

Victoria Arduino

INSPIRED BY YOUR PASSION.



BLACK EAGLE MAVERICK

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

IT PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc..) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.
- La macchina può essere utilizzata solo con caffè macinato.
- L'apparecchio può essere installato 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 dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- La macchina deve essere installata su una superficie orizzontale ad un'altezza adeguata in modo che la parte superiore della macchina sia superiore a 1,2 m.
- L'apparecchio non deve essere installato dove possono essere usati getti d'acqua.
- Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db(A).
- Per favorire l'areazione della macchina posizionarla a cm 15 da muri o altre macchine dalla parte dell'areazione.
- Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è visibile all'interno della macchina rimuovendo la vaschetta raccogliacqua. La macchina deve essere installata secondo le norme (codici) applicabili federali, statali e locali in vigore per gli impianti idraulici che comprendono dispositivi antiriflusso. Per questo motivo, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato. La garanzia decade nel caso in cui le caratteristiche dell'alimentazione elettrica non siano corrispondenti ai dati di targa.
- Durante l'installazione del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve

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

- All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contatti e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, 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.
- Nel caso di installazione in cucine collegare il conduttore equipotenziale al morsetto presente nella parte inferiore della macchina, indicato dal simbolo ∇ .
- È consigliabile l'installazione di un interruttore differenziale di rete con corrente differenziale nominale non eccedente i 30mA.



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

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

professionalmente qualificato.

- In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione questa può essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal costruttore.
- L'alimentazione del dispositivo deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. L'installatore deve acquisire dal proprietario/gestore dell'impianto conferma che l'acqua rispetti i requisiti sopra indicati.
- Nel caso di macchina con connessione idrica alla rete la pressione minimo deve essere 0.2 MPa (2 bar) ed inoltre la pressione massima per il corretto funzionamento della macchina non deve superare 0.65 MPa (6,5 bar).
- La temperatura ambientale di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +25]°C. In caso di stoccaggio prolungato a temperature inferiori di 2°C, il circuito idraulico della macchina deve essere svuotato per evitarne il congelamento. In caso di congelamento, non accendere la macchina prima di averla fatta ricondizionare per almeno 1 ora in luogo con temperatura ambiente idonea.
- Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento". Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:
 - Erogare acqua da ogni gruppo per almeno 10 secondi;
 - Erogare acqua dalla lancia acqua calda per almeno 10 secondi;
 - Svuotamento completo della caldaia vapore. Ripetere l'intera operazione almeno 3 volte.

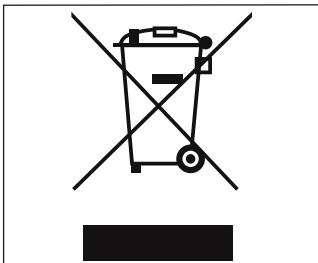
Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.

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



- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante facendo disconnettere il cavo di alimentazione da un tecnico specializzato o servizio assistenza autorizzato.
- Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà indicazioni in merito.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI



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

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

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

PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE

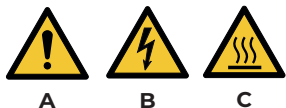
- Predisposizione luogo installazione.
L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio idonea a sostenere il peso della macchina (vedere il capitolo di installazione).
- Predisposizione elettrica.
L'impianto elettrico deve essere conforme a quanto indicato dalle norme nazionali vigenti nel luogo di installazione e dotato di una efficiente messa a terra.
Installare un dispositivo onnipolare di sezionamento a monte della macchina.



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

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

SIMBOLOGIE



A

B

C

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



D

E

RISCHI RESIDUI

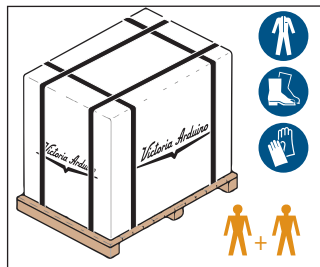
Nonostante il Costruttore ha previsto dei sistemi di sicurezza meccanici ed elettrici, persistono delle zone pericolose durante l'uso della macchina:



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

RICEZIONE MACCHINA

TRASPORTO



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

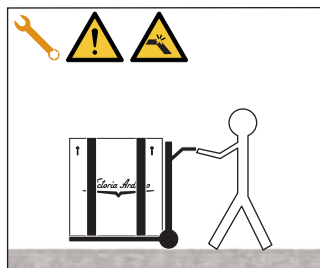
Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve indossare guanti e scarpe antinfortunistiche ed una tuta con elastici alle estremità.

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



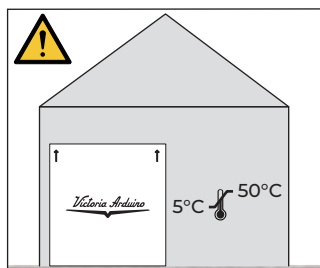
Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza vigenti in materia di sollevamento e spostamento di materiali.

MOVIMENTAZIONE



- Sollevare lentamente il pallet a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico.
- Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.
- Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallet a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.

STOCCAGGIO



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

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

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

DISIMBALLO



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

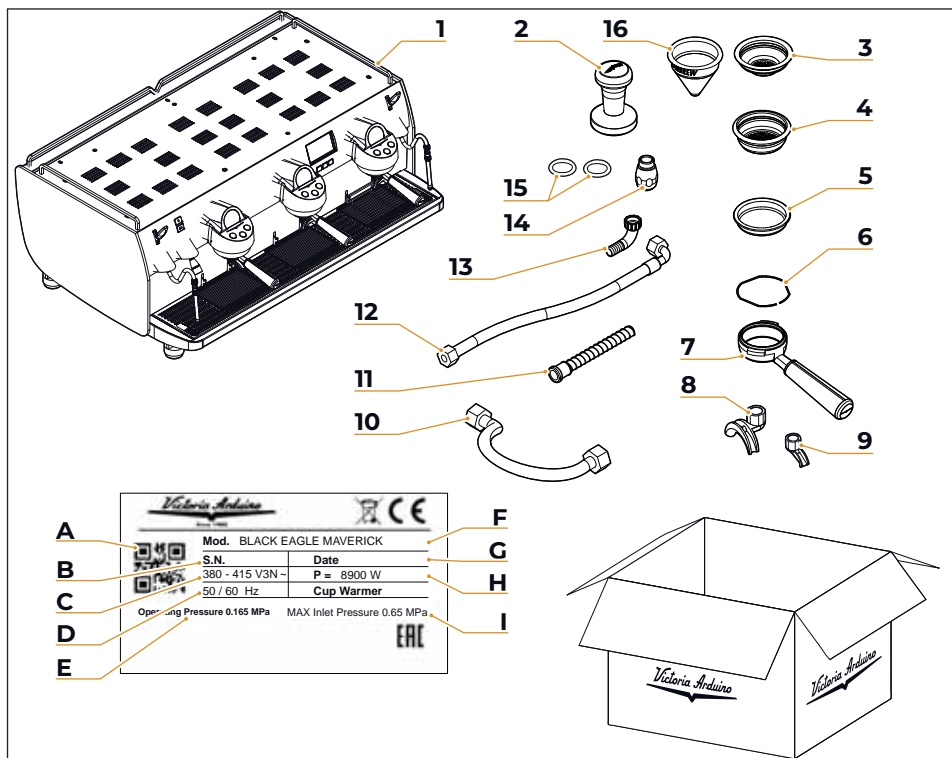
CONTROLLO CONTENUTI

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

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

Per qualsiasi comunicazione, citare sempre il numero di matricola.

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



- 1 Macchina (immagine esemplificativa)
- 2 Pressa caffè (1 pz.)
- 3 Filtro singolo (1 pz.)
- 4 Filtro doppio (1 per ogni gruppo)
- 5 Filtro cieco (1 pz.)
- 6 Molla (n° gruppi + 1)
- 7 Portafiltro (n° gruppi + 1)
- 8 Beccuccio doppio (1 per ogni gruppo)
- 9 Beccuccio singolo (1 pz.)
- 10 Tubo carico L = 500 mm (1 pz.)
- 11 Tubo di scarico (1 pz.)
- 12 Tubo carico L = 1500 mm (1 pz.)
- 13 Raccordo tubo di scarico
- 14 Beccuccio vapore
- 15 Guarnizione beccuccio vapore (1 per lancia)
- 16 Filtro conico (PureBrew Coffee Filter)

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

EN SAFETY INDICATIONS

- The present manual is an integral and essential part of the product and is to be delivered to the user. Carefully read all warnings in the manual as they provide important information required to install, use and maintain the unit safely. Keep this manual in a safe place for further consultation.
- This unit must only be used for the purposes described in the present manual. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, mistaken and unreasonable use.
- Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.
- After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way. If you have any doubts, do not use the unit and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..) out of the reach of children as they are a potential source of danger and never loiter the environment with such materials.
- The machine can be used with ground coffee only.
- The device can be installed only in places where the use and maintenance is limited to trained personnel.
- The access to the service area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.
- The machine must be installed on a horizontal surface at appropriate height so that the top of the machine is higher than 1.2 m.
- The appliance must not be installed where it may be used water jets.
- The noise level of the machine is less than 70db(A).
- To facilitate aeration of the unit, position the aeration portion of the machine 15 cm from walls or other machinery.
- Remember that to install, maintain, unload and regulate the unit, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.
- Before turning on the unit make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The nameplate can be seen inside the machine when removing the water collection tray. The machine must be installed according to the applicable federal, state and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including back-flow prevention devices. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician. The warranty expires if the characteristics of the power supply do not correspond to the nameplate data.
- When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suit-

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

- On installation, the qualified electrician must fit a circuit breaker switch as foreseen by the safety norms in force that has a contact open distance that permits the complete disconnection under conditions of overload category III, which must be installed in the power supply system in accordance with the wiring regulations. For the Australian and New Zealand markets, the disconnecter must be installed in accordance with AS/NZS 3000.
- In case of installation in kitchens, connect the equipotential conductor to the terminal on the machine indicated by the symbol ∇ .
- It is advisable to install a mains earth leakage circuit breaker with a rated differential current not exceeding 30mA.



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

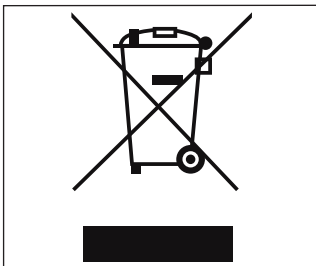
- There are some basic rules for the use of any electrical appliance. In particular:
 - Never touch the unit with wet hands or feet;
 - Never use the unit with bare feet;
 - Never use extension cords in areas equipped with baths or showers;
 - Never pull on the power supply cord to unplug the unit;
 - Never leave the unit exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc.);
 - Never let children, unauthorized personnel or anyone who has not read this manual operate the unit.
- The qualified electrician must also check that the section of the installation's cables is large enough for the absorbed power of the appliance.
- Never use adapters, multiple jacks or extension cords. When such items prove absolutely necessary, call in a qualified electrician.
- To prevent dangerous overheating, it is advisable to fully extend the power supply cord. Never block the intake and/or heat dissipation grills, in particular those for the cup warmer.
- The user must never replace the unit's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.
- Should it be necessary to replace the power cord, this replacement operation must only be performed by an authorized service centre or by the manufacturer.

- The device needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installation engineer needs confirmation from the owner/manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.
- For machines connected to the mains water supply, the minimum pressure must be 0.2 MPa (2 bar) and the maximum pressure for correct machine operation must not exceed 0.65 MPa (6,5 bar).
- The operating temperature must be within the range of [+5, +25]°C. In case of prolonged storage at a temperature below 2 °C, empty the machine hydraulic system to prevent it from freezing. In case of freezing, do not switch the machine on before having reconditioned it for at least 1 hour at a suitable room temperature.
- At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is “ready for operation”. After reaching the “ready for operation” condition, the following dispensing operations are carried out:
 - Dispense water from each group for at least 10 seconds;
 - Dispense water from the hot water wand for at least 10 seconds;
 - Empty the steam boiler completely. Repeat the whole operation at least 3 times.
 At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.
- It is forbidden to leave the machine switched on without the presence and surveillance of a qualified operator. Simonelli Group is not responsible for damages caused by failure to comply with this prohibition.
- Be extremely careful when using the steam nozzle. Never place your hands under the nozzle and never touch it right after use.
- Before cleaning the unit follow the instructions given in this manual carefully.
- Once started the washing machine, do not interrupt, the detergent residue may remain inside the delivery unit.
- In case of breakdown or poor function, turn off the unit. Never tamper with the unit. Contact only professionally qualified personnel. Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts. Non compliance with the above can compromise machine safety.
- In case of fire, disconnect power to the machine by turning off the main switch. Its absolutely avoid to extinguish the fire with water while power to the machine is on.
- When the machine is left unattended for a long period, close the water inlet tap.
- Before performing any sort of maintenance, the authorized technician must turn off the unit and disconnect the power cable.



- Should you decide to stop using this type of unit, we suggest you render it inoperable by unplugging it and cutting the power supply cord.
- Never dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, contact an authorized center or contact the manufacturer for pertinent indications.

INFORMATION TO THE USERS



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

The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes. The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electro-technical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one.

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

PREPARATION BY THE PURCHASER

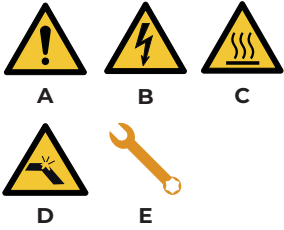
- Preparation of the installation site.
The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand suitable to support the machine weight (see the installation chapter).
- Electrical requirements.
The mains power installation must comply with the safely regulations and standards in force in the country of installation and must include an efficient earth system. An omnipolar cut-off device must be installed on the power line upstream of the machine.



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

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

SYMBOLS



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

RESIDUAL RISKS

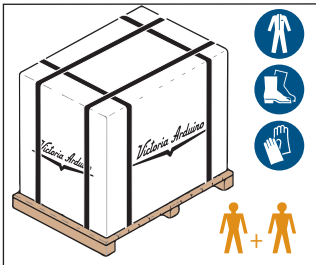
Although the manufacturer has provided mechanical and electrical safety systems, dangerous areas persist during the use of the machine:



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

MACHINE RECEIVING

TRANSPORT



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

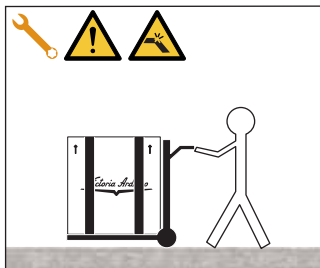
Operators performing any shipping or handling operations must wear gloves, safety shoes and overalls with elasticized cuffs.

The machine must be moved by 2 or more operators.



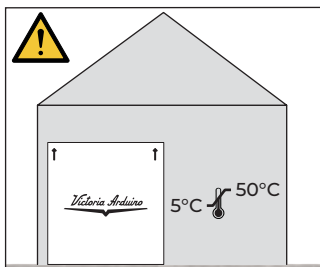
Failure to respect current safety regulations and standards on lifting and handling materials absolves the Manufacturer from all liability for possible damage to person or things.

MOVEMENTS



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

STORED



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

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

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

UNPACKING



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

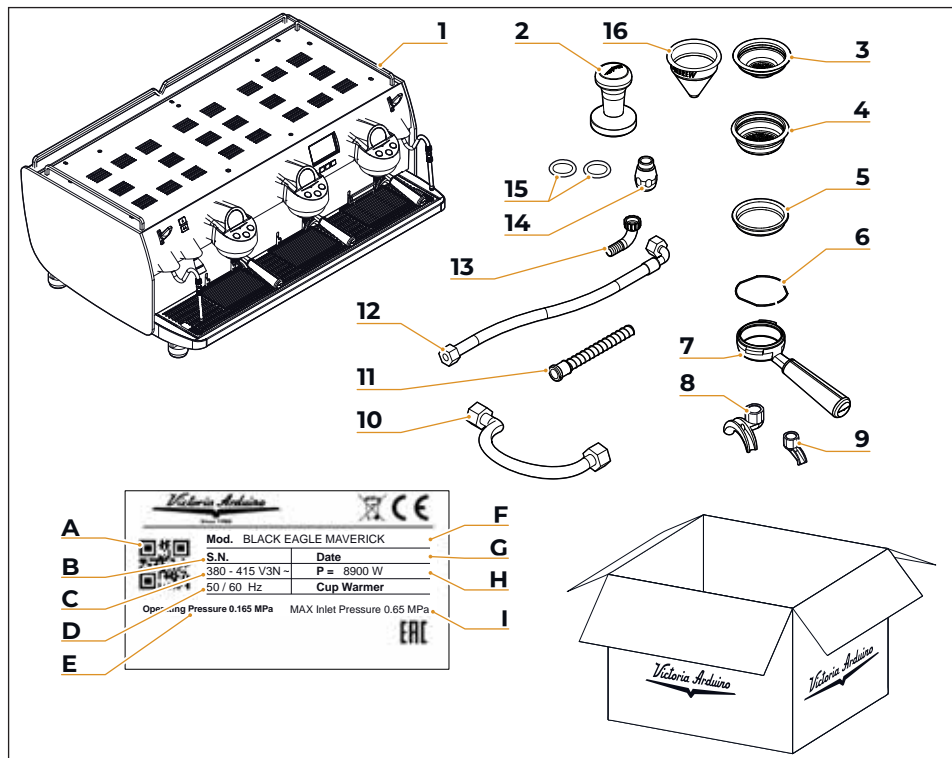
CONTENTS CHECK

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

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

For any communication, always communicate the serial number.

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



- 1 Machine (example image)
- 2 Coffee tamper (1 unit)
- 3 Single filter (1 unit)
- 4 Double filter (1 for each group)
- 5 Blind filter (1 unit)
- 6 Spring (group number + 1)
- 7 Filter-holder (group number + 1)
- 8 Double delivery spout (1 for each group)
- 9 Single delivery spout (1 unit)
- 10 Filling tube L = 500 mm (1 unit)
- 11 Draining pipe (1 unit)
- 12 Filling tube L = 1500 mm (1 unit)
- 13 Draining pipe fitting
- 14 Steam nozzle
- 15 Steam nozzle gasket (1 per wand)
- 16 Conical filter (PureBrew Coffee Filter)

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

FR PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

- Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et il doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien. Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.
- Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans ce manuel. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.
- Avant d'utiliser la machine, lire entièrement le manuel de mode d'emploi et les prescriptions de sécurité et de mise au point.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances s'ils ont été supervisés ou instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et s'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- Après l'avoir retiré de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent constituer une source potentielle de danger. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.
- La machine peut uniquement être utilisée avec du café moulu.
- L'appareil doit être installé que dans des locaux où son utilisation et son entretien sont limités à un personnel qualifié.
- L'accès à la zone de service est réservé aux personnes ayant une connaissance et une expérience pratique de la machine, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.
- La machine doit être installée sur une surface horizontale à une hauteur adéquate de façon à ce que la partie supérieure soit au-dessus de 1,2 m.
- L'appareil ne doit pas être installé dans un endroit où des jets d'eau peuvent être utilisés.
- Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70db(A).
- Pour favoriser l'aération de la machine, cette dernière doit être positionnée à 15 cm des murs et des autres machines, du côté de l'aération.
- Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.
- Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent à celles du réseau électrique. La plaque est visible à l'intérieur de la machine en retirant le bac de récupération d'eau. La machine doit être installée conformément aux réglementations (codes) fédérales, provinciales et locales en vigueur pour les systèmes hydrauliques comprenant des dispositifs anti-reflux. C'est pourquoi les branchements hydrauliques doivent être effectués par un technicien qualifié. La garantie est annulée si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent pas aux données figurant sur la plaque signalétique.

- Durant l'installation du dispositif, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec le dispositif. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine. L'installateur doit effectuer les branchements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement en vigueur dans le lieu d'installation. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé. Lors du raccordement au réseau de distribution d'eau, toujours utiliser un nouveau tuyau fourni, les anciens tuyaux ne doivent pas être utilisés.
- Lors de l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes de sécurité en vigueur indiquant la distance d'ouverture des contacts et qui permette le débranchement complet dans les conditions de la catégorie de surtension III, qui doit être installé dans le système d'alimentation électrique conformément aux règles de câblage. Pour les marchés australien et néo-zélandais, le sectionneur doit être installé conformément à la norme AS/NZS 3000.
- En cas d'installation dans les cuisines, raccorder le conducteur d'équipotentialité à la borne de la machine indiquée par le symbole ∇ .
- Il est recommandé d'installer un disjoncteur différentiel de réseau dont le courant différentiel nominal ne dépasse pas 30mA.



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

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

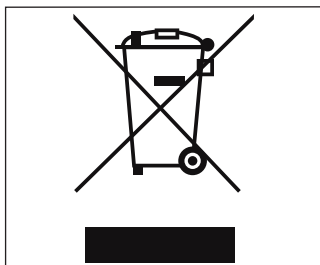
en particulier celles du chauffe-tasses.

- Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.
 - Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, cette opération doit être effectuée exclusivement par un centre d'assistance agréé ou par le fabricant.
 - L'alimentation du dispositif doit être effectuée avec de l'eau adéquate pour la consommation humaine conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. L'installateur doit recevoir de la part du propriétaire/gérant de l'installation, une confirmation écrite indiquant que l'eau respecte les caractéristiques susmentionnées.
 - Pour les machines avec raccordement au réseau d'eau, la pression minimale doit être de 0.2 MPa (2 bar) et, en outre, la pression maximale pour le bon fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 0.65 MPa (6,5 bar).
 - La température de fonctionnement doit être comprise entre $[+5, +25]^{\circ}\text{C}$. En cas de stockage prolongé à des températures inférieures à 2°C , le circuit hydraulique de la machine doit être vidé pour éviter qu'il se congèle. En cas de congélation, n'allumez pas la machine avant de l'avoir reconditionnée pendant au moins 1 heure à une température ambiante appropriée.
 - Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement". Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:
 - Extraire l'eau de chaque unité pendant au moins 10 secondes;
 - Extraire l'eau de la lance à eau chaude pendant au moins 10 secondes;
 - Videz complètement la chaudière à vapeur. Répétez toute l'opération au moins 3 fois.
- Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.
- Il est interdit de laisser la machine en marche sans la présence et la surveillance d'un opérateur qualifié. Simonelli Group n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect de cette interdiction.
 - Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.
 - Pour les opérations de nettoyage, suivre exclusivement les instructions de ce livret.
 - Lorsque le lavage de la machine a commencé, ne l'arrêtez pas, des résidus de produit nettoyant peuvent restés à l'intérieur du groupe de distribution.
 - En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement interdit d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales. L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.
 - En cas d'incendie, couper l'alimentation électrique de la machine à l'aide de l'interrupteur principal. Il est absolument interdit d'éteindre le feu avec de l'eau lorsque la machine est sous tension.
 - Si la machine n'est pas surveillée pendant une longue période, fermer le robinet d'arrivée d'eau.
 - Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et débranchez le câble d'alimentation.



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

INFORMATIONS POUR LES UTILISATEURS



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

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

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

PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

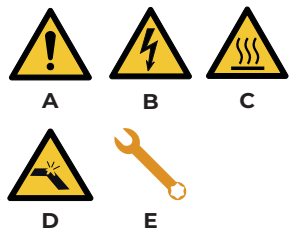
- Prédiposition du lieu d'installation.
L'acheteur doit prédiposier une surface d'appui appropriée pour supporter le poids de la machine (voir le chapitre installation).
- Prédiposition électrique.
Le système électrique doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur sur le lieu d'installation et doit être muni d'une mise à la terre efficace.
Installer un dispositif omnipolaire de sectionnement en amont de la machine.



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

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

SYMBOLES



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

RISQUES RÉSIDUELS

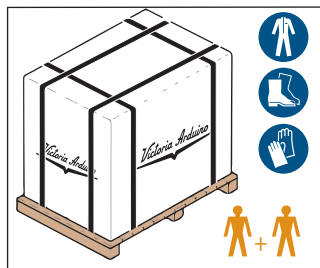
Bien que le fabricant ait fourni des systèmes de sécurité mécaniques et électriques, il existe encore des zones dangereuses pendant l'utilisation de la machine:



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

RÉCEPTION DE LA MACHINE

TRANSPORT



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

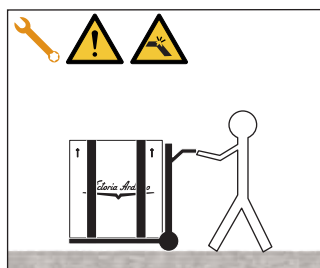
Avant de procéder à toute opération de transport ou de manutention de la machine, l'opérateur doit porter des gants et des chaussures de protection et une salopette avec des élastiques aux extrémités.

La machine doit être manipulée par 2 personnes ou plus.



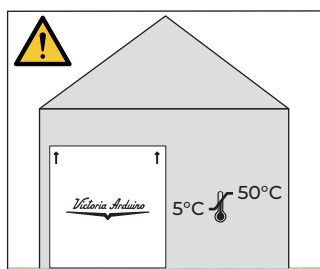
Le Fabricant décline toute responsabilité face aux éventuels dommages matériels ou corporels résultant du non-respect des règles de sécurité en vigueur en matière de levage et de déplacement de matériels.

MANUTENTION



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

STOCKAGE



La boîte contenant la machine doit être stockée à l'abri des intempéries. Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.

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

DÉBALLAGE



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

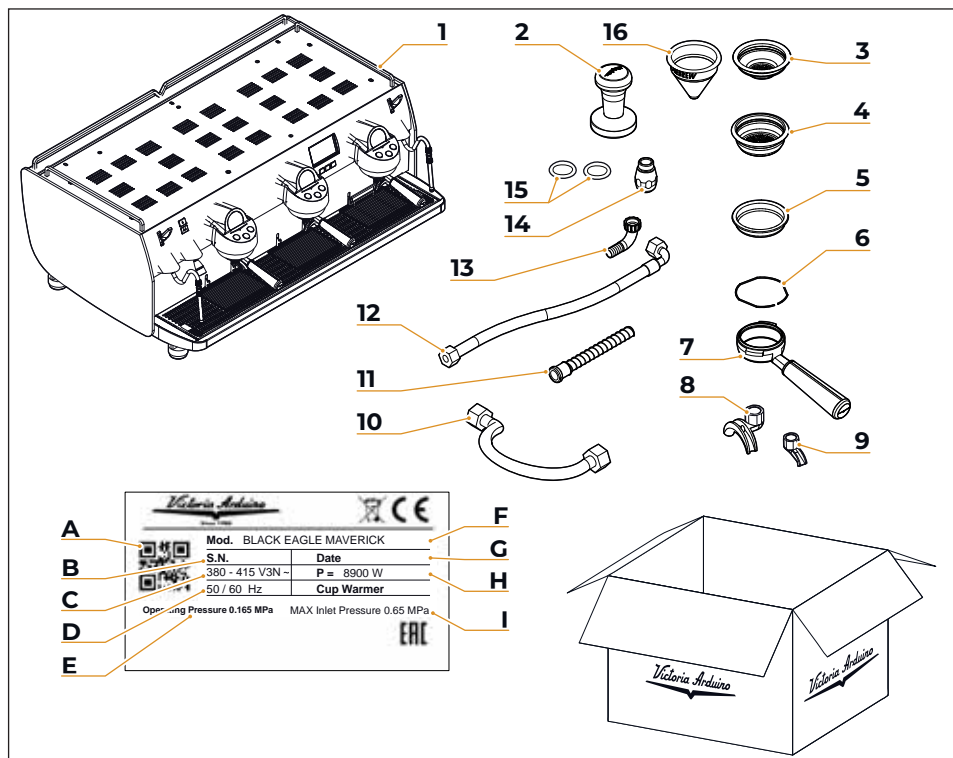
CONTRÔLES DES CONTENUS

Au moment de la réception de la caisse, vérifier que l'emballage soit intègre et visuellement intact. L'emballage doit contenir le manuel d'instructions et l'équipement.

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

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

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



- 1 Machine (image illustrée à titre d'exemple)
- 2 Presse-café (1 pièce)
- 3 Filtre simple (1 pièce)
- 4 Filtre double (1 pour chaque groupe)
- 5 Filtre aveugle (1 pièce)
- 6 Ressort (n° groupes + 1)
- 7 Support pour filtre (n° groupes + 1)
- 8 Bec double (1 pour chaque groupe)
- 9 Bec simple (1 pièce)
- 10 Tube chargement L = 500 mm (1 pièce)
- 11 Tube déchargement (1 pièce)
- 12 Tube chargement L = 1500 mm (1 pièce)
- 13 Raccordement tube déchargement
- 14 Bec à vapeur
- 15 Joint de bec de vapeur (1 par lance)
- 16 Filtre conique (filtre à café PureBrew)

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

IT

Congratulazioni per aver acquistato una macchina Victoria Arduino!

Legga con attenzione ciò che il presente libretto consiglia per “preparare” al meglio la sua
BLACK EAGLE MAVERICK.

Grazie all'intelligenza e alla praticità di questa macchina, si accorderà di quanto sia facile preparare ottimi caffè espressi, unici caffè filtro e cremosi cappuccini. Col tempo inoltre, si renderà conto dell'efficienza delle nuove tecnologie da noi sviluppate e di quanta poca manutenzione servirà.

Grazie della preferenza!

Cordialmente,

SIMONELLI | GROUP

EN

Congratulations for purchasing a Victoria Arduino machine!

Read this booklet carefully to “prepare” your
BLACK EAGLE MAVERICK *in the best possible way.*

Thanks to the intelligence and practicality of this machine, you'll realise how easy it is to prepare excellent espressos, unique filter coffees and creamy cappuccinos. In time, you will also realise how efficient the new technologies we have developed are and how little maintenance is required.

Thank you for the preference.

With best wishes,

SIMONELLI | GROUP

FR

Félicitations pour avoir acheté une machine Victoria Arduino!

Lisez attentivement les recommandations de ce livret pour «préparer» votre
BLACK EAGLE MAVERICK *de la meilleure façon possible.*

Grâce à l'intelligence et à la praticité de cette machine, vous réaliserez à quel point il est facile de préparer d'excellents cafés expresso, des cafés filtre uniques et des cappuccinos crémeux. Avec le temps, vous comprendrez également que l'efficacité des nouvelles technologies que nous avons développées et le peu d'entretien nécessaire.

Merci de votre préférence !

Cordialement,

SIMONELLI | GROUP

BLACK EAGLE MAVERICK

INDICE INDEX SOMMAIRE

26	INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION / INFORMATIONS GÉNÉRALES
27	DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECHNIQUES
28	DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO / APPLIANCE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE L'APPAREIL
31	INSTALLAZIONE / INSTALLATION / INSTALLATION
35	REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO / QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS / RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ
38	UTILIZZO / USE / UTILISATION
50	PROGRAMMAZIONE / PROGRAMMING / PROGRAMMATION
71	PROGRAMMAZIONE AVANZATA (Area Riservata) / ADVANCED PROGRAMMING (Reserved Area) / PROGRAMMATION AVANCÉE (Zone Réservée)
82	PULIZIA / CLEANING / NETTOYAGE
88	MANUTENZIONE / MAINTENANCE / ENTRETIEN
90	SCHEMI ELETTRICI / ELECTRICAL DIAGRAMS / SCHÉMAS ÉLECTRIQUES
93	SCHEMA IDRAULICO / HYDRAULIC DIAGRAM / SCHÉMA HYDRAULIQUE
95	SCHEMI CALDAIA / BOILER DIAGRAMS / SCHÉMA CHAUDIÈRE



INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION INFORMATIONS GÉNÉRALES

IT

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

MACCHINA DA CAFFÈ MODELLO: BLACK EAGLE MAVERICK

EN

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

COFFEE MACHINE MODEL: BLACK EAGLE MAVERICK

FR

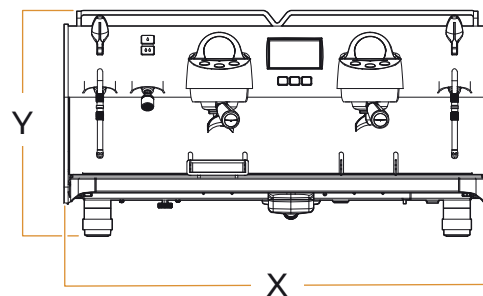
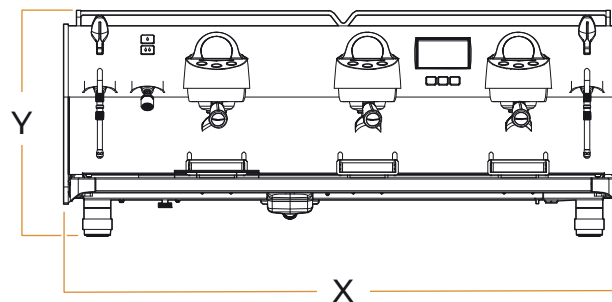
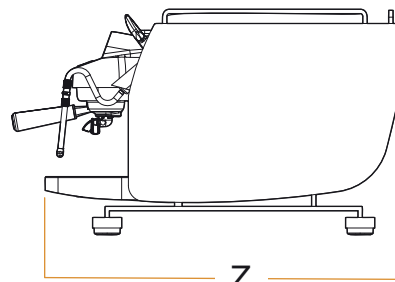
FABRICANT: SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italie

MACHINE À CAFÉ MODÈLE: BLACK EAGLE MAVERICK

2

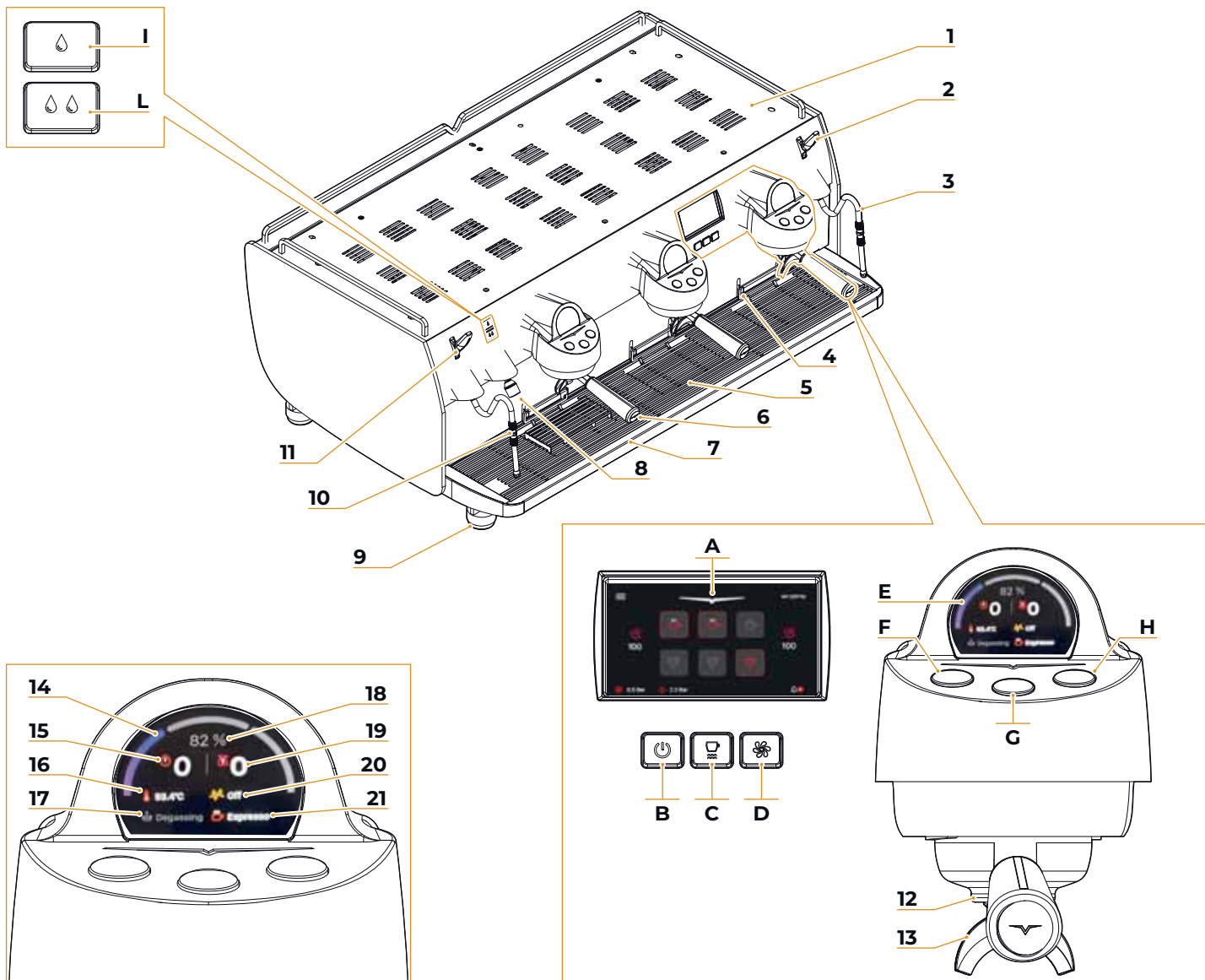
DATI TECNICI TECHNICAL DATA DONNÉES TECHNIQUES

Gruppi Groups Groupes		2	3
Voltaggio Voltage Voltage	V	220-380	
Potenza Power Puissance	W	6900	8700
Capacità caldaia vapore Steam boiler capacity Capacité chaudière vapeur	l	8	
Capacità caldaia caffè Coffee boiler capacity Capacité chaudière café		0,7	
Peso netto Net weight Poids net	kg (lb)	90 (198,42)	115 (253,53)
Peso lordo Gross weight Poids brut	kg (lb)	110 (242,51)	135 (297,62)
Dimensioni Dimensions Dimensions	X	806 (31,37)	1056 (41,57)
	mm (inch) Y	426 (16,77)	
	Z	682 (26,85)	



3

DESCRIZIONE MACCHINA MACHINE DESCRIPTION DESCRIPTION DE LA MACHINE



IT

BLACK EAGLE MAVERICK è una macchina da caffè professionale intelligente solida e compatta, adatta a tutti coloro che dedicano la propria vita al caffè. La tecnologia **T3 Genius** consente al barista di avere il controllo assoluto delle temperature in erogazione, per ottenere una precisione meticolosa con prestazioni ed efficienza eccezionali. Il metodo di estrazione rivoluzionario **PURE BREW**, sfruttando le frequenze pulsanti della pressione dell'acqua permette di rilasciare il sapore più puro e raffinato del chicco di caffè. Combinato al nuovo filtro conico da 20 grammi brevettato, permette di erogare caffè filtro **PureBrew Coffee Filter** semplicemente premendo un pulsante. Il tutto viene affinato da un sistema di programmazione **VOLUMETRICO** (a tempo) o **GRAVIMETRICO** (a peso), che permette di servire un prodotto replicabile nel tempo.

- 1 Scaldatazze
- 2 Manopola vapore destra
- 3 Lancia vapore destra
- 4 Bilancia (versione Gravimetrica)
- 5 Griglia tazze
- 6 Portafiltro
- 7 Vasca raccogliacqua
- 8 Lancia acqua calda
- 9 Piedino macchina
- 10 Lancia vapore sinistra
- 11 Manopola vapore sinistra
- 12 Gruppo erogazione
- 13 Beccuccio erogazione

- A Display principale (vedere capitolo 7)
- B ON/OFF macchina
- C ON/OFF scaldatazze
- D Lavaggi
- E Display gruppo
- F Erogazione caffè dose singola
- G Erogazione caffè dose continua
- H Erogazione caffè dose doppia
- I Erogazione acqua calda dose 1
- J Erogazione acqua calda dose 2

Sui display dei gruppi caffè sono visibili:

- 14 Indice del flusso di erogazione (cc/s)
- 15 Tempo di erogazione (s)
- 16 Temperatura gruppo (°C)
- 17 Pre-infusione (solo per caffè Espresso)
- 18 Percentuale flusso di erogazione
- 19 Peso erogazione (g) (solo versione Gravimetrica)
- 20 Pulse Jet (se abilitato)
- 21 Modalità caffè Espresso / Pure Brew

BLACK EAGLE MAVERICK

EN

BLACK EAGLE MAVERICK is a solid and compact intelligent professional coffee machine, suitable for all those who dedicate their lives to coffee. The **T3 Genius** technology gives the barista absolute control over brewing temperatures, for meticulous precision with exceptional performance and efficiency. The revolutionary **PURE BREW** extraction method uses pulsating frequencies of water pressure to release the purest, most refined flavour of the coffee bean. Combined with the new patented 20 gram conical filter, it allows you to dispense **Pure-Brew Coffee Filter** coffee at the touch of a button. All this is refined by a **VOLUMETRIC** (by time) or **GRAVIMETRIC** (by weight) programming system, allowing you to serve a repeatable product over time.

- 1 Cup warmer
- 2 Right steam knob
- 3 Right steam wand
- 4 Scales (Gravimetric version)
- 5 Cup grid
- 6 Filter holder
- 7 Water collecting dray
- 8 Hot water wand
- 9 Machine feet
- 10 Left steam wand
- 11 Left steam knob
- 12 Dispensing group
- 13 Dispensing nozzle

- A Main display (see chapter 7)
- B Machine ON/OFF
- C Cup warmer ON/OFF
- D Cleaning
- E Group display
- F Single coffee dose dispensing
- G Continuous coffee dose dispensing
- H Double coffee dose dispensing
- I Dose 1 hot water dispensing
- J Dose 2 hot water dispensing

On the coffee group displays are shown:

- 14 Dispensing flow index (cc/s)
- 15 Dispensing time (s)
- 16 Group temperature (°C)
- 17 Pre-wetting (only for Espresso coffee)
- 18 Dispensing flow percentage
- 19 Dispensing weight (g) (only Gravimetric version)
- 20 Pulse Jet (if enable)
- 21 Espresso / Pure Brew coffee mode

FR

BLACK EAGLE MAVERICK est une machine à café professionnelle intelligente, solide et compacte, adaptée à tous ceux qui consacrent leur vie au café. La technologie **T3 Genius** donne au barista un contrôle absolu sur les températures de brassage, pour une précision méticuleuse avec des performances et une efficacité exceptionnelles. La méthode d'extraction révolutionnaire **PURE BREW** utilise des fréquences pulsées de pression d'eau pour libérer le goût le plus pur et le plus raffiné du grain de café. Associé au nouveau filtre conique breveté de 20 grammes, il vous permet de préparer le café **PureBrew Coffee Filter** en appuyant sur un bouton. Tout ceci est affiné par un système de programmation **VOLUMÉTRIQUE** (par temps) ou **GRAVIMÉTRIQUE** (par poids), vous permettant de servir un produit reproductible dans le temps.

- 1 Chauffe-tasses
- 2 Pommeau vapeur droit
- 3 Lance vapeur droit
- 4 Balances (version gravimétrique)
- 5 Grille tasses
- 6 Porte-filtre
- 7 Bac à gouttes
- 8 Lance eau chaude
- 9 Pied machine
- 10 Lance vapeur gauche
- 11 Pommeau vapeur gauche
- 12 Groupe de distribution
- 13 Bec de distribution

- A Écran principal (voir chapitre 7)
- B Machine ON/OFF
- C Chauffe-tasses ON/OFF
- D Lavage
- E Écran de groupe
- F Distribution de café en dose unique
- G Distribution de café en continu
- H Distribution de café en dose double
- I Distribution d'eau chaude dose 1
- J Distribution d'eau chaude dose 2

Les écrans des groupes de café sont visibles:

- 14 Indice de débit de distribution (cc/s)
- 15 Temps de distribution (s)
- 16 Température du groupe (°C)
- 17 Pré-infusion (pour le café Espresso)
- 18 Pourcentage du débit de distribution
- 19 Poids de distribution (g) (version Gravimétrique)
- 20 Pulse Jet (si activé)
- 21 Café Espresso / Pure Brew modalité

3.1 USO PREVISTO

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

3.2 USO IMPROPRIO

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

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

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

3.1 INTENDED USE

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

3.2 IMPROPER USE

This chapter lists a number of reasonably foreseeable improper uses.

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

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

3.1 USAGE PRÉVU

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

3.2 USAGE NON CONFORME

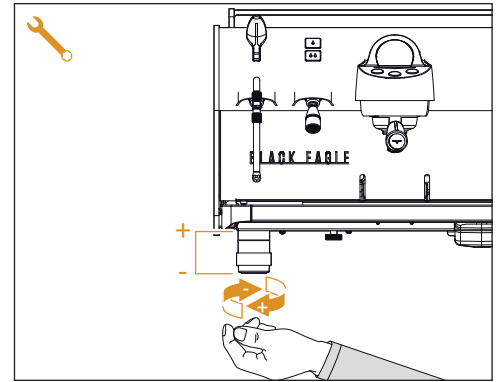
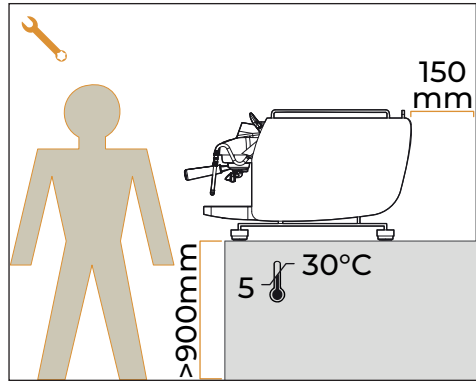
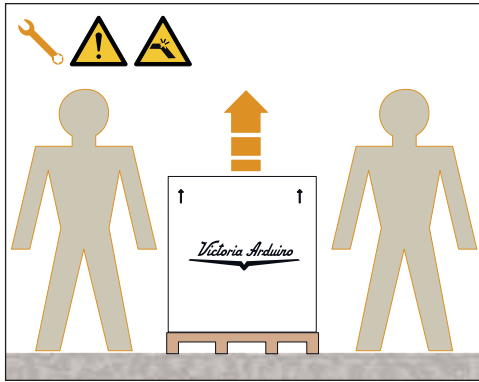
Ce paragraphe énumère seulement quelques situations d'usage incorrect raisonnablement prévisibles.

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

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

4

INSTALLAZIONE INSTALLATION INSTALLATION



IT

Per sollevare la macchina sono necessarie almeno 2 persone.

4.1 POSIZIONAMENTO

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

- Posizionare la macchina su un piano orizzontale alto almeno 900 mm da terra.
- Mantenere almeno 150 mm attorno alla macchina per una corretta ventilazione.
- Regolare la macchina agendo sui piedini.

EN

To lift the machine are necessary 2 or more operators.

4.1 POSITIONING

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

- Position the machine on a horizontal plane at least 900 mm high from the ground.
- Keep at least 150 mm around the machine for proper ventilation.
- Adjust the machine by acting on the feet.

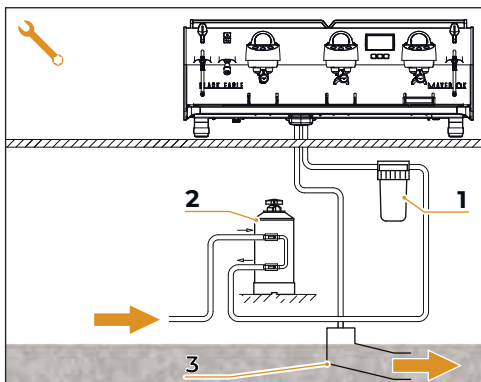
FR

Au moins 2 personnes sont nécessaires pour soulever la machine.

4.1 POSITIONNEMENT

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

- Positionner la machine sur une surface horizontale à une hauteur d'au moins 900 mm du sol.
- Laisser au moins 150 mm autour de la machine pour garantir une bonne ventilation.
- Nivelier la machine en agissant sur les pieds de réglage.



IT

4.2 ALLACCIAMENTO IDRICO



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

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

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

SPECIFICHE ACQUA

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

EN

4.2 WATER CONNECTION



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

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

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

WATER SPECIFICATIONS

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

FR

4.2 BRANCHEMENT D'EAU



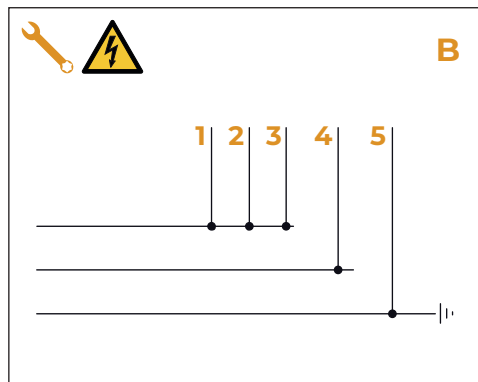
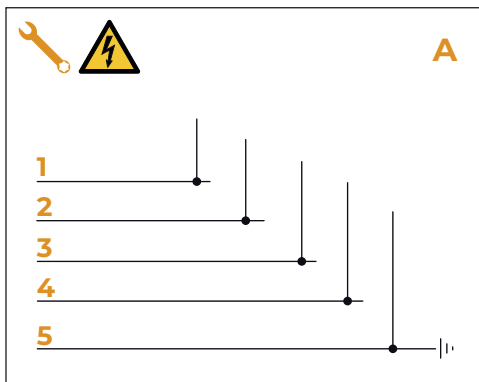
Éviter les étranglements des tubes de connexion. Vérifier que l'évacuation soit en mesure d'éliminer les rebuts. Il est interdit d'utiliser des tubes de raccordement déjà utilisés dans le passé. L'entretien des filtres est à la charge de l'utilisateur.

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

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

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

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



IT

4.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

SPECIFICHE ELETTRICHE

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

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

EN

4.3 ELECTRICAL CONNECTION

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

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

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

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

FR

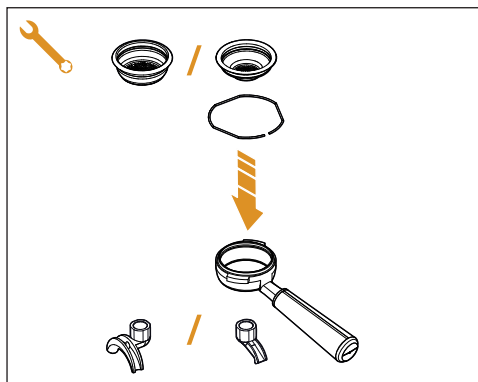
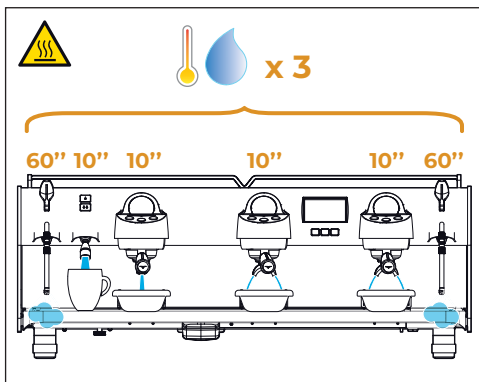
4.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

- A 380 V - 3 phases + neutre
- B 230 V - monophasé

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



IT

4.4 OPERAZIONI PRELIMINARI

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

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

- 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.

4.5 PREDISPOSIZIONE ACCESSORI

- 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.

EN

4.4 PRELIMINARY OPERATIONS

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

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

- 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.

4.5 PREPARING THE ACCESSORIES

- Insert the ring inside the filter holder, in the space provided.
- Insert one of the two filters available.
- Screw one of the two nozzles onto the filter holder based on the filter chosen.

FR

4.4 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

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

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

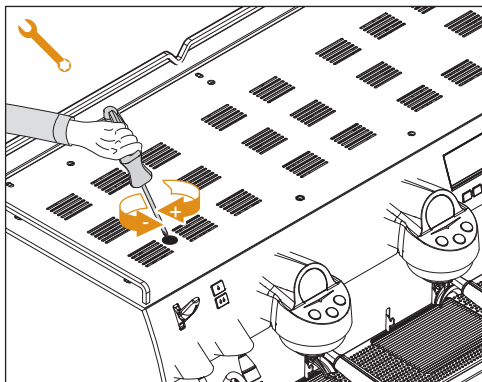
- Extraire l'eau de chaque unité pendant au moins 10 secondes;
- Extraire l'eau de la lance à eau chaude pendant au moins 10 secondes;
- Videz complètement la chaudière à vapeur en ouvrant les lances à vapeur pendant 1 minute.

Répétez toute l'opération au moins 3 fois.

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

4.5 PRÉPARATION DES ACCESSOIRES

- 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.



IT



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



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

5.1 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA



Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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

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

EN



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



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

5.1 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT



Operation carried out 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.

FR



Les opérations décrites ci-dessous doivent être effectuées exclusivement par des Techniciens Qualifiés. Le Fabricant ne répond pas des dommages aux personnes ou aux choses résultant du non-respect des prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.



5.1 RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUDE



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

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

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

5.2 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.

5.2 AUTOMATICALLY BOILER FILLING

All models **BLACK EAGLE MAVERICK** 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.

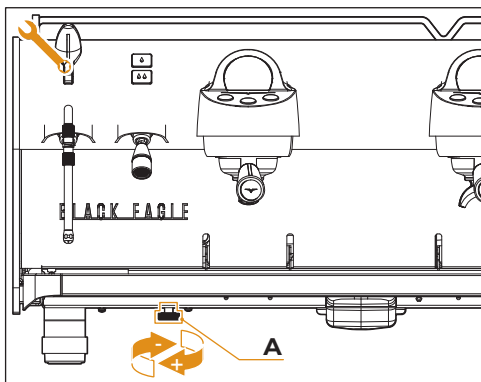
5.2 REPLISSAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAUDIÈRE

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.

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

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

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



IT

5.3 REGOLAZIONE PRESSOSTATO / POMPA

Regolazione pressione pressostato

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

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

Valore consigliato: 9 bar.

EN

5.3 PRESSURE SWITCH / PUMP ADJUSTMENT

Pressure switch setting

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

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

Pump pressure setting

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

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

Recommended value: 9 bar.

FR

5.3 RÉGLAGE PRESSOSTAT / POMPE

Réglage de la pression du pressostat

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

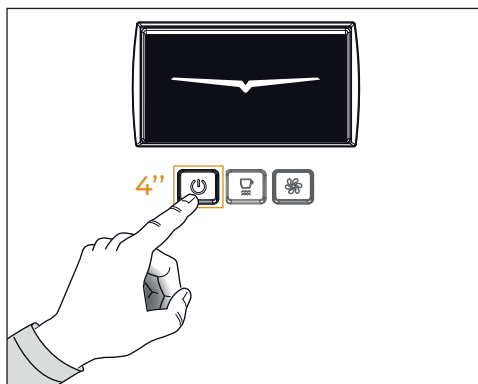
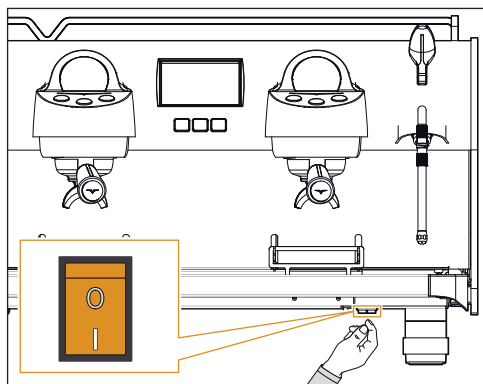
Valeur conseillée: 1 - 1,4 bar
(selon le type de café).

Réglage de la pression de la pompe

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

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

Valeur conseillée: 9 bar.



IT



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

6.1 ACCENSIONE E RIEMPIMENTO CALDAIA

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.

Nel caso in cui l'autodiagnosti 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.

EN



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

6.1 SWITCH ON AND FILLING THE BOILER

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.

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.

FR



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

6.1 ALLUMAGE ET REPLISSAGE CHAUDIÈRE

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.

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.



IT

Automaticamente inizia il caricamento dell'acqua in caldaia.

Raggiunto il livello, inizia il riscaldamento segnalato dal display.

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

Terminato il caricamento dell'acqua:

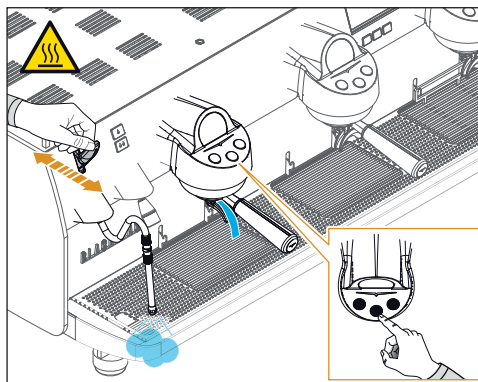
- Premere un pulsante di erogazione fino alla fuoriuscita di acqua dal gruppo.
- Erogare vapore per alcuni secondi agendo sull'apposita leva.

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

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

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

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



EN

The water filling of the boiler starts automatically.

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

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

After water filling:

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

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

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

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

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

FR

Le remplissage d'eau dans la chaudière démarre automatiquement.

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

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

Après le remplissage d'eau:

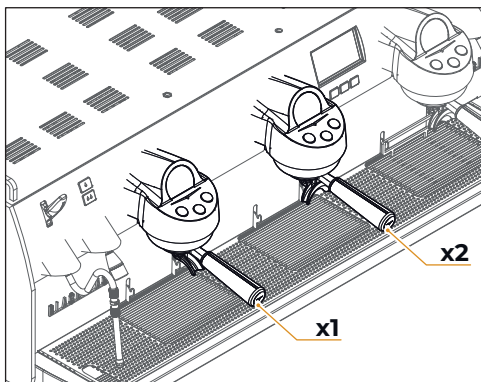
- Appuyez sur un bouton de distribution jusqu'à ce que l'eau s'écoule dans le groupe.
- Extraire le vapore pendant quelques secondes en utilisant le pommeau appropriée.

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

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

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

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



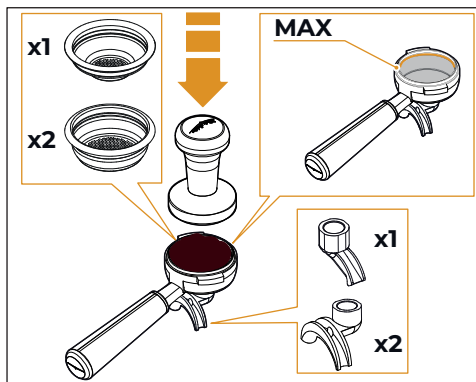
IT

6.2 EROGAZIONE CAFFÈ ESPRESSO

- 1 Scegliere il 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.



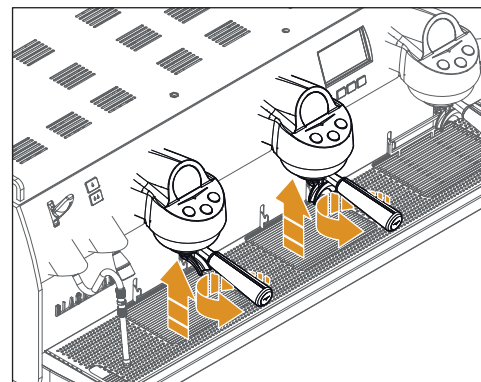
EN

6.2 ESPRESSO COFFEE DISPENSING

- 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 filter holder, the group must be purged for at least 2 seconds to refresh the water present in the circuit, turning ON and OFF the supply.

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



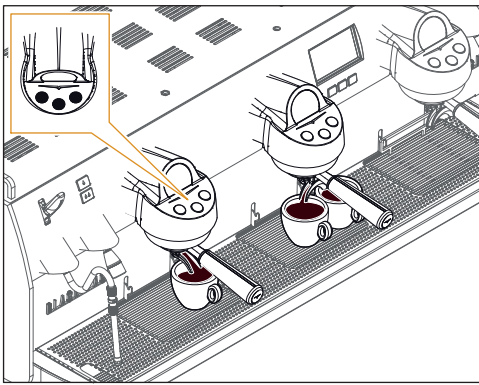
FR

6.2 DISTRIBUTION CAFÉ ESPRESSO

- 1 Choisir le 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.



IT

- 6 Posizionare la/le tazzina/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.

EN

- 6 Place the cups, or the cup, in the case of a single filter holder, 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 filter holder inserted in the unit so that it will keep warm for a successful delivery.

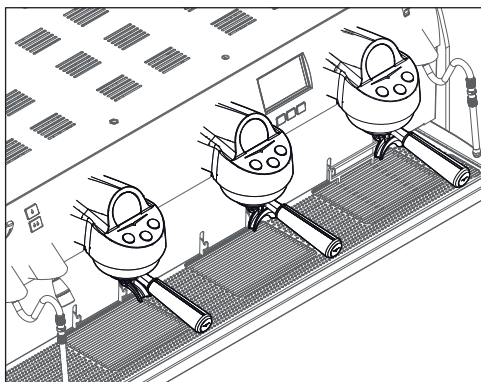
It will also prevent the head gasket inside the group head premature drying out.

FR

- 6 Placez la ou les tasses sous les becs et appuyez sur le bouton du café désiré.
- 7 Lorsque la quantité précédemment réglée est atteinte, la pompe s'arrête et la distribution s'arrête automatiquement.

À la fin de chaque distribution de café, laisser le porte-filtre fixé au groupe afin qu'il reste toujours chaud pour une distribution réussie.

Cela empêchera également le joint de tête à l'intérieur de la tête du groupe de sécher prématurément.



IT

6.3 EROGAZIONE CAFFÈ PUREBREW

- 1 Scegliere il gruppo desiderato.
- 2 Riempire il filtro conico Pure Brew in dotazione con caffè macinato specifico.

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

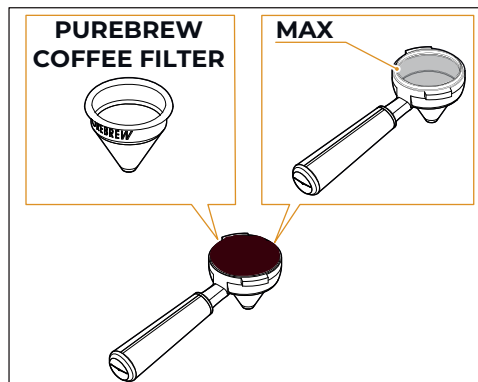
Prima di inserire il portafiltro nel gruppo, è necessario spurgare per almeno 2 secondi l'acqua presente nel circuito del gruppo (modalità automatica o manuale).

- 3 Inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione e ruotarlo per fissarlo, come indicato dalle frecce.
- 4 Posizionare la tazza sotto il filtro conico Pure Brew 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.



EN

6.3 PUREBREW COFFEE DELIVERY

- 1 Choose the desired group.
- 2 Fill the supplied Pure Brew conical filter with ground coffee of your choice.

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

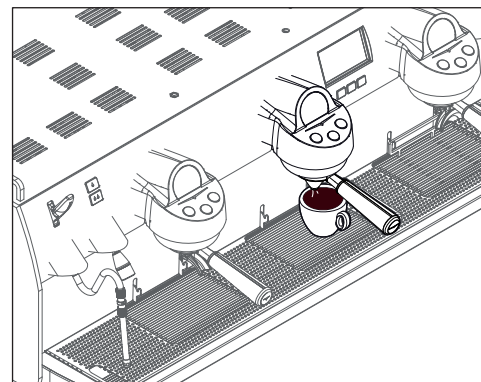
Before inserting the filter holder into the brewing unit, the water in the brewing unit circuit must be purged for at least 2 seconds (automatic or manual mode).

- 3 Insert the filter holder in the dispensing unit and turn it to fix it, as indicated by the arrows.
- 4 Place the cup under the Pure Brew 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 filter holder inserted in the unit so that it will keep warm for a successful delivery.

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



FR

6.3 DISTRIBUTION CAFÉ PUREBREW

- 1 Choisir le groupe désiré.
- 2 Remplissez le filtre conique Pure Brew fourni avec le café moulu spécifié.

Si nécessaire, nettoyez le bord du filtre des résidus de café.

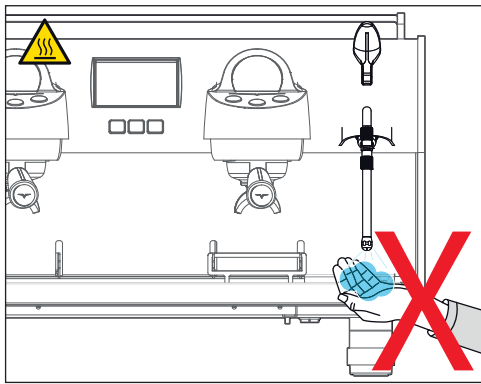
Avant d'insérer le porte-filtre dans le groupe, l'eau du circuit doit être purgée pendant au moins 2 secondes (mode automatique ou manuel).

- 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 Pure Brew 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.



IT

6.4 EROGAZIONE VAPORE

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

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

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

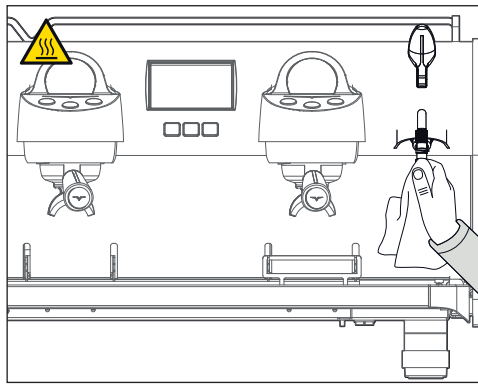
Le due lance vapore sono snodate, consentendo un più agevole utilizzo delle stesse.

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.



EN

6.4 STEAM DISPENSING

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

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

Before and after use, clean the steam wand with a cloth moistened with warm water.

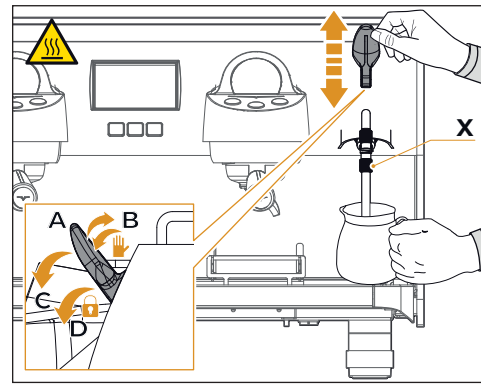
The two steam nozzles are articulated to guarantee their easy use.

To use the steam:

- 1 Make certain that the spout of the nozzle is within the grill.
- 2 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.



FR

6.4 DISTRIBUTION VAPEUR

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

Avant d'utiliser la lance 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.

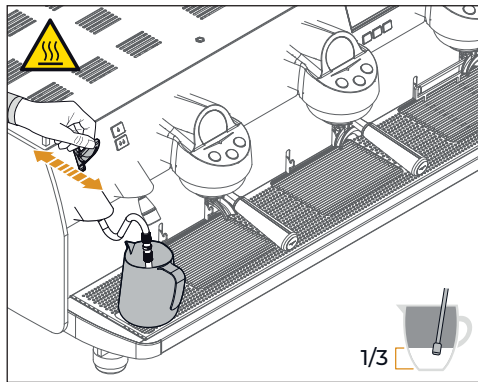
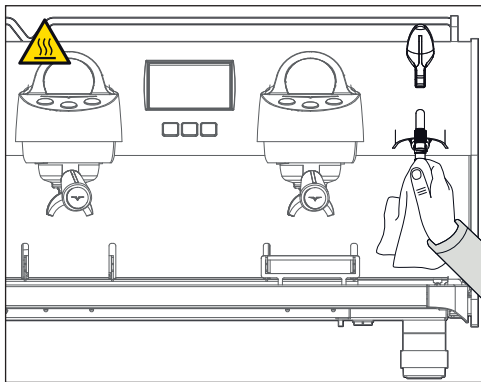
Les deux lances à vapeur sont articulées, ce qui permet une utilisation plus aisée des mêmes.

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.



IT

6.5 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

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

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

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

Esempi di dosi:

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

Sono 3 le fasi per eseguire la montatura del latte.

1 Allungare:

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

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

EN

6.5 MAKING CAPPUCCINO

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

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

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

Sample servings::

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

There are 3 steps to frothing milk.

1 Stretch:

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

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

FR

6.5 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

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

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

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

Exemples de doses:

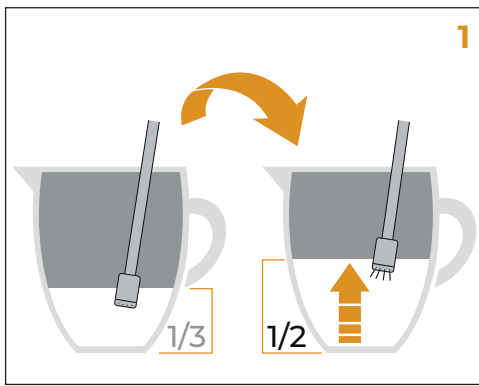
- 250 ml = cappuccino simple
- 500 ml = cappuccino double

Il y a 3 étapes pour fouetter le lait.

1 Allonger:

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

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



IT

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

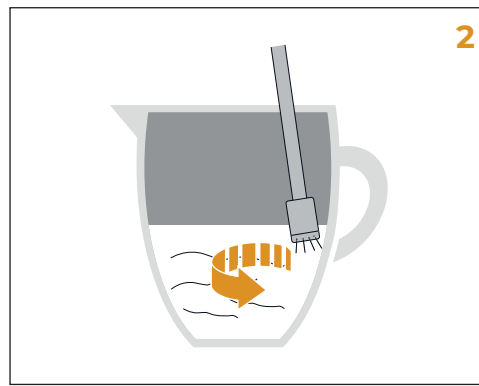
Tenere il recipiente fermo per evitare la creazione di grandi bolle e mantenere l'ugello sempre appena sotto la superficie del latte.

2 Vorticare:

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

3 Riscaldare:

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



IT

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

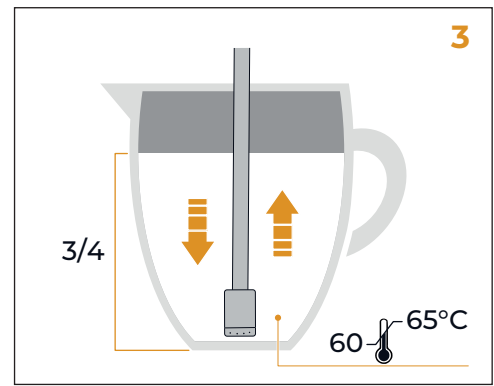
Keep the container stationary to avoid large bubbles and always keep the nozzle just below the surface of the milk.

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.



IT

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

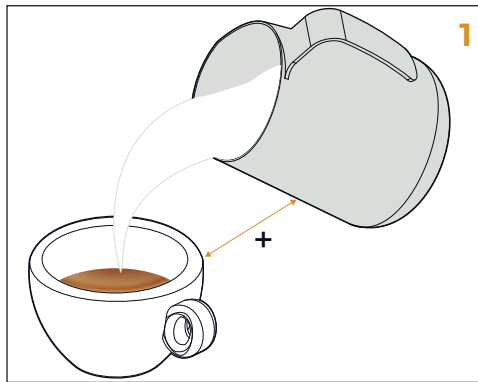
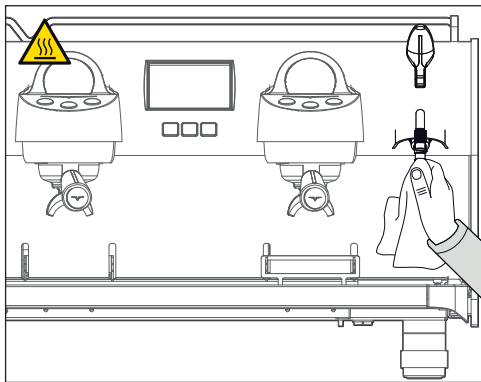
Garder le récipient immobile pour éviter de créer de grosses bulles, et garder toujours la buse juste en dessous de la surface du lait.

2 Tournoyer:

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

3 Réchauffer:

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



IT

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

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

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

Il latte è pronto per essere servito.

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

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

6.5.1 MONTATURA DEL LATTE

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

EN

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

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

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

The milk is ready to be served.

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

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

6.5.1 MILK FROTHING

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

FR

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

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

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

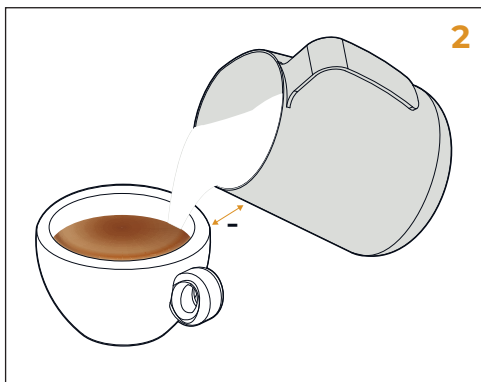
Le lait est prêt à être servi.

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.

6.5.1 ÉMULSION DU LAIT

1 Commencer par verser doucement le lait chauffé au centre de la tasse à café en vous assurant que la crème au café reste intacte.



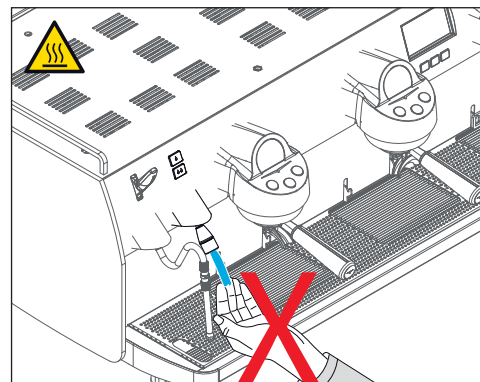
IT

- 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.



EN

- 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.



FR

- 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.

6.6 EROGAZIONE ACQUA CALDA

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

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

Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore.

6.6 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.

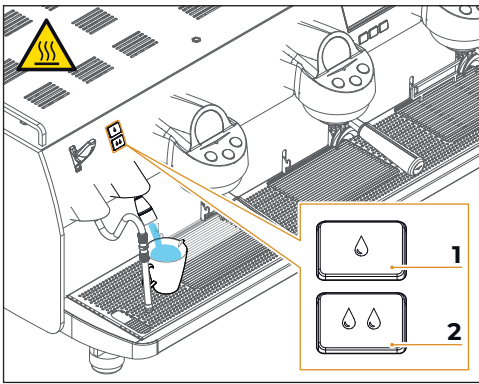
Place a suitable container under the hot water nozzle.

6.6 DISTRIBUTION EAU CHAUDE

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

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

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



IT

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.

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

Come opzione, la macchina può essere equipaggiata con la lancia vapore Easycream al posto della lancia vapore standard. La lancia vapore Easycream consente l'erogazione del vapore per schiumare il latte oppure per riscaldare altri liquidi.

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

EN

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

- 1 Hot water dispensing dose 1
- 2 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.

6.7 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 automatic steam nozzle.

FR

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.

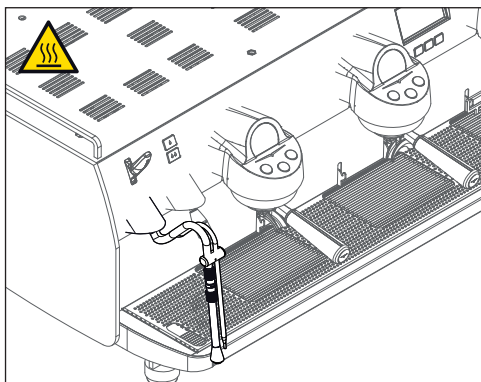
L'eau chaude peut être distribuée en même temps que le café.

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

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

En option, la machine peut être équipée de la lance à vapeur Easycream au lieu de la lance à vapeur standard. La lance à vapeur automatique permet la distribution de la vapeur pour faire mousser le lait ou pour réchauffer d'autres liquides.

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



IT

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:

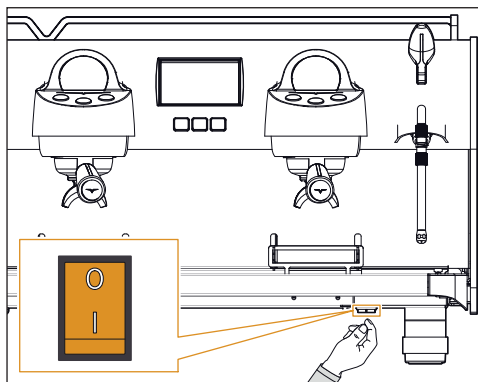
- A RIPOSO: leva in posizione centrale e erogazione non attiva.
- B PULIZIA: leva spinta indietro manualmente, con erogazione attiva per il tempo di tenuta della leva.
- C MEDIA POTENZA: leva tirata in avanti a metà della sua corsa, con erogazione attiva a bassa pressione.
- D MASSIMA POTENZA: leva tirata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

6.8 SPEGNIMENTO MACCHINA

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

Il display, i tasti e le spie si spengono.

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



EN

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.

6.8 SWITCH OFF THE MACHINE

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

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

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

FR

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 vapore 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.

6.8 ARRÊT DE LA MACHINE

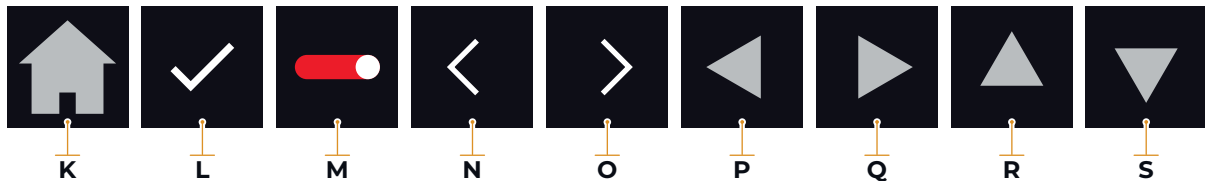
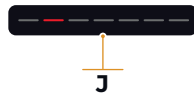
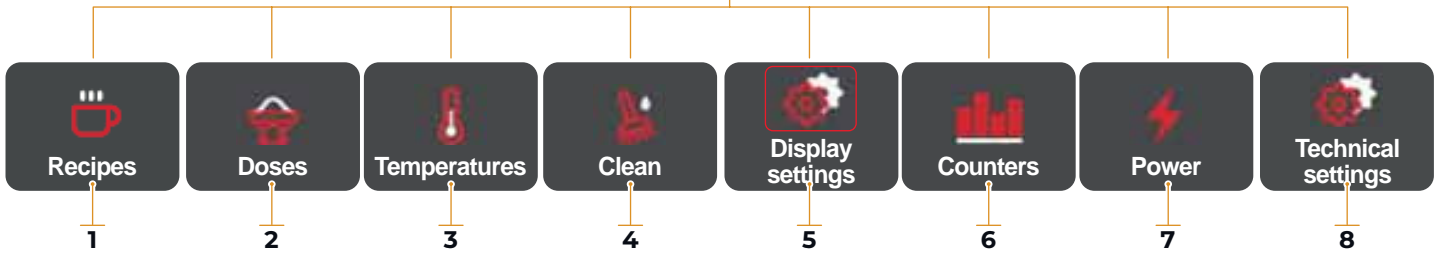
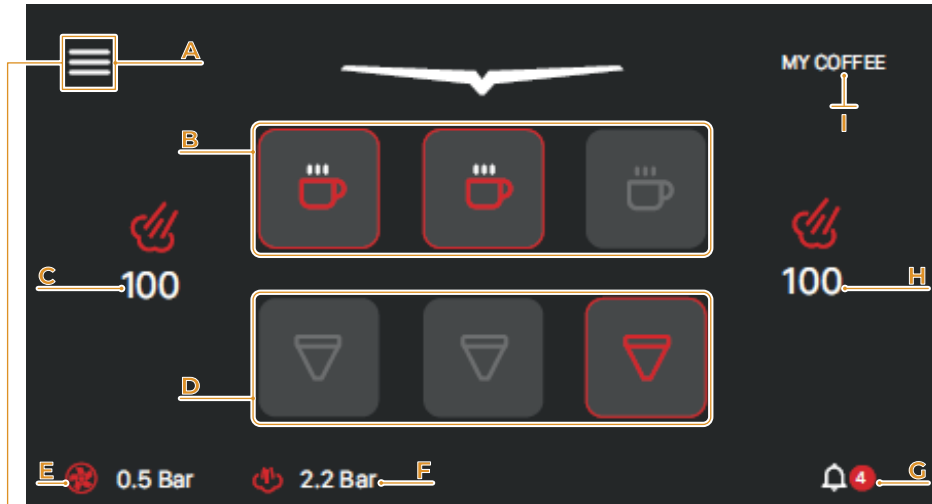
Pour éteindre la machine, mettez l'interrupteur d'alimentation situé en bas à droite sur la position '0'.

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

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

7

PROGRAMMAZIONE PROGRAMMING PROGRAMMATION



IT

La Pagina Principale del display touch screen visualizza:

- A Menu Principale
- B Gruppo caffè attivo
- C EasyCream 1 (sinistro - optional)
- D Gruppo Pure Brew (optional) attivo
- E Pressione rete
- F Pressione caldaia vapore (servizi)
- G Notifiche e allarmi
- H EasyCream 2 (destro - optional)
- I My Coffee (gestione ricette)

PANORAMICA ICONE

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

- J Indicatore pagina corrente
- K Alla Pagina / Al Menu principale
- L Salva impostazioni
- M Abilita / disabilita funzioni
- N Pagina precedente
- O Pagina successiva
- P Scorrimento opzioni / decremento
- Q Scorrimento opzioni / incremento
- R Incremento
- S Decremento

Per accedere al menu principale, premere **A**:

- 1 Ricette
- 2 Dosi
- 3 Temperature
- 4 Pulizia
- 5 Impostazioni display
- 6 Contatori
- 7 Power
- 8 Impostazioni tecniche

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

EN

The Home Page of the touch screen display shows:

- A Main menu
- B Active coffee group
- C EasyCream 1 (left - optional)
- D Pure Brew group (optional) active
- E Water mains pressure
- F Steam boiler pressure (services)
- G Notifications and alarms
- H EasyCream 2 (right - optional)
- I My Coffee (recipes management)

ICONS OVERVIEW

These icons and functions are repeated on display screens.

- J Current page indicator
- K To Page / To Main Menu
- L Save settings
- M Enable / disable functions
- N Previous page
- O Next page
- P Scroll options / decrease
- Q Scroll options / increment
- R Increment
- S Decrease

To access the main menu, press **A**:

- 1 Recipes
- 2 Doses
- 3 Temperatures
- 4 Clean
- 5 Display settings
- 6 Counters
- 7 Power
- 8 Technical settings

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

FR

La page principale de l'écran affiche:

- A Menu principal
- B Groupe café actif
- C EasyCream 1 (à gauche - optionnel)
- D Groupe Pure Brew (optionnel) actif
- E Pression du réseau
- F Pression chaudière à vapeur (services)
- G Notifications et alarmes
- H EasyCream 2 (à droite - optionnel)
- I My Coffee (gestion des recettes)

VISION DES ICONES

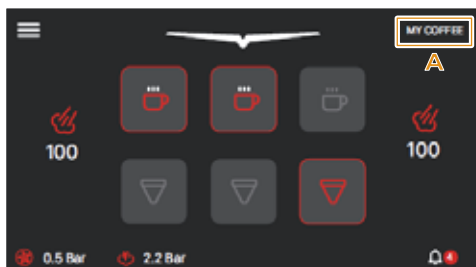
Ces icônes et fonctions sont répétées sur les pages de l'écran.

- J Indicateur de la page en cours
- K Vers la page / Vers le menu principal
- L Sauver les paramètres
- M Activer / désactiver les fonctions
- N Page précédente
- O Page suivante
- P Options de défilement / diminution
- Q Options de défilement / incrément
- R Incrémenter
- S Diminution

Pour accéder au menu principal, appuyez sur **A**:

- 1 Recettes
- 2 Doses
- 3 Températures
- 4 Nettoyage
- 5 Réglages de l'affichage
- 6 Compteurs
- 7 Power
- 8 Réglages techniques

Sur chaque page d'écran, pour revenir au menu précédent, appuyez sur l'icône du menu à gauche de l'écran.

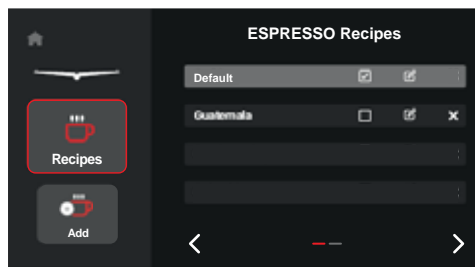


IT

MY COFFEE

Premendo **A** nella pagina principale è possibile accedere al menu **RICETTE**.

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

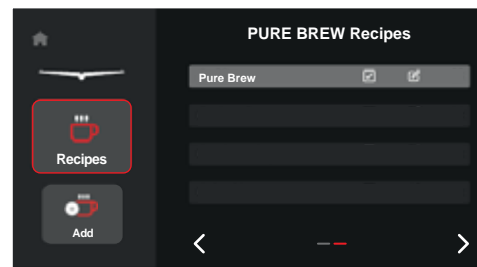


EN

MY COFFEE

By pressing **A** on the main page you can access the **RECIPES** menu.

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

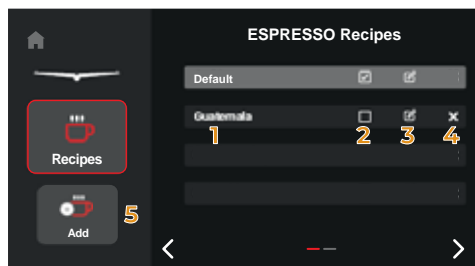
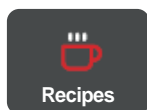


FR

MY COFFEE

En appuyant sur **A** sur la page principale, vous pouvez accéder au menu **RECETTES**.

Pour plus d'informations, voir le paragraphe suivant **RECETTES**.



7.1

RECIPES

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

- Ricette ESPRESSO
- Ricette PURE BREW

Le ricette nuove vengono aggiunte in coda a quelle preimpostate.

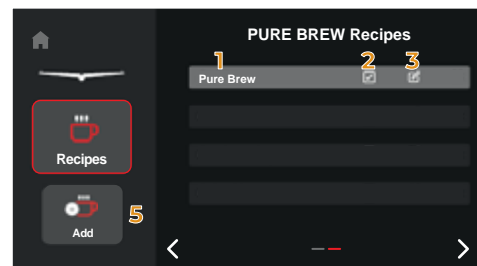
- 1 Nome ricetta
- 2 Ricetta attivata / disattivata
- 3 Modifica ricetta
- 4 Elimina ricetta
- 5 Crea nuova ricetta

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

- ESPRESSO Recipes
- PURE BREW Recipes

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

- 1 Recipe name
- 2 Recipe activated / deactivated
- 3 Edit recipe
- 4 Delete recipe
- 5 Create new recipe



7.1

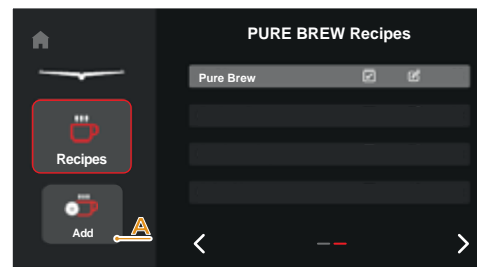
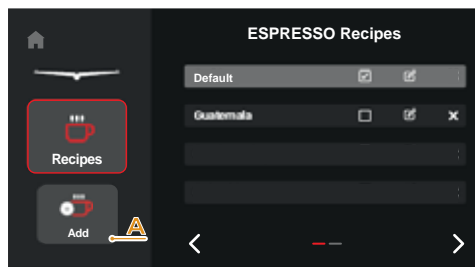
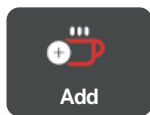
RECETTES

Ce menu permet de créer ou de modifier des recettes:

- Recettes ESPRESSO
- Recettes PURE BREW

De nouvelles recettes sont ajoutées à la fin de celles qui sont prédéfinies.

- 1 Nom de la recette
- 2 Recette activée / désactivée
- 3 Modifier la recette
- 4 Supprimer la recette
- 5 Créer une nouvelle recette



IT

7.11

CREARE UNA NUOVA RICETTA

Selezionare il tipo di ricetta ESPRESSO o PURE BREW e premere **A**.

La nuova ricetta viene aggiunta alla fine dell'elenco.

EN

7.11

CREATE A NEW RECIPE

Select recipe type ESPRESSO or PURE BREW and press **A**.

The new recipe is added to the end of the list.

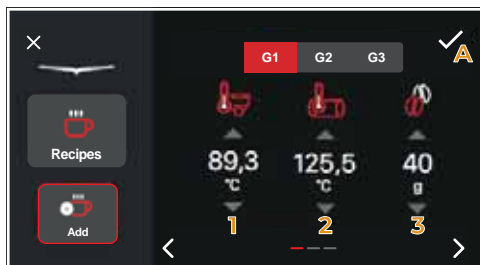
FR

7.11

CRÉER UNE NOUVELLE RECETTE

Sélectionnez le type de recette ESPRESSO ou PURE BREW et appuyez sur **A**.

La nouvelle recette est ajoutée à la fin de la liste.



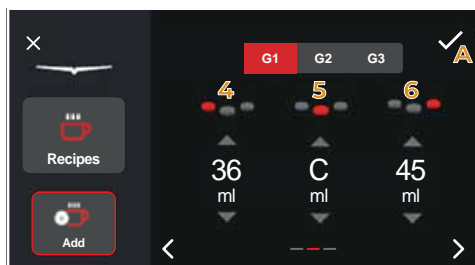
7.12

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 **A** per salvare la ricetta.



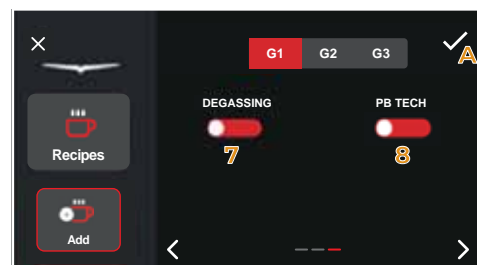
7.12

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 **A** to save the recipe.



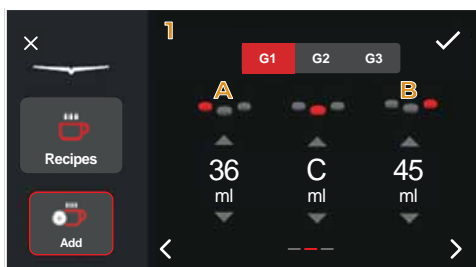
7.12

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 **A** pour mémoriser la recette.

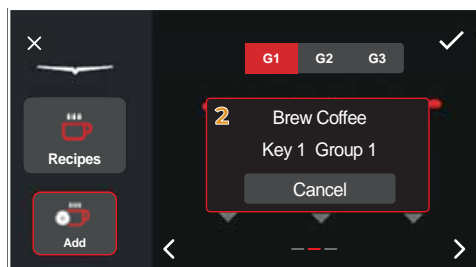


IT

7.13 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 Pure Brew. Per i valori del flusso, vedere il paragrafo specifico 7.2.6.

- 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 **C**.



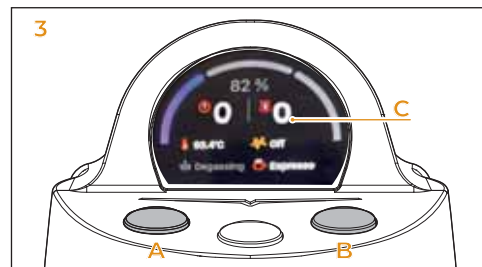
EN

7.13 FLOW TEST (Espresso)

Function available only for the dispensing of programmable Espresso coffee doses. Not available for continuous brewing and Pure Brew.

For flow values, see specific section 7.2.6.

- 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** key to start dispensing. On the group display starts counting weight **C**.

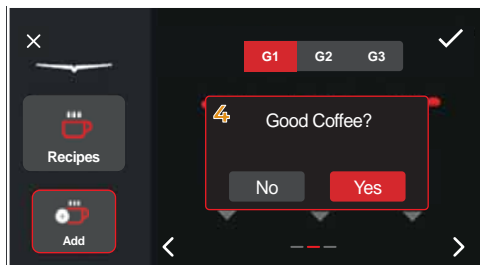


FR

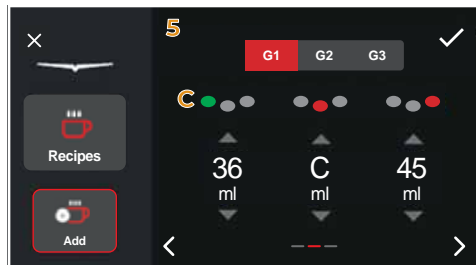
7.13 TEST DU DÉBIT (Espresso)

Fonction disponible uniquement pour la distribution de doses programmables de café Espresso. Non disponible pour le brassage continu ni pour Pure Brew. Pour les valeurs de débit, voir la section spécifique 7.2.6.

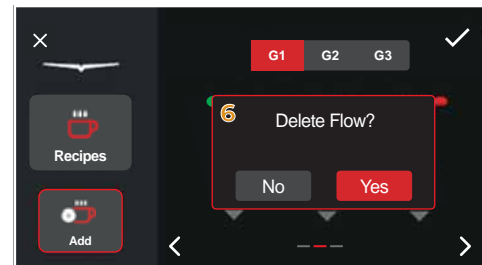
- 1 Sur la deuxième page, choisissez le groupe souhaité et appuyez sur les icônes des boutons de distribution **A-B**.
- 2 La machine affiche le message de distribution.
- 3 Appuyez sur la touche **A-B** correspondante pour commencer la distribution. Sur l'écran de groupe, le comptage du poids **C** commence.



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



- 4 At the end of the dispensing, the main display asks for confirmation of the coffee dispensed. Press:
NO To repeat the test
YES To confirm the test. The button icon turns green **C** and the settings are activated for the chosen dispensing button.



- 4 A la fin du débit, l'écran principal demande une confirmation du café préparé. Presse :
NON Pour répéter le test
OUI Pour confirmer le test. L'icône du bouton devient verte **C** et les réglages sont activés pour le bouton d'application choisi.

Per eliminare l'impostazione premere l'icona verde **C**. Sul display compare la richiesta di conferma:

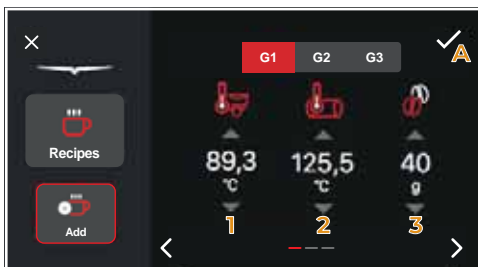
- NO** Annulla l'eliminazione. L'icona **C** resta verde.
- SI** Conferma l'eliminazione. L'icona **C** torna rossa.

To delete the setting, press the green icon **C**. A request for confirmation appears on the display:

- NO** Undo the deletion. The **C** icon remains green.
- YES** Confirm deletion. The **C** icon turns red again.

Pour supprimer le réglage, appuyez sur l'icône verte **C**. Une demande de confirmation apparaît sur l'écran:

- NON** Annuler la suppression. L'icône **C** reste verte.
- OUI** Confirmez la suppression. L'icône **C** redevient rouge.



IT

7.14

NUOVA RICETTA PURE BREW

- 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 Pure Brew

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 **A** per salvare la ricetta.

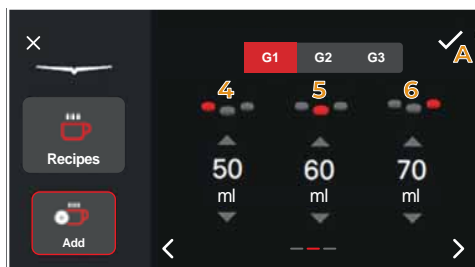
7.15

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**.

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



EN

7.14

NEW PURE BREW 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 Pure Brew 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 **A** to save the recipe.



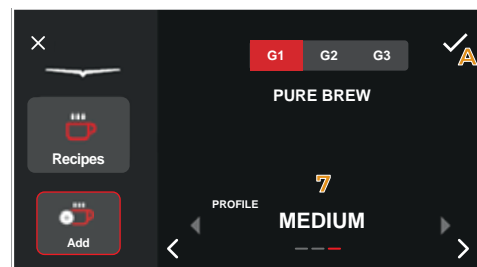
7.15

SAVE NEW RECIPE

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

To confirm, press **A**.

Now the recipe creation or editing is finished.



FR

7.14

NOUVELLE RECETTE PURE BREW

- 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 Pure Brew

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 **A** pour mémoriser la recette.

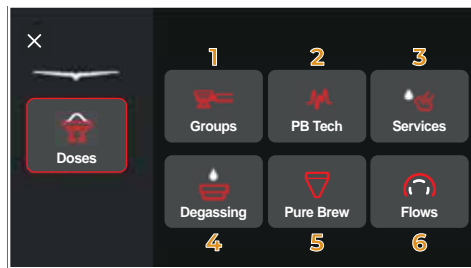
7.15

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 **A**.

La création ou la modification d'une recette est terminée.



IT

7.2 DOSI

Questo menu permette di accedere alla programmazione delle dosi da erogare.

- 1 Programma gruppi
- 2 PB TECH
- 3 Servizi
- 4 Degassing
- 5 Pure Brew
- 6 Flussi

EN

7.2 DOSES

This menu allows to access the dispensing dose programming.

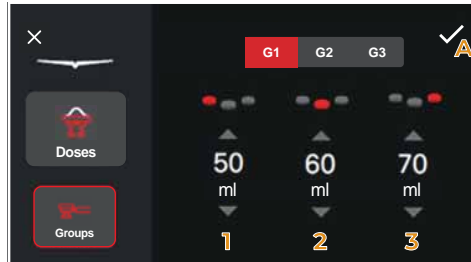
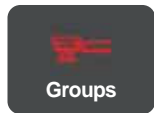
- 1 Group programming
- 2 PB TECH
- 3 Services
- 4 Degassing
- 5 Pure Brew
- 6 Flows

FR

7.2 DOSES

Ce menu donne accès à la programmation des doses à distribuer.

- 1 Programme de groupe
- 2 PB TECH
- 3 Services
- 4 Dégazage
- 5 Pure Brew
- 6 Débits



7.2.1 PROGRAMMA GRUPPI

Selezionare le schede gruppo (G1, G2, G3) per impostare i grammi di caffè macinato per:

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

Per confermare premere **A**.

7.2.1 GROUP PROGRAMMING

Select the group tabs (G1, G2, G3) to set the ground coffee grams for:

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

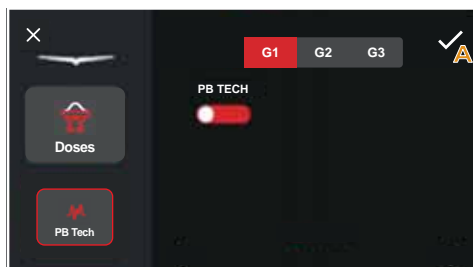
To confirm, press **A**.

7.2.1 PROGRAMME DE GROUPE

Choisir les fiches des groupes (G1, G2, G3) pour régler les grammes de café moulu pour:

- 1 Dose single
- 2 Dose continue
- 3 Dose double

Pour confirmer, appuyez sur **A**.



IT

7.2.2 PB TECH (OPTIONAL)

Selezionare il gruppo in cui abilitare l'opzione PB Tech, che consente un'estrazione del caffè professionale.

Per confermare premere **A**.

EN

7.2.2 PB TECH (OPTIONAL)

Select the group in which to enable the PB Tech option, which enables professional coffee extraction.

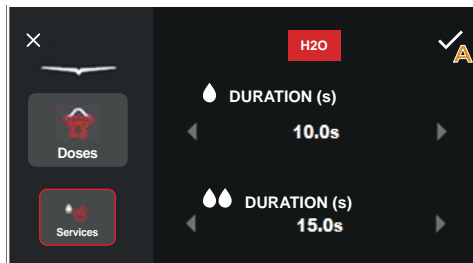
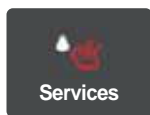
To confirm, press **A**.

FR

7.2.2 PB TECH (OPTIONNEL)

Choisissez le groupe dans lequel activer l'option PB Tech, qui permet l'extraction professionnelle du café.

Pour confirmer, appuyez sur **A**.



7.2.3 SERVIZI

Permette di impostare le due dosi erogabili tramite gli appositi tasti.

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

Per confermare premere **A**.

7.2.3 SERVICES

Allows to set the two doses that can be dispensed using the relevant buttons.

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

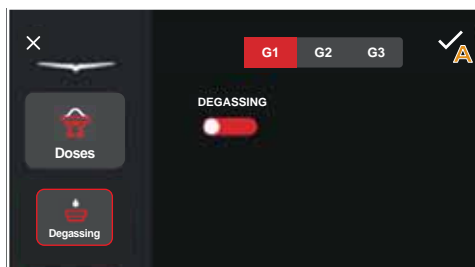
To confirm, press **A**.

7.2.3 SERVICES

Permet de régler les deux doses qui peuvent être distribuées avec les touches appropriées.

- 1 Temps de distribution de la touche 1 (s)
- 2 Temps de distribution de la touche 2 (s)

Pour confirmer, appuyez sur **A**.



IT

7.2.4 PRE-INFUSIONE

Selezionare il gruppo in cui abilitare la funzione PRE-INFUSIONE.

Per confermare premere **A**.

EN

7.2.4 DEGASSING

Select the group in which to enable the DE-GASSING function.

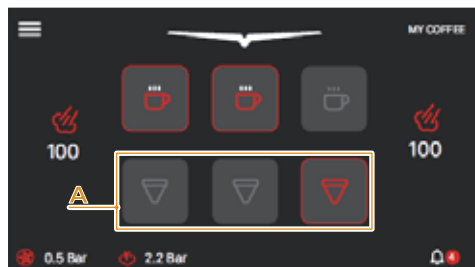
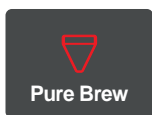
To confirm, press **A**.

FR

7.2.4 PRÉ-INFUSION

Choisir le groupe dans activer la fonction PRÉ-INFUSION.

Pour confirmer, appuyez sur **A**.



7.2.5 PURE BREW

Selezionare sul display principale un'icona PURE BREW **A** e successivamente selezionare il profilo desiderato:

- Light
- Medium
- Dark

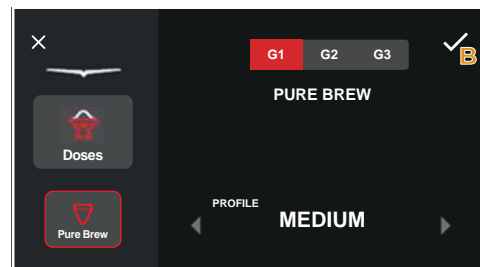
Per confermare premere **B**.

7.2.5 PURE BREW

Select a PURE BREW **A** icon on the main display and then select the desired profile:

- Light
- Medium
- Dark

To confirm, press **B**.

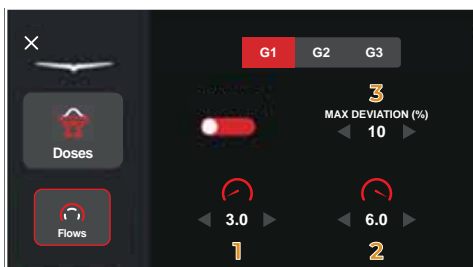
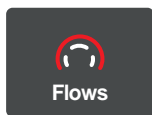


7.2.5 PURE BREW

Choisir l'icône PURE BREW **A** sur l'écran principal, puis sélectionnez le profil souhaité:

- Light
- Medium
- Dark

Pour confirmer, appuyez sur **B**.



IT

7.2.6 FLUSSI

Selezionare il gruppo in cui abilitare la funzione FLUSSI e impostare:

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

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

EN

7.2.6 FLOWS

Select the group in which to enable the FLOWS function and set:

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

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

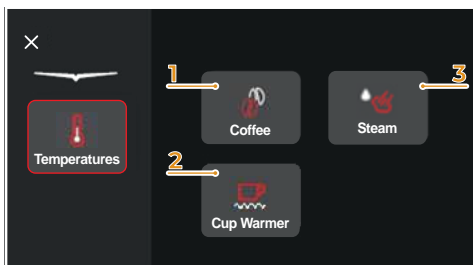
FR

7.2.6 DÉBITS

Choisir le groupe dans lequel la fonction FLOWS doit être activée et réglée:

- 1 Débit minimal (m/s)
- 2 Débit maximal (m/s)
- 3 Déviation maximale (%)

La barre **A** indique le débit pendant la distribution.



7.3 TEMPERATURE

In questo menu è possibile accedere alle impostazioni delle temperature.

- 1 Caldaie e gruppi caffè
- 2 Scaldatasse
- 3 Caldaia vapore

7.3 TEMPERATURES

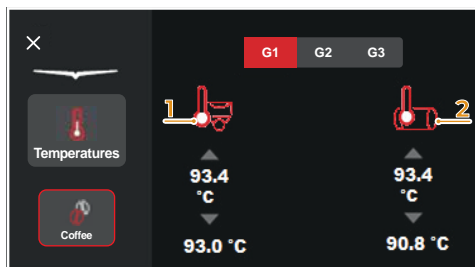
In this menu it is possible to access the temperatures settings.

- 1 Boilers and coffee groups
- 2 Cup warmer
- 3 Steam boiler

7.3 TEMPÉRATURES

Dans ce menu, il est possible d'accéder aux réglages des températures.

- 1 Chaudières et groupes de café
- 2 Chauffe tasses
- 3 Chaudière à vapeur



IT

7.3.1 TEMPERATURA CALDAIE E GRUPPI CAFFÈ

Selezionare il gruppo caffè in cui impostare:

- 1 Temperatura resistenza gruppo caffè
- 2 Temperatura caldaia caffè

EN

7.3.1 BOILERS AND COFFEE GROUPS TEMPERATURES

Select the coffee group to be set:

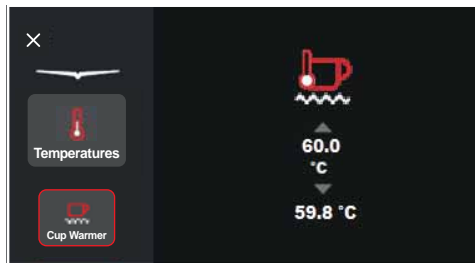
- 1 Coffee group heating element temperature
- 2 Coffee boiler temperature

FR

7.3.1 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



7.3.2 TEMPERATURA SCALDATAZZE

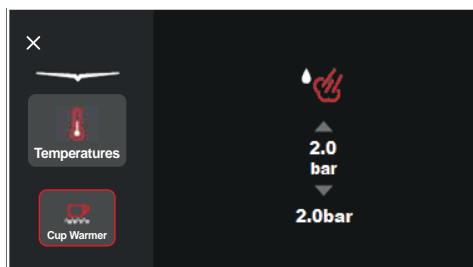
Questa pagina permette di impostare la temperatura dello scaldatazze.

7.3.2 CUP WARMER TEMPERATURE

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

7.3.2 TEMPÉRATURE CHAUFFE-TASSES

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



IT

7.3.3

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

EN

7.3.3

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

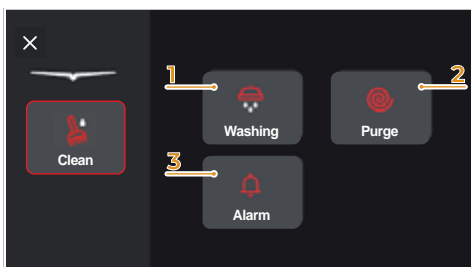
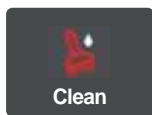
FR

7.3.3

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



IT

7.4 PULIZIA

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

- 1 Lavaggio
- 2 Spurgo automatico
- 3 Allarme

EN

7.4 CLEANING

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

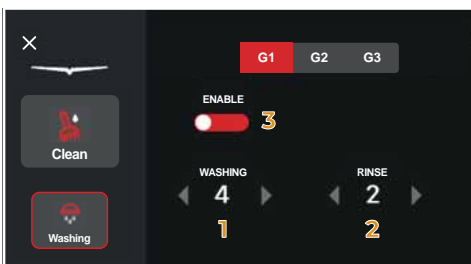
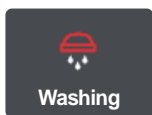
- 1 Washing
- 2 Automatic purge
- 3 Alarm

FR

7.4 NETTOYAGE

Dans ce menu, il est possible d'accéder aux réglages des cycles de lavage.

- 1 Lavage
- 2 Purge automatique
- 3 Alarme



7.4.1 LAVAGGIO

Selezionare il gruppo 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.

7.4.1 WASHING

Select the group and set:

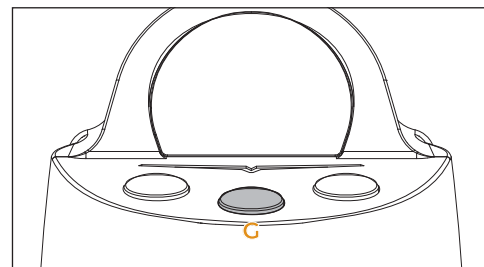
- 1 Number of washing cycles
- 2 Number of rinsing cycles

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



7.4.1 LAVAGE

Sélectionnez le groupe et réglez:

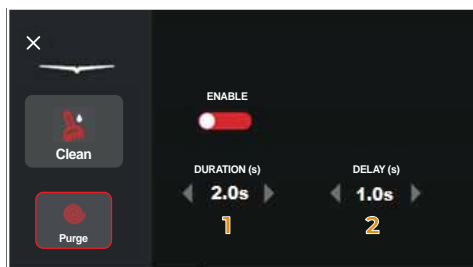
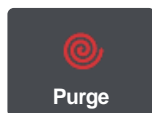
- 1 Nombre de cycles de lavage
- 2 Nombre de cycles de rinçage

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.



IT

7.4.2 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 dello spurgo rispetto all'erogazione

EN

7.4.2 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

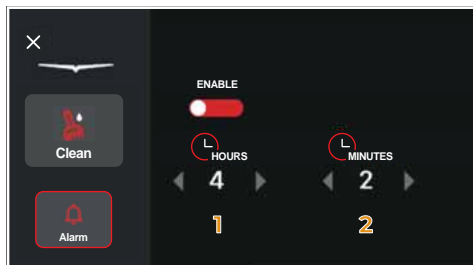
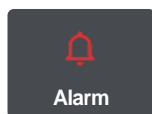
FR

7.4.2 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 distribution



7.4.3 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

7.4.3 ALARME

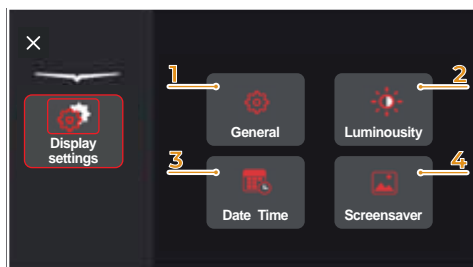
This function let enable and set the daily alarm for the machine washing cycle.

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

7.4.3 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



IT

7.5 IMPOSTAZIONI DISPLAY

Questo menu permette accedere alle impostazioni del display della macchina.

- 1 Impostazioni generali
- 2 Luminosità
- 3 Data e ora
- 4 Screensaver

EN

7.5 DISPLAY SETTINGS

This menu allows to access the machine display settings.

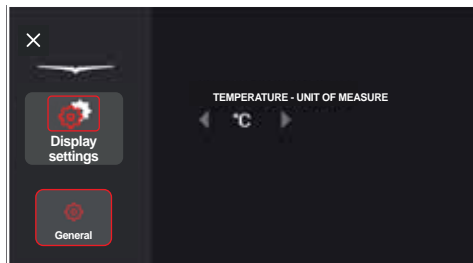
- 1 General settings
- 2 Brightness
- 3 Date and time
- 4 Screensaver

FR

7.5 RÉGLAGES AFFICHEUR

Ce menu permet d'accéder aux réglages de l'afficheur de la machine.

- 1 Réglages généraux
- 2 Luminosité
- 3 Date et heure
- 4 Écran de veille



7.5.1 IMPOSTAZIONI GENERALI

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

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

7.5.1 GENERAL SETTINGS

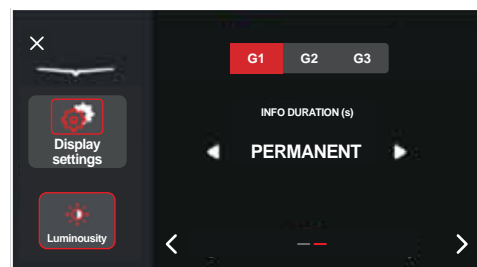
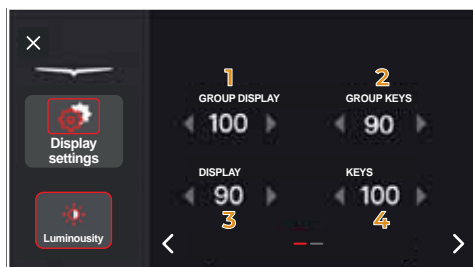
Allows to select the unit of measurement of the temperature visible on the display:

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

7.5.1 RÉGLAGES GÉNÉRAUX

Permet de sélectionner l'unité de mesure de la température visible sur l'écran:

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



IT

7.5.2

LUMINOSITÀ

Permette di regolare la luminosità di:

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

Inoltre, permette di impostare la durata (in secondi o permanente) di visualizzazione del tempo di erogazione sul display dei gruppi. La durata massima che si può impostare è di 250 secondi (spostandosi a intervalli di 5 s), dopodiché la durata diventa permanente.

EN

7.5.2

LUMINOSITY

Allows to set luminosity of:

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

Furthermore, it is possible to set the duration (in seconds or permanent) of the dispensing time on the group display. The maximum duration that can be set is 250 seconds (moving in 5 s intervals), after which the duration becomes permanent.

FR

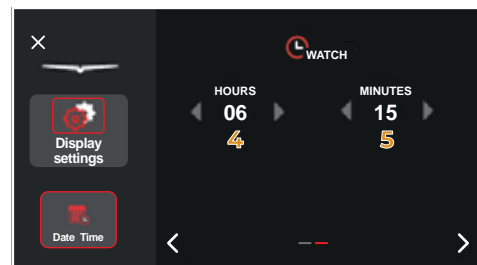
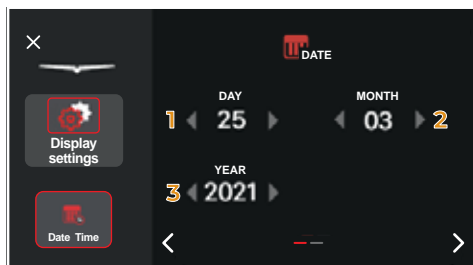
7.5.2

LUMINOSITÉ

Permet de régler la luminosité de:

- 1 Affichage du groupe
- 2 Boutons de groupe
- 3 Écran tactile
- 4 Boutons principaux

En outre, il permet de régler la durée (en secondes ou en permanence) du temps de distribution sur l'affichage du groupe. La durée maximale qui peut être définie est de 250 secondes (déplacement par intervalles de 5 s), après quoi la durée devient permanente.



7.5.3

DATA E ORA

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

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

7.5.3

DATE AND TIME

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

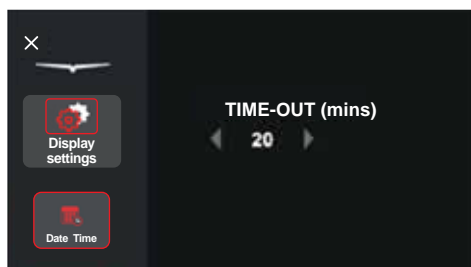
- 1 Day
- 2 Month
- 3 Year
- 4 Time
- 5 Minutes

7.5.3

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



IT

7.5.4 SCREENSAVER

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

EN

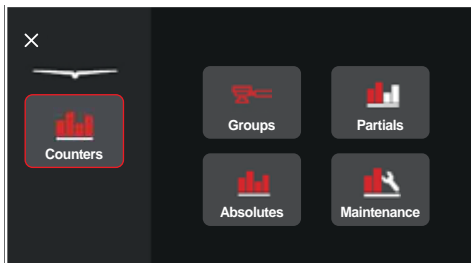
7.5.4 SCREENSAVER

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

FR

7.5.4 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.



7.6 CONTATORI

Questo menù permette di visualizzare i conteggi di:

- 1 Gruppi
- 2 Parziali
- 3 Assoluti
- 4 Manutenzione

7.6 COUNTERS

This menu allows to show the counters:

- 1 Groups
- 2 Partial
- 3 Absolute
- 4 Maintenance

7.6 COMPTEURS

Ce menu permet d'afficher les compteurs:

- 1 Groupes
- 2 Partiels
- 3 Absolutus
- 4 Entretien



IT

7.6.1 CONTATORI GRUPPI

In questa pagina vengono visualizzati i conteggi delle dosi di caffè erogate per ogni gruppo.

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

EN

7.6.1 GROUP COUNTERS

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

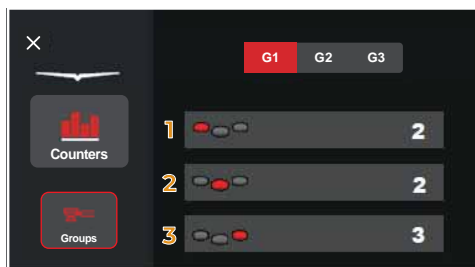
- 1 Single dose
- 2 Continuous dose
- 3 Double dose

FR

7.6.1 COMPTEURS GROUPES

Cette page affiche le compteur des doses de café distribuées pour chaque groupe.

- 1 Dose single
- 2 Dose continue
- 3 Dose double



7.6.2 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).

È possibile azzerare questi contatori tenendo premuto il simbolo "X" posto vicino al nome del contatore per 5 secondi.

7.6.2 PARTIAL COUNTERS

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).

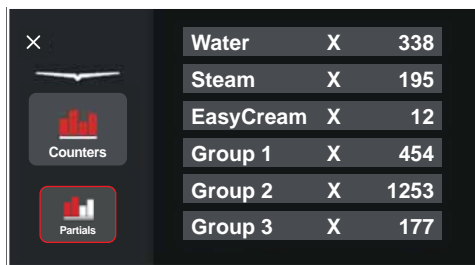
These counters can be reset by pressing and holding down the "X" symbol next to the counter name for 5 seconds.

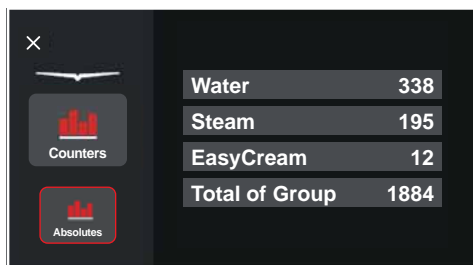
7.6.2 COMPTEURS PARTIELS

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).

Ces compteurs peuvent être remis à zéro en appuyant sur le symbole "X" à côté du nom du compteur et en le maintenant enfoncé pendant 5 secondes.





IT

7.6.3 CONTATORI ASSOLUTI

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

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

EN

7.6.3 ABSOLUTE COUNTERS

This page displays the total meters for the delivery of:

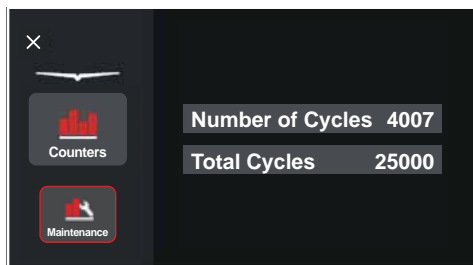
- Water;
- Steam;
- Easycream (optional);
- Total of coffee groups.

FR

7.6.3 COMPTEURS ABSOLUS

Cette page affiche le total des compteurs pour la distribution de:

- Eau;
- Vapeur;
- Easycream (optionnel);
- Total des groupes café.



7.6.4 CONTATORE MANUTENZIONE

In questa pagina vengono visualizzati i contatori di manutenzione.

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

7.6.4 MAINTENANCE COUNTER

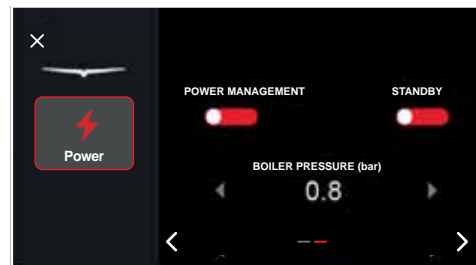
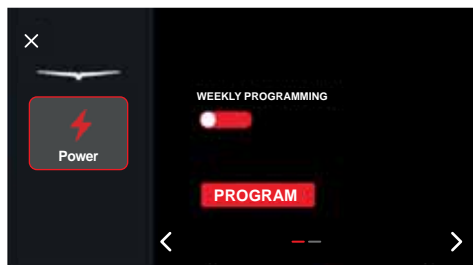
This page displays the maintenance counters.

- Number of cycles since last maintenance
- Total maintenance cycles

7.6.4 COMPTEUR ENTRETIEN

Cette page affiche les compteurs de maintenance.

- Nombre de cycles depuis le dernier entretien
- Total des cycles de maintenance



IT

7.7 POWER

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

Nella prima pagina, abilitare la funzione **PROGRAMMAZIONE SETTIMANALE** e premere **PROGRAMMA** per iniziare la programmazione. Nella seconda pagina è possibile abilitare la funzione **STAND BY** e impostare la pressione della caldaia durante la fase di riposo della macchina.

EN

7.7 POWER

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

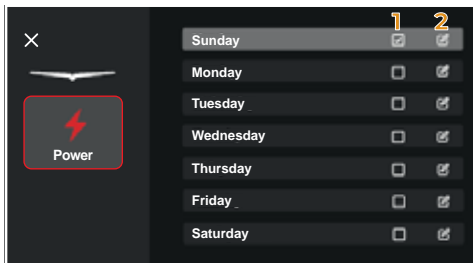
In the first page, enable the **WEEKLY PROGRAMMING** function and press **PROGRAM** to start programming. In the second page, enable the **STAND BY** function and set the boiler pressure during the machine rest phase.

FR

7.7 PUISSANCE

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, activez la fonction **PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE** et appuyez sur **PROGRAMME** pour commencer la programmation. Dans la deuxième page, activez la fonction **STAND BY** et réglez la pression de la chaudière pendant la phase de repos de la machine.



7.7.1 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.

7.7.1 WEEKLY PROGRAMMING

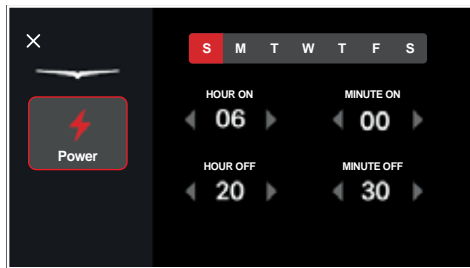
This page lists the days of the week and allows you to:

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

7.7.1 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.



IT

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:

- 1 Ora di accensione
- 2 Minuto di accensione
- 3 Ora di spegnimento
- 4 Minuto di spegnimento

Per confermare premere **A**.

EN

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

- 1 Switch ON hour
- 2 Switch ON minute
- 3 Switch OFF hour
- 4 Switch OFF minute

To confirm, press **A**.

FR

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

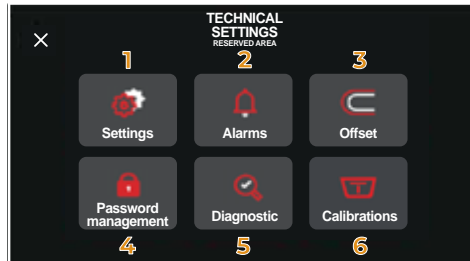
- 1 Heure de mise en marche
- 2 Minute de mise en marche
- 3 Heure d'extinction
- 4 Minute d'arrêt

Pour confirmer, appuyez sur **A**.

PROGRAMMAZIONE AVANZATA (Area Riservata)

ADVANCED PROGRAMMING (Reserved Area)

PROGRAMMATION AVANCÉE (Zone Réservée)



IT

Questa sezione del display touch screen permette di impostare parametri delicati che, nel caso di errori di impostazione, potrebbero causare malfunzionamenti della macchina. Pertanto, per entrare in questa sezione è necessario inserire la password del tecnico (vedere paragrafo 8.4).

- 1 Impostazioni
- 2 Allarmi
- 3 Offset
- 4 Gestione Password
- 5 Diagnostica
- 6 Calibrazioni

EN

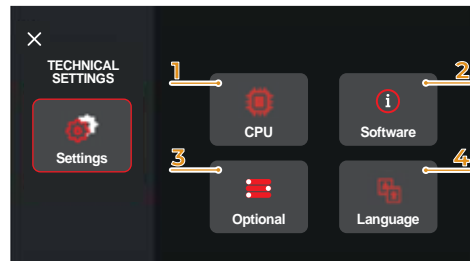
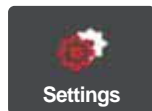
This section of the touch screen display allows sensitive parameters to be set which, if incorrectly set, could cause the machine to malfunction. Therefore, the technician's password must be entered to enter this section (see paragraph 8.4).

- 1 Settings
- 2 Alarms
- 3 Offset
- 4 Password Management
- 5 Diagnostics
- 6 Calibrations

FR

Cette section de l'écran permet de régler des paramètres sensibles qui, s'ils sont mal réglés, peuvent entraîner un malfonctionnement de la machine. Par conséquent, le mot de passe du technicien doit être saisi pour accéder à cette section (voir section 8.4).

- 1 Programations
- 2 Alarmes
- 3 Compensation (Offset)
- 4 Gestion des mots de passe
- 5 Diagnostique
- 6 Calibrages



8.1 IMPOSTAZIONI

Questo menu permette di configurare:

- 1 Centralina (CPU)
- 2 Software
- 3 Optional
- 4 Lingua

8.1 SETTINGS

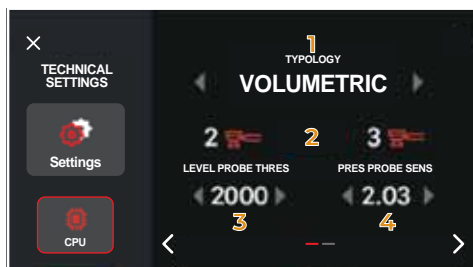
This menu allows the configuration:

- 1 Control unit (CPU)
- 2 Software
- 3 Optionals
- 4 Language

8.1 PROGRAMMATIONS

Ce menu permet de configurer:

- 1 Unité de contrôle (CPU)
- 2 Software
- 3 Optionnel
- 4 Langue



IT

8.11 CENTRALINA (CPU)

La prima pagina permette di impostare:

- 1 Tipologia macchina
- 2 Numero di gruppi caffè
- 3 Sensibilità della sonda di livello
- 4 Sensibilità della sonda di pressione

EN

8.11 CONTROL UNIT (CPU)

The first page allows to set:

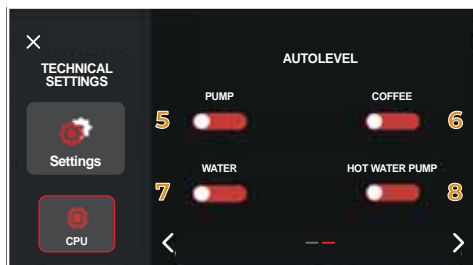
- 1 Machine type
- 2 Number of coffee groups
- 3 Level probe sensitivity
- 4 Pressure probe sensitivity

FR

8.11 UNITÉ DE CONTRÔLE (CPU)

La première page permet de configurer:

- 1 Type de machine
- 2 Nombre de groupes de café
- 3 Sensibilité de la sonde de niveau
- 4 Sensibilité de la sonde de pression



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

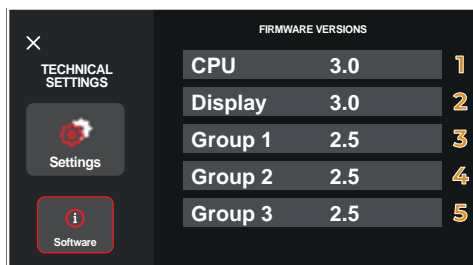
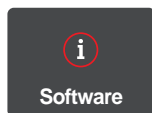
- 5 Con pompa
- 6 In erogazione caffè
- 7 Con acqua
- 8 Con acqua calda e pompa

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

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



IT

8.12 SOFTWARE

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

- 1 CPU
- 2 Display touch screen
- 3 Display Gruppo caffè 1
- 4 Display Gruppo caffè 2
- 5 Display Gruppo caffè 3

EN

8.12 SOFTWARE

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

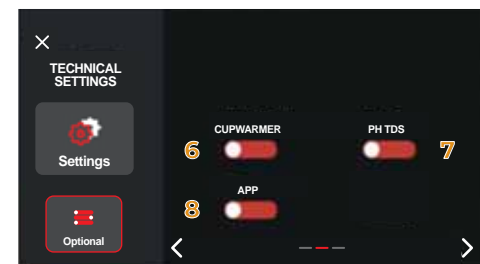
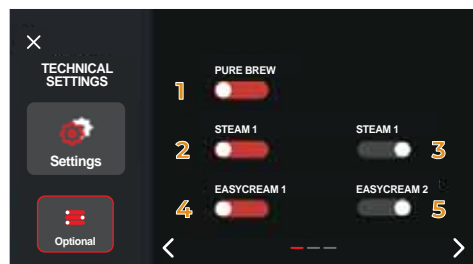
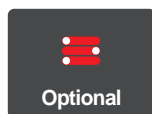
- 1 CPU
- 2 Touch screen display
- 3 Coffee group 1 display
- 4 Coffee group 2 display
- 5 Coffee group 3 display

FR

8.12 SOFTWARE

Ce menu affiche des informations sur les logiciels installés sur les cartes électroniques:

- 1 CPU
- 2 Écran tactile
- 3 Ecran de groupes café



8.13 OPTIONAL

Questo menù permette di abilitare/disabilitare gli optional installati sulla macchina.

- 1 Pure Brew
- 2 Lancia vapore 1
- 3 Lancia vapore Easycream 1
- 4 Lancia vapore 2
- 5 Lancia vapore Easycream 2
- 6 Scaldatazze
- 7 PH TDS (Smartwater)
- 8 APP

8.13 OPTIONALS

This menu allows you to enable/disable the optionals installed on the machine.

- 1 Pure Brew
- 2 Steam wand 1
- 3 Steam wand Easycream 1
- 4 Steam wand 2
- 5 Steam wand Easycream 2
- 6 Cup warmer
- 7 PH TDS (Smartwater)
- 8 APP

8.13 OPTIONNEL

Ce menu vous permet d'activer/désactiver les optionnel installées sur la machine.

- 1 Pure Brew
- 2 Lance vapeur 1
- 3 Lance vapeur Easycream 1
- 4 Lance vapeur 2
- 5 Lance vapeur Easycream 2
- 6 Chauffe tasses
- 7 PH TDS (Smartwater)
- 8 APP

IT

Se è installata e abilitata la tecnologia Smart Water, è possibile visualizzare:

- 9 Valore attuale PH
- 10 Valore attuale TDS

E inoltre impostare:

- 11 Valore minimo PH
- 12 Valore massimo PH
- 13 Valore minimo TDS
- 14 Valore massimo TDS

EN

If Smart Water technology is installed and enabled, it is possible to view:

- 9 Current PH value;
- 10 Current TDS value

And also set:

- 11 Minimum PH value
- 12 Maximum PH value
- 13 Minimum TDS value
- 14 Maximum TDS value

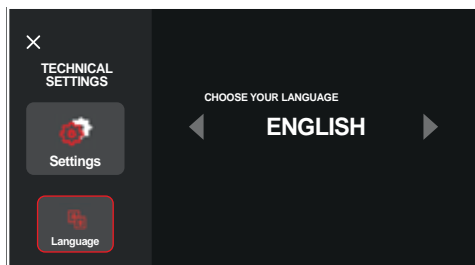
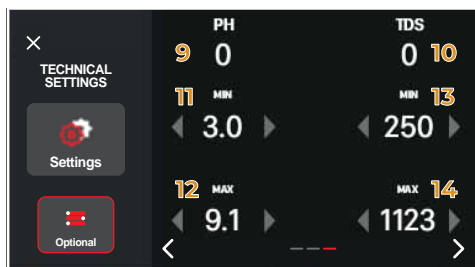
FR

Si la technologie Smart Water est installée et activée, peuvent être visualisés:

- 9 Valeur actuelle du PH
- 10 Valeur actuelle du TDS

Et aussi réglé:

- 11 Valeur minimale du PH
- 12 Valeur maximale du PH
- 13 Valeur minimale du TDS
- 14 Valeur maximale du TDS



8.14 LINGUA

Questa pagina permette di impostare la lingua del display.

- Italiano
- Inglese
- Francese
- Tedesco
- Spagnolo

8.14 LANGUAGE

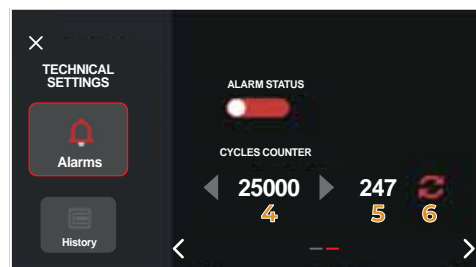
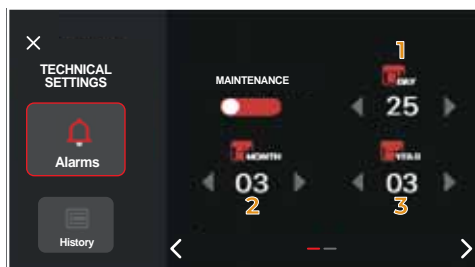
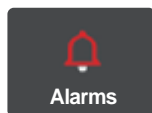
This page allows to set the display language.

- Italian
- English
- French
- German
- Spanish

8.14 LANGUE

Cette page vous permet de définir la langue de l'écran.

- Italien
- Anglais
- Français
- Allemand
- Espagnol



IT

8.2 ALLARMI

8.2.1 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

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

EN

8.2 ALARMS

8.2.1 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 Counter reset

After servicing the machine, reset the cycle counter.

FR

8.2 ALARMES

8.2.1 ALARME D'ENTRETIEN

Dans cette section, on peut accéder au menu Alarms, où se trouvent:

- Alarme d'entretien;
- Historique des alarmes.

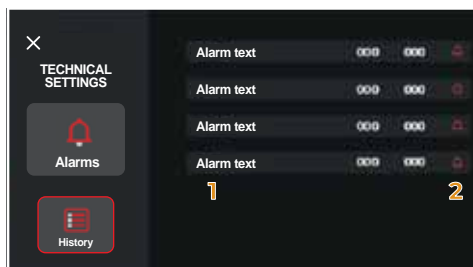
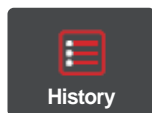
Il est possible d'activer l'alarme de maintenance en fonction de la date et de régler sa date d'activation.

- 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

Après l'entretien de la machine, remettez le compteur de cycles à zéro.



IT

8.2.2 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.

EN

8.2.2 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.

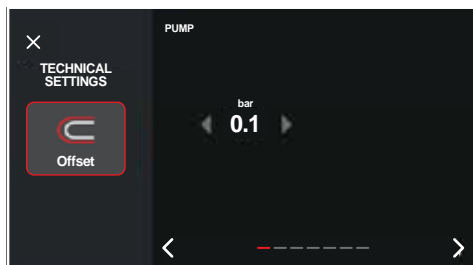
FR

8.2.2 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.



8.3 OFFSET

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

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

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

8.3 OFFSET

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

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

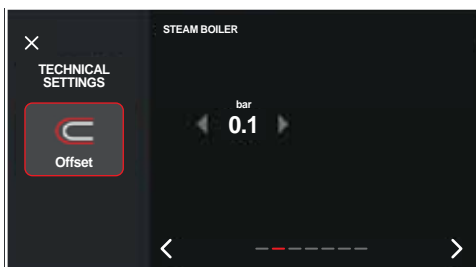
On the first page you can set the offset for the charge pump (bar).

8.3 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.

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

Sur la première page, vous pouvez régler l'offset de la pompe de charge (bar).



IT

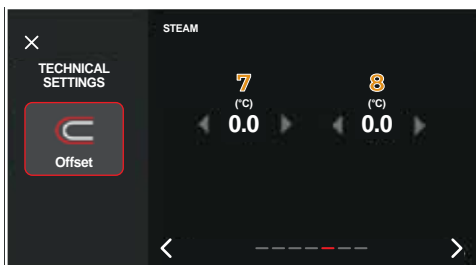
Nella seconda pagina è possibile impostare l'offset per la caldaia vapore (bar).

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)



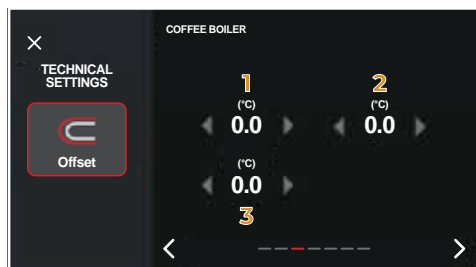
Nella quinta pagina è possibile impostare l'offset per le lance vapore (°C):

- 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



EN

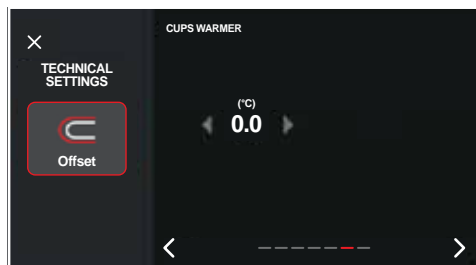
On the second page it is possible to set the offset for the steam boiler (bar).

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 available)



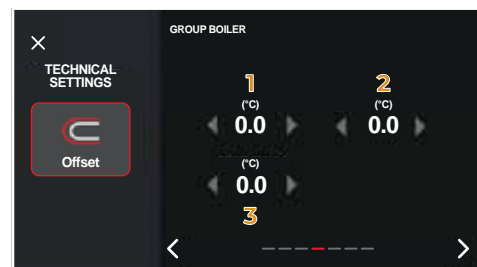
On the fifth page it is possible to set the offset for the steam wands (°C):

- 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



FR

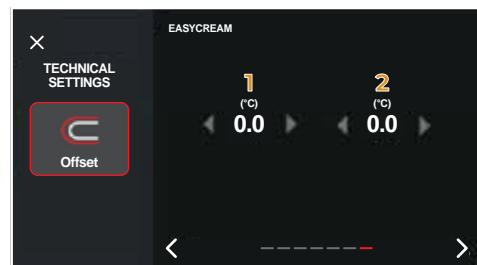
Sur la deuxième page, il est possible de régler l'offset pour la chaudière à vapeur (bar).

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-groupes 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 régler l'offset pour les lances vapeur Easycream (optionnel) (°C):

- 9 Lance à vapeur Easycream gauche
- 10 Lance à vapeur Easycream droite



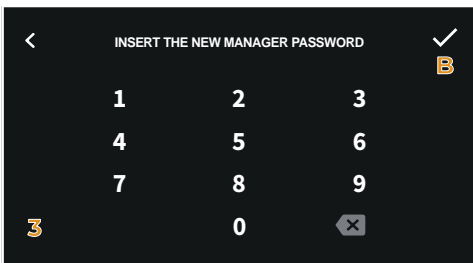
IT

8.4 GESTIONE PASSWORD

Questo menu permette di accedere a:

- Modificare password;
- Gestione permessi.

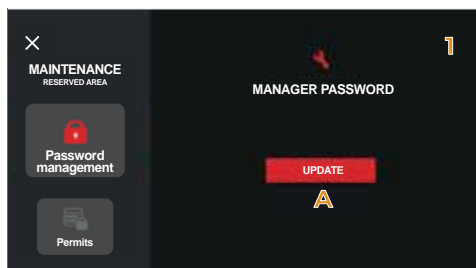
- 1 Premere **A** per procedere con la modifica.
- 2 In caso di primo accesso alla modifica della password, quella di default è **1111**. In caso contrario, inserire la password attuale.



- 3 Inserire la nuova password e premere **B** 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 **B**.
- 5 La nuova password è salvata.



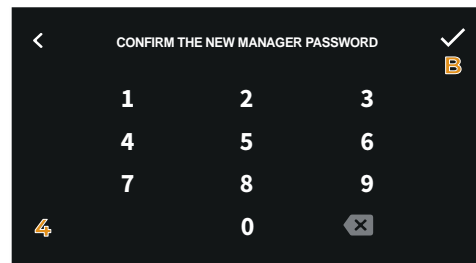
EN

8.4 PASSWORD MANAGEMENT

This menu provides access to:

- Password editing;
- Privileges management.

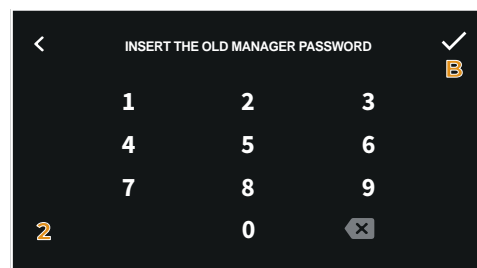
- 1 Press **A** to proceed with the editing.
- 2 In case of first access to the password change, the default password is **1111**. Otherwise, enter the current password.



- 3 Enter the new password and press **B** to proceed.

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

- 4 Enter the new password again to confirm it and press **B**.
- 5 The new password is saved.



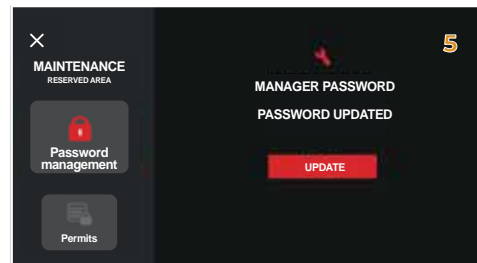
FR

8.4 GESTION MOT DE PASSE

Ce menu permet d'accéder à:

- Changer mot de passe;
- Gestion privilèges.

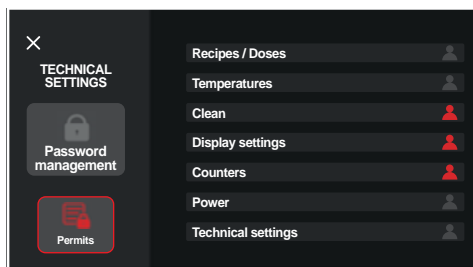
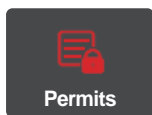
- 1 Appuyez sur **A** pour procéder à la modification.
- 2 En cas de premier accès au changement, le mot de passe par défaut est **1111**. Sinon, saisissez le mot de passe actuel.



- 3 Saisissez le nouveau mot de passe et appuyez sur **B** 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 **B**.
- 5 Le nouveau mot de passe est enregistré.



IT

8.4.1 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.

EN

8.4.1 PRIVILEGE 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.

FR

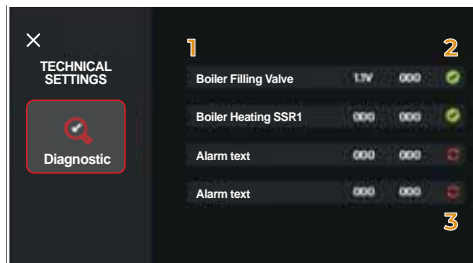
8.4.1 GESTION PRIVILÈGES

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.



8.5 DIAGNOSTICA

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

- 1 Elenco componenti
- 2 Componente testato
- 3 Parte in prova

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.

8.5 DIAGNOSTICS

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

- 1 Parts list
- 2 Part tested;
- 3 Part under test

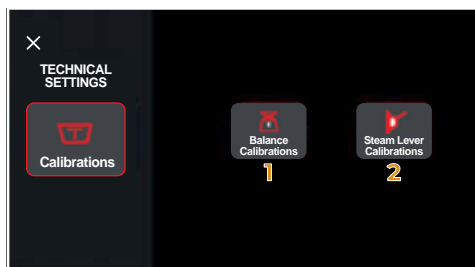
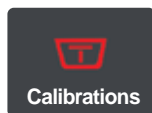
During the test phase of the part selected, depending on the part it is possible to hear the part in operation and to read on the touch screen "test in progress" or the current value of the peculiar parameter.

8.5 DIAGNOSTIC

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

- 1 Liste des composants
- 2 Composant testé;
- 3 Pièce testée

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.



IT

8.6 CALIBRAZIONI

In questo menu è possibile accedere alle calibrazioni di:

- 1 Bilancia
- 2 Leva vapore

EN

8.6 CALIBRATIONS

In this menu it is possible to access calibrations of:

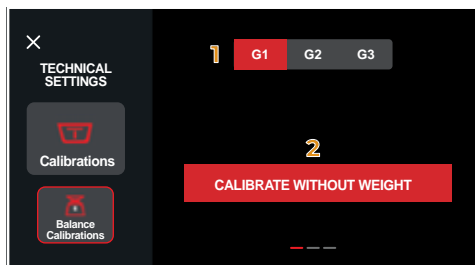
- 1 Scales
- 2 Steam knob

FR

8.6 CALIBRAGES

Dans ce menu, il est possible d'accéder aux calibrations de:

- 1 Balance
- 2 Pommeau vapeur



8.6.1 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.

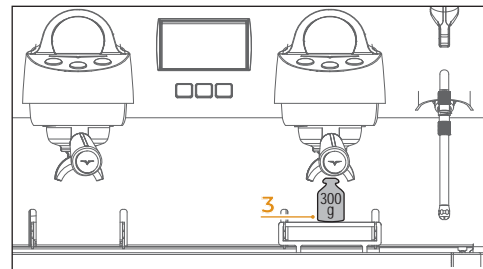
Si consiglia l'uso di un peso da 300g e comunque non oltre i 500g.

8.6.1 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.

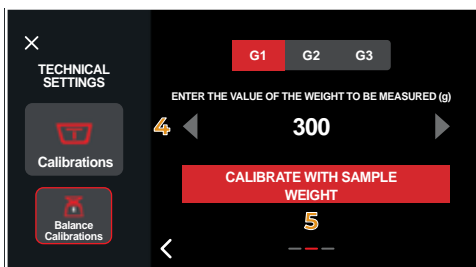


8.6.1 CALIBRAGE BALANCE

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.

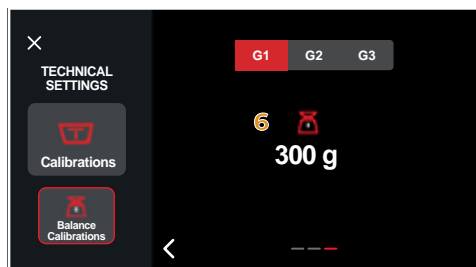
- 1 Définissez le groupe pour lequel vous souhaitez effectuer le calibrage.
- 2 Appuyez pour calibrer la balance sans poids.
- 3 Placez un poids de calibrage sur la balance du groupe sélectionné.

Il est recommandé d'utiliser un poids de 300g, mais pas plus de 500g.



IT

- 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.
- 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.



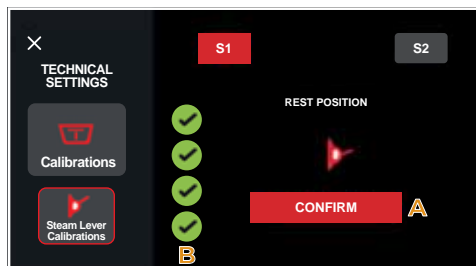
EN

- 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.
- 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.



FR

- 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.
- 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.



8.6.2

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**.

8.6.2

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.

8.6.2

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.



IT

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

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

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



EN

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

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

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

FR

-  A l'exception du nettoyage du groupe de distribution (mis en évidence sur le tableau ci-dessous), tout nettoyage doit être effectué dans un état d'énergie zéro (fiche débranchée du réseau) et avec les parties chaudes à température ambiante.
- 

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

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

IT

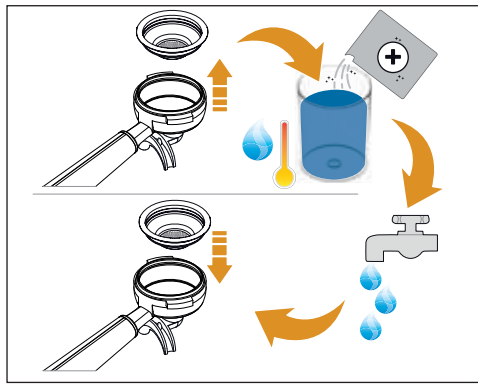
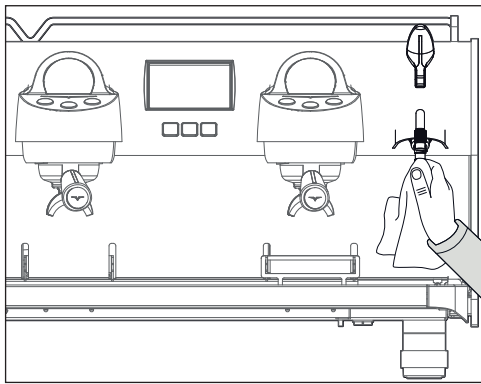
Elemento da pulire	Dopo l'uso	Giornaliera	Settimanale
Lancia vapore	✓	✓	
Filtro e portafiltro	✓	✓	
Carrozzeria macchina		✓	
Griglia portatazze		✓	
Vaschetta di raccolta liquidi		✓	
Doccia gruppo erogatore		✓	
Guarnizione gruppo erogatore		✓	
Gruppo erogatore			✓

EN

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

FR

Éléments à nettoyer	Après l'utilisation	Journalière	Hebdomadaire
Lance vapeur	✓	✓	
Filtre et porte-filtre	✓	✓	
Carrosserie de la machine		✓	
Grille porte-tasses		✓	
Bac des liquides		✓	
Douchette de groupe café		✓	
Joint de groupe café		✓	
Groupe café			✓



IT

9.1 PULIZIA LANCIA VAPORE

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

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

9.2 PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRO

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

EN

9.1 STEAM WAND CLEANING

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

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

9.2 FILTER AND FILTER HOLDER CLEANING

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

FR

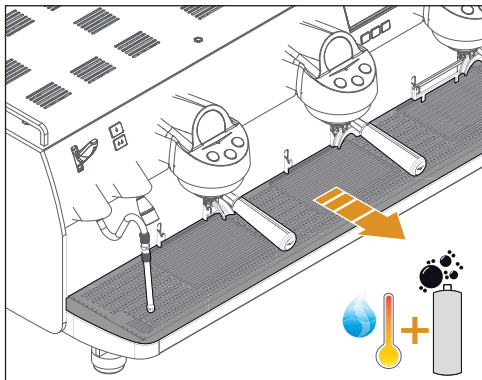
9.1 NETTOYAGE LANCE VAPEUR

Purger la 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.

9.2 NETTOYAGE FILTRES ET PORTE-FILTRE

- 1 Retirer le filtre du porte-filtre, éventuellement à l'aide d'un outil.
- 2 Mettre la dose recommandée par le fabricant du détergent en poudre spécifique dans un récipient avec de l'eau chaude;
- 3 Immerger les filtres et le porte-filtre (attention à ne pas immerger également la poignée) dans le récipient;
- 4 Attendre 30 minutes;
- 5 Rincer abondamment à l'eau courante; si nécessaire, nettoyer le filtre avec une brosse.
- 6 Insérer le filtre dans le porte-filtre.



IT

9.3 PULIZIA CARROZZERIA

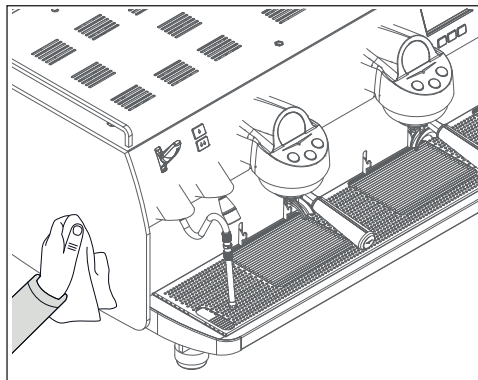
Pulizia zona lavoro

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

Pulizia carena

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

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



EN

9.3 BODY MACHINE CLEANING

Work area cleaning

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

External body cleaning

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

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

FR

9.3 NETTOYAGE CARROSSERIE

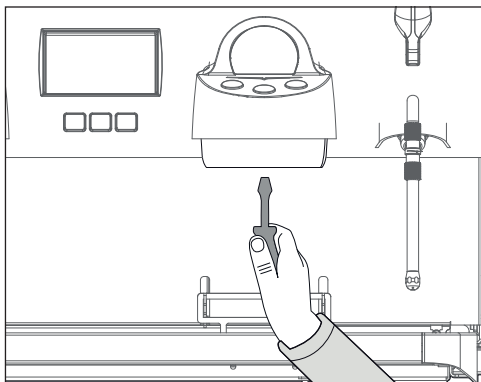
Nettoyage zone de travail

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

Nettoyage carène

Pour nettoyer toute la carrosserie extérieure, utiliser un chiffon doux humidifié d'eau tiède.

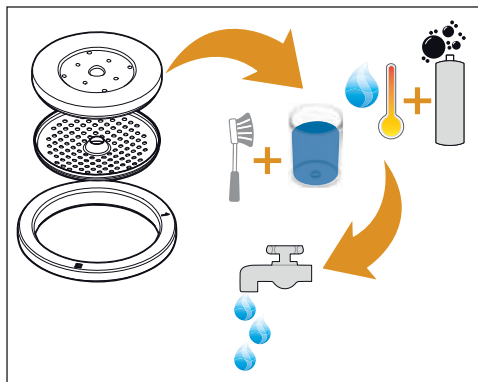
Ne jamais utiliser aucun type de solvants, de produits à base de chlore et/ou de produits abrasifs.



IT

9.4 PULIZIA DOCCIA E GUARNIZIONE

- 1 Svitare la vite posta al centro del diffusore e della doccia. Automaticamente cadranno la vite, il diffusore e la doccia.
- 2 Rimuovere la guarnizione dal gruppo. Se necessario utilizzare un giravite con la dovuta attenzione a non danneggiarla.
- 3 Inserire il tutto in un contenitore con acqua calda e detergente specifico per circa 30 minuti.
- 4 Spazzolare la doccia e il diffusore.
- 5 Risciacquare abbondantemente il tutto con acqua corrente.
- 6 Ripristinare il tutto sulla macchina procedendo in senso inverso per riprendere il normale funzionamento.



EN

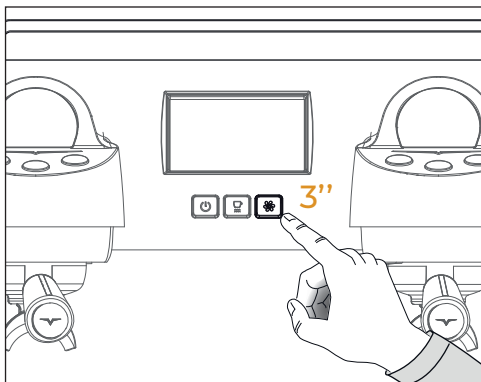
9.4 SHOWER AND GASKET CLEANING

- 1 Unscrew the screw placed in the centre of the diffuser and shower. Automatically the screw, diffuser and shower fall out.
- 2 Remove the gasket from the group. If necessary, use a screwdriver with due care not to damage it.
- 3 Place everything in a container with hot water and specific detergent for about 30 minutes.
- 4 Brush the shower and the diffuser.
- 5 Rinse everything thoroughly with running water.
- 6 Restore everything on the machine by proceeding in the opposite direction to resume normal operation.

FR

9.4 NETTOYAGE DOUCHETTE ET JOINT

- 1 Dévisser la vis située au centre du diffuseur et de la douche. La vis, le diffuseur et la douche 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 douche 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.



IT

9.5 PULIZIA GRUPPO

Effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno.

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

EN

9.5 GROUP CLEANING

Carrying out a washing cycle at least once a day.

With the machine switched ON, a coffee group can be washed by pressing the wash button 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 filter holder.
- 2 Insert the dose recommended by the manufacturer of the specific powder detergent into the blind filter.
- 3 Restore the filter holder in the dispensing group.
- 4 Press the continuous dose button 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.

FR

9.5 NETTOYAGE DU GROUPE

Effectuer le lavage au moins une fois par jour.

Avec la machine allumée (ON), un groupe de café peut être nettoyé en appuyant sur le bouton de nettoyage 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.

IT

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

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

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

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.
- Spegnerla la macchina.
- Utilizzare l'imballaggio originale.
- Comunicare i propri contatti o inserirli all'interno della scatola.

EN

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

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

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

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

Maintenance includes annual replacement of the group shower and gasket.

To carry out this operation, contact a qualified technician.

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

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

If the machine must be shipped:

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

FR

En cas de maintenance, éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur OFF et débrancher le cordon d'alimentation.

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

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

Si la machine a été utilisée pendant une courte période, attendre qu'elle refroidisse avant d'y effectuer tout type d'intervention.

La maintenance comprend le remplacement annuel du groupe de douche et le joint.

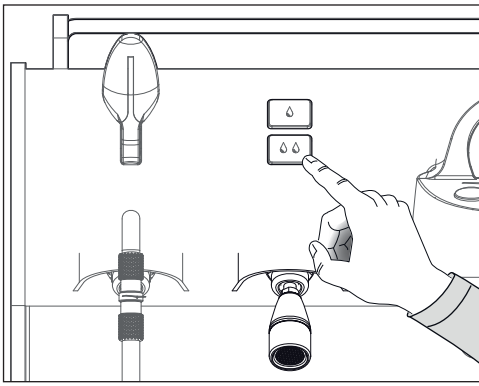
Pour ce faire, contactez votre technicien qualifié.

Le non respect de ces conditions signifie automatiquement la déchéance de la garantie.

Pour toute intervention sur la machine, contactez le revendeur où vous avez acheté le produit.

Si la machine doit être expédiée:

- Vider le réservoir d'eau.
- Éteindre la machine.
- Utiliser l'emballage d'origine.
- Communiquer vos contacts ou les placer dans la boîte.



IT

10.1 CAMBIO DELL'ACQUA IN CALDAIA

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

È sufficiente 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.

EN

10.1 BOILER WATER CHANGE

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

Simply 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.

FR

10.1 CHANGER L'EAU DE LA CHAUDIÈRE

Il est nécessaire de changer l'eau de la chaudière quotidiennement à la fin de son utilisation, afin de toujours disposer d'une eau de la meilleure qualité possible.

Il 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.



SCHEMI ELETTRICI ELECTRICAL DIAGRAMS SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

IT

LEGENDA SCHEMI ELETTRICI

EVHW Elettrovalvola vapore/acqua calda
GRI-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 scaldatazze
DOSI-2 Dosatore volumetrico
F1-2-3 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 (Gravimetrica)
STEAM1-2 Lancia Vapore

EN

ELECTRICAL DIAGRAM LEGEND

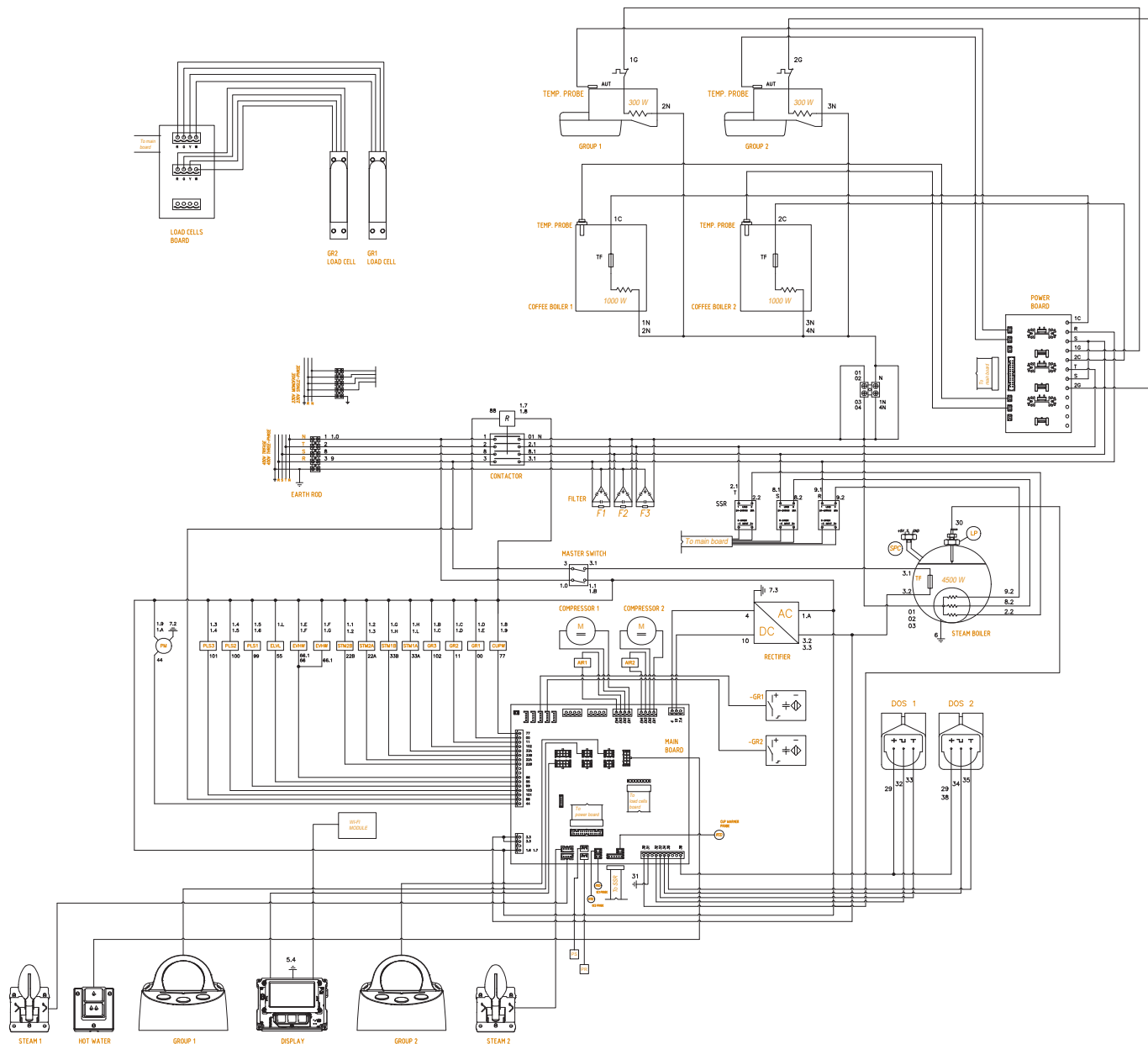
EVHW Steam/hot water solenoid valve
GRI-2-3 Group dispensing solenoid valve
PM Pump motor
R Relay
ELVL Level solenoid valve
LP Level probe
SPC Boiler pressure sensor
STMIA-B-2A-B Steam solenoid valve
TF Thermal cut-off
PR Pressure switch
CUPW Cupwarmer temperature probe
DOSI-2 Volumetric doser
F1-2-3 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 (Gravimetric)
STEAM1-2 Steam Nozzle

FR

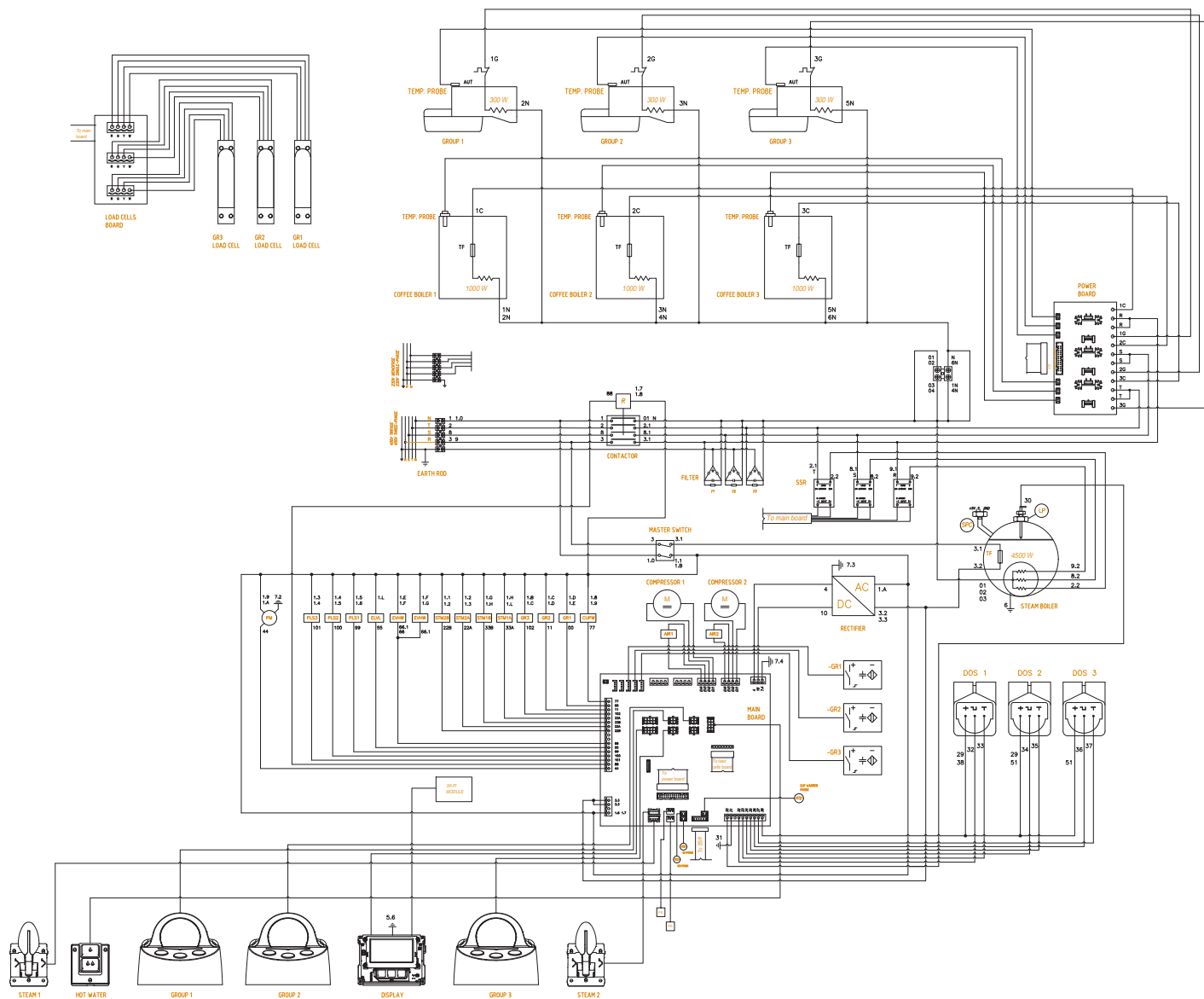
LÉGENDE SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

EVHW Électrovanne vapeur/eau chaude
GRI-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 de température chauffe-tasse
DOSI-2 Doseur volumétrique
F1-2-3 Fusibles
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 (Gravimétrique)
STEAM1-2 Lance vapeur

11.1 SCHEMA ELETTRICO (2 gruppi)
 11.1 ELECTRICAL DIAGRAM (2 groups)
 11.1 SCHÉMA ÉLECTRIQUE (2 groupes)



11.2 SCHEMA ELETTRICO (3 gruppi)
 11.2 ELECTRICAL DIAGRAM (3 groups)
 11.2 SCHÉMA ÉLECTRIQUE (3 groupes)



IT

LEGENDA 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

EN

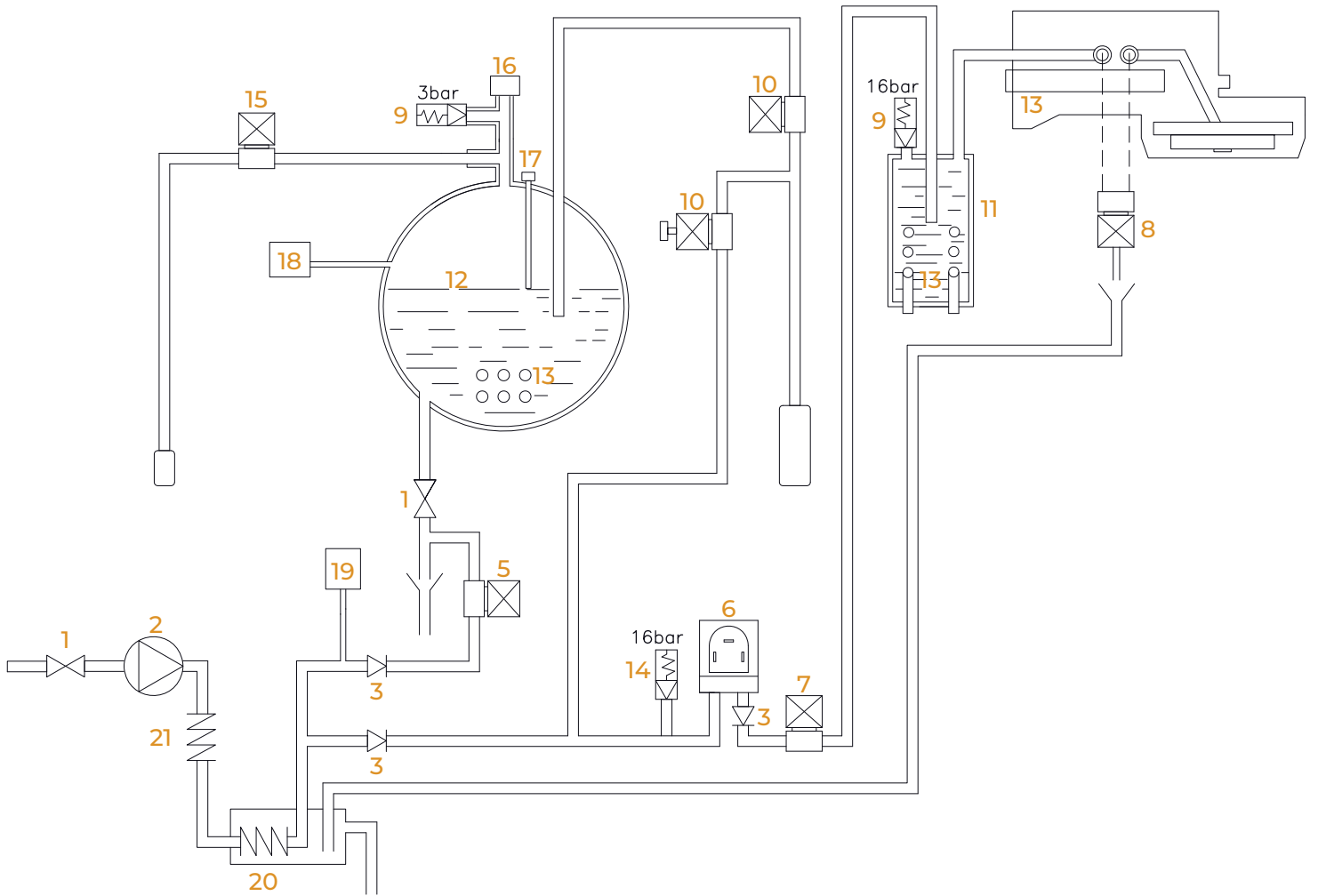
HYDRAULIC DIAGRAM LEGEND

- 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

FR

LÉGENDE 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



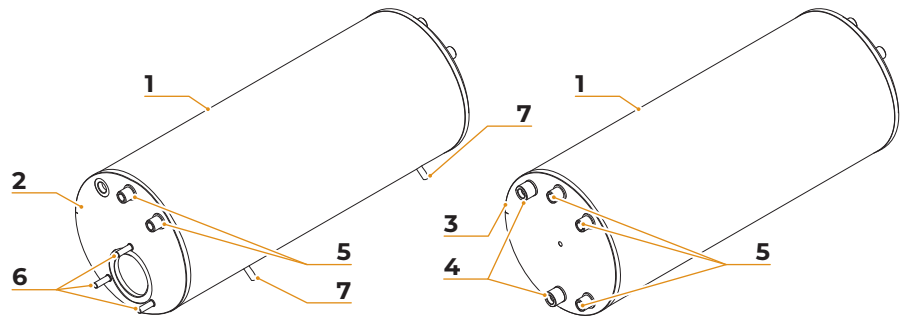
IT

13.1
SCHEMA CALDAIA VAPORE
2/3 GRUPPIDATI PROGETTO DIRETTIVA PED
PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED
DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED

2014/68/CE

VOLUME VOLUMES VOLUMES	8 l
TS	139°C
P.V.S.	3,0 Bar
PT	4,0 Bar
FLUIDO FLUID FLUIDE	H ₂ O

EN

13.1
STEAM BOILER DIAGRAM
2/3 GROUPS

FR

13.1
SCHÉMA CHAUDIÈRE
VAPEUR 2/3 GROUPES

Elemento Element Élément	Q.tà Q.tà Q.tà	Numero Parte Part Number Numéro Partie	Descrizione Description Description	Materiale Material Matériau
1	1	00051090	Corpo caldaia Boiler body Corps chaudière	INOX AISI 316L
2	1	00049622	Flangia ø161 PR PR Flange ø161 Flasque PR ø161	INOX AISI 316L
3	1	00049631	Flangia ø161 PS PS Flange ø161 Flasque PS ø161	INOX AISI 316L
4	2	00044360	Raccordo G 3/8 Maschio G 3/8 Male fitting G 3/8 Raccord mâle	INOX AISI 316L
5	5	00047050	Raccordo G 1/8 Maschio G 1/8 Male fitting G 1/8 Raccord mâle	INOX AISI 316L
6	3	00081410	Prigioniero M6x20 M6x20 stud Boulon prisonnier M6x20	INOX A2
7	2	00080730	Prigioniero M6x15 M6x15 stud Boulon prisonnier M6x15	INOX A2

13.2 SCHEMA CALDAIA CAFFÈ

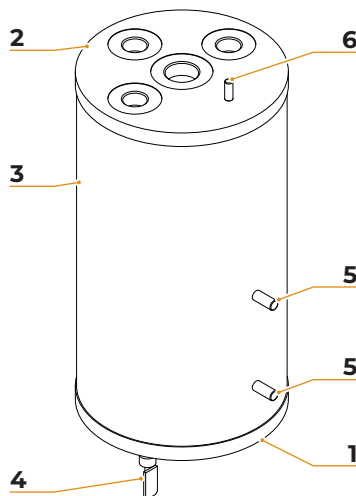
13.2 COFFEE BOILER DIAGRAM

13.2 SCHÉMA CHAUDIÈRE CAFÉ

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED
PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED
DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED

2014/68/CE

VOLUME VOLUMES VOLUMES	0,7 l
TS	139°C
P.V.S.	3,0 Bar
PT	4,0 Bar
FLUIDO FLUID FLUIDE	H ₂ O



Elemento Element Élément	Q.tà Q.tà Q.tà	Numero Parte Part Number Numéro Partie	Descrizione Description Description	Materiale Material Matériau
1	1	00040870	Flangia lavorata PR PR Machined flange Flasque PR machinée	AISI 316 L
2	1	00040500	Flangia lavorata 4 fori Machined flange 4 holes Flasque machinée 4 trous	AISI 316 L
3	1	00160770	Tubo acciaio inox Stainless steel pipe Tube inox	AISI 316 L
4	1	00110900	Resistenza a saldare 1000W 230V Welded Heating element 1000W 230V Résistance a souder 1000W 230V	INCOLOY 800
5	2	00080740	Prigioniero M4x10 M4x10 stud Boulon prisonnier M4x10	INOX
6	1	00080800	Prigioniero M3x8 M3x8 stud Boulon prisonnier M3x8	INOX
7	1		Tubo porta bulbo Bulb support tube Tube porte-bulbe	AISI 316 L

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

Simonelli Group dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè espresso sotto identificata è conforme alle seguenti direttive CEE sotto riportate e soddisfa i requisiti essenziali di cui all'allegato A. Valutazione di conformità: categoria 1 modulo A. Per la verifica della conformità a dette direttive sono state applicate le norme armonizzate riportate in tabella.

Simonelli Group declares under its own responsibility that the espresso coffee machine identified as below complies with the directives specified below and meets the essential requirements indicated in attachment A. Conformity evaluation: category 1, form A. The following harmonized standards have been applied following the provisions of the directives specified below.

Simonelli Group déclare sous sa propre responsabilité que la machine pour café espresso identifiée ci-après est conforme aux directives CEE suivantes et satisfait les conditions requises essentielles citées dans l'Annexe A, évaluation de conformité: catégorie 1 modula A. La vérification de la conformité à ces directives a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes.

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

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

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

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

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

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

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

Modello e anno di fabbricazione
Model and production
Modèle et année de fabrication

Vedi targa dati su macchina
See label on machine
Contrôler les données sur la machine

Matricola
Serial number
Matricule

Caldaia <i>Boiler</i> Chaudière	DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE <i>PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE</i> <i>DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE</i>	Volume / Volume / Volume	8 l
		TS	139°C
		P.V.S.	3,0 Bar
		PT	4,0 Bar
		Fluidò / Fluid / Fluide	H ₂ O

Norme applicate
Applied regulations
Normés appliquées

Raccolte M, S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale
Collections M, S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office
Recueils M, S, VSR édition '78 et '95 gardées chez la siège légale

Disegno n°
Drawing No.
Dessin n°

Vedi parte finale del Libretto Istruzioni
See the end of the Instruction Booklet
Voir la fin du livret d'instructions

Amministratore delegato
Managing Director
Administrateur délégué

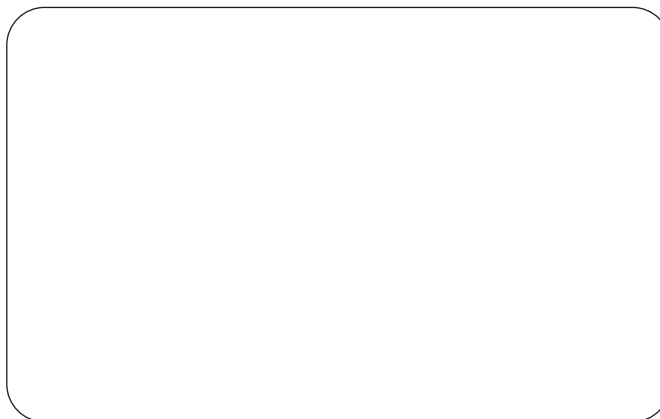

Fabio Ceccarani

Belforte del Chienti, 01/09/2022

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

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

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



Victoria Arduino

A stylized graphic element consisting of a thick, black, downward-pointing chevron shape with a central notch, positioned below the brand name.

INSPIRED BY YOUR PASSION.

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