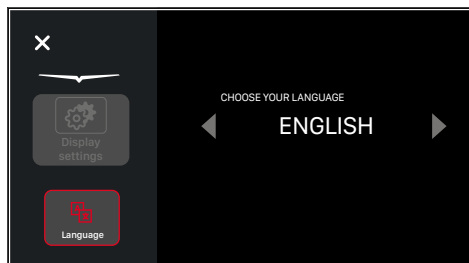


Nella seconda pagina, selezionare il gruppo e impostare i secondi di permanenza sul display del relativo gruppo del tempo di erogazione. Il tempo massimo impostabile è di 250 secondi, dopodiché diventa permanente.



Nella terza pagina permette di impostare il tempo (minuti) di inutilizzo della macchina dopo il quale si riduce la luminosità del display.

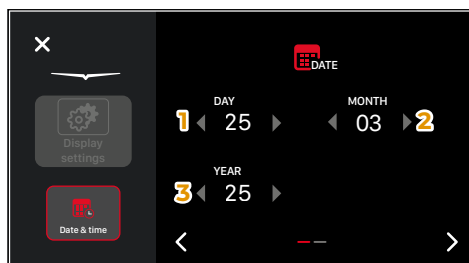
## Lingua



Permette di impostare la lingua del display.

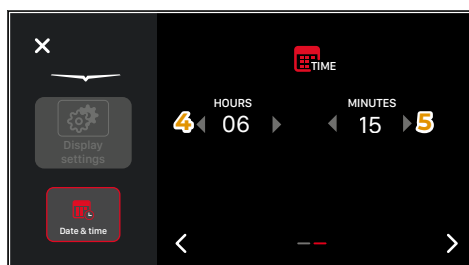
- Italiano;
- Inglese;
- Francese;
- Tedesco;
- Spagnolo;
- Russo;
- Cinese.

## Data e ora



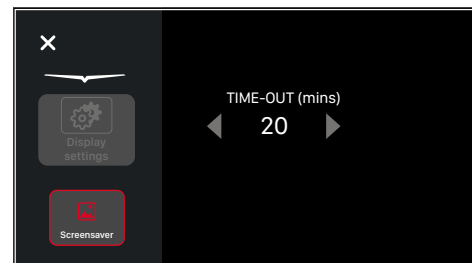
È possibile impostare la data e l'orario visibili sul display:

- 1 Giorno
- 2 Mese
- 3 Anno



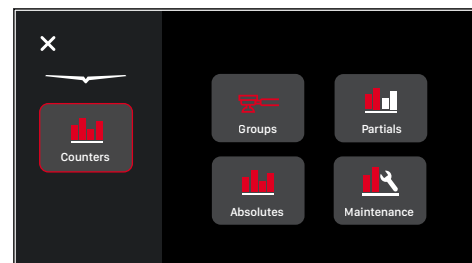
- 4 Ore
- 5 Minuti

## Screensaver



Permette di impostare il tempo (minuti) di inutilizzo della macchina dopo il quale compare lo screensaver sul display.

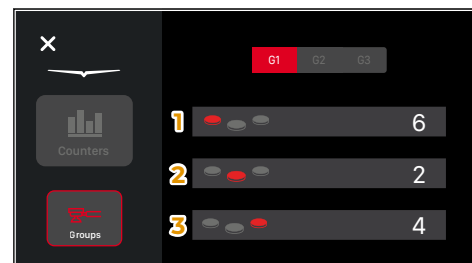
## CONTATORI



Questo menù permette di visualizzare i conteggi di:

- Groups Gruppi
- Partials Parziali
- Absolutes Assoluti
- Maintenance Manutenzione

## Contatori gruppi



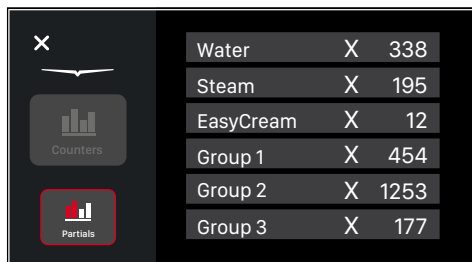
In questa pagina vengono visualizzati i con-



teggi delle dosi di caffè erogate per ogni gruppo.

- 1 Dose singola
- 2 Dose continua
- 3 Dose doppia

## Contatori parziali

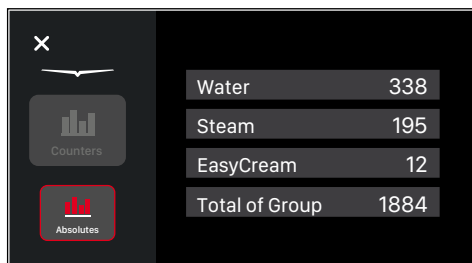


In questa pagina vengono visualizzati i contatori parziali delle erogazioni di:

- Acqua;
- Vapore;
- EasyCream (optional);
- Gruppo caffè 1;
- Gruppo caffè 2;
- Gruppo caffè 3 (se presente).

**Premere per 5 secondi "X" per azzerare il relativo contatore.**

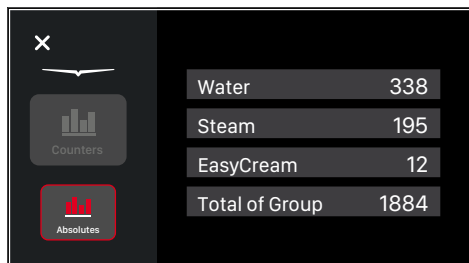
## Contatori assoluti



In questa pagina vengono visualizzati i contatori totali delle erogazioni di:

- Acqua;
- Vapore;
- EasyCream (optional);
- Totale dei gruppi caffè.

## Contatore manutenzione

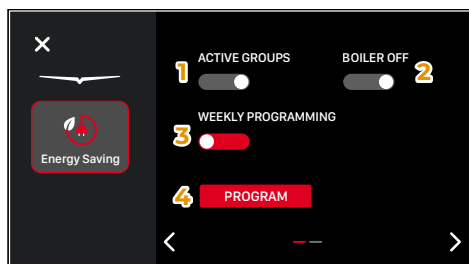


In questa pagina vengono visualizzati i contatori di manutenzione.

- Numero di cicli dall'ultima manutenzione;
- Cicli di manutenzione totali.

## RISPARMIO ENERGETICO

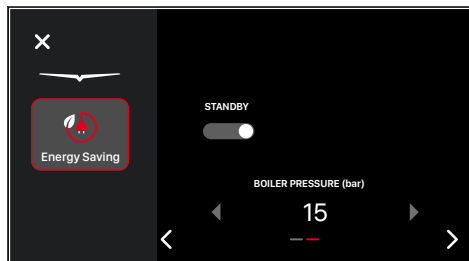
Permette di abilitare la gestione ecocompatibile dei consumi della macchina, impostando per ogni giorno l'accensione e lo spegnimento automatico della macchina.



Nella prima pagina, è possibile abilitare o disabilitare:

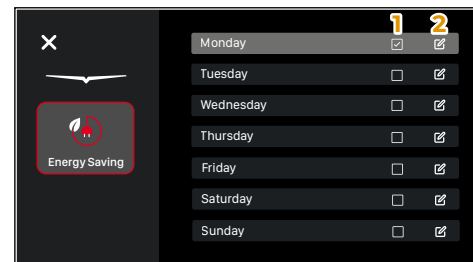
- 1 Gruppi attivi
- 2 Spegnimento caldaia
- 3 Programmazione Settimanale

Dopo aver abilitato la **PROGRAMMAZIONE SETTIMANALE**, premere 4 **"PROGRAMMA"** per iniziare la programmazione.



Nella seconda pagina è possibile abilitare o disabilitare la funzione **STAND BY** e, se abilitata, permette di regolare la pressione della caldaia durante la fase di **STAND BY**.

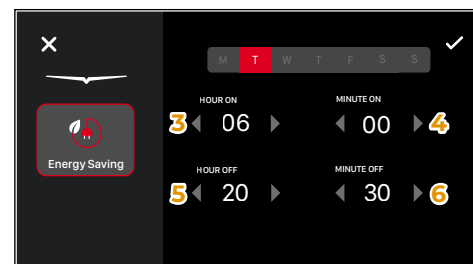
## Programmazione settimanale



Questa pagina elenca i giorni della settimana e permette di:

- 1 Abilitare o disabilitare la gestione potenza per il giorno scelto.
- 2 Modificare le impostazioni di gestione potenza per il giorno scelto.

La pagina di impostazioni della programmazione settimanale visualizza in alto il giorno selezionato e ne permette la selezione rapida premendo la lettera desiderata o tramite le frecce in basso.



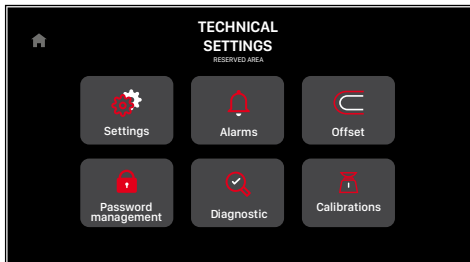
Inoltre, permette di impostare:

- 3 Ora di accensione
- 4 Minuto di accensione
- 5 Ora di spegnimento
- 6 Minuto di spegnimento

Per confermare premere ✓.

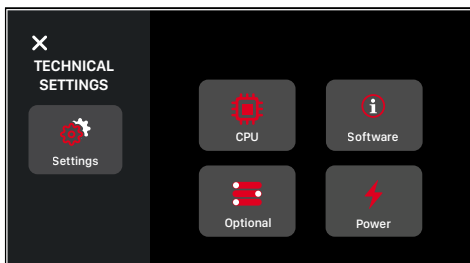
# P ROGRAMMAZIONE AVANZATA (Area Riservata)

Questa sezione del display touch screen permette di impostare parametri delicati che, nel caso di errori di impostazione, potrebbero causare malfunzionamenti della macchina. Pertanto, per entrare in questa sezione è necessario inserire la password del tecnico (vedere paragrafo "GESTIONE PASSWORD").



- Impostazioni
- Allarmi
- Offset
- Gestione Password
- Diagnostica
- Calibrazioni

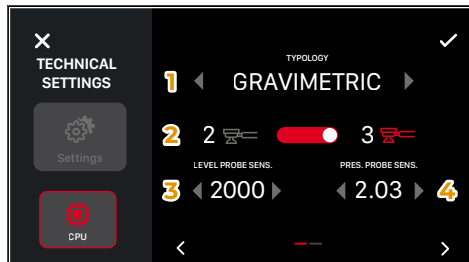
## IMPOSTAZIONI



- Centralina (CPU)

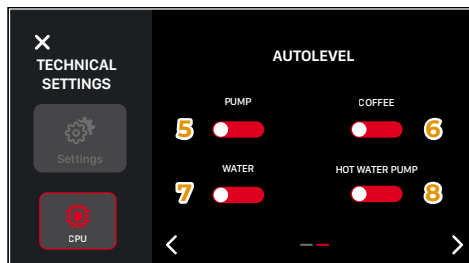
- Software
- Optional
- Power (Gestione potenza)

## Centralina (CPU)



La prima pagina permette di impostare:

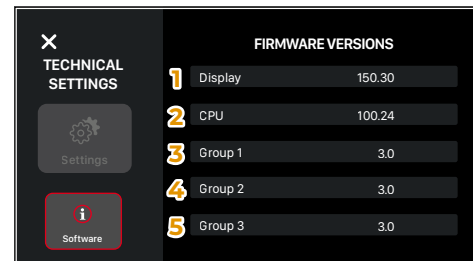
- 1 Tipologia macchina
  - Volumetrica;
  - Gravimetrica;
  - Basic (Core).
- 2 Numero di gruppi caffè
- 3 Sensibilità della sonda di livello
- 4 Sensibilità della sonda di pressione



La seconda pagina permette di scegliere quando attivare la funzione di autolivello:

- 5 Con pompa
- 6 In erogazione caffè
- 7 Con acqua
- 8 Con acqua calda e pompa

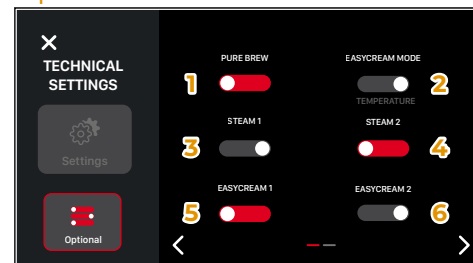
## Software



Questo menù visualizza le informazioni dei software installati nelle schede elettroniche.

- 1 CPU
- 2 Display touch screen
- 3 Display Gruppo caffè 1 (GRAV. / VOL.)
- 4 Display Gruppo caffè 2 (GRAV. / VOL.)
- 5 Display Gruppo caffè 3 (GRAV. / VOL.)

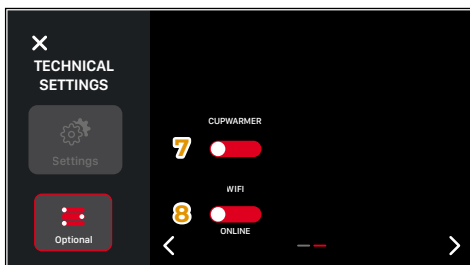
## Optional



Nella prima pagina:

- 1 PureBrew (GRAV. / VOL.)
- 2 Modalità di funzionamento EasyCream (visibile solo se abilitato EasyCream 1-2)
  - Abilitato: tempo;
  - Disabilitato: temperatura.
- 3 Lancia vapore 1
- 4 Lancia vapore 2
- 5 Lancia vapore EasyCream 1
- 6 Lancia vapore EasyCream 2

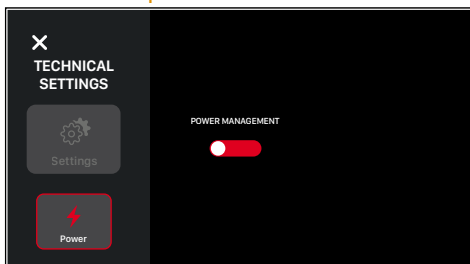




Nella seconda pagina permette di abilitare o disabilitare:

- 7 Scaldatazze
- 8 WiFi

## Gestione potenza



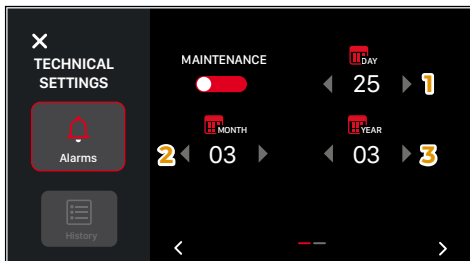
Permette di abilitare o disabilitare la riduzione di potenza per ottimizzare il risparmio energetico.

## ALLARMI

### Allarme manutenzione

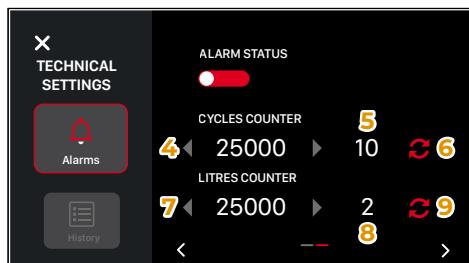
Da questa sezione è possibile accedere al menù Allarmi, dove è possibile trovare:

- Allarme manutenzione;
- Storico allarmi.



È possibile abilitare l'allarme di manutenzione in base a una data e impostarne la data di attivazione.

- 1 Giorno
- 2 Mese
- 3 Anno



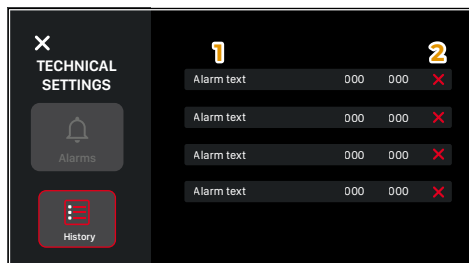
Oppure abilitare l'allarme di manutenzione in base ai cicli di erogazione e impostarne il numero massimo di erogazioni, il quale, una volta raggiunto, attiva l'allarme.

- 4 Contatore cicli di erogazione
- 5 Cicli attuali
- 6 Reset contatore cicli
- 7 Contatore litri di erogazione
- 8 Litri attuali
- 9 Reset contatore litri

**Dopo aver eseguito la manutenzione della macchina, resettare il contatore dei cicli.**

### Storico allarmi

Mostra l'elenco degli allarmi che si verificano durante il funzionamento della macchina.

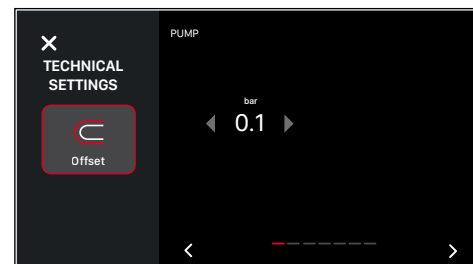


- 1 Elenco allarmi
- 2 Reset allarme

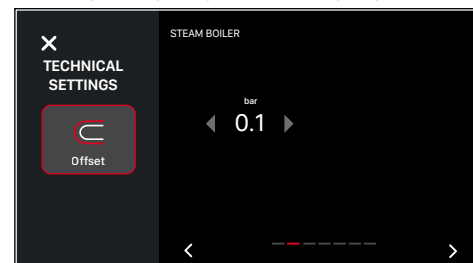
**Dopo aver risolto il problema, resettare l'allarme premendo l'apposita icona.**

## OFFSET

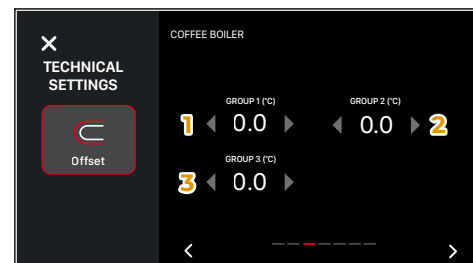
Offset indica la differenza da un valore rilevato a uno di riferimento. Le sonde di temperatura, infatti, possono essere leggermente diverse rispetto ad un termometro esterno.



Nella prima pagina è possibile impostare l'offset per la pompa di carico (bar).

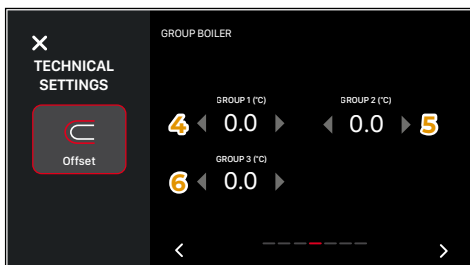


Nella seconda pagina è possibile impostare l'offset per la caldaia vapore (bar).



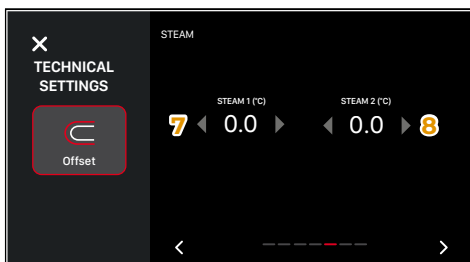
Nella terza pagina è possibile impostare l'offset per le caldaie caffè (°C):

- 1 Caldaia gruppo caffè 1
- 2 Caldaia gruppo caffè 2
- 3 Caldaia gruppo caffè 3 (se presente)



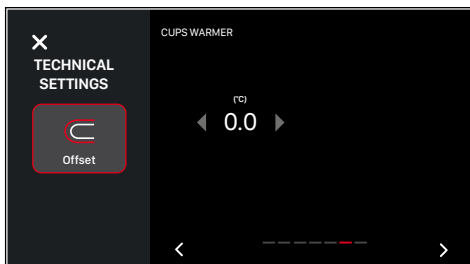
Nella quarta pagina è possibile impostare l'offset per le resistenze dei gruppi caffè (°C):

- 4 Resistenza gruppo caffè 1
- 5 Resistenza gruppo caffè 2
- 6 Resistenza gruppo caffè 3 (se presente)

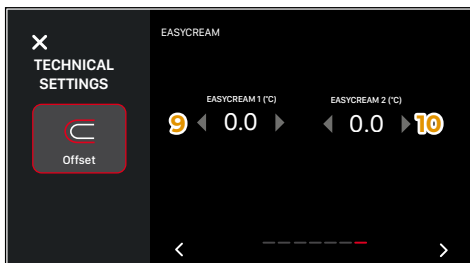


Nella quinta pagina è possibile impostare l'offset per le lance vapore (°C):

- 7 Lancia vapore sinistra
- 8 Lancia vapore destra



Nella sesta pagina è possibile impostare l'offset per lo scaldatazze (°C).



Nella settima pagina è possibile impostare

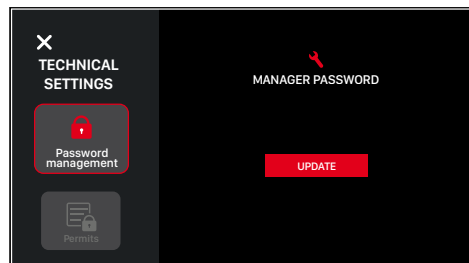
l'offset per le lance vapore EasyCream (optional) (°C):

- 9 Lancia vapore EasyCream sinistra
- 10 Lancia vapore EasyCream destra

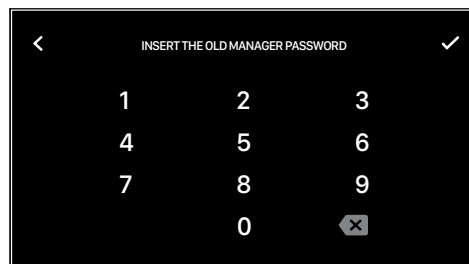
## GESTIONE PASSWORD

Questo menu permette di accedere a:

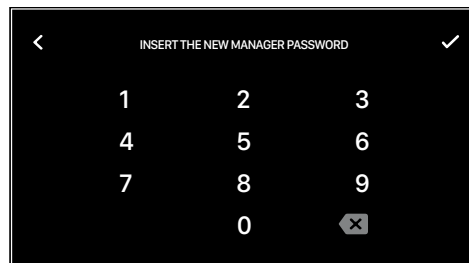
- Modificare password;
- Gestione permessi.



- 1 Premere il pulsante "UPDATE" per procedere con la modifica.

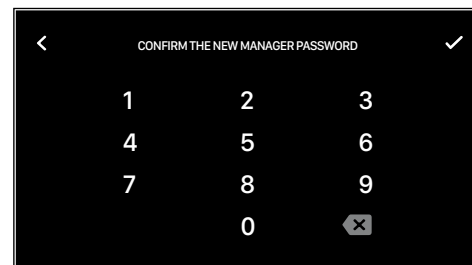


- 2 In caso di primo accesso alla modifica della password, quella di default è 1111. In caso contrario, inserire la password attuale

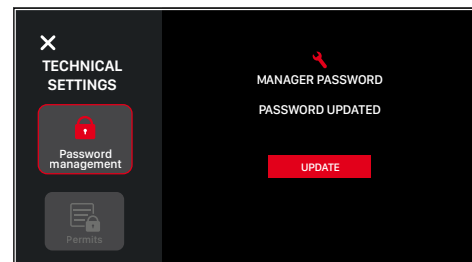


- 3 Inserire la nuova password e premere ✓ per procedere.

**Se la password inserita non è corretta, la procedura non può essere terminata.**



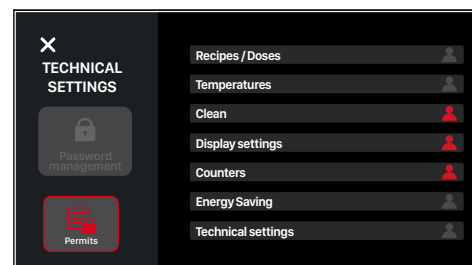
- 4 Inserire ancora la nuova password per confermarla e premere ✓.



- 5 La nuova password è salvata.

## Gestione permessi

Questa pagina permette di scegliere a quale persona (utente o tecnico) assegnare i permessi di accesso alle funzioni.



Premere sull'icona:

- = non abilitato;
- = abilitato.

**Se l'utente proverà ad accedere ad una funzione a cui non è abilitato, verrà richiesta la password.**

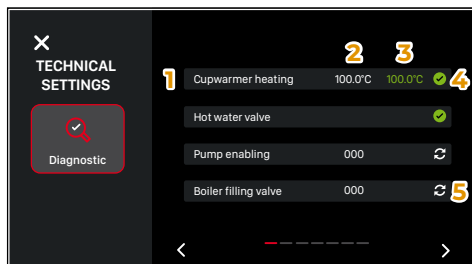


## ITALIANO

# DIAGNOSTICA

Questo menu permette di controllare lo stato di funzionamento delle singole parti della macchina.

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



- 1 Elenco componenti
- 2 Valore impostato
- 3 Valore rilevato
- 4 Componente testato correttamente
- 5 Avvio del test

## Elenco componenti diagnostica

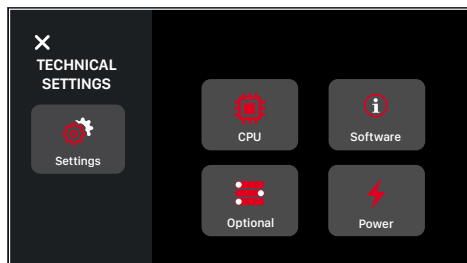
Di seguito, vengono elencati i componenti che è possibile testare nel menu di diagnostica.

**Questi componenti possono variare in base alla versione di macchina e agli optional installati.**

- Riscaldamento scaldatozze;
- Valvola acqua calda;
- Abilitazione pompa;
- Valvola riempimento boiler;
- Riscaldamento caldaia SSR1;
- Riscaldamento caldaia SSR2;
- Riscaldamento caldaia SSR3;
- Valvola vapore 1-1;
- Valvola vapore 1-2;
- Valvola aria 1;
- Valvola compressore 1;
- Valvola vapore 2-1;
- Valvola vapore 2-2;
- Valvola aria 2;
- Valvola compressore 2;

- Spurgo caldaie;
- Valvola di sicurezza;
- Valvola gruppo 1;
- Caldaia gruppo 1;
- Riscaldamento gruppo 1;
- Valvola gruppo 2;
- Caldaia gruppo 2;
- Riscaldamento gruppo 2;
- Valvola gruppo 3;
- Caldaia gruppo 3;
- Riscaldamento gruppo 3.

## CALIBRAZIONI

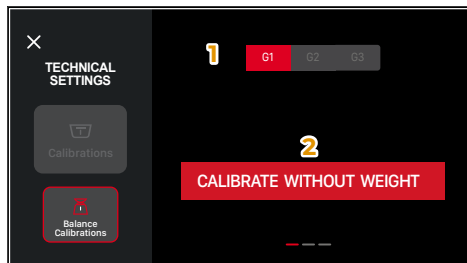


In questo menu è possibile accedere alle calibrazioni di:

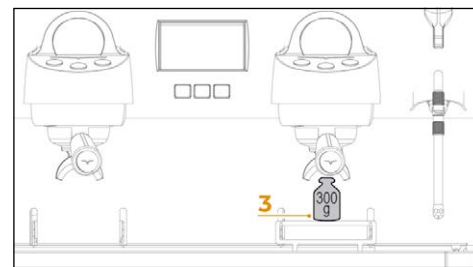
- Bilancia (GRAV.)
- Leva vapore

## Calibrazione bilancia

In questo menu è possibile selezionare un gruppo caffè e allineare il peso delle dosi erogate dalla macchina con la dose misurata da una bilancia esterna, in modo da calibrare il peso finale in modo ottimale.

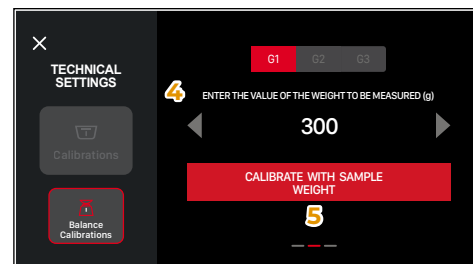


- 1 Impostare il gruppo sul quale si desidera procedere con la calibrazione.
- 2 Premere per calibrare la bilancia senza peso.

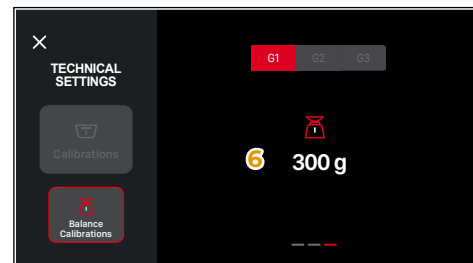


- 3 Appoggiare un peso di calibrazione sulla bilancia del gruppo selezionato.

**Si consiglia l'uso di un peso da 300g e comunque non oltre i 500g.**

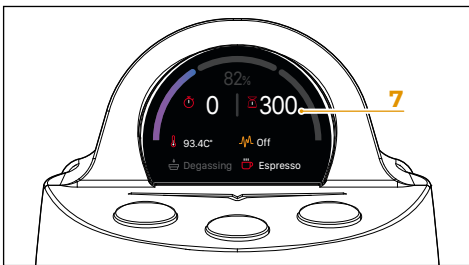


- 4 Selezionare il valore del peso sulla bilancia.
- 5 Premere per calibrare la bilancia con il peso.



- 6 Indica il completamento della calibrazione della bilancia.

# PULIZIA

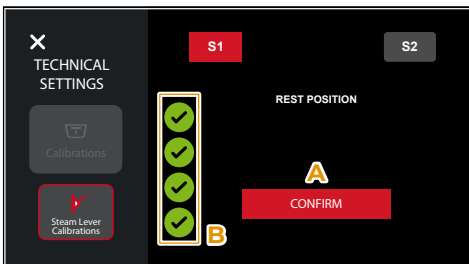


- 7 Al termine della calibrazione, posizionare di nuovo il peso sulla bilancia e verificare che il peso rilevato sul display sia identico a quello misurato.

## Calibrazione leva vapore

In questo menu è possibile selezionare una leva vapore destra o sinistra in base alla configurazione e calibrare ogni posizione della leva:

- Riposo;
- Pulizia;
- Media potenza;
- Massima potenza.



Posizionare fisicamente la leva nella posizione indicata sul display e premere **A** per calibrare la posizione.

Dopo la conferma di ogni passaggio apparirà l'icona **B**.

Elemento da pulire	Dopo l'uso	Giornaliera	Settimanale
Lancia vapore	✓	✓	
Filtro e portafiltro	✓	✓	
Carrozzeria macchina		✓	
Griglia portatazze		✓	
Vaschetta di raccolta liquidi		✓	
Doccia gruppo erogatore		✓	
Guarnizione gruppo erogatore		✓	
Gruppo erogatore			✓



**Esclusa la pulizia del gruppo erogatore (evidenziato sulla tabella che segue), qualsiasi tipo di pulizia deve essere eseguita a stato energetico zero (spina disinserita dalla rete) e con le parti calde a temperatura ambiente.**

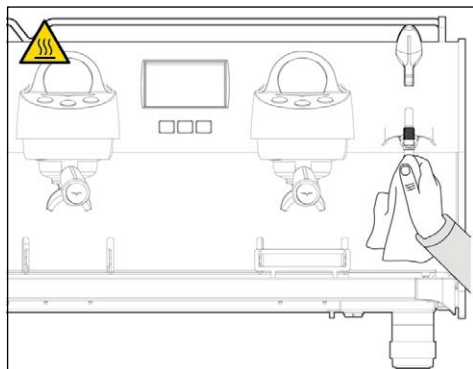


**È vietato pulire l'apparecchio con getti d'acqua o immergendolo in acqua.**

**Non utilizzare mai nessun tipo di solvente, prodotti a base di cloro e/o prodotti abrasivi.**



## PULIZIA LANCIA VAPORE

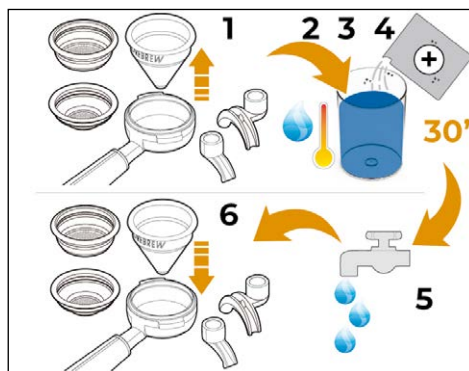


Spurgare la lancia vapore da eventuali residui e pulirla con un panno inumidito con acqua calda e/o detergente neutro.

Se alcuni ugelli rimangono otturati dopo lo spurgo, utilizzare una clip fermacarte per sturarli.

## PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRO

Dopo l'uso, svuotare sempre il filtro dal caffè usato al suo interno.



A fine giornata:

- 1 Rimuovere i filtri dai relativi portafiltri.



**Per rimuovere il filtro conico PureBrew, fare leva sul cono dalla parte superiore del portafiltro.**



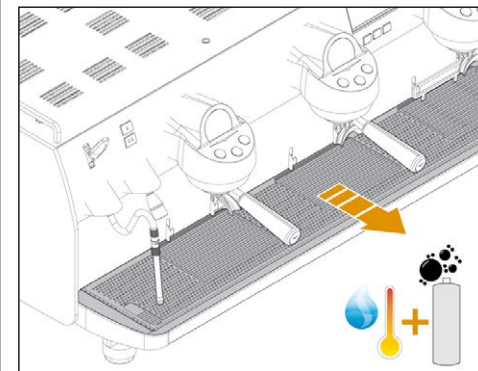
**Non rimuovere il filtro conico dal portafiltro premendolo sul piano di lavoro, perché può danneggiarsi.**

- 2 Inserire la dose raccomandata dal fabbricante del detergente specifico in polvere in un contenitore con acqua calda.
- 3 Immergere filtri e portafiltri (attenzione a non immergere anche il manico) nel contenitore.
- 4 Aspettare 30 minuti.
- 5 Risciacquare abbondantemente con acqua corrente; all'occorrenza pulire i filtri con un spazzolino.
- 6 Inserire nuovamente i filtri nei relativi portafiltri.

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

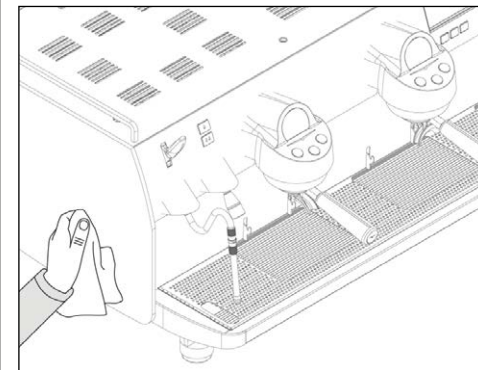
## PULIZIA CARROZZERIA

### Pulizia zona lavoro



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

### Pulizia carena e display

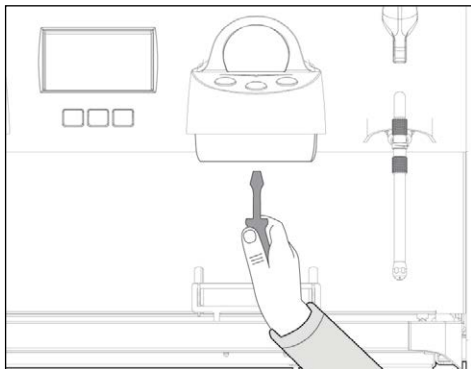


Per pulire tutte le carrozzerie esterne utilizzare un panno morbido inumidito con acqua calda.

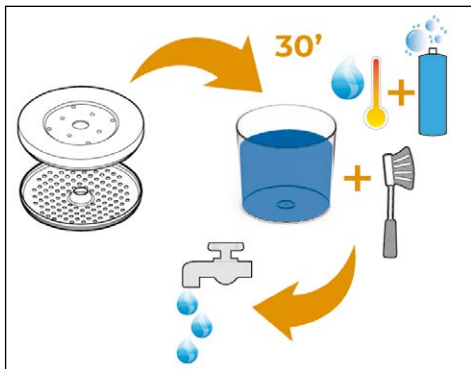
**Eeguire la pulizia dello schermo con macchina spenta ed evitare di lasciare il display umido o bagnato.**

**Non utilizzare mai nessun tipo di solvente, prodotti a base di cloro e/o prodotti abrasivi.**

## PULIZIA DOCCETTA GRUPPO



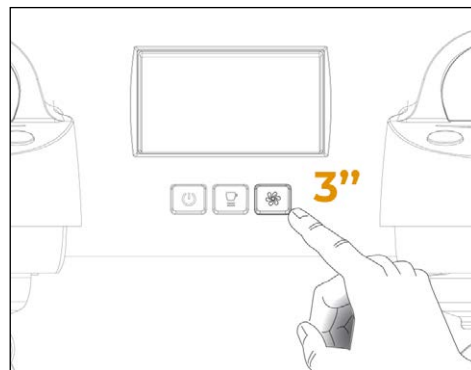
- 1 Svitare la vite posta al centro del diffusore e della doccetta. Automaticamente cadranno la vite, il diffusore e la doccetta.
- 2 Rimuovere la guarnizione dal gruppo. Se necessario utilizzare un giravite con la dovuta attenzione a non danneggiarla.



- 3 Inserire il tutto in un contenitore con acqua calda e detergente specifico per circa 30 minuti.
- 4 Spazzolare la doccia e il diffusore.
- 5 Risciacquare abbondantemente il tutto con acqua corrente.
- 6 Ripristinare il tutto sulla macchina procedendo in senso inverso per riprendere il normale funzionamento.

## PULIZIA GRUPPO DI EROGAZIONE

**Effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno.**



Con la macchina accesa (ON), è possibile eseguire il lavaggio di un gruppo caffè, premendo il pulsante di lavaggio per 3 secondi.

Il tasto dose continua di ogni gruppo inizia a lampeggiare. Se premuto, inizia il lavaggio per quel gruppo.

- 1 Inserire il filtro cieco nel portafiltro.
- 2 Inserire la dose raccomandata dal fabbricante del detergente specifico in polvere nel filtro cieco.
- 3 Ripristinare il portafiltro nel gruppo erogatore.
- 4 Premere il tasto dose continua di un gruppo per avviare il ciclo di lavaggio.
- 5 Al termine del ciclo di lavaggio, il tasto dose continua del gruppo considerato, riprende a lampeggiare per consentire il ciclo di risciacquo.
- 6 Rimuovere il detergente dal filtro e premere il tasto dose continua per avviare il risciacquo del gruppo.
- 7 Al termine, ripristinare il normale funzionamento della macchina.

**Quando il ciclo di lavaggio automatico viene avviato, non può essere interrotto prima della sua fine.**

**Se la macchina viene fermata prima che il ciclo sia terminato, alla riaccensione, riprende automaticamente il ciclo di risciacquo.**

# MANUTENZIONE

In caso di manutenzione, spegnere la macchina tramite l'interruttore OFF e scollegare il cavo di alimentazione.

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

Dopo una riparazione o una sostituzione di componenti che riguardano parti a contatto con acqua e alimenti, deve essere effettuata la procedura di lavaggio come descritto nel presente libretto o seguendo le procedure indicate dal costruttore.

Se la macchina è stata utilizzata da poco tempo, attendere il suo raffreddamento prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento su di essa.

La manutenzione prevede la sostituzione annuale della doccetta e guarnizione del gruppo.

**Per eseguire questa operazione, rivolgersi al tecnico qualificato.**

**Non rispettare queste condizioni comporta automaticamente il decadere della garanzia.**

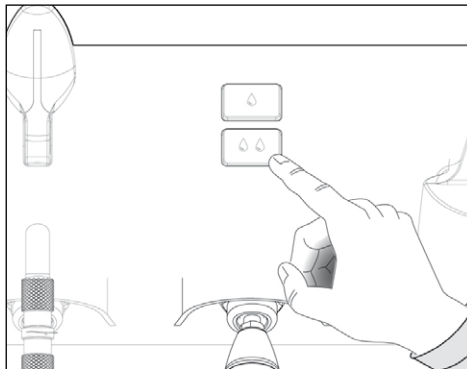
**Per qualsiasi intervento ulteriore sulla macchina contattare il concessionario dove è stato acquistato il prodotto.**

Se la macchina deve essere spedita:

- Svuotare le caldaie e il circuito idraulico.
- Spegnerne la macchina.
- Utilizzare l'imballaggio originale.
- Comunicare i propri contatti o inserirli all'interno della scatola.

## CAMBIO DELL'ACQUA IN CALDAIA

**È necessario cambiare quotidianamente l'acqua in caldaia a fine utilizzo, per avere sempre a disposizione acqua della migliore qualità.**



È sufficiente premere ripetutamente il tasto acqua calda fino ad aver estratto almeno un terzo del totale litri contenuti in caldaia.

**All'inizio della attività giornaliera e comunque nel caso in cui vi siano pause maggiori di 8 ore bisogna procedere ad effettuare il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti utilizzando gli erogatori preposti.**

# SAFETY INDICATIONS

Carefully read these requirements, as they provide important safety information during the installation, use and cleaning of the machine. This Manual forms an integral part of the machine and is delivered to the user.

Keep this manual in a safe place for further consultation.

The machine must only be used for the purposes described in this manual. Before using the machine, read and fully understand the Instruction Manual or at least these safety requirements and the set-up instructions.

The machine can be used with ground coffee only. This machine can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the machine. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.

In case of prolonged storage at a temperature below 2 °C, empty the machine hydraulic system to prevent it from freezing. In case of freezing, do not switch the machine ON before having reconditioned it for at least 1 hour at a suitable room temperature.

After removing the machine from the packaging, ensure the integrity of all the contents of the box. Inside must be the machine, this

Handbook and related accessories. If you have any doubts, do not use the machine and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, pallets, etc...) out of the reach of children as they may be a potential source of danger and never disperse such materials in the environment.

The machine can be installed only in places where the use and maintenance is limited to trained personnel.

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

The machine must be placed on a horizontal plane at least 900 mm high from the ground. The environment operating temperature must be within the range of [+5, +25]°C.

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

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

The noise level of the machine is less than 70db(A).

Before carrying out any installation, maintenance, unloading, adjustment, the qualified technician must wear the correct Personal Protective Equipment (PPE) such as work gloves and safety shoes.

The CE plate, containing the technical data, is visible under the machine. Before connecting the appliance, make sure that the data on the



nameplate corresponds to those of the related electrical and hydraulic systems.

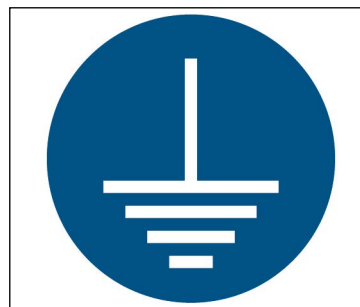
The machine must be installed according to the applicable federal, state and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including back-flow prevention devices. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.

When installing the machine, must be used the parts and materials supplied with the machine itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption. The installer must Make the hydraulic connections respecting the rules of hygiene and water safety to environmental protection in force in the place of installation. So for the hydraulic plant contact an authorized technician. Always utilise the new hose supplied for connection to the water supply. Old hoses must not be utilised.

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

The pressure of the water supply must be at least 0.2 MPa (2 bar) and the maximum pressure, for the correct operation of the machine, must not exceed 0.65 MPa (6.5 bar).

Only for Denmark, Norway, Sweden and Finland, in case the machine is connected to mains water supply, the minimum pressure must be 0,2 Mpa (2 Bar) and the maximum pressure can't exceed 1,0 Mpa (10 Bar). In case the mains water supply's pressure exceeds 1,0 Mpa (10 Bar), it's necessary, for the proper operation of the machine, to install a pressure reducer upstream the water connection of the machine.



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

The warranty expires if the characteristics of the power supply do not correspond to the CE nameplate data.

On installation, the qualified electrician must fit a circuit breaker switch as foreseen by the safety norms in force that has a contact open distance that permits the complete disconnection under conditions of overload category III, which must be installed in the power supply system in accordance with the wiring regulations.

For the Australian and New Zealand markets, the disconnecter must be installed in accordance with AS/NZS 3000.

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. In case of installation in kitchens, connect the equipotential conductor to the terminal on the machine indicated by the symbol  $\nabla$ .

It is advisable to install a mains earth leakage circuit breaker with a rated differential current not exceeding 30mA.

To avoid risks of electric shock, the use of the machine involves compliance with some basic rules, in particular:

- Never touch the machine with wet hands or feet;
- Never use the machine with bare feet;
- Never use in bathrooms or showers;
- Never pull on the power supply cord to unplug the machine from electrical supply;
- Never leave the machine exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc...);
- Do not allow the machine to be used by children as specified above, or by unauthorised staff who have not read and understood the information in this Manual.

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

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

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

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

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

In case of breakdown or poor function, turn OFF the machine. It is strictly forbidden to intervene. Contact only professionally qualified personnel. Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts. Non compliance with the above can compromise machine safety.

Before performing any sort of maintenance, the authorized technician must turn OFF the machine and disconnect the power cable.

In case of fire, if possible, disconnect power to the machine by turning OFF the main switch. Its absolutely avoid to extinguish the fire with water when the machine is electrically powered.

When the machine is not used for a long period, close the water inlet tap.

## EXEMPTION FROM LIABILITY

The **Simonelli Group** Manufacturer cannot be held responsible for damages, injuries and/or hazardous situations generated, such as for example:

- Failure to comply with the safety, installation, use, cleaning and maintenance requirements of this Manual.
- Any damage caused by improper, incorrect and unreasonable use of the machine.
- Machine left on without the presence and supervision of a qualified operator.
- The lack of grounding of the electrical system by the buyer.
- Repairs carried out independently without the authorisation of the Manufacturer, or without the appropriate skills.
- Dismantle the parts of the machine, especially remove or tamper with the safety devices provided by the Manufacturer during the design phase.

The Manufacturer also reserves the right to amend the Booklet without the obligation to update previous editions, except in exceptional cases, so images may differ slightly from reality.

## INTENDED USE

The correct use of the machine must comply with what is stated in this Manual:

- Machine designed and built respecting what is expressed in the declaration of conformity.
- The machine can be used with ground coffee only.
- The machine has an electronic cup warmer (optional) for pre-heating the cups. Any other use is regarded as improper and therefore dangerous.

## FORESEEABLE IMPROPER USE

This paragraph lists only a few reasonably foreseeable misuse situations.

- Use by non-professional or incorrectly trained operators.
- Introduction of liquids other than softened drinking water with a maximum hardness of 5/6 French degrees (50/60 ppm).
- Touch the dispensing machine with your hands before it has cooled down.
- Introducing things or materials other than ground coffee into the Porta Filter.
- Placing objects other than cups on the cup warmer.
- Heating drinks or other non-food substances.
- Obstructing the vents with cloths or other items.
- Use the machine if wet or with wet hands or feet.

## RESIDUAL RISKS

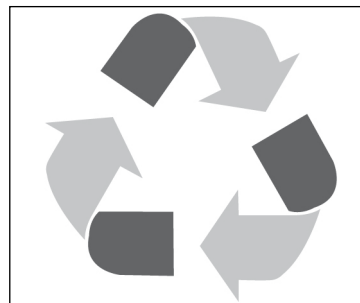


**Despite the fact that the manufacturer has provided for mechanical and electrical safety systems, there is still a danger when using the machine of being burned by touching the dispensing groups, steam wands, hot water wand and/or cup warmer.**

**Steam can cause burns if directed towards parts of the body.**

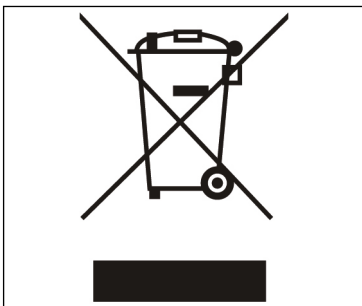
**Immediately after use and after switching OFF, hot areas of the machine still remain.**

## DISPOSAL



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

**Do not disperse the machine in the environment: for disposal, contact an authorized center or contact the manufacturer for pertinent indications.**



Under the senses of the Directives 2015/863/EU concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes.

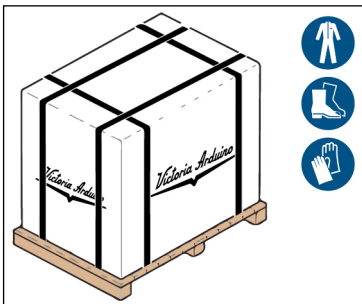
The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes.

The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electro-technical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one.

The suitable separate waste collection for the following sending of the disused equipment to recycling, the dealing or handling and compatible environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and on the people's health and helps the recycling of the materials the machine is composed of.

The user's illegal disposal of the product implies the application of administrative fines as stated in Law Decree n.22/1997" (article 50 and followings of the Law Decree n.22/1997).

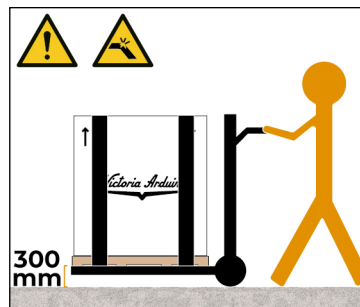
## TRANSPORT



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

Before performing any transport or movement operations, the operator must wear gloves, safety shoes and overalls with elasticized cuffs.

## MOVEMENTS

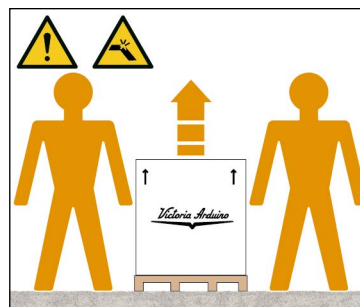


move it about 30 cm from the ground, until to the storage area.

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

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

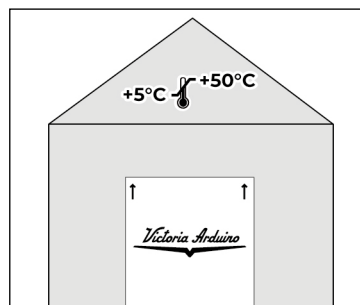
Once you arrive at your destination, always with a suitable lifting device (e.g. forklift), after making sure that there are no things or people in the unloading area, take the pallet to the ground and



The machine must be moved by 2 or more operators.

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

## STORED



operation, see the product technical features for the weight of the machine being stored and proceed as necessary.

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

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

Wearing gloves and safety shoes, the operator must cut the straps and store the product. During this

# CONTENTS CHECK

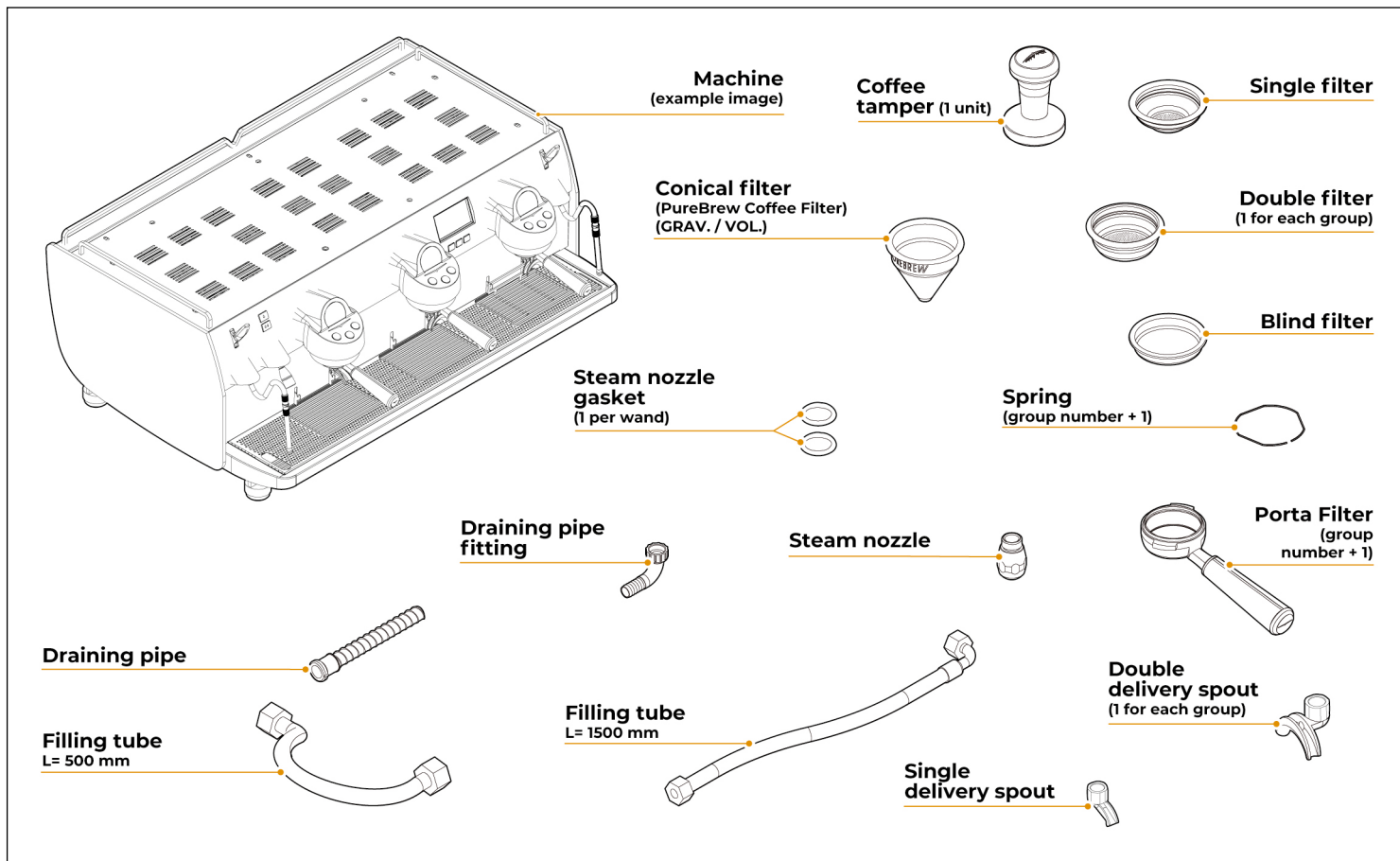
Upon receipt of the box, check that the packaging is intact and visually undamaged.

Inside the packaging must be the instruction manual and the relative kit.

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

For any communication, always communicate the serial number.

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

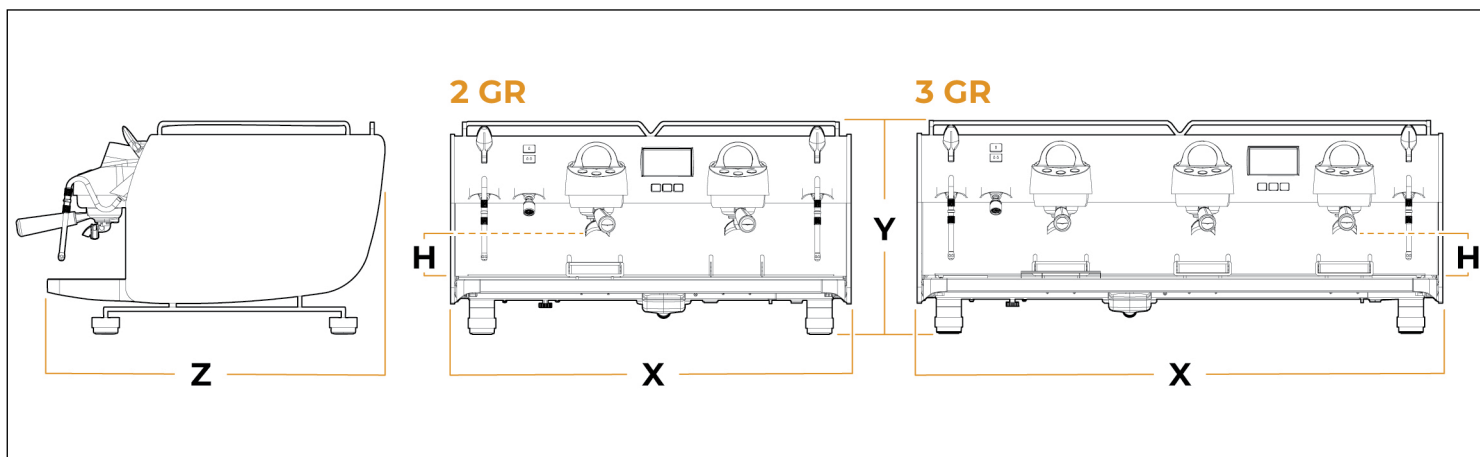


<b>SAFETY INDICATIONS</b>	<b>41</b>	<b>USE</b>	<b>55</b>
EXEMPTION FROM LIABILITY	44	SWITCH ON AND FILLING THE BOILER	55
INTENDED USE	44	ESPRESSO COFFEE DISPENSING	56
FORESEEABLE IMPROPER USE	44	PUREBREW COFFEE	
RESIDUAL RISKS	44	DELIVERY (GRAV. / VOL.)	56
DISPOSAL	44	STEAM DISPENSING	57
TRANSPORT	45	MAKING CAPPUCCINO	58
MOVEMENTS	45	Milk frothing	59
STORED	45	HOT WATER DISPENSING	59
CONTENTS CHECK	46	STEAM WAND WITH TEMPERATURE PROBE (EASYCREAM-OPTIONAL)	60
		SWITCH OFF THE MACHINE	60
<b>TECHNICAL DATA</b>	<b>49</b>		
		<b>PROGRAMMING</b>	<b>61</b>
<b>MACHINE DESCRIPTION</b>	<b>50</b>	MAIN MENU	62
DESCRIPTION OF DISPENSING GROUPS	51	ICONS OVERVIEW	62
GROUP DISPLAY DESCRIPTION	51	MY COFFEE	63
		RECIPES	63
<b>INSTALLATION</b>	<b>52</b>	Create a new recipe	64
PREPARATION BY THE PURCHASER	52	New steam recipe / EasyCream (optional)	64
POSITIONING	52	New Espresso recipe	64
WATER CONNECTION	52	New PUREBREW recipe (GRAV. / VOL.)	64
ELECTRICAL CONNECTION	53	Flow test (Espresso)	65
PRELIMINARY OPERATIONS	53	Save new recipe	65
ESPRESSO ACCESSORIES PREPARING	53	DOSES	66
PUREBREW ACCESSORIES PREPARING	53	Group programming	66
		PB Tech (optional)	66
		Services - EasyCream (optional)	66
		Services - Hot water	66
		Degassing	66
		PURE BREW (GRAV. / VOL.)	66
		Flows (GRAV. / VOL.)	67
<b>QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS</b>	<b>54</b>	TEMPERATURES	67
HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT	54	Boilers and coffee groups temperatures	67
AUTOMATICALLY BOILER FILLING	54	Cup warmer temperature	67
PRESSURE SWITCH / PUMP ADJUSTMENT	54	Steam boiler pressure	67
		CLEANING	68
		Washing	68
		Purge	68
		Alarm	68

DISPLAY SETTINGS	68	<b>ELECTRICAL DIAGRAMS</b>	<b>193</b>
General settings	68	ELECTRICAL DIAGRAM (2 GR)	195
Luminosity	69	ELECTRICAL DIAGRAM (3 GR)	196
Language	69		
Date and time	69	<b>HYDRAULIC DIAGRAM</b>	<b>197</b>
Screensaver	69		
COUNTERS	69	<b>STEAM BOILER DIAGRAM</b>	
Group counters	69	<b>2/3 GR)</b>	<b>200</b>
Partial counters	70		
Absolute counters	70	<b>COFFEE BOILER DIAGRAM</b>	<b>201</b>
Maintenance counter	70		
ENERGY SAVING	70		
Weekly programming	70		
<b>ADVANCED PROGRAMMING</b>			
<b>(Reserved Area)</b>	<b>71</b>		
SETTINGS	71		
Control unit (CPU)	71		
Software	71		
Optionals	71		
Power management	72		
ALARMS	72		
Maintenance alarm	72		
Alarm history	72		
OFFSET	72		
PASSWORD MANAGEMENT	73		
Privileges management	73		
DIAGNOSTICS	74		
List of diagnostic components	74		
CALIBRATIONS	74		
Scale calibration	74		
Steam knob calibration	75		
<b>CLEANING</b>	<b>75</b>		
STEAM WAND CLEANING	76		
FILTER AND PORTA FILTER CLEANING	76		
BODY MACHINE CLEANING	76		
GROUP SHOWER CLEANING	77		
CLEANING THE DISPENSING GROUP	77		
<b>MAINTENANCE</b>	<b>78</b>		
BOILER WATER CHANGE	78		

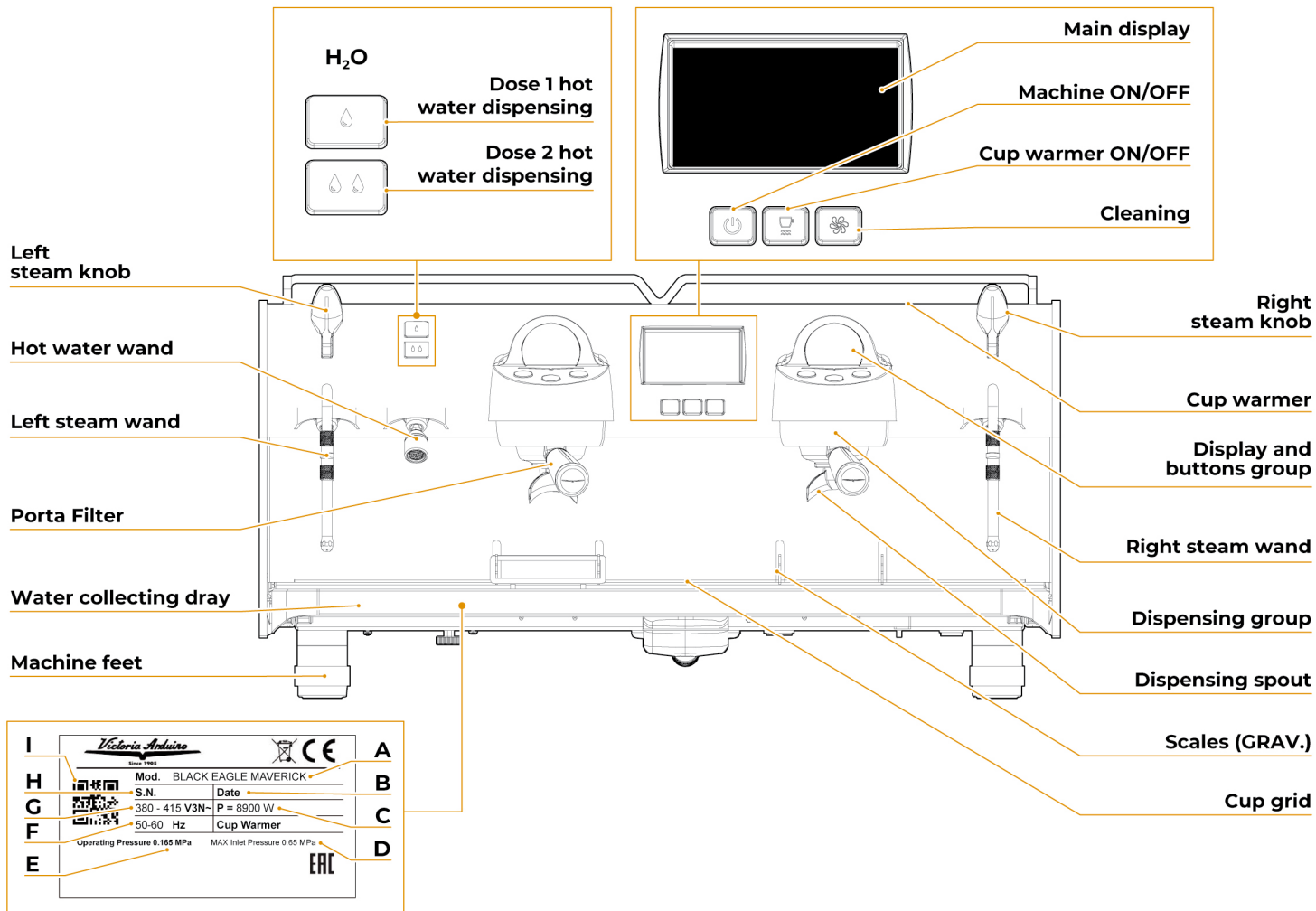
# TECHNICAL DATA

Version	GRAVIMETRIC		VOLUMETRIC		CORE		
	2	3	2	3	2	3	
Groups number	2	3	2	3	2	3	
Voltage (V)	220-380		220-380		220-380		
Total power (W)	6800	8600	6800	8600	6800	8600	
Steam boiler capacity (l)	8		8		8		
Coffee boiler capacity (l)	0,7		0,7		0,7		
Net weight (kg / lb)	90 / 198,42	115 / 253,53	90 / 198,42	115 / 253,53	90 / 198,42	115 / 253,53	
Gross weight (kg / lb)	110 / 242,51	135 / 297,62	110 / 242,51	135 / 297,62	110 / 242,51	135 / 297,62	
Dimensions (mm / inch)	X	806 / 31,37	1056 / 41,57	806 / 31,37	1056 / 41,57	806 / 31,37	1056 / 41,57
	Y	426 / 16,77		426 / 16,77		426 / 16,77	
	Z	682 / 26,85		682 / 26,85		682 / 26,85	
	A	86,5 / 3,41		86,5 / 3,41		86,5 / 3,41	

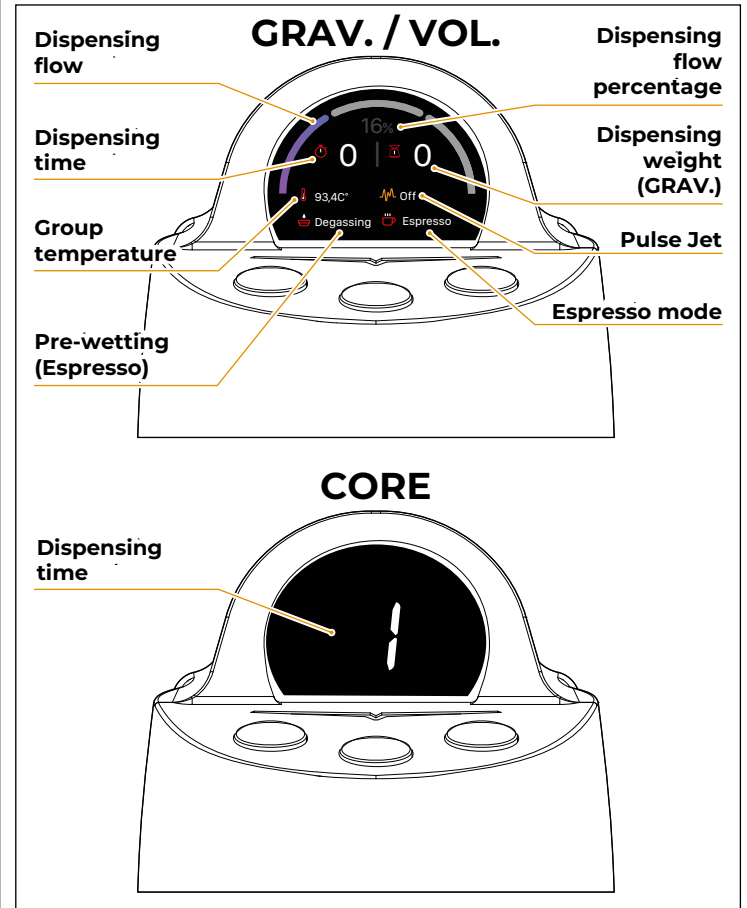
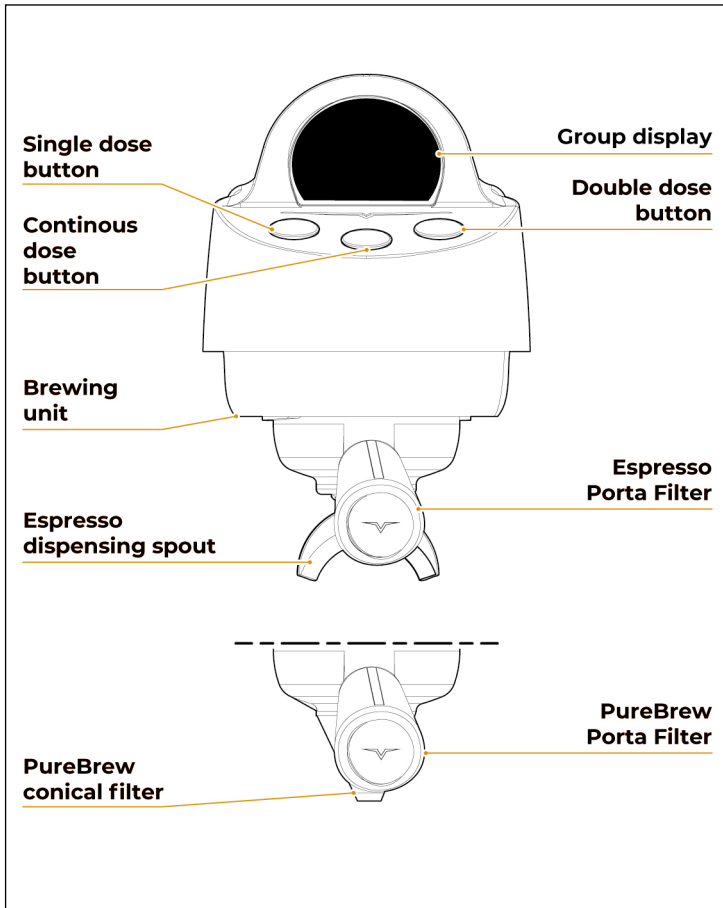


# MACHINE DESCRIPTION

ENGLISH



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



# INSTALLATION

## PREPARATION BY THE PURCHASER

### Preparation of the installation site

The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand suitable to support the machine weight.

### Electrical requirements



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

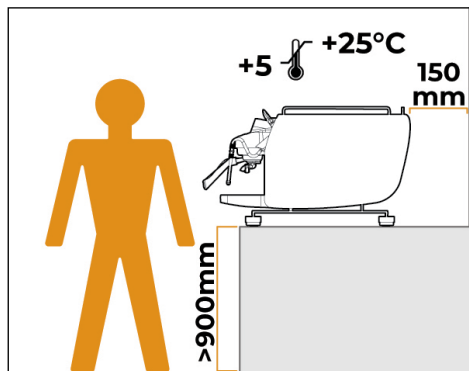


The power wires must be sized according to the maximum current required by the machine to ensure a total voltage loss under full load of less than 2%.

### Plumbing requirements

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

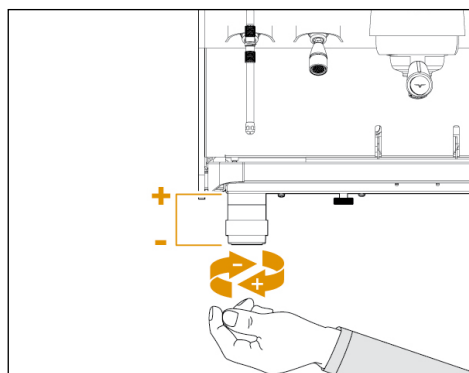
## POSITIONING



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

Position the machine on a horizontal plane at least 900 mm high from the ground.

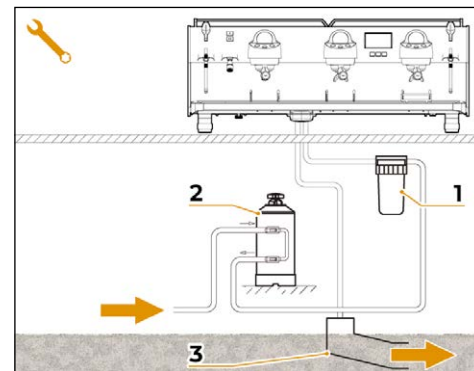
Keep at least 150 mm around the machine for proper ventilation.



To adjust the height and levelling of the machine, rotate the feet:

- Clockwise to decrease the height of the machine.
- Anti-clockwise to increase the height of the machine.

## WATER CONNECTION



- 1 Mesh filter.
- 2 Softener.
- 3 Drain  $\varnothing$  50 mm.



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



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

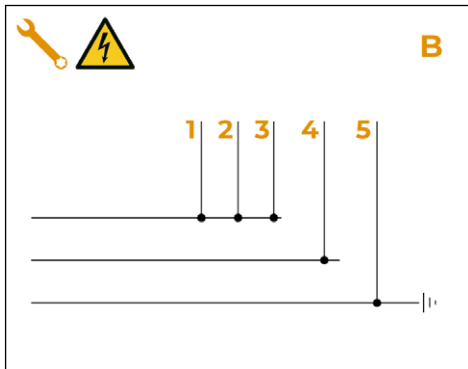
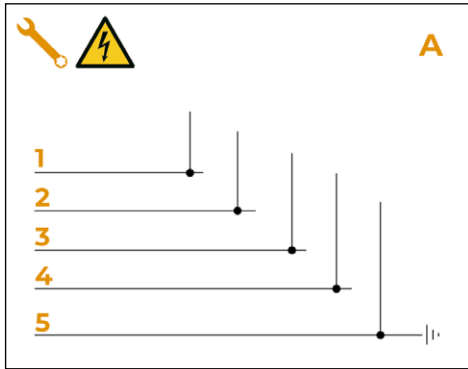


If present, an anti-flooding system must be installed upstream of the softener in accordance with IEC EN 61770.

### WATER SPECIFICATIONS

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

## ELECTRICAL CONNECTION



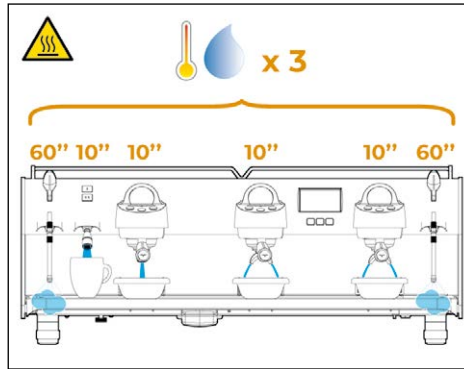
- 1 Black
- 2 Gray
- 3 Brown
- 4 Blue
- 5 Yellow - green

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

### ELECTRICAL SPECIFICATIONS

- A 380 V - 3 phases + Neutral  
 B 230 V - monophasic

## PRELIMINARY OPERATIONS



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

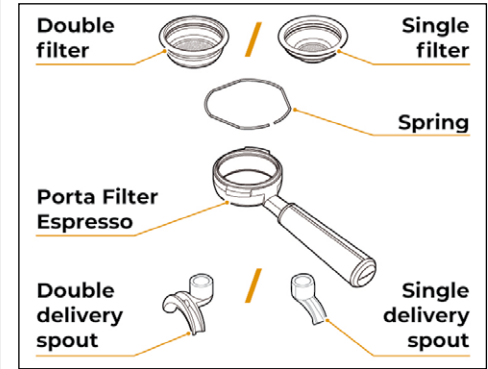
After reaching the "ready for operation" condition, the following dispensing operations are carried out:

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

Repeat the whole operation at least 3 times.

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

## ESPRESSO ACCESSORIES PREPARING

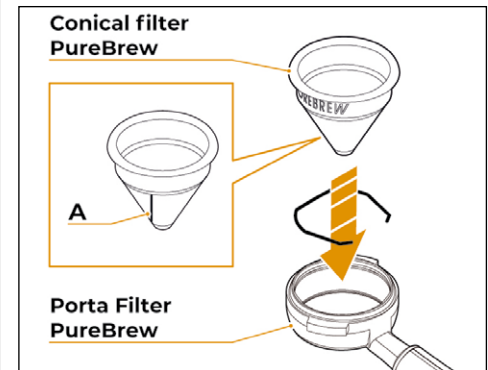


Insert the ring inside the Porta Filter, in the space provided.

Insert one of the two filters available.

Screw one of the two nozzles onto the Porta Filter based on the filter chosen.

## PUREBREW ACCESSORIES PREPARING




Insert the PureBrew conical filter into the Porta Filter, orienting the seal **A** in the opposite direction to the handle.


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

**Do not use the PureBrew conical filter in Espresso mode because excessive pressure may damage it.**

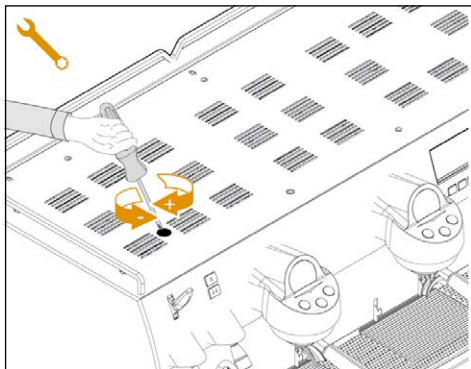



# QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS

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

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

## HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT



 Operation carried out while the machine turned ON.

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

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

After the initial settings, the machine starts loading the boilers.

## AUTOMATICALLY BOILER FILLING

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

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

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

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

## PRESSURE SWITCH / PUMP ADJUSTMENT

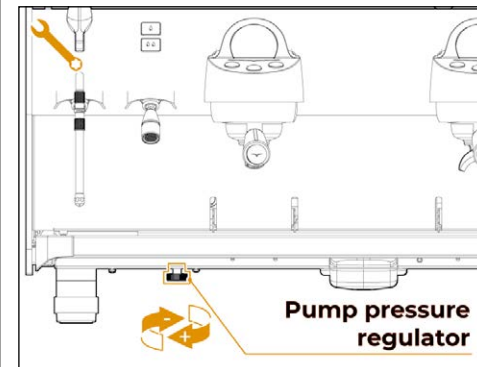
### Pressure switch setting

To adjust the service pressure of the boiler, thus regulating the water temperature, according to the various requirements or features of the coffee used, adjust the pressure gauge from the display on the page **“Temperature”**.

See the relevant paragraph for further information.

Recommended value: 1 - 1,4 bar (according to the type of coffee).

### Pump pressure setting



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

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

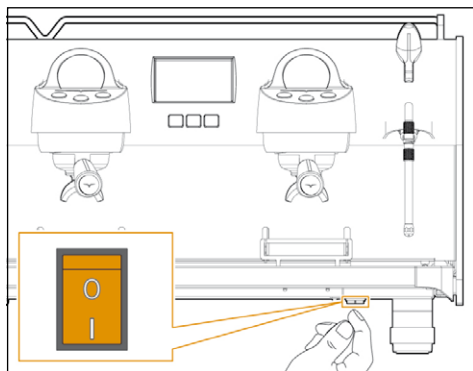
Recommended value: 9 bar.

# USE



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

## SWITCH ON AND FILLING THE BOILER

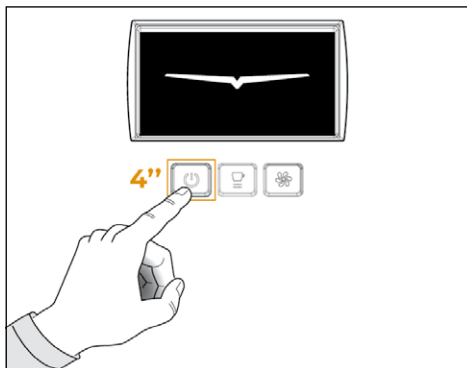


All **BLACK EAGLE MAVERICK** models have the power button at the bottom on the right-hand side. The button has two states:

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

After performing the operations described in chapters 4 and 5, to switch the machine ON, press the power button located at the bottom on the right-hand side to the 'I' position.

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



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



When switching ON for the first time or after a reset, the qualified technician must initially set some general parameters following a guided procedure:

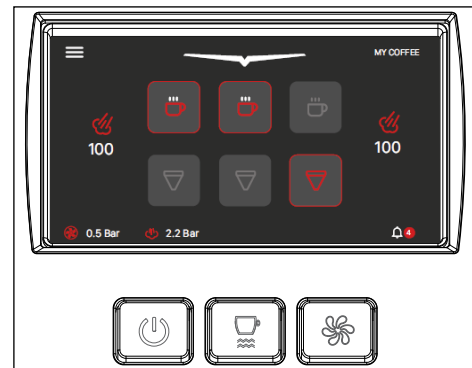
- Display language.
- Date and time.
- Unit of measurement.

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

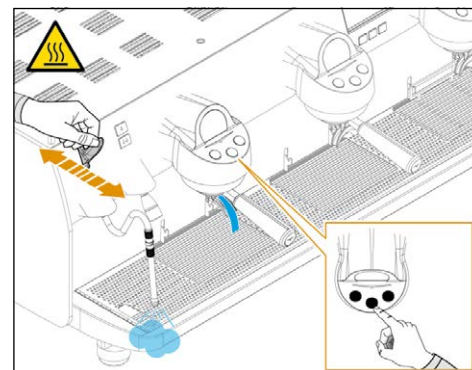
For electronic card maintenance, turn the machine OFF by means of the external main switch or disconnect the plug.

The water filling of the boiler starts automatically.

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



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



After water filling:

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

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

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

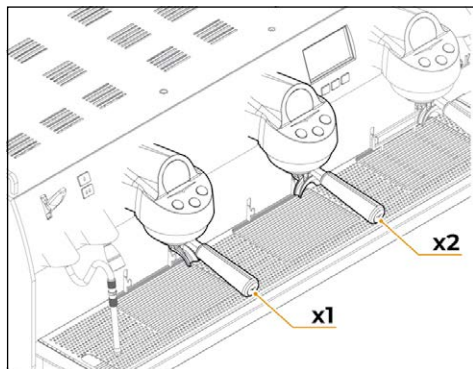


In case of pauses of more than 8 hours it is advisable to change the water.

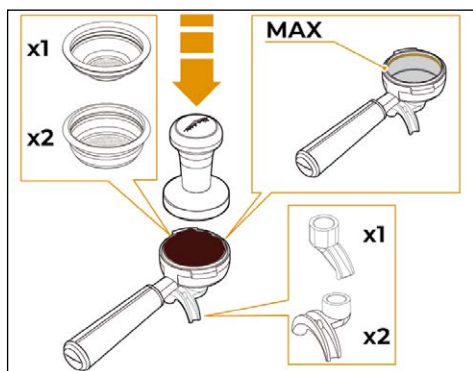
The machine is equipped with an electronic autolevel, so it automatically restores the water in the boiler.

## ESPRESSO COFFEE DISPENSING

Do not use the PureBrew conical filter in Espresso mode because excessive pressure may damage it.



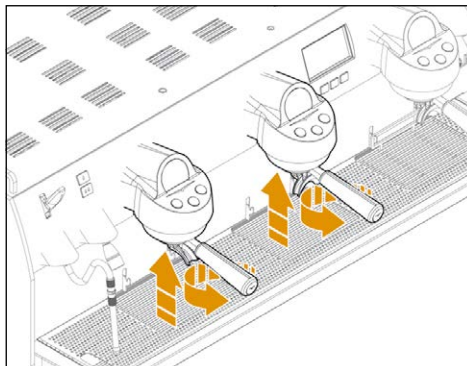
- 1 Select the desired group (single or double spout).



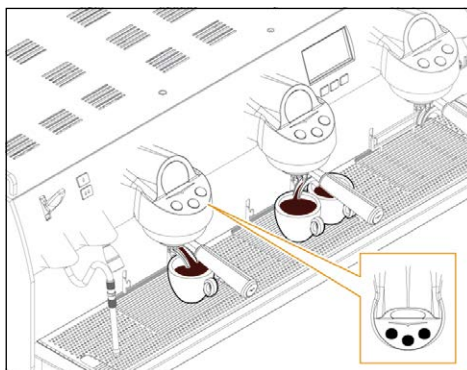
- 2 Fill with ground coffee up to the maximum level indicated by the line inside the filter.
- 3 Press the coffee in the filter uniformly using the appropriate tamper.

- 4 Clean the edge of the filter of coffee residues.

Before insert the Porta Filter, the group must be purged for at least 2 seconds to refresh the water present in the circuit, turning ON and OFF the dispensing.



- 5 Insert the Porta Filter in the dispensing group and turn it to fix it, as indicated by the arrows.

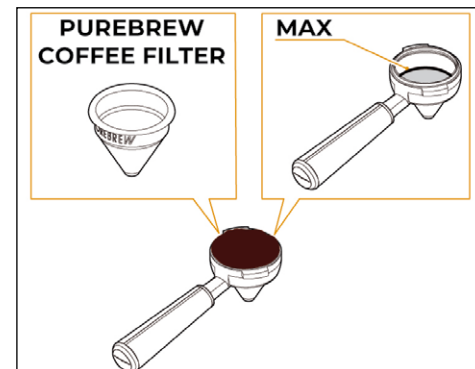


- 6 Place the cups, or the cup, in the case of a single Porta Filter, correctly under the spouts.
- 7 When the previously set quantity is reached, the pump switches OFF and dispensing ends automatically.

**At the end of each coffee dispensing leave the Porta Filter inserted in the group so that it will keep warm for a successful delivery.**

It will also prevent the head gasket inside the group head premature drying out.

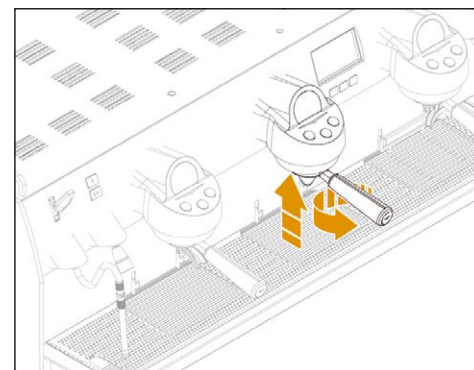
## PUREBREW COFFEE DELIVERY (GRAV. / VOL.)



- 1 Choose the desired group.
- 2 Fill the supplied PureBrew conical filter with ground coffee that has a particle size of at least 500µm, without exceeding the maximum level.

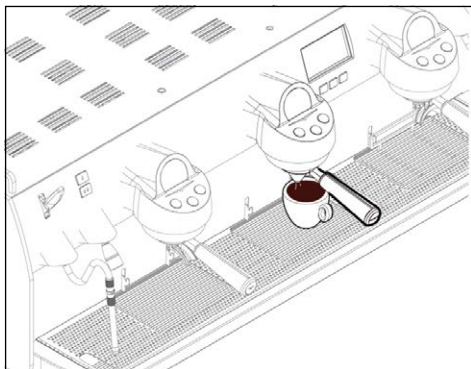
If necessary, clean the edge of the filter from coffee residues.

Before insert the Porta Filter, the group must be purged for at least 2 seconds to refresh the water present in the circuit, turning ON and OFF the dispensing.



- 3 Insert the Porta Filter in the dispensing group and turn it to fix it, as indicated by the arrows.

## STEAM DISPENSING



- 4 Place the cup under the PureBrew conical filter and start brewing.

Dispensing will be carried out according to the recipe associated with the selected button.

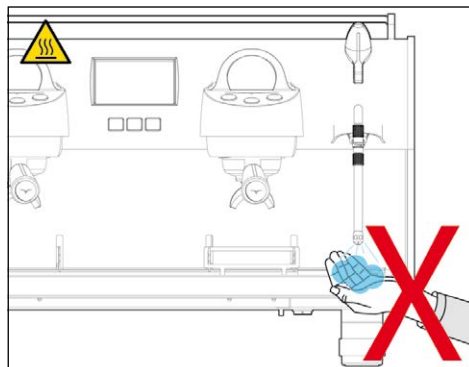
At the end of each coffee dispensing leave the Porta Filter inserted in the group so that it will keep warm for a successful delivery.


It will also prevent the head gasket inside the group head premature drying out.

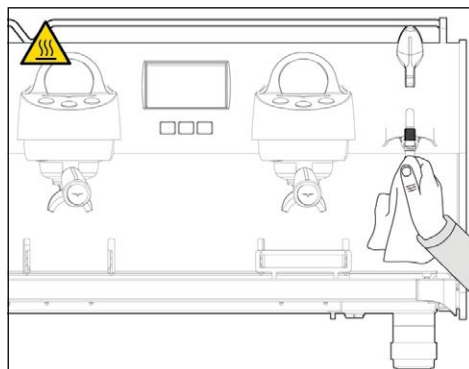
Do not remove the conical filter from the Porta Filter by pressing it on a work surface, as this may damage it.

Do not use the conical filter in Espresso mode because excessive pressure may damage it.

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

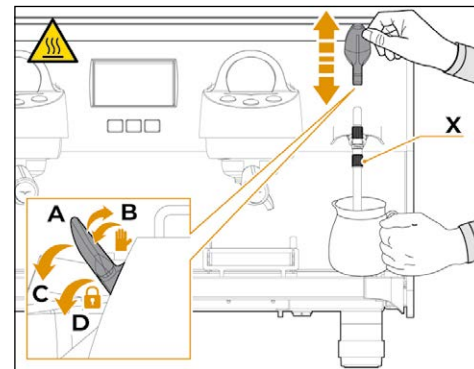


 **While using the steam nozzle, you must pay attention to not place your hands beneath it or touch just after it has been used.**



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

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



To use the steam:

- 1 Make certain that the spout of the nozzle is within the grill.
- 2 Raise or lower the knob.
- 3 When steam comes out, move the nozzle using the rubber protection X.

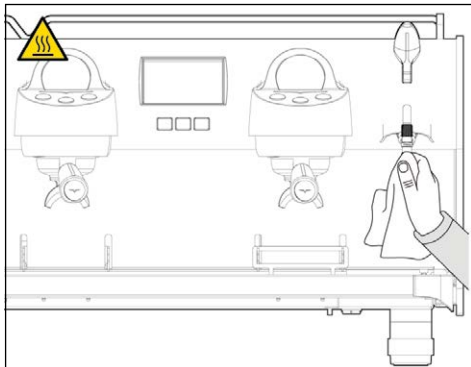
The steam knob has 4 positions:

- A REST: knob in central position and no steam output.
- B CLEAN: knob pushed back manually, with active delivery for the time the lever is held.
- C MEDIUM POWER: knob pulled forward by half its stroke, with active delivery at low pressure.
- D MAXIMUM POWER: knob pulled forward to the end of its stroke where it remains locked, with active delivery at high pressure.

# MAKING CAPPUCCINO

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

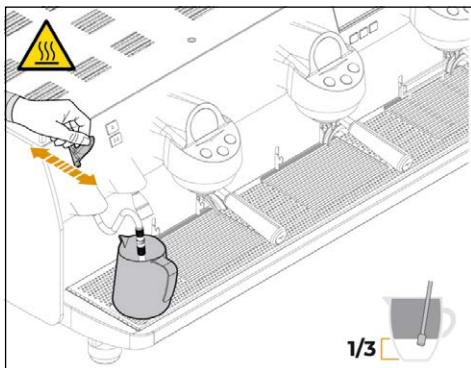
Clean the steam wand with a cloth moistened with warm water.



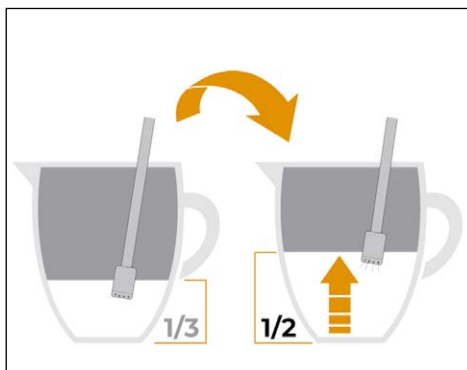
Fill a stainless steel container, preferably a truncated cone shape, **1/3** full with cold milk.

Sample servings:

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



There are 3 steps to frothing milk.



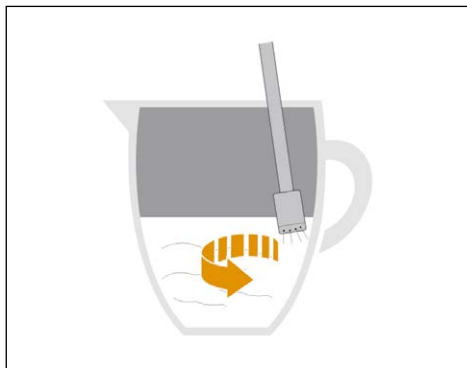
## 1 Stretch:

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

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

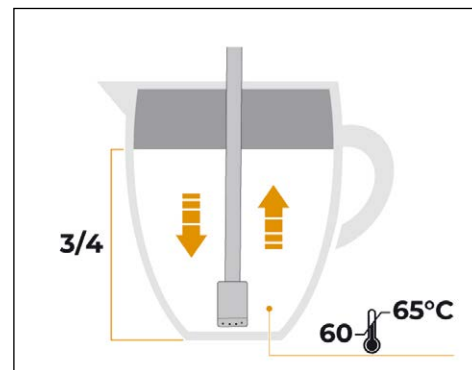
**While the milk is being whipped, a gurgling sound will be heard and bubbles will be visible on the surface.**

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



## 2 Swirl:

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



## 3 Heat:

When the volume of whipped milk has reached **3/4** of the container and the temperature has reached 60-65°C, turn OFF the steam by leaving the knob.

It is necessary at this stage to be able to move the wand vertically until it touches the bottom of the container for no more than a couple of seconds.

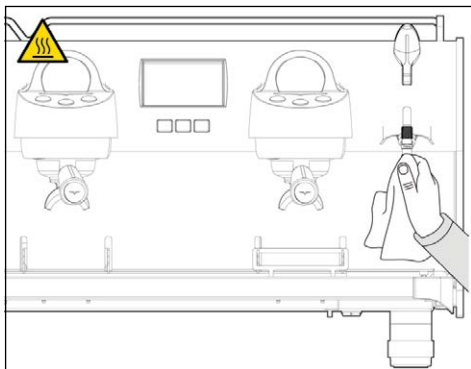
**If there are large bubbles on the surface after whipping, knock gently on the outside of the bowl to remove them.**

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

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

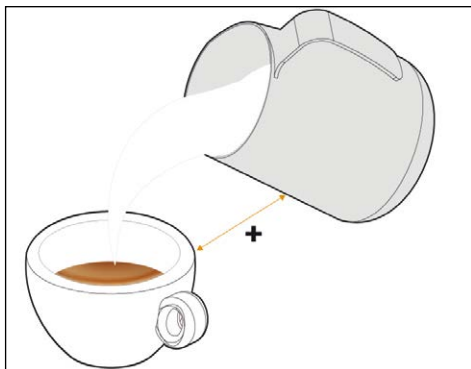
The milk is ready to be served.

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

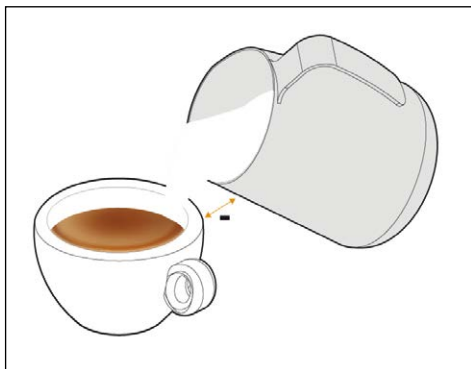


When finished, purge the steam wand to remove milk residues and clean it thoroughly with a cloth moistened with hot water.

## Milk frothing



- 1 Start by gently pouring the heated milk into the centre of the coffee cup, ensuring that the coffee cream remains intact.

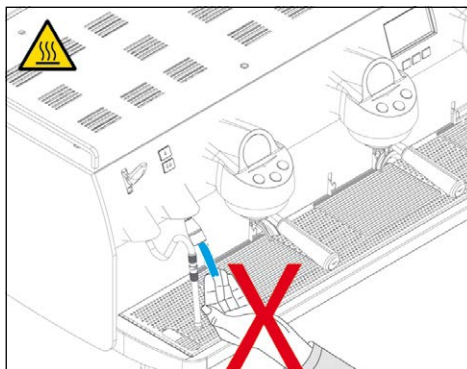


- 2 When the coffee and milk are well combined and the volume in the cup is about half full, speed up the pouring process by bringing the spout of the container closer to the cup and increasing the pouring angle.



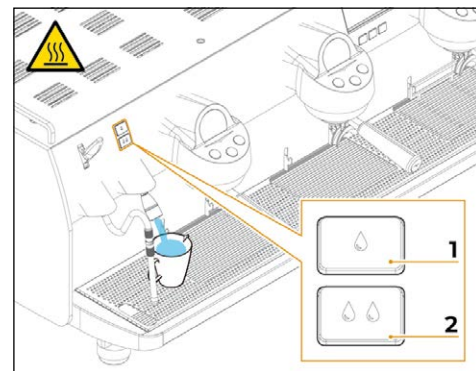
- 3 Keep the container as close as possible to the surface of the cup. Shake the container from side to side to release the heavier milk into the cup. This is how you create shapes and patterns in the cup.

## HOT WATER DISPENSING



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

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



Place a suitable container under the hot water nozzle.

To dispense hot water from the wand, press one of the two dose buttons:

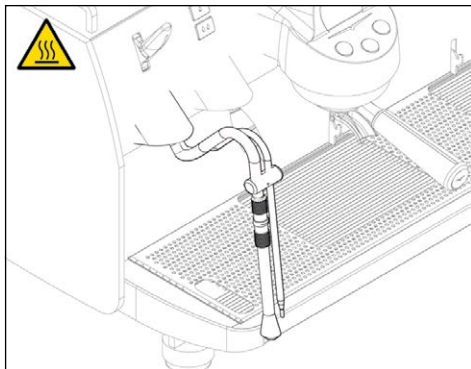
- 4 Hot water dispensing dose 1
- 5 Hot water dispensing dose 2

Wait for the end of dispensing or press the hot water button again to stop dispensing manually.

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

See chapter **PROGRAMMING** for setting the water doses.

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



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

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

Place a suitable container with milk or another beverage inside it beneath the EasyCream steam nozzle.

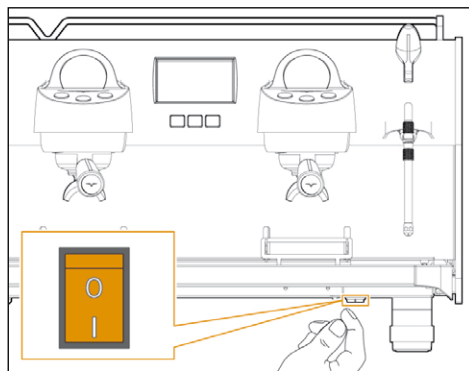
To use the steam:

- 1 Make certain that the spout of the nozzle is within the grill.
- 2 Raise or lower the knob.
- 3 Steam will flow from the wand until the liquid reaches the set temperature.

The steam knob has 4 positions:

- A REST: knob in central position and no steam output.
- B CLEAN: knob pushed back manually, with active delivery for the time the lever is held.
- C MEDIUM POWER: knob pulled forward by half its stroke, with active delivery at low pressure.
- D MAXIMUM POWER: knob pulled forward to the end of its stroke where it remains locked, with active delivery at high pressure.

## SWITCH OFF THE MACHINE



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

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

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

## GRAV. / VOL.

**Main menu**

**Active coffee group \***

**EasyCream 1 (left - optional)**

**Steam boiler pressure (services)**

**Water mains pressure**

**MY COFFEE (recipes management)**

**EasyCream 2 (left - optional)**

**PureBrew group (optional) active \*\***

**Notifications and alarms**

## CORE

**Main menu**

**Active coffee group \***

**Steam boiler pressure (services)**


**Water mains pressure**

**MY COFFEE (recipes management)**

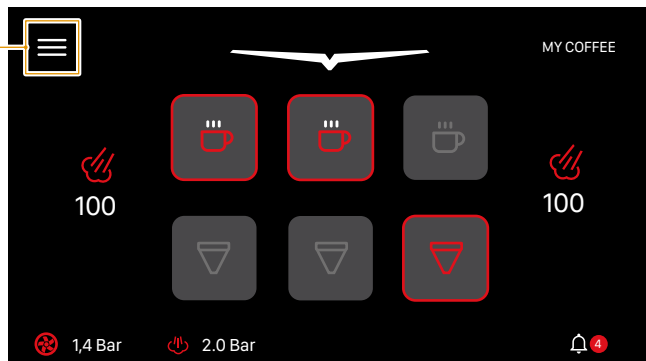
**Notifications and alarms**

- \* Press and hold for 3 seconds to switch OFF the group.
- \*\* Press to change the recipe mode (Espresso / PureBrew).

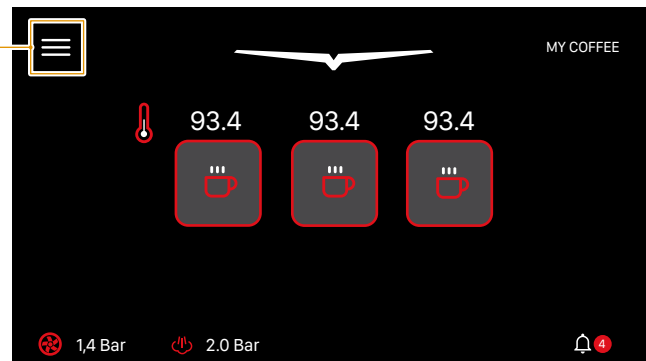
# MAIN MENU

To access the main menu, press 

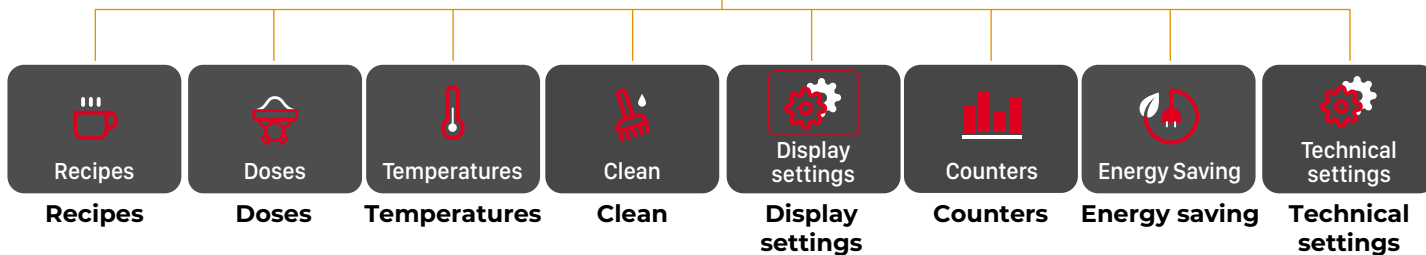
## GRAV. / VOL.



## CORE



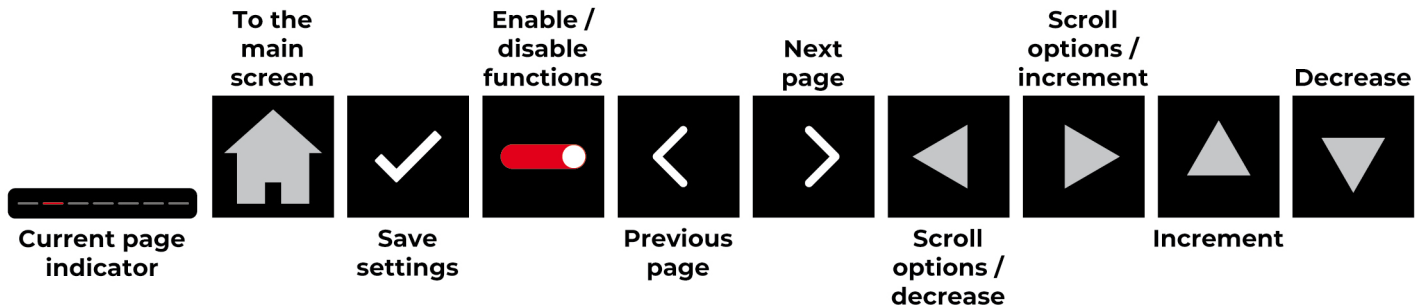
ENGLISH



## ICONS OVERVIEW

These icons and functions are repeated on display screens.

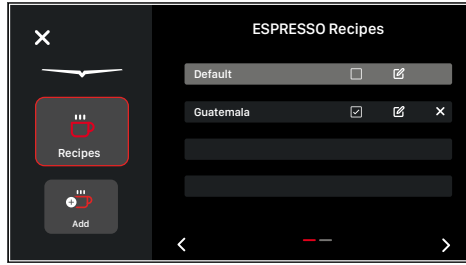
On each display screen, to return to the previous menu, press the menu icon on the left-hand side of the screen.



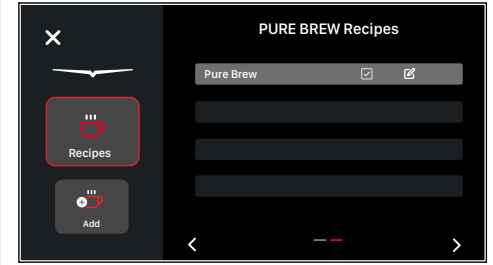
# MY COFFEE



By pressing "MY COFFEE" on the main page you can access the **RECIPES** menu.



**ESPRESSO** recipes.




**PURE BREW** recipes.

For more information, see the following paragraph **RECIPES**.

# RECIPES



Press  to access the **RECIPES** menu:

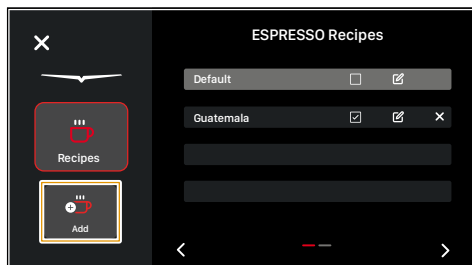
This menu allows to access the creation or editing of recipes:

- **ESPRESSO** recipes;
- **PURE BREW** recipes.

**The method for creating an ESPRESSO or PUREBREW recipe remains unchanged.**

New recipes are added at the end of the pre-set ones.

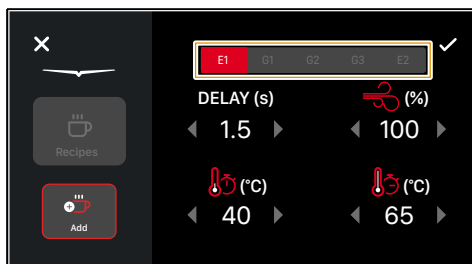
## Create a new recipe



Select recipe type **ESPRESSO** or **PURE-BREW** and press



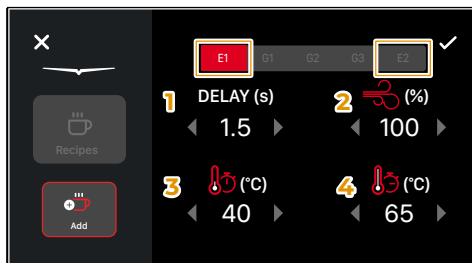
**BREW** and press



In menu select which recipe to set:

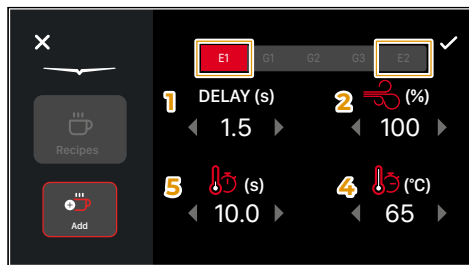
- E1** Left EasyCream;
- G1** Group 1;
- G2** Group 2;
- G3** Group 3;
- E2** Right EasyCream.

## New steam recipe / EasyCream (optional)



- 1 Air delay time (s)
- 2 Air flow (%)
- 3 Initial air temperature (°C)

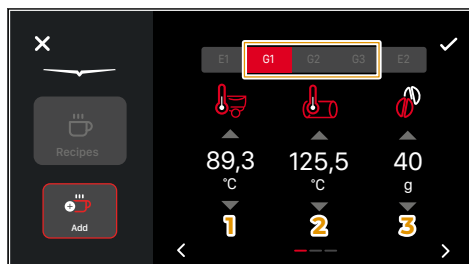
## 4 Final air temperature (°C)



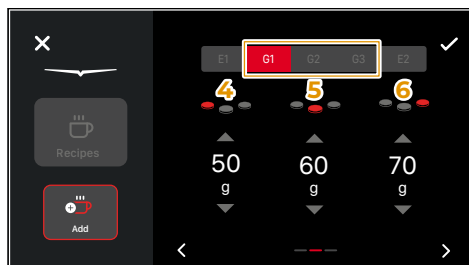
## 5 Dispensing time (s)

When done, press ✓ to save the recipe.

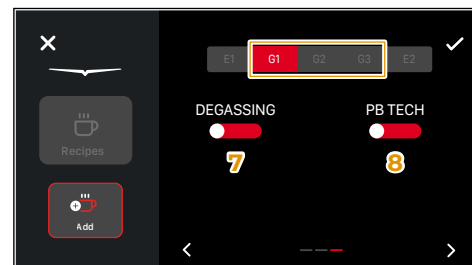
## New Espresso recipe



- 1 Coffee group temperature (°C)
- 2 Coffee boiler temperature (°C)
- 3 Coffee quantity (g)



- 4 Single dose (ml)
- 5 Continuous dose (ml)
- 6 Double dose (ml)

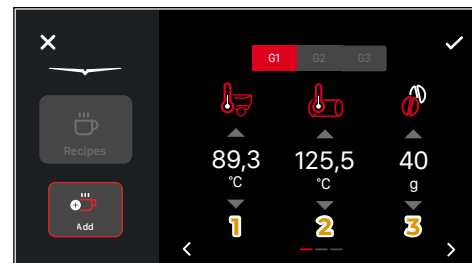


- 7 Degassing function
- 8 PB Tech function

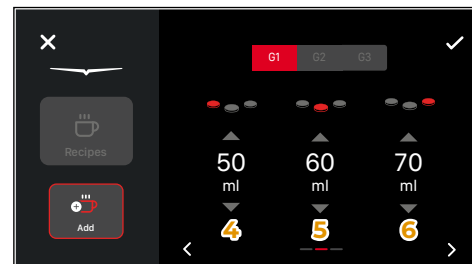
**It is possible to set one temperature for the boiler and one for the heating element of each group. The machine automatically manage the group heating.**

At the end, press ✓ to save the recipe.

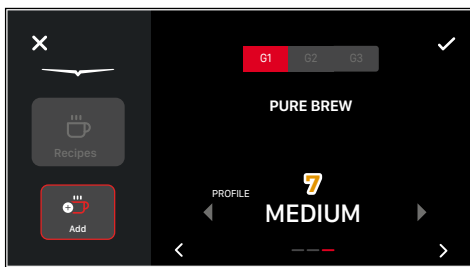
## New PUREBREW recipe (GRAV. / VOL.)



- 1 Coffee group temperature (°C)
- 2 Coffee boiler temperature (°C)
- 3 Coffee quantity (g)



- 4 Single dose (ml)
- 5 Continuous dose (ml)
- 6 Double dose (ml)



7 PureBrew profile

It is possible to set one temperature for the boiler and one for the heating element of each group. The machine automatically manage the group heating.

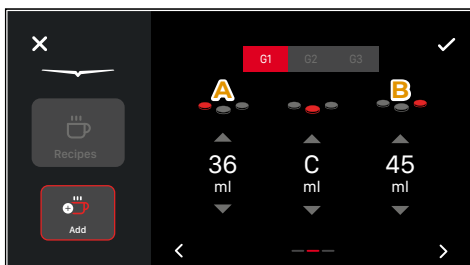
At the end, press ✓ to save the recipe.

## Flow test (Espresso)

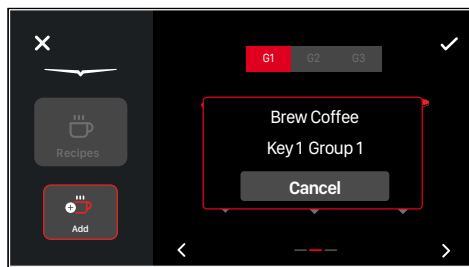
Function available only for the dispensing of programmable Espresso coffee doses.

Not available for continuous brewing and PureBrew.

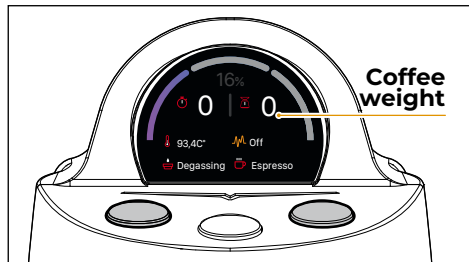
For flow values, see specific section "**PURE BREW (GRAV. / VOL.)**"



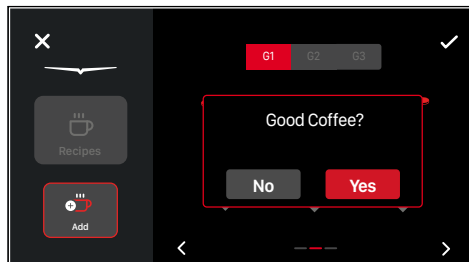
1 From the second page, select the desired group and press the dispensing button icons **A-B**.



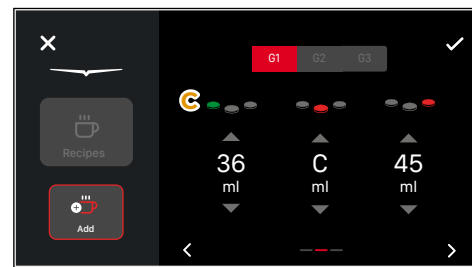
2 The machine displays the dispensing message.



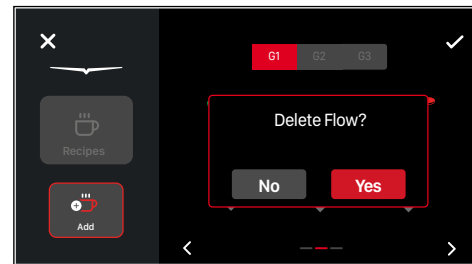
3 Press the relevant **A-B** per key to start dispensing. On the group display starts counting weight.



4 At the end of the dispensing, the main display asks for confirmation of the coffee dispensed. Press:  
 To repeat the test.  
 To confirm the test. The button icon turns green **C** and the settings are activated for the chosen dispensing button.



5 To delete the setting, press the green icon **C**.



6 A request for confirmation appears on the display:

- Undo the deletion. The **C** icon remains green.
- Confirm deletion. The **C** icon turns red again.

## Save new recipe

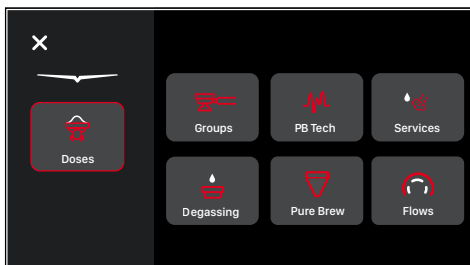
When saving a new recipe, the display shows the keyboard for entering the recipe name.









To confirm, press ✓.

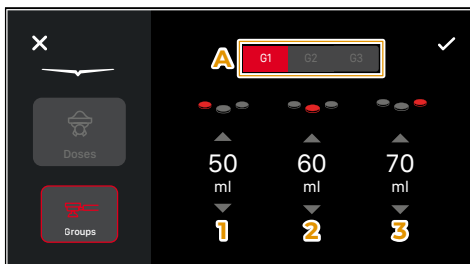
Now the recipe creation or editing is finished.

## DOSES



-  Groups Group programming
-  PB Tech PB TECH
-  Services Services
-  Degassing Degassing
-  Pure Brew PureBrew (GRAV. / VOL.)
-  Flows Flows (GRAV. / VOL.)

## Group programming

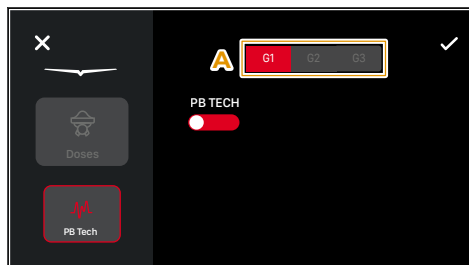


In menu **A** select the group (G1, G2, G3) and set the grams of ground coffee for:

- 1 Single dose
- 2 Continuous dose
- 3 Double dose

To confirm, press ✓.

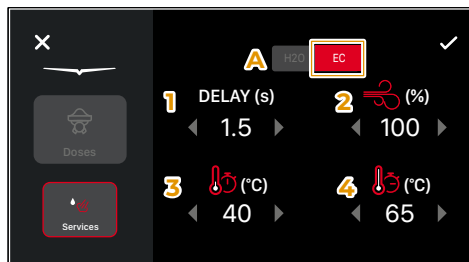
## PB Tech (optional)



In menu **A** select the group (G1, G2, G3) and enable the **PB Tech** option, which enables professional coffee extraction.

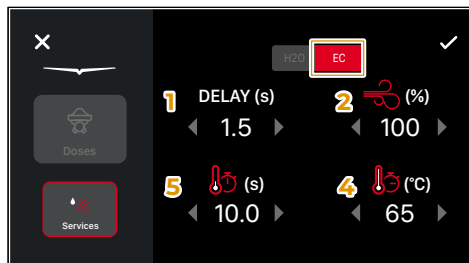
To confirm, press ✓.

## Services - EasyCream (optional)



In menu **A** select **EC** and set:

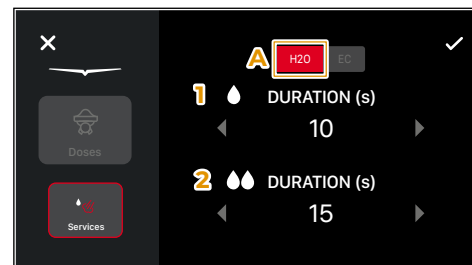
- 1 Air delay time (s)
- 2 Air flow (%)
- 3 Initial air temperature (°C)
- 4 Final air temperature (°C)



- 5 Dispensing time (s)

To confirm, press ✓.

## Services - Hot water

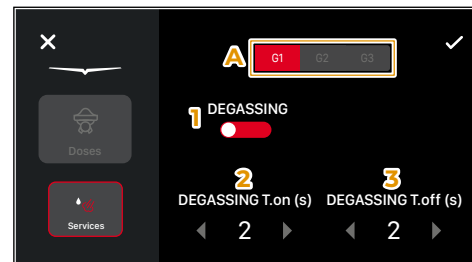


In menu **A**, select **H2O** and set:

- 1 Dispensing time of button 1 (s)
- 2 Dispensing time of button 2 (s)

To confirm, press ✓.

## Degassing

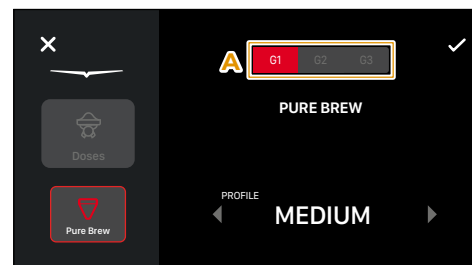


In menu **A** select the group (G1, G2, G3) and enable the **Degassing** function via selector switch **1**. If enabled, it is possible to set:

- 2 Active infusion time
- 3 Inactive infusion time

To confirm, press ✓.

## PURE BREW (GRAV. / VOL.)



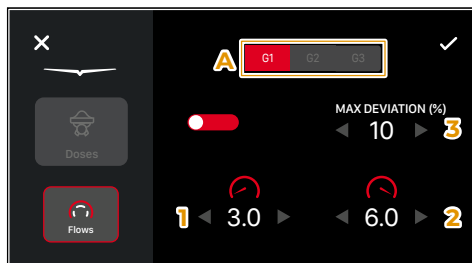
In menu **A** select the group (G1, G2, G3) and set the **PURE BREW** profile:

- Light;

- Medium;
- Dark.

To confirm, press ✓.

## Flows (GRAV. / VOL.)



In menu **A** select the group (G1, G2, G3) in which enable the **FLOWS** function and set:

- 1 Minimum flow (ml/s)
- 2 Maximum flow (ml/s)
- 3 Maximum deviation (%)

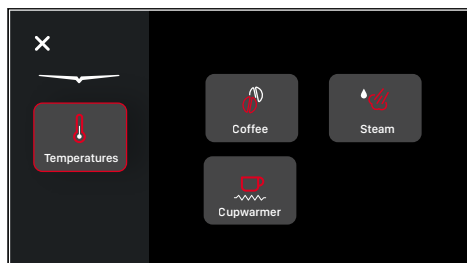
To confirm, press ✓.



Bar **B** indicates the flow during dispensing.

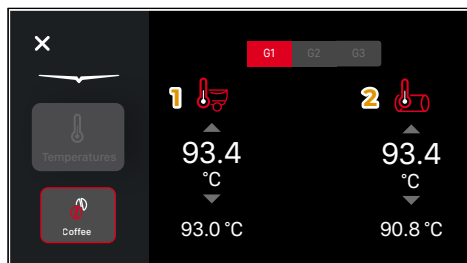
## TEMPERATURES

In this menu it is possible to access the temperatures settings.



- Coffee Boilers and coffee groups
- Cup warmer
- Steam boiler

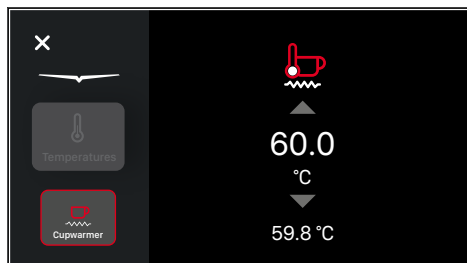
### Boilers and coffee groups temperatures



Select the coffee group to be set:

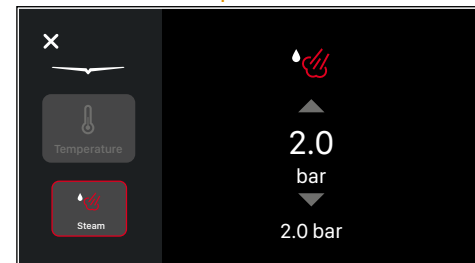
- 1 Coffee group heating element temperature
- 2 Coffee boiler temperature

### Cup warmer temperature



This page allows to set the temperature for the cup warmer.

## Steam boiler pressure



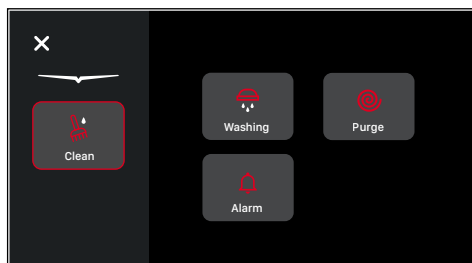
This page allows to set the steam dispensing temperature.

PRESSURE - TEMPERATURE		
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	114,0	237,2
0,75	115,0	239,0
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118,0	244,4
1,00	119,0	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121,0	249,8
1,20	122,0	251,6
1,25	122,5	252,5
1,30	123,0	235,4
1,35	124,0	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125,0	257,0
1,50	126,0	258,8
1,55	126,5	259,7
1,60	127,0	260,6

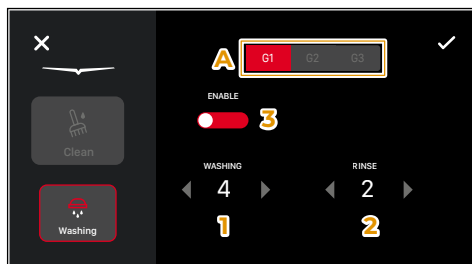


## CLEANING

In this menu it is possible to access the settings for the washing cycles.

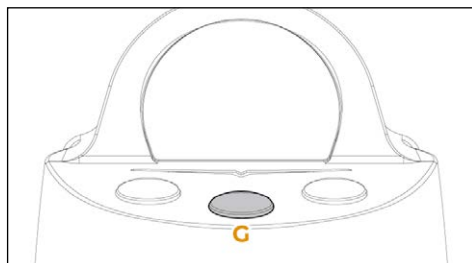


## Washing



In menu **A** select the group (G1, G2, G3) and set:

- 1 Number of washing cycles
- 2 Number of rinsing cycles



To start washing cycle, enable it by pressing **3** or, if already enabled, press continuous dose button **G** on the dispensing group, which will start flashing.

Now press it again to start the rinse phase.

Each washing/rinsing cycle lasts a total of **20 seconds, divided into 10 seconds of dispensing and 10 seconds of pause.**

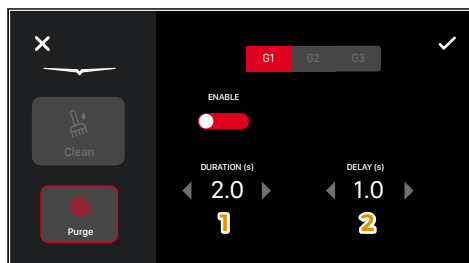
When the washing cycle has started, a count-down will appear in the group display.

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

To confirm, press **✓**.

## Purge

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

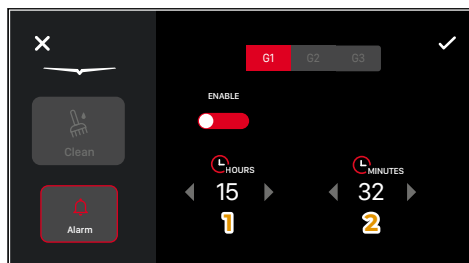


Select the group in which the automatic purge is to be enabled and set:

- 1 The purge duration after dispensing
- 2 The purge delay after dispensing

## Alarm

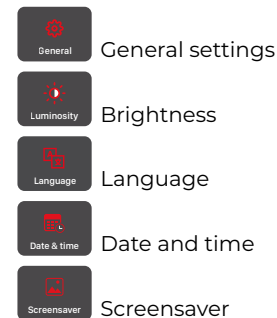
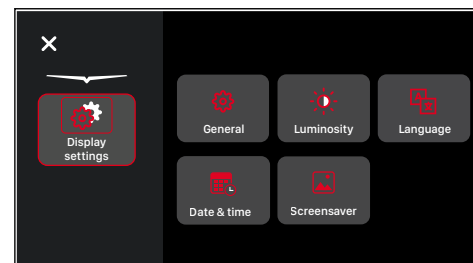
This function let enable and set the daily alarm for the machine washing cycle.



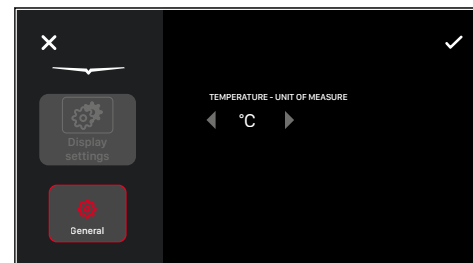
- 1 Set the alarm hour
- 2 Set the alarm minute

## DISPLAY SETTINGS

This menu allows to access the machine display settings.



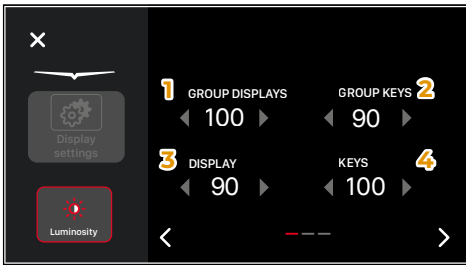
## General settings



Allows to select the unit of measurement of the temperature visible on the display:

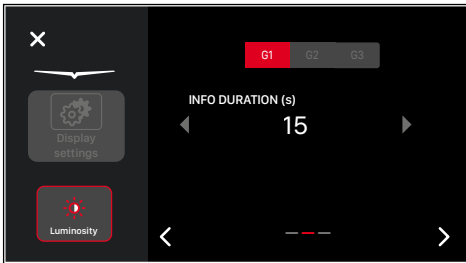
- Degrees Celsius (°C);
- Degrees Fahrenheit (°F).

## Luminosity

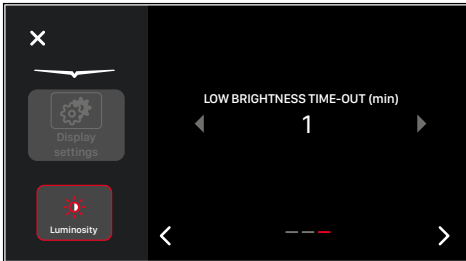


On the first page, allows to adjust the luminosity of:

- 1 Group display
- 2 Group buttons
- 3 Touch screen display
- 4 Main buttons

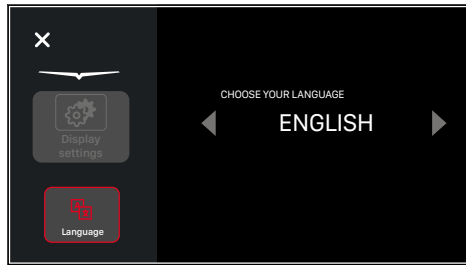


On the second page, select the group and set the number of seconds that the relevant group's dispensing time will remain on the display. The maximum time that can be set is 250 seconds, after which it becomes permanent.



The third page allows you to set the time (minutes) of inactivity of the machine after which the display luminosity is reduced.

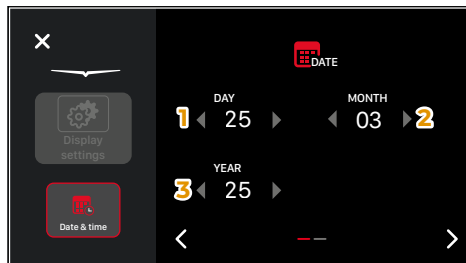
## Language



Allows to set the display language.

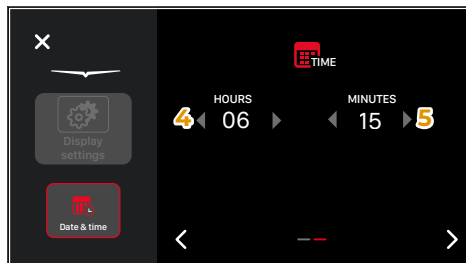
- Italian;
- English;
- French;
- German;
- Spanish;
- Russian;
- Chinese.

## Date and time



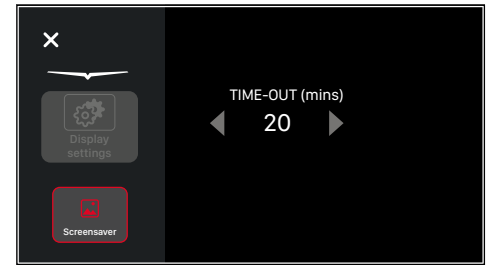
The date and time visible on the display can be set:

- 1 Day
- 2 Month
- 3 Year



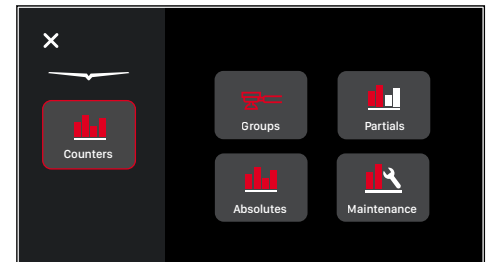
- 4 Hour
- 5 Minutes

## Screensaver



Allows to set the time (minutes) the machine is not used after which the screensaver appears on the display.

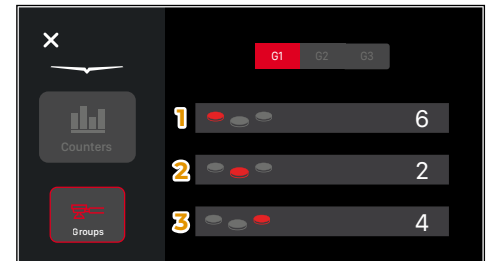
## COUNTERS



This menu allows to show the counters:

- Groups
- Partial
- Absolute
- Maintenance

## Group counters



This page displays the counts of the coffee doses dispensed for each group.



- 1 Single dose
- 2 Continuous dose
- 3 Double dose

## Partial counters

Item	Reset (X)	Value
Water	X	338
Steam	X	195
EasyCream	X	12
Group 1	X	454
Group 2	X	1253
Group 3	X	177

This page displays the partial counters for the delivery of:

- Water;
- Steam;
- EasyCream (optional);
- Coffee group 1;
- Coffee group 2;
- Coffee group 3 (if available).

**Press "X" for 5 seconds to reset the corresponding counter.**

## Absolute counters

Item	Total
Water	338
Steam	195
EasyCream	12
Total of Group	1884

This page displays the total meters for the delivery of:

- Water;
- Steam;
- EasyCream (optional);
- Total of coffee groups.

## Maintenance counter

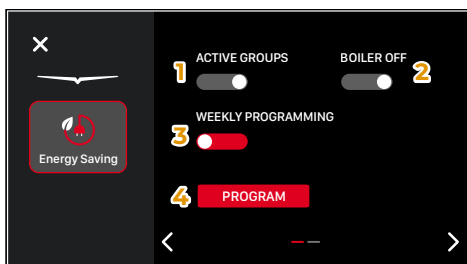
Item	Value
Water	338
Steam	195
EasyCream	12
Total of Group	1884

This page displays the maintenance counters.

- Number of cycles since last maintenance;
- Total maintenance cycles.

## ENERGY SAVING

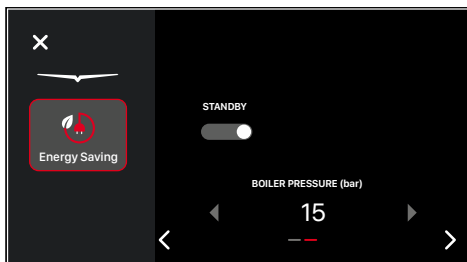
Allows to enable the eco-friendly management of the machine consumption, setting for each day the automatic switching ON and OFF of the machine.



On the first page, it is possible to enable or disable:

- 1 Active groups
- 2 Boiler switching OFF
- 3 Weekly programming

After enabling **WEEKLY PROGRAMMING**, **4 "PROGRAM"** to start programming.



On the second page, it is possible to enable or disable the **STAND BY** function and, if enabled, to adjust the boiler pressure during the **STAND BY** phase.

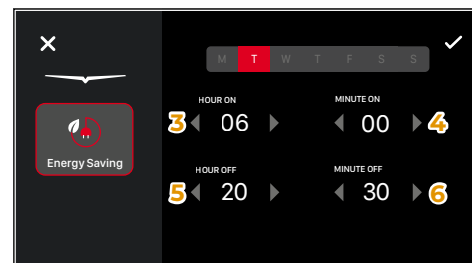
## Weekly programming

Day	Enabled	Edit
Monday	<input checked="" type="checkbox"/>	
Tuesday	<input type="checkbox"/>	
Wednesday	<input type="checkbox"/>	
Thursday	<input type="checkbox"/>	
Friday	<input type="checkbox"/>	
Saturday	<input type="checkbox"/>	
Sunday	<input type="checkbox"/>	

This page lists the days of the week and allows you to:

- 1 Enable or disable power management for the selected day.
- 2 Modify the power management settings for the selected day.

The weekly programming settings page displays the selected day at the top and allows its quick selection by pressing the desired letter or using the arrows at the bottom.



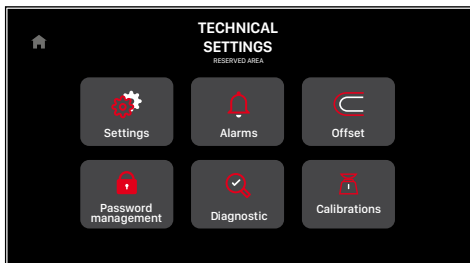
It also allows to set

- 3 Switch ON hour
- 4 Switch ON minute
- 5 Switch OFF hour
- 6 Switch OFF minute

To confirm, press .

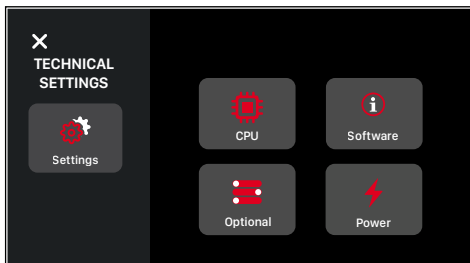
# ADVANCED PROGRAMMING (Reserved Area)

This section of the touch screen display allows sensitive parameters to be set which, if incorrectly set, could cause the machine to malfunction. Therefore, the technician's password must be entered to enter this section (see paragraph "PASSWORD MANAGEMENT").



- Settings
- Alarms
- Offset
- Password Management
- Diagnostics
- Calibrations

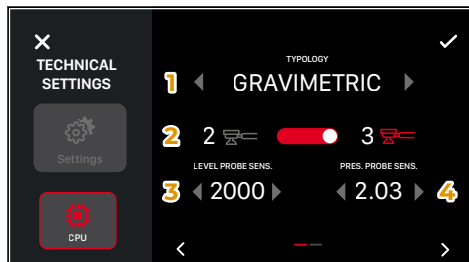
## SETTINGS



- Control unit (CPU)

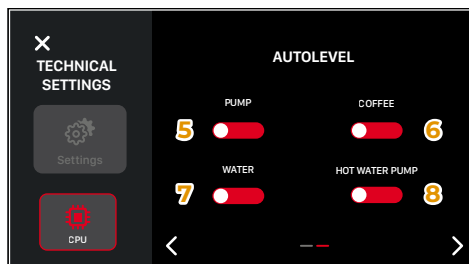
- Software
- Optionals
- Power (Power management)

## Control unit (CPU)



The first page allows to set:

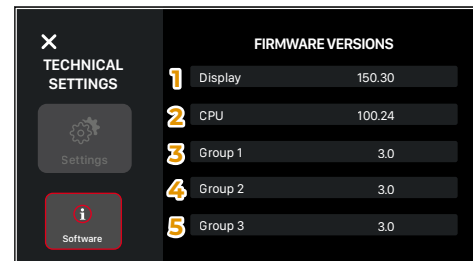
- 1 Machine type
  - Volumetric;
  - Gravimetric;
  - Basic (Core).
- 2 Number of coffee groups
- 3 Level probe sensitivity
- 4 Pressure probe sensitivity



The second page allows to choose when to activate the auto-level function:

- 5 With pump
- 6 During coffee delivery
- 7 With water
- 8 With hot water and pump

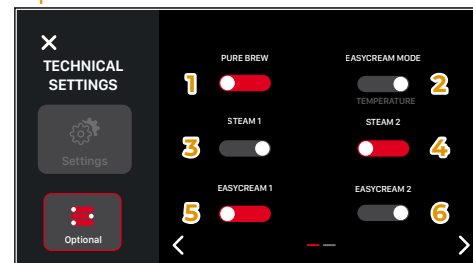
## Software



This menu displays information about the software installed on the electronic boards:

- 1 CPU
- 2 Touch screen display
- 3 Coffee group 1 display (GRAV. / VOL.)
- 4 Coffee group 2 display (GRAV. / VOL.)
- 5 Coffee group 3 display (GRAV. / VOL.)

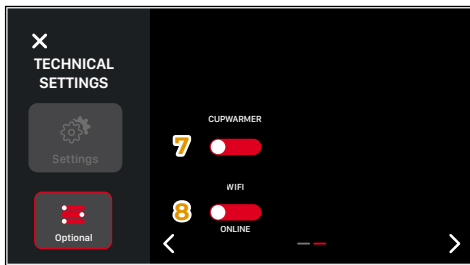
## Optionals



On the first page:

- 1 PureBrew (GRAV. / VOL.)
- 2 EasyCream operating mode (only visible if EasyCream 1-2 is enabled)
  - Enabled: time;
  - Disabled: temperature.
- 3 Steam wand 1
- 4 Steam wand 2
- 5 EasyCream wand 1
- 6 EasyCream wand 2

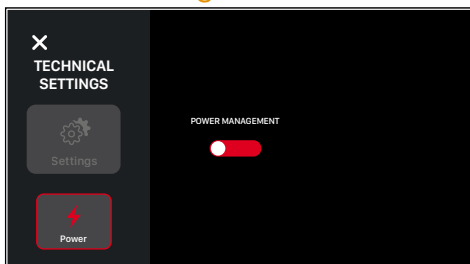




The second page allows enabling or disabling:

- 7 Cup warmer
- 8 WiFi

## Power management



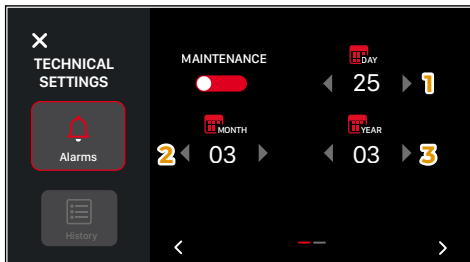
Enables or disables power reduction to optimise energy saving.

## ALARMS

### Maintenance alarm

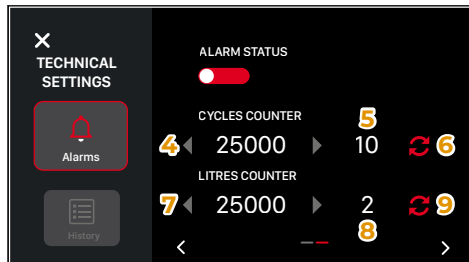
From this section it is possible to access the Alarms menu, where there are:

- Maintenance alarm;
- Alarm history.



It is possible to enable the maintenance alarm by a date and set its activation date.

- 1 Day
- 2 Month
- 3 Year



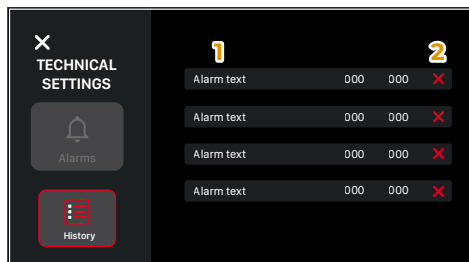
Or enable the maintenance alarm based on dispensing cycles and set the maximum number of dispensing cycles, which, when reached, triggers the alarm.

- 4 Dispensing cycles counter
- 5 Current cycles
- 6 Reset cycles counter
- 7 Dispensing litres counter
- 8 Current litres
- 9 Reset litres counter

**After servicing the machine, reset the cycle counter.**

### Alarm history

Shows the list of alarms that occur during machine operation.

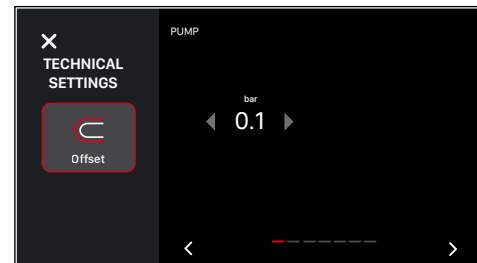


- 1 Alarm list
- 2 Alarm Reset

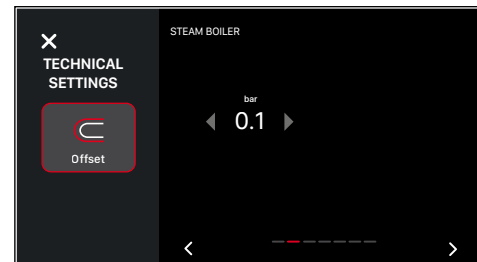
**After solving the problem, reset the alarm by pressing the alarm icon.**

## OFFSET

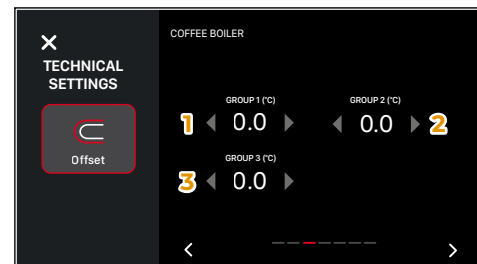
Offset indicates the difference between a measured value and a reference value. Temperature probes may differ slightly from an external thermometer.



On the first page you can set the offset for the charge pump (bar).

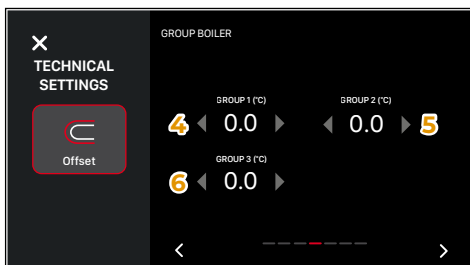


On the second page it is possible to set the offset for the steam boiler (bar).



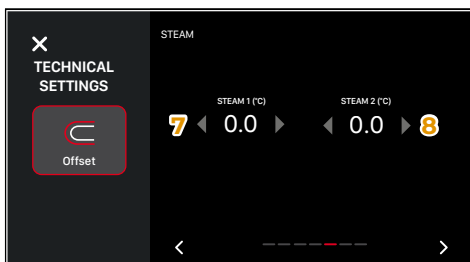
On the third page it is possible to set the offset for the coffee boilers (°C):

- 1 Coffee group 1 boiler
- 2 Coffee group 2 boiler
- 3 Coffee group 3 boiler (if available)



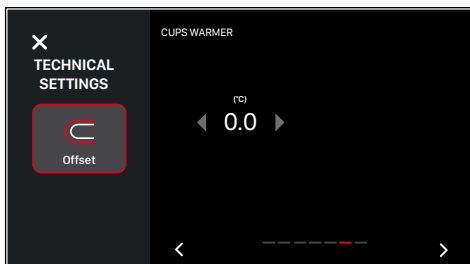
On the fourth page it is possible to set the offset for the coffee group heating elements (°C):

- 4 Coffee group 1 heating element
- 5 Coffee group 2 heating element
- 6 Coffee group 3 heating element (if avail.)

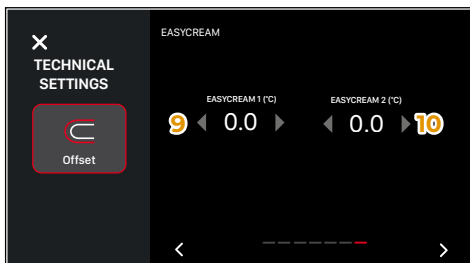


On the fifth page it is possible to set the offset for the steam wands (°C):

- 7 Left steam wand
- 8 Right steam wand



On the sixth page it is possible to set the offset for the cup warmer (°C).



On the seventh page it is possible to set the

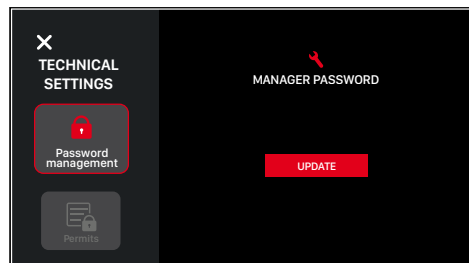
offset for the EasyCream steam wands (optional) (°C):

- 9 Left EasyCream steam wand
- 10 Right EasyCream steam wand

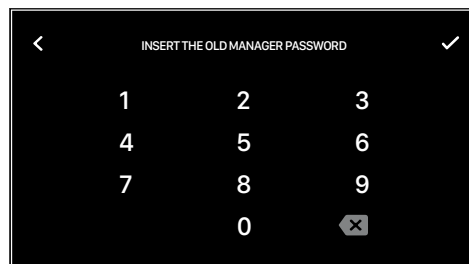
## PASSWORD MANAGEMENT

This menu provides access to:

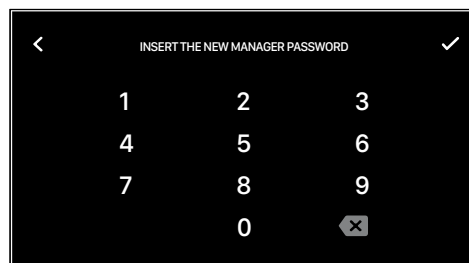
- Password editing;
- Privileges management.



- 1 Press **"UPDATE"** to proceed with the editing.

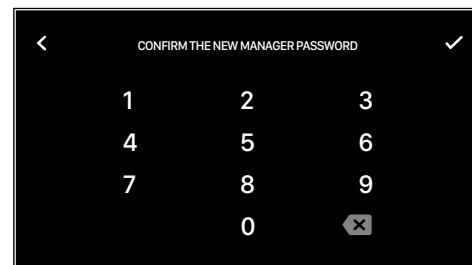


- 2 In case of first access to the password change, the default password is **1111**. Otherwise, enter the current password

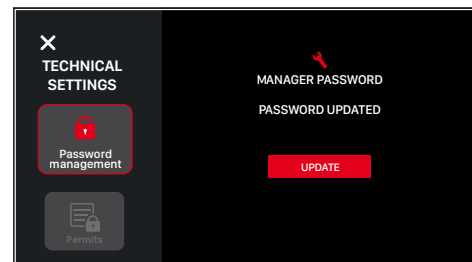


- 3 Enter the new password and press ✓ to proceed.

**If the password entered is incorrect, the procedure cannot be completed.**



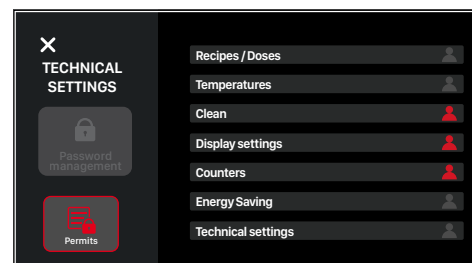
- 4 Enter the new password again to confirm it and press ✓.



- 5 The new password is saved.

## Privileges management

This page allows to choose which person (user or technician) to assign access permissions to functions.



Press on the icon:

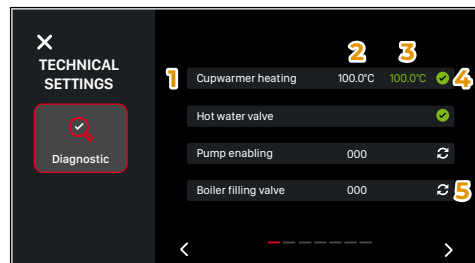
- = not enabled;
- = enabled.

**If the user tries to access a function which he is not authorised, the password will be requested.**

## DIAGNOSTICS

This menu allows to check the operating status of individual parts of the machine.

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



- 1 Parts list
- 2 Set value
- 3 Detected value
- 4 Component tested successfully
- 5 Start of test

## List of diagnostic components

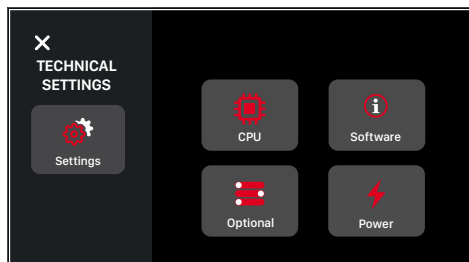
The components that can be tested in the diagnostics menu are listed below.

**These components may vary depending on the machine version and the options installed.**

- Cup warmer heating;
- Hot water valve;
- Pump enabling;
- Boiler filling valve;
- Boiler heating SSR1;
- Boiler heating SSR2;
- Boiler heating SSR3;
- Steam valve 1-1;
- Steam valve 1-2;
- Air valve 1;
- Compressor valve 1;
- Steam valve 2-1;
- Steam valve 2-2;
- Air valve 2;
- Compressor valve 2;
- Boiler purge;
- Safety valve;

- Group valve 1;
- Boiler group 1;
- Heating group 1;
- Group valve 2;
- Boiler group 2;
- Heating group 2;
- Group valve 3;
- Boiler group 3;
- Heating group 3.

## CALIBRATIONS

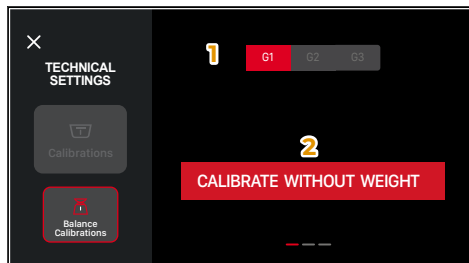


In this menu it is possible to access calibrations of:

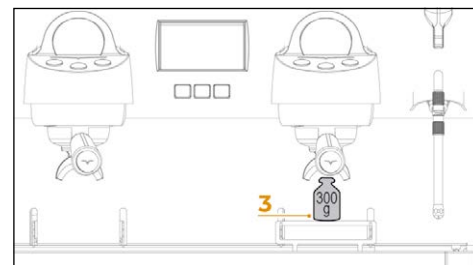
- Balance Calibrations Scales (GRAV.)
- Steam Lever Calibrations Steam knob

## Scale calibration

In this menu it is possible to select a coffee group and align the weight of the doses dispensed by the machine with the dose measured by an external scale, in order to optimally calibrate the final weight.

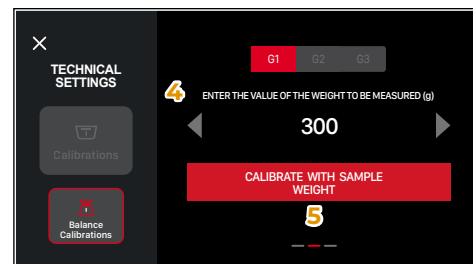


- 1 Set the group on which calibration will be performed.
- 2 Press to calibrate the balance without weight.

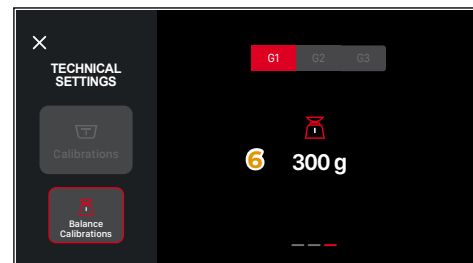


- 3 Place a calibration weight on the balance of the selected group.

**It is recommended to use a 300g weight and in any case no more than 500g.**

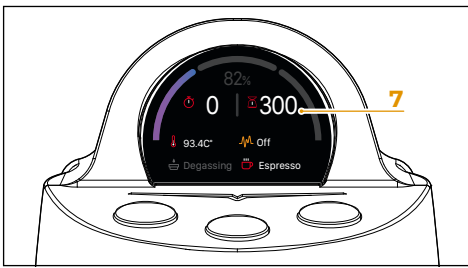


- 4 Select the weight value on the scale.
- 5 Press to calibrate the balance with the weight.



- 6 Indicates that the balance calibration is complete.

# CLEANING

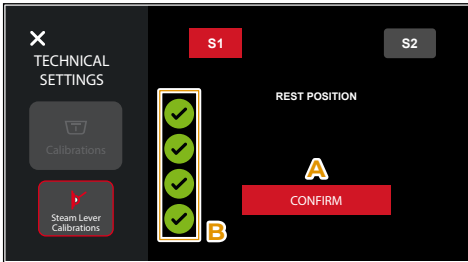


7 When calibration is complete, place the weight back on the scale and check that the weight on the display is identical to the weight measured.

## Steam knob calibration

In this menu it is possible to select a right or left steam knob according to the configuration and calibrate each knob position:

- Rest;
- Cleaning;
- Medium power;
- Maximum power.



Physically place the lever in the position indicated on the display and press **A** to calibrate the position.

After confirmation of each step, icon **B** will appear.

Item to be cleaned	After use	Daily	Weekly
Steam wand	✓	✓	
Filter and Porta Filter	✓	✓	
Body machine		✓	
Cup grid		✓	
Water collection tray		✓	
Dispensing group diffuser		✓	
Dispensing group gasket		✓	
Dispensing group			✓



**Excluding the cleaning of the dispensing group ( highlighted on the table below), any cleaning must be carried out with zero energy status (plug disconnected from the mains) and with the hot parts at environment temperature.**

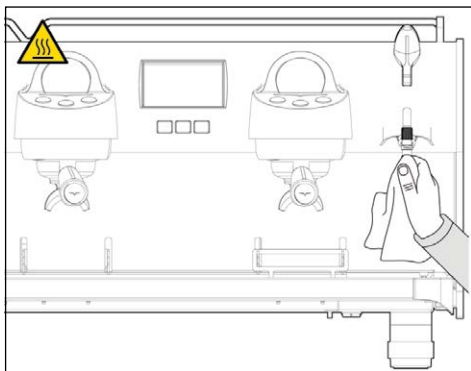


**Avoid to clean the machine using water jets or standing it in water.**

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



## STEAM WAND CLEANING

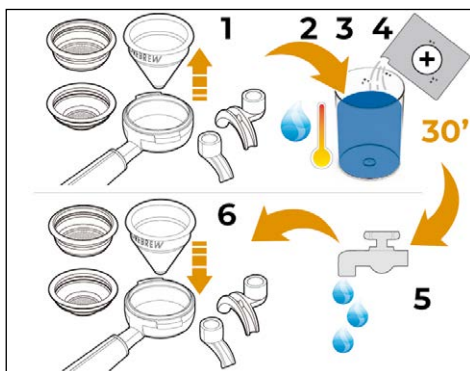


Purge the steam wand of any residue and clean it with a cloth moistened with hot water and/or neutral detergent.

If some nozzles remain obstructed after purging, use a paper clip to unblock them.

## FILTER AND PORTA FILTER CLEANING

After use, always empty the conical filter from the coffee used inside it.



At the end of the day:

- 1 Remove the filters from their Porta Filters.



**To remove the PureBrew conical filter, lever the cone from the top of the Porta Filter.**



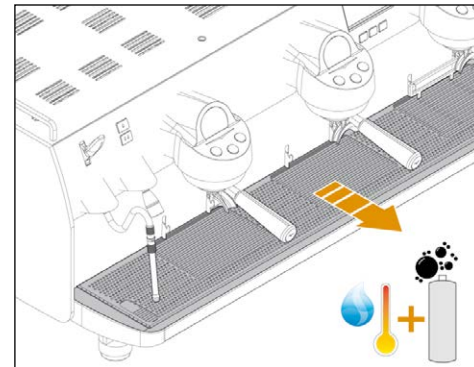
**Do not remove the conical filter from the Porta Filter by pressing it on a work surface, as this may damage it.**

- 2 Place the manufacturer's recommended dose of the specific detergent powder in a container with hot water;
- 3 Put the filters and Porta Filter (take care not to put the handle in the container) into the container;
- 4 Wait 30 minutes;
- 5 Rinse thoroughly with running water; if necessary, clean the filter with a brush.
- 6 Insert again the filter into the Porta Filter.

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

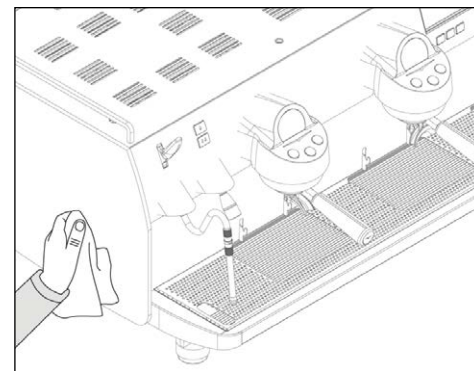
## BODY MACHINE CLEANING

### Work area cleaning



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

### External body and display cleaning

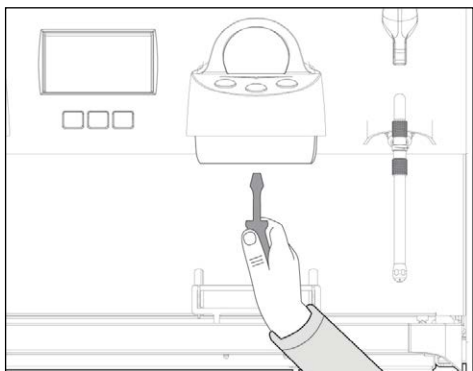


To clean all external bodies, use a soft cloth moistened with hot water.

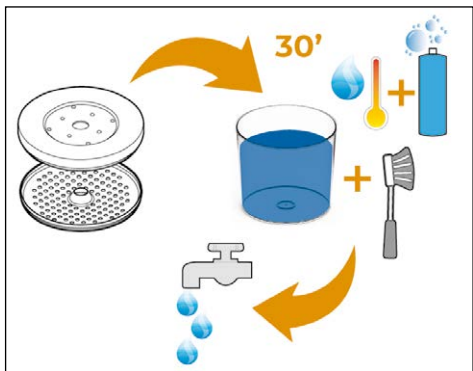
**Clean the screen with the machine switched OFF and avoid leaving the display wet or damp.**

**Never not use solvents, chlorine-based products and / or abrasives.**

## GROUP SHOWER CLEANING



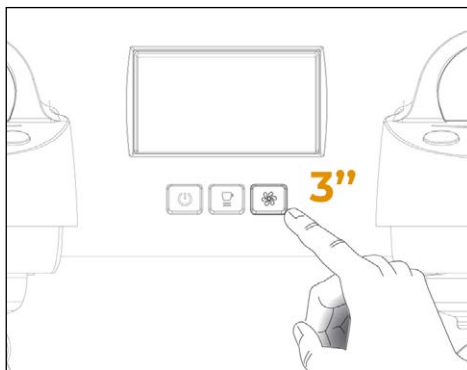
- 1 Unscrew the screw placed in the centre of the diffuser and shower. The screw, diffuser and shower will automatically fall out.
- 2 Remove the gasket from the group. If necessary, use a screwdriver with due care not to damage it.



- 3 Place everything in a container with hot water and specific detergent for about 30 minutes.
- 4 Brush the shower and the diffuser.
- 5 Rinse everything thoroughly with running water.
- 6 Restore everything on the machine by proceeding in the opposite direction to resume normal operation.

## CLEANING THE DISPENSING GROUP

Carrying out a washing cycle at least once a day.



With the machine switched ON, a coffee group can be washed by pressing the wash button for 3 seconds.

The continuous dose button for each group starts flashing. If pressed, washing starts for that group.

- 1 Insert the blind filter into the Porta Filter.
- 2 Insert the dose recommended by the manufacturer of the specific powder detergent into the blind filter.
- 3 Restore the Porta Filter in the dispensing group.
- 4 Press the continuous dose button of a group to start the washing cycle.
- 5 At the end of the washing cycle, the continuous dose button on the group in question starts flashing again to allow the rinsing cycle to begin.
- 6 Remove the detergent from the filter and press the continuous dose button to start the group rinsing.
- 7 At the end, restore normal operation of the machine.

**When the automatic washing cycle is started, it cannot be interrupted before its end.**

**If the machine is stopped before the cycle has finished, it automatically resumes the rinsing cycle when it is switched ON again.**

# MAINTENANCE

In the event of maintenance, switch OFF the machine using the switch and unplug the power cord.

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

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

If the machine has been in use recently, wait for it to cool down before carrying out any kind of work on it.

Maintenance includes annual replacement of the group shower and gasket.

**To carry out this operation, contact a qualified technician.**

**Failure to comply with these conditions will automatically invalidate the warranty**

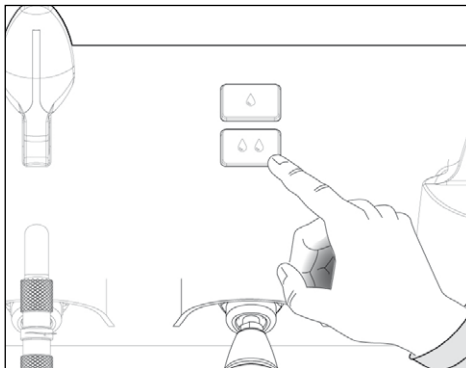
**For any additional work on the machine, please contact the dealer where you purchased the product.**

If the machine must be shipped:

- Empty the water tank.
- Switch OFF the machine.
- Use the original packaging.
- Give your contact details or put them inside the box.

## BOILER WATER CHANGE

**It is necessary to change the water in the boiler daily at the end of its use, in order to always have the best quality water available.**



Simply press the hot water button repeatedly until at least one third of the total litres contained in the boiler have been extracted.

**At the beginning of each day's activity and in any case if there are breaks of more than 8 hours, it is necessary to change 100% of the water contained in the circuits using the appropriate dispensers.**

# P RESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions, car elles fournissent des informations importantes sur la sécurité lors de l'installation, de l'utilisation et du nettoyage de la machine. Le présent Manuel fait partie intégrante de la machine et est remis à l'utilisateur.

Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.

La machine doit être destinée uniquement à l'utilisation décrite dans ce Manuel. Avant d'utiliser la machine, lisez bien et comprenez entièrement le Manuel d'utilisation ou au moins ces consignes de sécurité et la mise au point.

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

En cas de stockage prolongé à des températures inférieures à 2°C, le circuit hydraulique de la machine doit être vidé pour éviter qu'il se congèle. En cas de congélation, n'allumez pas la machine avant de l'avoir reconditionnée pendant au moins 1 heure à une température ambiante appropriée.

Après avoir retiré la machine de l'emballage, assurez-vous de l'intégrité de tout le conte-

nu de la boîte. A l'intérieur se trouvent la machine, ce livret et les accessoires correspondants. En cas du moindre doute, ne pas utiliser la machine et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, pallet, etc...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent constituer une source potentielle de danger, ne doivent pas répandre dans l'environnement.

La machine doit être installée que dans des locaux où son utilisation et son entretien sont limités à un personnel qualifié.

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

La machine doit être installée sur un plan horizontal à une hauteur d'au moins 900 mm du sol.

La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +25]°C.

La machine ne doit pas être installée dans un endroit où des jets d'eau peuvent être utilisés. Pour favoriser l'aération de la machine, cette dernière doit être positionnée à 15 cm des murs et des autres machines, du côté de l'aération.

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

Avant d'effectuer toute opération d'installation, d'entretien, de déchargement ou de réglage, le technicien qualifié doit porter les bons équipements de protection individuelle (EPI), tels que des gants de travail et des chaussures de sécurité.



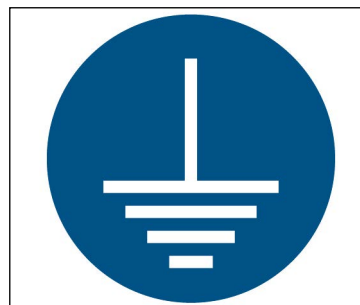
La plaque CE, contenant les données techniques, est visible sous la machine. Avant de connecter la machine, assurez-vous que les données de la plaque correspondent à celles des systèmes électriques et hydrauliques correspondants.

La machine doit être installée conformément aux réglementations (codes) fédérales, provinciales et locales en vigueur pour les systèmes hydrauliques comprenant des dispositifs anti-reflux. C'est pourquoi les branchements hydrauliques doivent être effectués par un technicien qualifié.

Pour l'installation de la machine doit être utilisé les composants et les matériaux fournis en dotation avec la machine. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine. L'installateur doit effectuer les branchements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement en vigueur dans le lieu d'installation. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé. Lors du raccordement au réseau de distribution d'eau, toujours utiliser un nouveau tuyau fourni, les anciens tuyaux ne doivent pas être utilisés.

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

La pression du réseau d'eau doit être de 0,2 MPa (2 bar) minimum et la pression maximale, pour le bon fonctionnement de la machine, ne doit pas dépasser 0,65 MPa (6,5 bar). Uniquement pour le Danemark, la Norvège, la Suède et la Finlande, si la machine est connectée au réseau d'eau, la pression minimale doit être de 0,2 Mpa (2 Bar) et la pression maximale ne peut pas dépasser 1,0 Mpa (10 Bar). Dans le cas où la pression de l'alimentation en eau du réseau dépasse 1,0 Mpa (10 Bar), il est nécessaire, pour le bon fonctionnement de la machine, d'installer un réducteur de pression en amont du raccordement d'eau de la machine.



Pour la sécurité électrique de cette machine, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet,

afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit appropriée à la puissance maximum de la machine indiquée sur la plaque.

La garantie est annulée si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent pas aux données figurant sur la plaque CE.

À l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes de sécurité en vigueur indiquant la distance d'ouverture des contacts et qui permette le débranchement complet dans les conditions

de la catégorie de surtension III, qui doit être installé dans le système d'alimentation électrique conformément aux règles de câblage.

Pour les marchés australien et néo-zélandais, le sectionneur doit être installé conformément à la norme AS/NZS 3000.

L'électricien agréé doit aussi garantir que la section des câbles du système est adaptée à la puissance absorbée par la machine.

Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et des rallonges. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet. En cas d'installation dans les cuisines, raccorder le conducteur d'équipotentialité à la borne de la machine indiquée par le symbole ⚡.

Il est recommandé d'installer un disjoncteur différentiel de réseau dont le courant différentiel nominal ne dépasse pas 30mA.

Pour éviter les risques de chocs électriques, l'utilisation de la machine implique le respect de certaines règles fondamentales, en particulier:

- Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- Ne pas utiliser la machine pieds nus;
- Ne pas utiliser dans les salles de bain ou douches;
- Ne pas tirer le cordon électrique pour débrancher la machine du réseau électrique;
- Ne laissez pas la machine exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...);
- Ne laissez pas les enfants utiliser la machine comme spécifié ci-dessus, ou un personnel non autorisé qui n'a pas lu et bien compris les informations de ce Manuel.

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

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

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, cette opération doit être effectuée exclusivement par un centre d'assistance agréé ou par le Fabricant.

Pour les opérations de nettoyage et entretien, suivre exclusivement les instructions de ce Manuel.

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

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de la machine, éteignez-le. Il est strictement interdit d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales. L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de la machine.

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



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

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

## EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ

Le fabricant **Simonelli Group** ne peut être tenu responsable des dommages, des accidents et/ou des situations dangereuses générés, tels que:

- Le non-respect des consignes de sécurité, d'installation, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de ce Manuel.
- Tout dommage causé par une utilisation incorrecte, erronée et déraisonnable de la machine.
- La machine laissée allumée sans la présence et la surveillance d'un opérateur qualifié.
- Le défaut de mise à la terre du système électrique par l'acheteur.
- Les réparations effectuées de manière autonome sans l'autorisation du fabricant, ou sans les compétences appropriées.
- Démontez les pièces de la machine, en particulier retirer ou modifier les sécurités prévues par le fabricant lors de la conception.

Le fabricant se réserve également le droit de modifier le livret sans l'obligation de mettre à jour les éditions précédentes, sauf cas exceptionnels; les images peuvent donc légèrement différer de la réalité.

## USAGE PRÉVU

L'utilisation correcte de la machine doit respecter ce qui est déclaré dans ce Manuel:

- Machine conçue et construite conformément au contenu de la déclaration de conformité.
- La machine peut uniquement être utilisée avec du café moulu.
- La machine dispose d'un chauffe-tasse électronique (en option) pour le préchauffage des tasses. Toute autre utilisation est considérée comme une utilisation incorrecte et donc, dangereuse.

## USAGE INCORRECT PRÉVISIBLE

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

- Utilisation par des opérateurs non professionnels ou mal formés.
- Utilisation de liquides autres que l'eau potable adoucie d'une dureté maximale de 5/6 Degrés Français (50/60 ppm).
- Toucher le groupe de distribution avec les mains avant qu'il ne refroidisse.
- Introduire des objets ou des matériaux autres que du café moulu dans le porte-filtre.
- Positionner sur le chauffe tasses d'autres objets que des tasses ou des verres.
- Réchauffer des boissons ou d'autres substances non alimentaires.
- Obstruer les grilles d'aération avec des chiffons ou autre.
- Utiliser la machine si elle est mouillée ou avec les mains ou les pieds mouillés.

## RISQUES RÉSIDUELS

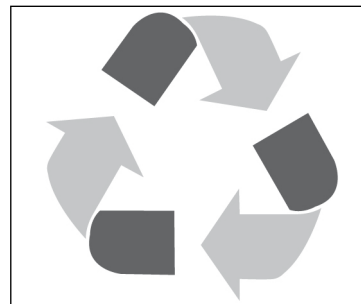


**Bien que le fabricant ait prévu des systèmes de sécurité mécaniques et électriques, le danger de se brûler persiste lors de l'utilisation de la machine en touchant les groupes de distribution, les buses à vapeur, la buse d'eau chaude et/ou le chauffe-tasse.**

**La vapeur peut provoquer des brûlures si est dirigée vers des parties du corps.**

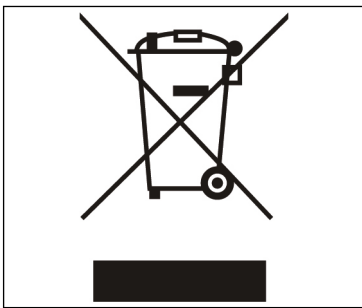
**Immédiatement après l'utilisation et après l'arrêt, des zones chaudes de la machine subsistent.**

## ÉLIMINATION



Si vous décidez de ne plus utiliser cette machine, il est vivement conseillé de la rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble d'alimentation électrique.

**Ne jamais abandonner la machine dans l'environnement; pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.**



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

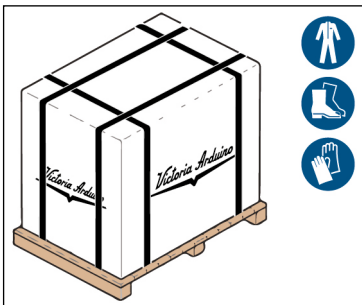
Le symbole de la poubelle barrée reporté sur la machine indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures.

L'utilisateur devra, donc, transmettre la machine arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvel appareillage de même type, à raison d'échange un à un.

La récolte différenciée propre pour le départ successif de la machine laissé au recyclage, au traitement et à l'enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur le milieu et sur la santé et il favorise le recyclage des matériels dont la machine se compose.

L'enlèvement illégal du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives dont au D.Lgs.n. 22/1997" (article 50 et suivants du D.Lgs.n.22/1997).

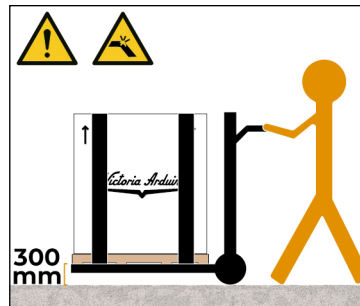
## TRANSPORT



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

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

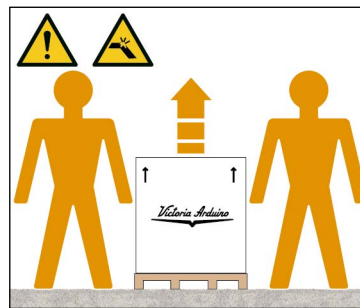
## MANIPULATION



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

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

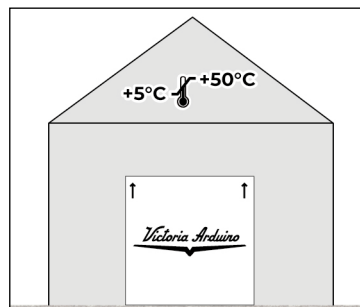
Après avoir atteint la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm environ du sol jusqu'à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



La machine doit être manipulée par 2 personnes ou plus.

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

## STOCKAGE



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

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

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

# CONTRÔLES DES CONTENUS

Au moment de la réception de la caisse, vérifier que l'emballage soit intègre et visuellement intact.

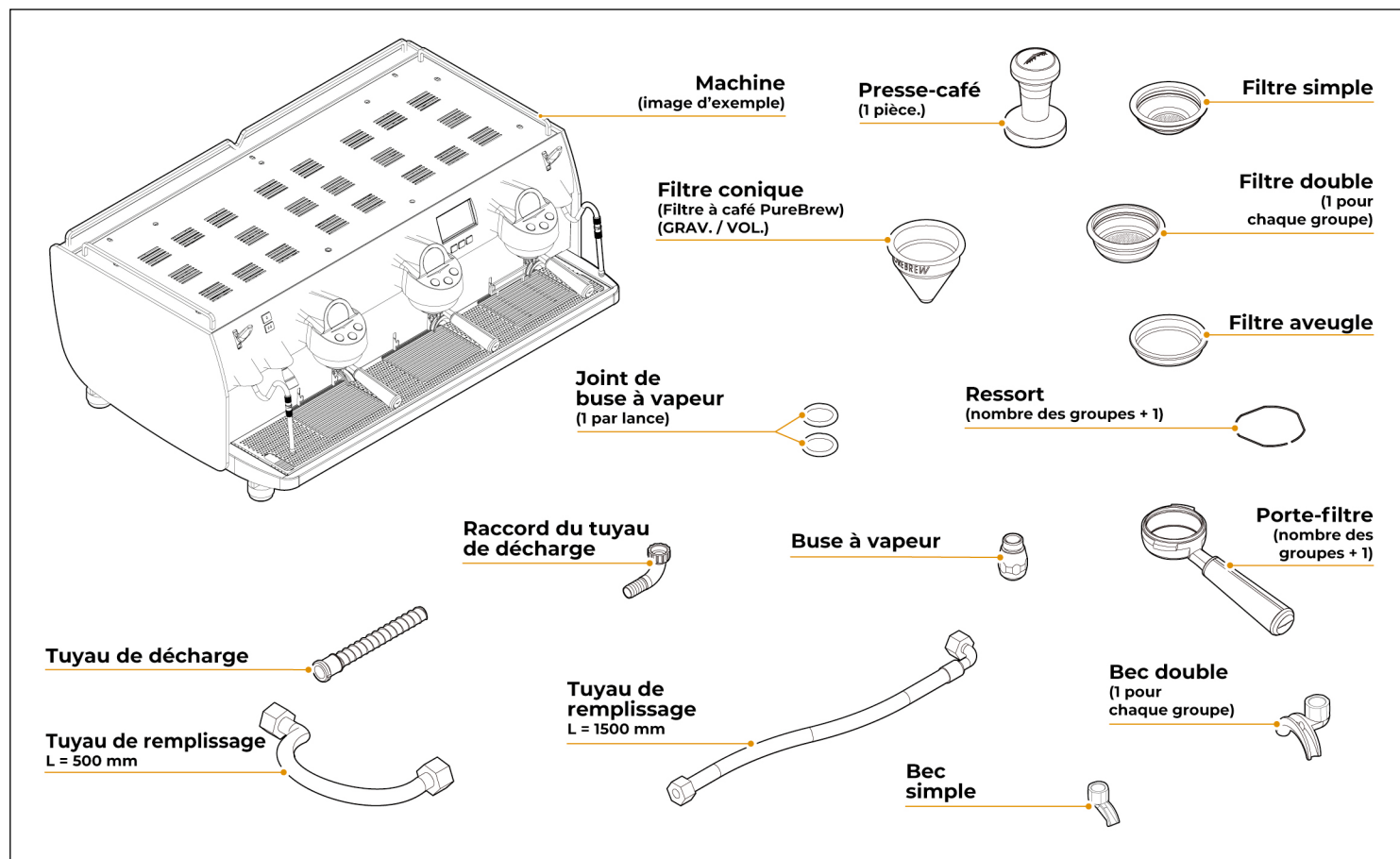
L'emballage doit contenir le manuel d'instructions et l'équipement.

En cas de dommages ou d'anomalies, contacter le concessionnaire de zone.

Pour toute communication, indiquer toujours le numéro de série de la machine.

La communication doit être effectuée dans les 8 jours suivant la réception de la machine.

FRANÇAIS



# SOMMAIRE

## PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ 79

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ	82
USAGE PRÉVU	82
USAGE INCORRECT PRÉVISIBLE	82
RISQUES RÉSIDUELS	82
ÉLIMINATION	82
TRANSPORT	83
MANIPULATION	83
STOCKAGE	83
CONTRÔLES DES CONTENUS	84

## DONNÉES TECHNIQUES 87

## DESCRIPTION DE LA MACHINE 88

DESCRIPTION GROUPE DE DISTRIBUTION	89
DESCRIPTION AFFICHAGE GROUPE	89

## INSTALLATION 90

PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR	90
POSITIONNEMENT	90
BRANCHEMENT D'EAU	90
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	91
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	91
PRÉPARATION DES ACCESSOIRES ESPRESSO	91
PRÉPARATION DES ACCESSOIRES PUREBREW	91

## RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ 92

RÉGLAGE ÉCONOMISEUR	92
EAU CHAUDE	92
REEMPLISSAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAUDIÈRE	92
RÉGLAGE PRESSOSTAT / POMPE	92

## UTILISATION 93

ALLUMAGE ET REMPLISSAGE CHAUDIÈRE	93
DISTRIBUTION CAFÉ ESPRESSO	94
DISTRIBUTION CAFÉ PUREBREW (GRAV./VOL.)	94
DISTRIBUTION VAPEUR	95
PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	96
Émulsion du lait	97
DISTRIBUTION EAU CHAUDE	97
LANCE À VAPEUR AVEC SONDE DE TEMPÉRATURE (EASYCREAM-OPTIONNEL)	98
ARRÊT DE LA MACHINE	98

## PROGRAMMATION 99

MENU PRINCIPAL	100
VISION DES ICONES	100
MY COFFEE	101
RECETTES	101
Créer une nouvelle recette	102
Nouvelle recette vapeur / EasyCream (optionnel)	102
Nouvelle recette Espresso	102
Nouvelle recette PUREBREW (GRAV. / VOL.)	102
Test du débit (Espresso)	103
Sauver nouvelle recette	103
DOSES	104
Programme de groupe	104
PB Tech (optionnel)	104
Services - EasyCream (optionnel)	104
Services - Eau chaude	104
Pré-infusion	104
PURE BREW (GRAV. / VOL.)	104
Débits (GRAV. / VOL.)	105
TEMPÉRATURES	105
Températures de chaudière et des groupes café	105
Température chauffe-tasses	105
Pression chaudière vapeur	105



NETTOYAGE	106
Lavage	106
Purge	106
Alarme	106
RÉGLAGES AFFICHEUR	106
Réglages généraux	106
Luminosité	107
Langue	107
Date et heure	107
Écran de veille	107
COMPTEURS	107
Compteurs groupes	107
Compteurs partiels	108
Compteurs absolus	108
Compteur entretien	108
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	108
Programmation hebdomadaire	108

## PROGRAMMATION AVANCÉE

### (Zone Réservée)

PROGRAMMATIONS	109
Unité de contrôle (CPU)	109
Software	109
Optionnel	109
Gestion de la puissance	110
ALARMES	110
Alarme d'entretien	110
Historique alarmes	110
COMPENSATION (OFFSET)	110
GESTION MOT DE PASSE	111
Gestion privilèges	111
DIAGNOSTIC	112
Liste des composants de diagnostic	112
CALIBRAGES	112
Calibrage balance	112
Calibrage pommeau vapeur	113

## NETTOYAGE

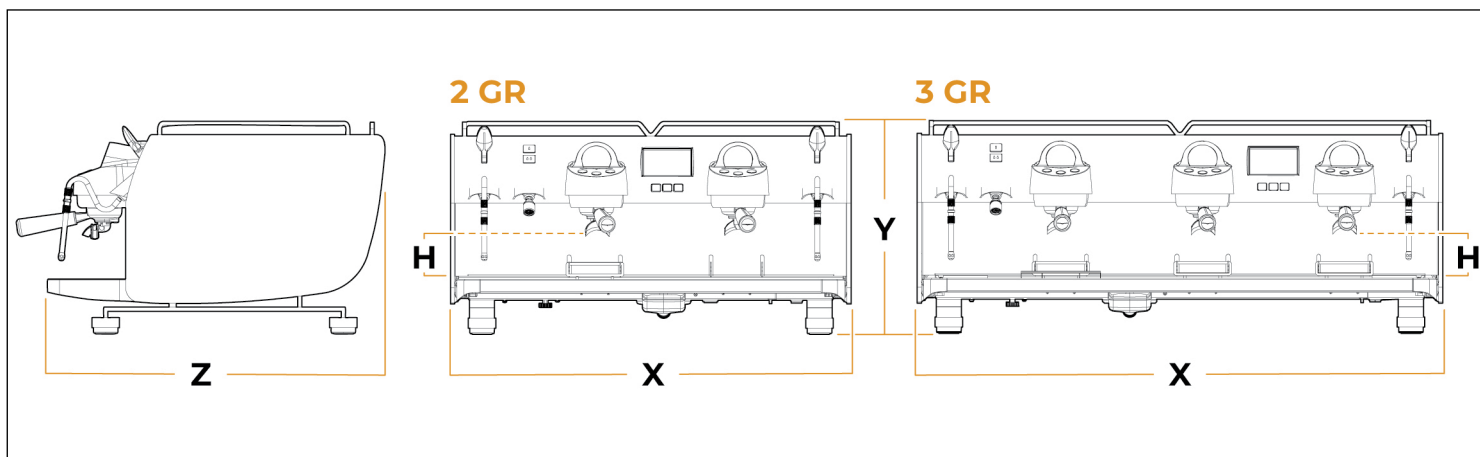
NETTOYAGE LANCE VAPEUR	114
NETTOYAGE FILTRES ET PORTE-FILTRE	114
NETTOYAGE CARROSSERIE	114
NETTOYAGE DOUCHETTE DU GROUPE	115
NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION	115

<b>ENTRETIEN</b>	<b>116</b>
CHANGER L'EAU DE LA CHAUDIÈRE	116
<b>SCHÉMAS ÉLECTRIQUES</b>	<b>193</b>
SCHÉMA ÉLECTRIQUE (2 GR)	195
SCHÉMA ÉLECTRIQUE (3 GR)	196
<b>SCHÉMA HYDRAULIQUE</b>	<b>197</b>
<b>SCHÉMA CHAUDIÈRE VAPEUR (2/3 GR)</b>	<b>200</b>
<b>SCHÉMA CHAUDIÈRE CAFÉ</b>	<b>201</b>

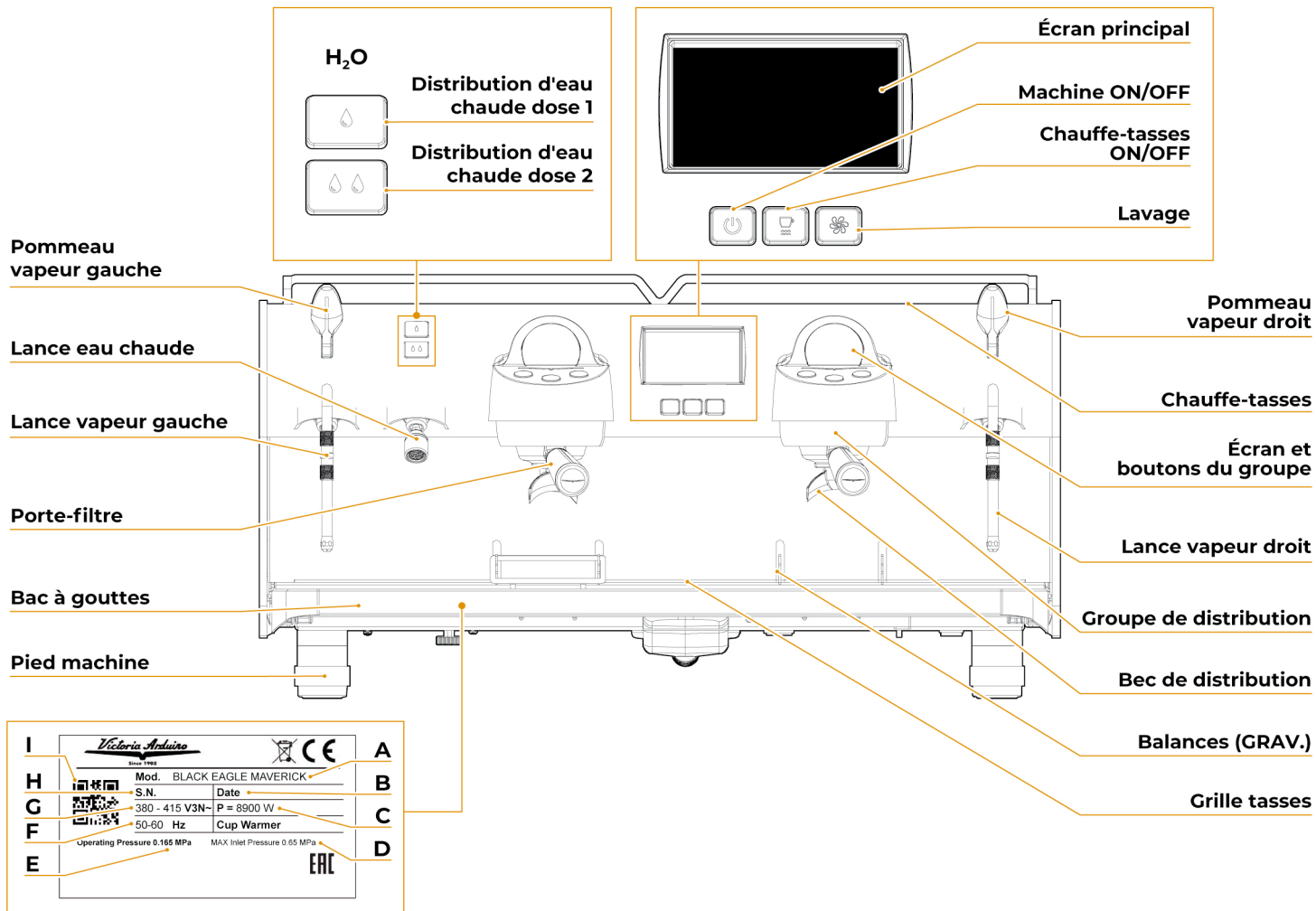
# DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	GRAVIMETRIC		VOLUMETRIC		CORE		
	2	3	2	3	2	3	
Nombre de groupes							
Voltage (V)	220-380		220-380		220-380		
Puissance totale (W)	6800	8600	6800	8600	6800	8600	
Capacité chaudière vapeur (l)	8		8		8		
Capacité chaudière café (l)	0,7		0,7		0,7		
Poids net (kg / lb)	90 / 198,42	115 / 253,53	90 / 198,42	115 / 253,53	90 / 198,42	115 / 253,53	
Poids brut (kg / lb)	110 / 242,51	135 / 297,62	110 / 242,51	135 / 297,62	110 / 242,51	135 / 297,62	
Dimensions (mm / inch)	X	806 / 31,37	1056 / 41,57	806 / 31,37	1056 / 41,57	806 / 31,37	1056 / 41,57
	Y	426 / 16,77		426 / 16,77		426 / 16,77	
	Z	682 / 26,85		682 / 26,85		682 / 26,85	
	A	86,5 / 3,41		86,5 / 3,41		86,5 / 3,41	

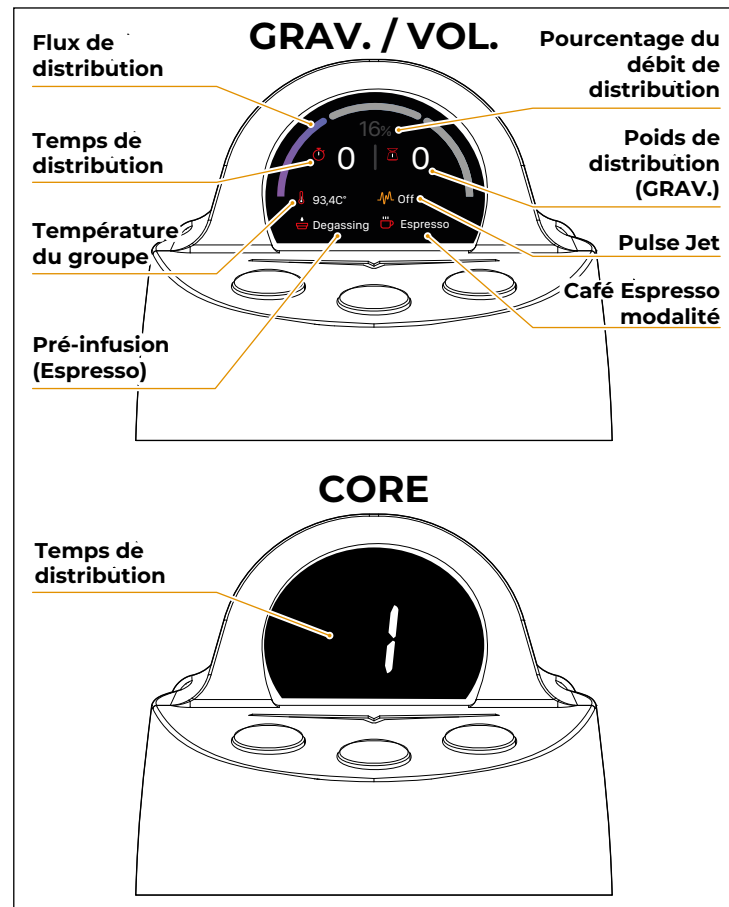
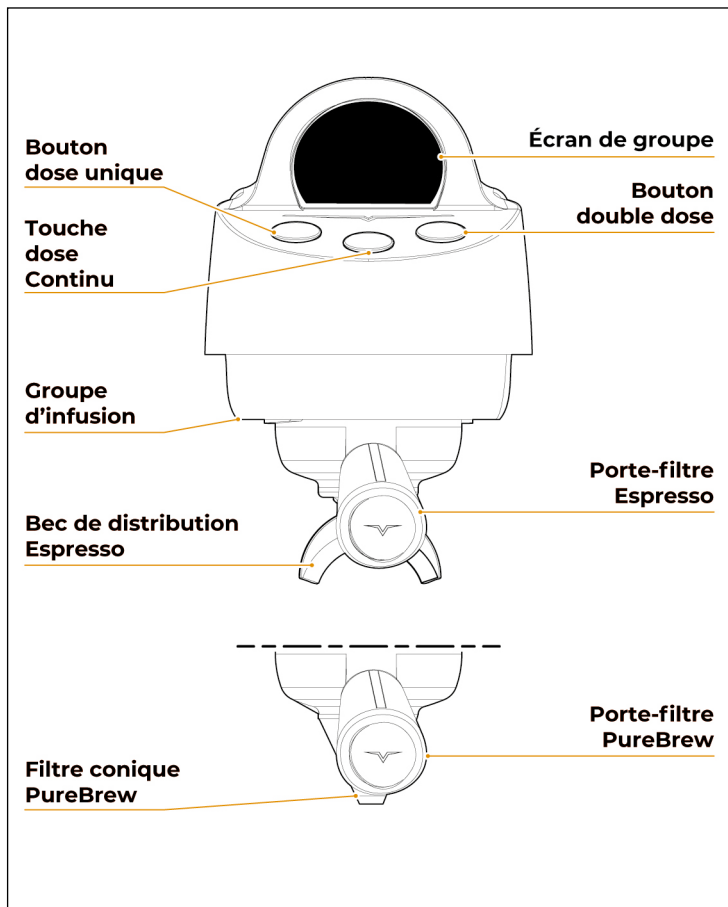
FRANÇAIS



# DESCRIPTION DE LA MACHINE



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



# INSTALLATION

## PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

### Prédisposition du lieu d'installation

L'acheteur doit prédisposer une surface d'appui appropriée pour supporter le poids de la machine.

### Prédisposition électrique



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

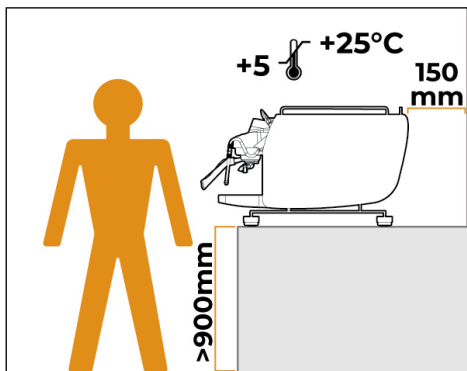


Les câbles d'alimentation électrique doivent être dimensionnés en fonction du courant maximum requis par la machine pour que la chute de tension totale, à pleine charge, soit inférieure à 2%.

### Prédisposition hydrique

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

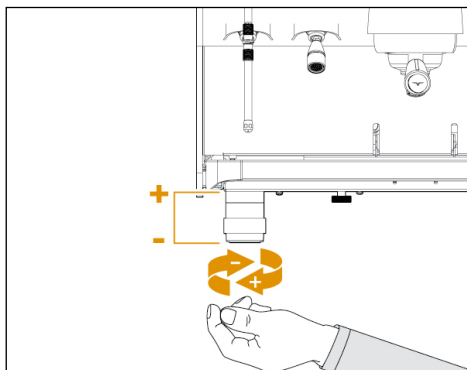
## POSITIONNEMENT



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

Positionner la machine sur une surface horizontale à une hauteur d'au moins 900 mm du sol.

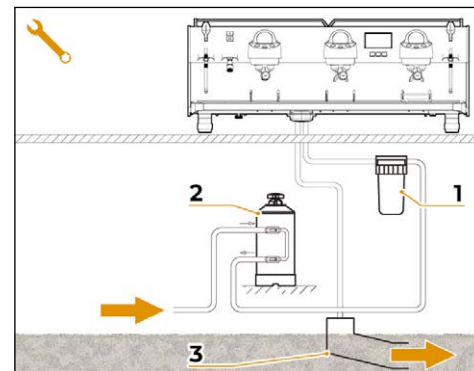
Laisser au moins 150 mm autour de la machine pour garantir une bonne ventilation.



Pour régler la hauteur et le nivellement de la machine, tourner les pieds:

- Dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la hauteur de la machine.
- Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la hauteur de la machine.

## BRANCHEMENT D'EAU



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



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



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

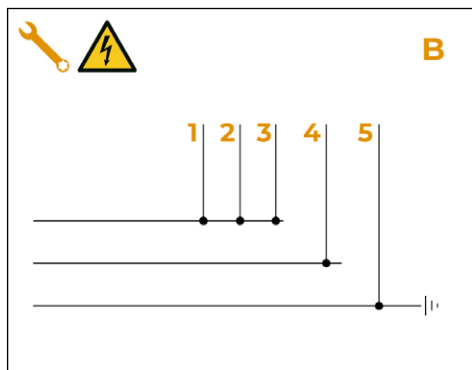
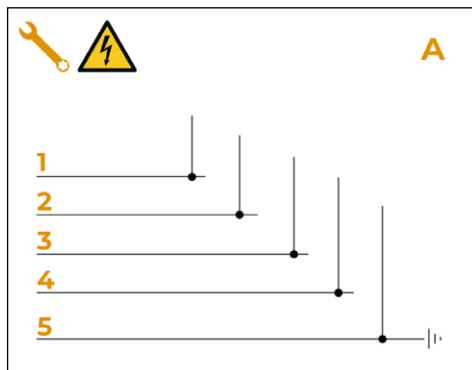


Un système anti-retour conforme à la norme CEI EN 61770 doit être installé en amont de l'éventuel adoucisseur.

### CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

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

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



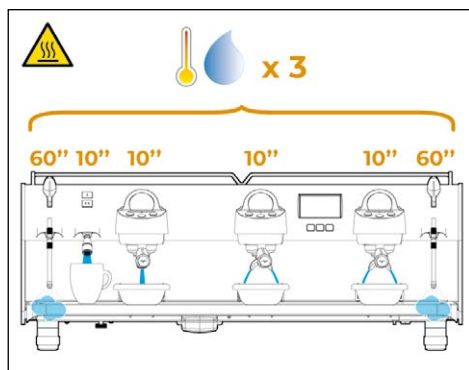
- 1 Noir
- 2 Gris
- 3 Marron
- 4 Bleu
- 5 Jaune-vert

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

### CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

- A 380 V - 3 phases + neutre
- B 230 V - monophasé

## OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES



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

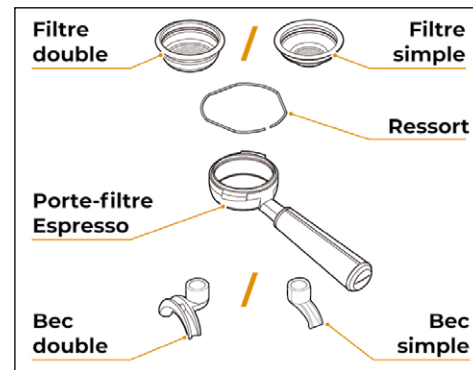
Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:

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

Répétez toute l'opération au moins 3 fois.

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

## PRÉPARATION DES ACCESSOIRES ESPRESSO

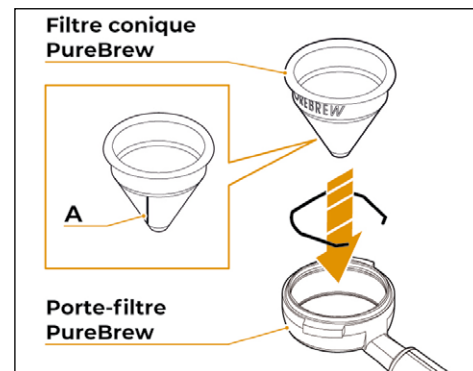


Insérez la bague à l'intérieur du porte-filtre, dans l'espace prévu.

Insérez l'un des deux filtres disponibles.

Vissez l'une des deux buses sur le porte-filtre en fonction du filtre choisi.

## PRÉPARATION DES ACCESSOIRES PUREBREW




Insérez le filtre conique PureBrew dans le porte-filtre, en orientant le joint **A** dans le sens opposé à la poignée.

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

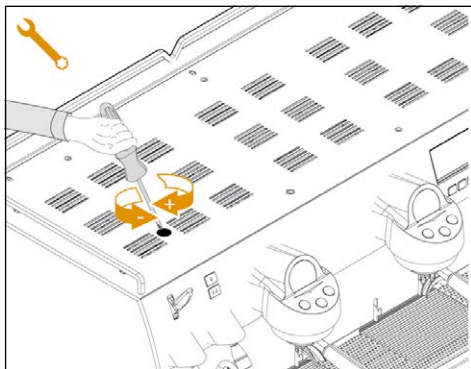
**N'utilisez pas le filtre conique PureBrew en mode Espresso car une pression excessive peut l'endommager.**




# RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ

 Les opérations décrites ci-dessous doivent être effectuées exclusivement par des Techniciens Qualifiés. Le Fabricant ne répond pas des dommages aux personnes ou aux choses résultant du non-respect des prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

## RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUDE



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

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

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

Après les réglages initiaux, la machine commence à charger les chaudières.

## REPLISSAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAUDIÈRE

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

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

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

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

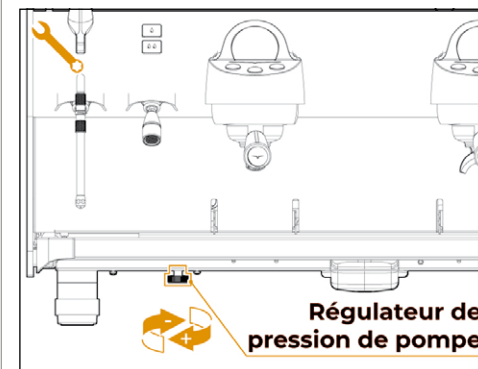
## RÉGLAGE PRESSOSTAT / POMPE

### Réglage de la pression du pressostat

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

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

### Réglage de la pression de la pompe



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

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

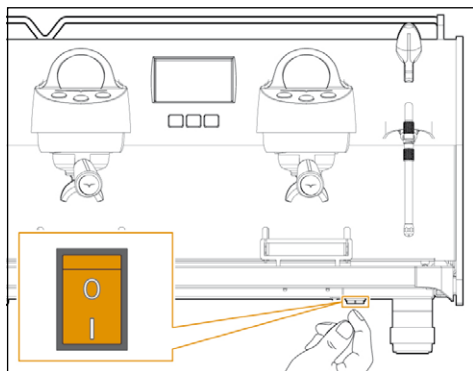
Valeur conseillée: 9 bar.

# UTILISATION



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

## ALLUMAGE ET REMPLISSAGE CHAUDIÈRE

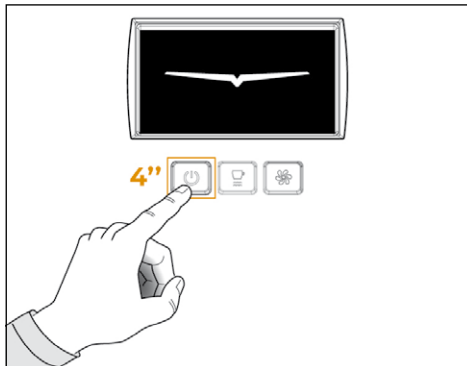


Tous les modèles **BLACK EAGLE MAVERICK** ont un bouton d'allumage en bas à droite. Le bouton a deux états:

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

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

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



Lorsque la machine est sous tension, appuyer sur la touche de mise en marche pendant 4 secondes pour faire fonctionner la machine.



Lors de la première mise sous tension ou après une réinitialisation, le technicien qualifié devra d'abord définir certains paramètres généraux en suivant un assistant:

- Langue d'affichage.
- Date et heure.
- Unité de mesure.

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

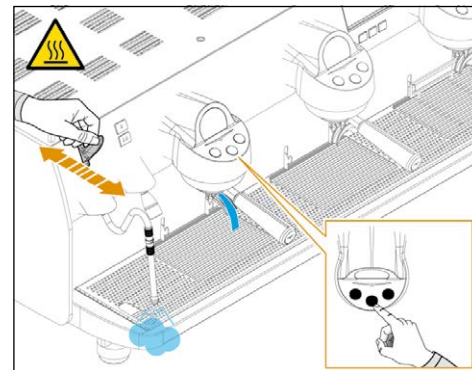
En cas de manipulation de la carte électronique, éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général et débrancher le câble d'alimentation.

Le remplissage d'eau dans la chaudière démarre automatiquement.

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



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



Après le remplissage d'eau:

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

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

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

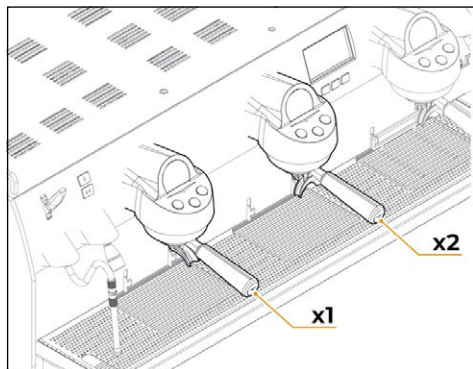


En cas de pauses de plus de 8 heures, il est conseillé de changer l'eau.

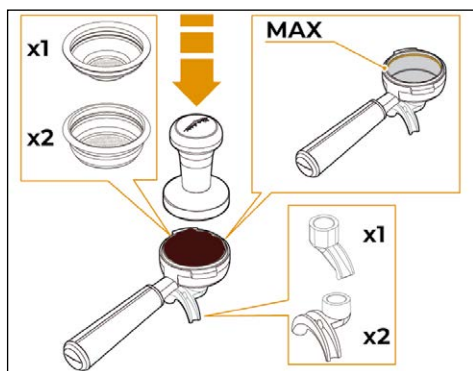
La machine est équipée d'un autoniveau électronique, de sorte qu'elle remplit automatiquement l'eau de la chaudière.

## DISTRIBUTION CAFÉ ESPRESSO

N'utilisez pas le filtre conique PureBrew en mode Espresso car une pression excessive peut l'endommager.



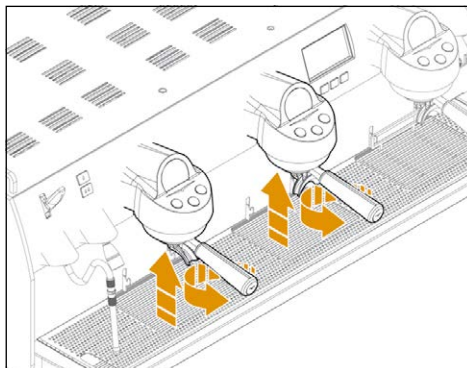
- 1 Choisir le groupe désiré (bec simple ou double).



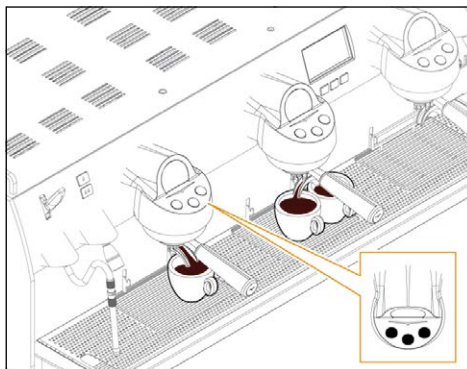
- 2 Remplir de café moulu jusqu'au niveau maximum indiqué par la ligne interne du filtre.
- 3 Presser le café dans le porte-filtre avec le presse-café.

- 4 Nettoyez le bord du filtre des résidus de café.

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



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

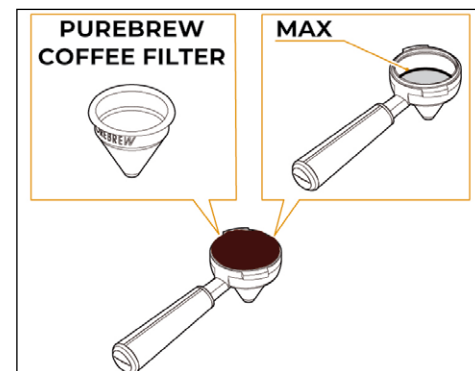


- 6 Placez la ou les tasses sous les becs et appuyez sur le bouton du café désiré.
- 7 Lorsque la quantité précédemment réglée est atteinte, la pompe s'arrête et la distribution s'arrête automatiquement.

À la fin de chaque distribution de café, laissez le porte-filtre fixé au groupe afin qu'il reste toujours chaud pour une distribution réussie.

Cela empêchera également le joint de tête à l'intérieur de la tête du groupe de sécher prématurément.

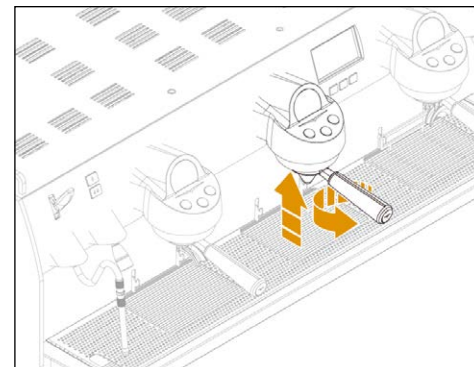
## DISTRIBUTION CAFÉ PUREBREW (GRAV./VOL.)



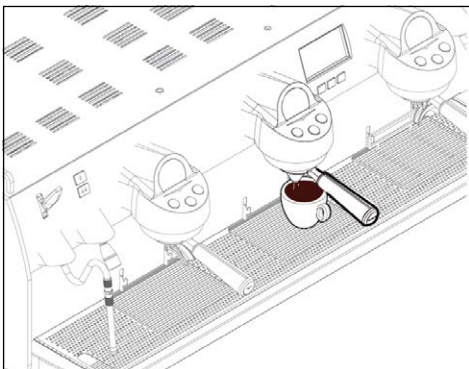
- 1 Choisir le groupe désiré.
- 2 Remplissez le filtre conique PureBrew fourni avec le café moulu à une granulométrie d'au moins 500 µm, sans dépasser le niveau maximum.

Si nécessaire, nettoyez le bord du filtre des résidus de café.

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



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



- 4 Placez la tasse sous le filtre conique PureBrew et commencez à infuser.

La distribution suivra la recette associée au bouton sélectionné.

À la fin de chaque distribution de café, laissez le porte-filtre fixé au groupe afin qu'il reste toujours chaud pour une distribution réussie.

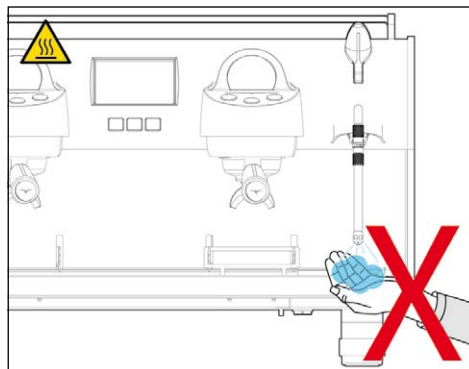
Cela empêchera également le joint de tête à l'intérieur de la tête du groupe de sécher prématurément.

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

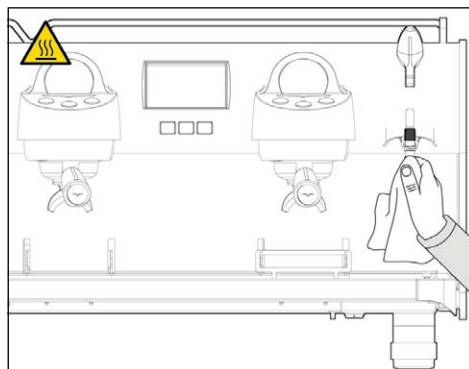
N'utilisez pas le filtre conique en mode Espresso car une pression excessive peut l'endommager.

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

## DISTRIBUTION VAPEUR

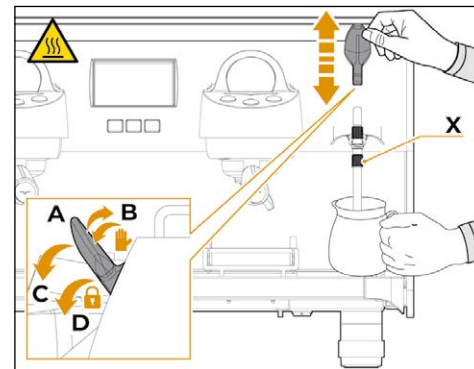


Lors de l'utilisation de la lance à vapeur, veiller à ne pas placer les mains sous la lance et à ne pas la toucher immédiatement après.



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

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



Pour utiliser la vapeur:

- 1 Contrôler que l'embout de la lance se trouve à l'intérieur de la grille.
- 2 Relever ou abaisser le pommeau.
- 3 Lorsque la vapeur sort, déplacer la lance par la protection en caoutchouc X.

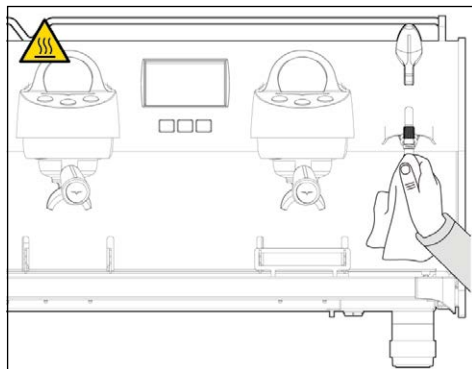
Le pommeau de vapeur a 4 positions:

- A REPOS: pommeau en position centrale et pas de sortie de vapeur.
- B NETTOYAGE: pommeau repoussé manuellement, avec délivrance active pendant le temps où le levier est maintenu.
- C PUISSANCE MOYENNE: pommeau tiré vers l'avant de la moitié de sa course, avec un débit actif à basse pression.
- D PUISSANCE MAXIMALE: pommeau tiré vers l'avant jusqu'à la fin de sa course où il reste bloqué, avec un débit actif à haute pression.

# PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

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

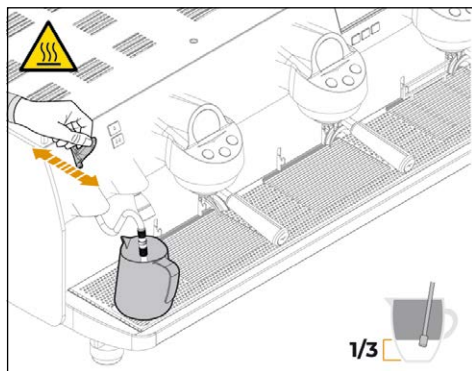
Nettoyer la lance vapeur avec un chiffon imbibé d'eau tiède.



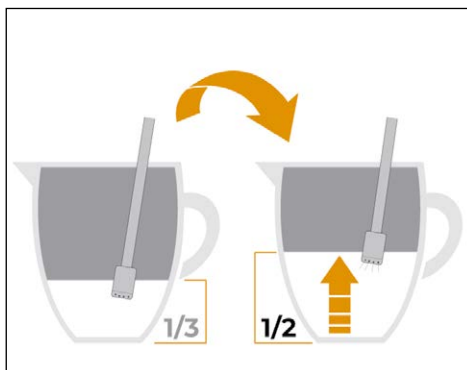
Remplissez à **1/3** un récipient en acier inoxydable, de préférence de forme tronconique, avec du lait froid.

Exemples de doses:

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



Il y a 3 étapes pour fouetter le lait.



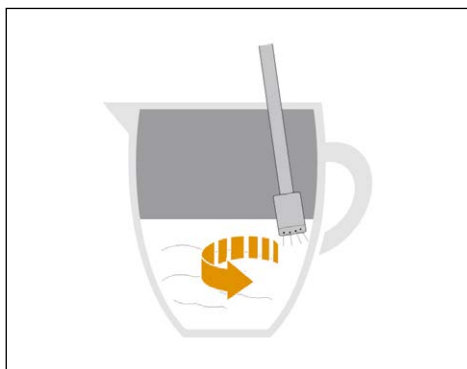
1 Allonger:

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

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

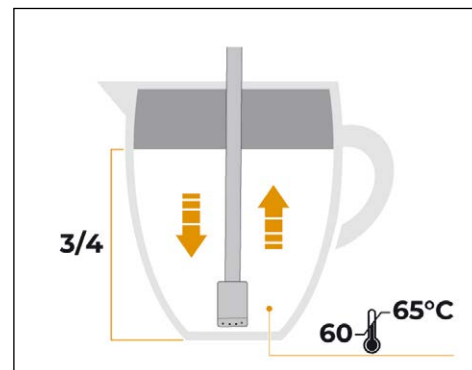
**Pendant la moussage du lait, vous entendrez un gargouillement, et des bulles à la surface seront visibles.**

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



2 Tournoyer:

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



3 Réchauffer:

Lorsque le volume de la mousse de lait a atteint les **3/4** du récipient et que la température est de 60-65 °C, fermer la vapeur en relâchant le pommeau.

À ce stade, il est nécessaire de pouvoir déplacer la lance verticalement jusqu'à ce qu'elle touche le fond du récipient, pendant quelques secondes au maximum.

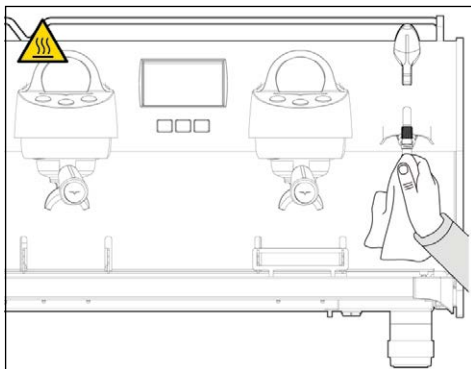
**S'il y a de grosses bulles à la surface après avoir fouetté, tapoter légèrement l'extérieur du récipient pour les éliminer.**

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

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

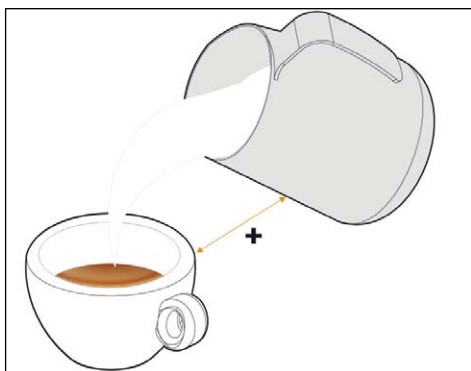
Le lait est prêt à être servi.

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

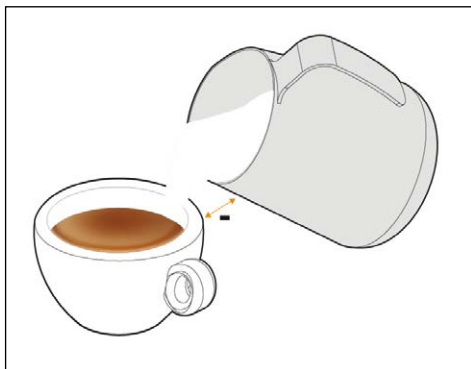


À la fin, purger la lance vapeur pour éliminer les résidus de lait et la nettoyer soigneusement avec un chiffon imbibé d'eau chaude.

## Émulsion du lait



- 1 Commencer par verser doucement le lait chauffé au centre de la tasse à café en vous assurant que la crème au café reste intacte.

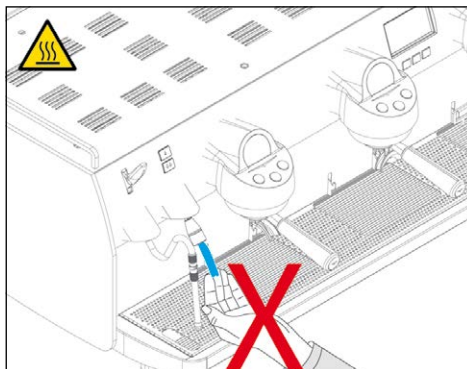


- 2 Lorsque le café et le lait sont bien mélangés et que le volume de la tasse est à moitié plein, accélérer le processus de versement en rapprochant le bec du récipient de la tasse et en augmentant l'angle de versement.



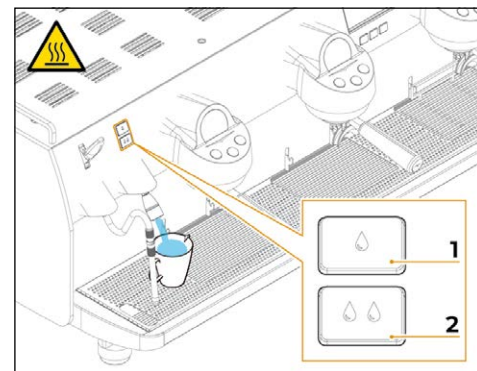
- 3 Garder le récipient aussi près que possible de la surface de la tasse. Secouer le bol d'un côté à l'autre pour libérer le lait de consistance plus lourde dans la tasse. C'est ainsi que les formes et les motifs sont créés dans la tasse.

## DISTRIBUTION EAU CHAUDE



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

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



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

Pour délivrer de l'eau chaude appuyez sur l'une des deux boutons de dosage:

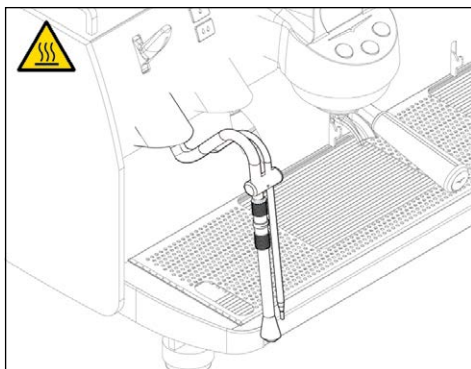
- 1 Distribution d'eau chaude dose 1
- 2 Distribution d'eau chaude dose 2

Attendez la fin de la distribution ou appuyez à nouveau sur le bouton d'eau chaude pour arrêter la distribution manuellement.

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

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

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



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

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

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

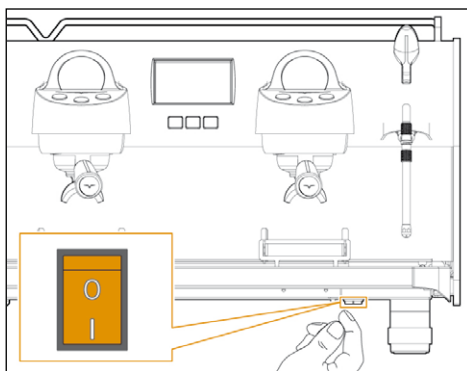
Pour utiliser la vapeur:

- 1 Contrôler que l'embout de la lance se trouve à l'intérieur de la grille.
- 2 Relever ou abaisser le pommeau.
- 3 Le vapeur s'échappe de la lance jusqu'à ce que le liquide atteigne la température programmée.

Le pommeau de vapeur a 4 positions:

- A REPOS: pommeau en position centrale et pas de sortie de vapeur.
- B NETTOYAGE: pommeau repoussé manuellement, avec délivrance active pendant le temps où le levier est maintenu.
- C PUISSANCE MOYENNE: pommeau tiré vers l'avant de la moitié de sa course, avec un débit actif à basse pression.
- D PUISSANCE MAXIMALE: pommeau tiré vers l'avant jusqu'à la fin de sa course où il reste bloqué, avec un débit actif à haute pression.

## ARRÊT DE LA MACHINE



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

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

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

## GRAV. / VOL.

**Menu principal**

**Groupe café actif \***

**EasyCream 1 (à gauche - optionnel)**

**Pression chaudière à vapeur (services)**

**Pression du réseau**

**My Coffee (gestion des recettes)**

**EasyCream 2 (à droite - optionnel)**

**Groupe PureBrew (optionnel) actif \*\***

**Notifications et alarmes**

## CORE

**Menu principal**

**Groupe café actif \***

**Pression chaudière à vapeur (services)**

**Pression du réseau**

**My Coffee (gestion des recettes)**

**Notifications et alarmes**

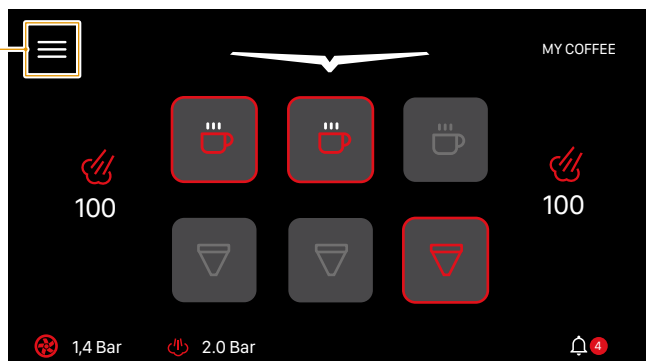
\* Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour éteindre le groupe.

\*\* Appuyez sur pour changer le mode de recette (Espresso / PureBrew).

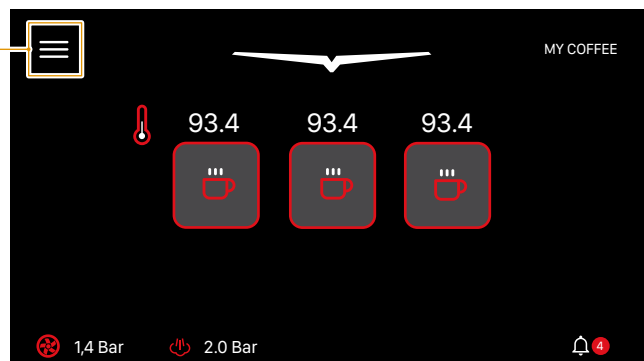
# MENU PRINCIPAL

Pour accéder au menu principal, appuyez sur 

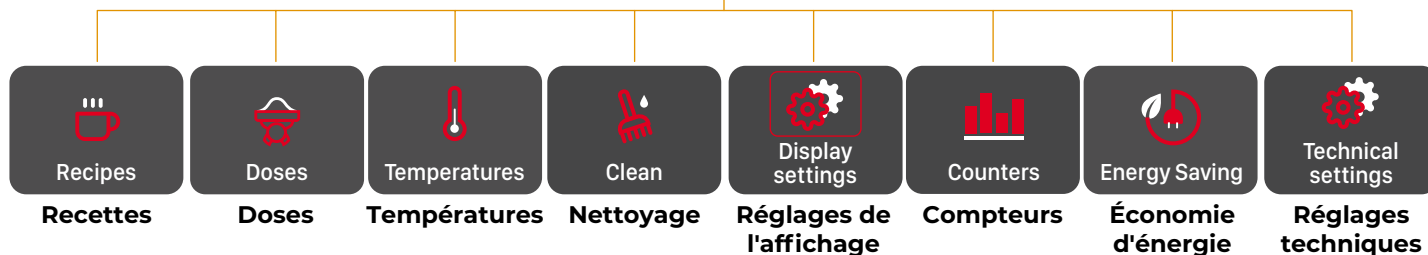
## GRAV. / VOL.



## CORE



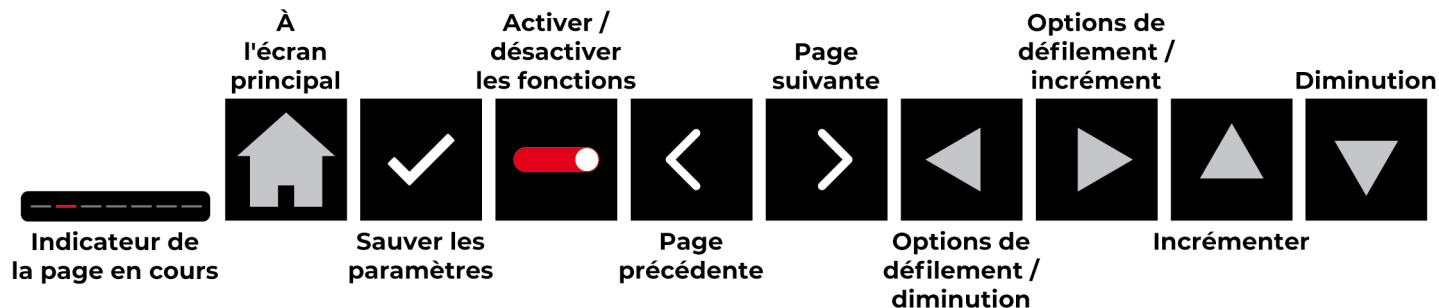
FRANÇAIS



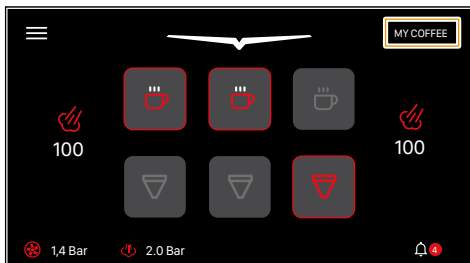
## VISION DES ICONES

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

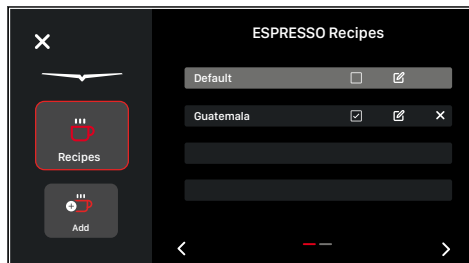
Sur chaque page d'écran, pour revenir au menu précédent, appuyez sur l'icône du menu à gauche de l'écran.



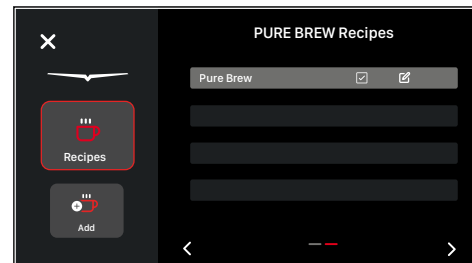
# MY COFFEE



En appuyant sur "MY COFFEE" sur la page principale, vous pouvez accéder au menu **RECETTES**.



**ESPRESSO** recettes.



**PURE BREW** recettes.

Pour plus d'informations, voir le paragraphe suivant **RECETTES**.

# RECETTES



Appuyez sur  pour accéder au menu **RECETTES**.

Ce menu permet de créer ou de modifier des recettes:

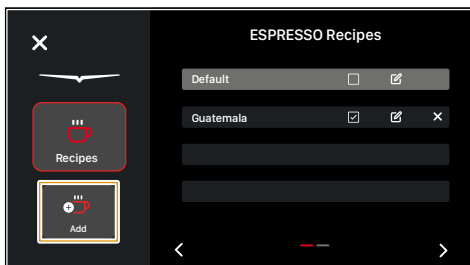
- Recettes **ESPRESSO**;
- Recettes **PURE BREW**.

**La procédure de création d'une recette ESPRESSO ou PUREBREW reste inchangée.**

De nouvelles recettes sont ajoutées à la fin de celles qui sont prédéfinies.

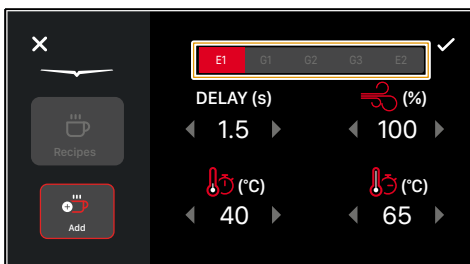


## Créer une nouvelle recette



Sélectionnez le type de recette **ESPRESSO**

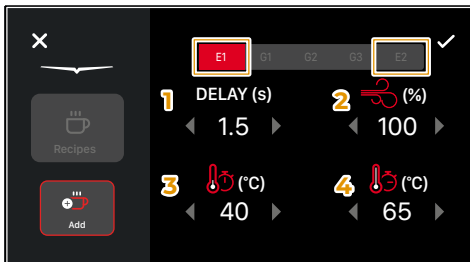
ou **PURE BREW** et appuyez sur



Dans le menu, sélectionnez la recette à définir:

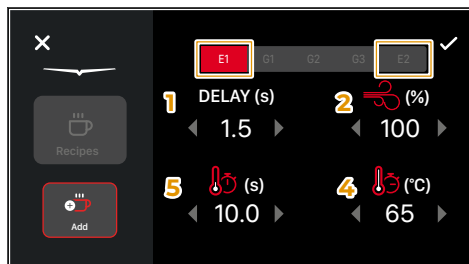
- E1** EasyCream à gauche
- G1** Groupe 1
- G2** Groupe 2;
- G3** Groupe 3;
- E2** EasyCream à droite

## Nouvelle recette vapeur / EasyCream (optional)



- 1 Temps de retard de l'air (s)
- 2 Flux d'air (%)

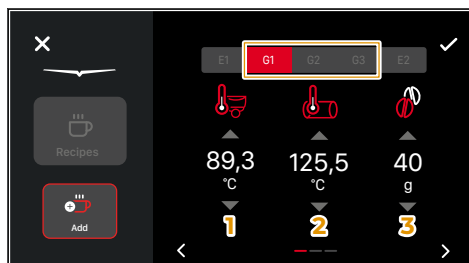
- 3 Température initiale de l'air (°C)
- 4 Température finale de l'air (°C)



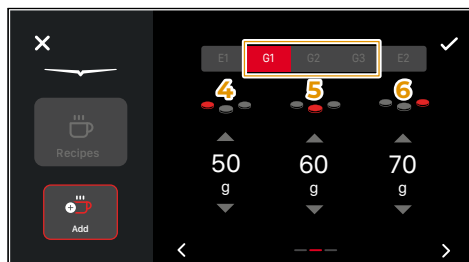
- 5 Temps de distribution (s)

A la fin, appuyez sur ✓ pour enregistrer la recette.

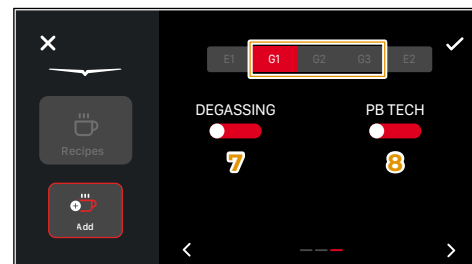
## Nouvelle recette Espresso



- 1 Température du groupe café (°C)
- 2 Température de la chaudière du café (°C)
- 3 Quantité de café (g)



- 4 Dose unique (ml)
- 5 Dose continue (ml)
- 6 Dose double (ml)

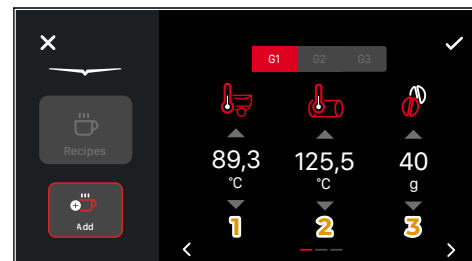


- 7 Fonction de pré-infusion
- 8 Fonction PB Tech

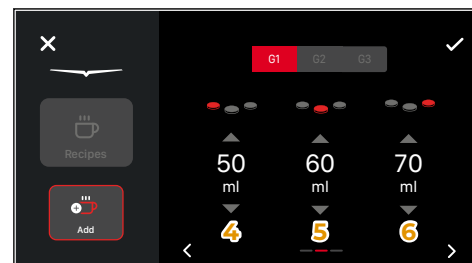
**Il est possible de régler une température pour la chaudière et une autre pour l'élément chauffant de chaque groupe. La machine gère automatiquement le chauffage du groupe.**

À la fin, appuyez sur ✓ pour mémoriser la recette.

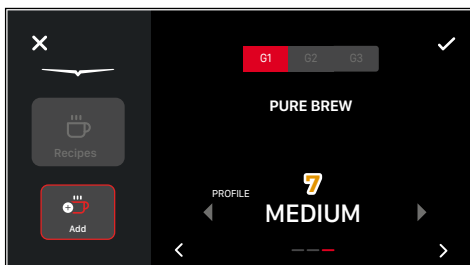
## Nouvelle recette PUREBREW (GRAV. / VOL.)



- 1 Température du groupe café (°C)
- 2 Température de la chaudière du café (°C)
- 3 Quantité de café (g)



- 4 Dose unique (ml)
- 5 Dose continue (ml)
- 6 Dose double (ml)



7 Profil de PureBrew

Il est possible de régler une température pour la chaudière et une autre pour l'élément chauffant de chaque groupe. La machine gère automatiquement le chauffage du groupe.

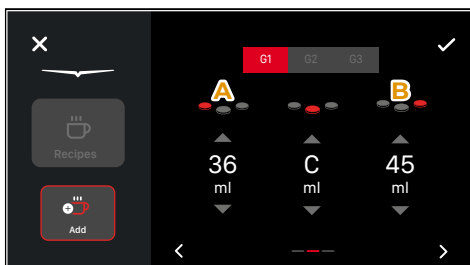
À la fin, appuyez sur  pour mémoriser la recette.

## Test du débit (Espresso)

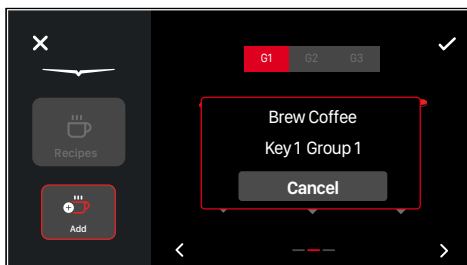
Fonction disponible uniquement pour la distribution de doses programmables de café Espresso.

Non disponible pour le brassage continu ni pour PureBrew.

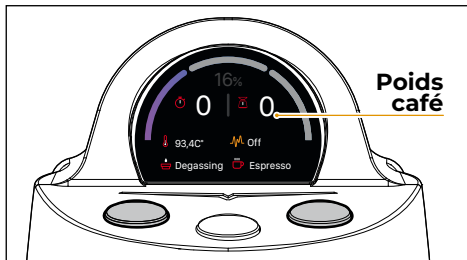
Pour les valeurs de débit, voir la section "**PURE BREW (GRAV. / VOL.)**"



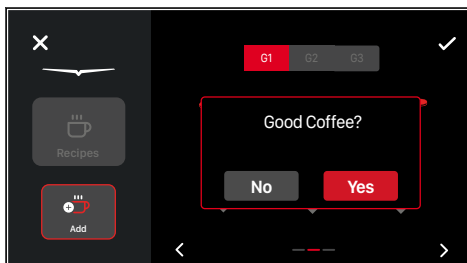
1 Sur la deuxième page, choisissez le groupe souhaité et appuyez sur les icônes des boutons de distribution **A-B**.



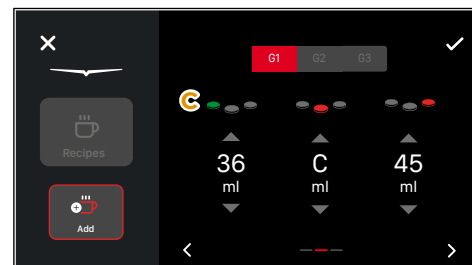
2 La machine affiche le message de distribution.



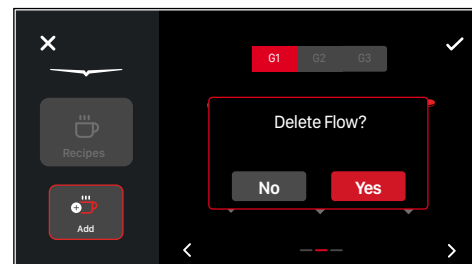
3 Appuyez sur la touche **A-B** correspondante pour commencer la distribution. Sur l'écran de groupe, le comptage du poids commence.



4 A la fin du débit, l'écran principal demande une confirmation du café préparé. Presse:  
 **No** Pour répéter le test.  
 **Yes** Pour confirmer le test. L'icône du bouton devient verte **C** et les réglages sont activés pour le bouton d'application choisi.



5 Pour supprimer le réglage, appuyez sur l'icône verte **C**.




6 Une demande de confirmation apparaît sur l'écran:  
 **No** Annuler la suppression. L'icône **C** reste verte.  
 **Yes** Confirmez la suppression. L'icône **C** redevient rouge.

## Sauver nouvelle recette

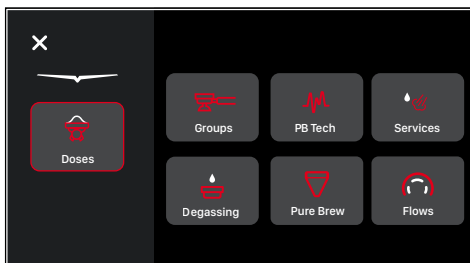
Lors de l'enregistrement d'une nouvelle recette, l'écran affiche le clavier permettant de définir le nom de la recette.




Pour confirmer, appuyez sur .

La création ou la modification d'une recette est terminée.

## DOSES



 **Programme de groupe**

 **PB TECH**

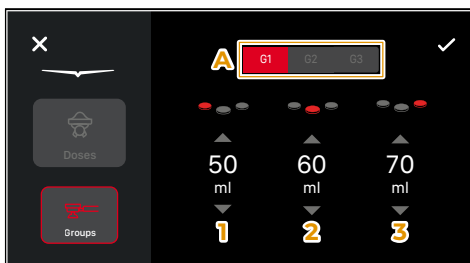
 **Services**

 **Dégazage**

 **PureBrew (GRAV. / VOL.)**

 **Débits (GRAV. / VOL.)**

## Programme de groupe

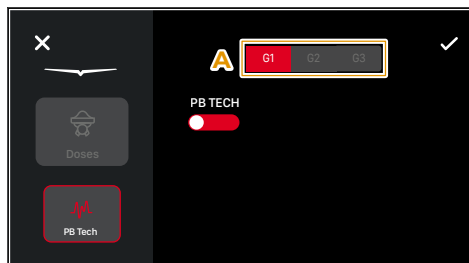


Dans le menu **A** sélectionnez le groupe (G1, G2, G3) et réglez les grammes de café moulu

- 1 Dose single
- 2 Dose continue
- 3 Dose double

Pour confirmer, appuyez sur ✓.

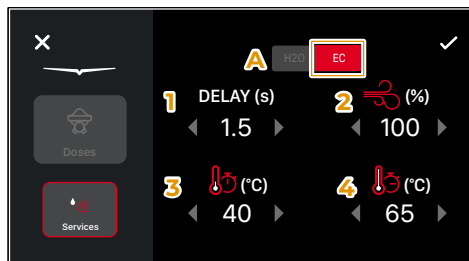
## PB Tech (optionnel)



Dans le menu **A** sélectionnez le groupe (G1, G2, G3) et activez l'option **PB Tech**, qui permet une extraction professionnelle du café.

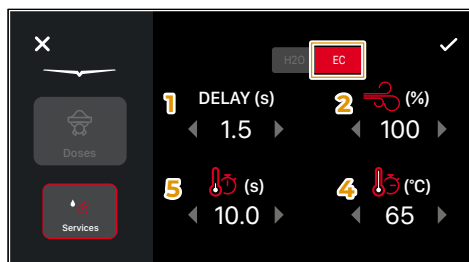
Pour confirmer, appuyez sur ✓.

## Services - EasyCream (optionnel)



Dans le menu **A** sélectionnez **EC** et réglez:

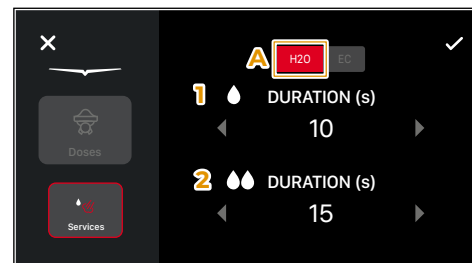
- 1 Temps de retard de l'air (s)
- 2 Flux d'air (%)
- 3 Température initiale de l'air (°C)
- 4 Température finale de l'air (°C)



- 5 Temps de distribution (s)

Pour confirmer, appuyez sur ✓.

## Services - Eau chaude

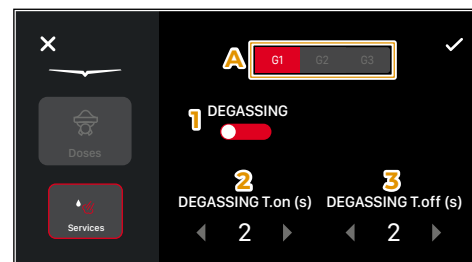


Dans le menu **A**, sélectionnez **H2O** et réglez:

- 1 Temps de distribution de la touche 1 (s)
- 2 Temps de distribution de la touche 2 (s)

Pour confirmer, appuyez sur ✓.

## Pré-infusion

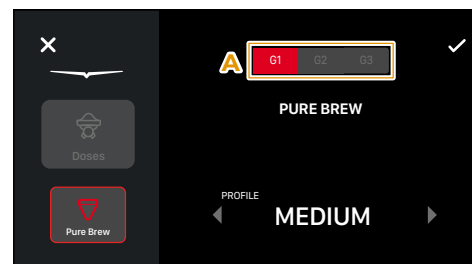


Dans le menu **A**, sélectionner le groupe (G1, G2, G3) et activer la fonction de **Degassing** via le sélecteur **1**. Si activée, il est possible de régler:

- 2 Temps d'infusion actif
- 3 Temps d'infusion inactif

Pour confirmer, appuyez sur ✓.

## PURE BREW (GRAV. / VOL.)

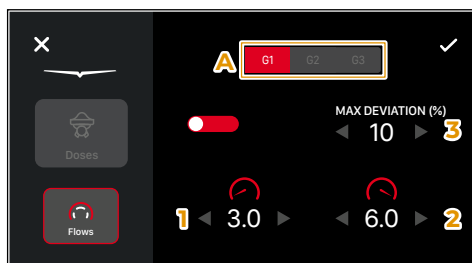


Dans le menu **A**, sélectionnez le groupe (G1, G2, G3) et réglez le profil **PURE BREW**:

- Light;
- Medium;
- Dark.

Pour confirmer, appuyez sur ✓.

## Débits (GRAV. / VOL.)



Dans le menu **A**, sélectionnez le groupe (G1, G2, G3) où activer la fonction **DÉBITS** et régler:

- 1 Débit minimal (ml/s)
- 2 Débit maximal (ml/s)
- 3 Déviation maximale (%)

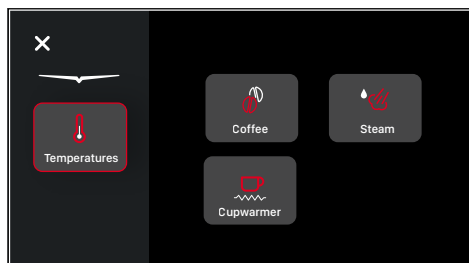
Pour confirmer, appuyez sur ✓.



La barre **B** indique le débit pendant la distribution.

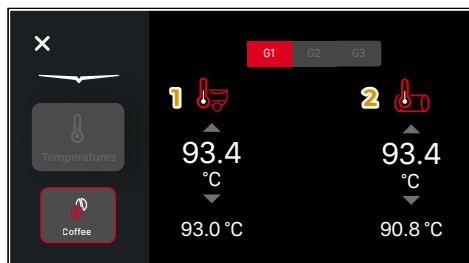
## TEMPÉRATURES

Dans ce menu, il est possible d'accéder aux réglages des températures.



- Coffee Chaudières et groupes de café
- Cupwarmer Chauffe tasse
- Steam Chaudière à vapeur

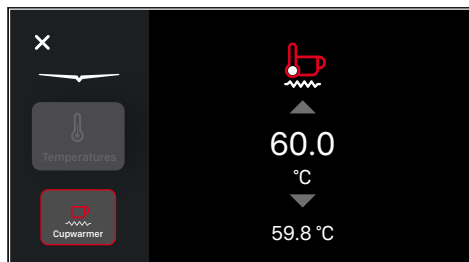
## Températures de chaudière et des groupes café



Choisir le groupe de café à régler:

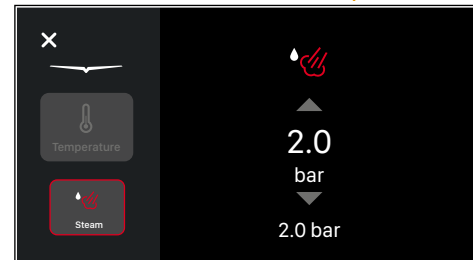
- 1 Température de l'élément chauffant du groupe café
- 2 Température de la chaudière café

## Température chauffe-tasses



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

## Pression chaudière vapeur

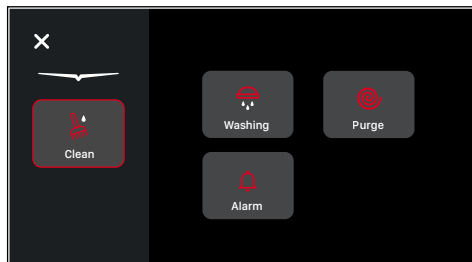


Cette page vous permet de régler la température de distribution de la vapeur.

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	114,0	237,2
0,75	115,0	239,0
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118,0	244,4
1,00	119,0	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121,0	249,8
1,20	122,0	251,6
1,25	122,5	252,5
1,30	123,0	235,4
1,35	124,0	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125,0	257,0
1,50	126,0	258,8
1,55	126,5	259,7
1,60	127,0	260,6

## NETTOYAGE

Dans ce menu, il est possible d'accéder aux réglages des cycles de lavage.

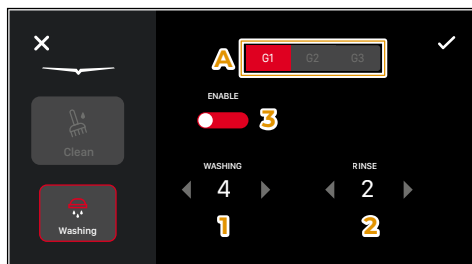


Washing Lavage

Purge Purge automatique

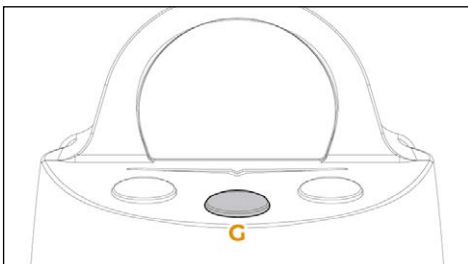
Alarm Alarme

## Lavage



Dans le menu **A**, sélectionnez le groupe (G1, G2, G3) et réglez:

- 1 Nombre de cycles de lavage
- 2 Nombre de cycles de rinçage



Pour démarrer le cycle de lavage, activez-le en appuyant sur **3** ou, s'il est déjà activé, appuyez sur la touche de dosage continu **G** du distributeur, qui commencera à clignoter. Appuyez à nouveau sur cette touche pour

démarrer la phase de rinçage.

**Chaque cycle de lavage/rinçage dure au total 20 secondes, réparties en 10 secondes de distribution et 10 secondes de pause.**

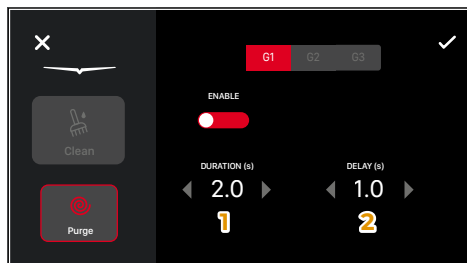
Une fois que le cycle de lavage a été démarré, un compte à rebours s'affiche sur l'écran du groupe.

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

Pour confirmer, appuyez sur ✓.

## Purge

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

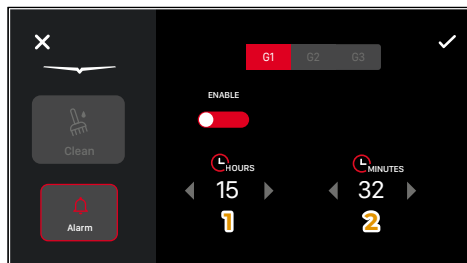


Choisir le groupe dans la purge automatique doit être activée et régler:

- 1 La durée de purge après la distribution
- 2 Le retard de purge après la distributio

## Alarme

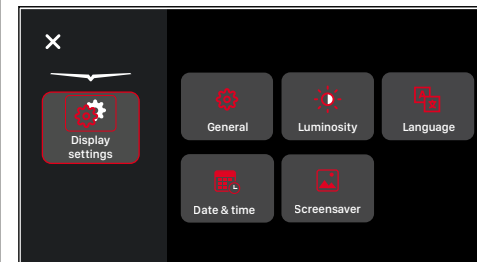
Cette fonction vous permet d'activer et de régler l'alarme quotidienne pour le cycle de lavage de la machine.



- 1 Régler l'heure de l'alarme
- 2 Régler les minutes de l'alarme

## RÉGLAGES AFFICHEUR

Ce menu permet d'accéder aux réglages de l'afficheur de la machine.



General Réglages généraux

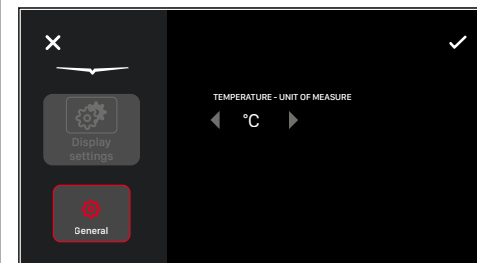
Luminosity Luminosité

Language Langue

Date & time Date et heure

Screensaver Écran de veille

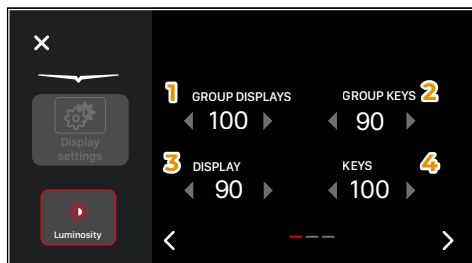
## Réglages généraux



Permet de sélectionner l'unité de mesure de la température visible sur l'écran:

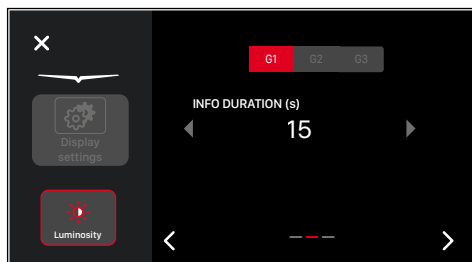
- Degrés Celsius (°C);
- Degrés Fahrenheit (°F).

## Luminosité

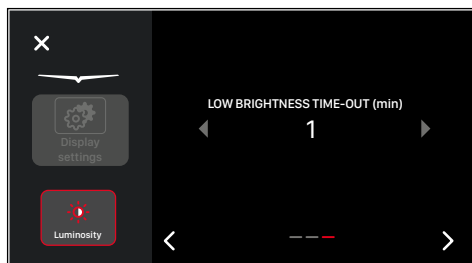


Sur la première page, permet de régler la luminosité de l'écran:

- 1 Affichage du groupe
- 2 Boutons de groupe
- 3 Écran tactile
- 4 Boutons principaux

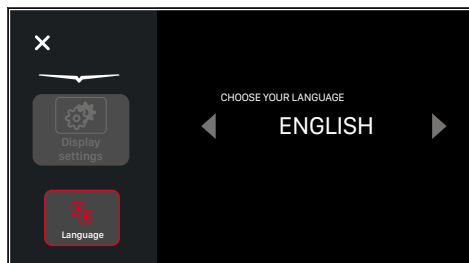


Sur la deuxième page, sélectionnez le groupe et réglez le nombre de secondes pendant lesquelles le groupe de temps de distribution concerné restera affiché. La durée maximale pouvant être réglée est de 250 secondes, après quoi elle devient permanente.



La troisième page permet de régler le temps (en minutes) d'inactivité de la machine après lequel la luminosité de l'écran est réduite.

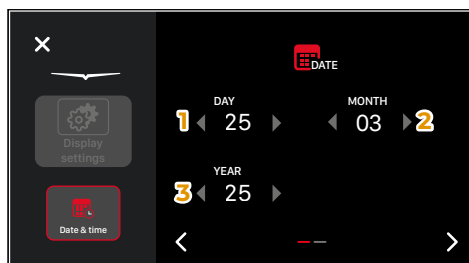
## Langue



Permet de définir la langue de l'écran.

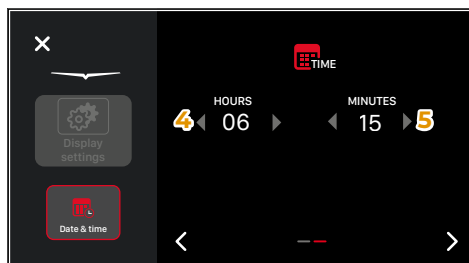
- Italien;
- Anglais;
- Français;
- Allemand;
- Espagnol;
- Russe;
- Chinois.

## Date et heure



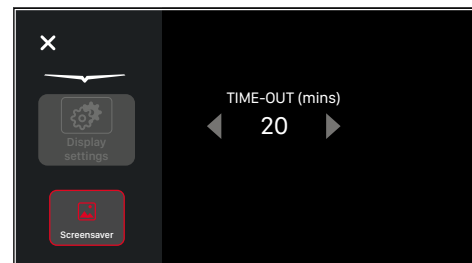
La date et l'heure visibles sur l'écran peuvent être réglées:

- 1 Jour
- 2 Mois
- 3 Année



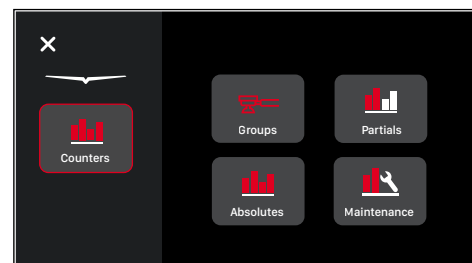
- 4 Heure
- 5 Minutes

## Écran de veille



Permet de définir la durée (en minutes) pendant laquelle la machine n'est pas utilisée et après laquelle l'écran de veille apparaît à l'écran.

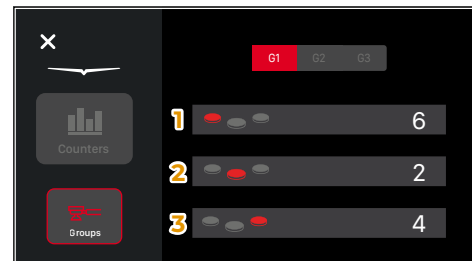
## COMPTEURS



Ce menu permet d'afficher les compteurs:

-  Groups
-  Partiels
-  Absolutes
-  Entretien

## Compteurs groupes

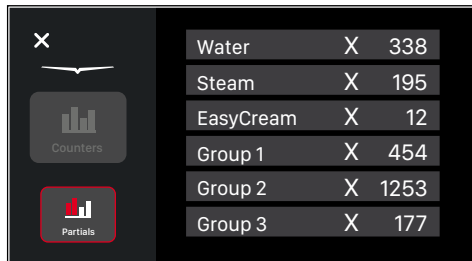


Cette page affiche le compteur des doses de

café distribuées pour chaque groupe.

- 1 Dose single
- 2 Dose continue
- 3 Dose double

## Compteurs partiels

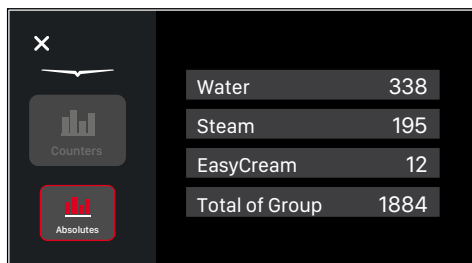


Cette page affiche les compteurs partiels pour la distribution de:

- Eau;
- Vapeur;
- EasyCream (optionnel);
- Groupe de café 1;
- Groupe de café 2;
- Groupe de café 3 (si présent).

**Appuyez sur "X" pendant 5 secondes pour remettre à zéro le compteur correspondant.**

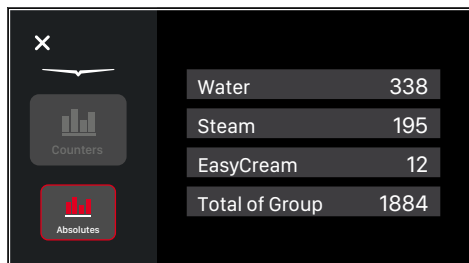
## Compteurs absolus



Cette page affiche le total des compteurs pour la distribution de:

- Eau;
- Vapeur;
- EasyCream (optionnel);
- Total des groupes café.

## Compteur entretien

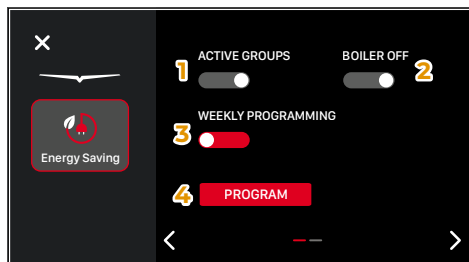


Cette page affiche les compteurs de maintenance.

- Nombre de cycles depuis le dernier entretien;
- Total des cycles de maintenance.

## ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

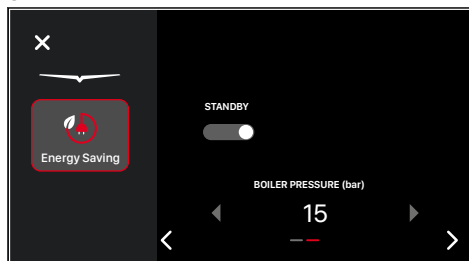
Il permet de gérer de manière écologique la consommation de la machine, en programmant pour chaque jour la mise en marche et l'arrêt automatiques de la machine.



Sur la première page, est possible activer ou désactiver:

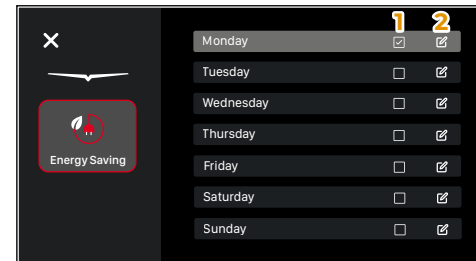
- 1 Groupes actifs
- 2 Arrêt de la chaudière
- 3 Programmation hebdomadaire

Après avoir activé la **PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE**, appuyer sur la touche **"PROGRAMME"** 4 pour commencer la programmation.



Sur la deuxième page, est possible activer ou désactiver la fonction **VEILLE** et, si est activée, de régler la pression de la chaudière pendant la phase **VEILLE**.

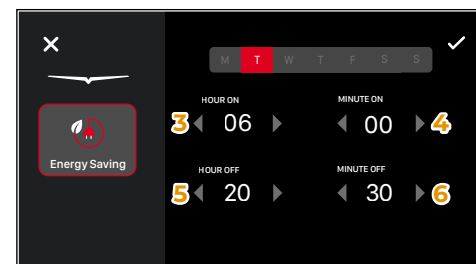
## Programmation hebdomadaire



Cette page liste les jours de la semaine et vous permet de:

- 1 Activez ou désactivez la gestion de l'alimentation pour le jour choisi.
- 2 Modifiez les paramètres de gestion de l'alimentation pour le jour choisi.

La page des paramètres de programmation hebdomadaire affiche le jour sélectionné en haut et permet sa sélection rapide en appuyant sur la lettre souhaitée ou en utilisant les flèches en bas.



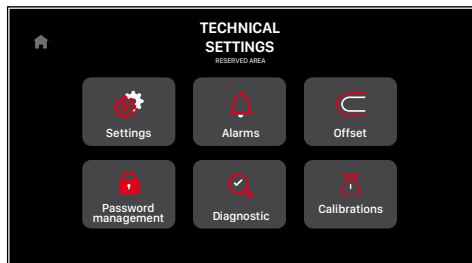
Il vous permet également de définir

- 1 Heure de mise en marche
- 2 Minute de mise en marche
- 3 Heure d'extinction
- 4 Minute d'arrêt

Pour confirmer, appuyez sur ✓.

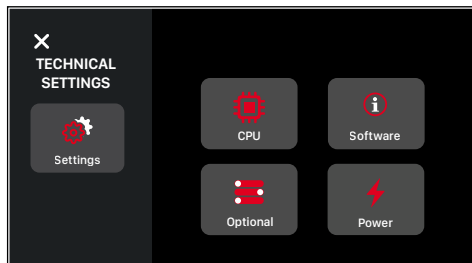
# P PROGRAMMATION AVANCÉE (Zone Réservée)

Cette section de l'écran permet de régler des paramètres sensibles qui, s'ils sont mal réglés, peuvent entraîner un mal fonctionnement de la machine. Par conséquent, le mot de passe du technicien doit être saisi pour accéder à cette section (voir section "GESTION MOT DE PASSE").



- Programmations
- Alarmes
- Compensation (Offset)
- Gestion des mots de passe
- Diagnostique
- Calibrages

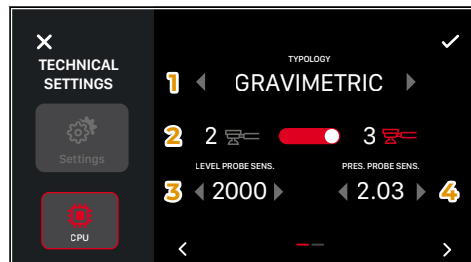
## PROGRAMMATIONS



- Unité de contrôle (CPU)

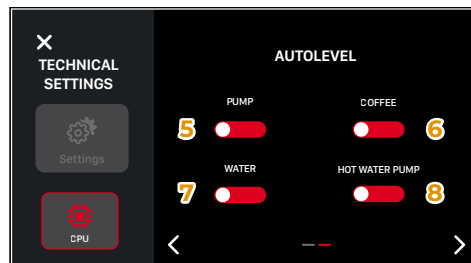
- Software
- Optionnel
- Power (Gestion de la puissance)

## Unité de contrôle (CPU)



La première page permet de configurer:

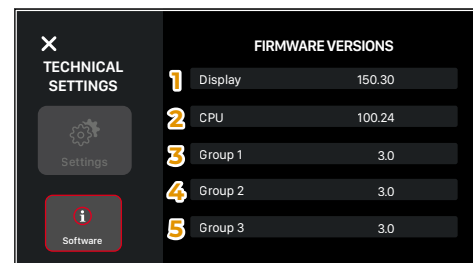
- 1 Type de machine
  - Volumétrique;
  - Gravimétrique;
  - Basique (Core).
- 2 Nombre de groupes de café
- 3 Sensibilité de la sonde de niveau
- 4 Sensibilité de la sonde de pression



La deuxième page permet de choisir quand activer la fonction de niveau automatique

- 5 Avec pompe
- 6 Avec distribution de café
- 7 Avec de l'eau
- 8 Avec eau chaude et pompe

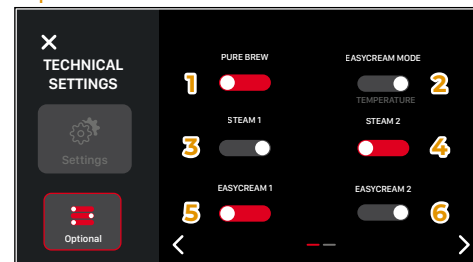
## Software



Ce menu affiche des informations sur les softwares installés sur les cartes électroniques:

- 1 CPU
- 2 Écran tactile
- 3 Ecran de groupe café 1 (GRAV. / VOL.)
- 4 Ecran de groupe café 2 (GRAV. / VOL.)
- 5 Ecran de groupe café 3 (GRAV. / VOL.)

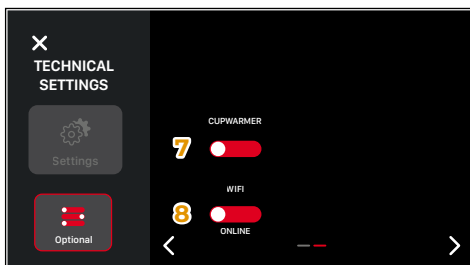
## Optionnel



Sur la première page:

- 1 PureBrew (GRAV. / VOL.)
- 2 Mode de fonctionnement d'EasyCream (visible si EasyCream 1-2 est activé)
  - Activé: temps;
  - Désactivé: température.
- 3 Buse vapeur 1
- 4 Buse vapeur 2
- 5 Buse EasyCream 1
- 6 Buse EasyCream 2

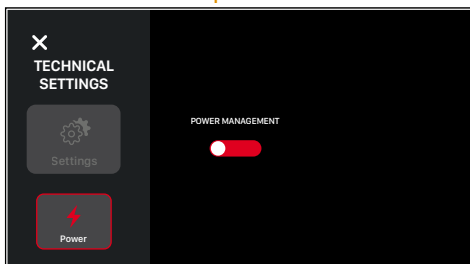




La deuxième page permet d'activer ou de désactiver la fonction:

- 7 Chauffe-tasses
- 8 WiFi

## Gestion de la puissance



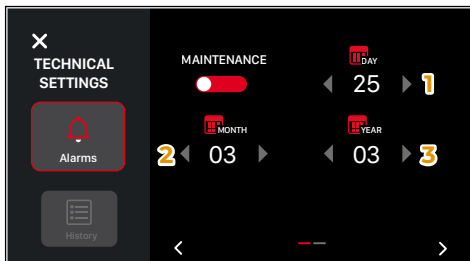
Active ou désactive la réduction de puissance pour optimiser les économies d'énergie.

## ALARMES

### Alarme d'entretien

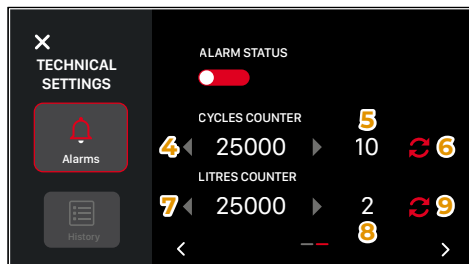
Dans cette section, on peut accéder au menu Alarmes, où se trouvent:

- Alarme d'entretien;
- Historique des alarmes.



Il est possible d'activer l'alarme de maintenance en fonction de la date et de régler sa date d'activation.

- 1 Jour
- 2 Mois
- 3 Année



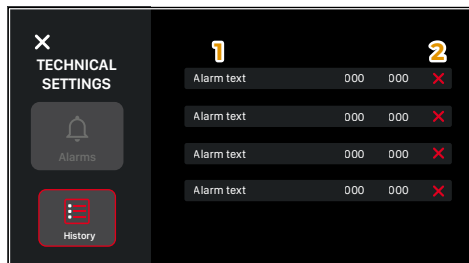
Ou activez l'alarme de maintenance basée sur les cycles de distribution et définissez le nombre maximum de cycles de distribution qui, lorsqu'il est atteint, déclenche l'alarme.

- 4 Compteur de cycles de distribution
- 5 Cycles actuels
- 6 Remise à zéro du compteur de cycles
- 7 Compteur de litres de distribution
- 8 Litres actuels
- 9 Remise à zéro du compteur de litres

**Après l'entretien de la machine, remettez le compteur de cycles à zéro.**

### Historique alarmes

Affiche la liste des alarmes qui se produisent pendant le fonctionnement de la machine.

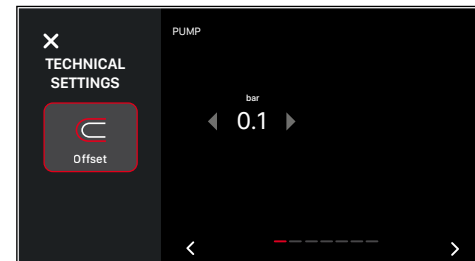


- 1 Liste des alarmes
- 2 Remise à zéro de l'alarme

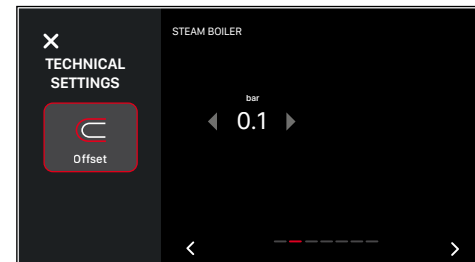
**Après avoir résolu le problème, remettez l'alarme à zéro en appuyant sur l'icône d'alarme.**

## COMPENSATION (OFFSET)

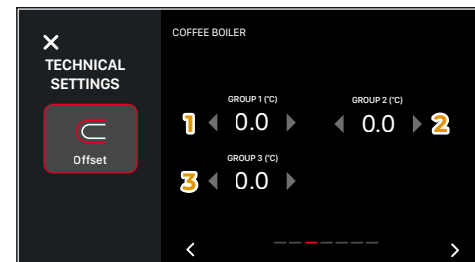
Offset indique la différence entre une valeur mesurée et une valeur de référence. Les sondes de température peuvent différer légèrement d'un thermomètre externe.



Sur la première page, vous pouvez régler l'offset de la pompe de charge (bar).

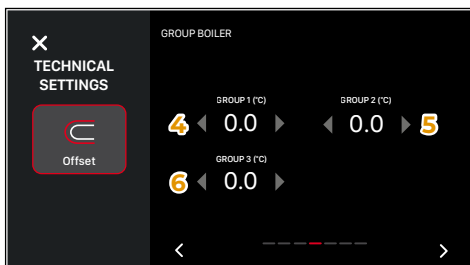


Sur la deuxième page, il est possible de régler l'offset pour la chaudière à vapeur (bar).



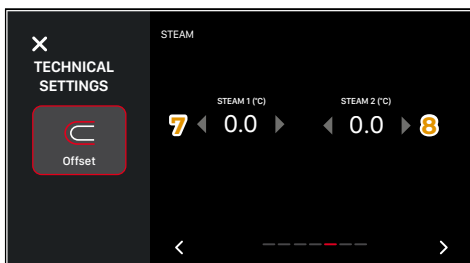
Sur la troisième page, il est possible de régler l'offset pour les chaudières à café (°C):

- 1 Chaudière groupe café 1
- 2 Chaudière groupe café 2
- 3 Chaudière groupe café 3 (si présent)



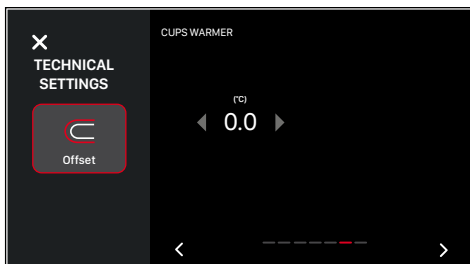
Sur la quatrième page, il est possible de régler l'offset pour les chauffe-groupe de café (°C):

- 4 Chauffe-groupe café 1
- 5 Chauffe-groupe café 2
- 6 Chauffe-groupe café 3 (si présent)

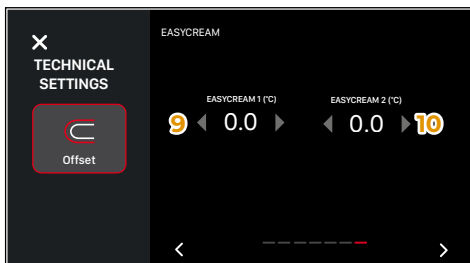


Sur la cinquième page, il est possible de régler l'offset pour les lances à vapeur (°C):

- 7 Lance à vapeur gauche
- 8 Lance à vapeur droite



Sur la sixième page, il est possible de régler l'offset du chauffe-tasses (°C).



Sur la septième page, il est possible de ré-

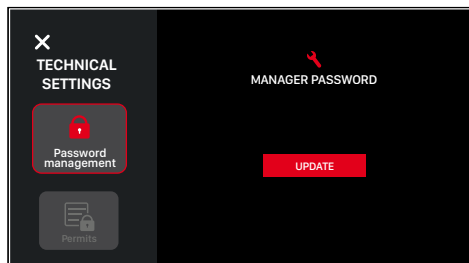
gler l'offset pour les lances vapeur Easy-Cream (optionnel) (°C):

- 9 Lance à vapeur EasyCream gauche
- 10 Lance à vapeur EasyCream droite

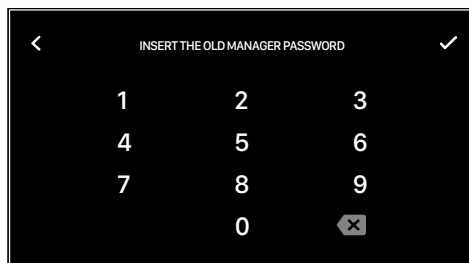
## GESTION MOT DE PASSE

Ce menu permet d'accéder à:

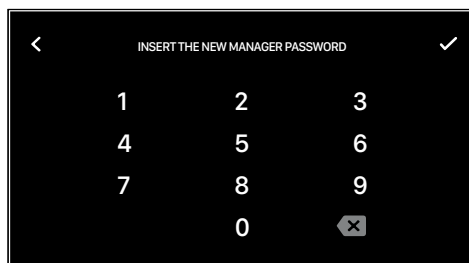
- Changer mot de passe;
- Gestion privilèges.



- 1 Appuyez sur "**UPDATE**" pour procéder à la modification.

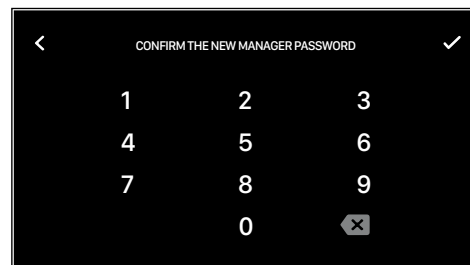


- 2 En cas de premier accès au changement, le mot de passe par défaut est 1111. Sinon, saisissez le mot de passe actuel.

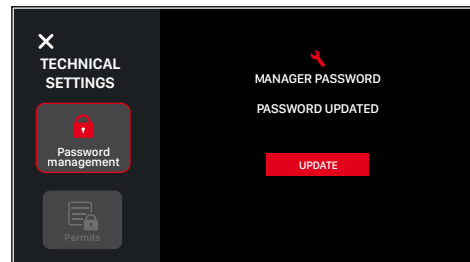


- 3 Saisissez le nouveau mot de passe et appuyez sur ✓ pour continuer.

**Si le mot de passe saisi est incorrect, la procédure ne peut pas être achevée.**



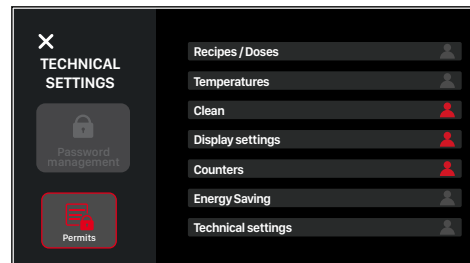
- 4 Saisissez encore une fois le nouveau mot de passe pour le confirmer et appuyez sur ✓.



- 5 Le nouveau mot de passe est enregistré.

## Gestion privilèges

Cette page permet de choisir à quelle personne (utilisateur ou technicien) attribuer les droits d'accès aux fonctions.



Appuyez sur l'icône:

- = non activé;
- = activé.

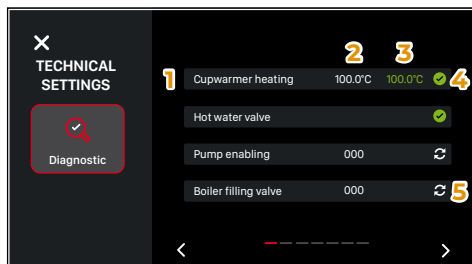
**Si l'utilisateur tente d'accéder à une fonction à laquelle il n'est pas autorisé, il sera invité à saisir le mot de passe.**



## DIAGNOSTIC

Ce menu permet de vérifier l'état de fonctionnement des éléments individuels de la machine.

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



- 1 Liste des composants
- 2 Valeur réglée
- 3 Valeur détectée
- 4 Composant testé avec succès
- 5 Démarrage du test

## Liste des composants de diagnostic

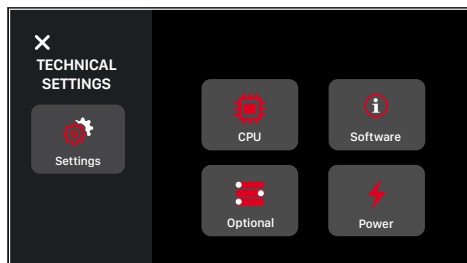
Les composants qui peuvent être testés dans le menu de diagnostic sont listés ci-dessous.

**Ces composants peuvent varier en fonction de la version de la machine et des options installées.**

- Chauffe-tasses chauffage;
- Vanne d'eau chaude;
- Activation de la pompe;
- Vanne de remplissage de la chaudière;
- Chauffage de la chaudière SSR1;
- Chauffage de la chaudière SSR2;
- Chauffage de la chaudière SSR3;
- Vanne à vapeur 1-1;
- Vanne à vapeur 1-2;
- Vanne d'air 1;
- Vanne du compresseur 1;
- Vanne à vapeur 2-1;
- Vanne à vapeur 2-2;
- Vanne d'air 2;
- Vanne du compresseur 2;

- Purge de la chaudière;
- Soupape de sécurité;
- Vanne groupe 1;
- Chaudière groupe 1;
- Chauffage groupe 1;
- Vanne groupe 2;
- Chaudière groupe 2;
- Chauffage groupe 2;
- Vanne groupe 3;
- Chaudière groupe 3;
- Chauffage groupe 3

## CALIBRAGES

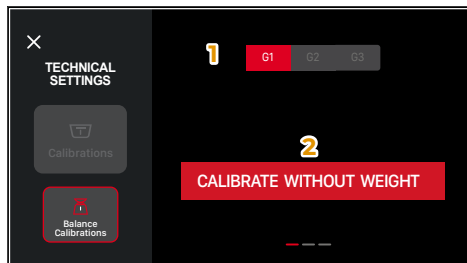


Dans ce menu, il est possible d'accéder aux calibrations de:

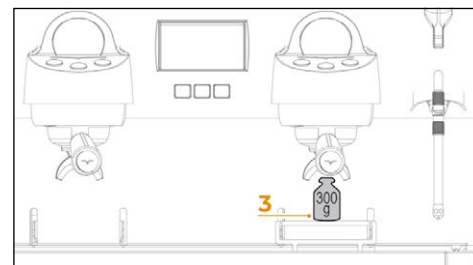
- Balance (GRAV.)
- Pommeau vapeur

## Calibrage balance

Dans ce menu, il est possible de choisir un groupe café et d'aligner le poids des doses distribuées par la machine avec la dose mesurée par une balance externe, afin de calibrer le poids final de manière optimale.

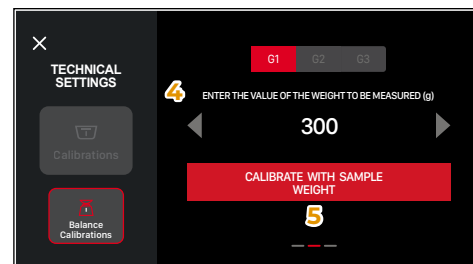


- 1 Définissez le groupe pour lequel vous souhaitez effectuer le calibrage.
- 2 Appuyez pour calibrer la balance sans poids.

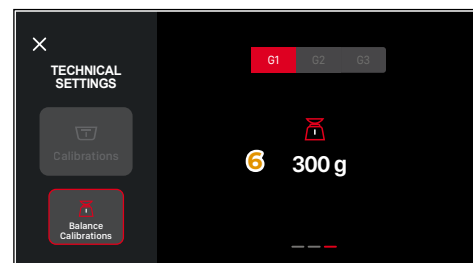


- 3 Placez un poids de calibrage sur la balance du groupe sélectionné.

**Il est recommandé d'utiliser un poids de 300g, mais pas plus de 500g.**

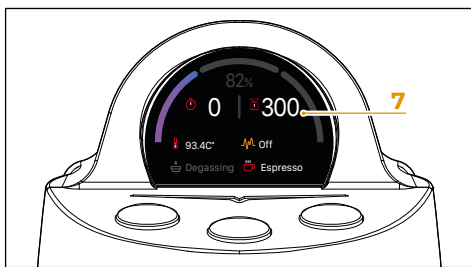


- 4 Sélectionnez la valeur du poids sur la balance.
- 5 Appuyez pour calibrer la balance avec le poids.



- 6 Il indique que le calibrage de la balance est terminé.

# NETTOYAGE



- 7 Une fois l'étalonnage terminé, remettez le poids sur la balance et vérifiez que le poids affiché à l'écran est identique au poids mesuré.

## Calibrage pommeau vapeur

Dans ce menu, il est possible de choisir un pommeau de vapeur droit ou gauche selon la configuration et de calibrer chaque position des pommeau:

- Repos;
- Nettoyage;
- Puissance moyenne;
- Puissance maximale.



Placez physiquement le pommeau dans la position indiquée sur l'écran et appuyez sur **A** pour calibrer la position.

Après confirmation de chaque phase, l'icône **B** apparaît.

Éléments à nettoyer	Après l'utilisation	Journalière	Hebdomadaire
Lance vapeur	✓	✓	
Filtre et porte-filtre	✓	✓	
Carrosserie de la machine		✓	
Grille porte-tasses		✓	
Bac des liquides		✓	
Douchette de groupe café		✓	
Joint de groupe café		✓	
Groupe café			✓



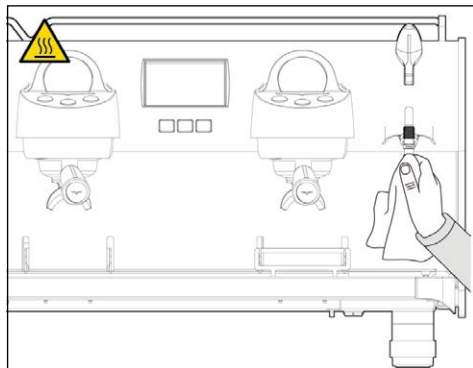
**A l'exception du nettoyage du groupe de distribution (mis en évidence sur le tableau ci-dessous), tout nettoyage doit être effectué dans un état d'énergie zéro (fiche débranchée du réseau) et avec les parties chaudes à température ambiante.**



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

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

## NETTOYAGE LANCE VAPEUR

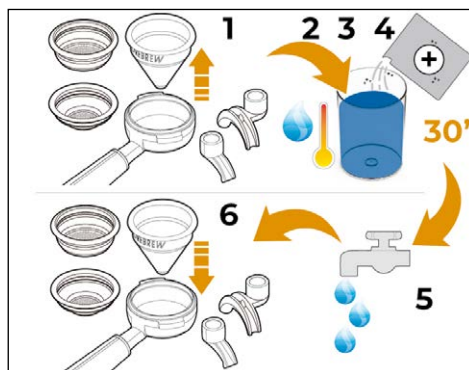


Purger la lance vapeur de tout résidu et la nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau chaude et/ou de détergent neutre.

Si certaines buses restent bouchées après la purge, utiliser un trombone pour les déboucher.

## NETTOYAGE FILTRES ET PORTE-FILTRE

Après utilisation, videz toujours le filtre conique du café utilisé à l'intérieur.



À la fin de la journée:

- 1 Retirer les filtres des porte-filtres correspondants.



**Pour enlever le filtre conique Pure-Brew, faites levier sur le cône en haut du porte-filtre.**



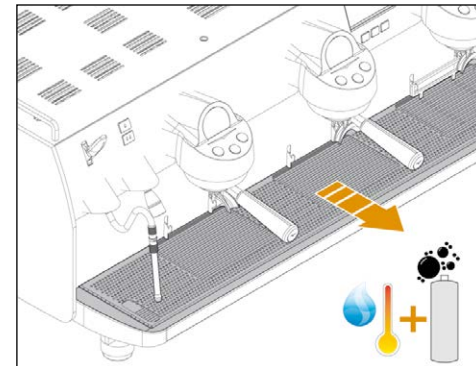
**Ne retirez pas le filtre conique du porte-filtre en le pressant sur le plan de travail, car il peut s'endommager.**

- 2 Mettre la dose recommandée par le fabricant du détergent en poudre spécifique dans un récipient avec de l'eau chaude;
- 3 Immerger les filtres et le porte-filtre (attention à ne pas immerger également la poignée) dans le récipient;
- 4 Attendre 30 minutes;
- 5 Rincer abondamment à l'eau courante; si nécessaire, nettoyer le filtre avec une brosse.
- 6 Insérer le filtre dans le porte-filtre.

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

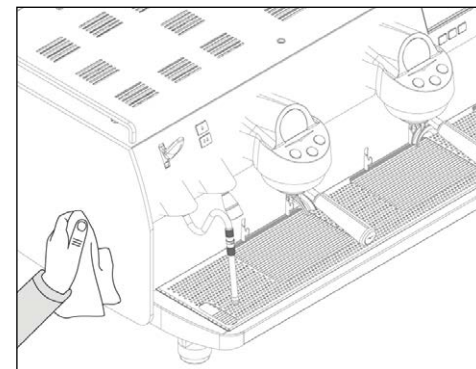
## NETTOYAGE CARROSSERIE

### Nettoyage zone de travail



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

### Nettoyage carène et écran

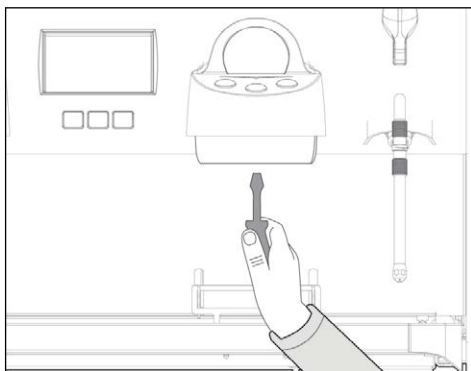


Pour nettoyer toute la carrosserie extérieure, utiliser un chiffon doux humidifié d'eau tiède.

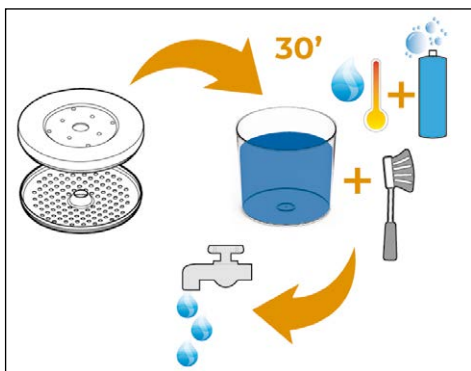
**Nettoyez l'écran lorsque la machine est éteinte et évitez de laisser l'écran mouillé ou humide.**

**Ne jamais utiliser aucun type de solvants, de produits à base de chlore et/ou de produits abrasifs.**

## NETTOYAGE DOUCHETTE DU GROUPE



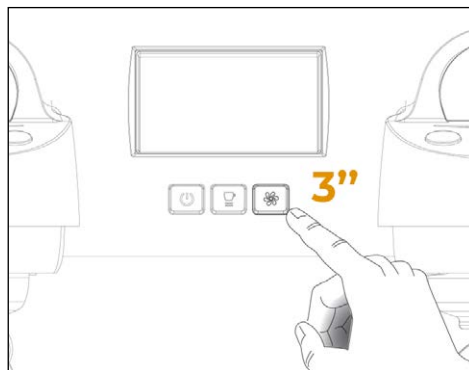
- 1 Dévisser la vis située au centre du diffuseur et de la douchette. La vis, le diffuseur et la douchette tomberont automatiquement.
- 2 Retirer le joint du groupe. Si nécessaire, utiliser un tournevis en prenant soin de ne pas l'endommager.



- 3 Mettre le tout dans un récipient avec de l'eau chaude et un détergent spécifique pendant environ 30 minutes.
- 4 Brosser la douchette et le diffuseur.
- 5 Rincer le tout abondamment à l'eau courante.
- 6 Restaurer tout sur la machine en procédant dans l'ordre inverse pour reprendre le fonctionnement normal.

## NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION

Effectuer le lavage au moins une fois par jour.



Avec la machine allumée (ON), un groupe de café peut être nettoyé en appuyant sur le bouton de nettoyage pendant 3 secondes.

Le bouton de dose continue de chaque groupe commence à clignoter. Si vous appuyez sur cette touche, le lavage commence pour ce groupe.

- 1 Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre.
- 2 Insérer la dose recommandée par le fabricant du détergent en poudre spécifique dans le filtre aveugle.
- 3 Remettre le porte-filtre dans le groupe café.
- 4 Appuyer la touche dose continue d'un groupe pour démarrer le cycle de nettoyage.
- 5 À la fin du cycle de nettoyage, la touche dose continue du groupe en question recommence à clignoter pour permettre le démarrage du cycle de rinçage.
- 6 Retirez le détergent du filtre et appuyer la touche dose continue pour démarrer le rinçage du groupe.
- 7 Au terme, remettez la machine en fonctionnement normal.

**Lorsque le cycle de nettoyage automatique est démarré, il ne peut pas être interrompu avant sa fin.**

**Si la machine est arrêtée avant la fin du cycle, elle reprend automatiquement le cycle de rinçage lorsqu'elle est remise en marche.**

# ENTRETIEN

En cas de maintenance, éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur OFF et débrancher le cordon d'alimentation.

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

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

Si la machine a été utilisée pendant une courte période, attendre qu'elle refroidisse avant d'y effectuer tout type d'intervention.

La maintenance comprend le remplacement annuel du groupe de douche et le joint.

**Pour ce faire, contactez votre technicien qualifié.**

**Le non respect de ces conditions signifie automatiquement la déchéance de la garantie.**

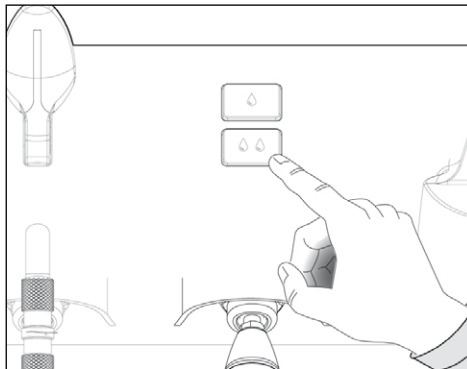
**Pour toute intervention sur la machine, contactez le revendeur où vous avez acheté le produit.**

Si la machine doit être expédiée:

- Vider le réservoir d'eau.
- Éteindre la machine.
- Utiliser l'emballage d'origine.
- Communiquer vos contacts ou les placer dans la boîte.

## CHANGER L'EAU DE LA CHAUDIÈRE

**Il est nécessaire de changer l'eau de la chaudière quotidiennement à la fin de son utilisation, afin de toujours disposer d'une eau de la meilleure qualité possible.**



Il suffit d'appuyer sur le bouton d'eau chaude à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'au moins un tiers du total des litres contenus dans la chaudière ait été extrait.

**Au début de chaque journée d'activité et en tout cas s'il y a des pauses de plus de 8 heures, il est nécessaire de changer 100% de l'eau contenue dans les circuits en utilisant les distributeurs fournis.**

# SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Vorschriften sorgfältig durch, da sie wichtige Sicherheitshinweise für die Installation, Verwendung und Reinigung der Maschine enthalten. Diese Betriebsanleitung ist ein integraler Bestandteil der Maschine und wird dem Benutzer ausgehändigt.

Diese Anleitung sorgfältig aufbewahren, um sie jederzeit nachschlagen zu können.

Die Maschine darf nur für die in diesem Handbuch beschriebene Verwendung eingesetzt werden. Vor der Verwendung der Maschine die Betriebsanleitung oder zumindest diese Sicherheitsvorschriften und die Einstellung gut lesen und vollständig verstehen.

Die Maschine kann nur mit Kaffeebohnen verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Bei längerer Lagerung bei Temperaturen unter 2°C muss der Hydraulikkreis der Maschine entleert werden, damit er nicht einfriert. Schalten Sie die Maschine, falls sie eingefroren ist, nicht ein, bevor Sie sie nicht mindestens 1 Stunde lang an einem Ort mit einer geeigneten Umgebungstemperatur ruhen lassen haben.

Nach dem Auspacken sicherstellen, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall auf die

Verwendung des Geräts verzichten und qualifiziertes Fachpersonal hinzuziehen. Die Verpackungselemente (Plastikbeutel, Styropor-teile, Nägel usw.) nicht in der Reichweite von Kindern liegen lassen, das sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen. Nicht in der Umwelt freisetzen.

Das Gerät darf nur in Räumen aufgestellt werden, in denen die Bedienung und Wartung ausschließlich durch geschultes Personal erfolgt.

Der Zugang zu den Servicebereichen ist auf Personen beschränkt, die über praktische Kenntnisse und Erfahrungen mit dem Gerät verfügen, insbesondere im Hinblick auf Sicherheit und Hygiene.

Die Maschine muss auf einer horizontalen Ebene in einer Höhe von mindestens 900 mm über dem Boden aufgestellt werden.

Die Betriebstemperatur muss zwischen +5 und +25°C liegen.

Die Maschine darf nicht an Orten aufgestellt werden, an denen Wasserstrahlen verwendet werden können.

Um die Belüftung des Geräts zu erleichtern, stellen Sie den Belüftungsteil der Maschine 15 cm von Wänden oder anderen Maschinen entfernt auf.

Der gemessene Schalldruckpegel A liegt unter 70dB.

Vor der Installation, Wartung, Entladung und Einstellung muss der qualifizierte Techniker die richtige persönliche Schutzausrüstung (PSA) wie Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen.

Das CE-Schild mit den technischen Daten ist unter der Maschine sichtbar. Bevor Sie das



Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild mit denen der entsprechenden elektrischen und hydraulischen Systeme übereinstimmen.

Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den geltenden Bundes-, Landes- und Regionalvorschriften für Hydrauliksysteme mit Hochwasserschutz installiert werden. Aus diesem Grund müssen die Hydraulikan schlüsse von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden.

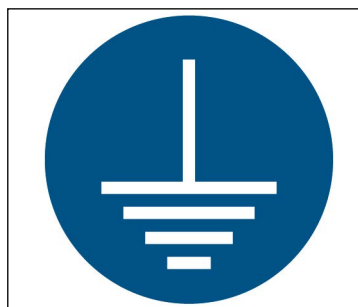
Für die Installation der Maschine müssen die mit der Vorrichtung mitgelieferten Komponenten und Materialien verwendet werden. Sollte die Verwendung anderer Bauteile notwendig sein, so muss der Installationstechniker deren Eignung für die Verwendung im Kontakt mit Wasser prüfen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Die Espressomaschine muss unter Beachtung der jeweils geltenden Vorschriften für die Wasserversorgung installiert werden. Der Wasseranschluss muss von einem zugelassenen Fachtechniker ausgeführt werden. Verwenden Sie beim Anschluss an das Wasserleitungsnetz immer ein neues Rohr, alte Rohre dürfen nicht verwendet werden.

Das Gerät muss mit Wasser versorgt werden, das entsprechend den am Installationsort geltenden einschlägigen Bestimmungen für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Der Installationstechniker muss beim Inhaber / Betreiber der Anlage die Bestätigung einholen, dass das Wasser die genannten Voraussetzungen erfüllt.

Der Druck des Wassernetzes muss mindestens 0,2 MPa (2 bar) betragen, und der maximale Druck darf für den ordnungsgemäßen

Betrieb der Maschine 0,65 MPa (6,5 bar) nicht überschreiten.

Wenn die Maschine an das Wasserversorgungsnetz angeschlossen ist, muss der Mindestdruck nur für die Länder Dänemark, Norwegen, Schweden und Finnland 0,2 MPa (2 bar) betragen, und der maximale Druck darf 1,0 MPa (10 bar) nicht überschreiten. Bei Überschreitung des maximalen Drucks von 1,0 MPa (10 bar) des Wassernetzes muss vor der Maschine ein Druckminderer angeschlossen werden, damit die Maschine ordnungsgemäß funktioniert.



Zur elektrischen Sicherheit dieses Geräts ist das Vorhandensein einer Erdungsanlage erforderlich. Es muss durch einen zugelassenen Elektriker geprüft werden, dass

die Stromleistung der Anlage für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend ist. Die Garantie erlischt, wenn die Eigenschaften des Netzteils nicht mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

Bei der Installation muss der zugelassene Elektriker einen allpoligen Schalter gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften mit Kontaktöffnungsabstand zur Verfügung stellen, der eine vollständige Abschaltung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht und gemäß den Verdrahtungsvorschriften in das Stromversorgungssystem eingebaut werden muss.

Für den australischen und neuseeländischen

Markt wird die Trennvorrichtung gemäß AS/NZS 3000 in die feste Verkabelung eingebaut. Der zugelassene Elektriker muss auch sicherstellen, dass der Kabelquerschnitt des Systems für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.

Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und Kabelverlängerungen ist untersagt. Sofern dies unbedingt notwendig sein sollte, muss ein zugelassener Elektriker zugezogen werden. Bei der Installation in Küchen schließen Sie den Potenzialausgleichsleiter an die mit dem Symbol  $\nabla$  gekennzeichnete Klemme an der Maschine an.

Es wird empfohlen, einen Netzwerk-Differenzialschalter mit einem Nenndifferenzstrom von nicht mehr als 30 mA zu installieren.

Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, müssen bei der Verwendung der Maschine einige Grundregeln beachtet werden, insbesondere:

- Das Gerät keinesfalls mit nassen Händen oder bei nassen Füßen anfassen;
- Das Gerät nicht barfuß benutzen.
- In Badezimmern oder Duschräumen keine Verlängerungskabel verwenden;
- Stromkabel nicht ziehen, um das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen;
- Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen ausgesetzt werden (Regen, Sonne usw.);
- Das Gerät darf nicht von Kindern wie oben angegeben oder von nicht autorisiertem Personal verwendet werden, das die Informationen in diesem Handbuch nicht gelesen und verstanden hat.

Um Überhitzungen zu vermeiden, ist es empfehlenswert, das Stromkabel komplett ab-

zurollen. Die Belüftungs- und Dissipationsgitter insbesondere des Tassenwärmers dürfen nicht verstopfen.

Das Stromkabel dieses Gerätes darf vom Verbraucher selbst nicht ersetzt werden. Im Schadensfall das Geräts abschalten und das Kabel ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal austauschen lassen.

Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, darf es nur von einer autorisierten Servicestelle oder vom Hersteller ausgetauscht werden.

Befolgen Sie bei Reinigungsarbeiten nur die Anweisungen in dieser Anleitung.

Nachdem das Spülen der Maschine begonnen hat, darf dieser Vorgang nicht unterbrochen werden, da sonst Reinigungsmittelrückstände in die Brühgruppe zurückbleiben könnten.

Bei Störungen oder mangelhaftem Betrieb, das Gerät ausschalten. Es ist strikt untersagt, Arbeiten jeglicher Art am Gerät vorzunehmen. Dazu darf ausschließlich qualifiziertes Fachpersonal herangezogen werden. Eventuelle Reparaturen des Geräts dürfen ausschließlich vom Hersteller oder dessen zugelassenen Kundendienststellen unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen vorgenommen werden. Die mangelnde Einhaltung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.

Der autorisierte Techniker muss den Schalter der Maschine ausschalten und ausstecken, bevor er Wartungsarbeiten durchführt.

Trennen Sie im Brandfall die Maschine mit dem Hauptschalter von der Stromversorgung. Es ist strengstens verboten, das Feuer mit Wasser zu löschen, wenn das Gerät elektrisch betrieben wird.



Wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird, schließen Sie den Wassereinlasshahn.

## HAFTUNGS AUSSCHLUSS

Der Hersteller **Simonelli Group** kann nicht für entstandene Schäden, Unfälle und/oder Gefahrsituationen haftbar gemacht werden, wie zum Beispiel:

- Bei Nichteinhaltung der Vorschriften für Sicherheit, Installation, Verwendung, Reinigung und Wartung dieses Handbuchs.
- Bei eventuellen Schäden, die durch unsachgemäßen, falschen und unangemessenen Gebrauch der Maschine verursacht werden.
- Bei eingeschalteten hinterlassener Maschine ohne Anwesenheit und Überwachung durch einen qualifizierten Bediener.
- Bei Nichtvorhandensein einer Erdung der elektrischen Anlage durch den Käufer.
- Bei Reparaturen, die ohne Genehmigung des Herstellers oder ohne entsprechende Fachkenntnisse selbst durchgeführt werden.
- Wenn Teile der Maschine demontiert werden und insbesondere, wenn die vom Hersteller in der Entwurfsphase vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen entfernt oder manipuliert werden.

Der Hersteller behält sich außerdem das Recht vor, das Handbuch zu ändern, ohne die vorherigen Ausgaben aktualisieren zu müssen, es sei denn, es handelt sich um Ausnahmefälle. Daher können die Abbildungen geringfügig von der Realität abweichen.

## BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Bei der bestimmungsgemäßen Verwendung der Maschine ist zu beachten, was in dieser Anleitung angegeben ist:

- Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit der Konformitätserklärung entwickelt und hergestellt
- Die Maschine kann nur mit Kaffeebohnen verwendet werden.
- Die Maschine verfügt über einen elektronischen Tassenwärmer (optional) zum Vorwärmen der Tassen. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und ist daher als gefährlich anzusehen.

## VORHERSEHBARE UNGEEIGNETE VERWENDUNG

In diesem Absatz sind nur einige Situationen aufgeführt, in denen ein vernünftigerweise vorhersehbarer Missbrauch vorliegt.

- Verwendung durch nicht professionelle oder nicht ordnungsgemäß geschulte Bediener.
- Verwendung von anderen Flüssigkeiten als enthärtetem Trinkwasser mit einem maximalen französischen Härte-Grad von 5/6° (50/60 ppm).
- Die Brühgruppe mit den Händen berühren, bevor sie abgekühlt ist.
- Zum Beispiel andere Dinge oder Materialien als gemahlene Kaffeebohnen in den Filterhalter zu geben.
- Die Behälter mit Flüssigkeiten auf den Tassenwärmer stellen.
- Das Erwärmen von Getränken oder anderen Nicht-Lebensmitteln.
- Die Lüftungsgitter mit Tüchern oder anderem abdecken.
- Verwendung des Geräts, wenn es nass ist oder mit nassen Händen oder Füßen.

## RESTRIKTIKEN

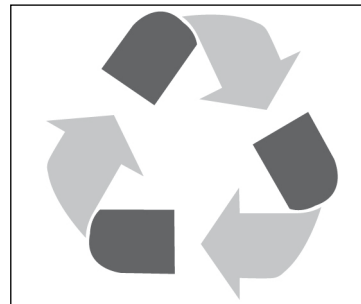


**Obwohl der Hersteller mechanische und elektrische Sicherheitssysteme vorgesehen hat, besteht bei der Verwendung der Maschine die Gefahr, sich durch Berühren der Brühgruppen, der Dampfdüsen, der Heißwasserdüse und/oder des Tassenwärmers zu verbrennen.**

**Der Dampf kann Verbrennungen verursachen, wenn er auf Körperteile gerichtet ist.**

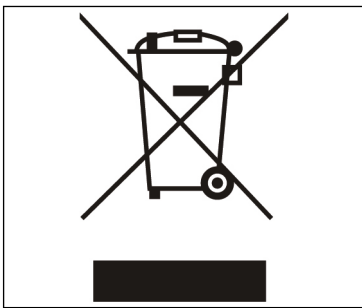
**Unmittelbar nach dem Gebrauch und nach dem Ausschalten verbleiben einzelne Bereiche der Maschine heiß.**

## ENTSORGUNG



Wenn Sie sich entscheiden, eine solche Maschine nicht mehr zu verwenden, wird es empfohlen, sie durch Trennen des Netzkabels außer Betrieb zu setzen.

**Die Maschine belastet die Umwelt: Die für die Entsorgung zuständigen Stellen hinzuziehen oder sich an den Hersteller wenden, um die einschlägigen Informationen zu erhalten.**



Gemäß der Richtlinie 2015/863/EG zur Verringerung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung von Abfällen.

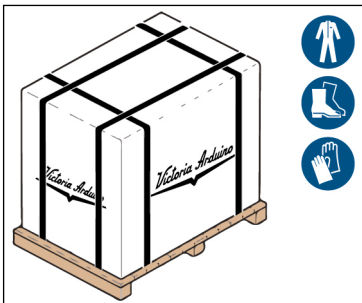
Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät bedeutet, dass es am Ende seiner Standzeit nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf.

Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches Gerät kauft, so dass ein Verhältnis 1 zu 1 entsteht.

Die angemessene getrennte Abfallsammlung vor der Lieferung des alten Gerätes zu umweltfreundlichen Recycling-, Behandlungs- und Entsorgungsanlagen trägt dazu bei, eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt das Recycling von Stoffen, die das Gerät beinhaltet.

Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe im Sinne der gesetzvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff.) zur Folge.

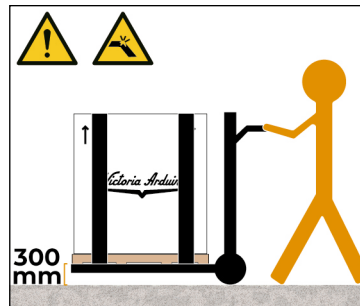
## TRANSPORT



Der Transport der Maschine erfolgt zusammen mit anderen Maschinen auf einer Palette in großen Schachteln, die mit Umreifungen an der Palette befestigt sind.

Vor Transport- oder Handlungstätigkeiten muss der Bediener Handschuhe und Unfallverhütungsschuhe sowie einen Schutzanzug mit Gummiband am Rand anziehen.

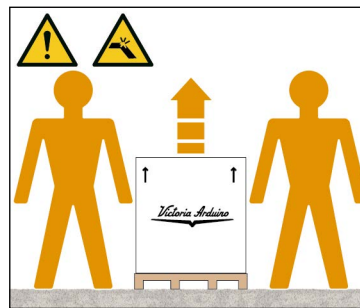
## HANDHABUNG



Die Palette langsam etwa 30 cm anheben und zum Ladebereich bringen.

Nachdem sichergestellt wurde, dass keine Hindernisse, Sachen oder Personen, vorhanden sind, kann das Laden vorgenommen werden.

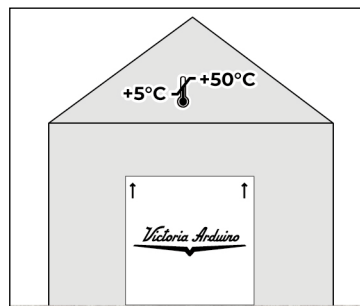
Nach Erreichen des Zielorts wiederum sicherstellen, dass sich im Entladebereich keine Sachen oder Personen befinden, die Palette mit einem geeigneten Hebemittel (z.B. Gabelstapler) abladen und in etwa 30 cm Höhe über dem Boden bis zum Lagerort bringen.



Die Maschine muss von 2 oder mehr Personen bedient werden.

**Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- und Personenschäden ab, die sich aus der Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften für das Heben und Bewegen von Materialien ergeben.**

## LAGERUNG



Die Box mit der Maschine muss wetterunabhängig gelagert werden.

Bevor der nachstehende Vorgang ausgeführt wird, ist sicherzustellen, dass die Ladung gesichert ist und bei Entfernen der Verankerungsreifen nicht fallen kann.

Das mit Schutzhandschuhen und Sicherheitsschuhen ausgestattete Personal muss die Umreifungen durchtrennen und das Produkt einlagern. Dazu die technischen Datenblätter der Maschine nachschlagen, um das Gewicht der zu lagernden Maschine festzustellen und sich entsprechend darauf einzurichten.

# INHALTSKONTROLLE

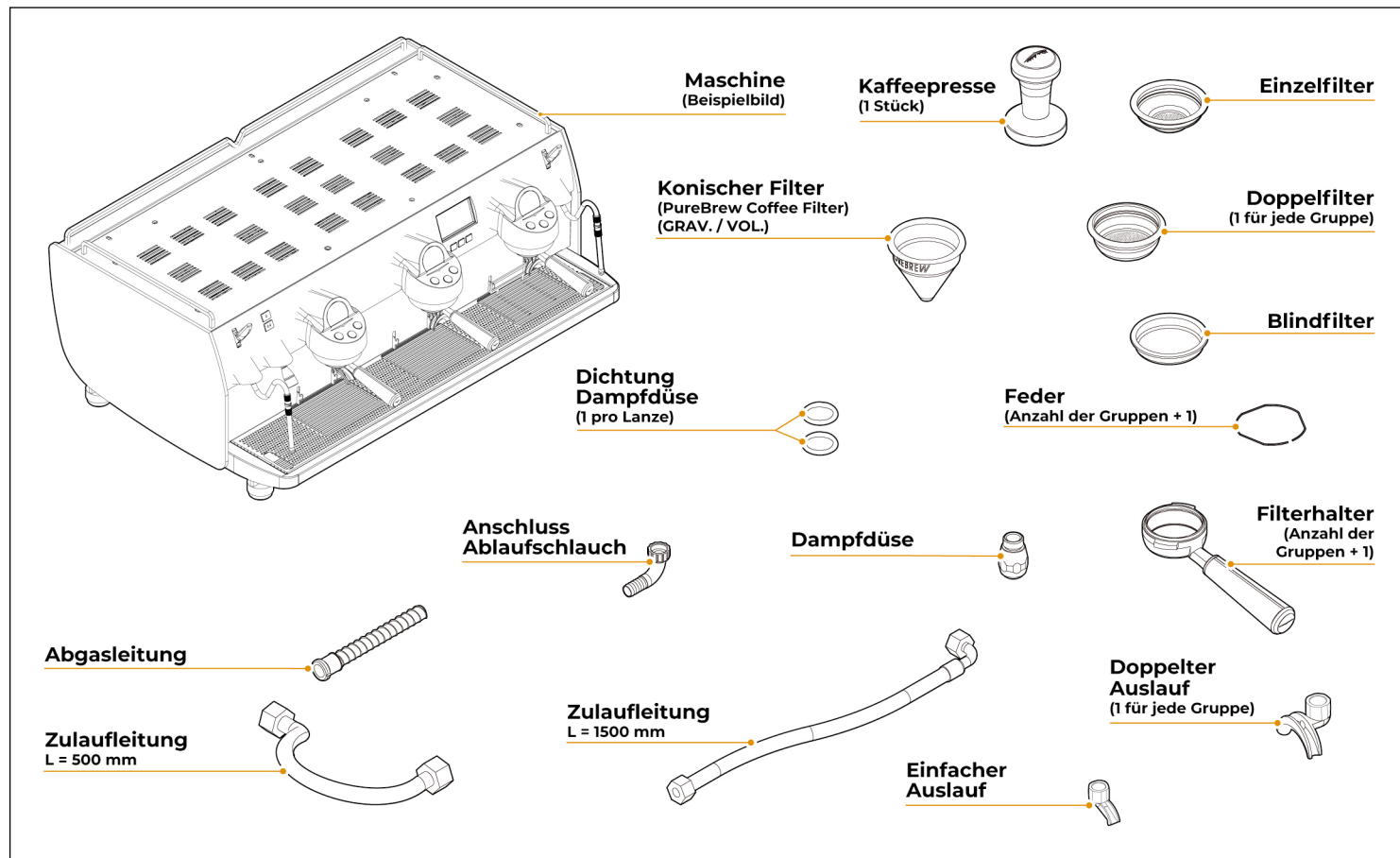
Überprüfen Sie nach Erhalt der Box, ob die Verpackung intakt und optisch unbeschädigt ist.

Die Betriebsanleitung und der dazugehörige Satz müssen sich in der Verpackung befinden.

Wenden Sie sich im Falle von Schäden oder Fehlfunktionen an Ihren Händler vor Ort.

Geben Sie bei jeder Kommunikation immer die Seriennummer an.

Die Mitteilung muss innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Maschine erfolgen.



DEUTSCH

<b>SICHERHEITSHINWEISE</b>	<b>117</b>	<b>VERWENDUNG</b>	<b>131</b>
HAFTUNGSAUSSCHLUSS	120	STARTEN MASCHINE	
BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	120	UND BEFÜLLEN KESSEL	131
VORHERSEHBARE UNGEEIGNETE		ESPRESSO KAFFEEAUSGABE	132
VERWENDUNG	120	PUREBREW KAFFEEAUSGABE	
RESTRISIKEN	120	(GRAV. / VOL.)	132
ENTSORGUNG	120	DAMPFENTNAHME	133
TRANSPORT	121	VORBEREITUNG DES CAPPUCCINO	134
HANDHABUNG	121	Montieren der milch	135
LAGERUNG	121	AUSGABE VON	
INHALTSKONTROLLE	122	WARMEM WASSER	135
		DAMPFDÜSE MIT TEMPERATURFÜHLER	
		(EASYCREAM - OPTIONAL)	136
		AUSSCHALTEN	136
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	<b>125</b>		
<b>BESCHREIBUNG DER MASCHINE</b>	<b>126</b>	<b>PROGRAMMIERUNG</b>	<b>137</b>
BESCHREIBUNG DER ABGABEGRUPPE	127	HAUPTMENÜ	138
BESCHREIBUNG ANZEIGE GRUPPE	127	ICON-ÜBERSICHT	138
		MY COFFEE	139
		REZEPTE	139
<b>INSTALLATION</b>	<b>128</b>	Ein neues Rezept erstellen	140
DIE VORBEREITUNG STEHT		Neues dampf-/ EasyCream-rezept (optional)	140
IN DER VERANTWORTUNG DES KÄUFERS	128	Neues Espresso-Rezept	140
POSITIONIERUNG	128	Neues PURE BREW-rezept (GRAV. / VOL.)	140
WASSERANSCHLUSS	128	Durchflusstest (Espresso)	141
STROMANSCHLUSS	129	Neues Rezept speichern	141
VORAUSGEHENDE		DOSIERUNG	142
SCHRITTE	129	Programm der gruppen	142
ESPRESSO ZUBEHÖRVORBEREITUNG	129	PB Tech (optional)	142
PUREBREW ZUBEHÖRVORBEREITUNG	129	Serviceleistungen - EasyCream (optional)	142
		Serviceleistungen - _Warmwasser	142
		Vorbrühung	142
<b>EINSTELLUNGEN DURCH DEN</b>		PURE BREW (GRAV. / VOL.)	142
<b>FACHTECHNIKER</b>	<b>130</b>	Flüsse (GRAV. / VOL.)	143
REGULIERUNG ECONOMISER		TEMPERATUREN	143
WARMWASSER	130	Temperatur kessel und kaffeegruppen	143
AUTOMATISCHE KESSELBEFÜLLUNG	130	Temperatur tassenwärmer	143
REGULIERUNG DRUCKSCHALTER / PUMPE	130	Dampfkesseldruck	143
		REINIGUNG	144
		Waschen	144
		Spülung	144
		Alarm	144

EINSTELLUNGEN DISPLAY	144
Allgemeine Einstellungen	144
Helligkeit	145
Sprache	145
Datum und Uhrzeit	145
Bildschirmschoner	145
ZÄHLER	145
Gruppenzähler	145
Teilzähler	146
Absolute Zähler	146
Wartungszähler	146
ENERGIEEINSPARUNG	146
Wöchentliche Programmierung	146

---

## **ERWEITERTE PROGRAMMIERUNG (Reservierter Bereich) 147**

EINSTELLUNGEN	147
Steuergerät (CPU)	147
Software	147
Optional	147
Energieverwaltung	148
ALARME	148
Wartungsalarm	148
Verlauf der Alarme	148
OFFSET	148
VERWALTUNG DES PASSWORTS	149
Berechtigungsverwaltung	149
DIAGNOSTIK	150
Liste der	
Diagnostikkomponenten	150
KALIBRIERUNG	150
Kalibrierung der waage	150
Dampfhebelkalibrierung	151

---

## **REINIGUNG 151**

DAMPFDÜSEREINIGUNG	152
REINIGUNG DER FILTER- UND FILTERHALTER	152
GEHÄUSEREINIGUNG	152
GRUPPE BRAUSE REINIGUNG	153
REINIGUNG DER ABGABEGRUPPE	153

---

## **WARTUNG 154**

KESSELWASSERWECHSEL	154
---------------------	-----

---

<b>ELEKTRISCHER SCHALTSCHEMAS 194</b>	
ELEKTRISCHER SCHALTSCHEMA (2 GR)	195
ELEKTRISCHER SCHALTSCHEMA (3 GR)	196

---

## **HYDRAULIKSCHEMA**

---

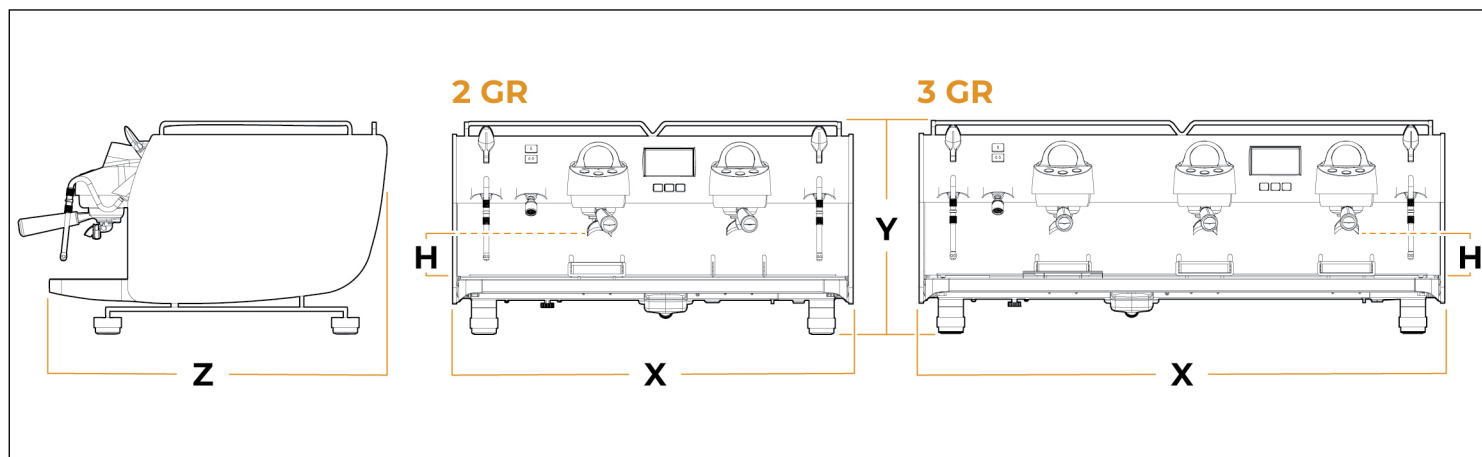
<b>DAMPFKESSELSCHEMA (2/3 GR) 200</b>	
---------------------------------------	--

---

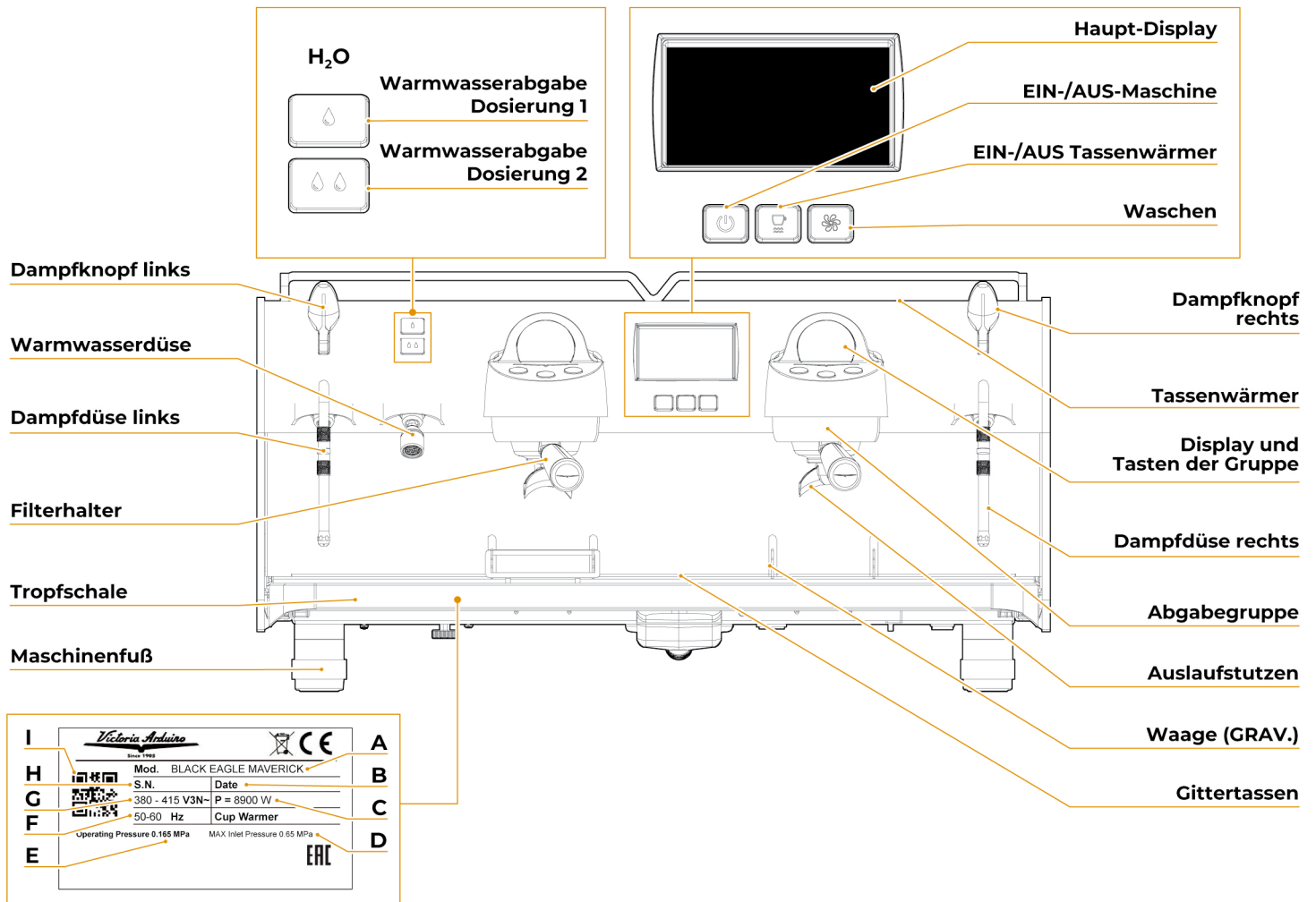
<b>KAFFEEKESSELSCHEMA 201</b>	
-------------------------------	--

# TECHNISCHE DATEN

Modell	GRAVIMETRIC		VOLUMETRIC		CORE		
	2	3	2	3	2	3	
Anzahl der Gruppen	2	3	2	3	2	3	
Spannung (V)	220-380		220-380		220-380		
Gesamtleistung (W)	6800	8600	6800	8600	6800	8600	
Kapazität der Dampfkessel (l)	8		8		8		
Kapazität des Kaffeekessels (l)	0,7		0,7		0,7		
Nettogewicht (kg / lb)	90 / 198,42	115 / 253,53	90 / 198,42	115 / 253,53	90 / 198,42	115 / 253,53	
Bruttogewicht (kg / lb)	110 / 242,51	135 / 297,62	110 / 242,51	135 / 297,62	110 / 242,51	135 / 297,62	
Größen (mm / inch)	X	806 / 31,37	1056 / 41,57	806 / 31,37	1056 / 41,57	806 / 31,37	1056 / 41,57
	Y	426 / 16,77		426 / 16,77		426 / 16,77	
	Z	682 / 26,85		682 / 26,85		682 / 26,85	
	A	86,5 / 3,41		86,5 / 3,41		86,5 / 3,41	



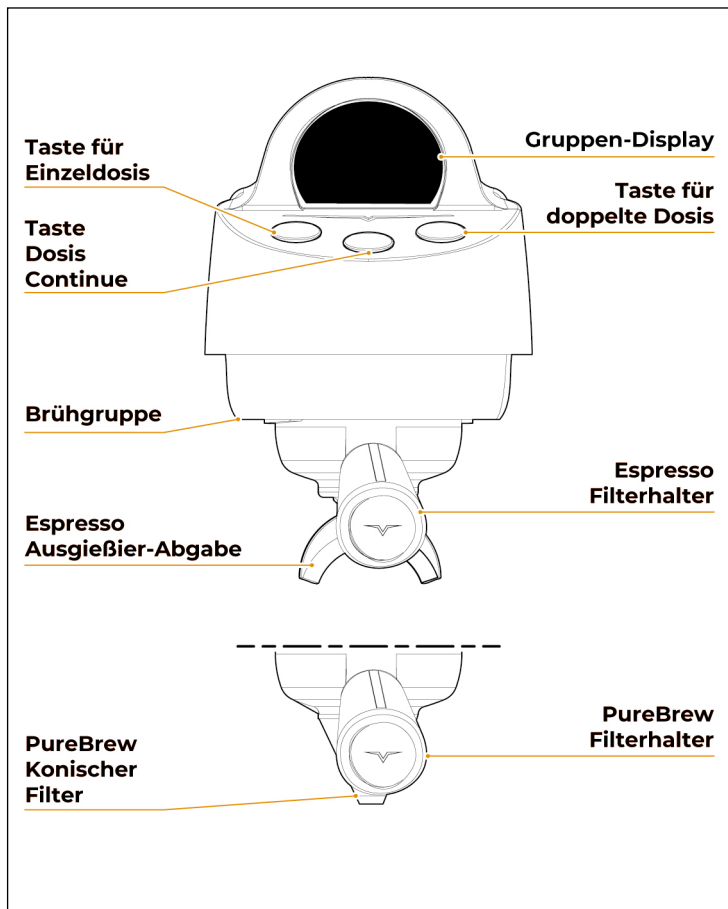
# BESCHREIBUNG DER MASCHINE



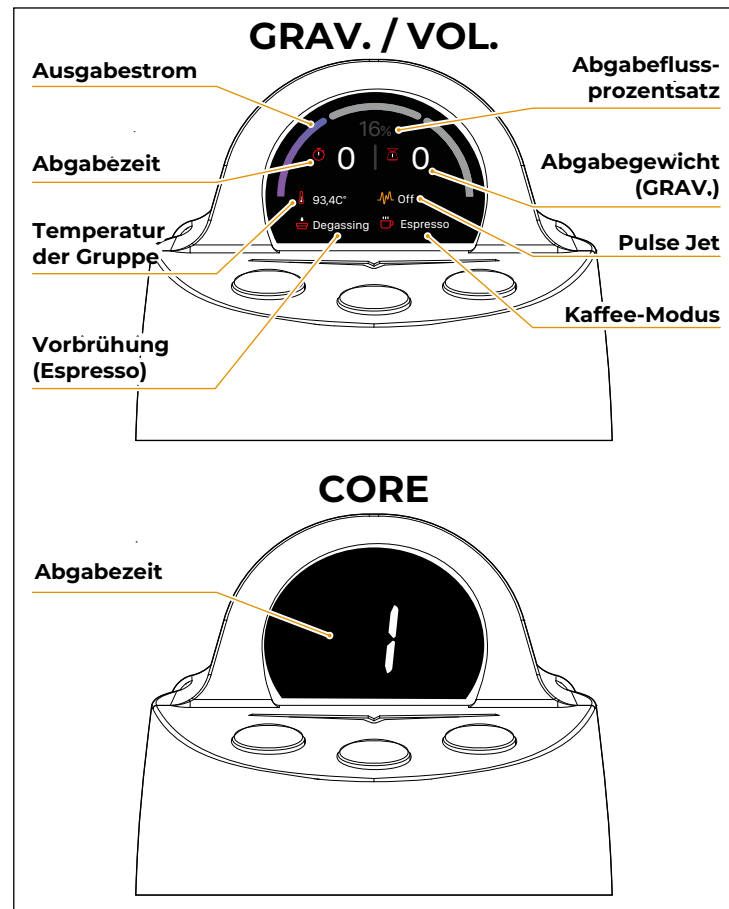
DEUTSCH

- A Modell und Version
- B Produktionsdatum
- C Leistung
- D Maximaler Druck Wasserleitung
- E Betriebsdruck Wasserleitung
- F Frequenz
- G Spannungsversorgung
- H Seriennummer
- I QR-Code

## BESCHREIBUNG DER ABGABEGRUPPE



## BESCHREIBUNG ANZEIGE GRUPPE



# INSTALLATION

## DIE VORBEREITUNG STEHT IN DER VERANTWORTUNG DES KÄUFERS

### Vorbereitung des Aufstellungsortes

Der Käufer muss eine geeignete Auflagefläche zur Verfügung stellen, um das Gewicht der Maschine zu tragen.

### Elektrische Prädisposition



Das elektrische System muss den am Installationsort geltenden nationalen Vorschriften entsprechen und effizient geerdet sein.

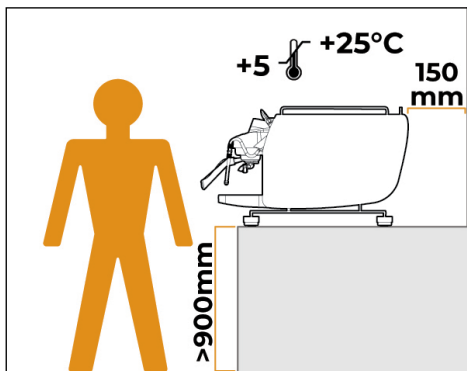


Die Stromversorgungskabel müssen entsprechend dem von der Maschine benötigten Maximalstrom so bemessen sein, dass der gesamte Spannungsabfall bei Volllast weniger als 2% beträgt.

### Vorbereitung eines Wasseranschlusses

Bereiten Sie eine geeignete Wasserableitung und ein Wasserversorgungsnetz vor, das Wasser mit einem maximalen französischen Härte-Grad von 5/6° (50/60 ppm).

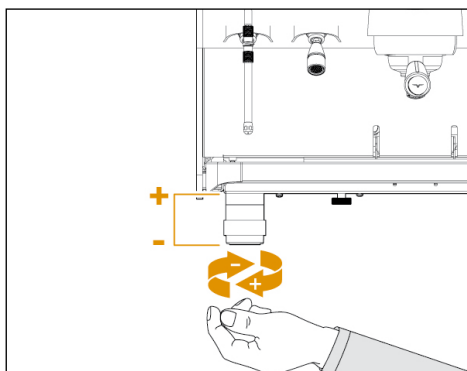
## POSITIONIERUNG



Überprüfen Sie vor der Installation der Maschine, ob die beanspruchte Fläche mit den Gesamtabmessungen und dem Gewicht der Maschine kompatibel ist.

Stellen Sie die Maschine auf eine horizontale Ebene, die mindestens 900 mm über dem Boden liegt.

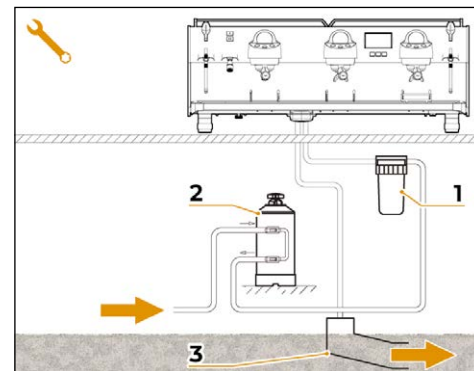
Halten Sie mindestens 150 mm um die Maschine herum, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.



Zum Einstellen der Höhe und der Nivellierung der Maschine die Füße drehen:

- Im Uhrzeigersinn, um die Höhe der Maschine zu verringern.
- Gegen den Uhrzeigersinn, um die Höhe der Maschine zu erhöhen.

## WASSERANSCHLUSS



- 1 Feinfilter
- 2 Enthärter
- 3 Abfluss Ø 50 mm



Verbindungsrohre nicht drosseln. Sicherstellen, dass der Abfluss die Aussonderungen beseitigt. Es ist verboten, Anschlussleitungen zu verwenden, die bereits in der Vergangenheit verwendet wurden. Die Wartung der Filter liegt in der Verantwortung des Käufers.



Wenn das Wasser nicht innerhalb der erforderlichen Spezifikationen gehalten wird, erlischt die Garantie.

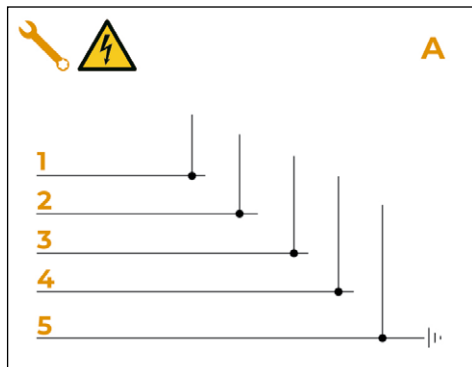


Oberhalb des eventuell vorhandenen Enthärters muss ein Anti-Überschwemmungssystem gemäß CEI EN 61770 installiert werden.

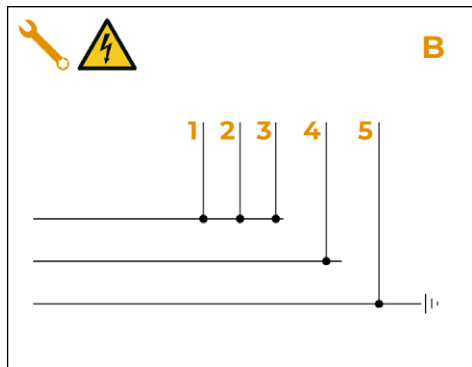
### WASSERSPEZIFIKATIONEN

- Gesamthärte 50-60 ppm (Teile pro Million).
- Wasserleitungsdruck zwischen 2 und 5 bar (Kaltwasser).
- Minimaler Durchfluss: 200 l/Stunde
- Filtration unter 1,0 Mikron.
- Fester Rückstand (tds: Summe der gelösten Feststoffe) zwischen 50 und 250 ppm.
- Alkalität zwischen 10 und 150 ppm.
- Chlor weniger als 0,50 mg/l.
- pH-Wert zwischen 6.0 und 8.0.

# STROMANSCHLUSS



A



B

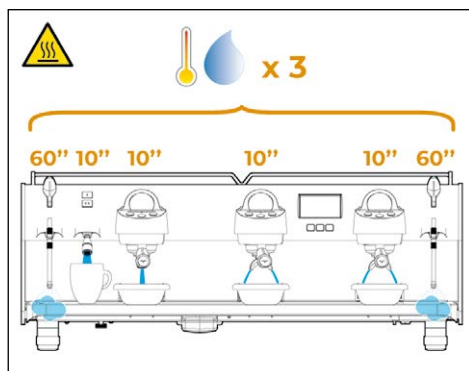
- 1 Schwarz
- 2 Grau
- 3 Braun
- 4 Blau
- 5 Gelb - grün

Bevor Sie die Maschine an ein Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Daten mit den Daten des Stromnetzes übereinstimmen.

## ELEKTRISCHE SPEZIFIKATIONEN

- A 380 V - 3 Phasen + Neutraleiter
- B 230 V - einphasig

# VORAUSGEHENDE SCHRITTE



Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der "Betriebsbereitschaft" belassen.

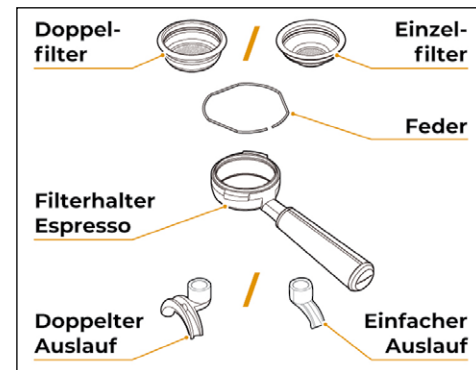
Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:

- Geben Sie aus jeder Gruppe mindestens 10 Sekunden lang Wasser ab;
- Geben Sie mindestens 10 Sekunden lang Wasser aus der Warmwasserdüse ab;
- Vollständige Entleerung des Dampfkessels.

Den gesamten Vorgang mindestens 3-mal wiederholen.

Nach erfolgter Installation sollte ein Bericht über die vorgenommenen Arbeiten erstellt werden.

# ESPRESSO ZUBEHÖRVORBEREITUNG

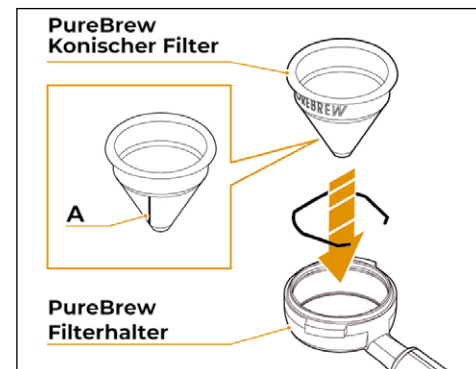


Den Ring im Inneren des Filterhalters in die vorgesehene Aussparung einsetzen.

Einen der beiden mitgelieferten Filter einsetzen.

Je nach gewähltem Filter eine der beiden Düsen auf den Filterhalter schrauben.

# PUREBREW ZUBEHÖRVORBEREITUNG



Den konischen PureBrew-Filter in den Filterhalter einsetzen und die Dichtung **A** in entgegengesetzter Richtung zum Griff ausrichten.


**Entfernen Sie den konischen Filter nicht aus dem Filterhalter, indem Sie ihn auf die Arbeitsplatte drücken, da er sonst beschädigt werden kann.**

**Verwenden Sie den konischen PureBrew Filter nicht im Espresso-Modus, da übermäßiger Druck ihn beschädigen kann.**

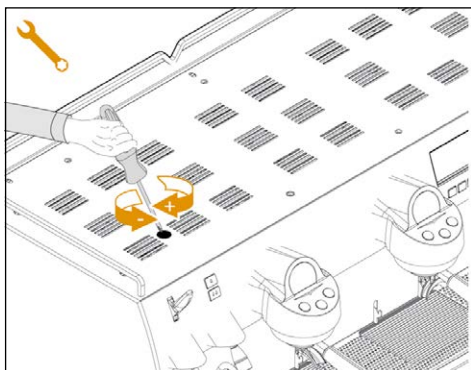



# EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHTECHNIKER

Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten dürfen nur von einem Fachtechniker durchgeführt werden.

 Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die sich aus der Nichteinhaltung der vorstehenden Bestimmungen ergeben.

## REGULIERUNG ECONOMISER WARMWASSER



 Der beschriebene Vorgang kann auch bei eingeschalteter Maschine vorgenommen werden.

Verwenden Sie einen Schraubendreher an der Schraube an der Oberseite der Maschine:

- Drehen Sie im UHRZEIGERSINN, um die Warmwassertemperatur zu ERHÖHEN.
- Drehen Sie GEGEN DEN UHRZEIGERSINN, um die Warmwassertemperatur zu reduzieren.

Nach den Grundeinstellungen beginnt die Maschine mit dem Laden der Kessel.

## AUTOMATISCHE KESSELBEFÜLLUNG

Alle **BLACK EAGLE MAVERICK**-Modelle sind mit einem Füllstandsensor ausgestattet, der im Boiler einen konstanten Wasserstand beibehält.

Bei der ersten Inbetriebnahme lädt die Maschine automatisch 90 Sekunden lang Wasser nach, danach stoppt sie, wenn sie das Niveau erreicht hat.

Wenn die Maschine immer noch Wasser benötigt, blinken die Dauer-/Stopptasten. Starten Sie das Gerät einfach neu, um die Befüllung abzuschließen.

Am Ende der Installation muss der qualifizierte Techniker das gesamte Wasser im Kessel mindestens dreimal austauschen, bevor er mit der eigentlichen Nutzung der Maschine fortfahren kann.

## REGULIERUNG DRUCKSCHALTER / PUMPE

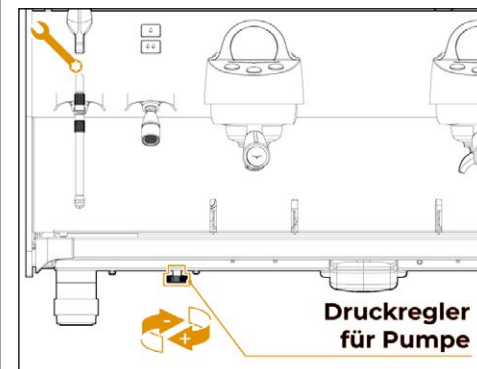
### Druckeinstellung Druckschalter

Um den Betriebsdruck des Boilers und damit die Wassertemperatur an die verschiedenen Bedürfnisse oder Eigenschaften des verwendeten Kaffees anzupassen, den Druckschalter vom Display auf den Bildschirm "**Temperatur**" einstellen.

Für weitere Informationen siehe den entsprechenden Abschnitt.

Empfohlener Wert: 1 - 1,4 bar  
(abhängig von der Kaffeesorte).

### Druckeinstellung der Pumpe



Verwenden Sie zum Einstellen des Pumpendrucks den Einstellknopf unter der Maschine:

- ERHÖHEN (im Uhrzeigersinn).
- VERRINGERN (gegen den Uhrzeigersinn).

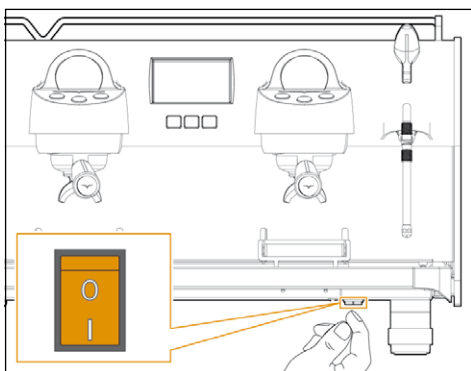
Empfohlener Wert: 9 bar.

# VERWENDUNG



Der Bediener muss vor Beginn des Betriebs sicherstellen, dass er die Sicherheitsvorschriften dieses Handbuchs gelesen und einwandfrei verstanden hat.

## STARTEN MASCHINE UND BEFÜLLEN KESSEL

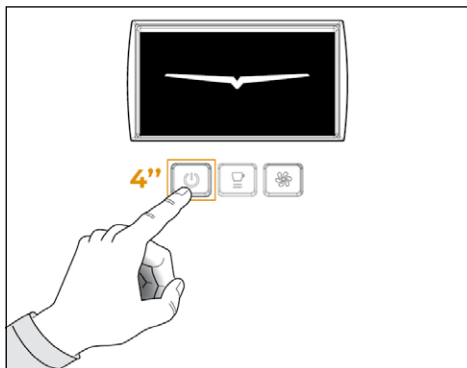


Alle **BLACK EAGLE MAVERICK**-Modelle verfügen unten rechts über die Einschalttaste. Die Taste hat zwei Status:

- 0 = Maschine ausgeschaltet;
- I = Maschine mit Leistung.

Nachdem Sie die in den Kapiteln 4 und 5 beschriebenen Schritte ausgeführt haben, drücken Sie die Einschalttaste auf die Position „I“, um die Maschine einzuschalten.

Das Display zeigt den Begrüßungsbildschirm mit dem Logo **VICTORIA ARDUINO** für 10 Sekunden.



Halten Sie bei eingeschalteter Maschine den Netzschalter 4 Sekunden lang gedrückt, um die Maschine betriebsbereit zu machen.



Beim ersten Einschalten oder nach einem Zurücksetzen muss der qualifizierte Techniker zunächst einige allgemeine Parameter anhand eines Assistenten einstellen:

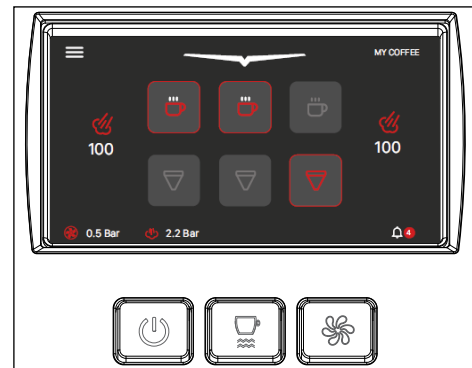
- Display-Sprache.
- Datum und Uhrzeit.
- Maßeinheit.

Wenn die Selbstdiagnose auf Anomalien oder Störungen hinweist, darf der Bediener **NICHT** eingreifen; wenden Sie sich an das Service-Center.

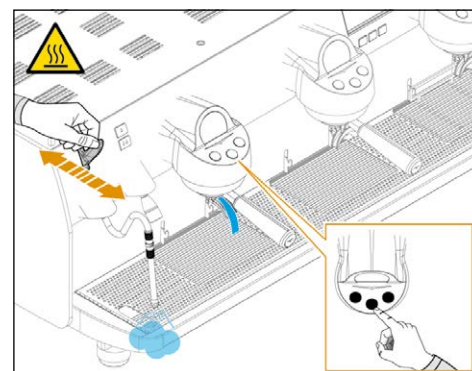
Bei Wartungseingriffen an der Elektronikkarte ist die Maschine anhand des externen Hauptschalters auszuschalten oder das Speisekabel aus der Steckdose zu ziehen.

Die Wasserbefüllung des Kessels startet automatisch.

Sobald das Niveau erreicht ist, beginnt das Aufheizen, das durch das Display angezeigt wird.



Wenn der Hauptbildschirm auf dem Display erscheint, hat das Wasser Betriebstemperatur.



Nachdem das Wasser eingefüllt wurde:

- Eine Abgabetaste drücken, bis Wasser aus der Gruppe austritt.
- Den Dampf für einige Sekunden mit dem entsprechenden Hebel austreten lassen.

Die Vorbereitung der Maschine ist abgeschlossen und sie ist einsatzbereit.

**Für ein optimales Ergebnis ist es notwendig, dass die Maschine in allen ihren Teilen die Temperatur erreicht. Die erforderliche Zeit variiert zwischen 15 und 20 Minuten nach dem Einschalten.**

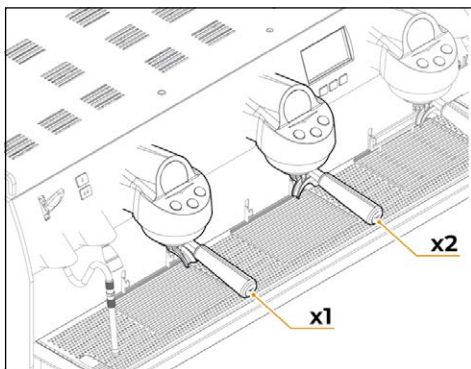


Bei Pausen von mehr als 8 Stunden wird es empfohlen, das Wasser zu wechseln.

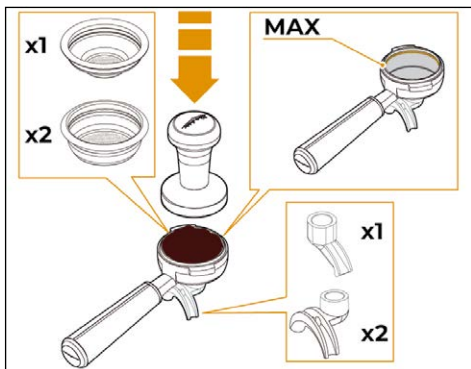
Die Maschine ist mit einem elektronischen Selbstregler ausgestattet, der das Wasser im Kessel automatisch auffüllt.

## ESPRESSO KAFFEEAUSGABE

Verwenden Sie den konischen Filter PureBrew nicht im Espresso-Modus, da übermäßiger Druck ihn beschädigen kann.



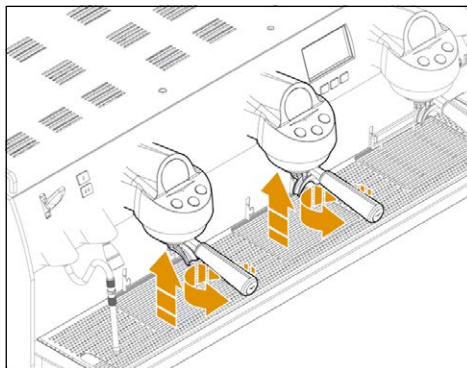
- 1 Wählen Sie den gewünschten Filterhalter (einfacher oder doppelter Kaffee).



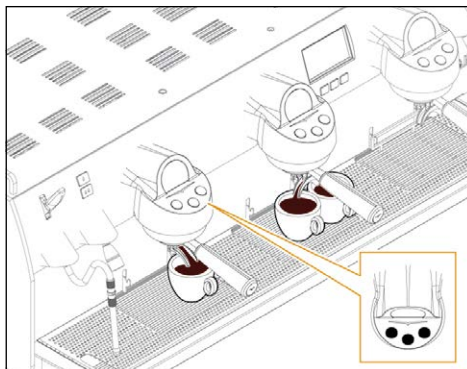
- 2 Füllen Sie den gemahlene Kaffee bis zur maximalen Füllhöhe ein, die durch die Linie im Inneren des Filters angezeigt wird.
- 3 Drücken Sie den Kaffee mit dem entsprechenden Tamper gleichmäßig in den Filter.

- 4 Reinigen Sie den Rand des Filters von restlichem Kaffepulver.

Vor dem Einsetzen des Filterhalters in die Gruppe ist es notwendig, das Wasser im Gruppenkreislauf für mindestens 2 Sekunden zu spülen, wobei die Ausgabe aktiviert und deaktiviert wird.



- 5 Setzen Sie den Filterhalter in die Dosiereinheit ein und drehen Sie ihn, um ihn zu befestigen, wie durch die Pfeile angezeigt.

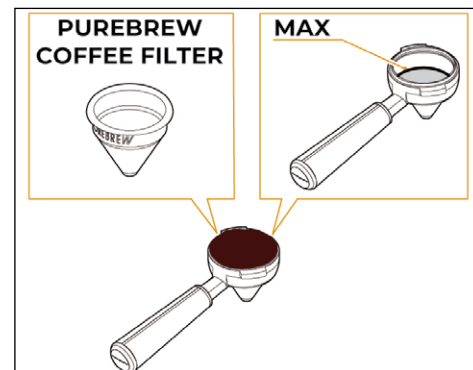


- 6 Stellen Sie die Tasse(n) unter die Ausgusschnäbel und drücken Sie die gewünschte Kaffeetaste.
- 7 Wenn die zuvor eingestellte Menge erreicht ist, schaltet die Pumpe ab und die Abgabe endet automatisch.

**Lassen Sie am Ende jedes Kaffeebrühvorgangs den Filterhalter am Gerät befestigt, so dass er immer heiß bleibt.**

Dies verhindert auch die vorzeitige Trocknung der Kopfdichtung in der Brühgruppe.

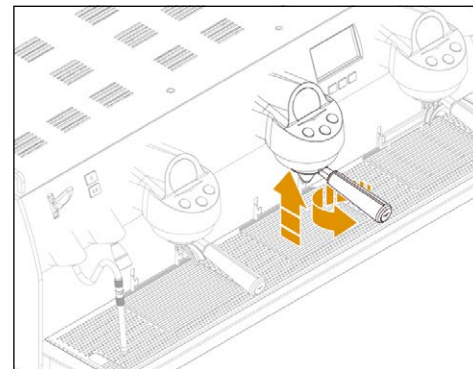
## PUREBREW KAFFEEAUSGABE (GRAV. / VOL.)



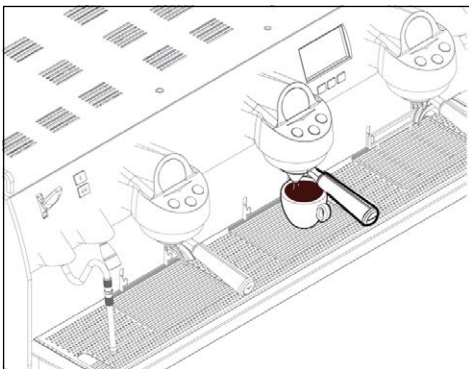
- 1 Die gewünschte Gruppe wählen.
- 2 Den mitgelieferten konischen PureBrew-Filter mit gemahlenem Kaffee mit einer Korngröße von mindestens 500 µm füllen, wobei der maximale Füllstand nicht überschritten werden darf.

**Falls erforderlich, reinigen Sie den Filterrand von Kaffeerückständen.**

**Vor dem Einsetzen des Filterhalters in die Gruppe ist es notwendig, das Wasser im Gruppenkreislauf für mindestens 2 Sekunden zu spülen, wobei die Ausgabe aktiviert und deaktiviert wird.**



- 3 Den Filterhalter in die Brühgruppe einsetzen und diesen durch Drehen festziehen, wie anhand der Pfeile angezeigt.



- 4 Die Tasse unter den konischen PureBrew-Filter stellen und die Abgabe starten.

Die Abgabe erfolgt gemäß dem mit der ausgewählten Taste verknüpften Rezept.

Lassen Sie am Ende jedes Kaffeebrühvorgangs den Filterhalter am Gerät befestigt, so dass er immer heiß bleibt.

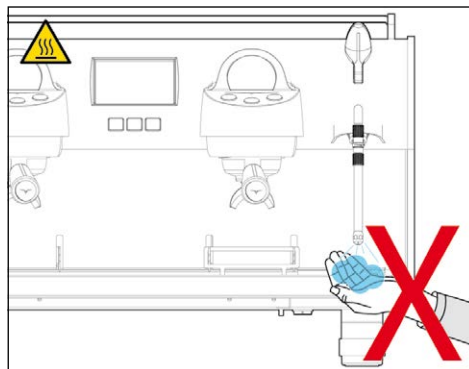
Dies verhindert auch die vorzeitige Trocknung der Kopfdichtung in der Brühgruppe.


Entfernen Sie den konischen Filter nicht aus dem Filterhalter, indem Sie ihn auf die Arbeitsplatte drücken, da er sonst beschädigt werden kann.

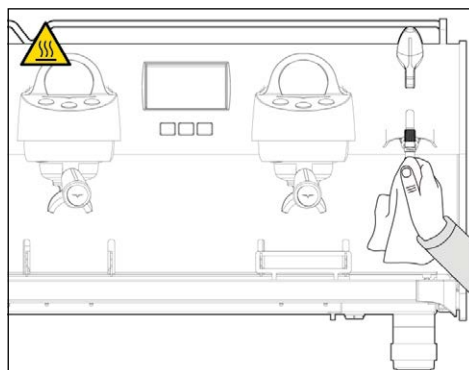
Verwenden Sie den konischen Filter nicht im Espresso-Modus, da übermäßiger Druck ihn beschädigen kann.

Eine regelmäßige Reinigung des konischen Filters in der Spülmaschine ist erforderlich, um Verstopfungen zu vermeiden.

## DAMPFENTNAHME

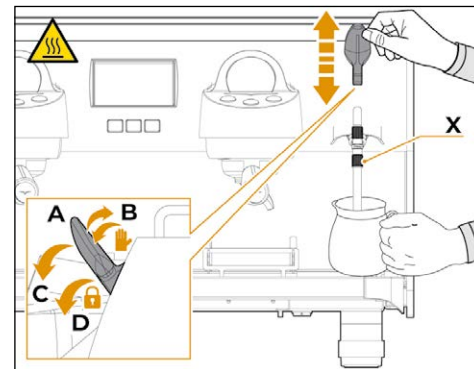


 **Achten Sie bei der Verwendung der Dampfdüse darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter legen und sie nicht unmittelbar danach berühren.**



Vor dem Einsatz der Dampfdüse muss das Kondensat mindestens 2 Sekunden lang gespült werden. Reinigen Sie das Dampfrohr vor und nach dem Gebrauch mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch.

Die beiden Dampfdüsen sind gelenkig gelagert, was die Handhabung erleichtert.



Um den Dampf zu verwenden:

- 1 Beachten Sie, dass sich der Auslauf der Lanze innerhalb des Gitters oder des Behälters befindet.
- 2 Den Hebel anheben oder absenken.
- 3 Wenn der Dampf austritt, den Stab mittels des Gummischutzes **X** bewegen.

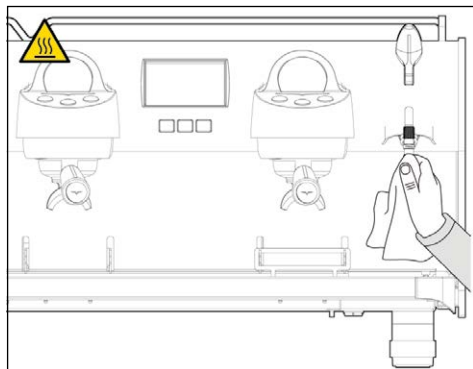
Der Dampfhebel hat 4 Positionen:

- A RUHESTELLUNG: Hebel in zentraler Position und nicht aktive Abgabe.
- B REINIGUNG: Hebel manuell zurückdrücken, mit aktiver Abgabe für die Haltezeit des Hebels.
- C MITTLERE LEISTUNG: Hebel in der Mitte seines Hubs nach vorne gezogen, mit aktiver Abgabe bei niedrigem Druck.
- D MAXIMALE LEISTUNG: Hebel bis zum Anschlag nach vorne gezogen, wo er blockiert bleibt, mit aktiver Abgabe bei hohem Druck.

# VORBEREITUNG DES CAPPUCCINO

Vor dem Einsatz der Dampfdüse muss das Kondensat mindestens 2 Sekunden lang gespült werden.

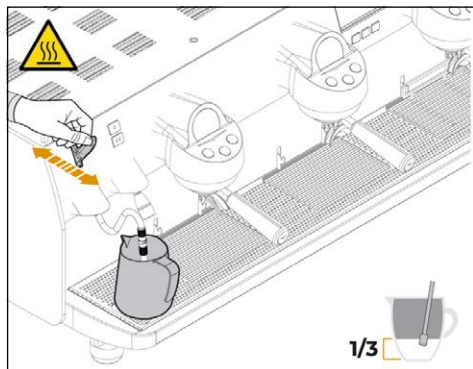
Die Dampfdüse mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen.



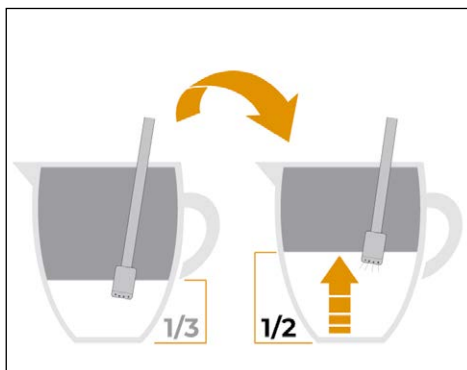
Einen Edelstahlbehälter zu  $\frac{1}{3}$  seines Fassungsvermögens mit kalter Milch füllen.

Beispiele für Mengen:

- 250 ml = Einzel-Cappuccino
- 500 ml = Doppel-Cappuccino



Es gibt 3 Schritte zum Aufschäumen der Milch.



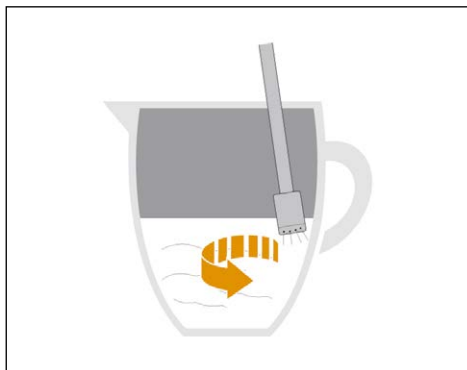
## 1 Ausdehnen:

Um das Milchvolumen auf die **Hälfte** des Behälters zu erhöhen, muss Luft eingeführt werden.

Tauchen Sie das Dampfrohr ein, halten Sie die Düse knapp unter die Milchoberfläche und öffnen Sie den Dampf über den Hebel.

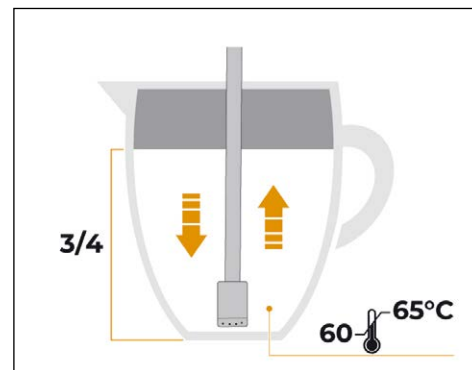
**Während des Aufschäumens der Milch hört man ein Gurgeln und Blasen werden an der Oberfläche sichtbar.**

**Den Behälter ruhig halten, um große Blasen zu vermeiden, und die Düse immer knapp unter der Milchoberfläche halten.**



## 2 Strudel:

Den Dampfdüse zu einer Seite des Behälters bewegen. Dies erzeugt einen Wirbel in der Milch, der sie gut vermischt hält und alle Blasen weich macht.



## 3 Erhitzen:

Wenn das Volumen der aufgeschäumten Milch  $\frac{3}{4}$  des Behälters erreicht hat und die Temperatur 60-65°C beträgt, schalten Sie den Dampf ab, indem Sie den Hebel loslassen.

In diesem Stadium ist es notwendig, den Stab vertikal zu bewegen, bis er den Boden des Behälters nicht länger als ein paar Sekunden berührt.

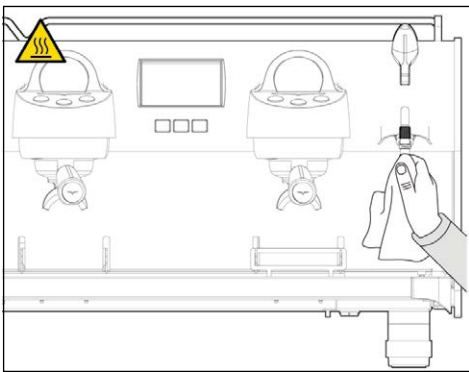
**Wenn nach dem Aufschäumen große Blasen auf der Oberfläche auftreten, leicht auf die Außenseite des Behälters klopfen, um sie zu entfernen.**

**Wenn immer noch Blasen vorhanden sind, mit einem Löffel einige Millimeter von der Oberfläche abschöpfen.**

**Den Dampfdüse herausziehen und den Behälter rotieren lassen, um der aufgeschäumten Milch einen brillanten Glanz zu verleihen.**

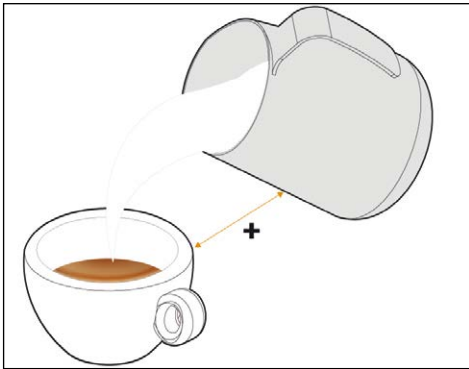
Die Milch ist servierfertig.

**Das Servieren nicht unnötig verzögern, sonst verliert da der Schaum sonst seine Dichte verliert.**

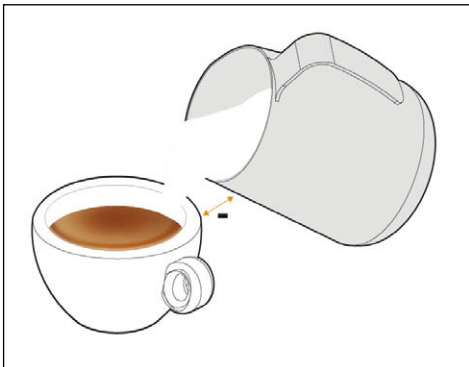


Zum Schluss den Dampfduüse von Milchresten reinigen und vorsichtig mit einem in heißem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen.

## Montieren der Milch



- 1 Zunächst die erhitzte Milch vorsichtig in die Mitte der Kaffeetasse gießen, um sicherzustellen, dass die Crema des Kaffees intakt bleibt.

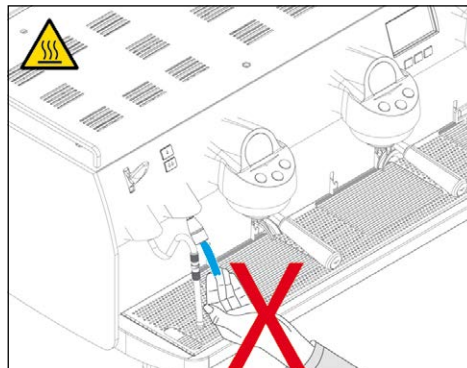


- 2 Wenn Kaffee und Milch gut vermischt sind und die Tasse etwa halb voll ist, das Ausgießen beschleunigen, indem der Auslauf des Behälters näher an die Tasse herangeführt wird und den Ausgießwinkel vergrößert.



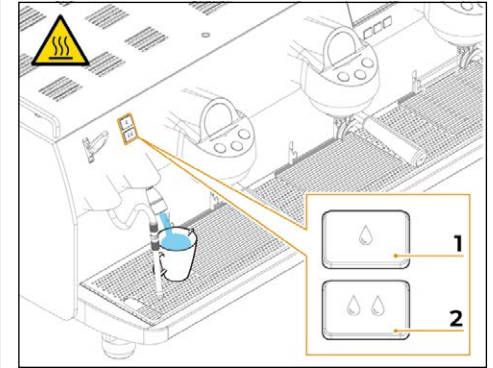
- 3 Den Behälter so nah wie möglich an der Oberfläche der Tasse halten. Den Behälter hin und her schütteln, um die Milch mit schwererer Konsistenz in die Tasse zu geben. So entstehen Formen und Muster in der Tasse.

## AUSGABE VON WARMEM WASSER



Achten Sie bei der Verwendung der Warmwasserdüse darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter legen und sie nicht unmittelbar danach berühren.

**Bevor Sie die Warmwasserdüse verwenden, spülen Sie den Hydraulikkreislauf mindestens 2 Sekunden lang.**



Stellen Sie einen Behälter unter die Warmwasserdüse.

Um heißes Wasser aus der Lanze abzugeben, drücken Sie eine der beiden Dosiertasten:

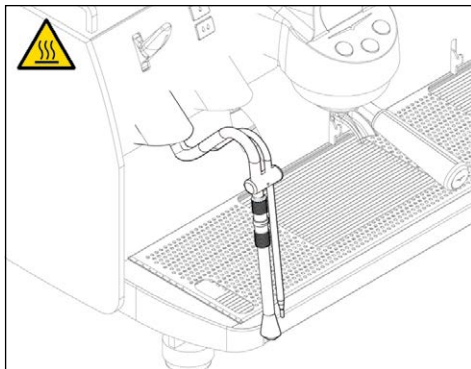
- 1 Warmwasserabgabe Dosierung 1
- 2 Warmwasserabgabe Dosierung 2

Warten Sie auf das Ende der Abgabe oder drücken Sie die Taste heißes Wasser erneut, um die Abgabe manuell zu unterbrechen.

**Die Ausgabe von heißem Wasser kann gleichzeitig mit der Kaffeeausgabe erfolgen.**

Siehe Kapitel **PROGRAMMIERUNG** für die Dosierungseinstellung.

## DAMPFDÜSE MIT TEMPERATURFÜHLER (EASYCREAM - OPTIONAL)



Optional kann die Maschine anstelle der Warmwasserdüse mit der EasyCream-Dampfdüse ausgestattet werden.

Mit der EasyCream-Dampfdüse können Sie Dampf zum Aufschäumen von Milch oder zum Erhitzen anderer Flüssigkeiten erzeugen.

Stellen Sie einen geeigneten Behälter mit Milch oder anderen Getränken unter die EasyCream-Dampfdüse.

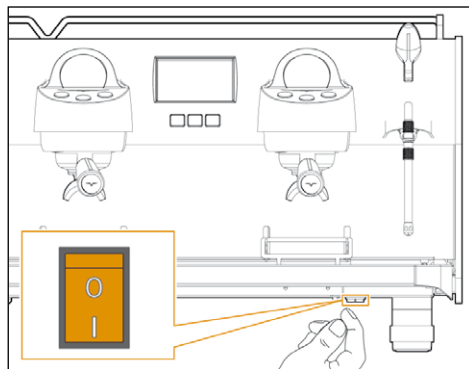
So verwenden Sie den Dampf:

- 1 Beachten Sie, dass sich der Auslauf der Lanze innerhalb des Gitters befindet.
- 2 Den Hebel anheben oder absenken.
- 3 Der Dampf tritt aus der Dampfdüse aus, bis die Flüssigkeit die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Der Dampfhebel hat 4 Positionen:

- A RUHESTELLUNG: Hebel in zentraler Position und nicht aktive Abgabe.
- B REINIGUNG: Hebel manuell zurückdrücken, mit aktiver Abgabe für die Haltezeit des Hebels.
- C MITTLERE LEISTUNG: Hebel in der Mitte seines Hubs nach vorne gezogen, mit aktiver Abgabe bei niedrigem Druck.
- D MAXIMALE LEISTUNG: Hebel bis zum Anschlag nach vorne gezogen, wo er blockiert bleibt, mit aktiver Abgabe bei hohem Druck.

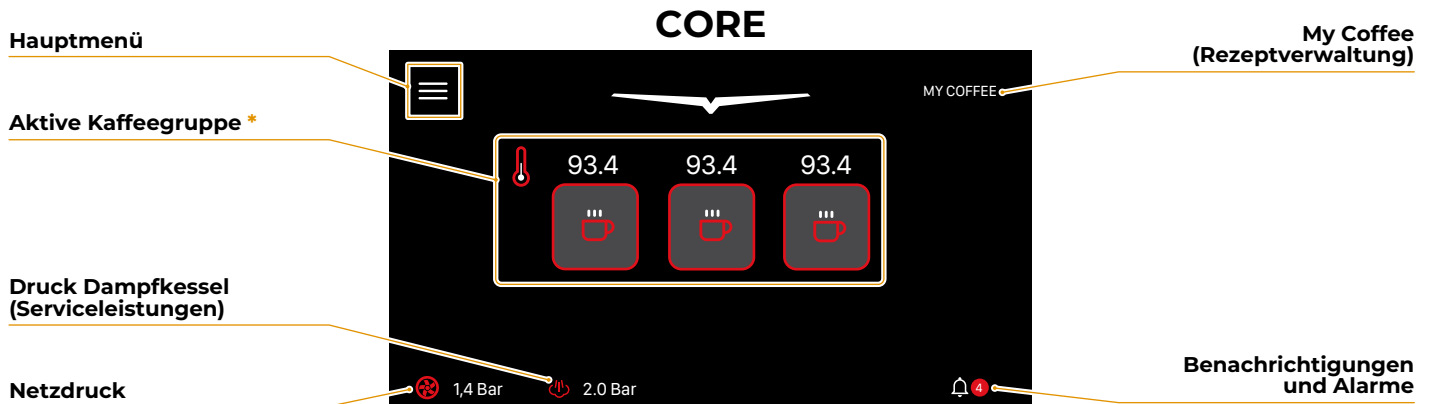
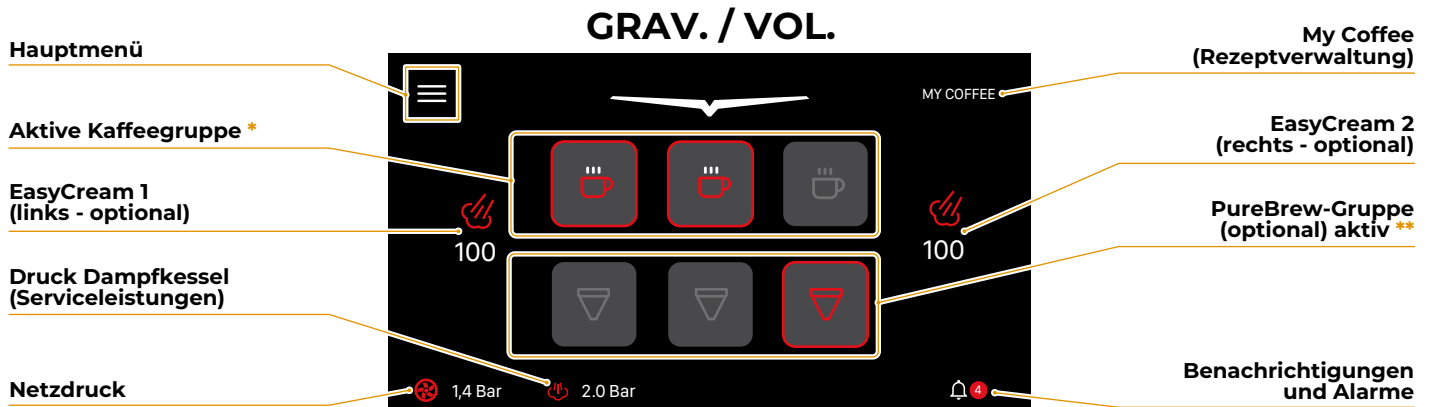
## AUSSCHALTEN



Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie den Hauptschalter, der sich unten auf der rechten Seite befindet, in die Aus-Stellung "0".

Das Display, die Tasten und die Beleuchtung erlöschen.


**Bei längeren Pausen sollte aus Sicherheitsgründen auch der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.**



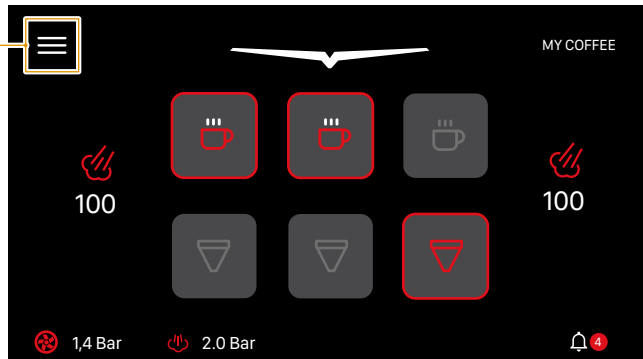
\* Drücken und halten Sie für 3 Sekunden, um die Gruppe auszuschalten.

\*\* Drücken Sie die Taste, um den Rezeptmodus zu ändern (Espresso / PureBrew).

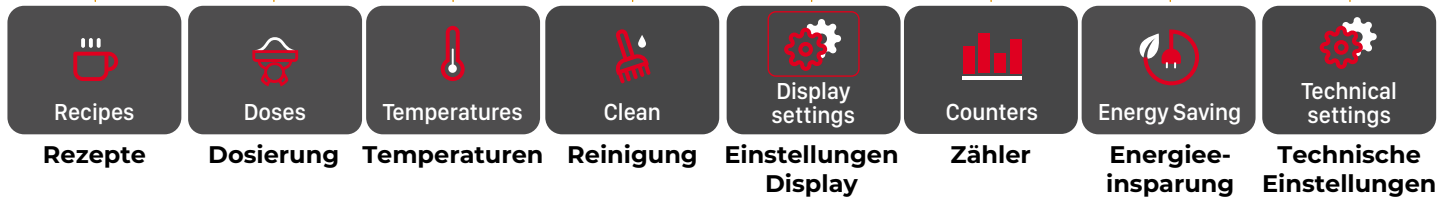
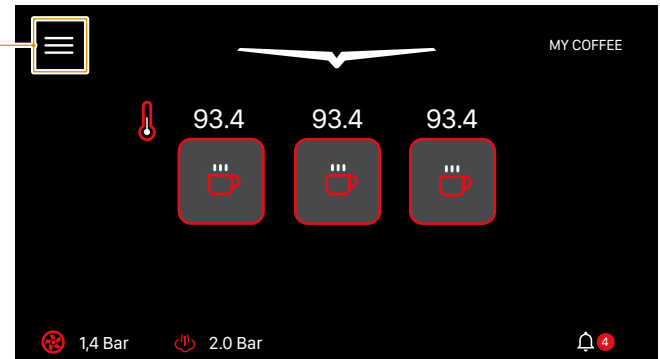
# HAUPTMENÜ

Um auf das Hauptmenü zuzugreifen,  drücken.

## GRAV. / VOL.



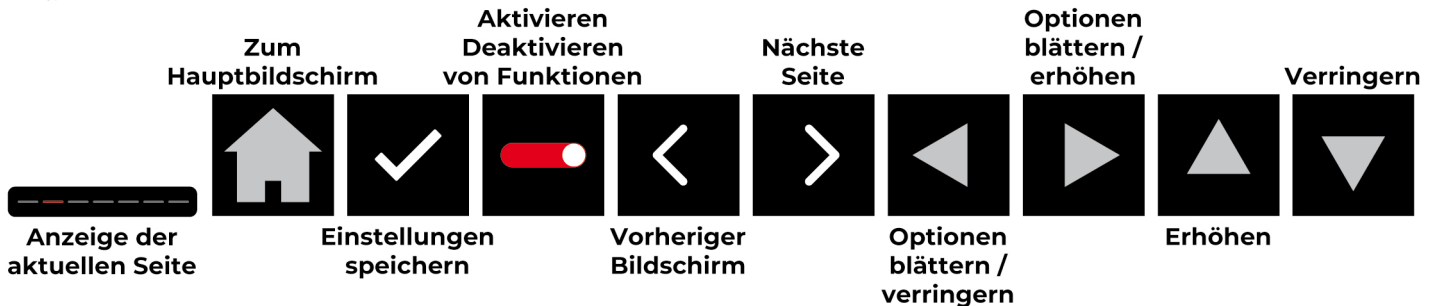
## CORE



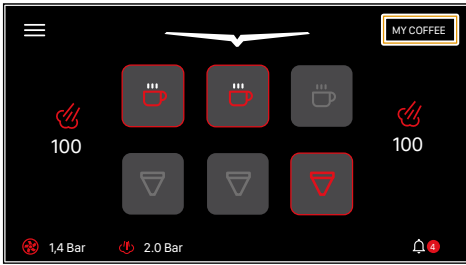
## ICON-ÜBERSICHT

Diese Icons und Funktionen werden auf den Bildschirmen wiederholt.

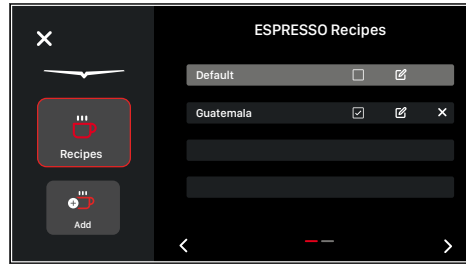
Um auf jedem Bildschirm des Displays zum vorherigen Menü zurückzukehren, drücken Sie auf das Menüsymbol im linken Bereich des Bildschirms.



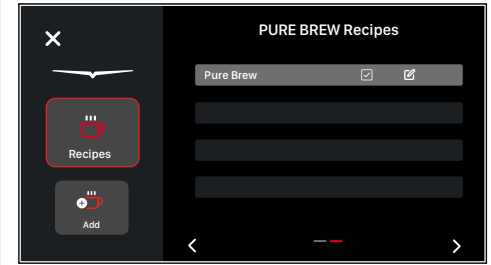
# MY COFFEE



Durch Drücken von "MY COFFEE" auf der Hauptseite kann man auf das Menü **REZEPTE** zugreifen.



**ESPRESSO**-Rezepte.



**PURE BREW**-Rezepte.

Weitere Angaben im folgenden Abschnitt **REZEPTE**.

# REZEPTE



Durch Drücken von  auf der Hauptseite kann man auf das Menü **REZEPTE** zugreifen.

Über dieses Menü kann auf die Erstellung oder Änderung der Rezepte zugegriffen werden:

- **ESPRESSO**-Rezepte;
- **PURE BREW**-Rezepte.

**Die Zubereitung eines ESPRESSO- oder PUREBREW-Rezepts bleibt unverändert.**

Die neuen Rezepte werden in der Warteschlange zu den voreingestellten hinzugefügt.

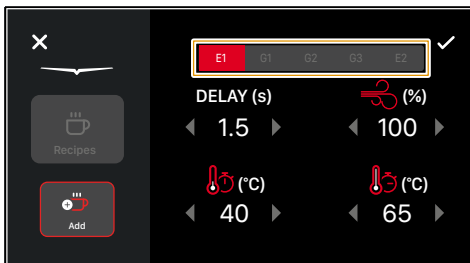


## Ein neues Rezept erstellen



Den Rezepttyp **ESPRESSO** oder **PURE-**

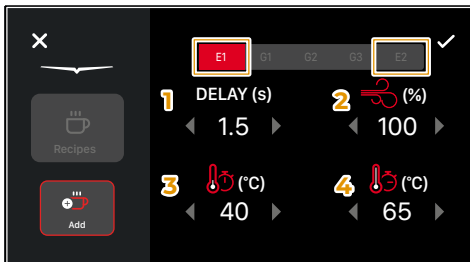
**BREW** auswählen und drücken



Im Menü wählen Sie das einzustellende Rezept:

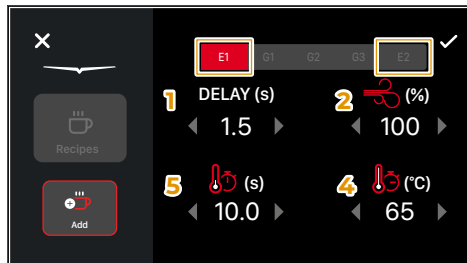
- E1** EasyCream links;
- G1** Gruppe 1;
- G2** Gruppe 2;
- G3** Gruppe 3;
- E2** EasyCream rechts.

## Neues dampf-/ EasyCream-rezept (optional)



- 1 Luftverzögerungszeit (s)
- 2 Luftstrom (%)

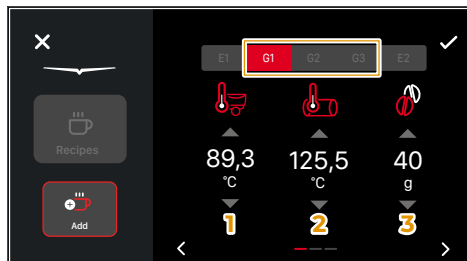
- 3 Luftstarttemperatur (°C)
- 4 Luftendtemperatur (°C)



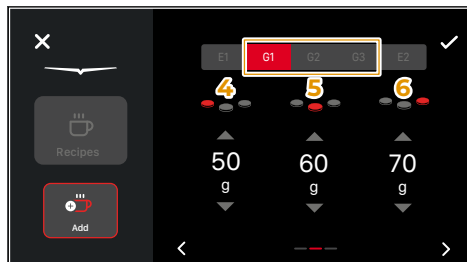
- 5 Abgabezeit (s)

Wenn Sie fertig sind, drücken Sie ✓, um das Rezept zu speichern.

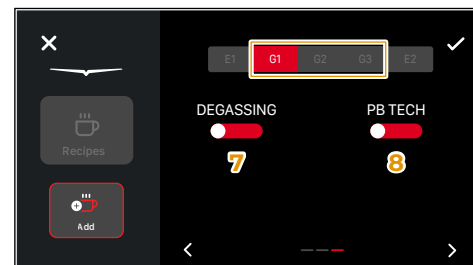
## Neues Espresso-Rezept



- 1 Temperatur der Kaffeeeinheit (°C)
- 2 Temperatur des Kaffeeessels (°C)
- 3 Kaffeemenge (g)



- 4 Einzeldosierung (ml)
- 5 Stufenlose Dosierung (ml)
- 6 Doppeldosierung (ml)

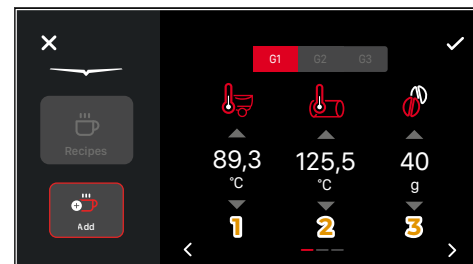


- 7 Funktion Vorbrührung
- 8 Funktion PB-TECH

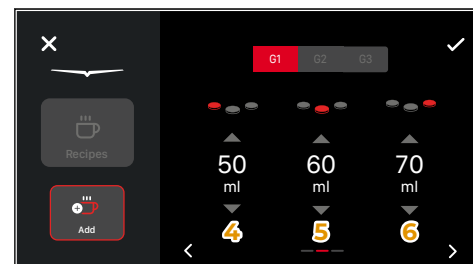
**Es kann eine Temperatur für den Kessel und eine für den Widerstand jeder Gruppe eingestellt werden. Die Maschine steuert automatisch die Erwärmung der Gruppe.**

Wenn Sie fertig sind, drücken Sie ✓, um das Rezept zu speichern.

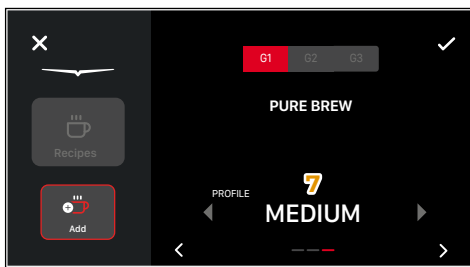
## Neues PURE BREW-rezept (GRAV. / VOL.)



- 1 Temperatur der Kaffeeeinheit (°C)
- 2 Temperatur des Kaffeeessels (°C)
- 3 Kaffeemenge (g)



- 4 Einzeldosierung (ml)
- 5 Stufenlose Dosierung (ml)
- 6 Doppeldosierung (ml)



7 PureBrew-Profil

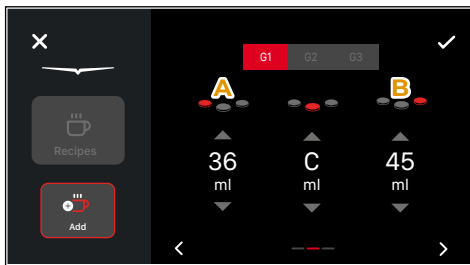
Es kann eine Temperatur für den Kessel und eine für den Widerstand jeder Gruppe eingestellt werden. Die Maschine steuert automatisch die Erwärmung der Gruppe.

Wenn Sie fertig sind, drücken Sie ✓, um das Rezept zu speichern.

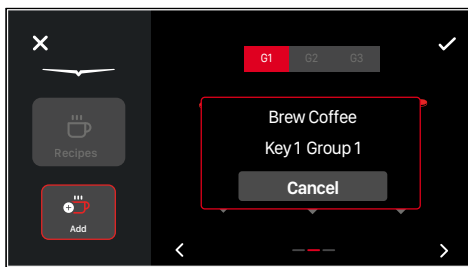
## Durchflusstest (Espresso)

Funktion nur zur Abgabe von programmierbaren Dosierungen für Espresso verfügbar. Sie ist weder für die stufenlose Abgabe verfügbar, noch für PureBrew.

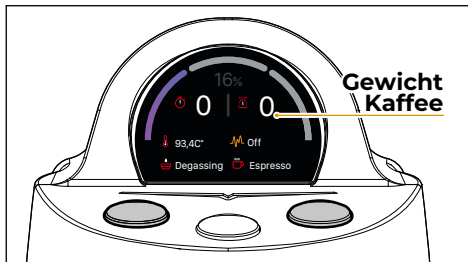
Für die Durchflusswerte siehe den spezifischen Abschnitt "PURE BREW (GRAV. / VOL.)"



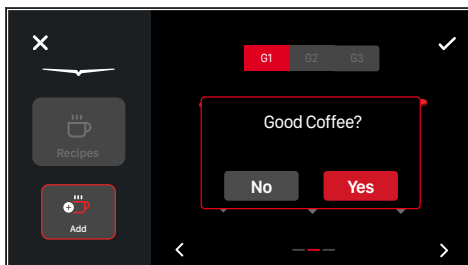
1 Auf der zweiten Seite die gewünschte Gruppe wählen und auf die Symbole der Abgabetasten A-B drücken.



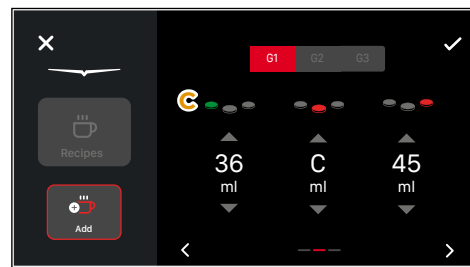
2 Die Maschine zeigt die Abgabemeldung an.



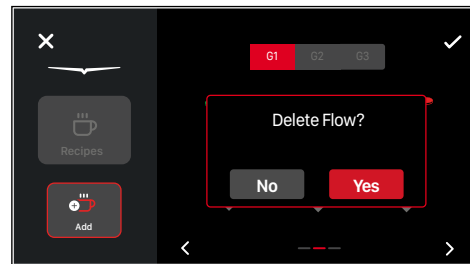
3 Die entsprechende Taste A-B drücken, um die Abgabe zu starten. Auf dem Display der Gruppe beginnt die Zählung des Gewichts.



4 Am Ende der Abgabe wird auf dem Hauptdisplay die Bestätigung des abgegebenen Kaffees angefordert. Drücken Sie:  
 No Zur Wiederholung des Tests.  
 Yes Zur Bestätigung des Tests.  
 Das Symbol der Schaltfläche wird grün C und die Einstellungen sind für die gewählte Abgabetaste aktiviert.



5 Um die Einstellung zu löschen, drücken Sie auf das grüne Symbol C.



6 Auf dem Display erscheint die Aufforderung zur Bestätigung:  
 No Abbrechen der Löschung. Das Symbol C bleibt grün.  
 Yes Die Löschung wird bestätigt. Das Symbol C wird wieder rot.

## Neues Rezept speichern

Wenn ein neues Rezept gespeichert wird, wird auf dem Display die Tastatur zur Eingabe des Namens des Rezepts angezeigt.

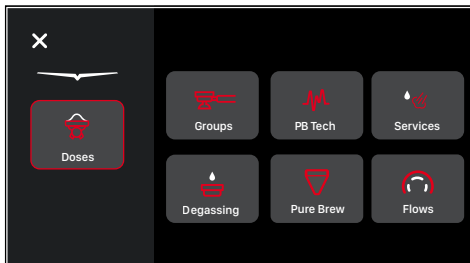


Zur Bestätigung ✓ drücken.

An dieser Stelle ist die Erstellung oder Änderung eines Rezepts abgeschlossen.

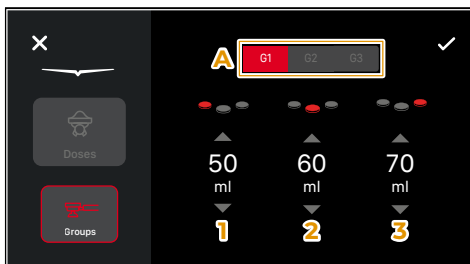


## DOSIERUNG



-  **Groups** Programm der Gruppen
-  **PB Tech** PB TECH
-  **Services** Serviceleistungen
-  **Degassing** Vorbrührung
-  **Pure Brew** PureBrew (GRAV. / VOL.)
-  **Flüsse** Flüsse (GRAV. / VOL.)

## Programm der gruppen

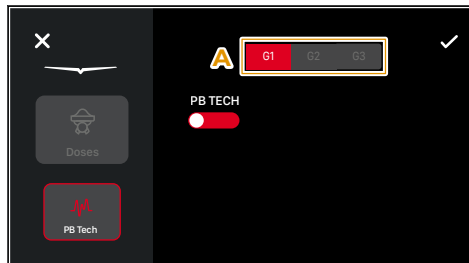


Wählen Sie im Menü **A** die Gruppe (G1, G2, G3) und stellen Sie die Grammzahl für gemahlene Kaffee ein:

- 1 Einzeldosierung
- 2 Stufenlose Dosis
- 3 Doppeldosierung

Zur Bestätigung ✓ drücken.

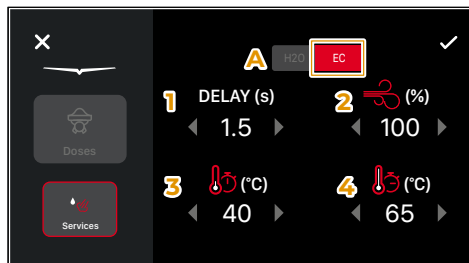
## PB Tech (optional)



Wählen Sie im Menü **A** die Gruppe (G1, G2, G3) und aktivieren Sie die Option **PB Tech**, die eine professionelle Kaffeeextraktion ermöglicht.

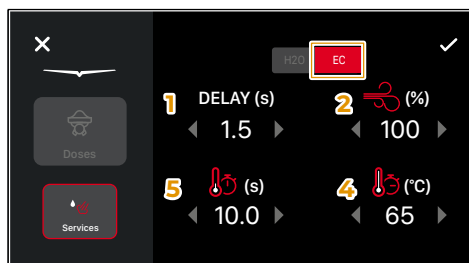
Zur Bestätigung ✓ drücken.

## Serviceleistungen - EasyCre- am (optional)



Im Menü **A** wählen Sie **EC** und stellen Sie ein:

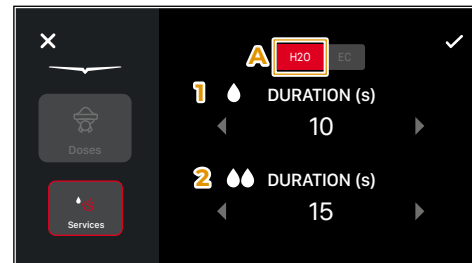
- 1 Luftverzögerungszeit (s)
- 2 Luftstrom (%)
- 3 Luftstarttemperatur (°C)
- 4 Luftendtemperatur (°C)



- 5 Abgabezeit (s)

Zur Bestätigung ✓ drücken.

## Serviceleistungen -\_Warmwasser

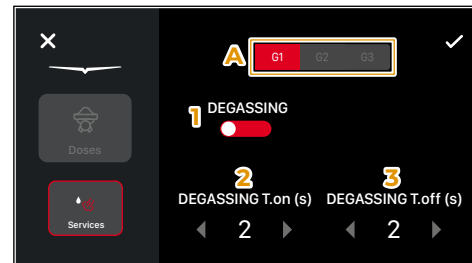


Im Menü **A** wählen Sie **H2O** und stellen ein:

- 1 Abgabezeit der Taste 1 (s)
- 2 Abgabezeit der Taste 2 (s)

Zur Bestätigung ✓ drücken.

## Vorbrührung

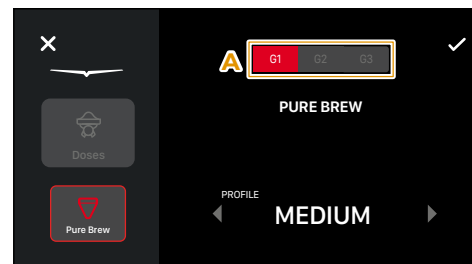


Im Menü **A** die Gruppe (G1, G2, G3) auswählen und die **Degassing** funktion über den Wahlschalter **1** aktivieren. Wenn aktiviert, kann Folgendes eingestellt werden:

- 2 Vorbrühungszeit aktiv
- 3 Vorbrühungszeit inaktiv

Zur Bestätigung ✓ drücken.

## PURE BREW (GRAV. / VOL.)



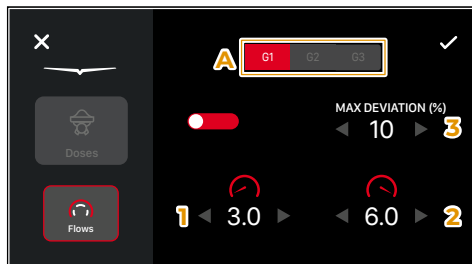
Im Menü **A** wählen Sie die Gruppe (G1, G2, G3) und stellen das Profil **PURE BREW** ein:

- Light;

- Medium;
- Dark.

Zur Bestätigung ✓ drücken .

## Flüsse (GRAV. / VOL.)



Im Menü **A** wählen Sie die Gruppe (G1, G2, G3), in der die Funktion **FLUSSE** aktiviert und eingestellt werden soll:

- 1 Minimaler Durchfluss (ml/s)
- 2 Maximaler Durchfluss (ml/s)
- 3 Maximale Abweichung (%)

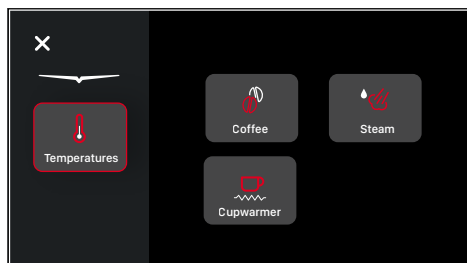
Zur Bestätigung ✓ drücken.



Der Balken **B** zeigt den Durchfluss während der Abgabe an.

## TEMPERATUREN

In diesem Menü können Sie auf die Einstellungen der Temperaturen zugreifen.

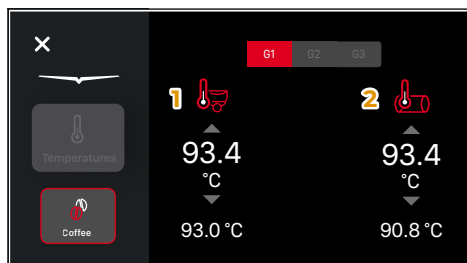


Kessel und Kaffeegruppen

Tassenwärmer

Dampfkessel

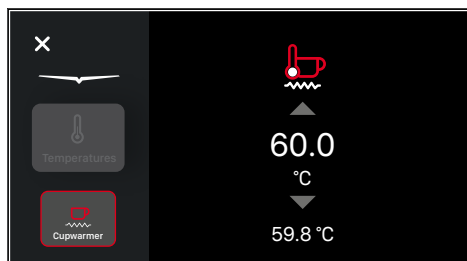
### Temperatur kessel und kaffeegruppen



Die Kaffeegruppe wählen, in der Folgendes eingestellt werden soll:

- 1 Temperatur Widerstand der Kaffeegruppe
- 2 Temperatur des Kaffeeessens

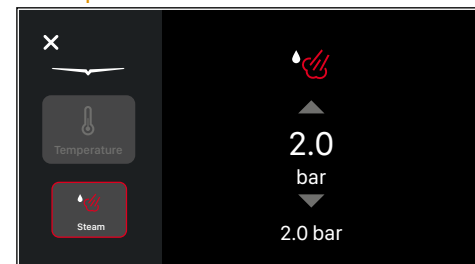
### Temperatur tassenwärmer



Auf dieser Seite kann die Temperatur des

Tassenwärmers eingestellt werden.

## Dampfkesseldruck



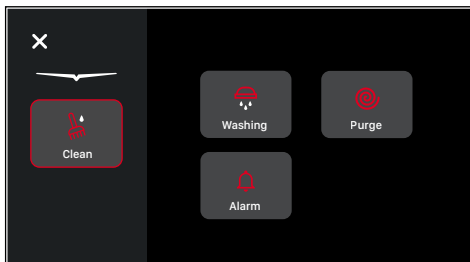
Auf dieser Seite kann die Abgabetemperatur für den Dampf eingestellt werden.

DRUCK - TEMPERATUR		
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	114,0	237,2
0,75	115,0	239,0
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118,0	244,4
1,00	119,0	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121,0	249,8
1,20	122,0	251,6
1,25	122,5	252,5
1,30	123,0	235,4
1,35	124,0	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125,0	257,0
1,50	126,0	258,8
1,55	126,5	259,7
1,60	127,0	260,6



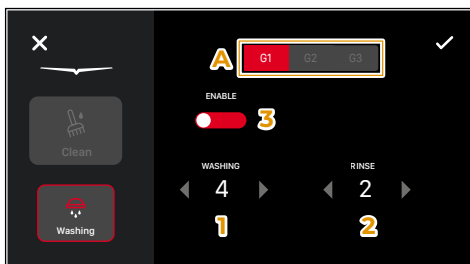
## REINIGUNG

In diesem Menü können Sie auf die Einstellungen der Waschzyklen zugreifen.



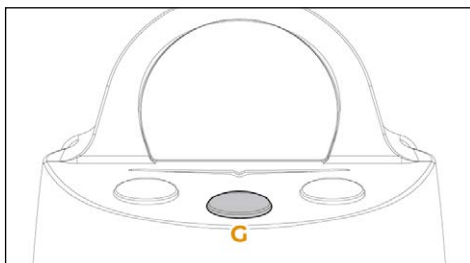
- Waschen
- Automatische Säuberung
- Alarm

## Waschen



Im Menü **A** wählen Sie die Gruppe (G1, G2, G3) und stellen sie ein:

- 1 Anzahl der Waschzyklen
- 2 Anzahl der Spülzyklen



Um den Waschzyklus zu starten, aktivieren Sie ihn durch Drücken von **3** oder, falls bereits aktiviert, die Taste stufenlose Dosierung **G** an der Abgabegruppe drücken, die zu blinken beginnt. An dieser Stelle erneut

drücken, um die Spülphase zu starten.

**Jeder Wasch-/Spülzyklus dauert insgesamt 20 Sekunden, aufgeteilt in 10 Sekunden Abgabe und 10 Sekunden Pause.**

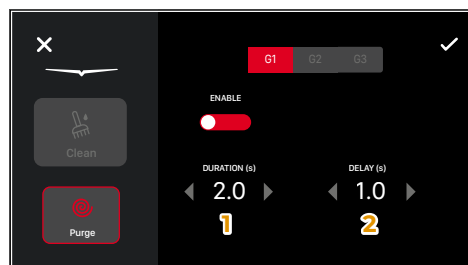
Wenn der Waschzyklus gestartet wurde, wird der Countdown im Display der Gruppe angezeigt.

**Während der Waschzyklus einer Gruppe läuft, können alle anderen Funktionen der Maschine genutzt werden.**

Zur Bestätigung ✓ drücken.

## Spülung

Mit der Selbstspülungsfunktion können Gruppen vor jeder Kaffeeabgabe eine kleine Menge Wasser abgeben, um sich selbst zu reinigen.

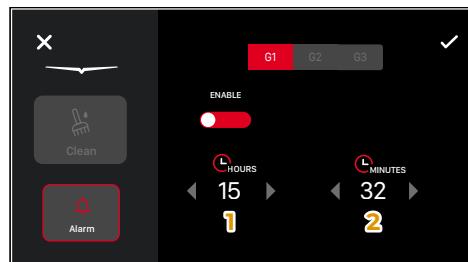


Die Gruppe wählen, in der die automatische Spülung aktiviert werden soll, und Folgendes einstellen:

- 1 Die Dauer der Spülung nach der Abgabe
- 2 Die Spülverzögerung nach der Abgabe

## Alarm

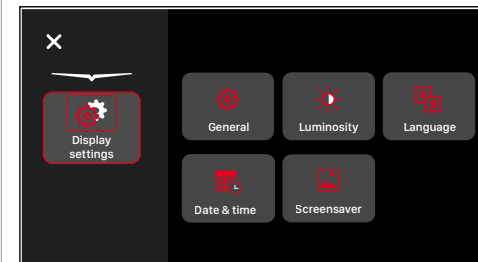
Diese Funktion ermöglicht die Aktivierung und Einstellung des täglichen Alarms, um den Waschzyklus der Maschine durchzuführen.



- 1 Alarmzeit einstellen
- 2 Die Minuten des Alarms einstellen

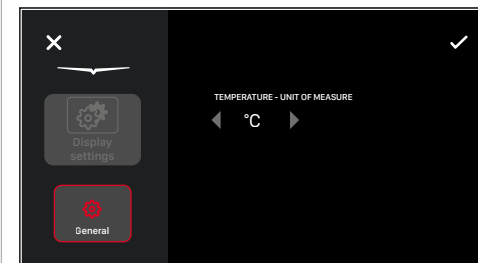
## EINSTELLUNGEN DISPLAY

Dieses Menü ermöglicht den Zugriff auf die Einstellungen des Maschinendisplays.



- Allgemeine Einstellungen
- Helligkeit
- Sprache
- Datum und Uhrzeit
- Bildschirmschoner

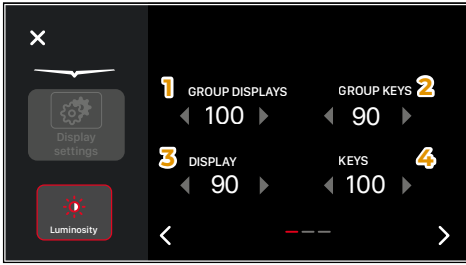
## Allgemeine Einstellungen



Ermöglicht die Auswahl der Maßeinheit der Temperatur, die auf dem Display sichtbar ist:

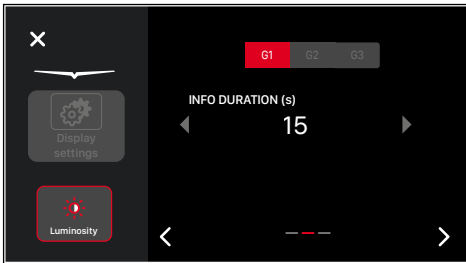
- Grad Celsius (°C);
- Grad Fahrenheit (°F).

## Helligkeit

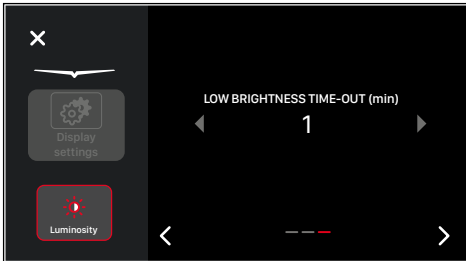


Auf der ersten Seite können Sie die Helligkeit von einstellen:

- 1 Display der Gruppen
- 2 Tasten der Gruppen
- 3 Touchscreen-Display
- 4 Haupttasten

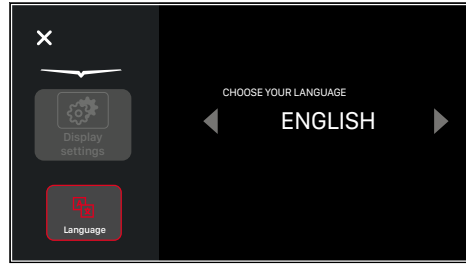


Auf der zweiten Seite wählen Sie die Gruppe aus und stellen die Anzahl der Sekunden ein, die Abgabezeit der jeweiligen Gruppe auf dem Display angezeigt wird. Die maximale Zeit, die eingestellt werden kann, beträgt 250 Sekunden, danach wird sie permanent.



Auf der dritten Seite können Sie die Zeit (Minuten) der Inaktivität des Geräts einstellen, nach der die Helligkeit des Displays reduziert wird.

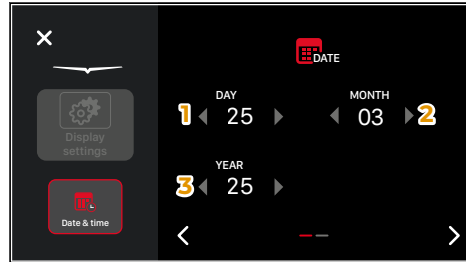
## Sprache



Ermöglicht die Einstellung der Sprache am Display.

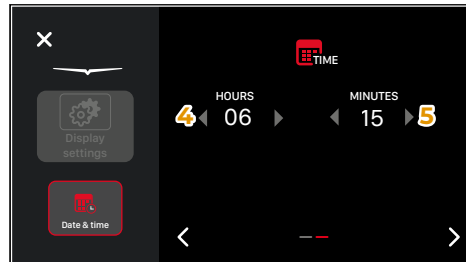
- Italienisch;
- Englisch;
- Französisch;
- Deutsch;
- Spanisch;
- Russisch;
- Chinesisch.

## Datum und Uhrzeit



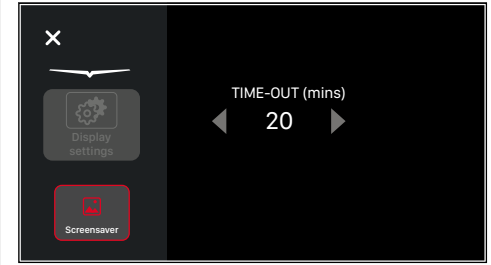
Datum und Uhrzeit, die auf dem Display sichtbar sind, können eingestellt werden:

- 1 Tag
- 2 Monat
- 3 Jahr



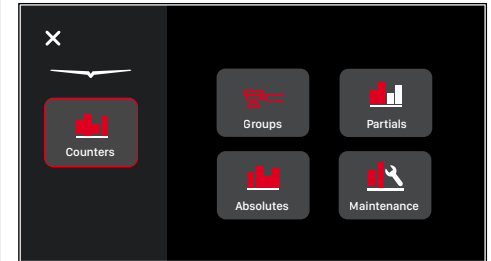
- 4 Uhrzeit
- 5 Minuten

## Bildschirmschoner



Ermöglicht die Einstellung der Zeit (Minuten) für die Nichtbenutzung der Maschine, nach der Bildschirmschoner auf dem Display erscheint.

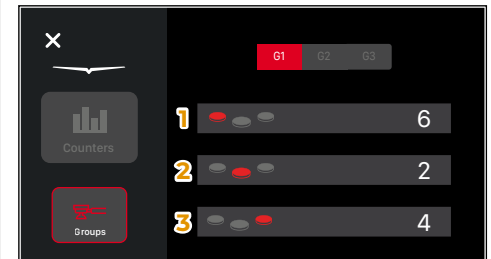
## ZÄHLER



Dieses Menü ermöglicht die Anzeige der Zählungen von:

- Groups Gruppen
- Partials Teilweise
- Absolutes Absolut
- Maintenance Wartung

## Gruppenzähler



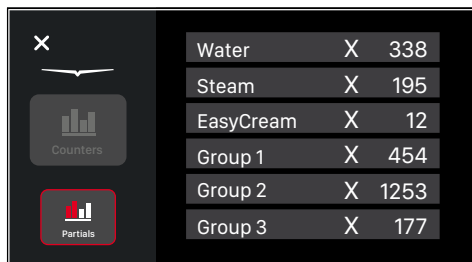
Auf dieser Seite werden die Zählungen der



für jede Gruppe ausgegebenen Kaffeedosierungen angezeigt.

- 1 Einzeldosierung
- 2 Stufenlose Dosis
- 3 Doppeldosierung

## Teilzähler

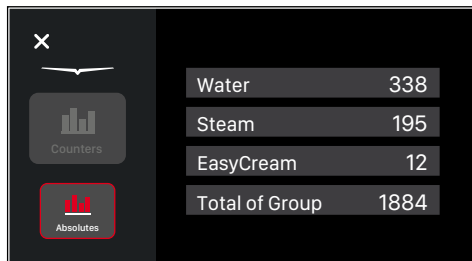


Auf dieser Seite werden die Teilzähler der Abgaben angezeigt:

- Wasser;
- Dampf;
- EasyCream (optional);
- Kaffeegruppe 1;
- Kaffeegruppe 2;
- Kaffeegruppe 3 (falls vorhanden).

**Drücken Sie 5 Sekunden lang „X“, um den entsprechenden Zähler zurückzusetzen.**

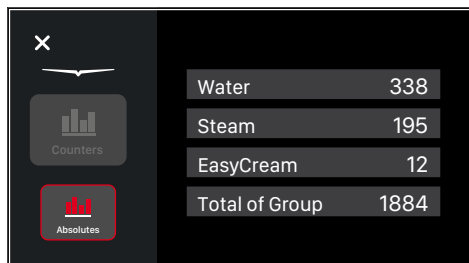
## Absolute Zähler



Auf dieser Seite werden die Gesamtzähler der Abgaben angezeigt:

- Wasser;
- Dampf;
- EasyCream (optional);
- Gesamtanzahl Kaffeegruppen.

## Wartungszähler

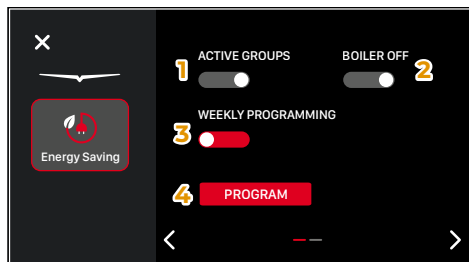


Auf dieser Seite werden die Wartungszähler angezeigt.

- Anzahl der Zyklen seit der letzten Wartung;
- Gesamtwartungszyklen.

## ENERGIEEINSPARUNG

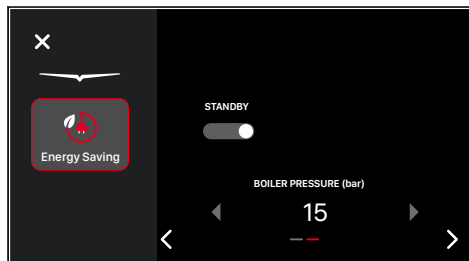
Ermöglicht die umweltfreundliche Verwaltung des Verbrauchs der Maschine, indem für jeden Tag das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine eingestellt wird.



Auf der ersten Seite können Sie Folgendes aktivieren oder deaktivieren:

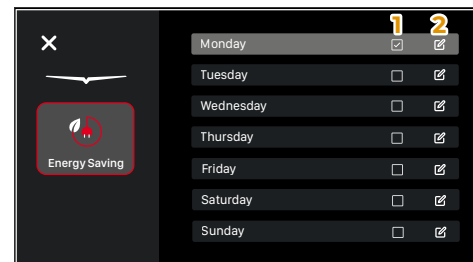
- 1 Aktive Gruppen
- 2 Kesselabschaltung
- 3 Wöchentliche Programmierung

Nachdem Sie die **WOCHENPROGRAMMIERUNG** aktiviert haben, drücken Sie **PROGRAMM 4**, um die Programmierung zu starten.



Auf der zweiten Seite ist es möglich, die Funktion **STAND BY** zu aktivieren oder zu deaktivieren und, falls aktiviert, den Kesseldruck während der **STAND BY**-Phase einzustellen.

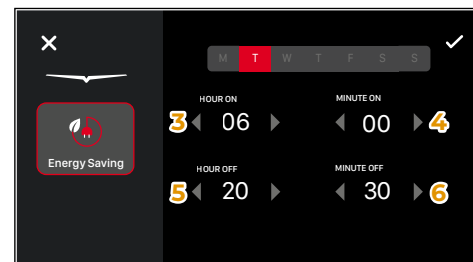
## Wöchentliche Programmierung



Diese Seite listet die Wochentage auf und ermöglicht Folgendes:

- 1 Die Leistungsverwaltung für den ausgewählten Tag zu aktivieren oder deaktivieren.
- 2 Die Einstellungen der Leistungsverwaltung für den ausgewählten Tag abzuändern.

Die Einstellungsseite der Wochenprogrammierung zeigt den ausgewählten Tag oben an und ermöglicht eine schnelle Auswahl durch Drücken des gewünschten Buchstabens oder durch die Pfeile unten.



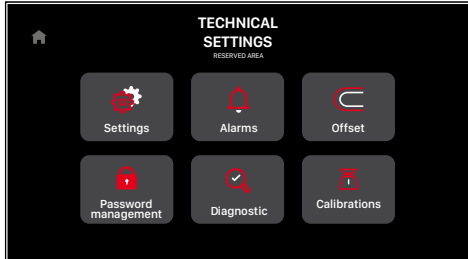
Darüber hinaus kann Folgendes eingestellt werden:

- 3 Einschaltzeit
- 4 Einschaltminute
- 5 Ausschaltzeit
- 6 Ausschaltminute

Zur Bestätigung ✓ drücken.

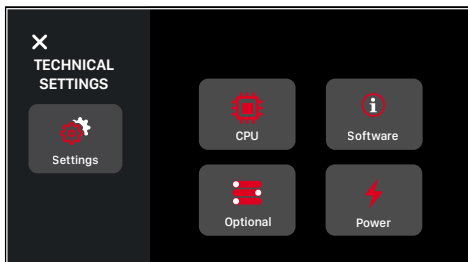
# ERWEITERTE PROGRAMMIERUNG (Reservierter Bereich)

Dieser Abschnitt des Touchscreen-Displays ermöglicht die Einstellung empfindlicher Parameter, die im Falle von Einstellungsfehlern zu Fehlfunktionen der Maschine führen können. Dementsprechend muss für den Zugriff auf diesen Abschnitt das Passwort des Technikers eingegeben werden (siehe Abschnitt "VERWALTUNG DES PASSWORTS").



- Einstellungen
- Alarme
- Offset
- Verwaltung des Passworts
- Diagnostik
- Kalibrierung

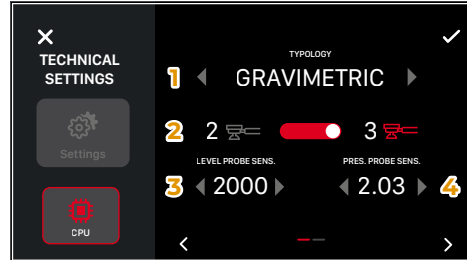
## EINSTELLUNGEN



- Steuergerät (CPU)

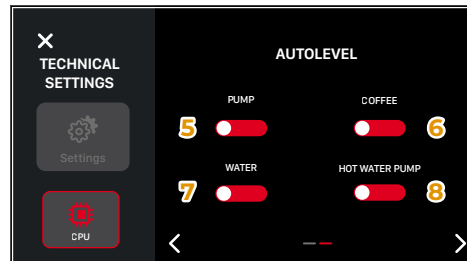
- Software
- Optional
- Power (Energiewaltung)

## Steuergerät (CPU)



Auf der ersten Seite kann Folgendes eingestellt werden:

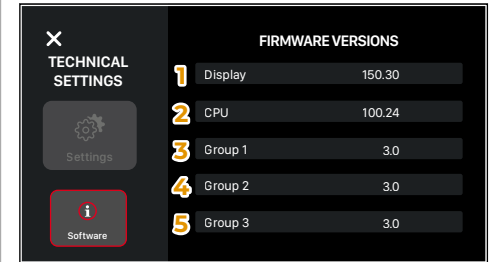
- 1 Maschinentyp
  - Volumetrisch;
  - Gravimetrisch;
  - Basic (Core).
- 2 Anzahl Kaffeegruppen
- 3 Empfindlichkeit der Füllstandsonde
- 4 Empfindlichkeit der Drucksonde



Auf der zweiten Seite kann ausgewählt werden, wann die Autolevel-Funktion aktiviert werden soll:

- 5 Mit Pumpe
- 6 In Kaffeeausgabe
- 7 Mit Wasser
- 8 Mit heißem Wasser und Pumpe

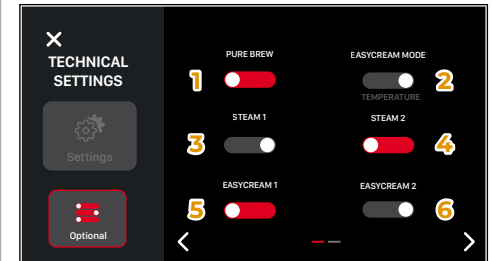
## Software



Dieses Menü zeigt die Informationen der in den elektronischen Leiterplatten installierten Software an:

- 1 CPU
- 2 Touchscreen-Display
- 3 Display Kaffeegruppe 1 (GRAV. / VOL.)
- 4 Display Kaffeegruppe 2 (GRAV. / VOL.)
- 5 Display Kaffeegruppe 3 (GRAV. / VOL.)

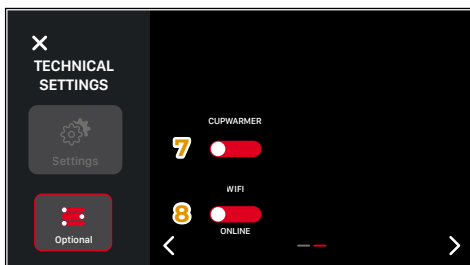
## Optional



Auf der ersten Seite:

- 1 PureBrew (GRAV. / VOL.)
- 2 EasyCream-Betriebsart (nur sichtbar, wenn EasyCream 1-2 aktiviert ist)
  - Aktiviert: Zeit;
  - Deaktiviert: Temperatur.
- 3 Dampfdüse 1
- 4 Dampfdüse EasyCream 1
- 5 Dampfdüse 2
- 6 Dampfdüse EasyCream 2

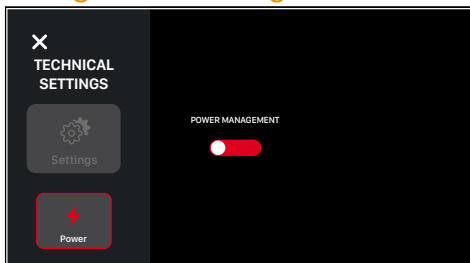




Die zweite Seite ermöglicht die Aktivierung oder Deaktivierung:

- 7 Tassenwärmer
- 8 WiFi

## Energieverwaltung



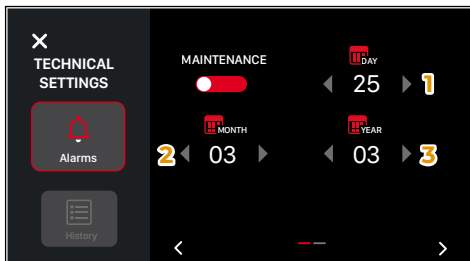
Aktiviert oder deaktiviert die Leistungsreduzierung zur Optimierung der Energieeinsparung.

## ALARME

### Wartungsalarm

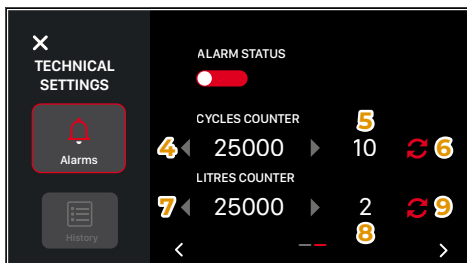
In diesem Abschnitt können Sie auf das Menü Alarme zugreifen, in dem Sie Folgendes finden:

- Wartungsalarm;
- Alarm-Historie.



Sie können den Wartungsalarm basierend auf einem Datum aktivieren und das Aktivierungsdatum einstellen.

- 1 Tag
- 2 Monat
- 3 Jahr



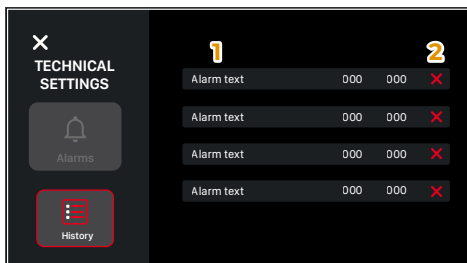
Oder aktivieren Sie den Wartungsalarm basierend auf den Abgabezyklen und stellen Sie die maximale Anzahl der Abgaben ein, die, sobald sie erreicht sind, den Alarm aktiviert.

- 4 Zähler Abgabezyklen
- 5 Aktuelle Zyklen
- 6 Reset Zykluszähler
- 7 Literzähler
- 8 Aktuelle Liter
- 9 Reset Literzähler

**Setzen Sie den Zykluszähler nach der Wartung der Maschine zurück.**

### Verlauf der Alarme

Zeigt die Liste der Alarme an, die während des Betriebs der Maschine auftreten.

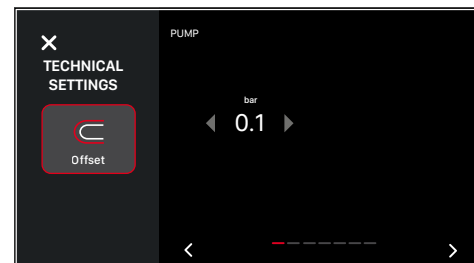


- 1 Alarmliste
- 2 Alarm zurücksetzen

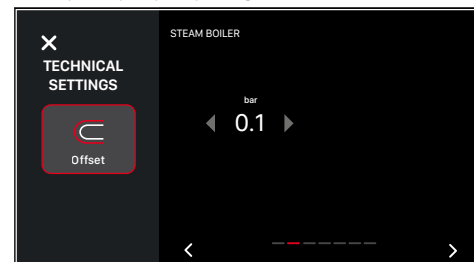
**Drücken Sie nach Behebung des Problems auf das entsprechende Symbol, um den Alarm zurückzusetzen.**

## OFFSET

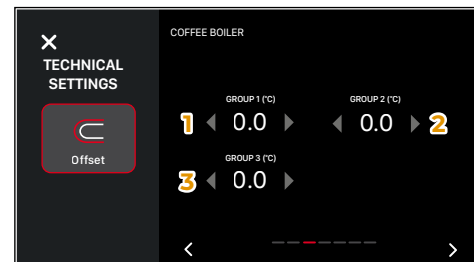
Der Begriff Offset wird verwendet, um die Differenz zu einem Referenzwert anzugeben. Die Temperatursonden können tatsächlich geringfügig von einem externen Thermometer abweichen.



Auf der ersten Seite kann der Offset für die Ladepumpe (Bar) eingestellt werden.

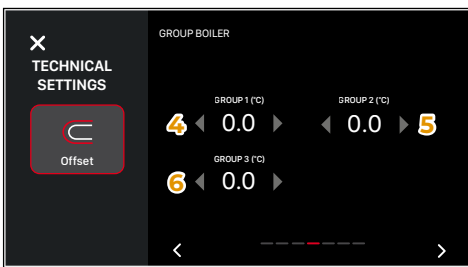


Auf der zweiten Seite kann der Offset für den Dampfkessel (Bar) eingestellt werden.



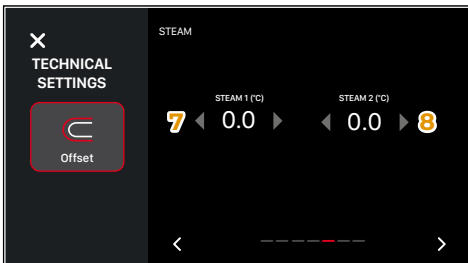
Auf der dritten Seite kann der Offset für die Kaffeekessel (°C) eingestellt werden:

- 1 Kessel der Kaffeegruppe 1
- 2 Kessel der Kaffeegruppe 2
- 3 Kessel der Kaffeegruppe 3 (falls vorhanden)



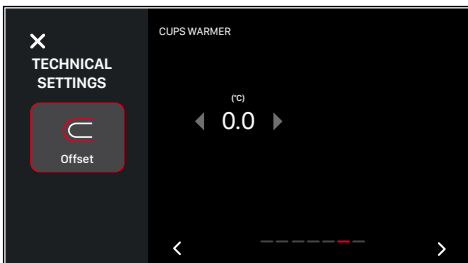
Auf der vierten Seite kann der Offset für die Widerstände der Kaffeegruppen (°C) eingestellt werden:

- 4 Widerstand der Kaffeegruppe 1
- 5 Widerstand der Kaffeegruppe 2
- 6 Widerstand der Kaffeegruppe 3 (falls vorhanden)

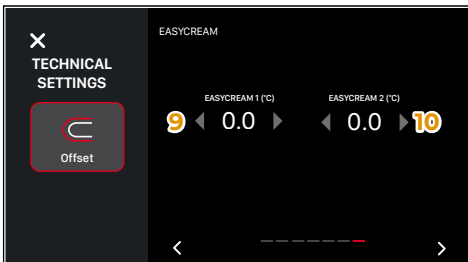


Auf der fünften Seite kann der Offset für die Dampfdüsen (°C) eingestellt werden:

- 7 Dampfdüse links
- 8 Dampfdüse rechts



Auf der sechsten Seite kann der Offset für den Tassenwärmer (°C) eingestellt werden.



Auf der siebten Seite kann der Offset für die

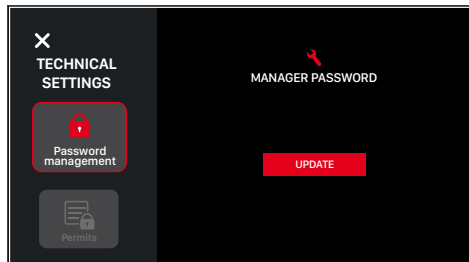
EasyCream-Dampfdüsen (optional) (°C) eingestellt werden:

- 9 Dampfdüse EasyCream links
- 10 Dampfdüse EasyCream rechts

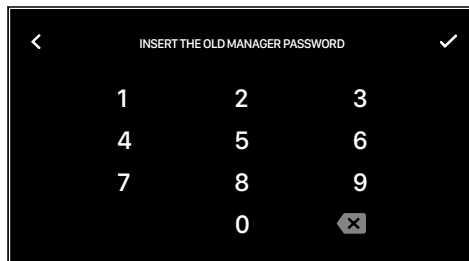
## VERWALTUNG DES PASSWORTS

Über dieses Menü können Sie auf Folgendes zugreifen:

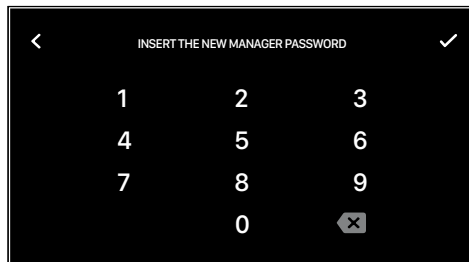
- Passwort ändern;
- Berechtigungsverwaltung.



- 1 Drücken Sie **"UPDATE"**, um mit der Änderung fortzufahren.

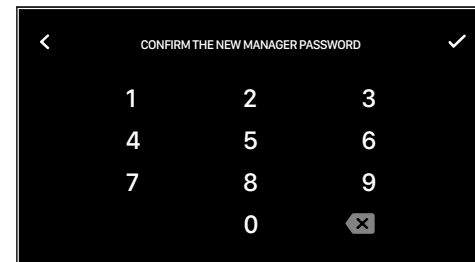


- 2 Beim ersten Zugriff auf die Änderung des Passworts lautet der Standardwert **1111**. Andernfalls das aktuelle Passwort eingeben.

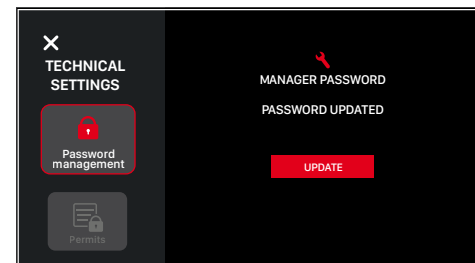


- 3 Geben Sie das neue Passwort ein und drücken Sie ✓, um fortzufahren.

**Wenn das eingegebene Passwort falsch ist, kann der Vorgang nicht abgeschlossen werden.**



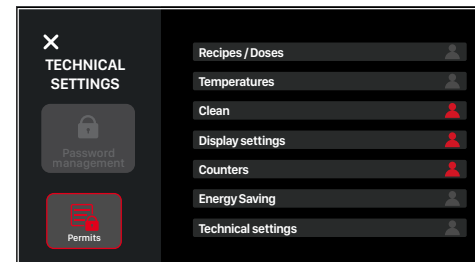
- 4 Geben Sie zur Bestätigung erneut das neue Passwort ein und drücken Sie ✓.



- 5 Das neue Passwort ist gespeichert.

## Berechtigungsverwaltung

Auf dieser Seite können Sie auswählen, welcher Person (Benutzer oder Techniker) die Zugriffsberechtigungen für die Funktionen zugewiesen werden sollen.



Drücken Sie das Symbol:

- = nicht aktiviert;
- = aktiviert.

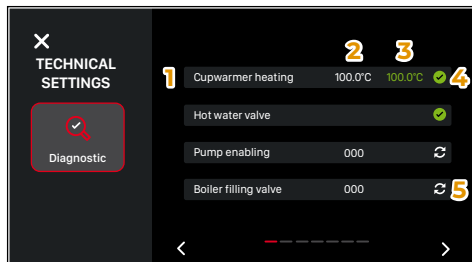
**Wenn der Benutzer versucht, auf eine Funktion zuzugreifen, für die er nicht berechtigt ist, wird das Passwort angefordert.**



# DIAGNOSTIK

In diesem Menü kann der Betriebsstatus der einzelnen Teile der Maschine überprüft werden.

Während der Prüfungsphase des ausgewählten Stücks ist es je nach Stück möglich, das in Betrieb befindliche Stück anzuhören und auf dem Touchscreen „Laufender Test“ oder den aktuellen Wert des jeweiligen Parameters abzulesen.



- 1 Bauteileliste
- 2 Eingestellter Wert
- 3 Ermittelter Wert
- 4 Erfolgreich geprüfte Komponente
- 5 Prüfbeginn

## Liste der Diagnostikkomponenten

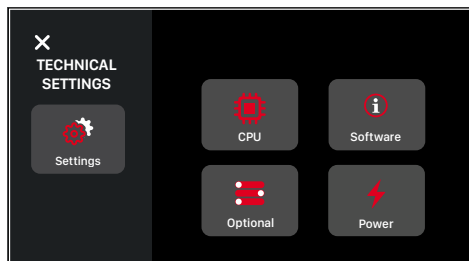
Im Folgenden sind die Komponenten aufgeführt, die im Diagnosemenü getestet werden können.

**Diese Komponenten können je nach Version des Geräts und den installierten Optionen variieren.**

- Tassenwärmerheizung;
- Warmwasserventil;
- Pumpenaktivierung;
- Kesselfüllventil;
- Kesselheizung SSR1;
- Kesselheizung SSR2;
- Kesselheizung SSR3;
- Dampfventil 1-1;
- Dampfventil 1-2;
- Luftventil 1;
- Kompressorventil 1;
- Dampfventil 2-1;
- Dampfventil 2-2;
- Luftventil 2;
- Kompressorventil 2;
- Kesselspülung;

- Sicherheitsventil;
- Ventilgruppe 1;
- Kesselgruppe 1;
- Heizgruppe 1;
- Ventilgruppe 2;
- Kesselgruppe 2;
- Heizgruppe 2;
- Ventilgruppe 3;
- Kesselgruppe 3;
- Heizgruppe 3.

# KALIBRIERUNG

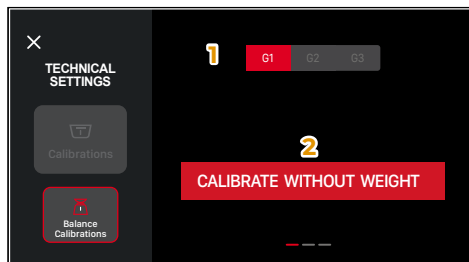


In diesem Menü können Sie auf die Kalibrierungen zugreifen:

- Waage (GRAV.)
- Dampfhebel

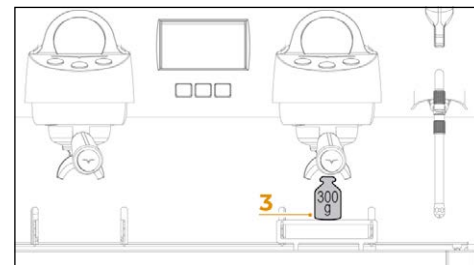
## Kalibrierung der waage

In diesem Menü können Sie eine Kaffeegruppe auswählen und das Gewicht der von der Maschine ausgegebenen Dosierungen an die von einer externen Waage gemessene Dosierung ausrichten, um das Endgewicht optimal zu kalibrieren.



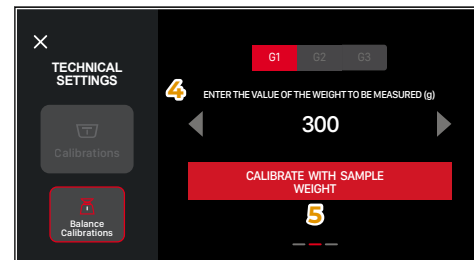
- 1 Geben Sie die Gruppe ein, an der Sie mit der Kalibrierung fortfahren möchten.

- 2 Drücken Sie, um die Waage ohne Gewicht zu kalibrieren.

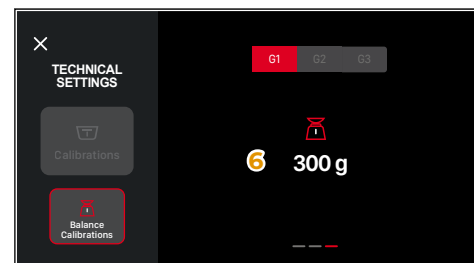


- 3 Legen Sie ein Kalibriergewicht auf die Waage der ausgewählten Gruppe.

**Wir empfehlen die Verwendung eines Gewichts von 300 g und in jedem Fall nicht mehr als 500 g.**

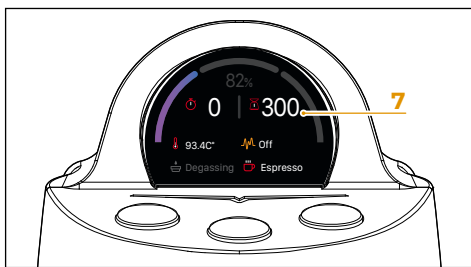


- 4 Den Wert des Gewichts auf der Waage wählen.
- 5 Drücken Sie, um die Waage mit dem Gewicht zu kalibrieren.



- 6 Zeigt den Abschluss der Kalibrierung der Waage an.

# REINIGUNG

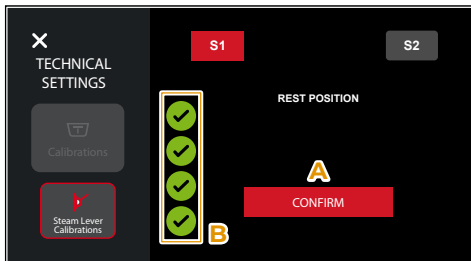


- 7 Stellen Sie das Gewicht nach der Kalibrierung wieder auf die Waage und überprüfen Sie, ob das auf dem Display erfasste Gewicht mit dem gemessenen übereinstimmt.

## Dampfhebelkalibrierung

In diesem Menü können Sie je nach Konfiguration einen rechten oder linken Dampfhebel auswählen und jede Position des Hebels kalibrieren:

- Ruhezeit;
- Reinigung;
- Durchschnittliche Leistung;
- Maximale Leistung.



Positionieren Sie den Hebel physisch in der auf dem Display angegebenen Position und drücken Sie **A**, um die Position zu kalibrieren.

Nach der Bestätigung eines jeden Schrittes erscheint das Symbol **B**.

Zu reinigender Artikel	Nach der Anwendung	Täglich	Wöchentlich
Dampfdüse	✓	✓	
Filter und Filterhalter	✓	✓	
Gerätegehäuse		✓	
Tassengitter		✓	
Flüssigkeitsauffangschale		✓	
Brause Brühgruppe		✓	
Dichtung Brüheinheit		✓	
Brühgruppe			✓



**Einige Vorgänge müssen bei ausgeschalteter Maschine ausgeführt werden, andere bei eingeschalteter Maschine. Die beschriebenen Verfahren müssen befolgt werden und bei jeglichen Reinigungsarbeiten ist genau darauf zu achten.**

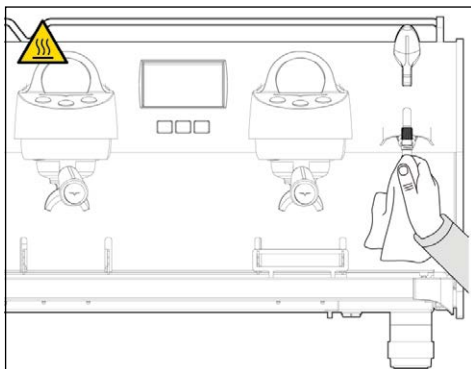


**Es ist verboten, das Gerät mit Wasserstrahlen oder durch Eintauchen in Wasser zu reinigen.**

**Keine Lösungsmittel, chlorhaltige oder scheuernde Mittel verwenden.**



## DAMPFDÜSEREINIGUNG

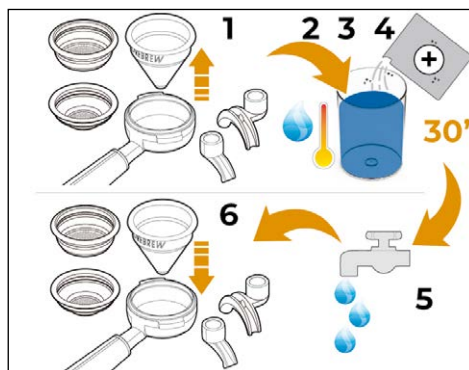


Den Dampfdüse von Rückständen spülen und ihn mit einem in heißem Wasser und/oder neutralem Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch reinigen.

Wenn einige Düsen nach dem Spülen verstopft bleiben, eine Büroklammer verwenden, um sie zu öffnen.

## REINIGUNG DER FILTER- UND FILTERHALTER

Entleeren Sie nach Gebrauch stets den verwendeten Kaffee aus dem Filter.



Am Ende des Tages:

- 1 Nehmen Sie die Filter aus den Filterhaltern.



**Um den konischen Filter Pure-Brew zu entfernen, drücken Sie den Konus von der Oberseite des Filterhalters aus.**



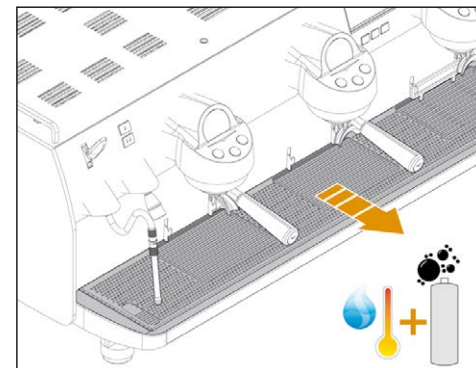
**Entfernen Sie den konischen Filter nicht aus dem Filterhalter, indem Sie ihn auf die Arbeitsplatte drücken, da er sonst beschädigt werden kann.**

- 2 Die vom Lieferanten des speziellen Waschmittelpulvers empfohlene Dosis in einen Behälter mit heißem Wasser geben;
- 3 Den Filter und den Filterhalter in den Behälter geben und dabei darauf achten, nicht auch den Griff einzutauchen;
- 4 30 Minuten warten;
- 5 Mit fließendem Wasser gründlich ausspülen. Den Filter ggf. mit einer Bürste reinigen.
- 6 Den Filter wieder in den Filterhalter einsetzen.

**Eine regelmäßige Reinigung des Pure-Brew konischen Filters in der Spülmaschine ist erforderlich, um Verstopfungen zu vermeiden.**

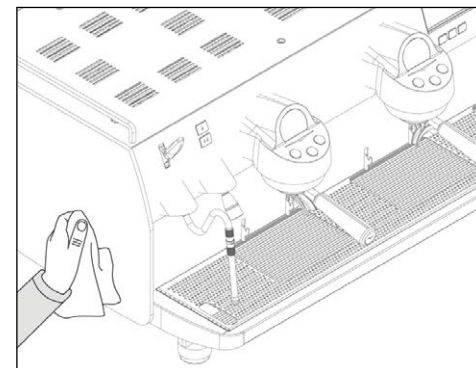
## GEHÄUSEREINIGUNG

### Reinigung des Arbeitsbereichs



- 1 Entfernen Sie das Arbeitsplattengitter, indem Sie es vorne anheben und abziehen;
- 2 Entfernen Sie die darunter liegende Wasserauffangplatte;
- 3 Reinigen Sie alles mit warmem Wasser und Spülmittel.

### Reinigung des Gehäuses und des Displays

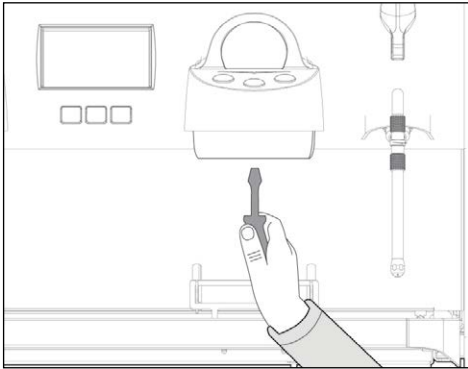


Zum Reinigen aller äußeren Teile ein weiches, in warmem Wasser angefeuchtetes Tuch verwenden.

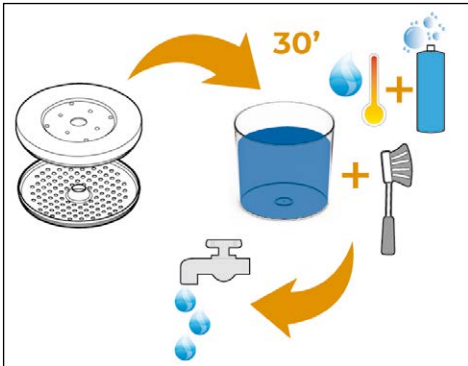
**Reinigen Sie den Bildschirm bei ausgeschaltetem Gerät und vermeiden Sie es, das Display nass oder feucht werden zu lassen.**

**Niemals Lösungsmittel, Produkte auf Chlorbasis und / oder Scheuermittel verwenden.**

## GRUPPE BRAUSE REINIGUNG



- 1 Die Schraube in der Mitte des Diffusors und der Brause öffnen; Schraube, Diffusor und Brause fallen automatisch heraus.
- 2 Die Dichtung von der Brühgruppe entfernen. Ggf. einen Schraubendreher mit der gebotenen Sorgfalt verwenden, um nichts zu beschädigen.



- 3 Alles etwa 30 Minuten lang in einen Behälter mit heißem Wasser und einem speziellen Reinigungsmittel legen.
- 4 Die Brause und den Diffusor bürsten.
- 5 Alles gründlich unter fließendem Wasser abspülen.
- 6 Das Gerät in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen, um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen.

## REINIGUNG DER ABGABEGRUPPE

Mindestens einmal am Tag waschen.



Bei eingeschalteter Maschine (ON) kann eine Kaffeegruppe gewaschen werden, indem die Waschtaste 3 Sekunden lang gedrückt wird.

Die Taste kontinuierliche Dosis jeder Gruppe beginnt zu blinken. Wenn sie gedrückt wird, beginnt das Waschverfahren für diese Gruppe.

- 1 Den Blindfilter in den Filterhalter einsetzen.
- 2 Die vom Hersteller empfohlene Menge des speziellen Waschmittelpulvers in den Blindfilter geben.
- 3 Den Filterhalter wieder in die Brühgruppe einsetzen.
- 4 Drücken Sie die Taste für die kontinuierliche Dosierung einer Gruppe, um den Waschzyklus zu starten.
- 5 Am Ende des Waschzyklus beginnt die Taste für die kontinuierliche Dosierung auf der betreffenden Gruppe erneut zu blinken, um den Spülzyklus zu aktivieren.
- 6 Entfernen Sie das Waschmittel aus dem Filter und drücken Sie die Taste für die kontinuierliche Dosierung, um die Gruppen-spülung zu starten.
- 7 Nach Beendigung des Spülgangs schalten Sie die Maschine wieder in den Normalbetrieb.

Wenn ein automatischer Reinigungszyklus gestartet wird, kann er nicht vor seinem programmierten Ende gestoppt werden.

Wenn die Maschine vor Beendigung des Zyklus angehalten und wieder eingeschaltet wird, wird der Spülzyklus automatisch fortgesetzt.

Im Wartungsfall die Maschine mit dem AUS-Schalter ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Im Fall von Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen die verwendeten Komponenten die für dieses Gerät vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsstandards einhalten. Original-Ersatzteile bieten eine Garantie.

Nach einer Reparatur oder einer Auswechslung der Bestandteile, die in Kontakt mit Wasser und Lebensmitteln kommen, muss der Reinigungsvorgang wie in dieser Broschüre beschrieben vorgenommen werden oder die vom Hersteller angegebenen Vorgänge befolgt werden.

Wenn das Gerät nur kurze Zeit verwendet wurde, warten, bis es abgekühlt ist, bevor irgendwelche Eingriffe daran vorgenommen werden.

Die Wartung umfasst Jährliche Austausch der Duschkopf und Dichtungsgruppe.

**Um dies zu tun, kontaktieren Sie Ihren Fachmann.**

**Die Nichtbeachtung dieser Bedingungen zu folgen versteht man die automatische Verfall der Garantie.**

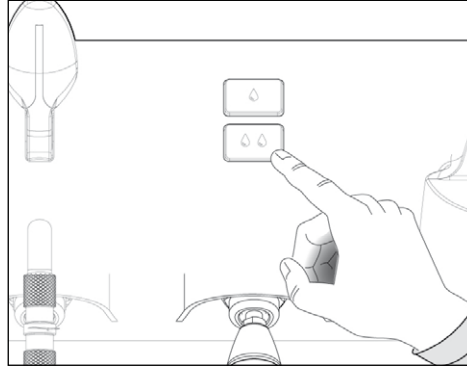
**Für weitere Eingriffe an der Maschine, an den Händler, wo Sie das Produkt gekauft haben.**

Wenn das Gerät versandt werden soll:

- Den Wassertank leeren.
- Das Gerät ausschalten.
- Die Originalverpackung verwenden.
- Die Kontaktangaben mitteilen oder sie in der Schachtel mitgeben.

## KESSELWASSERWECHSEL

**Das Wasser im Kessel muss täglich nach Beendigung des Betriebs gewechselt werden, damit immer die beste Wasserqualität zur Verfügung steht.**



Es genügt, die Warmwasser-Taste wiederholt zu drücken, bis mindestens ein Drittel der gesamten im Kessel enthaltenen Liter entnommen wurde.

**Zu Beginn des Arbeitstages und in jedem Fall bei Pausen von mehr als 8 Stunden müssen 100% des in den Kreisläufen enthaltenen Wassers über die vorgesehenen Spender ersetzt werden.**

# DISPOSICIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones, ya que proporcionan indicaciones importantes sobre la seguridad durante las fases de instalación, uso y limpieza de la máquina. El presente Manual es parte integrante de la máquina, por lo que se entrega al usuario.

Guardar cuidadosamente este manual para futuras consultas.

La máquina deberá destinarse únicamente al uso descrito en este Manual. Antes de utilizar la máquina, lea bien y comprenda completamente el Manual de instrucciones o, al menos, estas instrucciones de seguridad y puesta a punto.

La máquina puede utilizarse solamente con café en grano molido. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén vigilados o hayan sido formados sobre el uso seguro del aparato y comprendan sus peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser efectuados por niños sin la supervisión de un adulto.

En caso de almacenamiento prolongado a temperaturas inferiores a 2°C, se debe vaciar el circuito hidráulico de la máquina para evitar que se congele. En caso de congelación, no encender la máquina antes de haberla re-condicionada durante al menos 1 hora a una temperatura ambiente adecuada.

Después de desembalar la máquina, cercio-

rarse del buen estado del aparato. En caso de dudas, no utilizar el aparato y acudir al personal profesionalmente cualificado. No hay que dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de los niños porque son potenciales fuentes de peligro, ni tampoco hay que abandonarlos en el medio ambiente.

La máquina solo debe instalarse en locales en los que el uso y el mantenimiento estén restringidos al personal cualificado.

El acceso a las áreas de servicio está reservado a personas que poseen conocimientos y experiencia práctica del aparato, en particular por lo que respecta a la seguridad e higiene.

La máquina deberá instalarse sobre un plano horizontal a una altura mínima de 900 mm del suelo.

La temperatura de funcionamiento tiene que estar comprendida entre [+5, +25]°C.

La máquina no es adecuada para su instalación en un área donde se usen chorros de agua.

Para facilitar la aireación de la unidad, colocar la parte de aireación de la máquina a 15 cm de las paredes o de otra maquinaria.

El nivel de presión sonora ponderado es inferior a 70 dB(A).

Antes de realizar cualquier operación de instalación, mantenimiento, descarga o ajuste, el técnico cualificado deberá ponerse el equipo de protección individual (EPI) adecuado, como guantes de trabajo y calzado de seguridad.



La placa CE, que contiene los datos técnicos, puede verse debajo de la máquina. Antes de conectar la máquina, asegúrese de que los datos de la placa se corresponden con las características de los sistemas eléctrico e hidráulico.

La máquina deberá estar instalada según las normas (códigos) aplicables federales, estatales y locales en vigor para las instalaciones hidráulicas que incluyen dispositivos anti-retorno. Por este motivo, las conexiones hidráulicas deberán ser efectuadas por un técnico cualificado.

Para la instalación de la máquina deben utilizarse los componentes y materiales que se suministran con el dispositivo. Si fuera necesario emplear otros componentes, el instalador deberá verificar la idoneidad de los antedichos para el uso en contacto con el agua para consumo humano. El instalador debe realizar las conexiones hidráulicas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica de protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación. Por tanto para ello es necesario llamar a un técnico autorizado. Para la conexión a la red hídrica, utilizar siempre el tubo nuevo suministrado; no deberán utilizarse tubos ya existentes.

La alimentación del dispositivo debe efectuarse con agua idónea para el consumo humano conforme con las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El instalador tiene que recibir del propietario/gestor de la instalación la confirmación de que el agua respeta los antedichos requisitos.

La presión de la red de agua debe ser como

mínimo de 0,2 MPa (2 bar) y la presión máxima, para el correcto funcionamiento de la máquina, no debe superar los 0,65 MPa (6,5 bar).

En Dinamarca, Noruega, Suecia y Finlandia, si la máquina se conecta a la red de agua, la presión mínima debe ser de 0,2 MPa (2 bar) y la presión máxima no debe ser superior a 1,0 MPa (10 bar). En caso de que se supere la presión máxima de 1,0 MPa (10 bar) en la red de agua, será necesario conectar un reductor de presión antes de la entrada a la máquina para permitir su correcto funcionamiento.



Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatorio predisponer la instalación de toma de tierra, acudiendo a un electricista acreditado que deberá controlar que la potencia

eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del aparato indicada en la placa. La garantía expira si las características de la alimentación eléctrica no corresponden a los datos de la placa CE.

En el momento de la instalación, el electricista autorizado deberá disponer de un interruptor omnipolar conforme a la normativa de seguridad aplicable, con distancia de apertura de los contactos y que permita la desconexión completa en caso de darse las condiciones de la categoría de sobretensión III, el cual deberá instalarse en el sistema de alimentación de acuerdo con la normativa en materia de cableado.

Para los mercados australiano y neozelandés el seccionamiento está incorporado en el cableado fijo y se ajusta a la norma AS/NZS 3000. El electricista acreditado tendrá también que comprobar que la sección de los cables de la instalación sea idónea a la potencia absorbida por el aparato.

Se prohíbe el uso de adaptadores, enchufes múltiples y alargadores. Si su uso es indispensable, será necesario llamar a un electricista acreditado. En el caso de instalación en cocinas, conectar el conductor equipotencial al borne presente en la máquina indicado con el símbolo ⚡.

Es recomendable instalar un interruptor diferencial de red con una corriente diferencial nominal que no supere los 30 mA.

Para evitar los riesgos de descarga eléctrica, el uso de la máquina implica el cumplimiento de algunas normas básicas, en particular:

- No tocar el aparato con las manos o los pies mojados;
- No usar el aparato si se está descalzo;
- No usar alargadores en locales que contengan bañera o ducha;
- No tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de alimentación;
- No dejar expuesto el aparato a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- No permita que la máquina sea utilizada por niños, como se ha especificado anteriormente, o por personal no autorizado que no haya leído y comprendido bien la información incluida en este Manual.

Para evitar recalentamientos peligrosos se recomienda desenrollar totalmente el cable de alimentación. Para evitar recalentamientos peligrosos se recomienda desenrollar totalmente el cable de alimentación.

El cable de alimentación de este aparato no debe ser reemplazado por el usuario. En caso de desperfectos, apagar el aparato y, para su sustitución, acudir exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.

Si fuese necesario sustituir el cable de alimentación, podrá realizar la sustitución solo un centro de asistencia autorizado o el Fabricante.

Para las operaciones de limpieza, atenerse exclusivamente a lo previsto en el presente manual. Una vez comenzado el lavado de la máquina, no interrumpirlo ya que podrían quedar residuos de detergente dentro del grupo de dispensación.

En caso de avería o de mal funcionamiento de la máquina, apagarla. Está estrictamente prohibido efectuar intervenciones. Acudir exclusivamente a personal profesionalmente cualificado. La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada solamente por el fabricante o por un servicio de asistencia autorizado utilizando exclusivamente recambios originales. El incumplimiento de lo antedicho puede afectar a la seguridad de la máquina.

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, el técnico autorizado tiene que desconectar el enchufe y apagar el interruptor de la máquina.



En caso de incendio, cortar la tensión a la máquina mediante el interruptor general. En caso de incendio, está terminantemente prohibido apagar el fuego con agua mientras la máquina esté conectada a la red eléctrica.

Si la máquina no se va a utilizar durante un periodo prolongado, cierre el grifo de la entrada de agua.

## EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

El fabricante **Simonelli Group** no podrá considerarse responsable de los daños, lesiones o situaciones de peligro que se generen como consecuencia de:

- El incumplimiento de las disposiciones de seguridad, instalación, uso, limpieza y mantenimiento incluidas en este Manual.
- Cualquier daño causado por un uso inadecuado, erróneo o irrazonable de la máquina.
- Dejar la máquina encendida sin la presencia y la vigilancia de un operador cualificado.
- La falta de puesta a tierra del sistema eléctrico por parte del comprador.
- Las reparaciones realizadas de forma autónoma sin la autorización del fabricante o sin las competencias adecuadas.
- Desmontar piezas de la máquina, en especial retirar o manipular los dispositivos de seguridad previstos por el fabricante en la fase de diseño.

El fabricante también se reserva el derecho a modificar el Manual sin la obligación de actualizar las ediciones anteriores, salvo en casos excepcionales, por lo que las imágenes pueden diferir ligeramente de la realidad.

## USO PREVISTO

El uso correcto de la máquina deberá atenerse a lo declarado en el presente manual:

- Máquina diseñada y fabricada conforme a lo indicado en la declaración de conformidad.
- La máquina puede utilizarse solamente con café en grano molido.
- La máquina tiene un calentador de tazas electrónico (opcional) para el pre-calentamiento de las tazas. Cualquier otro uso se considera inapropiado y, por lo tanto, peligroso.

## USO INDEBIDO PREVISIBLE

En este apartado se enumeran solo algunas situaciones de mal uso razonablemente previsible.

- Uso por parte de operadores no profesionales o no debidamente capacitados.
- Uso de líquidos distintos de agua potable ablandada con una dureza máxima de 5/6° franceses (50/60 ppm).
- Tocar el grupo del dispensador con las manos antes de que se enfríe.
- Introducir cosas o materiales que no sean café molido en el portafilTROS.
- Apoyar contenedores con líquidos sobre el calentatazas.
- Calentar bebidas u otras sustancias no alimenticias.
- Obstruir las rejillas de ventilación con trapos u otros elementos.
- Utilizar la máquina si está mojada o con las manos o los pies mojados.

## RIESGOS RESIDUALES

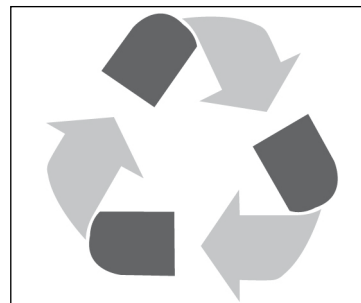


**A pesar de que el Fabricante ha previsto sistemas de seguridad mecánicos y eléctricos, durante el uso de la máquina siempre habrá cierto riesgo de quemarse al tocar los grupos dispensadores, las lanzas de vapor, la lanza de agua caliente o el calentador de tazas.**

**El vapor puede causar quemaduras si se dirige hacia partes del cuerpo.**

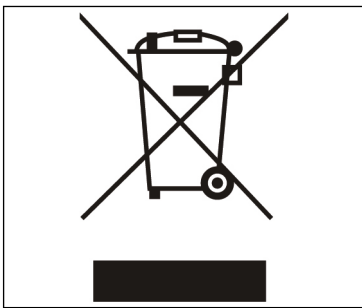
**Inmediatamente después de cada uso y después del apagado, sigue habiendo zonas calientes de la máquina.**

## ELIMINACIÓN



Cuando se decide dejar de utilizar una máquina de este tipo, se recomienda dejarla inoperativa desconectando el cable de alimentación.

**No abandonar la máquina en el medio ambiente: para su eliminación, acudir a un centro autorizado o ponerse en contacto con el fabricante que le facilitará las oportunas indicaciones.**



A efectos de la Directiva 2015/863/UE, relativa a la reducción del uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos.

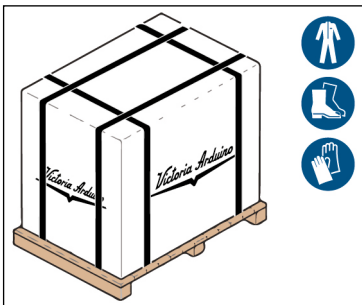
El símbolo del contenedor de basura tachado que se muestra sobre el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser tratado por separado respecto a los demás desechos.

El usuario deberá, por tanto, entregar los equipos que han llegado al final de su vida útil a los adecuados centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electro-técnicos, o bien devolverlo al re-ventador cuando adquiera un nuevo equipo equivalente, en igual medida.

Una adecuada recogida selectiva y el posterior envío del aparato para su reciclaje, tratamiento y eliminación compatibles con el ambiente, contribuyen a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, y favorecen el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas objeto del Decreto Legislativo n.22/1997 (art. 50 y siguientes).

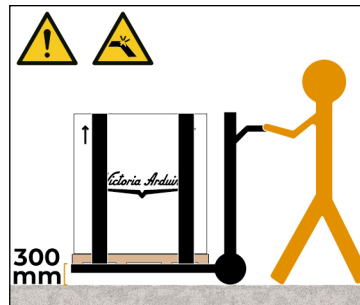
## TRANSPORTE



La máquina se transporta sobre pallet junto con otras máquinas, dentro de cajas aseguradas al pallet con flejes.

Antes de efectuar cualquier operación de transporte o desplazamiento, el operador deberá ponerse los guantes y calzado de seguridad y un mono de trabajo con elásticos en los extremos.

## DESPLAZAMIENTO

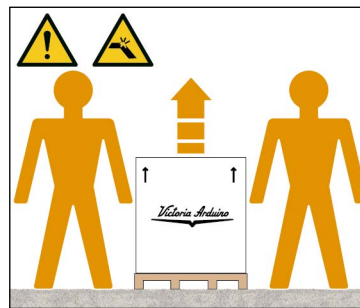


Levantar lentamente el pallet a unos 30 cm del suelo y trasladarlo a la zona de carga.

Después de haber controlado que no haya obstáculos, cosas o personas, efectuar la carga.

Una vez llegados al destino, con un medio adecuado de elevación (ej. carretilla elevadora o toro), después de haberse asegurado de que no haya cosas o personas en el área de descarga, bajar el

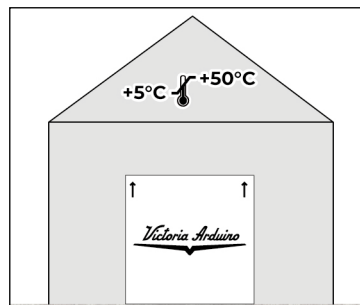
pallet al suelo y desplazarlo a unos 30 cm del suelo hasta el área de almacenamiento.



La manipulación de la máquina debe ser efectuada por 2 o más personas.

**El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a cosas o personas debidas al incumplimiento de las normas de seguridad vigentes en tema de elevación y desplazamiento de materiales.**

## ALMACENAMIENTO



La caja que contiene la máquina deberá almacenarse protegida de los agentes atmosféricos.

Antes de la siguiente operación, comprobar que la carga esté bien colocada y que al cortar los flejes no se caiga.

El operador con guantes y zapatos de seguridad, debe cortar las cimbras o cuerdas y almacenar el producto, para esta operación

consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la maquina que hay que almacenar y actuar consecuentemente.

# CONTROL DEL CONTENIDO

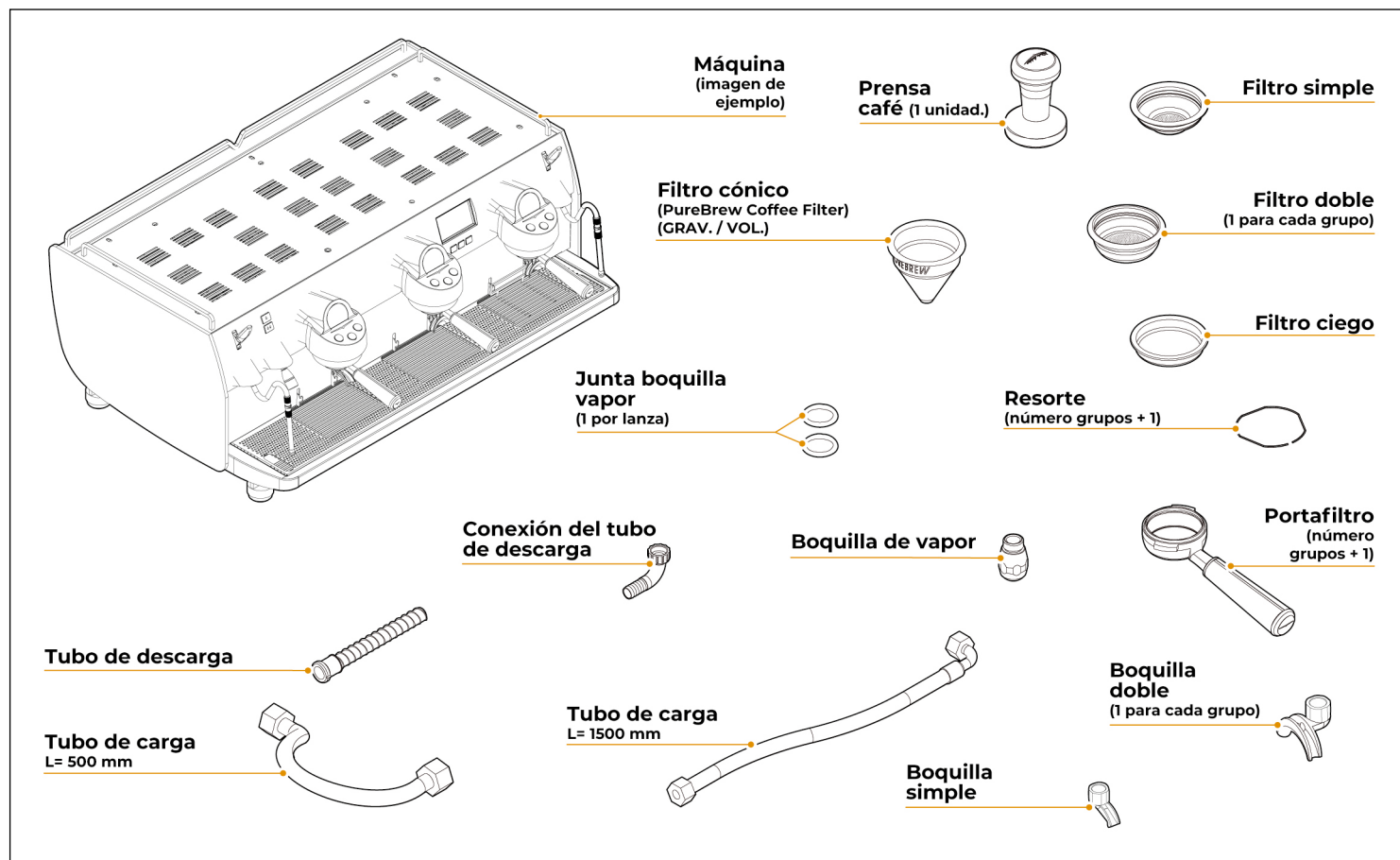
Cuando se reciba la caja, verificar que el embalaje esté intacto y no muestre desperfectos.

En el interior del embalaje encontrará el manual de instrucciones y el todo material.

En caso de daños o anomalías, contactar con el concesionario de la zona.

Para cualquier comunicación, citar siempre el número de serie.

La notificación deberá efectuarse en el plazo de 8 días desde la recepción de la máquina.



ESPAÑOL

## DISPOSICIONES DE SEGURIDAD 155

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD	158
USO PREVISTO	158
USO INDEBIDO PREVISIBLE	158
RIESGOS RESIDUALES	158
ELIMINACIÓN	158
TRANSPORTE	159
DESPLAZAMIENTO	159
ALMACENAMIENTO	159
CONTROL DEL CONTENIDO	160

## DATOS TÉCNICOS 163

### DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA 164

DESCRIPCIÓN GRUPO DE DISPENSACIÓN	165
DESCRIPCIÓN PANTALLA DEL GRUPO	165

### INSTALACIÓN 166

PREPARACIONES A	
CARGO DEL COMPRADOR	166
COLOCACIÓN	166
CONEXIÓN HIDRÁULICA	166
CONEXIÓN ELÉCTRICA	167
OPERACIONES PRELIMINARES	167
PREPARACIÓN DE LOS	
ACCESORIOS ESPRESSO	167
PREPARACIÓN DE LOS	
ACCESORIOS PUREBREW	167

### AJUSTES A CARGO DEL TÉCNICO CUALIFICADO 168

AJUSTE ECONOMIZADOR	
DE AGUA CALIENTE	168
LLENADO AUTOMÁTICO DE LA CALDERA	168
REGULACIÓN PRESOSTATO / BOMBA	168

## USO 169

PUESTA EN MARCHAMÁQUINA	
Y LLENADO CALDERA	169
DISPENSACIÓN DE CAFÉ EXPRESO	170
DISPENSACIÓN DE CAFÉ PUREBREW	
(GRAV./VOL.)	170
DISPENSACIÓN DE VAPOR	171
PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO	172
Preparación del leche	173
DISPENSACIÓN DE AGUA CALIENTE	173
LANZA DE VAPOR CON Sonda DE	
TEMPERATURA (EASYCREAM - OPCIONAL)	174
PARADA DE LA MÁQUINA	174

## PROGRAMACIÓN 175

MENÚ PRINCIPAL	176
VISIÓN GENERAL ICONOS	176
MY COFFEE	177
RECETAS	177
Crear una nueva receta	178
Nueva receta vapor /EasyCream (opcional)	178
Nueva receta de Espresso	178
Nueva receta de PURE BREW (GRAV. / VOL.)	178
Prueba de flujo (Espresso)	179
Guardar nueva receta	179
DOSIS	180
Programa de grupos	180
PB Tech (opcional)	180
Servicios - EasyCream (opcional)	180
Servicios - Agua caliente	180
Preinfusión	180
PURE BREW (GRAV. / VOL.)	180
Flujos (GRAV. / VOL.)	181
TEMPERATURAS	181
Calderas y grupos de café	181
Temperatura calientatazas	181
Presión caldera vapor	181
LIMPIEZA	182
Lavado	182
Purga	182
Alarma	182



CONFIGURACIÓN DE LA PANTALLA	182	<b>ESQUEMAS ELÉCTRICOS</b>	<b>194</b>
Configuración general	182	ESQUEMA ELÉCTRICO (2 GR)	195
Brillo	183	ESQUEMA ELÉCTRICO (3 GR)	196
Idioma	183		
Fecha y hora	183	<b>ESQUEMA HIDRÁULICO</b>	<b>198</b>
Salva-pantalla	183		
CONTADORES	183	<b>ESQUEMA CALDERA</b>	
Contadores de grupos	183	<b>VAPOR (2/3 GR)</b>	<b>200</b>
Contadores parciales	184		
Contadores absolutos	184	<b>ESQUEMA CALDERA CAFÉ</b>	<b>201</b>
Contador de mantenimiento	184		
AHORRO ENERGÉTICO	184		
Programación semanal	184		

## **PROGRAMACIÓN AVANZADA (Área reservada)** **185**

AJUSTES	185
Unidad de control (CPU)	185
Software	185
Opcional	185
Gestión de la potencia	186
ALARMAS	186
Alarma de mantenimiento	186
Historial de alarmas	186
OFFSET	186
GESTIÓN DE LA CONTRASEÑA	187
Gestión de permisos	187
DIAGNÓSTICO	188
Lista de componentes de diagnóstico	188
CALIBRACIÓN	188
Calibración de la balanza	188
Calibración leva vapor	189

## **LIMPIEZA** **189**

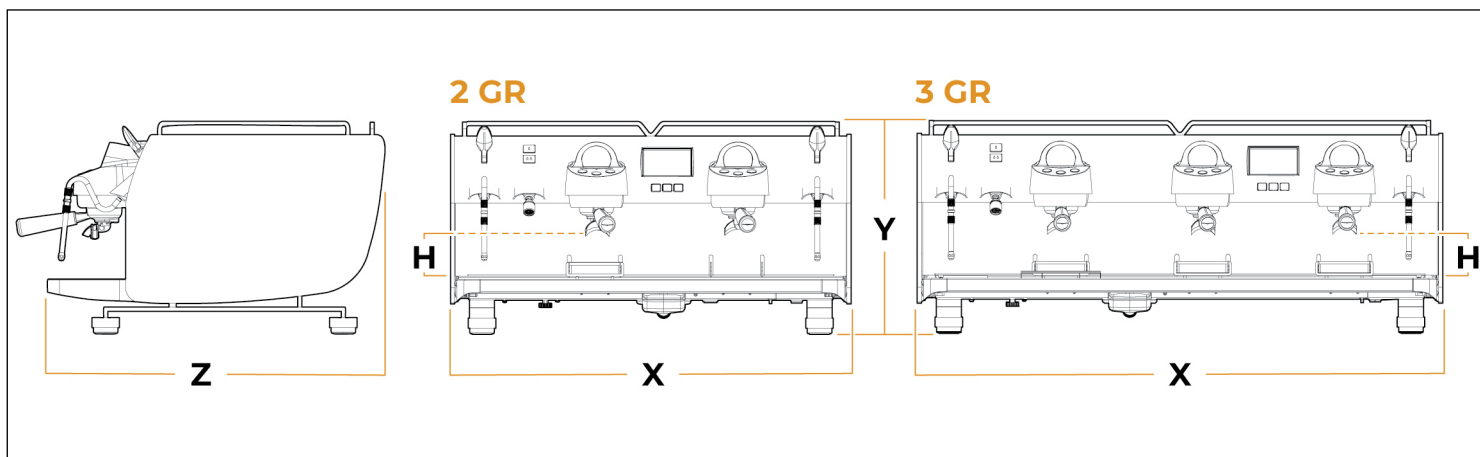
LIMPIEZA LANZA VAPOR	190
LIMPIEZA DE FILTROS Y PORTAFILTROS	190
LIMPIEZA DE LA CARCASA	190
LIMPIEZA DE LA BOQUILLA DEL GRUPO	191
LIMPIEZA DEL GRUPO DE DISPENSACIÓN	191

## **MANTENIMIENTO** **192**

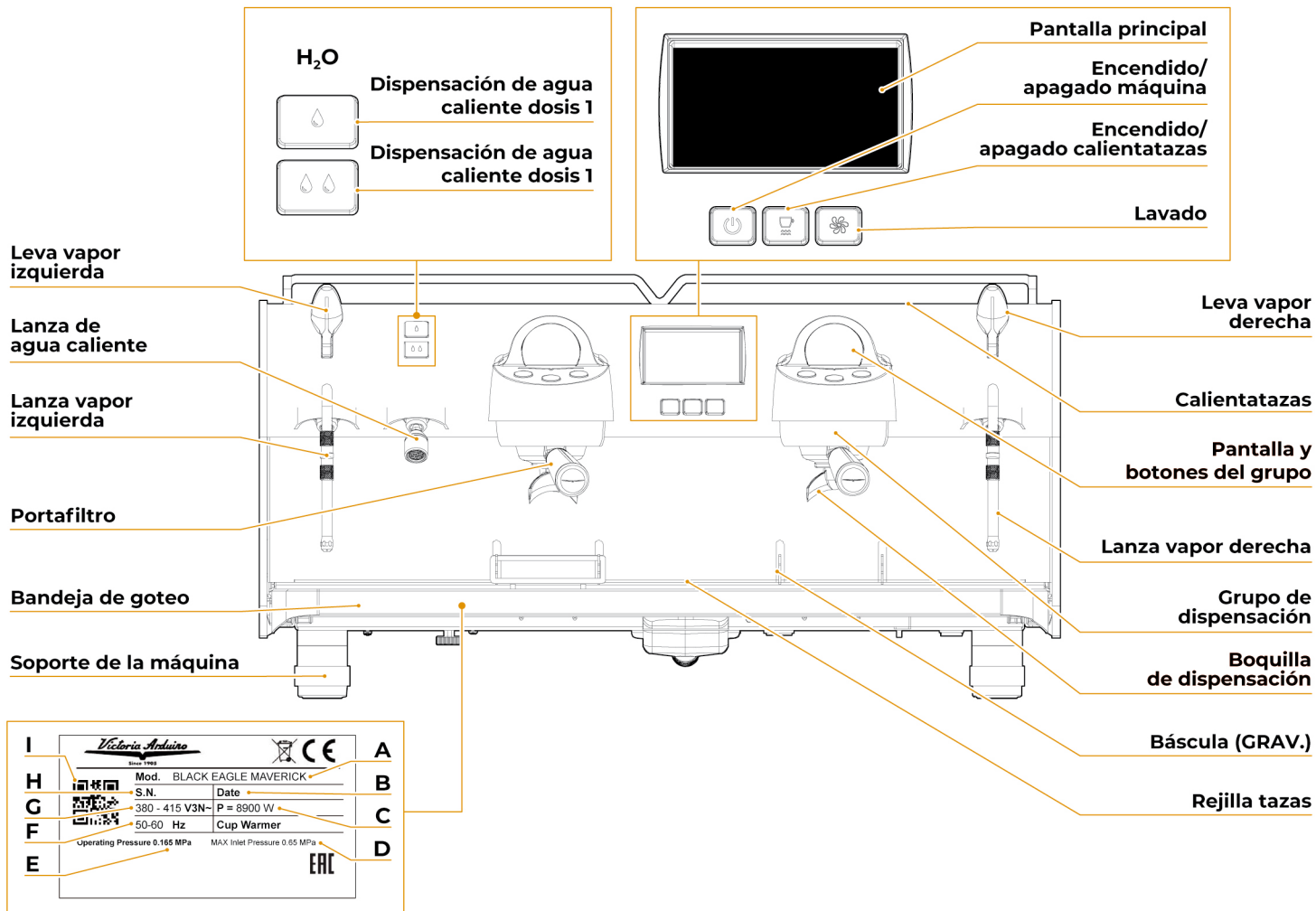
CAMBIO AGUA EN CALDERA	192
------------------------	-----

# DATOS TÉCNICOS

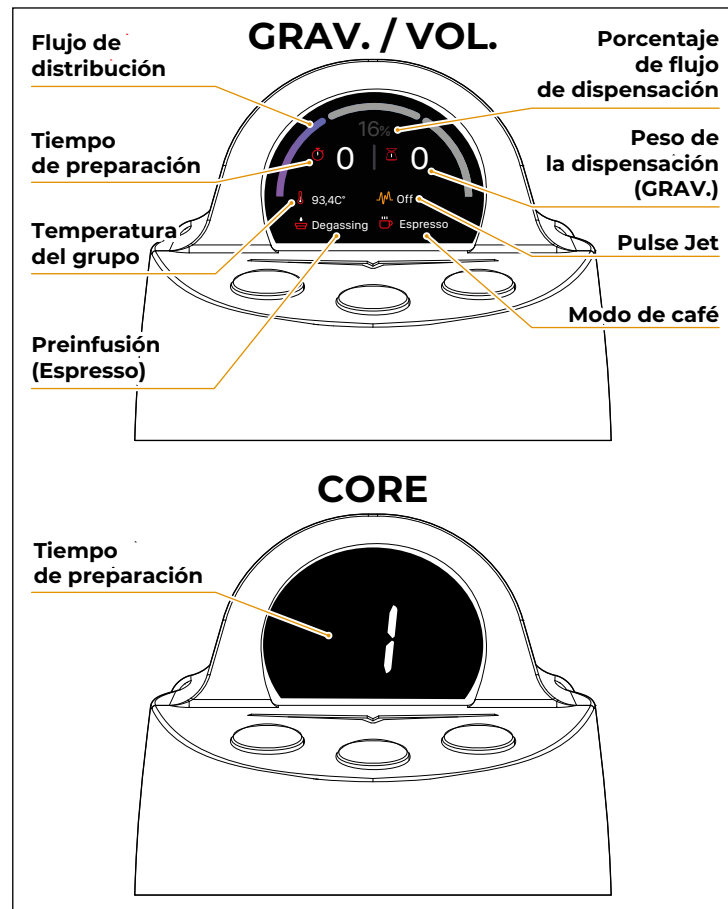
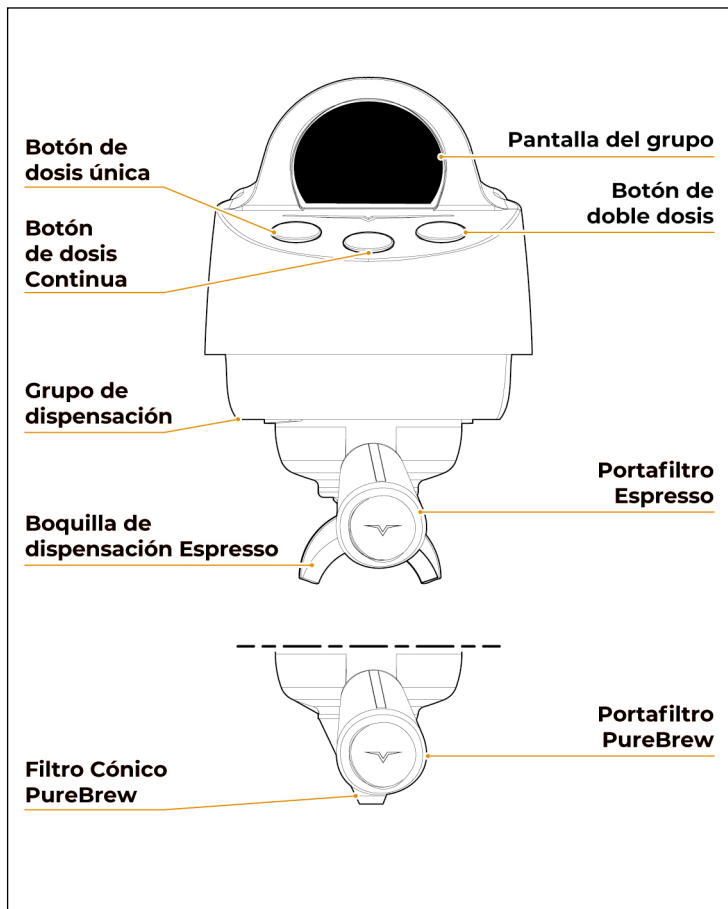
Modelo	GRAVIMETRIC		VOLUMETRIC		CORE		
	2	3	2	3	2	3	
Número de grupos							
Voltaje (V)	220-380		220-380		220-380		
Potencia total (W)	6800	8600	6800	8600	6800	8600	
Capacidad caldera de vapor (l)	8		8		8		
Capacidad caldera café (l)	0,7		0,7		0,7		
Peso neto (kg / lb)	90 / 198,42	115 / 253,53	90 / 198,42	115 / 253,53	90 / 198,42	115 / 253,53	
Peso bruto (kg / lb)	110 / 242,51	135 / 297,62	110 / 242,51	135 / 297,62	110 / 242,51	135 / 297,62	
Dimensiones (mm / inch)	X	806 / 31,37	1056 / 41,57	806 / 31,37	1056 / 41,57	806 / 31,37	1056 / 41,57
	Y	426 / 16,77		426 / 16,77		426 / 16,77	
	Z	682 / 26,85		682 / 26,85		682 / 26,85	
	A	86,5 / 3,41		86,5 / 3,41		86,5 / 3,41	



# DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA



- A** Modelo y versión  
**B** Fecha de fabricación  
**C** Potencia  
**D** Presión máxima de la red de agua  
**E** Presión de trabajo de la red de agua  
**F** Frecuencia  
**G** Alimentación eléctrica  
**H** Número de serie  
**I** Código QR



# INSTALACIÓN

## PREPARACIONES A CARGO DEL COMPRADOR

### Preparación del lugar de instalación

El comprador deberá preparar una superficie de apoyo adecuada para soportar el peso de la máquina.

### Preparación eléctrica



La instalación eléctrica deberá ser conforme a lo indicado en las normas nacionales vigentes en el lugar de instalación y disponer de una puesta a tierra eficiente.

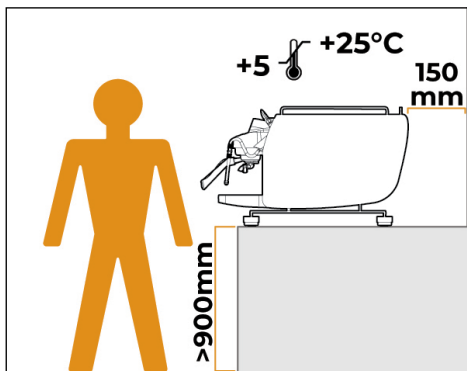


Los cables eléctricos de alimentación deben estar dimensionados en función de la máxima corriente requerida por la máquina, de manera que la caída de tensión total, a plena carga, sea inferior al 2%.

### Preparación hídrica

Preparar un adecuado desagüe para el agua y una red de alimentación de agua que abastezca agua con dureza máxima de 5/6° franceses (50/60 ppm).

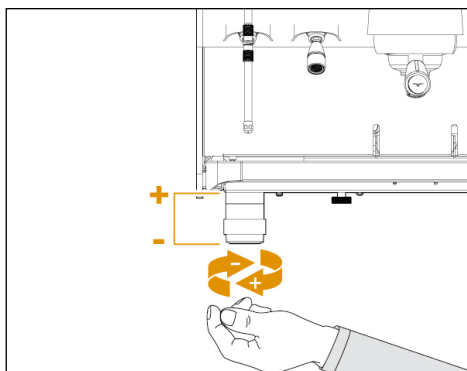
## COLOCACIÓN



Antes de instalar la máquina, comprobar que la zona asignada sea compatible con las dimensiones máximas y el peso de la misma.

Colocar la máquina sobre una superficie horizontal a una altura mínima de 900 mm del suelo.

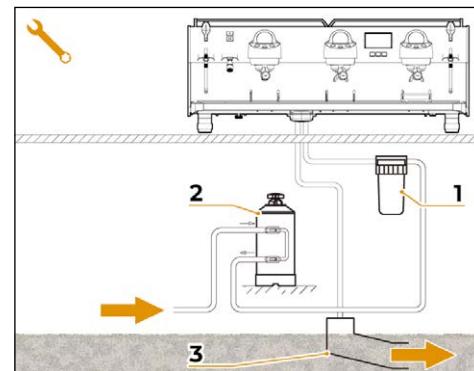
Mantener al menos 150 mm en torno a la máquina para permitir una correcta ventilación.



Para ajustar la altura y la nivelación de la máquina, gire las patas de la siguiente forma:

- En el sentido de las agujas del reloj para disminuir la altura de la máquina.
- En sentido antihorario para aumentar la altura de la máquina.

## CONEXIÓN HIDRÁULICA



- 1 Filtro de malla
- 2 Ablandador
- 3 Descarga  $\varnothing$  50 mm



Evitar estrangulamientos en los tubos de conexión. Controlar que la descarga sea capaz de eliminar los desechos. Está prohibido utilizar tubos de conexión ya usados anteriormente. El mantenimiento de los filtros queda a cargo del comprador.

La garantía expira si no se mantiene el agua con las especificaciones adecuadas.

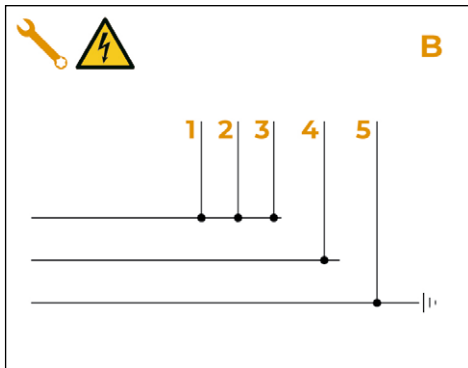
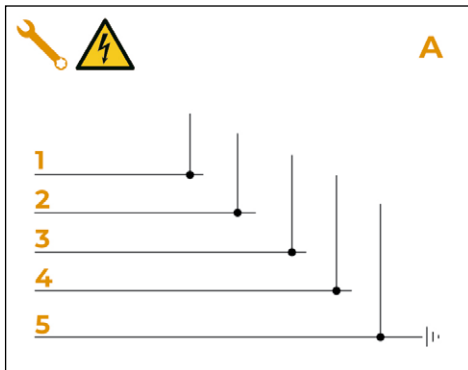


Se debe instalar un sistema anti-inundación antes del posible descalcificador de acuerdo con la norma CEI EN 61770.

### ESPECIFICACIONES PARA EL AGUA

- Dureza total 50-60 ppm (partes por millón).
- Presión de la red de suministro de agua entre 2 y 5 bar (agua fría).
- Caudal mínimo: 200 l/hora
- Filtración inferior a 1.0 micras.
- Residuo fijo (TDS) entre 50 y 250 ppm.
- Alcalinidad entre 10 y 150 ppm.
- Cloro inferior a 0,50 mg/l.
- pH entre 6.0 y 8.0.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA



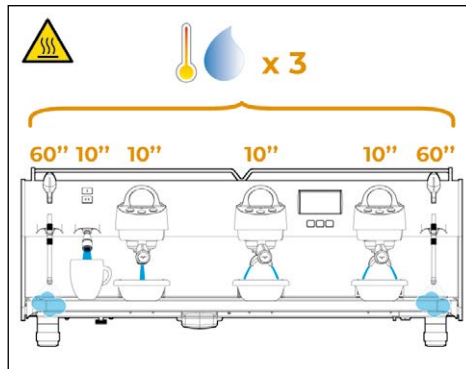
- 1 Negro
- 2 Gris
- 3 Marrón
- 4 Azul
- 5 Amarillo - verde

Antes de conectar la máquina a una red eléctrica, controlar que los datos indicados en la placa de la máquina correspondan a los de la red.

### ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

- A 380 V - 3 fases y neutro
- B 230 V - monofásico

## OPERACIONES PRELIMINARES



Al término de la instalación, el dispositivo se activa y se coloca en la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de "listo para el funcionamiento".

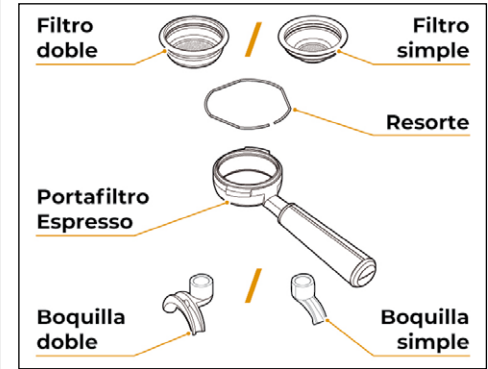
Tras alcanzar el estado de "listo para el funcionamiento", se efectúan las siguientes erogaciones:

- Dispensar agua de cada grupo durante al menos 10 segundos;
- Dispense agua de la lanza de agua caliente durante al menos 10 segundos;
- Vaciado completo de la caldera de vapor.

Repetir toda la operación, al menos 3 veces.

Al acabar la instalación, se recomienda redactar un informe de todo lo efectuado

## PREPARACIÓN DE LOS ACCESORIOS ESPRESSO

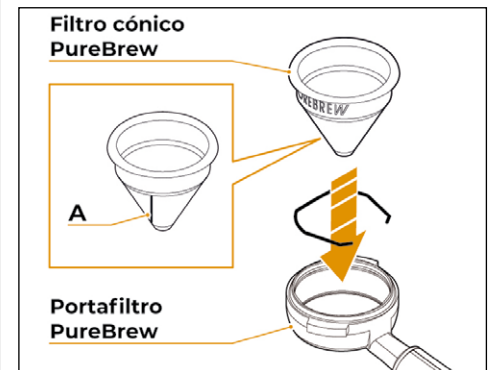


Inserir la resorte dentro del portafiltros, en el espacio provisto para ella.

Insertar uno de los dos filtros disponibles.

Atornillar una de las dos boquillas al portafiltros en función del filtro que haya elegido.

## PREPARACIÓN DE LOS ACCESORIOS PUREBREW




Introducir el filtro cónico PureBrew en el portafiltros, orientando la junta **A** en la dirección opuesta al mango.


**No retirar el filtro cónico del portafiltro presionándolo sobre la superficie de trabajo, ya que puede dañarse.**

**No utilizar el filtro cónico en modo Espresso porque la presión excesiva puede dañarlo.**

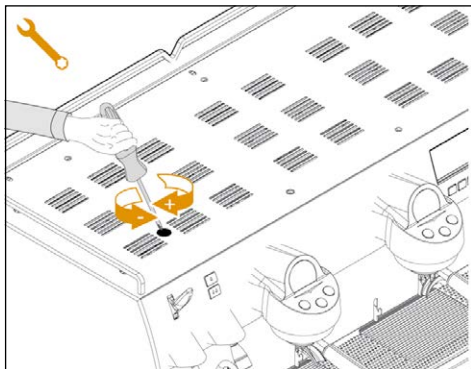



# AJUSTES A CARGO DEL TÉCNICO CUALIFICADO

 Las operaciones enumeradas a continuación deben ser realizadas solo por técnicos especializados.

 El fabricante no se responsabiliza por ningún daño a objetos o personas provocados por el incumplimiento de lo antedicho.

## AJUSTE ECONOMIZADOR DE AGUA CALIENTE



 Operación que puede realizarse también con la máquina encendida

Utilizando un destornillador en el tornillo ubicado en la parte superior de la máquina:

- Girar en sentido HORARIO para AUMENTAR la temperatura del agua caliente.
- Girar en sentido ANTIHORARIO para DISMINUIR la temperatura del agua caliente.

Tras realizar los ajustes iniciales, la máquina comienza a cargar las calderas.

## LLENADO AUTOMÁTICO DE LA CALDERA

Todos los modelos **BLACK EAGLE MAVE-RICK** están provistos de sonda de nivel, para mantener constante el nivel de agua dentro de la caldera.

Al poner en marcha por primera vez, la máquina carga automáticamente agua durante 90 segundos, transcurridos los cuales se detiene si ha alcanzado el nivel.

Si la máquina requiere más agua, los botones de continuo / stop parpadean. Basta con reiniciar la máquina para completar el llenado.

Al término de la instalación, el técnico cualificado se encargará de efectuar el recambio total del agua en la caldera al menos tres veces antes de proceder con el uso efectivo de la máquina.

## REGULACIÓN PRESOSTATO / BOMBA

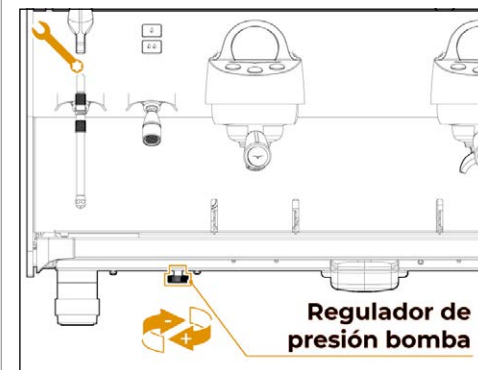
### Regulación de la presión del presostato

Para ajustar la presión de trabajo de la caldera y, por lo tanto, la temperatura del agua según las diversas necesidades o características del café utilizado, ajuste el presostato desde la pantalla "**Temperatura**".

Consulte la sección correspondiente para obtener más información.

Valor recomendado: 1 - 1.4 bar  
(según el tipo de café).

### Ajuste de la presión de la bomba



Para ajustar la presión de la bomba, usar la perilla ubicada debajo de la máquina:

- AUMENTAR (en sentido horario).
- DISMINUIR (en sentido antihorario).

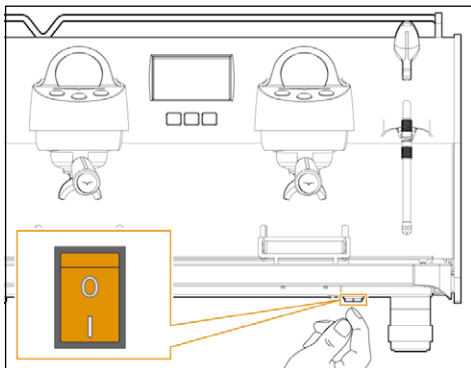
Valor recomendado: 9 bar

# Uso



El operador, antes de comenzar a trabajar, debe asegurarse de haber leído y comprendido bien las disposiciones de seguridad de este manual.

## PUESTA EN MARCHA MÁQUINA Y LLENADO CALDERA

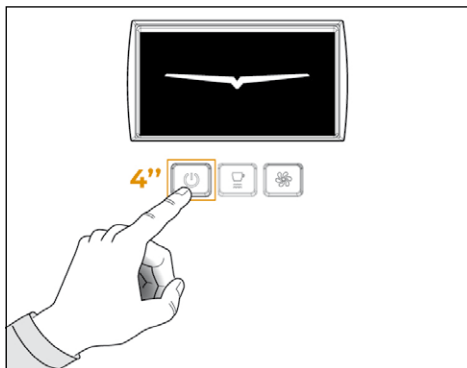


Todos los modelos **BLACK EAGLE MAVERICK** tienen el botón de encendido en la parte inferior derecha. El botón tiene dos estados:

- 0 = máquina apagada;
- I = máquina encendida.

Después de realizar las operaciones descritas en los capítulos 4 y 5, para encender la máquina, ponga el botón de encendido en la posición «I».

La pantalla mostrará la pagina de bienvenida con el logo **VICTORIA ARDUINO** por 10 segundos.



Con la máquina alimentada, mantenga pulsado el botón de encendido durante 4 segundos para que la máquina se ponga en funcionamiento.



En el primer encendido o después de un reinicio, un técnico cualificado deberá configurar inicialmente algunos parámetros generales siguiendo un procedimiento guiado:

- Idioma de la pantalla.
- Fecha y hora.
- Unidad de medida.

Si el autodiagnóstico indica anomalías o averías, el operador **NO DEBE** intervenir; contactar con el Centro de asistencia.

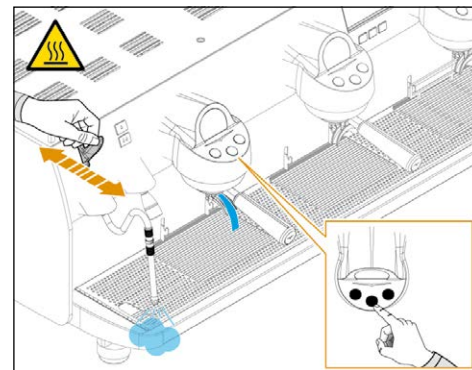
En caso de mantenimiento de la placa electrónica, apagar la máquina con el interruptor general externo o desconectar el cable de alimentación.

El llenado de agua en la caldera se inicia automáticamente.

Una vez que se ha alcanzado el nivel, comienza el calentamiento según se indica en la pantalla.



Cuando aparece la pagina principal en la pantalla, el agua ha alcanzado la temperatura adecuada.



Una vez que se ha llenado el agua:

- Presione un botón de dispensación hasta que salga agua del grupo.
- Suministre vapor durante unos segundos actuando sobre la leva correspondiente.

Ha terminado la preparación de la máquina y está lista para usar.

**Para obtener mejores resultados es necesario que todas las partes de la máquina alcancen la temperatura adecuada; el tiempo requerido varía entre 15 y 20 minutos desde el encendido.**

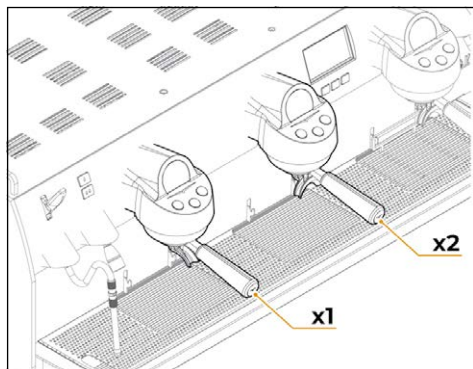


En caso de pausas superiores a las 8 horas se recomienda cambiar el agua.

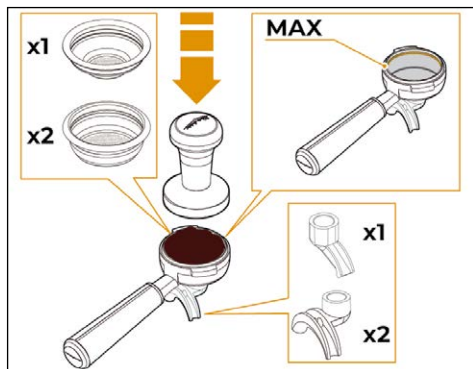
La máquina está equipada con un dispositivo electrónico de autonivelación, por lo que automáticamente repone el agua en el calentador.

## DISPENSACIÓN DE CAFÉ EXPRESO

No utilizar el filtro cónico PureBrew en modo Espresso porque la presión excesiva puede dañarlo.



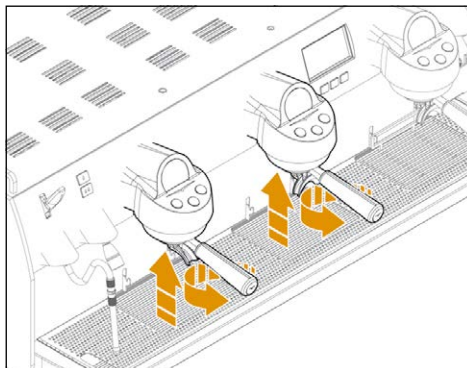
- 1 Seleccionar el portafiltro deseado (café simple o doble).



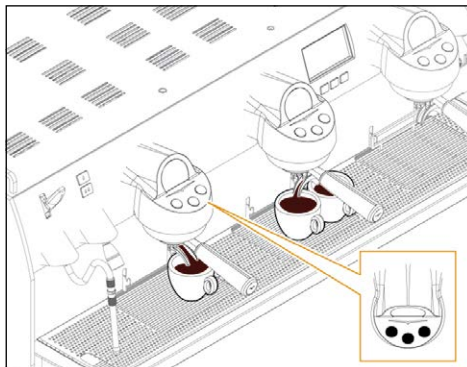
- 2 Rellene con café molido hasta el nivel máximo indicado por la línea del interior del filtro.
- 3 Prensar el café en el filtro de manera homogénea con el prensa café.

- 4 Limpiar el borde del filtro de los residuos de polvo de café.

Antes de introducir el portafiltro en el grupo es necesario purgar por al menos 2 segundos el agua presente en el circuito del grupo activando y desactivando la dispensación.



- 5 Introduzca el portafiltro en el grupo dispensador y gírelo para fijarlo, como indican las flechas.

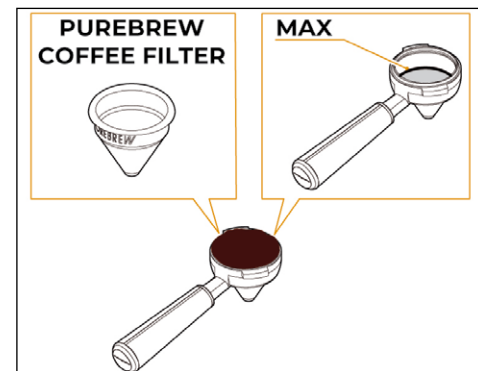


- 6 Colocar la/las taza/s debajo de las boquillas y pulsar el botón de café deseado.
- 7 Cuando se alcanza la cantidad previamente ajustada, la bomba se apaga y la dispensación finaliza automáticamente.

**Al término de cada dispensación de café, dejar el portafiltro acoplado al grupo para que esté siempre caliente.**

También evitará que la junta dentro del cabezal del grupo se seque prematuramente.

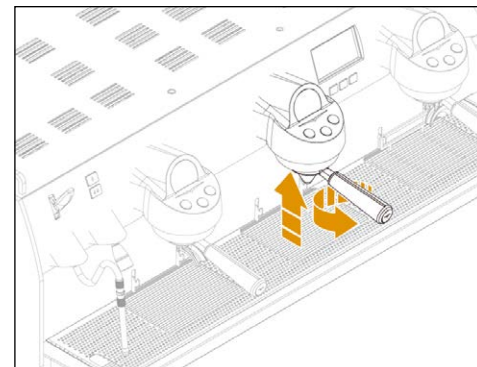
## DISPENSACIÓN DE CAFÉ PUREBREW (GRAV./VOL.)



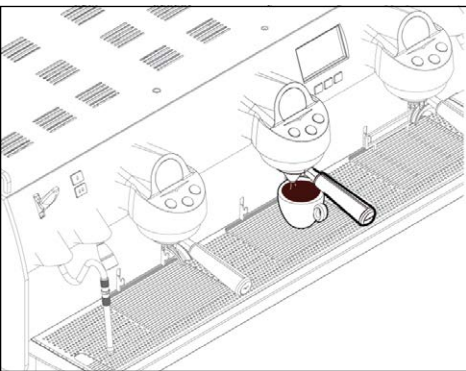
- 1 Seleccione el grupo deseado.
- 2 Llenar el filtro cónico PureBrew suministrado con café molido con una granulometría no inferior a 500 µm, sin exceder el nivel máximo.

Si es necesario, limpie el borde del filtro de residuos de café.

Antes de introducir el portafiltro en el grupo es necesario purgar por al menos 2 segundos el agua presente en el circuito del grupo activando y desactivando la dispensación.



- 3 Inserte el portafiltros en el grupo de preparación y gírelo para fijarlo, tal y como indican las flechas.



- 4 Coloque la taza debajo del filtro cónico PureBrew y comience a dispensar.

La dispensación se realizará siguiendo la receta asociada al botón seleccionado.

Al término de cada dispensación de café, dejar el portafiltro acoplado al grupo para que esté siempre caliente.

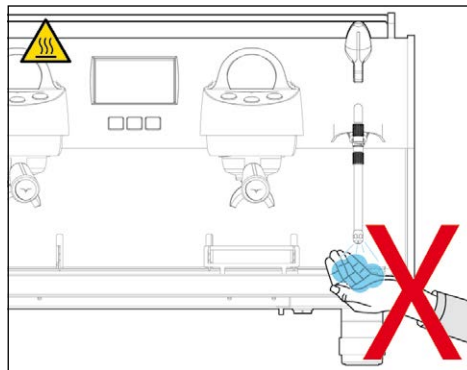
También evitará que la junta dentro del cabezal del grupo se seque prematuramente.

No retirar el filtro cónico del portafiltro presionándolo sobre la superficie de trabajo, ya que puede dañarse.

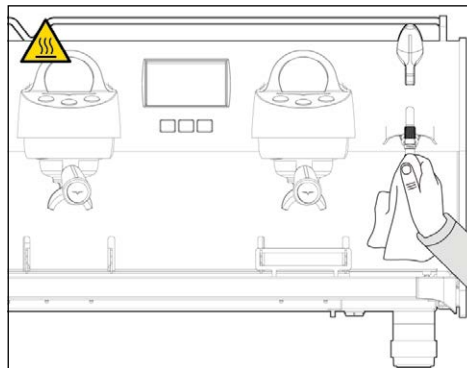
No utilizar el filtro cónico en modo Espresso porque la presión excesiva puede dañarlo.

Es necesaria una limpieza regular del filtro cónico en el lavavajillas para evitar obstrucciones.

## DISPENSACIÓN DE VAPOR

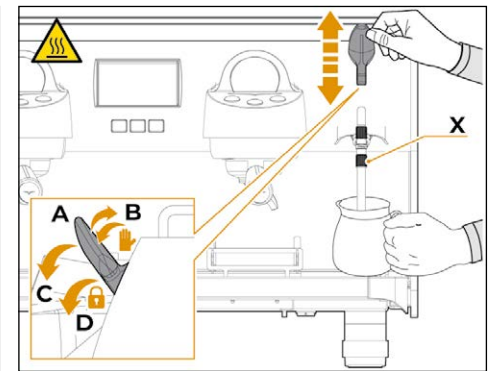


**Durante el uso de la lanza de vapor, hay que prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarla recién usada.**



Antes de utilizar la lanza de vapor, efectuar el purgado de la condensación durante al menos 2 segundos. Antes y después del uso, limpiar la lanza de suministro con un paño humedecido con agua caliente.

Las dos lanzas de vapor son articuladas para facilitar su uso.



Para utilizar el vapor:

- 1 Observe que la boquilla de la lanza esté dentro de la rejilla o del recipiente.
- 2 Levante o baje la leva.
- 3 Cuando comience a salir el vapor, mueva la lanza mediante la protección de goma X.

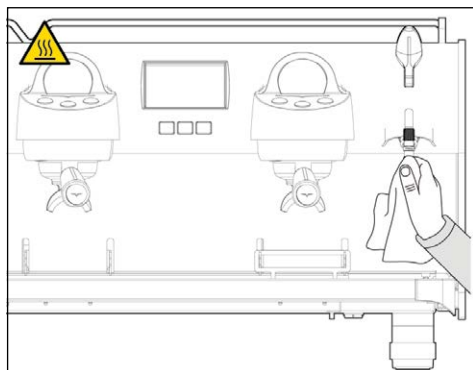
La leva de vapor tiene 4 posiciones:

- A REPOSO: leva en posición central y dispensación no activa.
- B LIMPIEZA: leva empujada hacia atrás manualmente, con dispensación activa para el tiempo de sujeción de la leva.
- C MEDIA POTENCIA: leva tirada hacia adelante en la mitad de su carrera, con dispensación activa a baja presión.
- D MÁXIMA POTENCIA: leva tirada hacia adelante hasta el final de carrera donde permanece bloqueada, con dispensación activa a alta presión.

# PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

Antes de utilizar la lanza de vapor, efectuar el purgado de la condensación durante al menos 2 segundos.

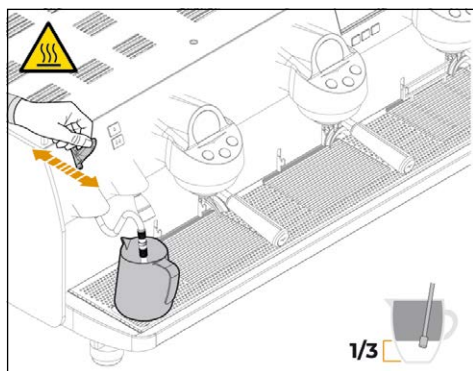
Limpiar la lanza de suministro con un paño humedecido con agua caliente.



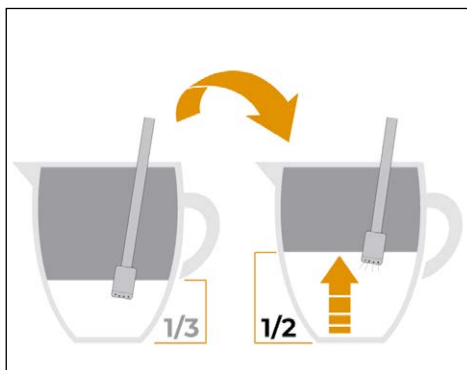
Llene un recipiente de acero inoxidable hasta  $1/3$  de su capacidad con leche fría.

Ejemplos de dosis:

- 250 ml = capuchino simple
- 500 ml = capuchino doble



Hay 3 pasos para espumar la leche.



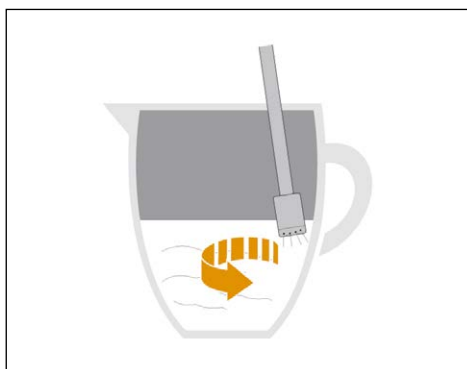
## 1 Estirar:

Para aumentar el volumen de leche hasta  $1/2$  del recipiente, es necesario introducir aire en su interior.

Sumerja la lanza de vapor manteniendo la boquilla justo por debajo de la superficie de la leche y abra el vapor mediante la leva.

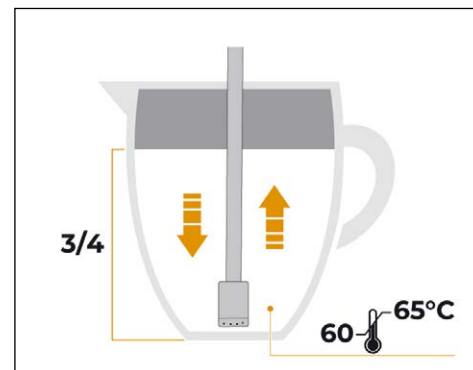
**Durante el espumado de la leche se escuchará un gorgoteo y se verán burbujas en la superficie.**

**Mantenga el recipiente quieto para evitar la creación de burbujas grandes y mantenga en todo momento la boquilla justo por debajo de la superficie de la leche.**



## 2 Creación del vórtice:

Coloque la lanza de vapor a un lado del recipiente. Esto crea un vórtice dentro de la leche que la mantiene bien mezclada y suaviza las burbujas.



## 3 Calentar:

Cuando el volumen de la leche espumada haya alcanzado  $3/4$  del recipiente y la temperatura sea de  $60-65^{\circ}\text{C}$ , apague el vapor soltando la leva.

En esta etapa es necesario poder mover la lanza verticalmente hasta que toque el fondo del recipiente sin sobrepasar los dos segundos.

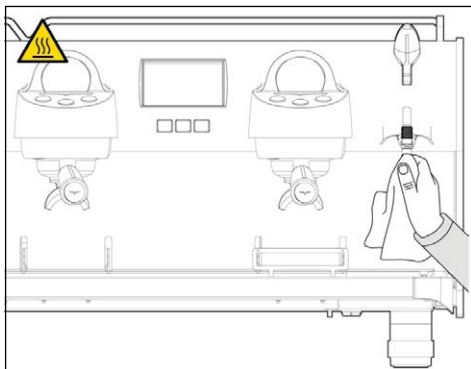
**Si hay burbujas grandes en la superficie después de espumar la leche, golpee ligeramente el exterior del recipiente para eliminarlas.**

**Si todavía quedan algunas burbujas, retire un par de milímetros de la parte superior con una cuchara.**

**Retire la lanza de vapor y gire el recipiente para darle a la leche espumosa un toque brillante.**

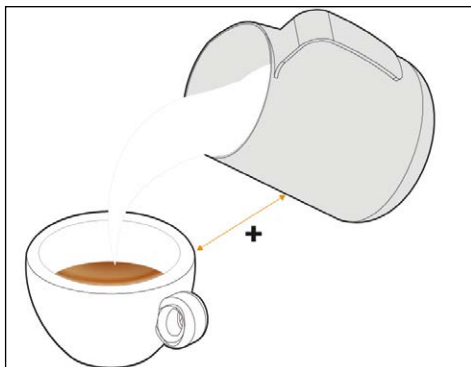
La leche está lista para servir.

**No tarde en servirla para evitar que la espuma pierda su densidad.**

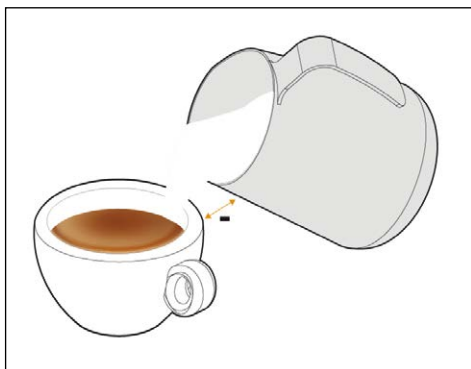


Al acabar, purgue la lanza de vapor para eliminar cualquier resto de leche y límpiala cuidadosamente con un paño humedecido con agua caliente.

## Preparación del leche



1 Comience vertiendo suavemente la leche caliente en el centro de la taza de café, asegurándose de que la crema del café permanezca intacta.

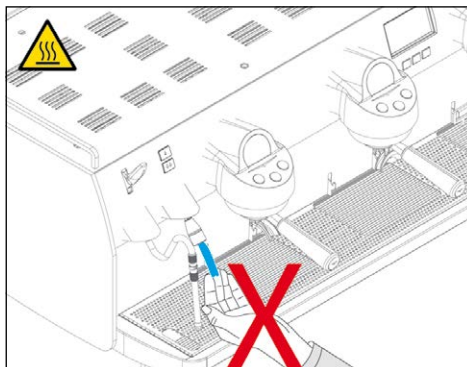


2 Cuando el café y la leche estén bien combinados y el volumen en la taza esté aproximadamente por mitad, acelere el proceso de vertido acercando la boquilla del recipiente a la taza y aumentando el ángulo de vertido.



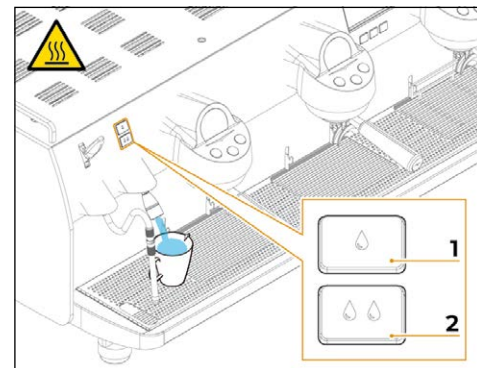
3 Mantenga el recipiente lo más cerca posible de la superficie de la taza. Agite el recipiente de lado a lado para liberar la leche con una consistencia más densa en la taza. De esa forma podemos crear formas y dibujos en la taza.

## DISPENSACIÓN DE AGUA CALIENTE



Durante el uso de la lanza del agua caliente, hay que prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarla recién usada.

**Antes de utilizar la lanza de agua caliente, efectuar el purgado del circuito hidráulico durante al menos 2 segundos.**



Colocar un contenedor bajo la lanza de agua caliente.

Para dispensar agua caliente desde la lanza, pulse uno de los dos botones de dosis:

- 1 Dispensación de agua caliente dosis 1
- 2 Dispensación de agua caliente dosis 2

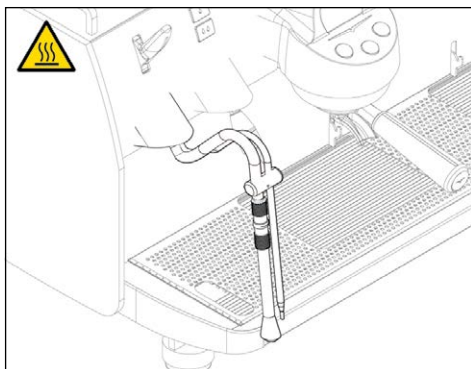
Espere hasta el final de la dispensación o vuelva a pulsar el botón de agua caliente para interrumpir manualmente la dispensación.

**La dispensación de agua caliente puede realizarse simultáneamente a la del café.**

Ver los capítulos **PROGRAMACIÓN** para la configuración de las dosis.



## LANZA DE VAPOR CON Sonda DE TEMPERATURA (EASYCREAM - OPCIONAL)



Como opcional, la máquina puede equiparse con la lanza de vapor EasyCream en lugar de la lanza de agua caliente.

La lanza de vapor EasyCream permite la dispensación del vapor para espumar la leche o para calentar otros líquidos.

Colocar bajo la lanza de vapor EasyCream un recipiente adecuado con leche u otra bebida.

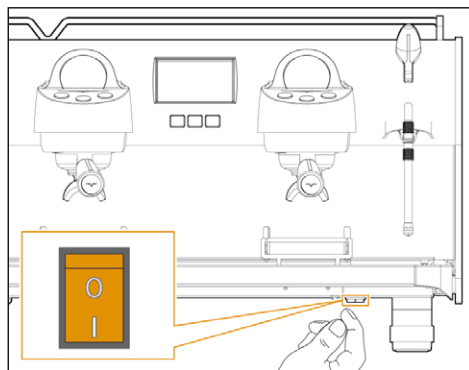
Para utilizar el vapor:

- 1 Observe que la boquilla de la lanza esté dentro de la rejilla.
- 2 Levante o baje la leva.
- 3 De la lanza de vapor saldrá vapor hasta que el líquido alcance la temperatura establecida.

La leva de vapor tiene 4 posiciones:

- A REPOSO: leva en posición central y dispensación no activa.
- B LIMPIEZA: leva empujada hacia atrás manualmente, con dispensación activa para el tiempo de sujeción de la leva.
- C MEDIA POTENCIA: leva tirada hacia adelante en la mitad de su carrera, con dispensación activa a baja presión.
- D MÁXIMA POTENCIA: leva tirada hacia adelante hasta el final de carrera donde permanece bloqueada, con dispensación activa a alta presión.

## PARADA DE LA MÁQUINA



Para parar la máquina, pulse el interruptor principal situado en la parte inferior derecha en la posición de parada "0".

La pantalla, los botones y las luces se paran.

**Si se producen largas pausas y para la seguridad de las personas es una buena norma desconectar también el enchufe de la red.**

## GRAV. / VOL.

**Menú Principal**

**Grupo de café activo \***

**EasyCream 1 (izquierdo-opcional)**

**Presión caldera vapor (servicios)**

**Presión red**

**My Coffee (gestión de recetas)**

**EasyCream 2 (derecho-opcional)**

**Grupo PureBrew (opcional) activo \*\***

**Notificaciones y alarmas**

## CORE

**Menú Principal**

**Grupo de café activo \***

**Presión caldera vapor (servicios)**

**Presión red**

**My Coffee (gestión de recetas)**

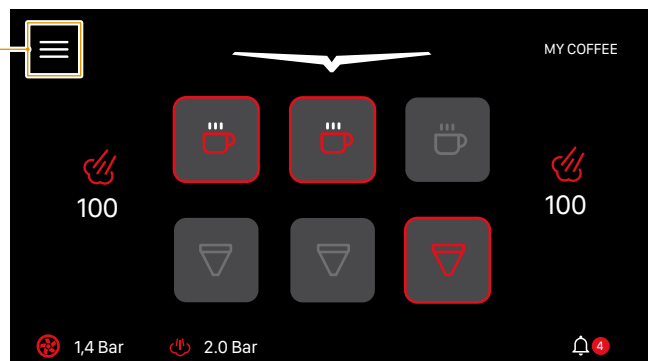
**Notificaciones y alarmas**

- \* Pulsar y mantener por 3 segundos para apagar el grupo.
- \*\* Pulse para cambiar el modo de receta (Espresso / PureBrew).

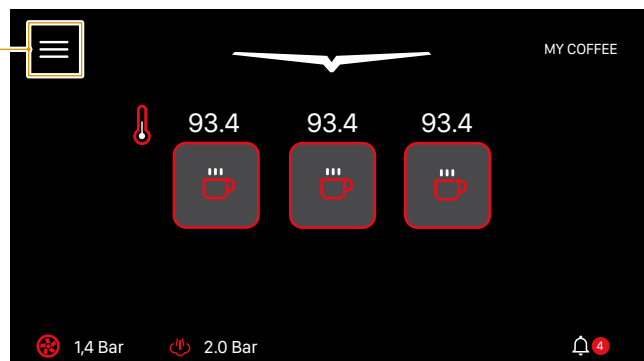
# MENÚ PRINCIPAL

Para acceder al menú principal, pulse 

## GRAV. / VOL.



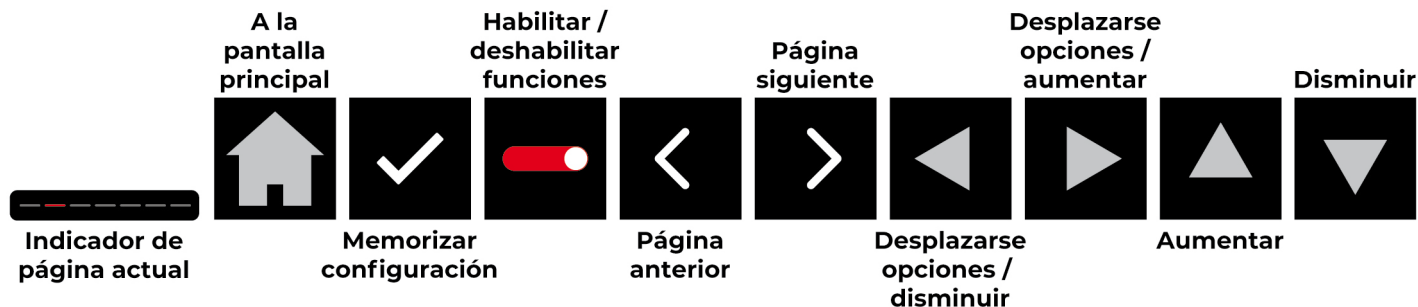
## CORE



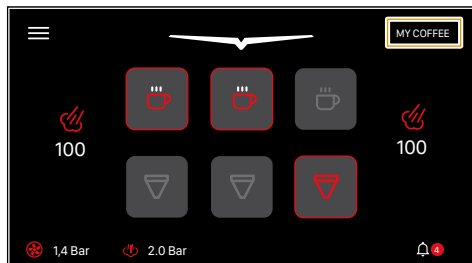
## VISIÓN GENERAL ICONOS

Estos iconos y funciones se repiten en las páginas de la pantalla.

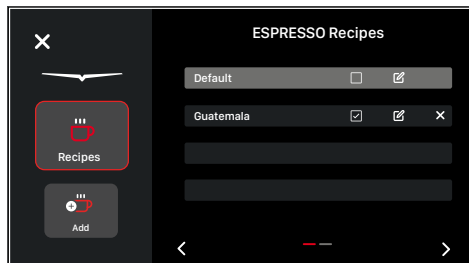
En cada pantalla de la pantalla, para volver al menú anterior, pulse el icono del menú situado en la zona izquierda de la pantalla.



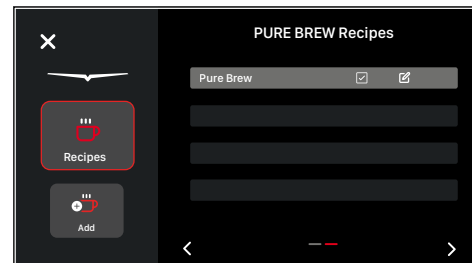
# MY COFFEE



Pulsando **"MY COFFEE"** en la página principal se puede acceder al menú **RECETAS**.



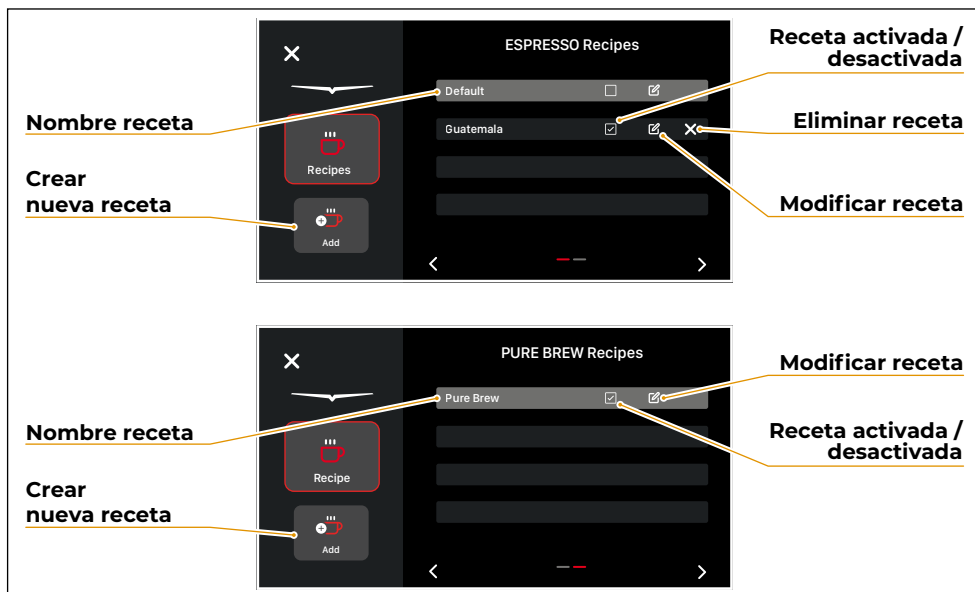
Recetas **ESPRESSO**.



Recetas **PURE BREW**.

Para obtener más información, consulte el siguiente apartado de **RECETAS**.

# RECETAS



Pulse el botón  acceder al menú **RECETAS**.

Este menú permite acceder a la creación o modificación de las recetas:

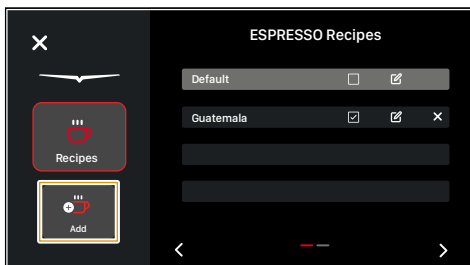
- Recetas de **ESPRESSO**;
- Recetas **PURE BREW**.

**El modo de crear una receta ESPRESSO o PUREBREW no cambia.**

Las recetas nuevas se añaden al final de las preestablecidas.

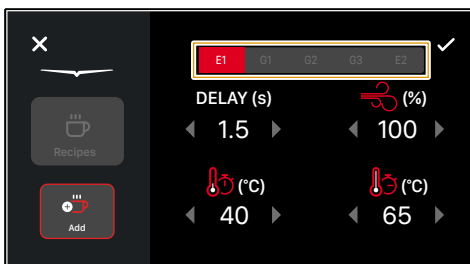


## Crear una nueva receta



Seleccione el tipo de receta **ESPRESSO** o

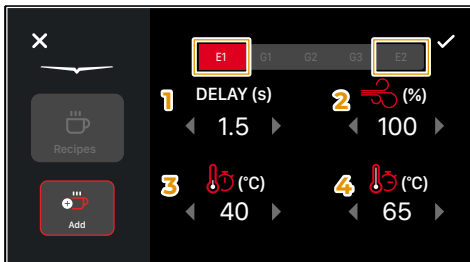
**PURE BREW** y pulse .



En el menú seleccione la receta que desea configurar:

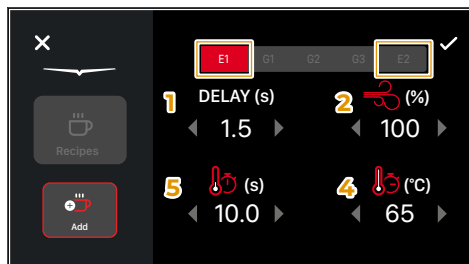
- E1** EasyCream izquierdo;
- G1** Grupo 1;
- G2** Grupo 2;
- G3** Grupo 3;
- E2** EasyCream derecho.

## Nueva receta vapor / EasyCream (opcional)



- 1 Tiempo de retardo del aire (s)
- 2 Flujo de aire (%)

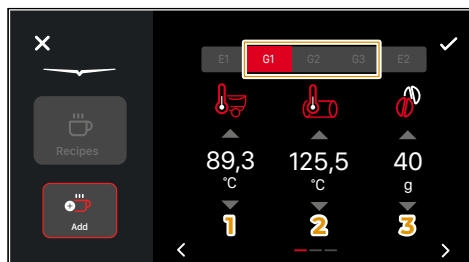
- 3 Temperatura inicial del aire (°C)
- 4 Temperatura final del aire (°C)



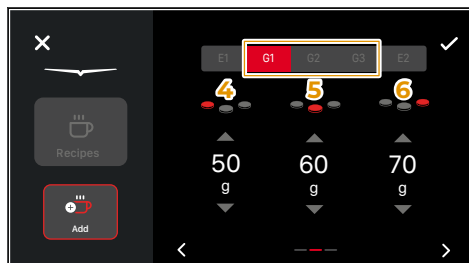
- 5 Tiempo de dispensación (s)

Al terminar, pulse  para guardar la receta.

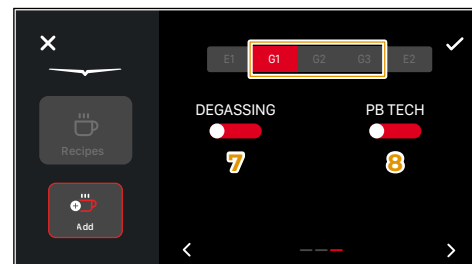
## Nueva receta de Espresso



- 1 Temperatura del grupo de café (°C)
- 2 Temperatura de la caldera de café (°C)
- 3 Cantidad de café (g)



- 4 Dosis individual (ml)
- 5 Dosis continua (ml)
- 6 Dosis doble (ml)

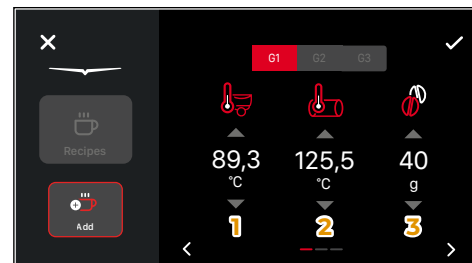


- 7 Función Pre-Infusión
- 8 Función PB Tech

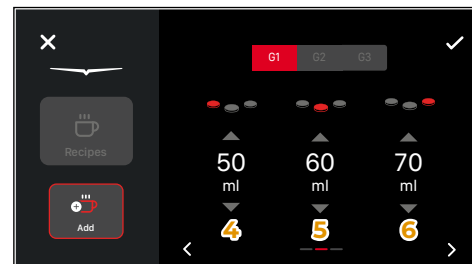
**Es posible configurar una temperatura para la caldera y una para la resistencia de cada grupo. La máquina gestiona automáticamente el calentamiento del grupo.**

Al terminar, pulse  para guardar la receta.

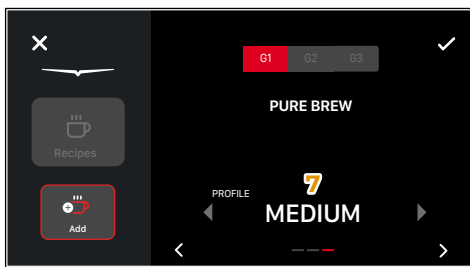
## Nueva receta de PURE BREW (GRAV. / VOL.)



- 1 Temperatura del grupo de café (°C)
- 2 Temperatura de la caldera de café (°C)
- 3 Cantidad de café (g)



- 4 Dosis individual (ml)
- 5 Dosis continua (ml)
- 6 Dosis doble (ml)



7 Perfil PureBrew

Es posible configurar una temperatura para la caldera y una para la resistencia de cada grupo. La máquina gestiona automáticamente el calentamiento del grupo.

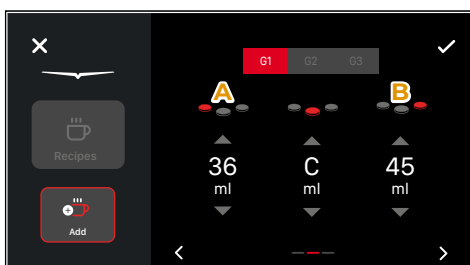
Al terminar, pulse ✓ para guardar la receta.

## Prueba de flujo (Espresso)

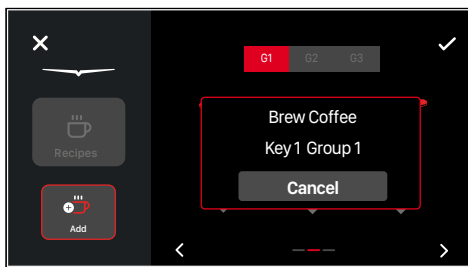
Función disponible solo para dispensar dosis programables de café Espresso.

No está disponible para la dispensación continua, ni para el PureBrew.

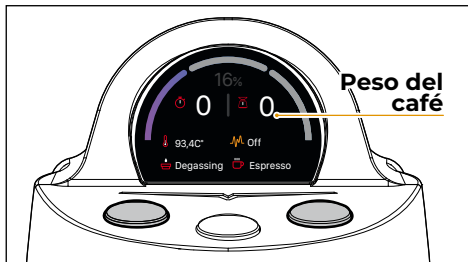
Para los valores del flujo, consulte el apartado específico "PURE BREW (GRAV. / VOL.)"



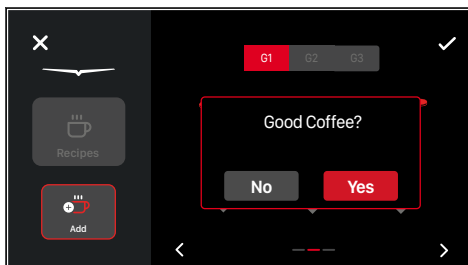
1 Desde la segunda página, seleccione el grupo deseado y pulse los iconos de las teclas de dispensación **A-B**.



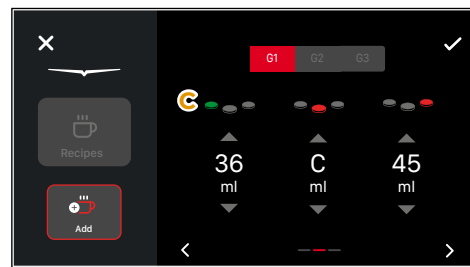
2 La máquina muestra el mensaje de dispensación.



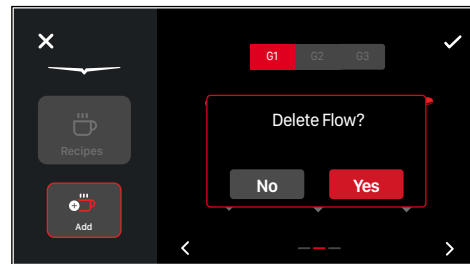
3 Presione el botón correspondiente **A-B** para comenzar a dispensar. En la pantalla del grupo comienza el recuento del peso.



4 Al final de la dispensación, en la pantalla principal, se solicita la confirmación del café dispensado. Pulse:  
 **No** Para repetir la prueba.  
 **Yes** Para confirmar la prueba.  
 El icono del botón se vuelve verde **C** y los ajustes están activados para el botón de dispensación elegido.



5 Para eliminar la configuración, pulse el icono verde **C**.



6 En la pantalla aparece la solicitud de confirmación:  
 **No** Cancelar la eliminación. El icono **C** permanece verde.  
 **Yes** Confirmar la eliminación. El icono **C** vuelve a ser rojo.

## Guardar nueva receta

Cuando se guarda una nueva receta, en la pantalla se muestra el teclado para introducir el nombre de la receta.

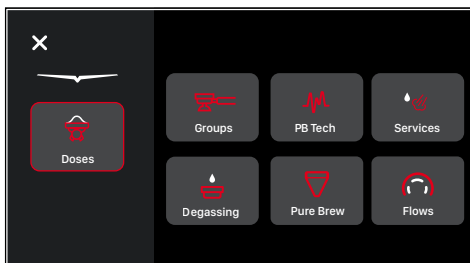


Para confirmar, pulsar ✓.

En este punto, la creación o modificación de una receta ha terminado.



## DOSIS



 Programa de grupos

 PB TECH

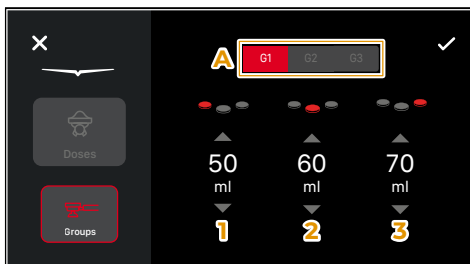
 Servicios

 Desgasificación

 PureBrew (GRAV. / VOL.)

 Flujos (GRAV. / VOL.)

## Programa de grupos

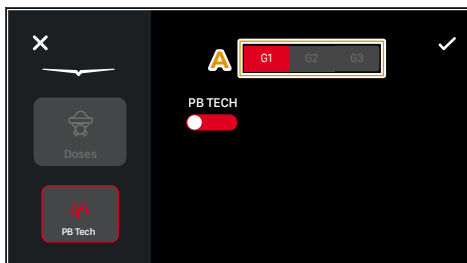


En el menú **A** seleccione el grupo (G1, G2, G3) y ajuste los gramos de café molido para:

- 1 Dosis individual
- 2 Dosis continua
- 3 Dosis doble

Para confirmar, pulsar .

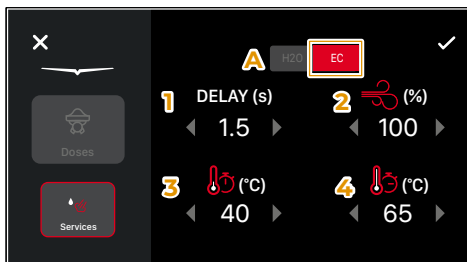
## PB Tech (opcional)



En el menú **A** seleccione el grupo (G1, G2, G3) y active la opción **PB Tech**, que permite la extracción profesional de café.

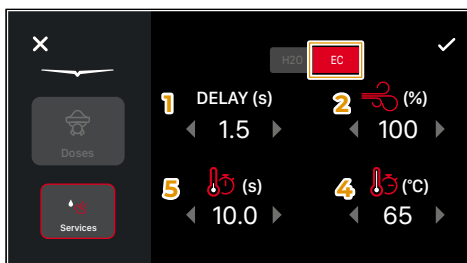
Para confirmar, pulsar .

## Servicios - EasyCream (opcional)



En el menú **A**, seleccione **EC** y ajuste:

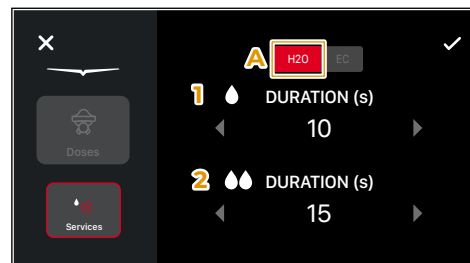
- 1 Tiempo de retardo del aire (s)
- 2 Flujo de aire (%)
- 3 Temperatura inicial del aire (°C)
- 4 Temperatura final del aire (°C)



- 5 Tiempo de dispensación (s)

Para confirmar, pulsar .

## Servicios - Agua caliente

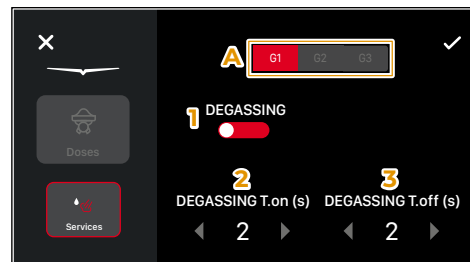


En el menú **A**, seleccione **H2O** y ajuste:

- 1 Tiempo de dispensación del botón 1 (s)
- 2 Tiempo de dispensación del botón 2 (s)

Para confirmar, pulsar .

## Preinfusión

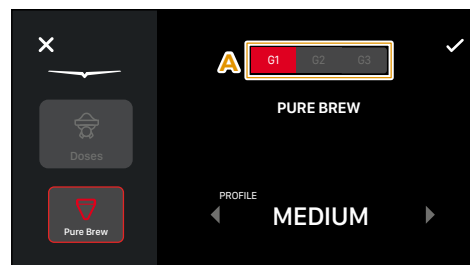


En el menú **A**, seleccione el grupo (G1, G2, G3) y active la función **Degassing** mediante el selector **1**. Si está activada, se puede ajustar lo siguiente:

- 2 Tiempo de infusión activo
- 3 Tiempo de infusión inactivo

Para confirmar, pulsar .

## PURE BREW (GRAV. / VOL.)



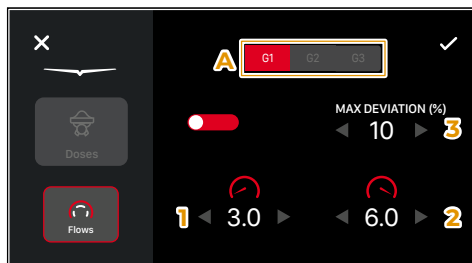
En el menú **A**, seleccione el grupo (G1, G2, G3) y configure el perfil **PURE BREW**:

- Light;

- Medium;
- Dark.

Para confirmar, pulsar ✓.

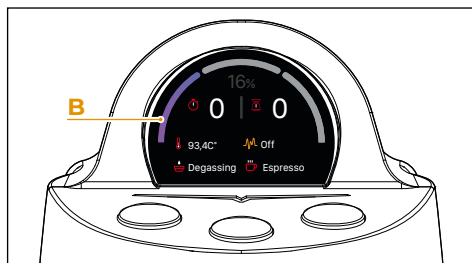
## Flujos (GRAV. / VOL.)



En el menú **A**, seleccione el grupo (G1, G2, G3) en el que desea activar y ajustar la función **FLUJOS**:

- 1 Caudal mínimo (ml/s)
- 2 Caudal máximo (ml/s)
- 3 Desviación máxima (%)

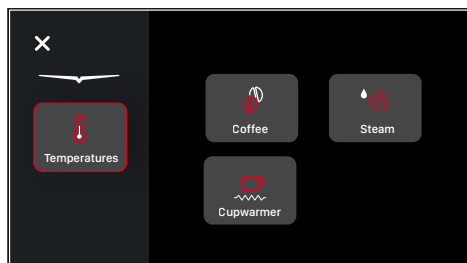
Para confirmar, pulsar ✓.



La barra **B** indica el flujo durante la dispensación.

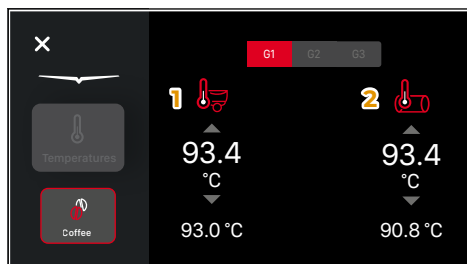
## TEMPERATURAS

En este menú se puede acceder a la configuración de las temperaturas.



- Caldeas y grupos de café
- Calentador de tazas
- Caldera de vapor

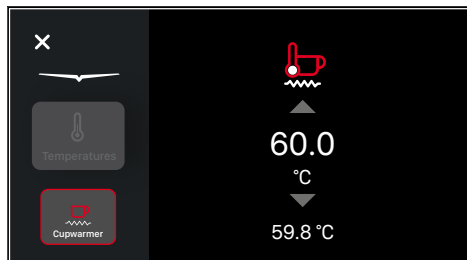
## Caldeas y grupos de café



Seleccione el grupo de café en el que desea configurar:

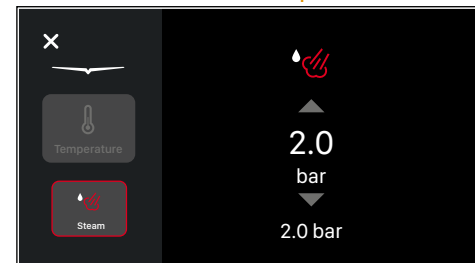
- 1 Temperatura resistencia grupo café
- 2 Temperatura caldera de café

## Temperatura calentatazas



Esta página permite establecer la temperatura del calentador de tazas.

## Presión caldera vapor



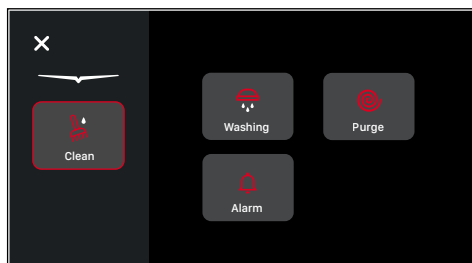
Esta página permite establecer la temperatura de dispensación del vapor.

PRESIÓN - 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	114,0	237,2
0,75	115,0	239,0
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118,0	244,4
1,00	119,0	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121,0	249,8
1,20	122,0	251,6
1,25	122,5	252,5
1,30	123,0	235,4
1,35	124,0	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125,0	257,0
1,50	126,0	258,8
1,55	126,5	259,7
1,60	127,0	260,6



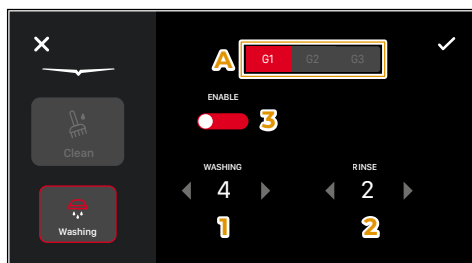
## LIMPIEZA

En este menú es posible acceder a la configuración de los ciclos de lavado.



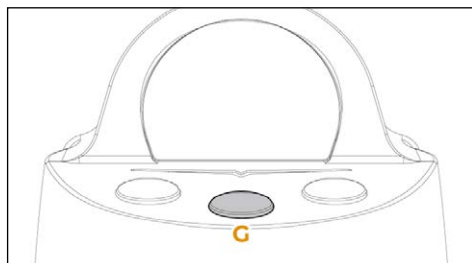
- Washing Lavado
- Purge Purga automática
- Alarm Alarma

## Lavado



En el menú **A**, seleccione el grupo (G1, G2, G3) y ajuste:

- Número de ciclos de lavado
- Número de ciclos de aclarado



Para iniciar el ciclo de lavado, actívalo presionando **3** o, si ya está habilitado, presione el botón de dosis continua **G** en el grupo de dispensación, que comenzará a parpadear.

En este punto, vuelva a pulsarlo para iniciar la fase de aclarado.

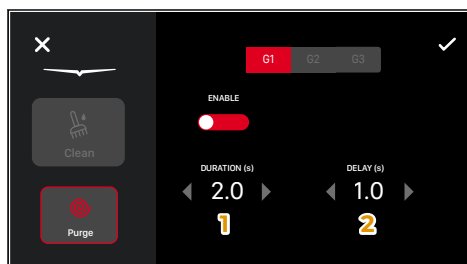
**Cada ciclo de lavado/aclarado tiene una duración total de 20 segundos, divididos en 10 segundos de dispensación y 10 segundos de pausa.**

Cuando se haya iniciado el ciclo de lavado, en la pantalla del grupo aparecerá la cuenta atrás. **Durante el ciclo de lavado de un grupo se pueden utilizar todas las demás funciones de la máquina.**

Para confirmar, pulsar ✓.

## Purga

La función de purgado permite a los grupos dispensar una pequeña cantidad de agua para limpiarse antes de cada dispensación.

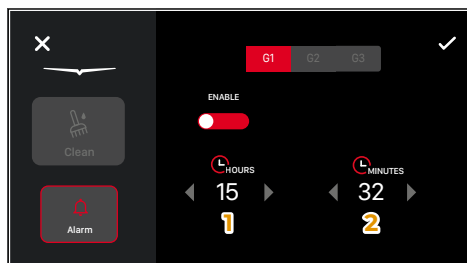


Seleccione el grupo en el que desea habilitar la purga automática y configure:

- La duración de la purga después de la dispensación
- El retardo de purga tras la dispensación

## Alarma

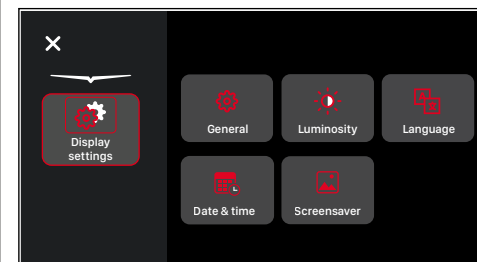
Esta función permite habilitar y configurar la alarma diaria para realizar el ciclo de lavado de la máquina.



- Configurar la hora de la alarma
- Configurar los minutos de la alarma

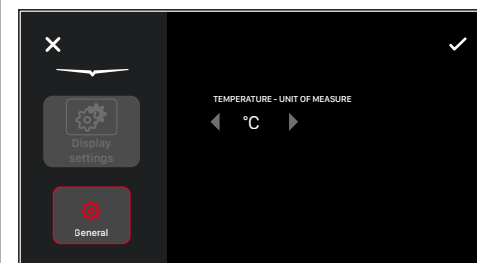
## CONFIGURACIÓN DE LA PANTALLA

Este menú permite acceder a la configuración de la pantalla de la máquina.



- General Configuración general
- Luminosity Brillo
- Language Idioma
- Date & time Fecha y hora
- Screensaver Salva-pantalla

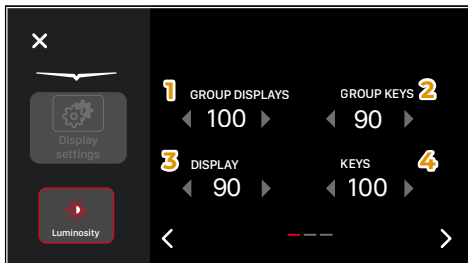
## Configuración general



Permite seleccionar la unidad de medida de temperatura visible en la pantalla:

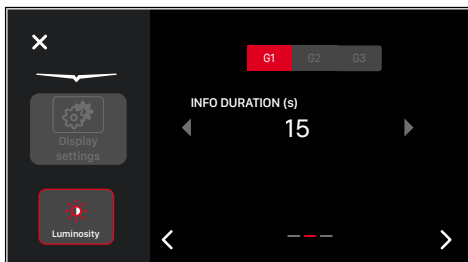
- Grados Celsius (°C);
- Grados Fahrenheit (°F).

## Brillo

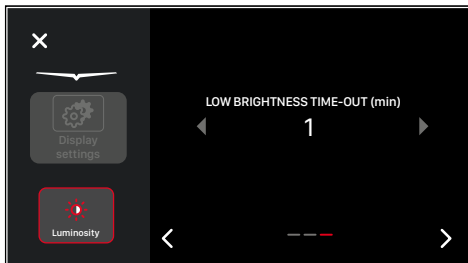


En la primera página, permite ajustar el brillo de:

- 1 Pantalla de grupos
- 2 Botones de los grupos
- 3 Pantalla táctil
- 4 Botones principales

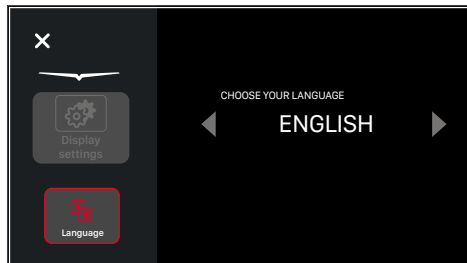


En la segunda página, seleccione el grupo y ajuste el número de segundos que permanecerá en pantalla el tiempo de dispensación del grupo correspondiente. El tiempo máximo que puede ajustarse es de 250 segundos, transcurridos los cuales pasa a ser permanente.



La tercera página permite establecer el tiempo (minutos) de inactividad de la máquina tras el cual se reduce el brillo de la pantalla.

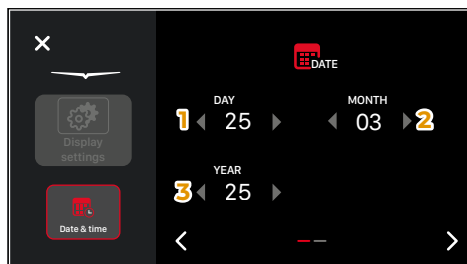
## Idioma



Permite configurar el idioma de la pantalla.

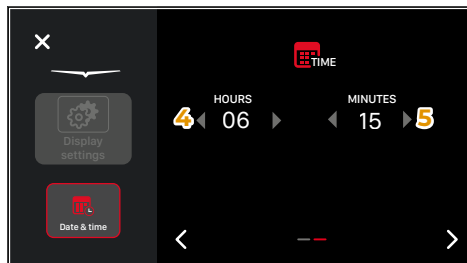
- Italiano;
- Inglés;
- Francés;
- Alemán;
- Español;
- Ruso;
- Chino.

## Fecha y hora



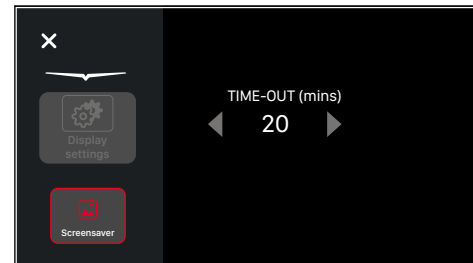
Es posible configurar la fecha y hora visibles en la pantalla:

- 1 Día
- 2 Mes
- 3 Año



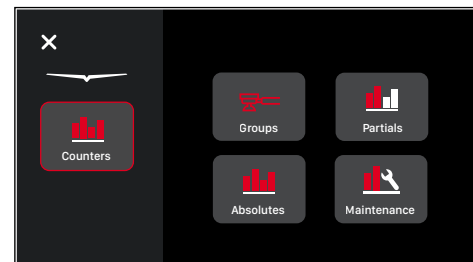
- 4 Hora
- 5 Minutos

## Salva-pantalla



Permite establecer el tiempo (minutos) de inactividad de la máquina después del cual aparece el salva-pantalla en la pantalla.

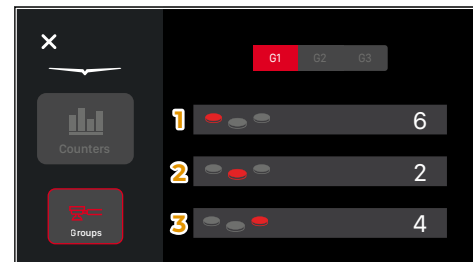
## CONTADORES



Este menú permite ver los recuentos de:

- Groups Grupos
- Partials Parciales
- Absolutes Absolutos
- Maintenance Mantenimiento

## Contadores de grupos



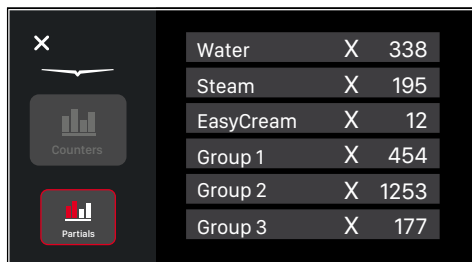
En esta página se muestran los recuentos



de las dosis de café dispensadas para cada grupo.

- 1 Dosis individual
- 2 Dosis continua
- 3 Dosis doble

## Contadores parciales

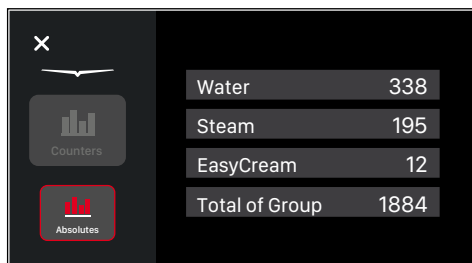


Esta página muestra los contadores parciales de las dispensaciones:

- Agua;
- Vapor;
- EasyCream (opcional);
- Grupo de café 1;
- Grupo de café 2;
- Grupo de café 3 (de haberlo).

**Pulse «X» por 5 segundos para reiniciar el contador correspondiente.**

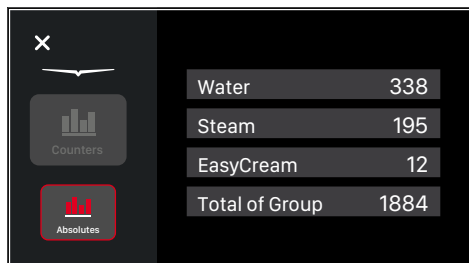
## Contadores absolutos



En esta página se muestran los contadores totales de las dispensaciones de:

- Agua;
- Vapor;
- EasyCream (opcional);
- Total de los grupos de café.

## Contador de mantenimiento

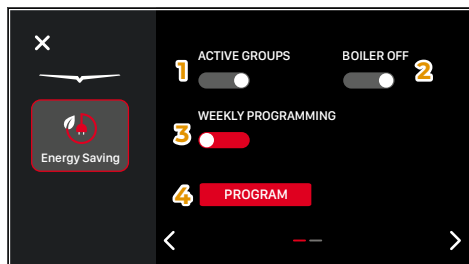


En esta página se muestran los contadores de mantenimiento.

- Número de ciclos desde el último mantenimiento;
- Ciclos de mantenimiento totales.

## AHORRO ENERGÉTICO

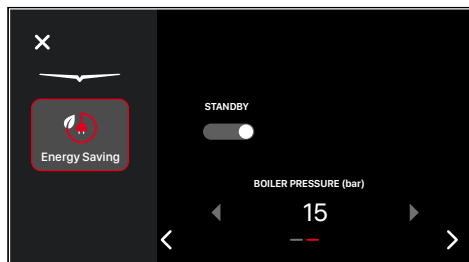
Permite habilitar la gestión ecológica del consumo de la máquina, estableciendo el encendido y el apagado automático de la máquina para cada día.



En la primera página, puede activar o desactivar:

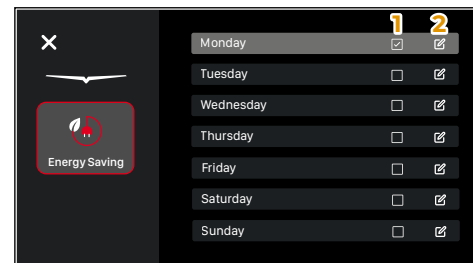
- 1 Grupos activos
- 2 Apagado de la caldera
- 3 Programación Semanal

Después de activar la **PROGRAMACIÓN SEMANAL**, pulse **PROGRAMA 4** para iniciar la programación.



En la segunda página, es posible habilitar o deshabilitar la función **STAND BY** y, si está habilitada, ajustar la presión de la caldera durante la fase de **STAND BY**.

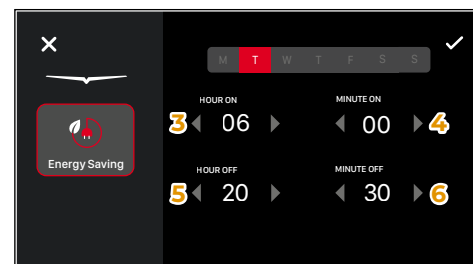
## Programación semanal



Esta página enumera los días de la semana y permite:

- 1 Habilite o deshabilite la gestión de la potencia para el día elegido.
- 2 Cambie la configuración de gestión de la potencia para el día elegido.

La página de configuración de la programación semanal muestra en la parte superior el día seleccionado y permite la selección rápida pulsando la letra deseada o mediante las flechas de la parte inferior.



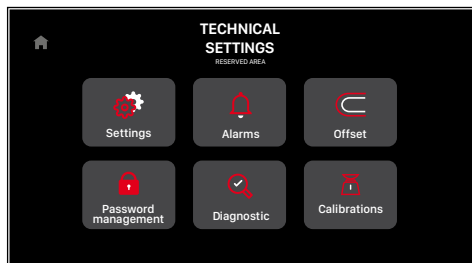
Además, permite configurar:

- 3 Hora de encendido
- 4 Minuto de encendido
- 5 Hora de apagado
- 6 Minuto de apagado

Para confirmar, pulsar ✓.

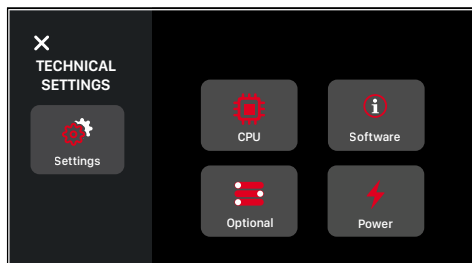
# P PROGRAMACIÓN AVANZADA (Área reservada)

Esta sección de la pantalla táctil permite establecer parámetros delicados que, en caso de errores de configuración, podrían causar un mal funcionamiento de la máquina. Por tanto, para entrar en esta sección es necesario introducir la contraseña del técnico (ver apartado "GESTIÓN DE LA CONTRASEÑA").



- Ajustes
- Alarmas
- Offset
- Gestión de la Contraseña
- Diagnóstico
- Calibración

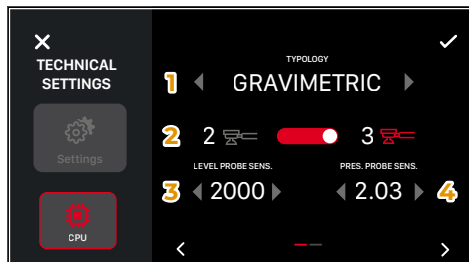
## AJUSTES



- Unidad de control (CPU)

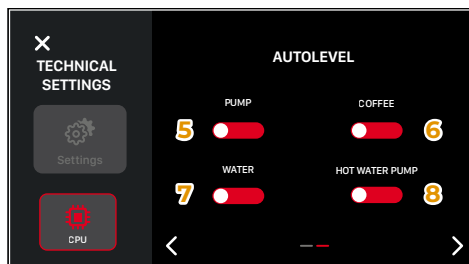
- Software
- Opcional
- Power (Gestión de la Potencia)

## Unidad de control (CPU)



La primera página permite establecer:

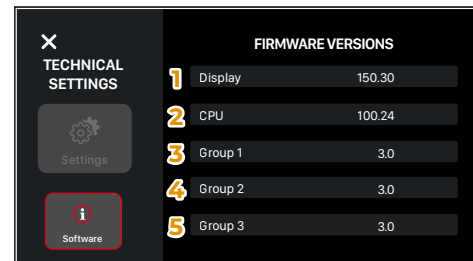
- 1 Tipo de máquina
  - Volumétrico;
  - Gravimétrico;
  - Básico (Core).
- 2 Número de grupos de café
- 3 Sensibilidad de la sonda de nivel
- 4 Sensibilidad de la sonda de presión



La segunda página permite elegir cuándo activar la función de nivel automático:

- 5 Con bomba
- 6 Dispensación del café
- 7 Con agua
- 8 Con agua caliente y bomba

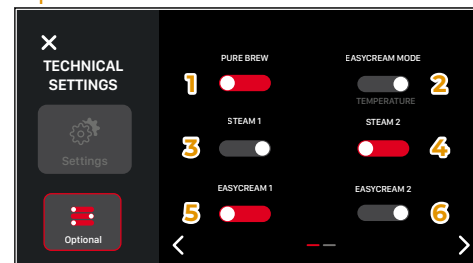
## Software



Este menú muestra la información del software instalado en las tarjetas electrónicas:

- 1 CPU
- 2 Pantalla táctil
- 3 Pantalla grupo de café 1 (GRAV. / VOL.)
- 4 Pantalla grupo de café 2 (GRAV. / VOL.)
- 5 Pantalla grupo de café 3 (GRAV. / VOL.)

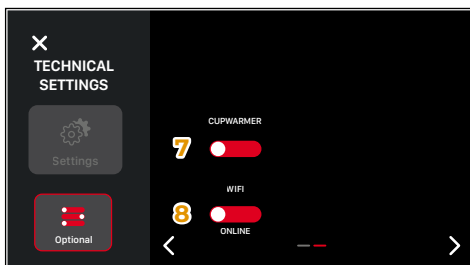
## Opcional



En la primera página:

- 1 PureBrew (GRAV. / VOL.)
- 2 Modo de funcionamiento de EasyCream (sólo visible si EasyCream 1-2 está activado)
  - Activado: tiempo;
  - Desactivado: temperatura.
- 3 Lanza de vapor 1
- 4 Lanza de vapor EasyCream 1
- 5 Lanza de vapor 2
- 6 Lanza de vapor EasyCream 2

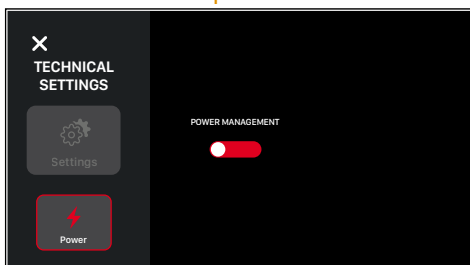




La segunda página permite activar o desactivar:

- 7 Calientatazas
- 8 WIFI

## Gestión de la potencia



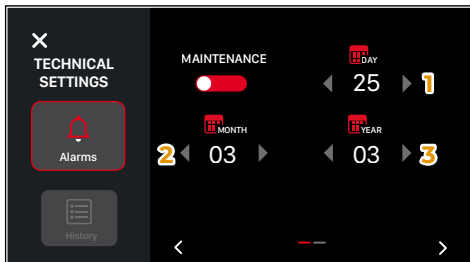
Activa o desactiva la reducción de potencia para optimizar el ahorro de energía.

## ALARMAS

### Alarma de mantenimiento

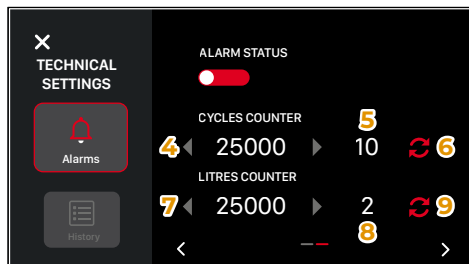
Desde esta sección se puede acceder al menú Alarmas, donde se pueden encontrar:

- Alarma de mantenimiento;
- Historial de alarmas.



Es posible habilitar la alarma de mantenimiento en función de una fecha y establecer su fecha de activación.

- 1 Día
- 2 Mes
- 3 Año



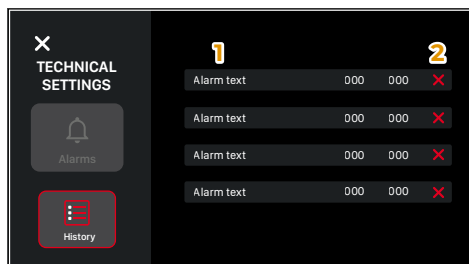
O habilite la alarma de mantenimiento en función de los ciclos de dispensación y establezca el número máximo de dispensaciones, que, una vez alcanzado, activa la alarma.

- 4 Contador de ciclos de dispensación
- 5 Ciclos actuales
- 6 Reinicio del contador de ciclos
- 7 Contador de litros dispensados
- 8 Litros actuales
- 9 Reinicio del contador de litros

**Después de realizar el mantenimiento de la máquina, restablezca el contador de ciclos.**

### Historial de alarmas

Muestra la lista de alarmas que se producen durante el funcionamiento de la máquina.

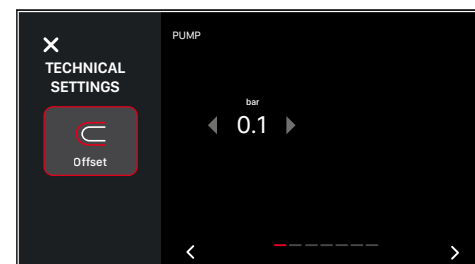


- 1 Lista de alarmas
- 2 Reiniciar alarma

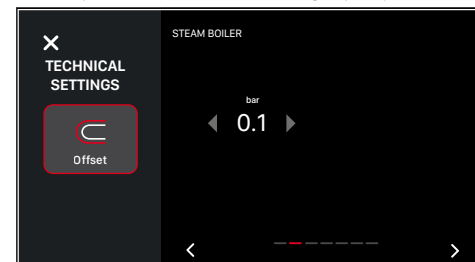
**Después de resolver el problema, restablezca la alarma presionando el icono correspondiente.**

## OFFSET

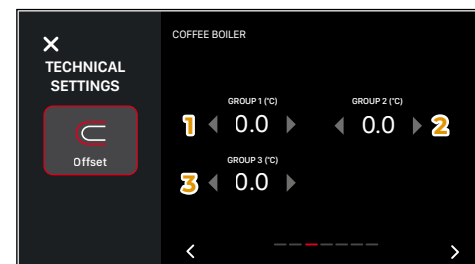
El término "offset" (compensación) se utiliza para indicar la diferencia con un valor de referencia. De hecho, las sondas de temperatura pueden ser ligeramente diferentes respecto a un termómetro externo.



En la primera página es posible establecer el offset para la bomba de carga (bar).

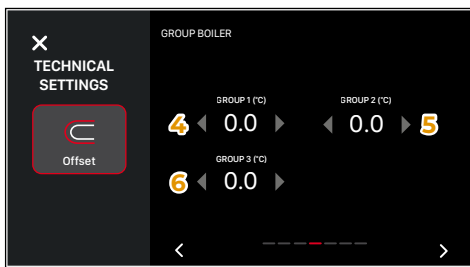


En la segunda página es posible establecer el offset para la caldera de vapor (bar).



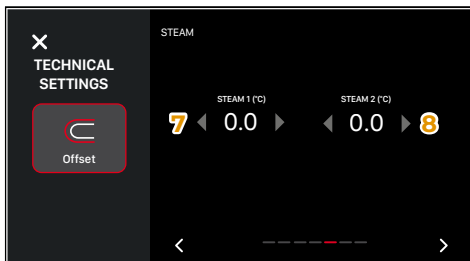
En la tercera página es posible establecer el offset para las calderas de café (°C):

- 1 Caldera grupo café 1
- 2 Caldera grupo café 2
- 3 Caldera grupo café 3 (de haberlo)



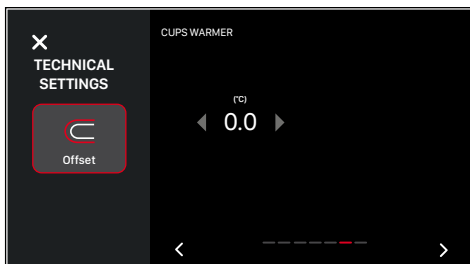
En la cuarta página es posible establecer el offset para las resistencias des grupos café (°C):

- 4 Resistencia grupo café 1
- 5 Resistencia grupo café 2
- 6 Resistencia grupo café 3 (de haberlo)

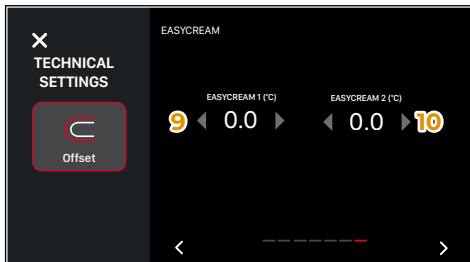


En la quinta página es posible establecer el offset para las lanzas de vapor (°C):

- 7 Lanza de vapor izquierda
- 8 Lanza de vapor derecha



En la sexta página es posible establecer el offset para el calentador de tazas (°C).



En la séptima página es posible establecer

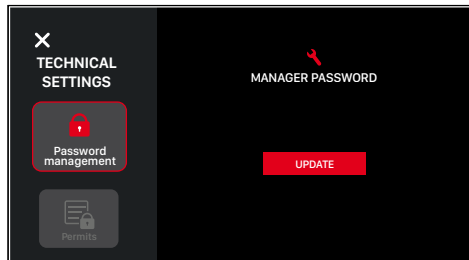
el offset para las lanzas de vapor EasyCream (opcional) (°C):

- 9 Lanza de vapor EasyCream izquierda
- 10 Lanza de vapor EasyCream derecha

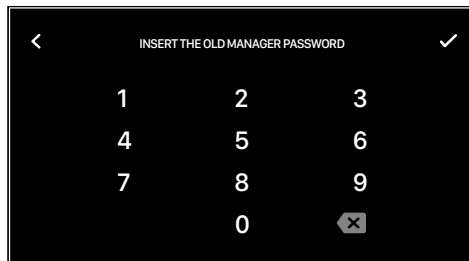
## GESTIÓN DE LA CONTRASEÑA

Este menú permite acceder a:

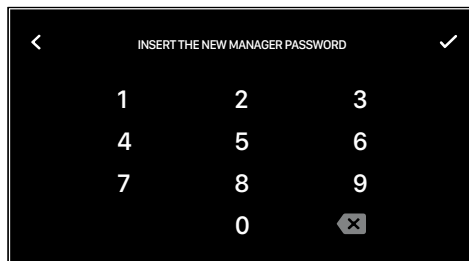
- Cambios de contraseña;
- Gestión de permisos.



- 1 Pulse el botón **"UPDATE"** para continuar con la modificación.

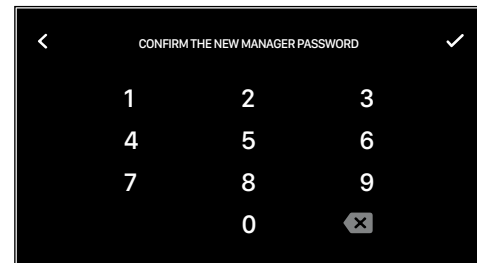


- 2 En caso de primer acceso al cambio de la contraseña, la predeterminada es **1111**. Si no es así, introduzca la contraseña actual.

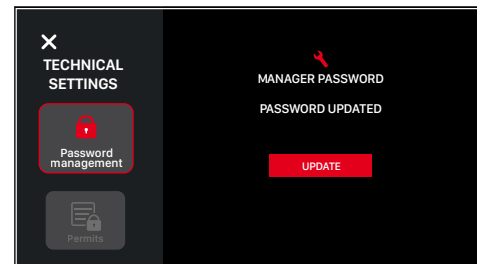


- 3 Introduzca la nueva contraseña y pulse para continuar.

**Si la contraseña introducida es incorrecta, el procedimiento no se puede completar.**



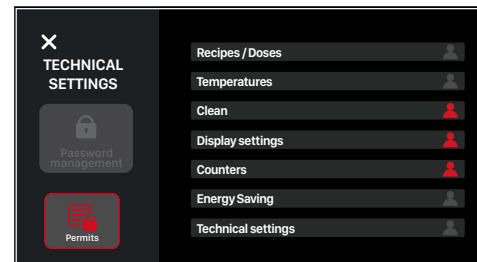
- 4 Introduzca de nuevo la nueva contraseña para confirmarla y pulse .



- 5 La nueva contraseña está guardada.

## Gestión de permisos

Esta página permite elegir a qué persona (usuario o técnico) asignar los permisos de acceso a las funciones.



Pulse sobre el icono:

- = no habilitado;
- = habilitado.

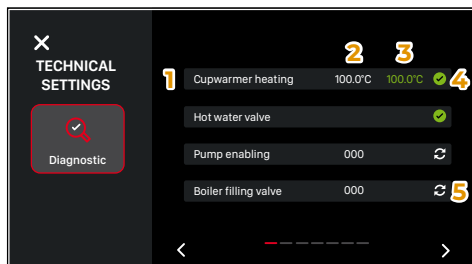
**Si el usuario intenta acceder a una función para la que no está habilitado, se le solicitará la contraseña.**



## DIAGNÓSTICO

Este menú permite comprobar el estado de funcionamiento de los distintos componentes de la máquina.

Durante la fase de prueba de la pieza seleccionada, dependiendo de la pieza, es posible escuchar la pieza en funcionamiento y leer en la pantalla táctil "prueba en curso" o el valor actual del parámetro particular.



- 1 Lista componentes
- 2 Valor ajustado
- 3 Valor detectado
- 4 Componente probado correctamente
- 5 Inicio de la prueba

## Lista de componentes de diagnóstico

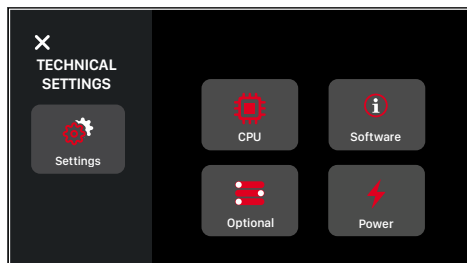
A continuación se indican los componentes que pueden probarse en el menú de diagnóstico.

**Estos componentes pueden variar en función de la versión de la máquina y de los opcionales instalados.**

- Calentamiento del calentatazas;
- Válvula de agua caliente;
- Activación de la bomba;
- Válvula de llenado de la caldera;
- Calentamiento de la caldera SSR1;
- Calentamiento de la caldera SSR2;
- Calentamiento de la caldera SSR3;
- Válvula de vapor 1-1;
- Válvula de vapor 1-2;
- Válvula de aire 1;
- Válvula del compresor 1;
- Válvula de vapor 2-1;
- Válvula de vapor 2-2;
- Válvula de aire 2;
- Válvula del compresor 2;

- Purga de la caldera;
- Válvula de seguridad;
- Válvula grupo1;
- Caldera grupo 1;
- Calentamiento grupo 1;
- Válvula grupo 2;
- Caldera grupo 2;
- Calentamiento grupo 2;
- Válvula grupo 3;
- Caldera grupo 3;
- Calentamiento grupo 3.

## CALIBRACIÓN

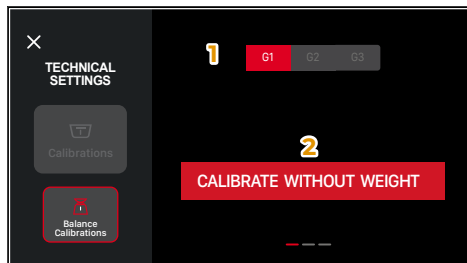


En este menú se puede acceder a las calibraciones de:

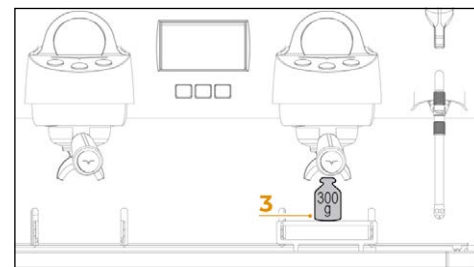
- Balance Calibrations Balanza (GRAV.)
- Steam Lever Calibrations Lanza vapor

## Calibración de la balanza

En este menú es posible seleccionar un grupo de café y alinear el peso de las dosis dispensadas por la máquina con la dosis medida por una balanza externa, para calibrar el peso final de manera óptima.

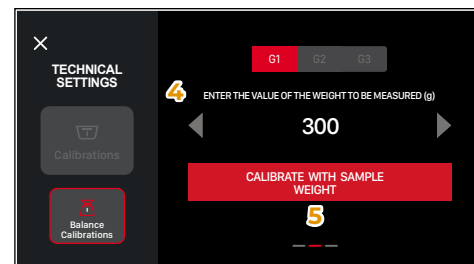


- 1 Ajuste el grupo en el que desea proceder con la calibración.
- 2 Pulse para calibrar la balanza sin peso.

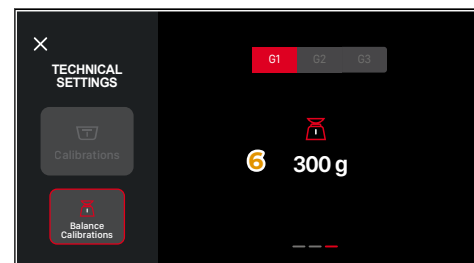


- 3 Apoyar un peso de calibración sobre la balanza del grupo seleccionado.

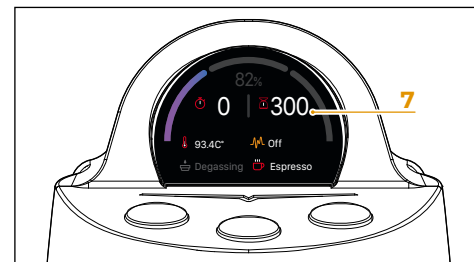
**Se recomienda el uso de un peso de 300 g y, en cualquier caso, no superior a 500 g.**



- 4 Seleccione el valor del peso en la balanza.
- 5 Pulse para calibrar la balanza con el peso.



- 6 Indica la finalización de la calibración de la balanza.

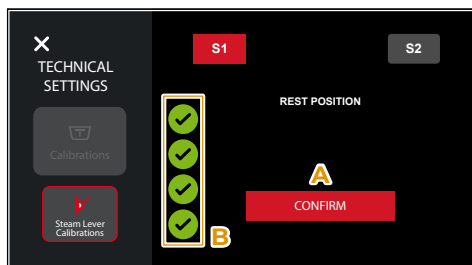


- 7 Al final de la calibración, vuelva a colocar el peso en la balanza y compruebe que el peso detectado en la pantalla sea idéntico al medido.

## Calibración leva vapor

En este menú es posible seleccionar una leva de vapor derecha o izquierda en función de la configuración y calibrar cada posición de la leva:

- Descanso;
- Limpieza;
- Media potencia;
- Máxima potencia.



Coloque físicamente la leva en la posición indicada en la pantalla y pulse **A** para calibrar la posición.

Después de la confirmación de cada paso, aparecerá el icono **B**.

# LIMPIEZA

Elemento a limpiar	Después del uso	Diario	Semanal
Lanza de vapor	✓	✓	
Filtro e portafiltro	✓	✓	
Carcasa de la máquina		✓	
Rejilla portatazas		✓	
Bandeja de recogida de líquidos		✓	
Boquilla del grupo dispensador		✓	
Junta del grupo dispensador		✓	
Grupo dispensador			✓



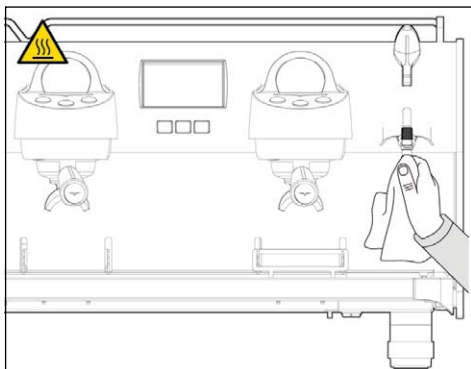
**Algunas operaciones deben realizarse con la máquina apagada, mientras que otras requieren que la máquina esté encendida. Siga los procedimientos descritos y preste la debida atención al realizar cualquier operación de limpieza.**



**Está prohibido limpiar el aparato con chorros de agua o sumergiéndolo en agua.**

**No utilizar solventes, productos a base de cloro, abrasivos.**

## LIMPIEZA LANZA VAPOR

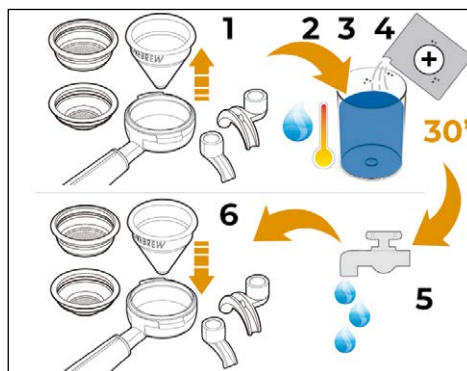


Purgue la lanza de vapor de cualquier residuo y límpiela con un paño humedecido con agua caliente o detergente neutro.

Si quedan boquillas obstruidas después de la purga, use un clip para desatascarlas.

## LIMPIEZA DE FILTROS Y PORTAFILTROS

Después de cada uso, vacíe el filtro de café usado del interior de la máquina.



Al final del día:

- 1 Retire los filtros de los portafiltros correspondientes.



**Para retirar el filtro cónico PureBrew, haga presión en el cono desde la parte superior del portafiltros.**



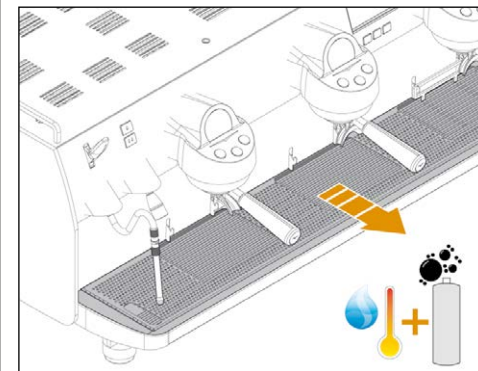
**No retirar el filtro cónico del portafiltro presionándolo sobre la superficie de trabajo, ya que puede dañarse.**

- 2 Introduzca la dosis recomendada por el fabricante de detergente en polvo específico en un recipiente con agua caliente;
- 3 Sumerja el filtro y el portafiltro (tenga cuidado de no sumergir también el mango) en el recipiente;
- 4 Espere 30 minutos;
- 5 Aclare bien con agua corriente; si es necesario, limpie el filtro con un cepillo.
- 6 Inserte el filtro nuevamente en el portafiltro.

**Es necesaria una limpieza regular del filtro cónico PureBrew en el lavavajillas para evitar obstrucciones.**

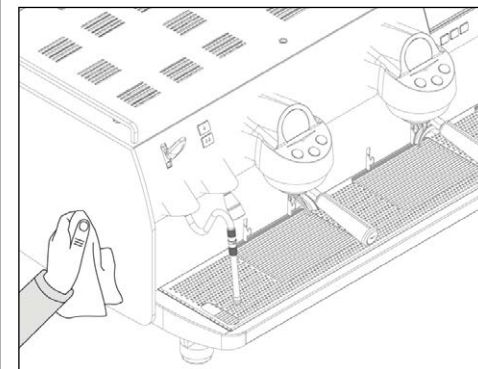
## LIMPIEZA DE LA CARCASA

### Limpieza de la zona de trabajo



- 1 Retire la rejilla de la zona de trabajo levantándola hacia arriba por la parte delantera y tirando de ella;
- 2 Retire la placa de recogida de agua situada debajo;
- 3 Limpie todo con agua caliente y detergente.

### Limpieza de la carcasa y la pantalla

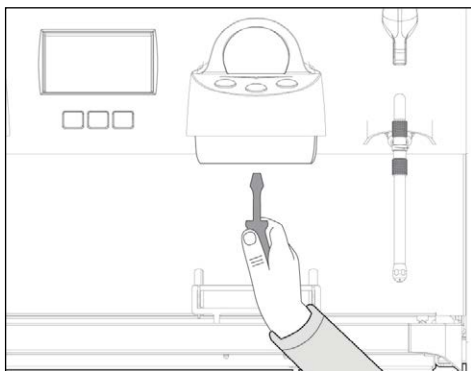


Para limpiar todas las superficies exteriores de la máquina, use un paño suave humedecido con agua caliente.

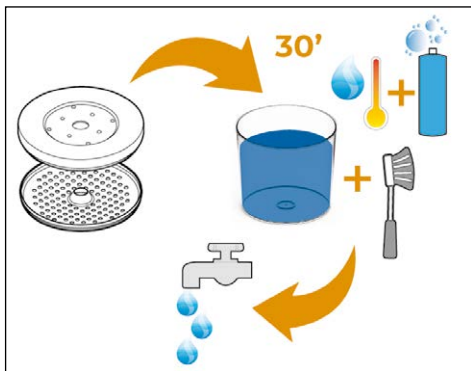
**Limpie la pantalla con la máquina apagada y evite dejar la pantalla mojada o húmeda.**

**Nunca utilice ningún tipo de disolvente, productos a base de cloro o productos abrasivos.**

## LIMPIEZA DE LA BOQUILLA DEL GRUPO



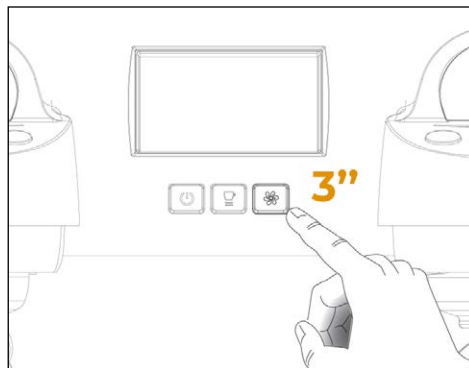
- 1 Desatornille el tornillo situado en el centro del difusor y de la boquilla. El tornillo, el difusor y la boquilla caerán automáticamente.
- 2 Retire la junta del grupo. Si es necesario, utilice un destornillador con cuidado de no dañar las piezas.



- 3 Introdúcelo todo en un recipiente con agua caliente y detergente específico durante unos 30 minutos.
- 4 Limpie la boquilla y el difusor con un cepillo.
- 5 Enjuagarlo todo abundantemente con agua corriente.
- 6 Vuelva a colocar todo en la máquina procediendo en orden inverso para reanudar el funcionamiento normal.

## LIMPIEZA DEL GRUPO DE DISPENSACIÓN

Lávate al menos una vez al día.



Con la máquina encendida (ON), se puede lavar un grupo de café, presionando el botón de lavado durante 3 segundos.

El botón de dosis continua de cada grupo comienza a parpadear. Si se pulsa, se inicia el lavado para ese grupo.

- 1 Inserte el filtro ciego en el portafiltros.
- 2 Inserte la dosis recomendada por el fabricante del detergente en polvo específico en el filtro ciego.
- 3 Vuelva a colocar el portafiltro en el grupo dispensador.
- 4 Pulse el botón de dosificación continua de un grupo para iniciar el ciclo de limpieza.
- 5 Al final del ciclo de limpieza, el botón de dosis continua del grupo en cuestión empieza a parpadear de nuevo para activar el ciclo de enjuague.
- 6 Remueva el detergente del filtro y presione el botón de dosis continua para iniciar el enjuague del grupo.
- 7 Al final, retorne la máquina al funcionamiento normal.

**Cuando se inicia un ciclo de lavado automático, no puede detenerse antes de su plazo programado.**

**Si la máquina se apaga antes de que finalice el ciclo, al volver a encenderse, se reanuda automáticamente el ciclo de enjuague.**

# MANTENIMIENTO

En caso de mantenimiento, apague la máquina con el interruptor OFF y desenchufe el cable de alimentación.

Durante el mantenimiento/repación, los componentes utilizados deben garantizar el mantenimiento de los requisitos de higiene y de seguridad previstos para el dispositivo. Los recambios originales ofrecen esta garantía.

Tras una reparación o una sustitución de componentes de partes que estén en contacto con el agua y los alimentos, deberá efectuarse el procedimiento de lavado tal y como se describe en este manual o bien, seguir los procedimientos indicados por el fabricante.

Si la máquina se ha utilizado poco tiempo, espere a que se enfríe antes de realizar cualquier tipo de intervención en la misma.

El mantenimiento incluye la sustitución anual del grupo de ducha y la junta.

**Para ello, póngase en contacto con su técnico calificado.**

**De no seguir estas condiciones significa la decadencia automática de la garantía.**

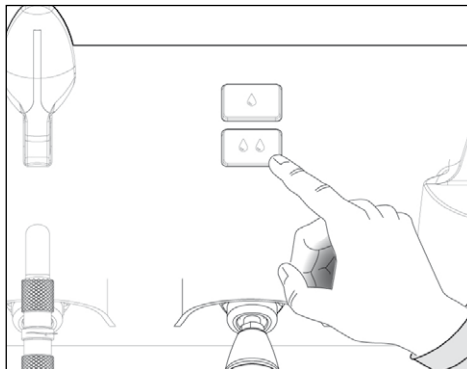
**Para cualquier otra intervención en la máquina, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto.**

Si la máquina se va a enviar:

- Vacíe el depósito de agua.
- Apague la máquina.
- Utilice el embalaje original.
- Indique sus datos de contacto o introdúcelo dentro de la caja.

## CAMBIO AGUA EN CALDERA

**Es necesario cambiar diariamente el agua de la caldera al final de su uso, para disponer siempre de agua de la mejor calidad.**



Basta con pulsar repetidamente el botón del agua caliente hasta que se haya extraído al menos un tercio del total de litros contenidos en la caldera.

**Al inicio de la jornada de actividad, y en todo caso si se producen pausas de más de 8 horas, deberá reponerse el 100% del agua contenida en los circuitos utilizando los dispensadores previstos para ello.**

## SCHEMI ELETTRICI

EVHW Elettrovalvola acqua calda  
GR1-2-3 Elettrovalvola erogazione gruppo  
PM Motore pompa  
R Relè  
ELVL Elettrovalvola livello  
LP Sonda livello  
SPC Sensore pressione caldaia  
STMIA-B-2A-B Elettrovalvola vapore  
TF Termofusibile  
PR Pressostato  
CUPW Sonda temperatura scaldatozze  
DOSI-2 Dosatore volumetrico  
FI-2-3 Fusibili  
PS Pressostato di sicurezza  
RTD Sensore resistivo  
M Compressore  
GROU1-2-3 Gruppo erogazione  
DISPLAY Schermo Touch Screen  
HOT WATER Lancia acqua calda  
PLS1-2-3 Elettrovalvola impulsi acqua  
LOAD CELLS Celle di carico (GRAV.)  
STEAM1-2 Lancia Vapore

## ELECTRICAL DIAGRAMS

EVHW Hot water solenoid valve  
GR1-2-3 Group dispensing solenoid valve  
PM Pump motor  
R Relay  
ELVL Level solenoid valve  
LP Level probe  
SPC Boiler pressure sensor  
STMIA-B-2A-B Steam solenoid valve  
TF Thermal cut-off  
PR Pressure switch  
CUPW Cupwarmer temperature probe  
DOSI-2 Volumetric doser  
FI-2-3 Fuses  
PS Safety pressure switch  
RTD Resistive sensor  
M Compressor  
GROU1-2-3 Dispensing group  
DISPLAY Touch Screen Display  
HOT WATER Hot water nozzle  
PLS1-2-3 Water pulses solenoid valve  
LOAD CELLS Load cells (GRAV.)  
STEAM1-2 Steam Nozzle

## SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

EVHW Électrovanne eau chaude  
GR1-2-3 Électrovanne groupe de distribution  
PM Moteur de la pompe  
R Relais  
ELVL Électrovanne de niveau  
LP Capteur de niveau  
SPC Capteur de pression chaudière  
STMIA-B-2A-B Électrovanne de vapeur  
TF Fusible thermique  
PR Pressostat  
CUPW Capteur température chauffe-tasse  
DOSI-2 Doseur volumétrique  
FI-2-3 Fusibles  
PS Pressostat de sécurité  
RTD Capteur résistif  
M Compresseur  
GROU1-2-3 Groupe de distribution  
DISPLAY Écran tactile  
HOT WATER Lance eau chaude  
PLS1-2-3 Électrovanne de pulsations d'eau  
LOAD CELLS Cellules de charge (GRAV.)  
STEAM1-2 Lance vapeur



## ELEKTRISCHER SCHALTSCHEMAS

EVHW Warmwasser-Magnetventil  
GRI-2-3 Dosiereinheit Magnetventil  
PM Pumpenmotor  
R Relais  
ELVL Niveau-Magnetventil  
LP Niveausonde  
SPC Sensor Kesseldruck  
STMIA-B-2A-B Dampfmagnetventil  
TF Thermische Sicherung  
PR Druckschalter  
CUPW Tassenwärmer-Temperatursonde  
DOSI-2 Volumetrischer Dosierer  
FI-2-3 Sicherungen  
PS Sicherheitsdruckschalter  
RTD Widerstandssensor  
M Kompressor  
GROUP1-2-3 Abgabegruppe  
DISPLAY Touchscreen-Anzeige  
HOT WATER Warmwasserdüse  
PLS1-2-3 Magnetventil für Wasserimpulse  
LOAD CELLS Wägezellen (GRAV.)  
STEAMI-2 Dampfdüse

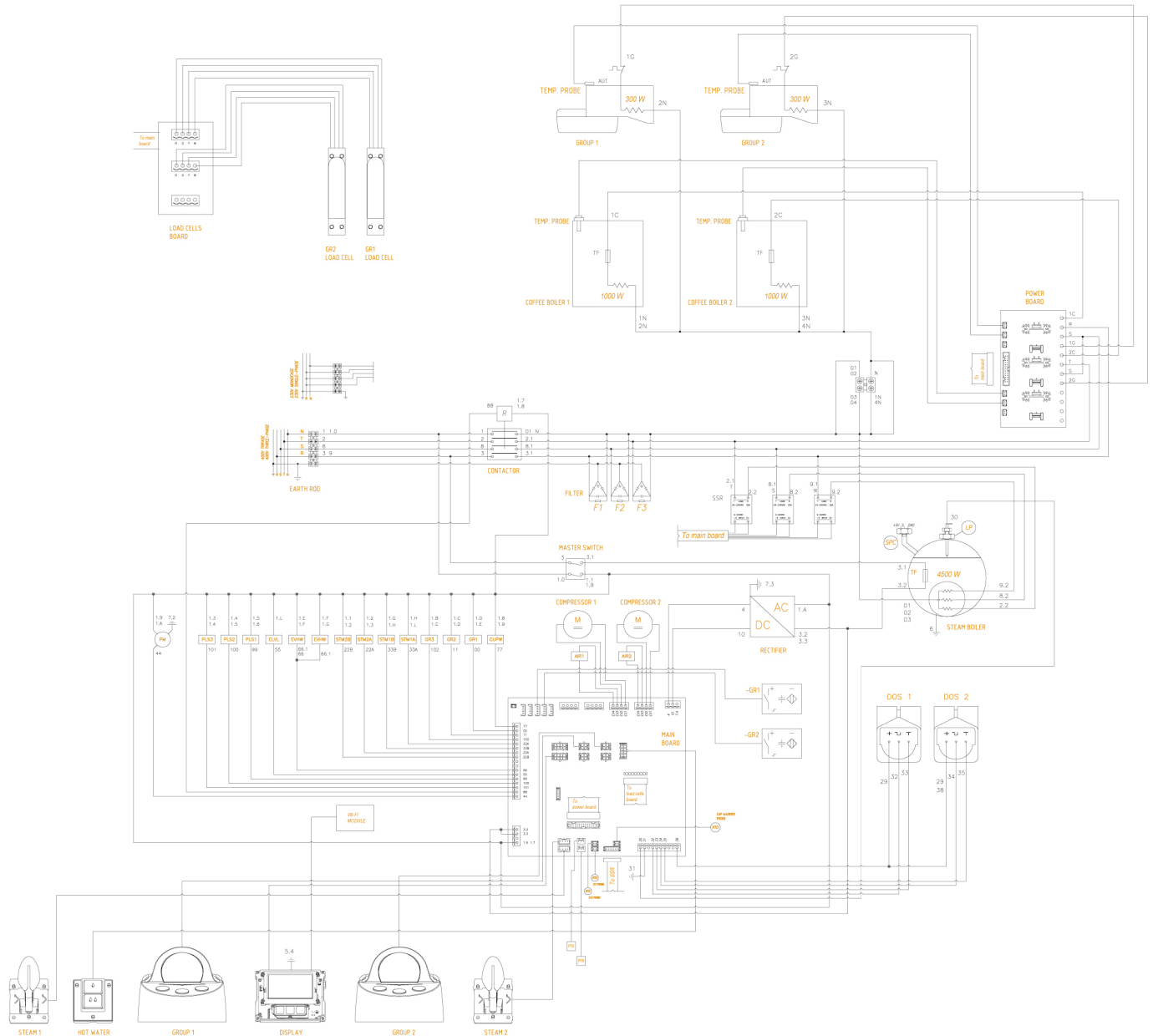
## ESQUEMAS ELÉCTRICOS

EVHW Electroválvula agua caliente  
GRI-2-3 Electroválvula grupo dispensación  
PM Motor bomba  
R Relé  
ELVL Electroválvula nivel  
LP Sonda nivel  
SPC Sensor de presión caldera  
STMIA-B-2A-B Electroválvula vapor  
TF Termofusible  
PR Presostato  
CUPW Sonda de temperatura del calentador de tazas  
DOSI-2 Dosificador volumétrico  
FI-2-3 Fusibles  
PS Presostato de seguridad  
RTD Sensor resistivo  
M Compresor  
GROUP1-2-3 Grupo dispensación  
DISPLAY Pantalla táctil  
HOT WATER Lanza agua caliente  
PLS1-2-3 Electroválvula impulsos agua  
LOAD CELLS Células de carga (GRAV.)  
STEAMI-2 Lanza vapor



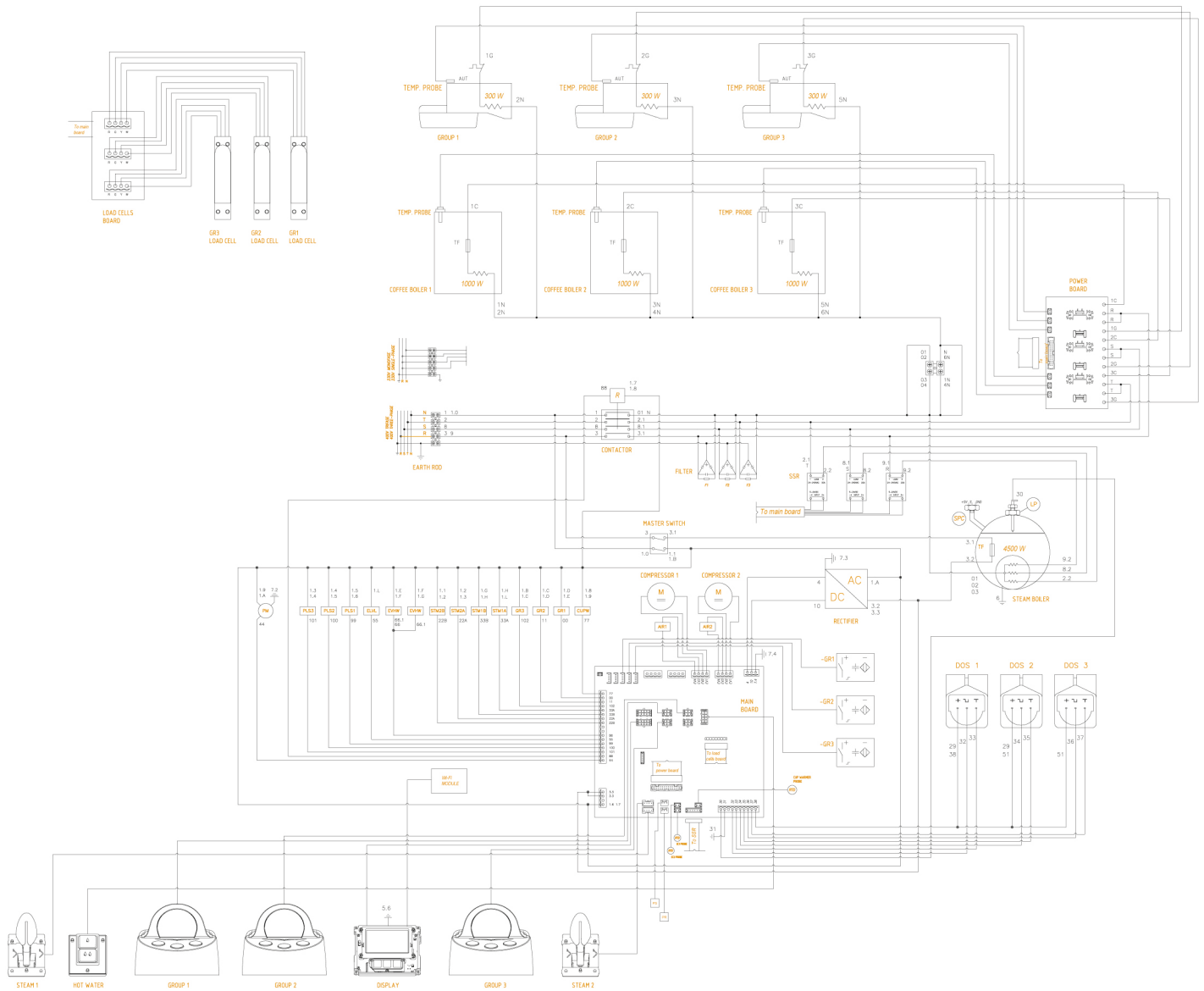
SCHEMA ELETTRICO (2 GR)  
 ELECTRICAL DIAGRAM (2 GR)  
 SCHÉMA ÉLECTRIQUE (2 GR)

ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA (2 GR)  
 ESQUEMA ELÉCTRICO (2 GR)



SCHEMA ELETTRICO (3 GR)  
ELECTRICAL DIAGRAM (3 GR)  
SCHÉMA ÉLECTRIQUE (3 GR)

ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA (3 GR)  
ESQUEMA ELÉCTRICO (3 GR)



## SCHEMA IDRAULICO

- 1 Rubinetto generale
- 2 Pompa
- 3 Valvola di ritegno
- 4 Valvola di espansione
- 5 Elettrovalvola livello
- 6 Dosatore volumetrico
- 7 Elettrovalvola controllo flusso
- 8 Elettrovalvola erogazione
- 9 Valvola di sicurezza (3 bar)
- 10 Elettrovalvola acqua calda
- 11 Caldaia caffè
- 12 Caldaia vapore
- 13 Resistenza
- 14 Valvola di sicurezza (16 bar)
- 15 Elettrovalvola vapore
- 16 Valvola antirisucchio
- 17 Sonda livello caldaia
- 18 Pressostato digitale
- 19 Sensore pressione acqua
- 20 TERS  
(sistema recupero energia termica)
- 21 Scambiatore raffreddamento motore

## HYDRAULIC DIAGRAM

- 1 General tap
- 2 Pump
- 3 Retaining valve
- 4 Expansion valve
- 5 Refill solenoid valve
- 6 Flow meter
- 7 Flow control valve
- 8 Delivery solenoid valve
- 9 Safety valve (3 bar)
- 10 Hot water solenoid valve
- 11 Coffee boiler
- 12 Steam boiler
- 13 Heating element
- 14 Safety valve (16 bar)
- 15 Steam solenoid valve
- 16 Anti-vacuum valve
- 17 Boiler level probe
- 18 Digital pressostat
- 19 Water pressure sensor
- 20 Thermal Energy Recovery System  
(TERS)
- 21 Motor cooling system

## SCHÉMA HYDRAULIQUE

- 1 Robinet général
- 2 Pompe
- 3 Soupape d'arrêt
- 4 Vanne d'expansion
- 5 Électrovanne de niveau
- 6 Débitmètre volumétrique
- 7 Vanne de contrôle du débit
- 8 Électrovanne de distribution
- 9 Vanne de sécurité (3 bar)
- 10 Électrovanne eau chaude
- 11 Chaudière café
- 12 Chaudière vapeur
- 13 Élément chauffant
- 14 Vanne de sécurité (16 bar)
- 15 Électrovanne vapeur
- 16 Vanne anti-vide
- 17 Sonde de niveau chaudière
- 18 Pressostat digital
- 19 Capteur de pression d'eau
- 20 Système de récupération d'énergie  
thermique (TERS)
- 21 Système de refroidissement du moteur

# HYDRAULIKSCHEMA

- 1 Haupthahn
- 2 Pumpe
- 3 Rückschlagventil
- 4 Expansionsventil
- 5 Niveau-Magnetventil
- 6 Volumetrischer Dosierer
- 7 Magnetventil Durchflusskontrolle
- 8 Dosiereinheit Magnetventil
- 9 Sicherheitsventil (3 bar)
- 10 Warmwassermagnetventil
- 11 Kaffeeessel
- 12 Dampfkessel
- 13 Widerstand
- 14 Sicherheitsventil (16 bar)
- 15 Dampfmagnetventil
- 16 Anti-Vakuum-Ventil
- 17 Kessel-Niveausonde
- 18 Digitaler Druckschalter
- 19 Wasserdrucksensor
- 20 TERS (Wärmerückgewinnungssystem)
- 21 Wärmetauscher Motorkühlung

# ESQUEMA HIDRÁULICO

- 1 Grifo general
- 2 Bomba
- 3 Válvula de retención
- 4 Válvula de expansión
- 5 Electroválvula de nivel
- 6 Dosificador volumétrico
- 7 Electroválvula de control de flujo
- 8 Electroválvula de dispensación
- 9 Válvula de seguridad (3 bar)
- 10 Electroválvula agua caliente
- 11 Caldera café
- 12 Caldera vapor
- 13 Resistencia
- 14 Válvula de seguridad (16 bar)
- 15 Electroválvula vapor
- 16 Válvula antivacío
- 17 Sonda de nivel caldera
- 18 Digital pressostat
- 19 Sensor de presión de agua
- 20 TERS (sistema de recuperación de energía térmica)
- 21 Intercambiador de refrigeración del motor



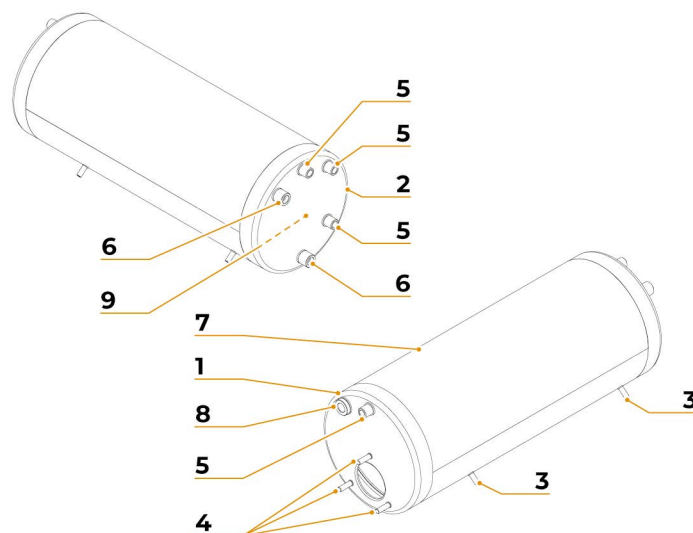


SCHEMA CALDAIA VAPORE (2/3 GR)  
 STEAM BOILER DIAGRAM (2/3 GR)  
 SCHÉMA CHAUDIÈRE VAPEUR (2/3 GR)  
 DAMPFKESSELSCHHEMA (2/3 GR)  
 ESQUEMA CALDERA VAPOR (2/3 GR)

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED  
 PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED  
 DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED  
 DATENENTWURF RICHTLINIE PED  
 DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED

2014/68/CE

VOLUME - VOLUMES - VOLUMES - VOLUMEN - VOLUMEN	8 l
TS	139°C
P.V.S.	3,0 Bar
PT	4,0 Bar
FLUIDO - FLUID - FLUIDE - FLÜSSIGKEIT - FLUIDO	H <sub>2</sub> O



Elemento Element Élément Elemento	Quantità Quantity Quantité Cantidad	Numero Parte Part Number Numéro Partie Teilnummer Número parte	Descrizione Description Description Beschreibung Descripción	Materiale Material Matériau Material Material
1	1	<b>00054400</b>	Coppa Ø160 PR Bordata SP.1.2 / Bordered cup Ø160 PR SP.1.2 / Coupe bordée Ø160 PR SP.1.2 / Beschnittener Becher Ø160 PR SP.1.2 / Copa Ø160 PR bordeada SP.1.2	INOX AISI 316L
2	1	<b>00054421</b>	Coppa Ø160 PS Bordata SP.1.2 / Bordered cup Ø160 PS SP.1.2 / Coupe bordée Ø160 PS SP.1.2 / Beschnittener Becher Ø160 PS SP.1.2 / Copa Ø160 PS bordeada SP.1.2	INOX AISI 316L
3	2	<b>00080730</b>	Prigioniero M6x15 / M6x15 stud / Boulon prisonnier M6x15 / Gewindestift M6x15 / Perno prisionero M6x15	INOX A2
4	3	<b>00081410</b>	Prigioniero M6x20 50 EN ISO 3506-1 / M6x20 50 stud EN ISO 3506-1 / Boulon prisonnier M6x20 50 EN ISO 3506-1 / Gewindestift M6x20 50 EN ISO 3506-1 / Perno prisionero M6x20 50 EN ISO 3506-1	INOX A2
5	4	<b>00047050</b>	Raccordo G1/4 Maschio / G1/4 Male fitting / Raccord mâle G1/4 / Verbindung G1/4 M / Unión G1/4 M	INOX AISI 316L
6	2	<b>00044361</b>	Raccordo G3/8 Maschio / G3/8 Male fitting / Raccord mâle G3/8 / Verbindung G3/8 M / Unión G3/8 M	INOX AISI 316L
7	1	<b>00054440</b>	Corpo caldaia Ø160x1.2 8l / Boiler body Ø160x1.2 8l / Corps de chaudière Ø160x1.2 8l / Kesselkörper Ø160x1.2 8l / Cuerpo caldera Ø160x1.2 8l	INOX AISI 316L
8	1	<b>00044150</b>	Raccordo G1/4 Femmina / G1/4 Female fitting / Raccord femelle G1/4 / Verbindung G1/4 W / Unión G1/4 F	INOX AISI 316L
9	1	<b>00056850</b>	Lamierino piegato a L SP.1.2 / L-bent sheet metal SP.1.2 / Plaque pliée en L SP.1.2 / L-gebogene Bleche SP.1.2 / Chapa curvada en L SP.1.2	INOX AISI 316L

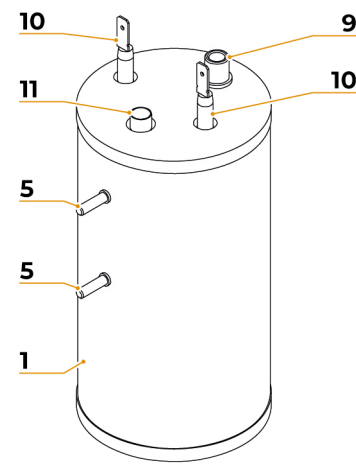
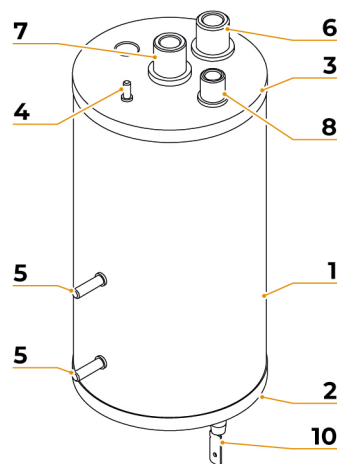
# SCHEMA CALDAIA CAFFÈ COFFEE BOILER DIAGRAM SCHÉMA CHAUDIÈRE CAFÉ

# KAFFEEKESSELSCHHEMA ESQUEMA CALDERA CAFÉ

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED  
PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED  
DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED  
DATENENTWURF RICHTLINIE PED  
DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED

2014/68/CE

VOLUME - VOLUMES - VOLUMES - VOLUMEN - VOLUMEN	0,7 l
TS	139°C
P.V.S.	3,0 Bar
PT	4,0 Bar
FLUIDO - FLUID - FLUIDE - FLÜSSIGKEIT - FLUIDO	H <sub>2</sub> O



Elemento Element Élément Element Elemento	Quantità Quantity Quantité Anzahl Cantidad	Numero Parte Part Number Numéro Partie Teilnummer Número parte	Descrizione Description Description Beschreibung Descripción	Materiale Material Matériau Material Material
1	1	<b>00042521</b>	Corpo caldaia Ø77 / Boiler body Ø77 / Corps de chaudière Ø77 / Kesselkörper Ø77 / Cuerpo caldera Ø77	INOX AISI 316L
2	1	/	Flangia PR Ø77 SP.6 / PR flange Ø77 SP.6 / Flasque PR Ø77 SP.6 / Flansch PR Ø77 SP.6 / Brida PR Ø77 SP.6	INOX AISI 316L
3	1	/	Flangia PS Ø77 SP.6 / PS flange Ø77 SP.6 / Flasque PS Ø77 SP.6 / Flansch PS Ø77 SP.6 / Brida PS Ø77 SP.6	INOX AISI 316L
4	1	<b>00080800</b>	Prigioniero M3x8 / M3x8 stud / Boulon prisonnier M3x8 / Gewindestift M3x8 / Perno prisionero M3x8	INOX A2
5	2	<b>00081210</b>	Prigioniero M4x15 / M4x15 stud / Boulon prisonnier M4x15 / Gewindestift M4x15 / Perno prisionero M4x15	INOX A2
6	1	/	Raccordo lungo G1/4 Maschio / G1/4 Male long fitting / Raccord long mâle G1/4 / Langer Verbindung G1/4 M / Unión larga G1/4 M	INOX AISI 316L
7	1	/	Raccordo pescaggio G1/4 Maschio / G1/4 Male sump fitting / Raccord de charge mâle G1/4 / Zugluftanschluss G1/4 M / Unión de entrada G1/4 M	INOX AISI 316L
8	1	/	Raccordo G1/8 Maschio / G1/8 Male fitting / Raccord mâle G1/8 / Verbindung G1/8 M / Unión G1/8 M	INOX AISI 316L
9	1	<b>00054370</b>	Raccordo G1/8 Maschio / G1/8 Male fitting / Raccord mâle G1/8 / Verbindung G1/8 M / Unión G1/8 M	INOX AISI 316L
10	1	/	Resistenza 1000 W 230V / Heating element 1000W 230V / Résistance 1000W 230V / Widerstand 1000 W 230V / Resistencia 1000 W 230V	INCOLOY 800
11	1	/	Tubo piegato Ø6 SP.1 / Bent hose Ø6 SP.1 / Tube plié Ø6 SP.1 / Gebogenes Rohr Ø6 SP.1 / Tubo curvado Ø6 SP.1	INOX AISI 316L



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE - ATTREZZATURA A PRESSIONE**  
**EC DECLARATION OF CONFORMITY - PRESSURE EQUIPMENT**  
**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE - MACHINE SOUS PRESSION**  
**EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG - UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT**  
**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE - MAQUINAS A PRESIÓN**

**Simonelli Group** dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè espresso sotto identificata è conforme alle seguenti direttive CEE sotto riportate e soddisfa i requisiti essenziali di cui all'allegato A. Valutazione di conformità: categoria 1 modulo A. Per la verifica della conformità a dette direttive sono state applicate le norme armonizzate riportate in tabella.

**Simonelli Group** declares under its own responsibility that the espresso coffee machine identified as below complies with the directives specified below and meets the essential requirements indicated in attachment A. Conformity evaluation: category 1, form A. The following harmonized standards have been applied following the provisions of the directives specified below.

**Simonelli Group** déclare sous sa propre responsabilité que la machine pour café espresso identifiée ci-après est conforme aux directives CEE suivantes et satisfait les conditions requises essentielles citées dans l'Annexe A, évaluation de conformité: catégorie 1 modula A. La vérification de la conformité à ces directives a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes.

**Simonelli Group** erklärt eigenverantwortlich, das die Espresso Kaffeemaschine, wie folgt identifiziert, den folgenden EG-Richtlinien entspricht und die folgenden wesentlichen Erfordernisse der Beilage A erfüllt. Übereinstimmung Überprüfung: Kategorie 1, Formblatt A. Zur Überprüfung der Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien wurden die folgenden, angeglichenen Normen angewendet.

**Simonelli Group** declara por la presente que la maquina expreso identifico a continuación cumple con las siguientes directrices de la CEE a continuación y cumple los requisitos esenciales establecidos en el anexo A. Evaluación de la conformidad: categoría 1 modulo A. Para la verificación del cumplimiento de dichas Directivas se aplicaron las normas armonizadas indicadas en la tabla.

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

Die technischen Unterlagen sind bei dem auf der Rückseite angegebenen rechtlichen Geschäftssitz hinterlegt. Verantwortlich für die Erstellung und Verwahrung der technischen Unterlagen ist Herr **Ing. Lauro Fioretti**.

El archivo técnico se encuentra en la sede legal con la dirección indicada en la parte trasera. El responsable encargado de la constitución y gestión del archivo técnico es el **Ing. Lauro Fioretti**.

<b>2006/42/EC</b>	Direttiva macchine / Machinery Directive / Directive machines / Maschinenrichtlinie / Directiva Maquinas
<b>2014/35/EU</b>	Direttiva bassa tensione / Low Voltage Directive / Directive basse tension / Niederspannungsrichtlinie / Directiva baja tensión
<b>2014/30/EU</b>	Direttiva compatibilità elettromagnetica / Electromagnetic Compatibility Directive / Directive compatibilité électromagnétique / Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit / Directiva compatibilidad electromagnética
<b>(EC) No 1935/2004</b>	Direttiva materiali per alimenti / Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs / Directive matériaux pour contact alimentaire / Richtlinie für Materialien die mit Lebensmitteln in Berührung kommen / Directiva materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios
<b>2014/68/EU</b>	Direttiva attrezzature a pressione / Pressurized Equipment Directive / Directive équipements sous pression / Druckgeräte-Richtlinie / Directiva equipos a presión
<b>2011/65/EU</b>	Direttiva ROHS / ROHS Directive / Directive ROHS / ROHS- Richtlinie / Directiva ROHS
<b>(EC) No 2023/2006</b>	Regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari G.U. L384 del 22.12.2006, p. 75. Guideline about good manufacturing practices of materials and articles destined to come into contact with foodstuffs - Commission Regulation L384 dated 22/12/2006, page 75. Règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires Journal Officiel Loi 384 du 22.12.2006, p. 75. Verordnung über die gute Fertigungspraxis von Materialien und Geständen, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln in Berührung zu kommen, G.U. (Ital. Amtsblatt) L384 vom 22.12.2006, S. 75. Reglamento del buen hacer de fabricación de los materiales y de los objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios G.U. L384 del 22.12.2006, p.75.
<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. Hygienevorschriften für Verpackungen, Behälter und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln oder Körperpflegeprodukten in Berührung zu kommen. Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes, utensilios, destinados a entrar en contacto con las sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal.
<b>10/2011/CEE</b>	Direttiva materie plastiche / Plastics directive / Matériau plastique directive / Kunststoff material Richtlinie / Directiva material plástico
<b>85/572/CEE</b> <b>82/711/CEE</b>	Direttive metalli e leghe / Metals and alloys directives / Métaux et alliages directives / Richtlinie Metalle und Legierungen / Directiva metales y aleaciones

**Modello e anno di fabbricazione**  
**Model and production**  
**Modèle et année de fabrication**  
**Modell und Baujahr**  
**Modelo y ano de fabricación**

Vedi targa dati su macchina  
*See label on machine*  
*Contrôler les données sur la machine*  
*Siehe Etikette auf der Maschine*  
*Véase ficha técnica en la maquina*

**Matricola**  
**Serial number**  
**Matricule**  
**Seriennummer**  
**Numero de serie**

<b>Caldia</b> <b>Boiler</b> <b>Chaudière</b> <b>Kessel</b> <b>Caldera</b>	<b>DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE</b> <b>PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE</b> <b>DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE</b> <b>PROJEKTDATEN RICHTLINIE PED 2014/68/EG</b> <b>DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 2014/68/CE</b>	Volume				Fluido
		Volume	TS	P.V.S.	PT	Fluid
		Volume				Fluide
		Volumen				Fluid
		Volumen				Fluido
		1.8 l	139 °C	3.0 bar	4.0 bar	H <sub>2</sub> O

**Norme applicate**  
**Applied regulations**  
**Normés appliquées**  
**Angewendeten Normen**  
**Normas aplicadas**

Raccolte M, S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale  
*Collections M, S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office*  
*Recueils M, S, VSR édition '78 et '95 gardées chez la siège légale*  
*Sammlungen M, S, VSR '78 und '95, Dia beim Recht sitz erhältlich sind*  
*Recogidas M, S, VSR edición 78 y '95 conservadas en la sede legal*

**Disegno n°**  
**Drawing No.**  
**Dessin n°**  
**Zeichnungs-Nr.**  
**Dibujo n.**

Vedi il Libretto Istruzioni  
*See the Instruction Manual*  
*Voir le Manuel d'Instructions*  
*Siehe Ende der Gebrauchsanleitung*  
*Ver al final del Manual de Instrucciones*

CEO

Marco Feliziani

Belforte del Chienti, 01/09/2025

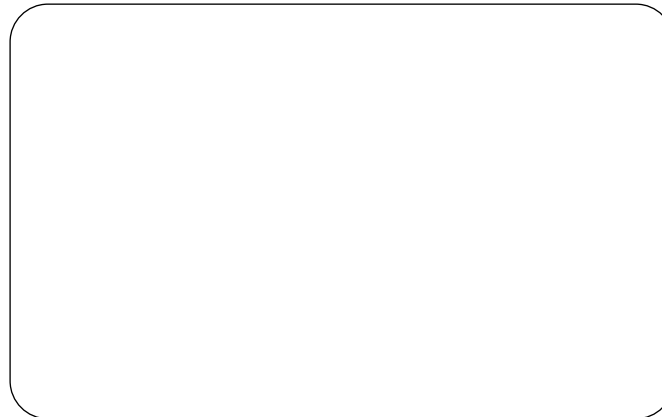
**ATTENZIONE:** La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura. Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto è vietato. L'integrità e l'efficienza dell'attrezzatura e degli accessori di sicurezza sono a cura dell'utente. La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui la macchina venga modificata senza espressa autorizzazione del 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 tor 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 este prévue par le projet est interdite. L'intégrité et l'efficacité de la machine et des accessoires de sécurité sont à la charge de l'utilisateur. La présente déclaration perd toute validité dans le cas où la machine est modifié sans l'autorisation du Constructeur ou si la machine est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.

**ZU BEACHTEN:** Diese Erklärung ist gemeinsam mit dem Gerät aufzubewahren. Jeder andere als der vorgesehene Gebrauch des Gerätes ist verboten. Die Integrität und Effizienz der Ausrüstung und des Sicherheit-Zubehörs liegen in der Verantwortung des Benutzers. Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät oh ne ausdrückliche Genehmigung des Hersteller modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.

**ATENCIÓN:** Esta declaración debe ser conservada y debe acompañar siempre la máquina. Queda prohibido utilizar la máquina con una función distinta a la prevista en el proyecto. La integridad y la eficiencia da la máquina y de los accesorios de seguridad son a cargo del usuario. La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones.





INSPIRED BY YOUR PASSION.

## Simonelli Group

Via E. Betti, 1

62020 Belforte del Chienti (MC) Italy

+39 0733 9501

[info@victoriaarduino.com](mailto:info@victoriaarduino.com)

[victoriaarduino.com](http://victoriaarduino.com)

