

AURELIA WAVE DIGIT - T³

IT LIBRETTO ISTRUZIONI (Istruzioni Originali)

EN USER HANDBOOK (Translation of the Original Instructions)

FR MANUEL D'INSTRUCTIONS (Traduction des Instructions Originales)



3	PRESCRIZIONI DI SICUREZZA
10	SAFETY INDICATIONS
17	PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ
24	INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION / INFORMATIONS GÉNÉRALES
25	DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECHNIQUES
26	DESCRIZIONE MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE LA MACHINE
30	INSTALLAZIONE / INSTALLATION / INSTALLATION
34	REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO / QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS / RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ
36	UTILIZZO / USE / UTILISATION
44	PROGRAMMAZIONE / PROGRAMMATION / PROGRAMMATION
118	PULIZIA / CLEANING / NETTOYAGE
121	MANUTENZIONE / MAINTENANCE / ENTRETIEN
122	SCHEMI / DIAGRAM / SCHÉMA

- 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.
- L'apparecchio non è idoneo per l'utilizzo da parte dei bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di conoscenze a meno che non sia data supervisione o istruzione. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc..) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.
- La macchina è adatta per essere installata in ambienti quali locali di servizio per il personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismi, presso gli spazi per clienti in hotels, motels, bed and breakfast e altri ambiti residenziali.
- L'apparecchio può essere installato solo in locali dove l'uso e la manutenzione sono limitate a personale qualificato.
- L'apparecchio non deve essere installato dove possono essere usati getti d'acqua.
- Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db.
- Per favorire l'areazione della macchina posizionarla a cm 15 da muri o altre macchine dalla parte dell'areazione.
- Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è visibile all'interno della macchina rimuovendo la vaschetta raccogli acque. La macchina deve essere installata secondo le norme (codici) applicabili federali, statali e locali in vigore per gli impianti idraulici che comprendono dispositivi antiriflusso. Per questo motivo, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato. La garanzia decade nel caso in cui le caratteristiche dell'alimentazione elettrica non siano corrispondenti ai dati di targa.
- Durante l'installazione del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e

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

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

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

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



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

- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
 - Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;
 - Non usare l'apparecchio a piedi nudi;
 - Non usare, prolunge 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 prolunge. 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 scaldatore.
- Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione

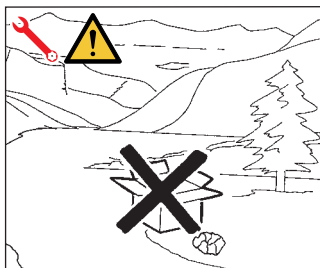
rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

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

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

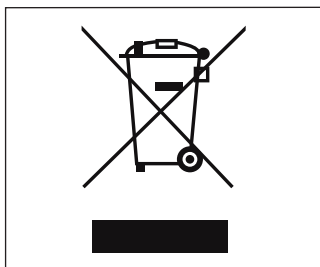
Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.

- È vietato lasciare la macchina accesa senza la presenza e la sorveglianza di un operatore qualificato. Simonelli Group non è responsabile di danni causati dall'inosservanza di questo divieto.
- L'operatore nel momento dell'aggiunta del caffè, non deve mettere le mani all'interno del contenitore.
- 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.
- Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e staccare la spina.
- Quando la macchina non è sorvegliata per un lungo periodo, chiudere il rubinetto d'ingresso acqua.



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

INFORMAZIONE AGLI UTENTI



Ai sensi delle Direttive 2011/65/EU, 2012/19/EU e 2015/863/EU, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta

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

PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE

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

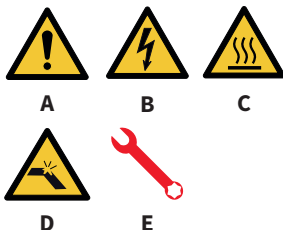


I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione della massima corrente richiesta dalla macchina in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.

- Predisposizione idrica.

Predisporre un idoneo scarico idrico e una rete idrica di alimentazione che fornisca acqua con durezza massima di 3/5° Francesi (60/85 ppm).

SIMBOLOGIE



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

RISCHI RESIDUI

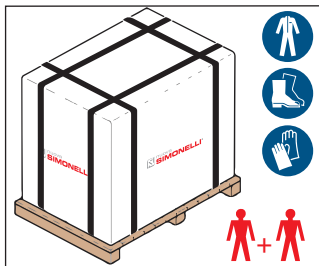
Nonostante il Costruttore ha previsto dei sistemi di sicurezza meccanici ed elettrici, persistono delle zone pericolose durante l'uso della macchina:



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

RICEZIONE MACCHINA

TRASPORTO



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

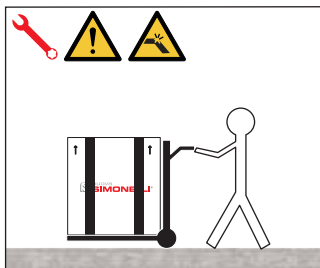
Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve indossare guanti e scarpe antinfortunistici ed una tuta con elastici alle estremità.

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



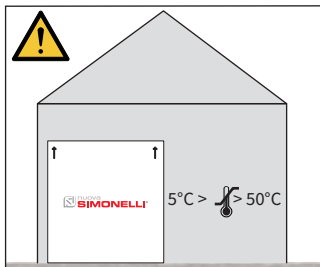
Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza vigenti in materia di sollevamento e spostamento di materiali.

MOVIMENTAZIONE



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

STOCCAGGIO



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

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

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

DISIMBALLO



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

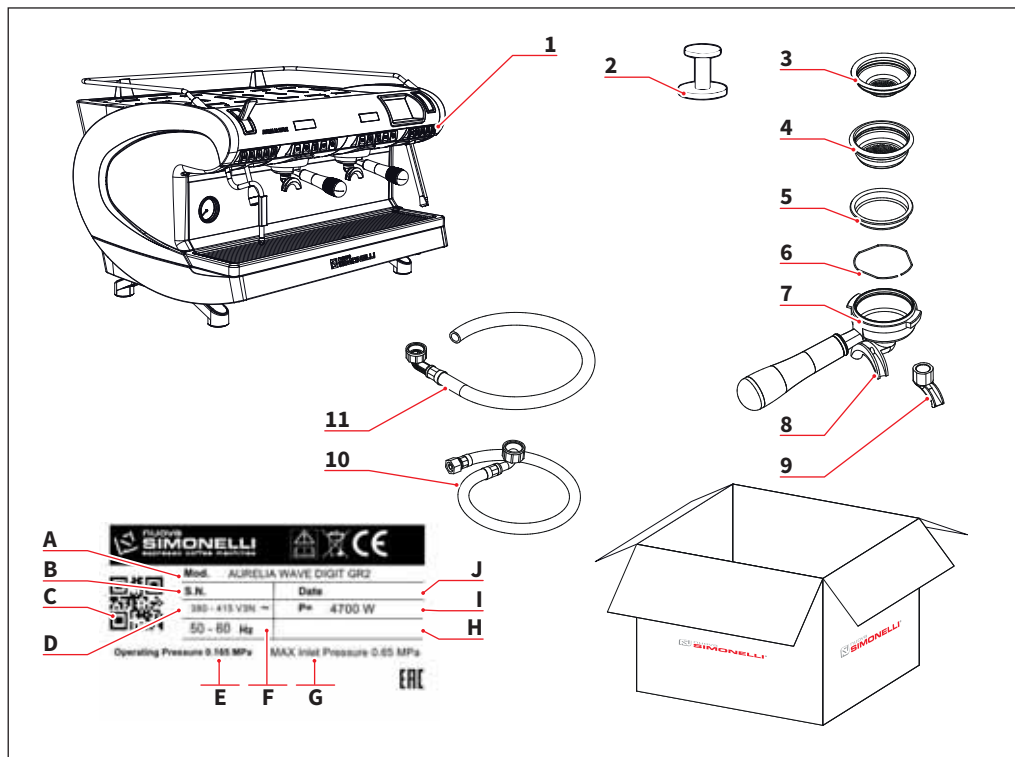
CONTROLLO CONTENUTI

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

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

Per qualsiasi comunicazione, citare sempre il numero di matricola.

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



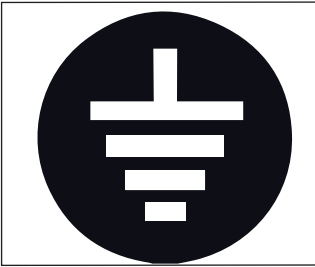
- 1 Macchina (immagine esemplificativa)
- 2 Pressa caffè (1 pz.)
- 3 Filtro singolo (1 pz.)
- 4 Filtro doppio (1 per ogni gruppo)
- 5 Filtro cieco (1 per ogni gruppo)
- 6 Molla (1 per ogni gruppo)
- 7 Portafiltro (n° gruppi + 1)
- 8 Beccuccio doppio (1 per ogni gruppo)
- 9 Beccuccio singolo (1 pz.)
- 10 Tubo carico 3/8" (1 pz.)
- 11 Tubo di scarico 3/4" (1 pz.)

- A Modello e versione
- B Numero di serie
- C QR code
- D Alimentazione elettrica
- E Pressione di lavoro
- F Frequenza
- G Pressione max ingresso
- H Optional
- I Potenza
- J Data di produzione

EN SAFETY INDICATIONS

- The present manual is an integral and essential part of the product and is to be delivered to the user. Carefully read all warnings in the manual as they provide important information required to install, use and maintain the unit safely. Keep this manual in a safe place for further consultation.
- This unit must only be used for the purposes described in the present manual. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, mistaken and unreasonable use.
- Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions.
- The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.
- After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way. If you have any doubts, do not use the unit and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..) out of the reach of children as they are a potential source of danger and never loiter the environment with such materials.
- The machine is can be installed in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses by clients in hotels, motels and other residential type environments bed and breakfast type environments.
- The device can be installed only in places where the use and maintenance is limited to qualified personnel.
- The appliance must not be installed where it may be used water jets.
- The noise level of the machine is less than 70db.
- To facilitate aeration of the unit, position the aeration portion of the machine 15 cm from walls or other machinery.
- Remember that to install, maintain, unload and regulate the unit, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.
- Before turning on the unit make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The nameplate can be seen inside the machine when removing the water collection tray. The machine must be installed according to the applicable federal, state and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including back-flow prevention devices. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician. The warranty expires if the characteristics of the power supply do not correspond to the nameplate data.

- When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption. The installer must Make the hydraulic connections respecting the rules of hygiene and water safety to environmental protection in force in the place of installation. So for the hydraulic plant contact an authorized technician. Always utilise the new hose supplied for connection to the water supply. Old hoses must not be utilised.
- On installation, the qualified electrician must fit a circuit breaker switch as foreseen by the safety norms in force that has a contact open distance that permits the complete disconnection under conditions of overload category III.
For Australia, the above must be done according to the AS / NZS 3000 installation standard.
- In case of installation in kitchens, connect the equipotential conductor to the terminal on the machine indicated by the symbol ▽.



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

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

turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.

- Should it be necessary to replace the power cord, this replacement operation must only be performed by an authorized service centre or by the manufacturer.
- The device needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installation engineer needs confirmation from the owner/manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.
- For machines connected to the mains water supply, the minimum pressure must be 2 bar and the maximum pressure for correct machine operation must not exceed 4 bar.
- The operating temperature must be within the range of [+5, +30]°C.
- At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is “ready for operation”.
- After reaching the “ready for operation” condition, the following dispensing operations are carried out:
 - 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
 - Open the steam outlet for 1 minute.

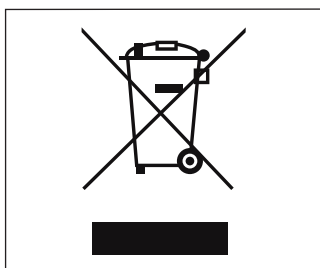
At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.

- It is forbidden to leave the machine switched on without the presence and surveillance of a qualified operator. Simonelli Group is not responsible for damages caused by failure to comply with this prohibition.
- When adding the coffee, the operator must never put his hands into the container.
- Be extremely careful when using the steam nozzle. Never place your hands under the nozzle and never touch it right after use.
- Before cleaning the unit follow the instructions given in this manual carefully.
- Once started the washing machine, do not interrupt, the detergent residue may remain inside the delivery unit.
- In case of breakdown or poor function, turn off the unit. Never tamper with the unit. Contact only professionally qualified personnel. Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts. Non compliance with the above can compromise machine safety.
- In case of fire, disconnect power to the machine by turning off the main switch. Its absolutely avoid to extinguish the fire with water while power to the machine is on.
- Before performing any sort of maintenance, the authorized technician must turn off the unit and unplug it from the mains.
- When the machine is left unattended for a long period, close the water inlet tap.



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

INFORMATION TO THE USERS



Under the senses of the Directives 2011/65/EU, 2012/19/EU and 2015/863/EU, concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes.

The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes. The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to

the suitable separate waste collection centres of electronic and electro-technical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one. The suitable separate waste collection for the following sending of the disused equipment to recycling, the dealing or handling and compatible environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and on the people's health and helps the recycling of the materials the machine is composed of. The user's illegal disposal of the product implies the application of administrative fines as stated in Law Decree n.22/1997" (article 50 and followings of the Law Decree n.22/1997).

PREPARATION BY THE PURCHASER

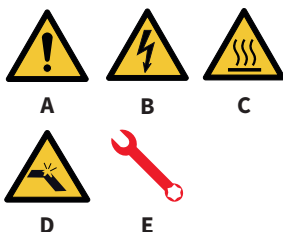
- Preparation of the installation site.
The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand suitable to support the machine weight (see the installation chapter).
- Electrical requirements.
The mains power installation must comply with the safely regulations and standards in force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



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

- Plumbing requirements.
Prepare a suitable drain and a mains that supply water a maximum hardness of 3/5 French degrees (60/85 ppm).

SYMBOLS



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

RESIDUAL RISKS

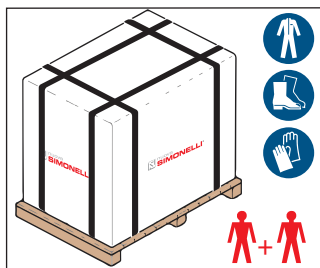
Although the manufacturer has provided mechanical and electrical safety systems, dangerous areas persist during the use of the machine:



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

MACHINE RECEIVING

TRANSPORT



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

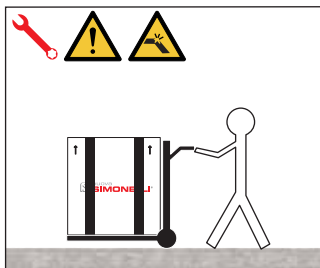
Operators performing any shipping or handling operations must wear gloves, safety shoes and overalls with elasticized cuffs.

The machine must be moved by 2 or more operators.



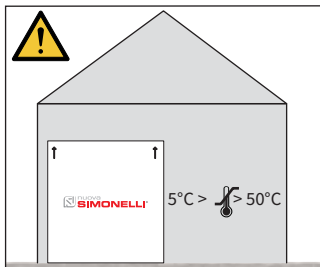
Failure to respect current safety regulations and standards on lifting and handling materials absolves the Manufacturer from all liability for possible damage to person or things.

MOVEMENTS



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

STORED



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

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

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

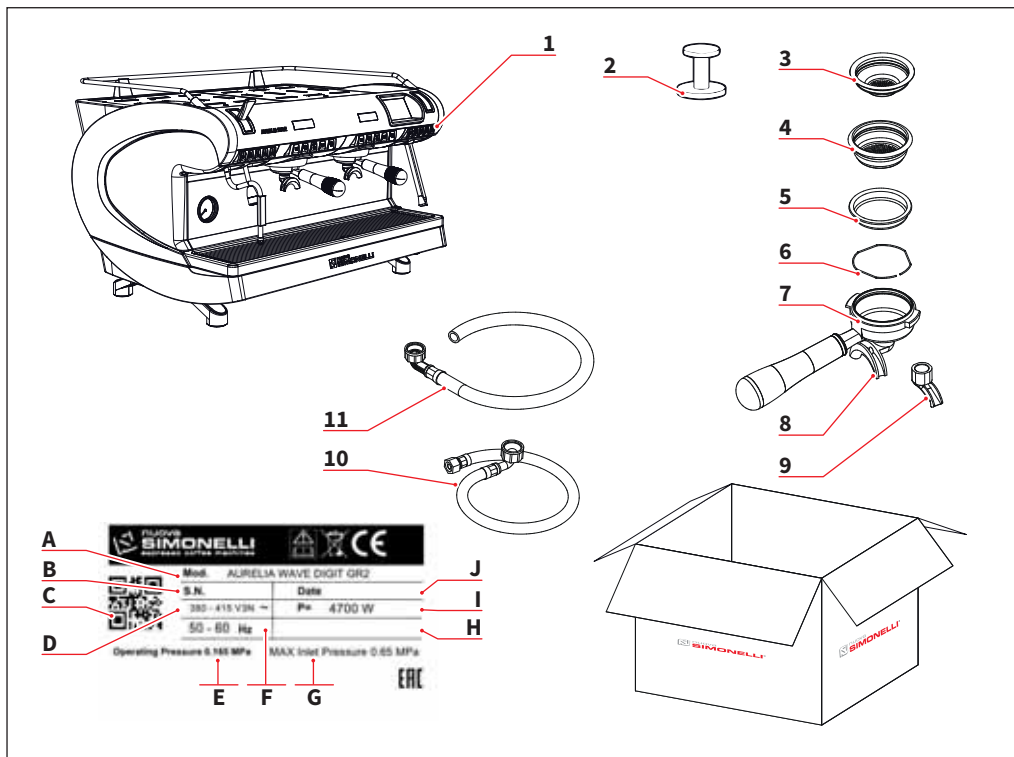
UNPACKING



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

CONTENTS CHECK

Upon receipt of the box, check that the packaging is intact and visually undamaged. Inside the packaging must be the instruction manual and the relative kit. In case of damage or faults, contact your local dealer. For any communication, always communicate the serial number. The communication must be carried out within 8 days from the receipt of the machine.



- 1 Machine (example image)
- 2 Coffee tamper (1 unit)
- 3 Single filter (1 unit)
- 4 Double filter (1 for each group)
- 5 Blind filter (1 for each group)
- 6 Spring (1 for each group)
- 7 Filter-holder (group number + 1)
- 8 Double delivery spout (1 for each group)
- 9 Single delivery spout (1 for each group)
- 10 Filling tube 3/8" (1 unit)
- 11 Draining pipe 3/4" (1 unit)

- A Model and version
- B Serial number
- C QR code
- D Power supply
- E Operating pressure
- F Frequency
- G Max inlet pressure
- H Optional
- I Power
- J Production date

FR PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

- Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et il doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien. Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.
- Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans ce manuel. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.
- Avant d'utiliser la machine, lire entièrement le manuel de mode d'emploi et les prescriptions de sécurité et de mise au point.
- L'appareil n'est pas indiqué pour être utilisé par les enfants ou par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou démunies des connaissances nécessaires a moins qu'elles ne soient surveillées ou préalablement instruites. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- Après l'avoir retiré de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent constituer une source potentielle de danger. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.
- La machine est indiquée pour être installée dans les locaux de service pour le personnel employé dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail. Ainsi que dans les chambres d'hôtes, dans les espaces destinés aux clients des hôtels et autres structures résidentielles.
- L'appareil ne doit être installé que dans des locaux où son utilisation et son entretien sont limités à un personnel qualifié.
- L'appareil ne doit pas être installé dans un endroit où des jets d'eau peuvent être utilisés.
- Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70db.
- Pour favoriser l'aération de la machine, cette dernière doit être positionnée à 15 cm des murs et des autres machines, du côté de l'aération.
- Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.
- Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaque 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 s'avère nécessaire
- Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine. L'installateur doit effectuer les branchements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement en vigueur dans le lieu d'installation. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé. Lors du raccordement au réseau de distribution d'eau, toujours utiliser un nouveau tuyau fourni, les anciens tuyaux ne doivent pas être utilisés.
- Lors de l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes de sécurité en vigueur indiquant la distance d'ouverture des contacts et qui permette le débranchement complet dans les conditions de la catégorie de surtension III.

Pour l'Australie, les opérations précédentes doivent être effectuées conformément à la norme d'installation AS/NZS 3000.

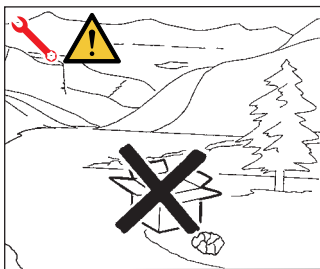
- En cas d'installation dans les cuisines, raccorder le conducteur d'équipotentialité à la borne de la machine indiquée par le symbole ▼.



- Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la 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.
- En particulier, l'électricien devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée de 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 2 bar et, en outre, la pression maximale pour le bon fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 4 bar.
- La température de fonctionnement doit être comprise entre $[+5, +30]^{\circ}\text{C}$.
- Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement". Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:
 - 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
 - Ouverture de la sortie vapeur pendant 1 minute.
 Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.
- Il est interdit de laisser la machine en marche sans la présence et la surveillance d'un opérateur qualifié. Le Groupe Simonelli n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect de cette interdiction.
- Au moment où il ajoute du café l'opérateur ne doit pas introduire ses mains à l'intérieur du récipient.
- 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.
- Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et débrancher la fiche de la prise de courant.
- Si la machine n'est pas surveillée pendant une longue période, fermer le robinet d'arrivée d'eau.



- 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



Aux termes des Directives 2011/65/EU, 2012/19/EU et 2015/863/EU, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareillages électriques et électroniques, ainsi qu'à 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, remettre l'appareillage arrivé à la fin de sa vie auprès de centres destinés à la récolte

différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareillage du même type, à raison d'un échange un à un. La récolte différenciée propre pour l'envoi successif de l'appareillage au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible d'un point de vue environnemental, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériels dont l'appareillage se compose. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives citées dans le décret de loi n. 22/1997” (article 50 et suivants du décret de loi n.22/1997).

PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

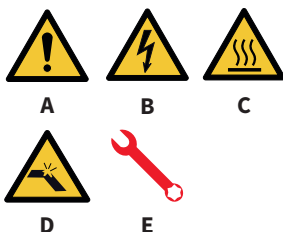
- Prédiposition du lieu d'installation.
L'acheteur doit prédiposer une surface d'appui appropriée pour supporter le poids de la machine (voir le chapitre installation).
- Prédiposition électrique.
Le système électrique doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur sur le lieu d'installation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



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

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

SYMBOLES



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

RISQUES RÉSIDUELS

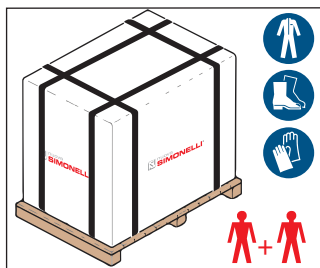
Bien que le fabricant ait fourni des systèmes de sécurité mécaniques et électriques, il existe encore des zones dangereuses pendant l'utilisation de la machine:



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

RÉCEPTION DE LA MACHINE

TRANSPORT



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

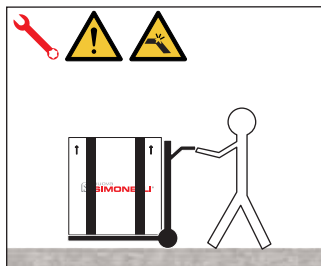
Avant de procéder à toute opération de transport ou de manutention de la machine, l'opérateur doit porter des gants et des chaussures de protection et une salopette avec des élastiques aux extrémités.

La machine doit être manipulée par 2 personnes ou plus.



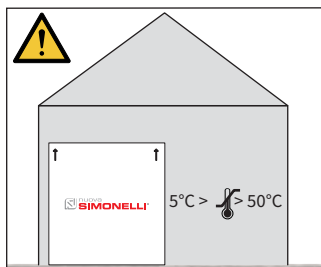
Le Fabricant décline toute responsabilité face aux éventuels dommages matériels ou corporels résultant du non-respect des règles de sécurité en vigueur en matière de levage et de déplacement de matériels.

MANUTENTION



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

STOCKAGE



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

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

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

DÉBALLAGE



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

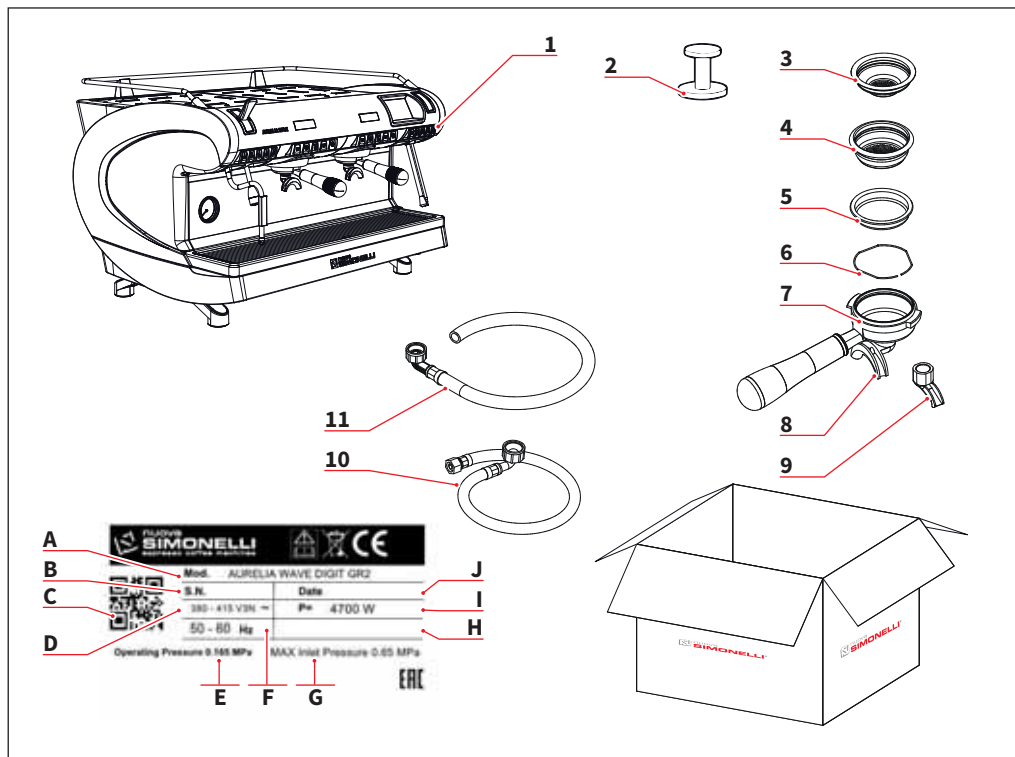
CONTRÔLES DES CONTENUS

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

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

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

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



- 1 Machine (image illustrée à titre d'exemple)
- 2 Presse-café (1 pièce)
- 3 Filtre simple (1 pièce)
- 4 Filtre double (1 filtre pour chaque groupe)
- 5 Filtre aveugle (1 filtre pour chaque groupe)
- 6 Ressort (1 ressort pour chaque groupe)
- 7 Support pour filtre (n° groupes + 1)
- 8 Bec double (1 bec pour chaque groupe)
- 9 Bec simple (1 pièce)
- 10 Tube chargement 3/8" (1 tube)
- 11 Tube déchargement 3/4" (1 tube)

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

1

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION INFORMATIONS GÉNÉRALES

IT

COSTRUTTORE:

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

MACCHINA DA CAFFÈ MODELLO: AURELIA WAVE DIGIT T³

EN

MANUFACTURER:

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

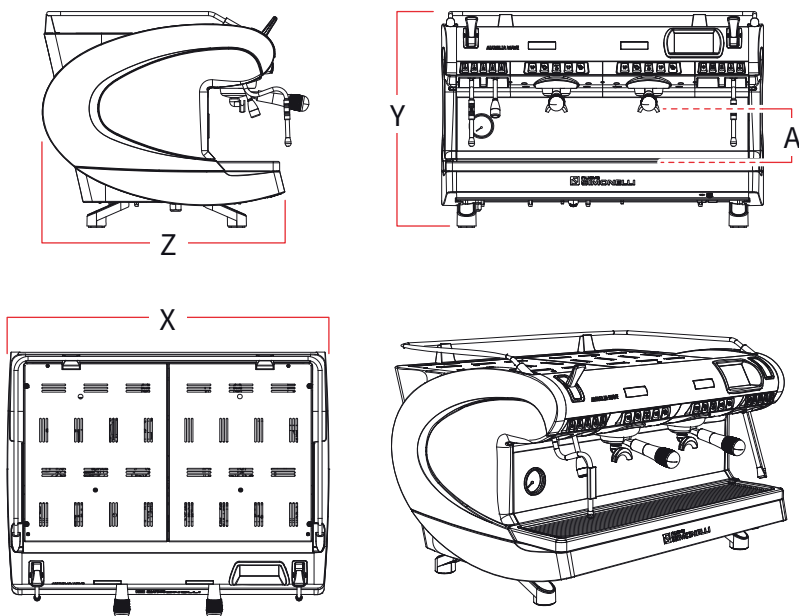
COFFEE MACHINE MODEL: AURELIA WAVE DIGIT T³

FR

FABRICANT:

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

MACHINE À CAFÉ MODÈLE: AURELIA WAVE DIGIT T³



Versione Version Version		DIGIT			T ³	
Gruppi Groups Groupes		2	3	4	2	3
Voltaggio Voltage Voltage		V	230/380			230/380
Potenza (con scald tazze) Power (with cup warmer) Puissance (avec chauffe-tasses)	W	5100	5900	6000	7000	8750
Potenza (senza scald tazze) Power (without cup warmer) Puissance (sans chauffe-tasses)	W	4700	5400	5400	6600	8250
Capacità caldaia caffè* Coffee boiler capacity* Capacité chaudière café*	l	/			0,8	0,8
Capacità caldaia vapore Steam boiler capacity Capacité chaudière vapeur	l	14	17	22	14	17
Peso netto Net weight Poids net	kg/lb	78/172	92/203	108/238	80/176	95/209
Peso lordo Gross weight Poids brut	kg	84/105	102/205	124/273	86/190	105/231
Livello sonoro Noise level Niveau sonore	dB	<70			<70	
Dimensioni / Dimensions / Dimensions						
X	mm inch	802 31 9/16"	1032 40 10/16"	1262 49 11/16"	802 31 9/16"	1032 40 10/16"
Y	mm inch	537 21 2/16"			537 21 2/16"	
Z	mm inch	605 23 13/16"			605 23 13/16"	
A	mm inch	135 - 180 5,3 - 7,1			135 - 180 5,3 - 7,1	

IT

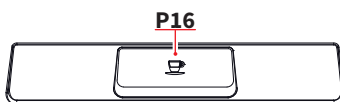
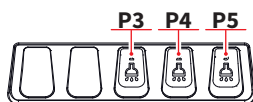
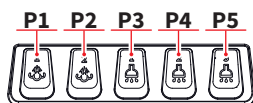
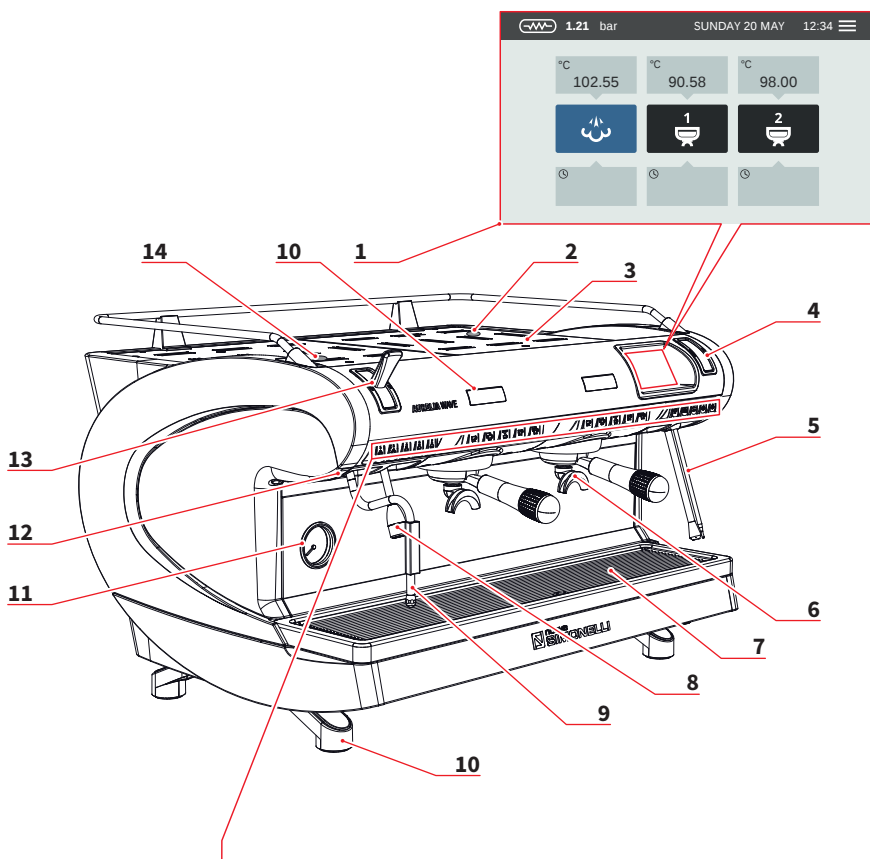
EN

FR

* capacità per ogni caldaia caffè * capacity for each coffee boiler * capacité pour chaque chau- dière café

3

DESCRIZIONE MACCHINA MACHINE DESCRIPTION DESCRIPTION DE LA MACHINE



IT

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

- P1 Vapore 1
P2 Vapore 2
P3 Acqua calda 1
P4 Acqua calda 2
P5 Acqua calda 3
P6 1 caffè corto
P7 2 caffè corti
P8 Caffè continuo
P9 1 caffè lungo
P10 2 caffè lunghi
P11 Lavaggio
P12 ON/OFF scaldatazze
P13 ON/OFF macchina
P14 Vapore 1(T3-DIGIT-V)
P15 Vapore 2(T3-DIGIT-V)
P16 START/STOP caffè

EN

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

- P1 Steam 1
P2 Steam 2
P3 Hot water 1
P4 Hot water 2
P5 Hot water 3
P6 1 short coffee
P7 2 short coffees
P8 Continuously coffee
P9 1 long coffee
P10 2 long coffees
P11 Washing
P12 Cup warmer ON/OFF
P13 Machine ON/OFF
P14 Steam 1(T3-DIGIT-V)
P15 Steam 2(T3-DIGIT-V)
P16 Coffee START/STOP

FR

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

- P1 Vapeur 1
P2 Vapeur 2
P3 Eau chaude 1
P4 Eau chaude 2
P5 Eau chaude 3
P6 1 café serré
P7 2 cafés serrés
P8 Café continu
P9 1 café léger
P10 2 cafés légers
P11 Lavage
P12 ON/OFF chauffe-tasses
P13 ON/OFF machine
P14 Vapeur 1 (T3-DIGIT-V)
P15 Vapeur 2 (T3-DIGIT-V)
P16 START/STOP café

IT

Per ogni gruppo di erogazione, è presente un display che visualizza il tempo di erogazione. Se presente il sistema Easycream (optional), ogni lancia vapore è provvista del relativo display e regolatore.

EN

For each delivery group, there is a display that displays the delivery time. If the Easycream system (optional) is present, each steam wand is provided with the relevant display and regulator.

FR

Pour chaque groupe de distribution, un afficheur visualise le temps de distribution. Si le système Easycream est disponible (en option), chaque lance à vapeur est équipée de son propre afficheur et régulateur.

3.1
USO PREVISTO

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

3.1
INTENDED USE

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

3.1
USAGE PRÉVU

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

3.2 USO IMPROPRIO

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

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

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

3.2 IMPROPER USE

This chapter lists a number of reasonably foreseeable improper uses. The machine must, however, always be used in respect of the instructions given in this manual.

- Use by non-professional operators.
- Introduction of liquids other than softened drinking water with a maximum hardness of 3/5 French degrees (60/85 ppm).
- Touching the delivery areas with the hands.
- Introduction, into the filter holder, ground different than coffee.
- Placing objects other than cups on the cup warmer.
- Resting containers of liquid on the cup warmer.
- Heating drinks or other non-food substances.
- Covering the cup warmer with cloths.
- Obstructing the vents with cloths or other items.
- Using the machine if wet.

3.2 USAGE NON CONFORME

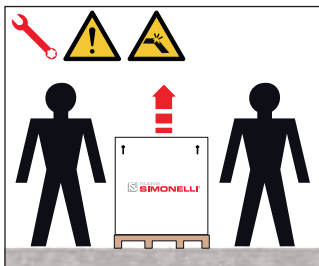
Ce paragraphe énumère seulement quelques situations d'usage incorrect raisonnablement prévisibles.

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

- Utilisation par des opérateurs non professionnels.
- Utilisation de liquides autres que l'eau potable adoucie d'une dureté maximale de 3/5° français (60/85 ppm)
- Toucher les groupes de distribution avec les mains.
- Introduire dans les portefiltres des choses ou des matériaux autres que du café.
- Positionner sur le chauffe-tasses d'autres objets que des tasses ou des verres.
- Placer des récipients contenant des liquides sur le chauffe-tasses.
- Réchauffer des boissons ou d'autres substances non alimentaires.
- Obstruer les grilles d'aération avec des chiffons ou autre, ou couvrir le chauffe-tasses avec des chiffons.
- Utiliser la machine mouillée.

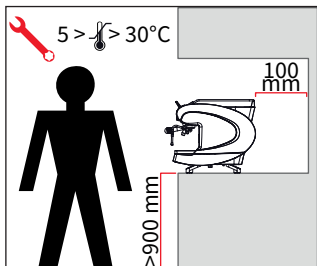
4

INSTALLAZIONE INSTALLATION INSTALLATION



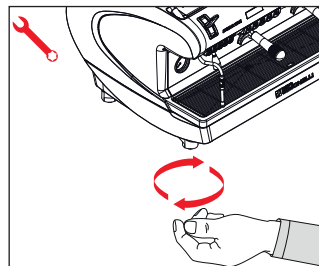
IT

Per sollevare la macchina sono necessarie almeno 2 persone.



EN

To lift the machine are necessary 2 or more operators.



FR

Au moins 2 personnes sont nécessaires pour soulever la machine.

4.1 POSIZIONAMENTO

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

- Posizionare la macchina su un piano orizzontale alto almeno 900 mm da terra.
- Mantenere almeno 100 mm attorno alla macchina per una corretta ventilazione.
- Regolare la macchina agendo sui piedini.

4.1 POSITIONING

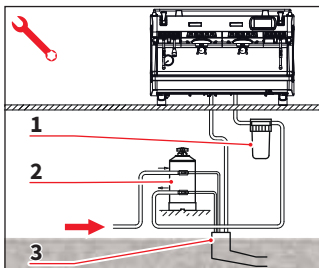
Before installing the machine, make sure the area where it will be installed is compatible for the size and weight of the machine.

- Position the machine on a horizontal plane at least 900 mm high from the ground.
- Keep at least 100 mm around the machine for proper ventilation.
- Adjust the machine by acting on the feet.

4.1 POSITIONNEMENT

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

- Positionner la machine sur une surface horizontale à une hauteur d'au moins 900 mm du sol.
- Laisser au moins 100 mm autour de la machine pour garantir une bonne ventilation.
- Nivelier la machine en agissant sur les pieds de réglage.



IT

4.2 ALLACCIAMENTO IDRICO

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

- 1 Filtro a maglia
- 2 Addolcitore
- 3 Scarico 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 rete idrica tra 2 e 4 bar (acqua fredda).
- Flusso minimo: 200 l/ora
- Filtrazione inferiore a 1.0 micron.
- Residuo fisso (tds: total dissolved solids) tra 50 e 250 ppm.
- Alcalinità tra 10 e 150 ppm.
- Cloro inferiore a 0,50 mg/l.
- ph tra 6,5 e 8,5.

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 50 mm

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

WATER SPECIFICATIONS

- Total hardness 50-60 ppm (parts per million).
- Water line pressure between 2 – 4bar and water to be cold.
- Min flow rate: 200 l/hr.
- Filtration level below 1.0 micron.
- tds (total dissolved solids) level between 50 – 250 ppm.
- Alkalinity level between 10 – 150 ppm.
- Chlorine level less than 0.50 mg/l.
- ph level between 6.5 and 8.5.

FR

4.2 BRANCHEMENT À L'ARRIVÉE D'EAU

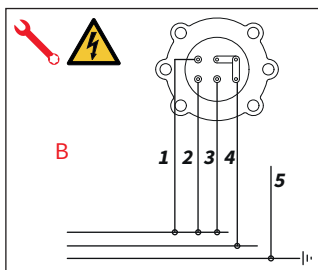
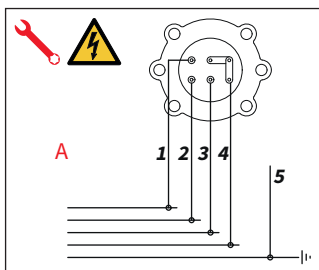
  Éviter les étranglements des tubes de connexion. Vérifier que l'évacuation soit en mesure d'éliminer les rebuts. Il est interdit d'utiliser des tubes de raccordement déjà utilisés dans le passé. L'entretien des filtres est à la charge de l'utilisateur.

- 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 du réseau d'eau entre 2 et 4 bar (eau froide).
- Débit minimum: 200 l/heure
- Filtration inférieure à 1.0 micron.
- Résidus fixes (tds: total des solides dissous) entre 50 et 250 ppm.
- Alcalinité entre 10 et 150 ppm.
- Chlore inférieur à 0,50 mg/l.
- ph entre 6,5 et 8,5.



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 380V - 3 fasi + neutro
- B 230V - 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 380V - 3 phases voltage + Neutral
- B 230V - monophase voltage

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

FR

4.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

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

- 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè (per più erogatori si divide in uguale misura);
- Apertura dell'uscita vapore per 1 minuto;
- Svuotamento completo della caldaia vapore. Ripetere l'intera operazione almeno 3 volte.

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

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:

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

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

FR

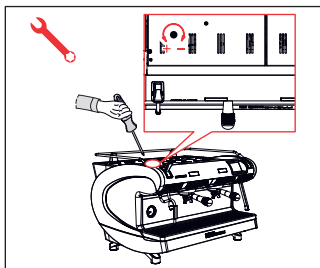
4.4 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

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:

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

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

**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 cacciavite sulla vite posta nella parte superiore della macchina:

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

EN

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

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

5.1

HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT

 Operation carried out with the machine turned on.

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

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

FR

  Les opérations décrites ci-dessous doivent être effectuées exclusivement par des Techniciens Qualifiés.

Le Fabricant ne répond pas des dommages aux personnes ou aux choses dérivant du non-respect des prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

5.1

RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUDE

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

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

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

IT

5.2 SOSTITUZIONE BATTERIA OROLOGIO

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

In caso di stop prolungato della macchina, l'orologio può essere bloccato.

Con la macchina che visualizza OFF sul display, mantenere premuto il tasto lavaggio fino alla comparsa della scritta "Orologio disabilitato".

EN

5.2 REPLACING THE CLOCK BATTERY

The electronic control unit has a lithium battery to power the clock; the battery has an autonomy of about three years, after which it will need to be replaced.

In case of an extended period of machine stoppage, the clock can be stopped:

With the machine that displays OFF, hold the cleaning button until the emergence of the written "disabled Clock".

FR

5.2 REEMPLACEMENT BATTERIE MONTRE

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

En cas d'arrêt prolongé de la machine, il est possible de bloquer la montre.

Lorsque la machine visualisant OFF sur l'afficheur, maintenir la touche de lavage enfoncée jusqu'à ce que le message "Horloge désactivée" apparaisse à l'écran.

IT

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

6.1 ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

-  • Premere “I” per accendere la macchina.
- Premere “0” per spegnere la macchina.

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

Sul display:

- Illuminato: compare la versione del firmware per circa 1 secondo.
- Non illuminato: compare la scritta OFF.

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

 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 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF

-  • Press “I” to switch on the machine.
- Press “0” to switch off the machine.

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

On the display:

- Illuminated: appear the firmware version for about 1 second.
- Not illuminated: appear the message OFF.

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

 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 MARCHE/ ARRÊT DE LA MACHINE

-  • Appuyer sur la touche «I» pour allumer la machine.
- Appuyer sur la touche «0» pour éteindre la machine.

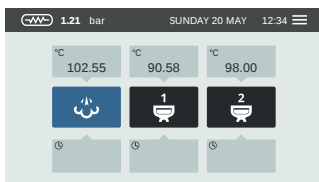
 Si l'autodiagnostic indique des anomalies ou des défauts, l'opérateur NE DOIT PAS intervenir; contacter le centre d'assistance.

Sur l'afficheur:

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

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

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



IT

6.1.1 ACCENSIONE / SPEGNIMENTO MANUALE

ON - OFF Automatico NON PROGRAMMATO

 Assicurarsi che l'interruttore generale sia sempre in posizione "I".

ACCENSIONE

Premere il pulsante accensione/spegnimento per circa 2 secondi fino all'illuminazione della spia. La centralina effettua l'autodiagnosi delle funzioni, tutti i tasti di selezione si illuminano.

Terminata la diagnosi, sul display compare la "Home Page".

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

SPEGNIMENTO

Premere il pulsante accensione/spegnimento per circa 2 secondi fino allo spegnimento della spia.

La macchina si spegne e sul display è indicato OFF.

EN

6.1.1 MANUAL SWITCHING ON/OFF

Automatic On/Off NOT PROGRAMMED

 Make sure that the general switch is always on the position "I".

SWITCH ON

Press the ON/OFF button for about 2 seconds until the light switches on. The control unit will start up an auto diagnosis cycle to check the functions, all the selection keys will light up.

After the diagnostics stage, the "Home Page" will open on the screen":

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

SWITCHING OFF

Press the ON/OFF button for about 2 seconds, until the light switches off.

The machine will switch off and the display will read OFF.

FR

6.1.1 MARCHE/ARRÊT MANUEL

ON - OFF Automatique NON PROGRAMMÉ

 Contrôler que l'interrupteur principal soit toujours en position "I".

MARCHE

Appuyer sur le bouton marche/arrêt pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que le témoin lumineux s'allume. La centrale effectue l'auto-diagnostic des fonctions et toutes les touches de sélection s'allument.

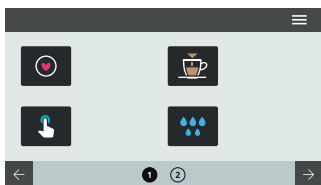
Lorsque le diagnostic est terminé, l'afficheur visualise la «Page d'accueil» (home page).

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

ARRÊT

Appuyer sur le bouton marche/arrêt pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne.

La machine s'éteint et l'écran affiche OFF.



P13

IT

ON - OFF Automatico PROGRAMMATO

 Assicurarsi che l'interruttore generale sia sempre in posizione "I".

La macchina si ACCENDERÀ al primo orario di accensione programmato.

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

Terminata la diagnosi, sul display compare la "Home Page".

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

La macchina si SPEGNERÀ al primo orario di spegnimento programmato.

STAND BY

Se la macchina è in stand by, premere il tasto di accensione (**P13**).

Per maggiori informazioni, vedere il paragrafo GESTIONE POTENZA.

EN

Automatic On/Off PROGRAMMED:

 Make sure that the general switch is always on the position "I".

The machine will SWITCH ON at the first programmed switch-on time.

The control unit will perform an auto diagnosis of all functions and all of the selection keys will light up.

After the diagnostics stage, the "Home Page" will open on the screen.

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

The machine will SWITCH OFF at the first time set for stopping the coffee maker.

STAND BY

If the machine is in stand by, press the ON/OFF button (**P13**). For more information see the POWER MANAGEMENT paragraph.

FR

ON - OFF Automatique PROGRAMMÉ

 Contrôler que l'interrupteur principal soit toujours en position "I".

La machine S'ALLUMER à la première heure de mise en marche programmée.

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

Lorsque le diagnostic est terminé, l'afficheur visualise la «Page d'accueil» (home page).

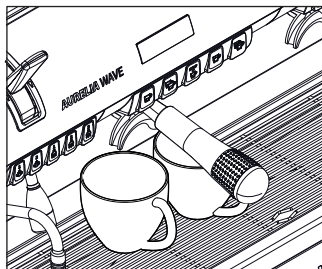
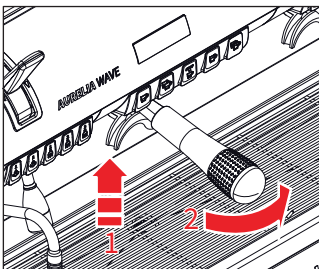
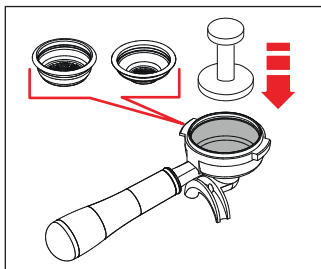
Toutes les touches de sélection sont validées dès la fin du diagnostic.

La machine S'ÉTEINDRA à la première heure d'arrêt programmée.

VEILLE (STAND-BY)

Si la machine est en veille, appuyer sur la touche marche/arrêt (**P13**).

Pour plus d'informations, voir le paragraphe GESTION PUISSANCE.



IT

6.2 EROGAZIONE CAFFÈ

Dopo aver messo a punto la macchina:

- Inserire il filtro desiderato (singolo o doppio all'interno del portafiltro).
- Riempire il filtro con caffè opportunamente macinato.
- Pressare il caffè nel filtro in maniera uniforme con l'apposito pressino.
- Pulire dai residui di polvere di caffè il bordo anulare del filtro.
- Prima di inserire il portafiltro nel gruppo, è necessario spurgare per almeno 2 secondi l'acqua presente nel circuito del gruppo attivando e disattivando l'erogazione.
- Inserire il portafiltro nel gruppo erogazione.
- Posizionare la/le tazza/e sotto i beccucci e premere il pulsante caffè desiderato.

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

EN

6.2 COFFEE DISPENSING

After commissioning the machine:

- Insert the desired filter (single or double inside the filter holder).
- Fill the filter with coffee appropriately ground.
- Press the coffee in the filter uniformly using the appropriate presser.
- Clean the edge of the filter of coffee residues and insert the filter holder into the dispensing unit.
- Before insert the filter holder, the group must be purged for at least 2 seconds to refresh the water present in the circuit, turning on and off the supply.
- Insert the filter holder inside the dispensing group.
- Position the cup/s under the spout/s and press the desired coffee button.

At the end of each coffee dispensing leave the filter-holder inserted in the unit so that it will keep warm.

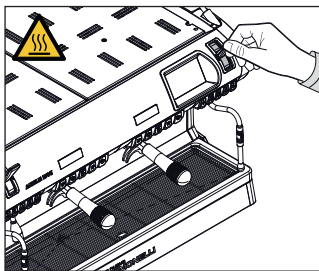
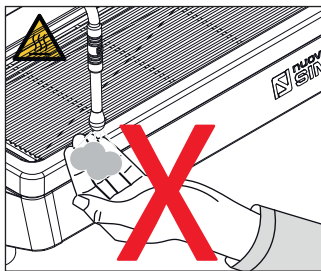
FR

6.2 DISTRIBUTION CAFÉ

Après avoir mis au point la machine:

- Introduire le filtre désiré (simple ou double à l'intérieur du porte-filtre).
- Remplir le filtre de café moulu.
- Presser le café uniformément dans le filtre à l'aide du presseur.
- Nettoyer le bord du filtre pour enlever tout résidu de café en poudre.
- Avant d'insérer le porte-filtre dans le groupe, il est nécessaire de purger l'eau dans le circuit du groupe pendant au moins 2 secondes, en activant et désactivant la distribution.
- Introduire le porte-filtre dans le groupe de distribution.
- Placer la ou les tasses sous les becs et appuyer sur la touche café souhaitée.

À la fin de chaque distribution de café, laisser le porte-filtre attaché à l'appareil pour qu'il reste chaud en permanence.



IT

6.3 EROGAZIONE VAPORE

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

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

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

EN

6.3 STEAM DISPENSING

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

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

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

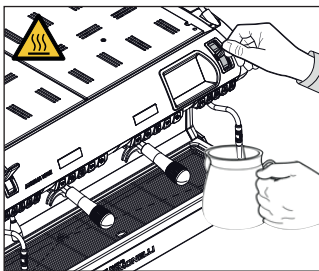
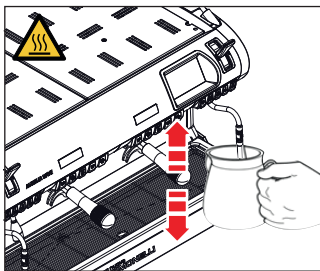
FR

6.3 DISTRIBUTION VAPEUR

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

Avant d'utiliser la lance à vapeur, purger le condensat pendant au moins 2 secondes.

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



IT

6.4 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Immergere il beccuccio del vapore in fondo al recipiente di latte pieno per 1/3.

Aprire il vapore.
Prima che il latte abbia raggiunto la temperatura desiderata, spostare il beccuccio del vapore in superficie facendo sfiorare il latte con piccoli spostamenti in senso verticale.

Alla fine dell'operazione pulire accuratamente la lancia con un panno morbido.

EN

6.4 MAKING CAPPUCCINO

Immerse the nozzle all the way into a container 1/3 full of milk.

Turn on the steam.
Before the milk has reached the desired temperature, pull the nozzle slightly up and lightly move it vertically across the surface of the milk.

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

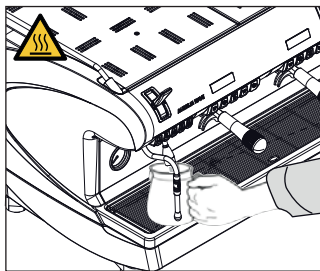
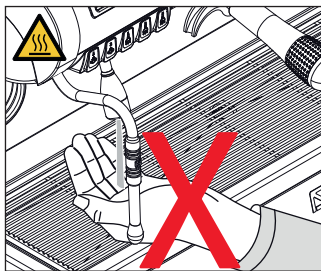
FR

6.4 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

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

Ouvrir la vapeur.
Avant que le lait n'ait atteint la température désirée, déplacer le bec de la vapeur vers la surface en effleurant le lait avec de petits mouvements verticaux.

A la fin de l'opération, nettoyer soigneusement la lance avec un chiffon souple.



IT

6.5 EROGAZIONE ACQUA CALDA

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

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

- Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore.
- Premere una volta sul pulsante selezione acqua calda, la spia si illumina.

Dalla lancia acqua calda verrà erogata acqua per un tempo equivalente al valore programmato o ripremere il pulsante per interrompere l'erogazione. L'erogazione dell'acqua calda può avvenire contemporaneamente a quella del caffè.

EN

6.5 HOT WATER DISPENSING

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.
- Press the hot water select button once; the light will switch on.

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

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

FR

6.5 DISTRIBUTION EAU CHAUDE

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

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

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

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

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

IT

6.6 EASYCREAM (optional)

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

- Consente l'erogazione del vapore misto ad aria. La temperatura e la quantità di aria sono programmabili, controllate da una sonda di temperatura e vengono impostate in fase di programmazione.
- Premere il tasto vapore, la spia si illumina.

Eseguire sempre lo spurgo prima dell'erogazione. L'erogazione del vapore può avvenire contemporaneamente a quella del caffè e terminerà nel momento in cui si è raggiunta la temperatura del liquido impostata.

EN

6.6 EASYCREAM (optional)

When using Easycream, take great care not to place your hands underneath it and never touch it immediately afterwards.

- This serves to deliver steam mixed with air. The temperature and the quantity of air are programmable, controlled by a temperature probe and are set during the programming phase.
- Press the steam button, the light will switch on.

Always purge before dispensing. The steam can be delivered at the same time as coffee and the delivery will stop as soon as the set temperature for the liquid is reached.

FR

6.6 EASYCREAM (en option)

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

- Permet la distribution de la vapeur mélangée à l'air. La température et la quantité d'air sont programmables, contrôlées par une sonde de température et sont réglées pendant la phase de programmation.
- Frapper la touche vapeur, le voyant lumineux s'allume. Effectuer toujours la purge avant la distribution. La vapeur peut être distribuée en même temps que le café et se termine lorsque la température du liquide programmée est atteinte.

IT

Le schermate descritte nel presente manuale sono puramente indicative.

HOME PAGE

- A Pressione vapore e barra informazioni
- B Temperatura gruppi
- C Icone gruppi
- D Tempo di infusione

Premere **(M)** per accedere al menu principale.

Se richiesta, inserire la password.

MENU PRINCIPALE

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

Premere una delle icone per accedere al relativo menù. Scorrere lateralmente sullo schermo per navigare più velocemente all'interno dei menù.

Interagire con il display della macchina premendo sulle aree sensibili.

EN

The screens described in this manual are indicative only.

HOME PAGE

- A Steam pressure and informations bar
- B Groups temperature
- C Groups icon
- D Brewing time

Press **(M)** to access the main menu.

Enter the password, if requested.

MAIN MENU

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

Press one of the icons to access the relative menu. Scroll sideways on the screen to navigate faster through menus.

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

FR

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

PAGE D'ACCUEIL (HOME PAGE)

- A Pression vapeur et barre informations
- B Température groupes
- C Icônes groupes
- D Temps d'infusion

Frapper **(M)** pour accéder au menu principal.

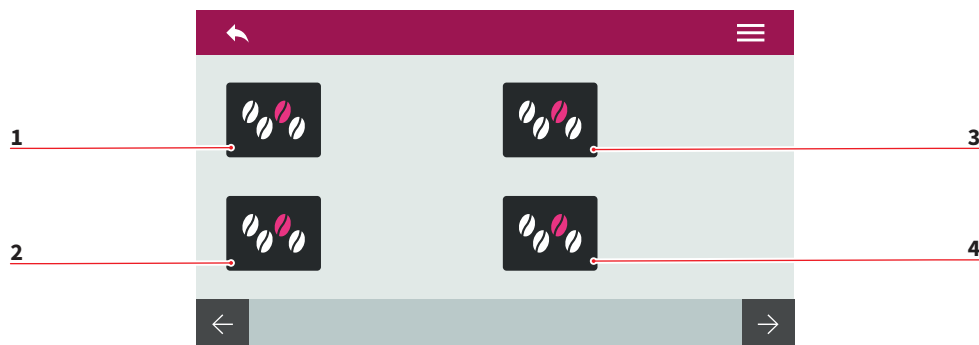
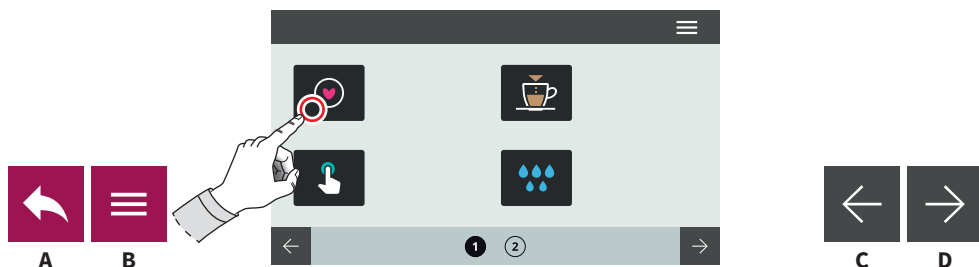
Si nécessaire, entrez le mot de passe.

MENU PRINCIPAL

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

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant. Faire défiler l'écran latéralement pour naviguer plus rapidement dans les menus.

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



IT

7.1 MY COFFEES

Selezionare una ricetta per procedere all'erogazione.

- 1 Ricetta impostata
- 2 Ricetta impostata
- 3 Ricetta impostata
- 4 Aggiungi ricetta

Le ricette 1, 2 e 3 sono preimpostate dal Costruttore.
Dalla ricetta 4 in poi è possibile personalizzarle.

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Pagina precedente
- D Pagina successiva

EN

7.1 MY COFFEES

Select a recipe to proceed with the dispensing.

- 1 Recipe set
- 2 Recipe set
- 3 Recipe set
- 4 Add recipe

Recipes 1, 2, and 3 are pre-set by the Manufacturer.
From recipe 4 on, they can be customized.

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Previous page
- D Next page

FR

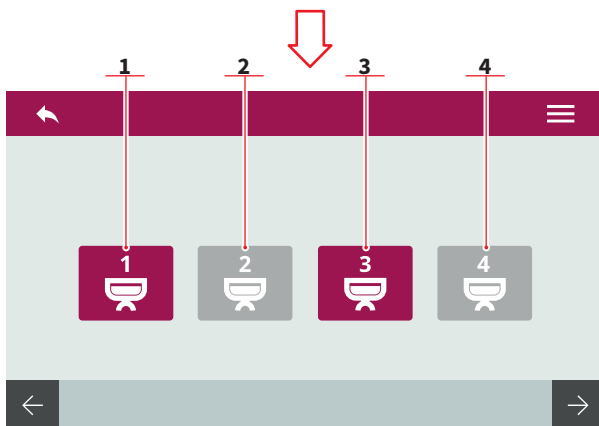
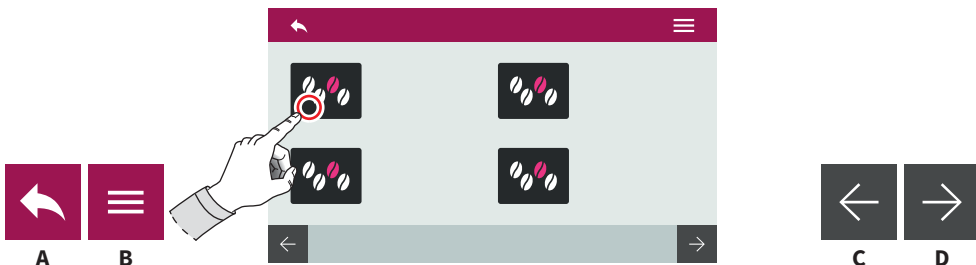
7.1 MY COFFEES

Sélectionner une recette pour procéder à la distribution.

- 1 Recette programmée
- 2 Recette programmée
- 3 Recette programmée
- 4 Ajouter recette

Les recettes 1, 2 et 3 sont prédéfinies par le fabricant.
A partir de la recette 4, il est possible de les personnaliser.

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Page précédente
- D Page suivante



IT

7.1.1 ATTIVA RICETTA

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

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Pagina precedente
- D Pagina successiva

EN

7.1.1 ACTIVE RECIPE

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

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

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Previous page
- D Next page

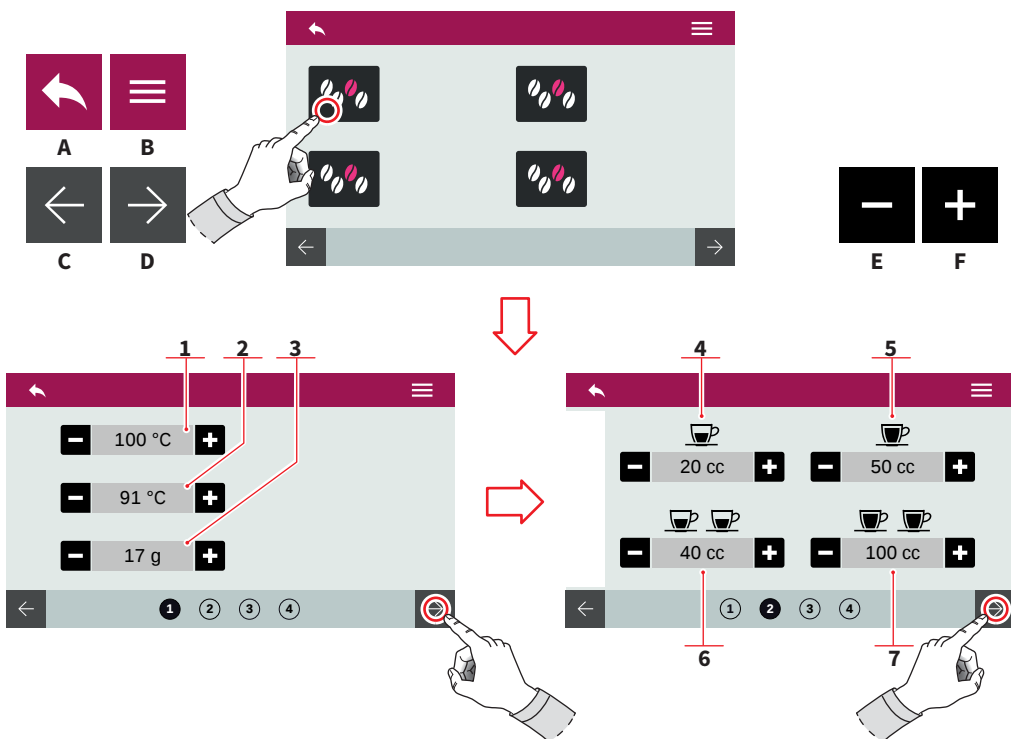
FR

7.1.1 ACTIVER RECETTE

Sélectionnez une recette et confirmez-la pour activer tous les paramètres qui ont été définis.

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

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Page précédente
- D Page suivante



IT

7.1.2 CREARE UNA RICETTA

Per creare una nuova ricetta, mantenere premuta un'icona fra le ricette 1, 2 o 3.

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Pagina precedente
- D Pagina successiva
- E Decremento
- F Incremento

EN

7.1.2 CREATE A RECIPE

To make a new recipe, keep icon 1, 2 or 3 pressed.

Then, the recipe can be saved in another position.

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Previous page
- D Next page
- E Decrease
- F Increase

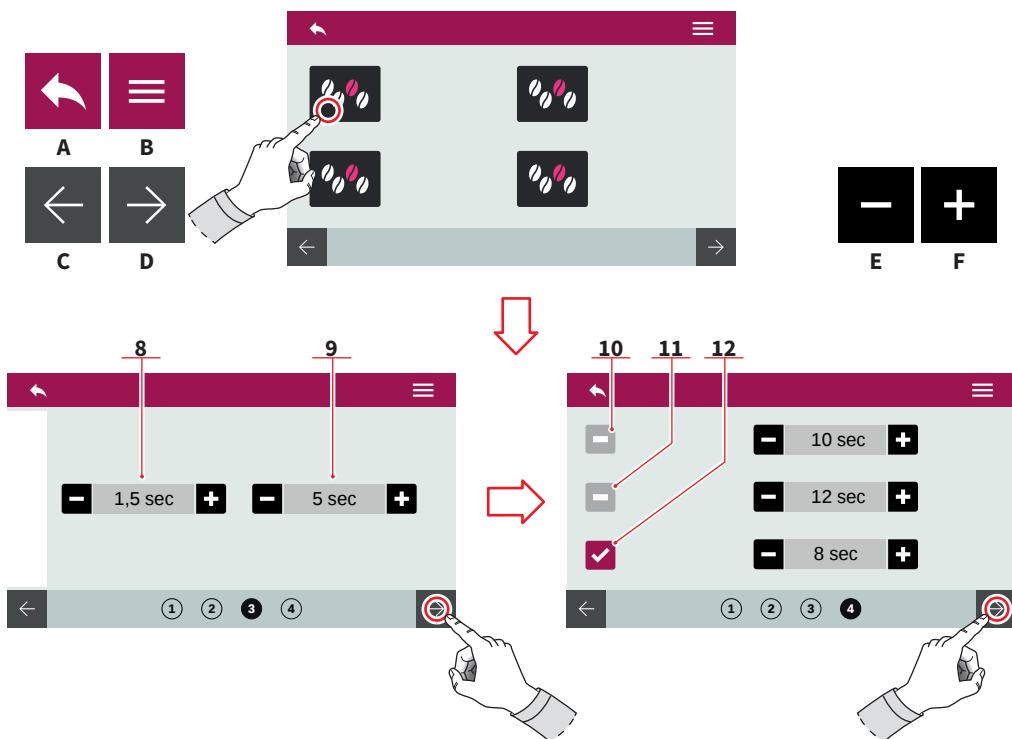
FR

7.1.2 CRÉER UNE RECETTE

Pour créer une nouvelle recette, maintenez une icône appuyée entre les recettes 1, 2 ou 3.

Après ça, il sera possible de sauvegarder la recette dans une autre position.

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Page précédente
- D Page suivante
- E Décrément
- F Incrément



IT

EN

FR

Impostare:

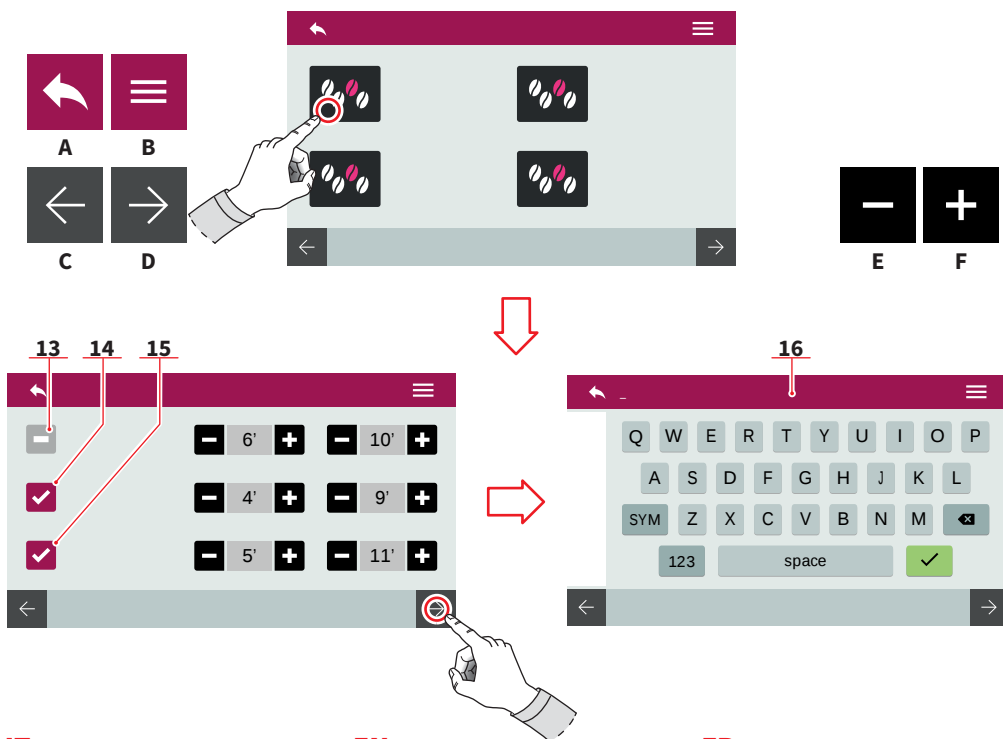
- 1 Temperatura gruppo
- 2 Temp. caldaia caffè (T³)
- 3 Grammi caffè macinato
- 4 Dose 1 caffè corto
- 5 Dose 1 caffè lungo
- 6 Dose 2 caffè corti
- 7 Dose 2 caffè lunghi
- 8 Tempo ON pre-infusione
- 9 Tempo OFF pre-infusione
- 10 Pre-infusione (T on - T off)
- 11 Infusione (T on - T off)
- 12 Post-infusione (T on - T off)

Set:

- 1 Group temperature
- 2 Coffee boiler temp. (T³)
- 3 Grams ground coffee
- 4 1 short coffee dose
- 5 1 long coffee dose
- 6 2 short coffees dose
- 7 2 long coffees dose
- 8 Pre-infusion time ON
- 9 Pre-infusion time OFF
- 10 Pre-infusion (T on - T off)
- 11 Infusion (T on - T off)
- 12 Post-infusion (T on - T off)

Configurer:

- 1 Température groupe
- 2 Temp. chaudière café (T³)
- 3 Grammes café moulu
- 4 Dose 1 café serré
- 5 Dose 1 café léger
- 6 Dose 2 cafés serrés
- 7 Dose 2 cafés légers
- 8 Temps ON pré-infusion
- 9 Temps OFF pré-infusion
- 10 Pré-infusion (T on - T off)
- 11 Infusion (T on - T off)
- 12 Post-infusion (T on - T off)



IT

Funzioni PULSEJET (optional)

- 13** Pulsejet pre-infusione
(T on - T off)
- 14** Pulsejet infusione
(T on - T off)
- 15** Pulsejet post-infusione
(T on - T off)

Salvare la ricetta con nome tramite la tastiera **(16)**.
Per maggiori informazioni vedere "PROGRAMMA DOSI".

- A** Al menu precedente
- B** Al menu principale
- C** Pagina precedente
- D** Pagina successiva
- E** Decremento
- F** Incremento

EN

PULSEJET functions (optional)

- 13** Pre-infusion pulsejet
(T on - T off)
- 14** Infusion pulsejet
(T on - T off)
- 15** Post-Infusion pulsejet
(T on - T off)

Save the recipe with a name by using the keyboard **(16)**.
For more informations see "DOSE PROGRAM".

- A** To the previous menu
- B** To the main menu
- C** Previous page
- D** Next page
- E** Decrease
- F** Increase

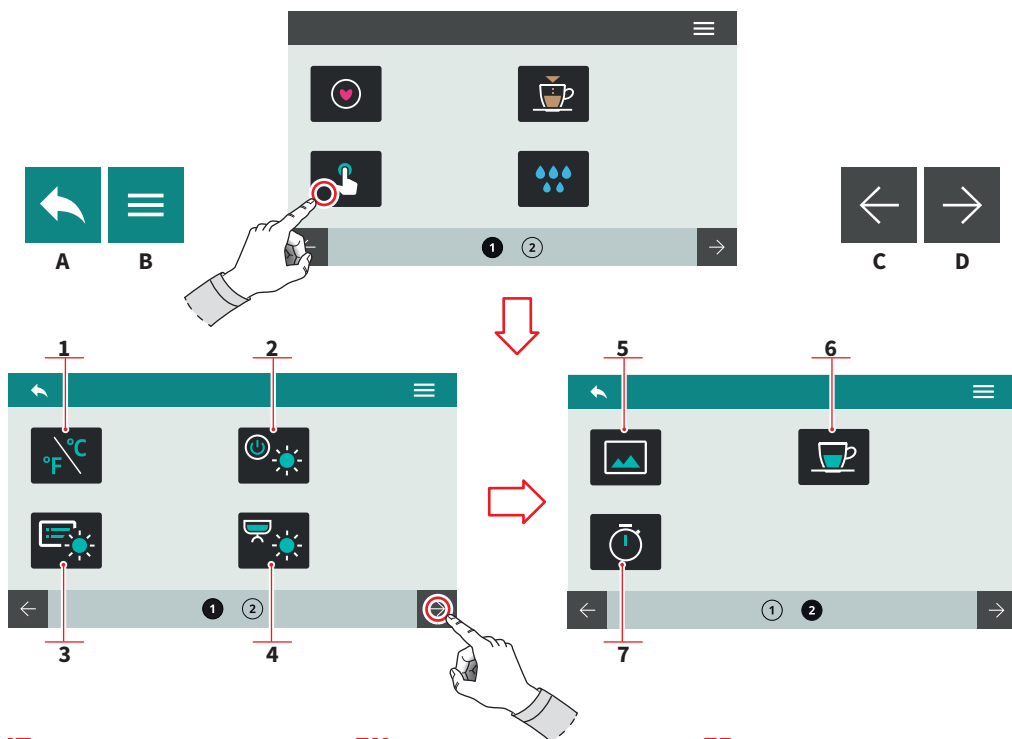
FR

Fonctions PULSEJET (en option)

- 13** Pulsejet pré-infusion
(T on - T off)
- 14** Pulsejet infusion
(T on - T off)
- 15** Pulsejet post-infusion
(T on - T off)

Enregistrer la recette par son nom à l'aide du clavier **(16)**.
Pour plus d'informations, voir le paragraphe PROGRAMME DOSES.

- A** Retour au menu précédent
- B** Retour au menu principal
- C** Page précédente
- D** Page suivante
- E** Décrément
- F** Incrément



IT

7.2 IMPOSTAZIONE TASTI E SCHERMO

Premere una delle icone per accedere al relativo menu.

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Pagina precedente
- D Pagina successiva

EN

7.2 KEYS AND SCREEN SETTINGS

Press one of the icons to access the relative menu.

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

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Previous page
- D Next page

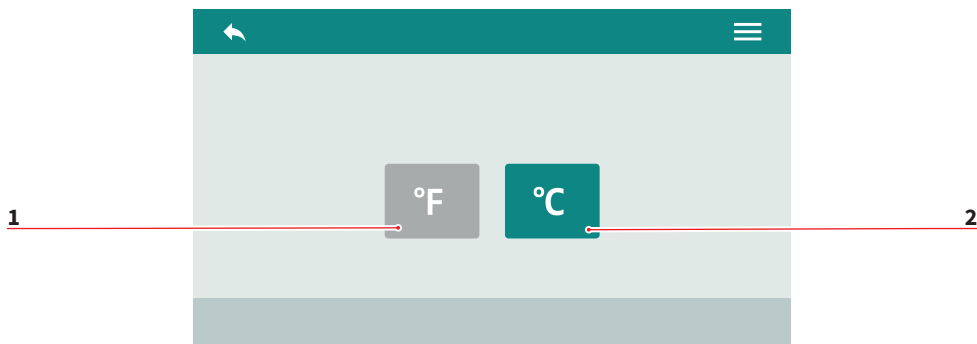
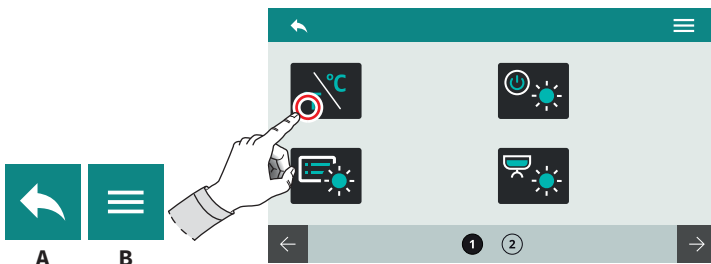
FR

7.2 PROGRAMMATION TOUCHES ET AFFICHEUR

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

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

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Page précédente
- D Page suivante



IT

7.2.1 UNITÀ DI MISURA

Scegliere l'unità di misura di default.

- 1 Fahrenheit
- 2 Celsius

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

EN

7.2.1 UNIT OF MEASURE

Choose the default measurements units.

- 1 Fahrenheit
- 2 Celsius

- A To the previous menu
- B To the main menu

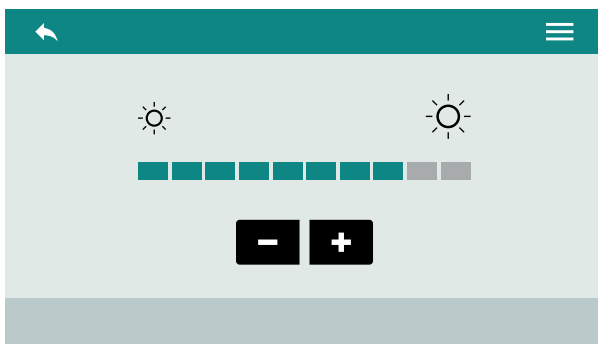
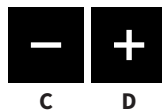
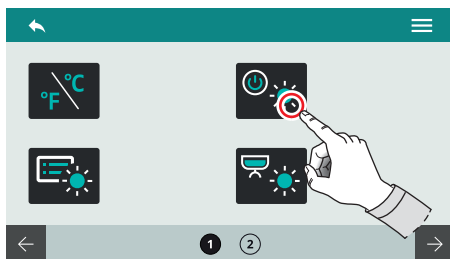
FR

7.2.1 UNITÉ DE MESURE

Choisir l'unité de mesure par défaut.

- 1 Fahrenheit
- 2 Celsius

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal



IT

7.2.2 LUMINOSITÀ LED ESTERNI

Impostare la luminosità dei led esterni.

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Decremento
- D Incremento

EN

7.2.2 EXTERNAL LED BRIGHTNESS

Set the external led brightness.

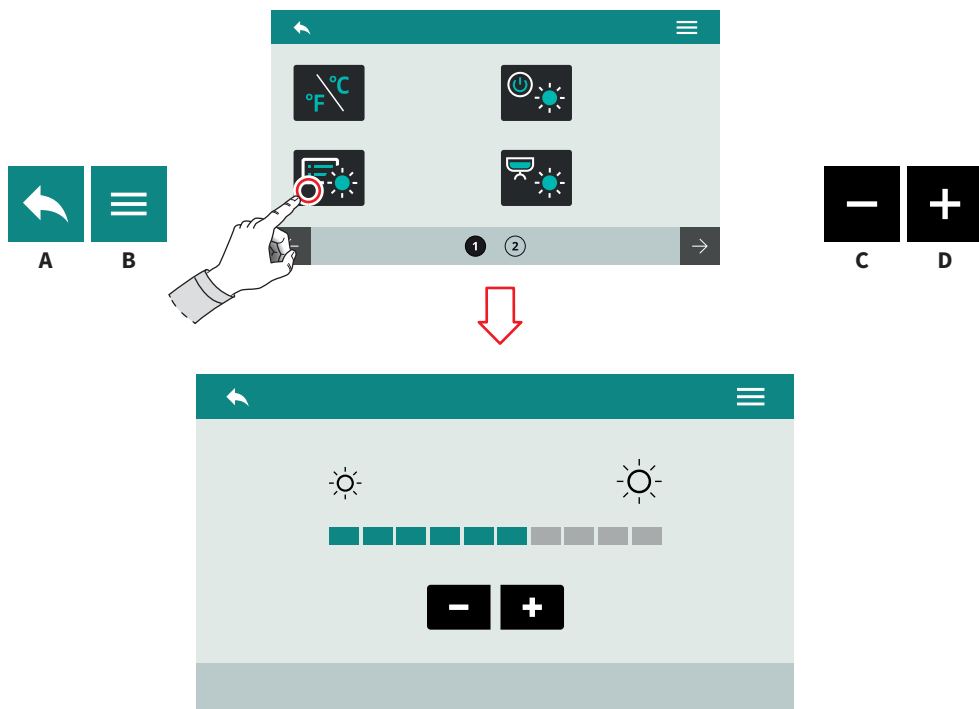
- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Decrease
- D Increase

FR

7.2.2 LUMINOSITÉ LED EXTERNES

Programmer la luminosité des led externes.

- A Retour au menu précédent.
- B Retour au menu principal
- C Décrément
- D Incrément



IT

7.2.3 LUMINOSITÀ SCHERMO

Impostare la luminosità del display.

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Decremento
- D Incremento

EN

7.2.3 SCREEN BRIGHTNESS

Set the screen light intensity.

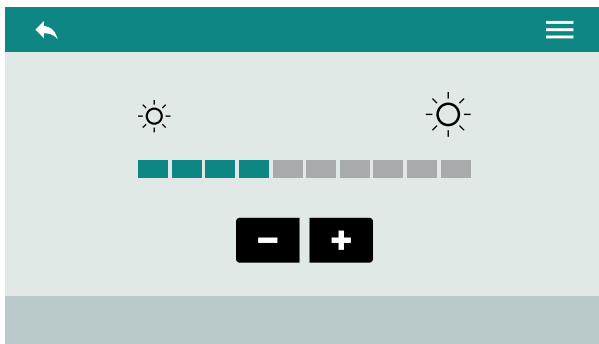
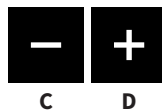
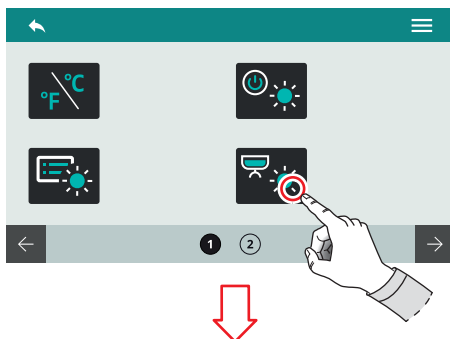
- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Decrease
- D Increase

FR

7.2.3 LUMINOSITÉ AFFICHEUR

Programmer la luminosité de l'afficheur.

- A Retour au menu précédent.
- B Retour au menu principal
- C Décrément
- D Incrément



IT

7.2.4 LUMINOSITÀ TASTI

Impostare la luminosità dei tasti.

- A** Al menu precedente
- B** Al menu principale
- C** Decremento
- D** Incremento

EN

7.2.4 KEYS BRIGHTNESS

Set the button pad light intensity.

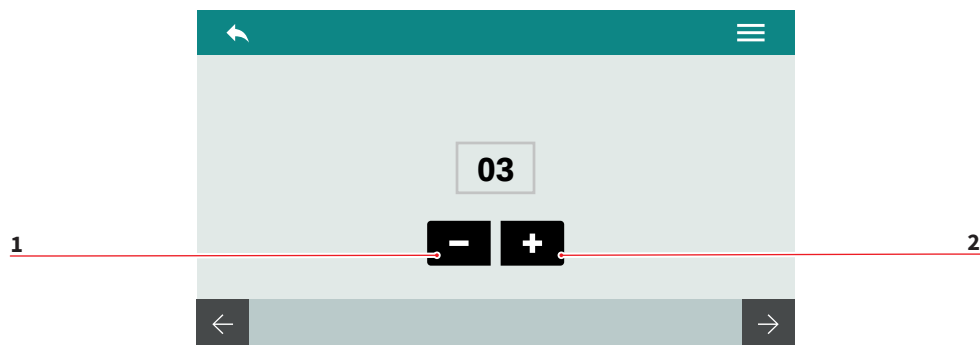
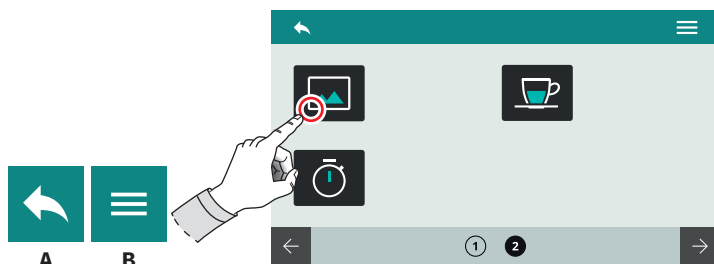
- A** To the previous menu
- B** To the main menu
- C** Decrease
- D** Increase

FR

7.2.4 LUMINOSITÉ TOUCHES

Programmer la luminosité des touches.

- A** Retour au menu précédent.
- B** Retour au menu principal
- C** Décrément
- D** Incrément



IT

7.2.5 SOSPENSIONE SCHERMO

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

- 1 Incremento
- 2 Decremento

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

EN

7.2.5 SCREEN SUSPENSION

Set the time suspension of the screen after inactivity.

- 1 Increase
- 2 Decrease

- A To the previous menu
- B To the main menu

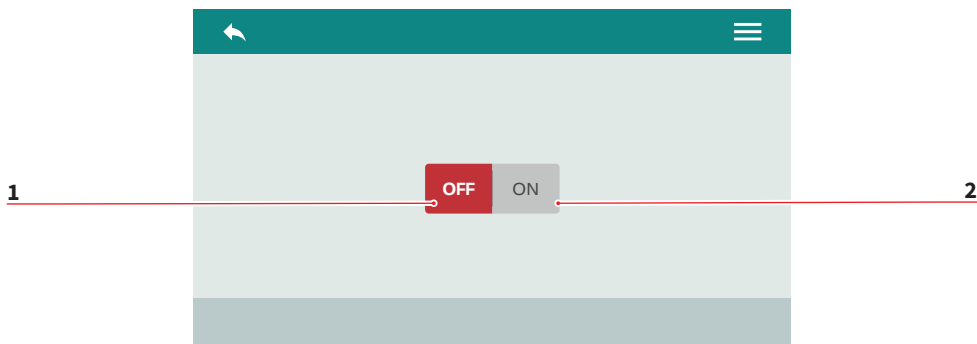
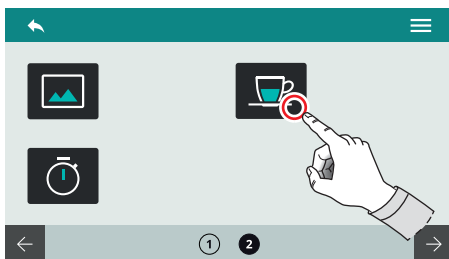
FR

7.2.5 SUSPENSION D'ÉCRAN

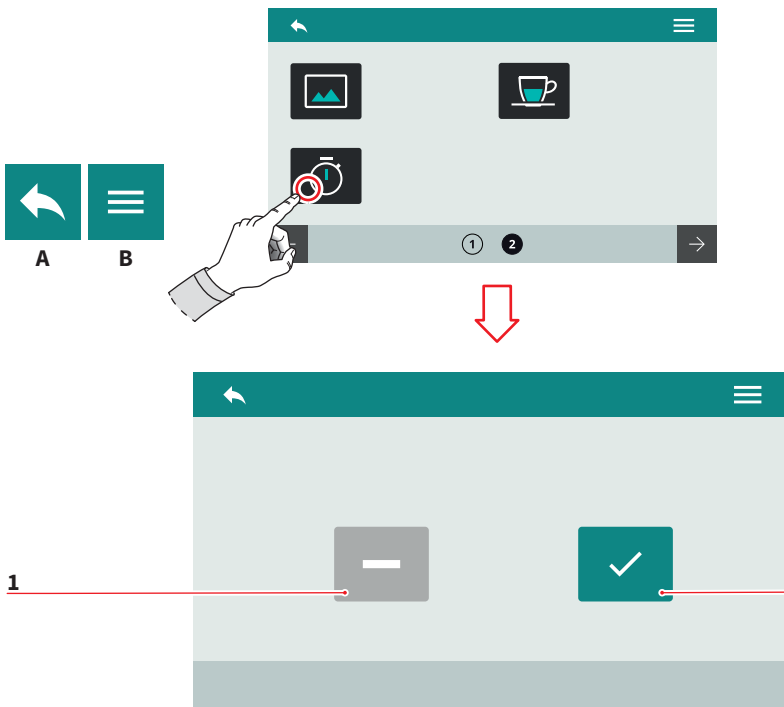
Réglez le temps de suspension de l'écran après inactivité.

- 1 Incrément
- 2 Décrément

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal



IT	EN	FR
7.2.6 VISUALIZZA TEMPERATURA EROGAZIONE	7.2.6 DISPLAY BREWING TEMPERATURE	7.2.6 AFFICHER LA TEMPÉRATURE DE DISTRIBUTION
Impostare la visualizzazione della temperatura di erogazione sul display.	Set the delivery temperature displaying on the screen.	Programmer l'affichage de la température de distribution sur l'afficheur.
1 Disabilitata 2 Abilitata	1 Disable 2 Enable	1 Exclue 2 Validée
A Al menu precedente B Al menu principale	A To the previous menu B To the main menu	A Retour au menu précédent. B Retour au menu principal



IT

7.2.7 VISUALIZZA TEMPO EROGAZIONE

Impostare la visualizzazione del tempo di erogazione sul display.

- 1 Temporizzato
- 2 Persistente

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

EN

7.2.7 DELIVERY TIME DISPLAYING

Set the delivery time displaying on the screen.

- 1 Timed
- 2 Persistent

- A To the previous menu
- B To the main menu

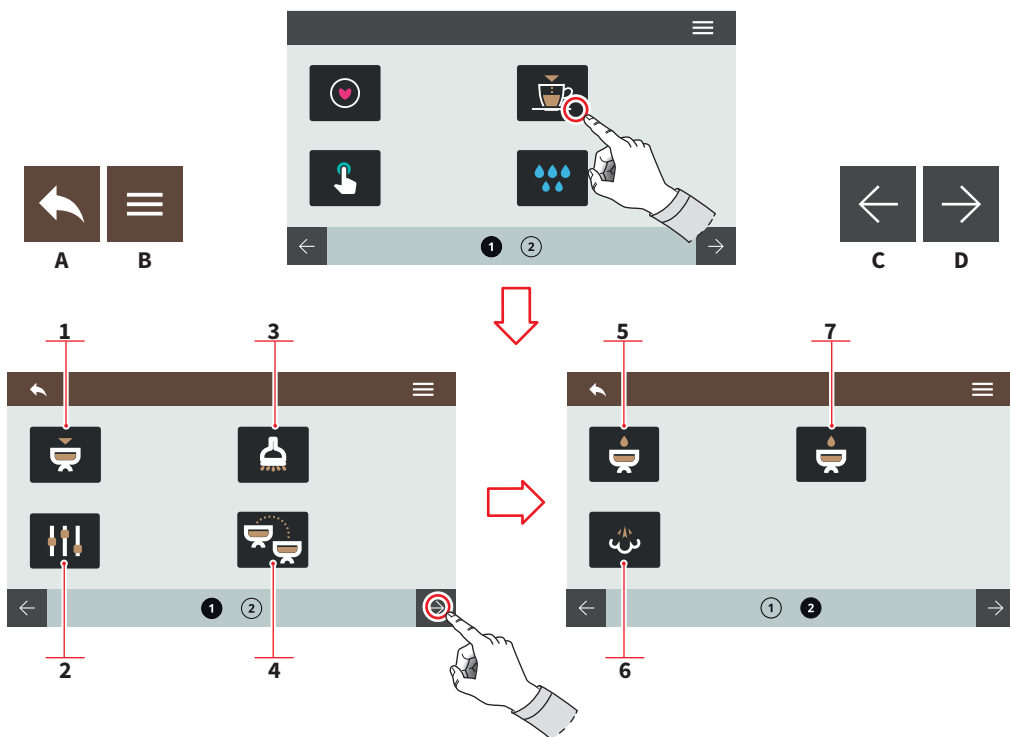
FR

7.2.7 AFFICHER LE TEMPS DE DISTRIBUTION

Programmer l'affichage du temps de distribution sur l'afficheur.

- 1 Temporisé
- 2 Persistant

- A Retour au menu précédent.
- B Retour au menu principal



IT

7.3 PROGRAMMA DOSI

Premere una delle icone per accedere al relativo menu.

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale
C Pagina precedente
D Pagina successiva

EN

7.3 DOSE PROGRAMMING

Press one of the icons to access the relative menu.

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

- A To the previous menu
B To the main menu
C Previous page
D Next page

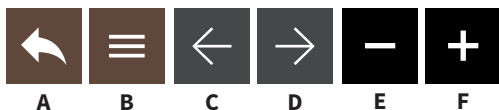
FR

7.3 PROGRAMME DOSES

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

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

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page précédente
D Page suivante



IT

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Gruppo precedente
- D Gruppo successivo
- E Decremento
- F Incremento

EN

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Previous group
- D Next group
- E Decrease
- F Increase

FR

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Groupe précédent
- D Groupe suivant
- E Décrément
- F Incrément

IT

7.3.1

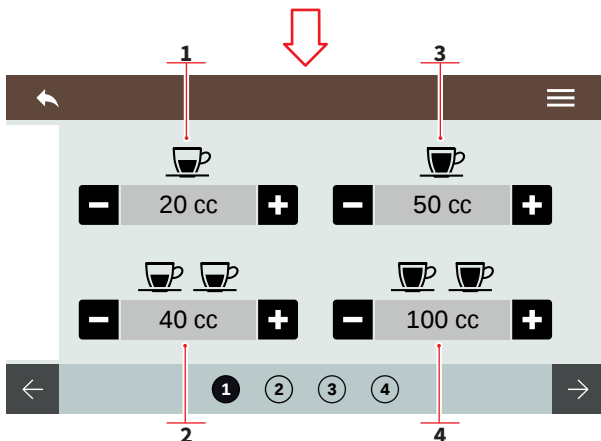
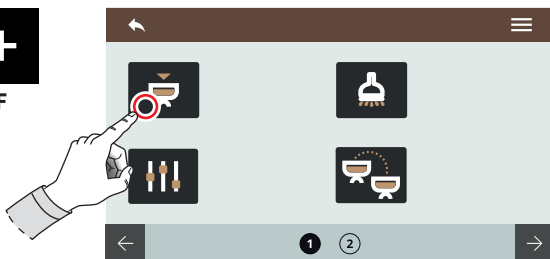
PROGRAMMA GRUPPI

Ogni pagina corrisponde a un gruppo da programmare. Il gruppo erogazione 1 è il primo da sinistra.

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

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

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



EN

7.3.1

GROUPS PROGRAM

Each page correspond to a group to be programmed. The dispensing group 1 is the first from left.

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

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

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

FR

7.3.1

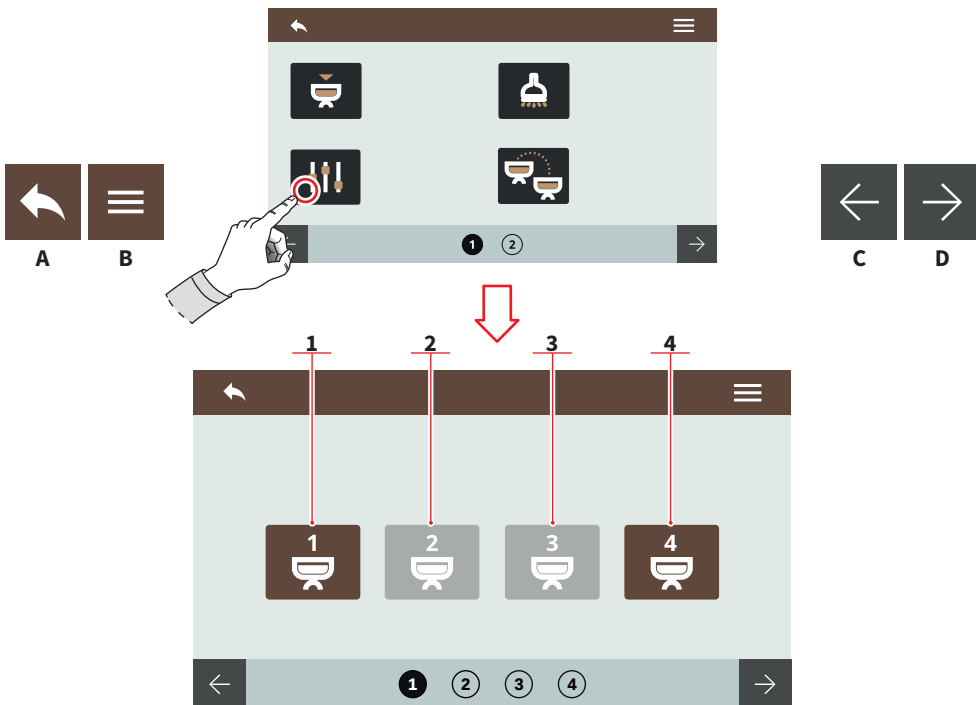
PROGRAMME GROUPES

Chaque page correspond à un groupe à programmer. Le groupe de distribution 1 est le premier en partant de la gauche.

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

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

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



IT

7.3.2 IMPOSTAZIONI STANDARD

Scegliere il gruppo a cui applica-
re le impostazioni standard.

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Pagina precedente
- D Pagina successiva

EN

7.3.2 STANDARD SETTINGS

Choose on which groups apply
the standard settings.

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

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Previous page
- D Next page

FR

7.3.2 PROGRAMMATIONS STANDARD

Choisir le groupe auquel appli-
quer les programmations stan-
dard.

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

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Page précédente
- D Page suivante



A

B



C

D

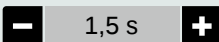


E

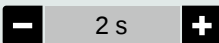
F



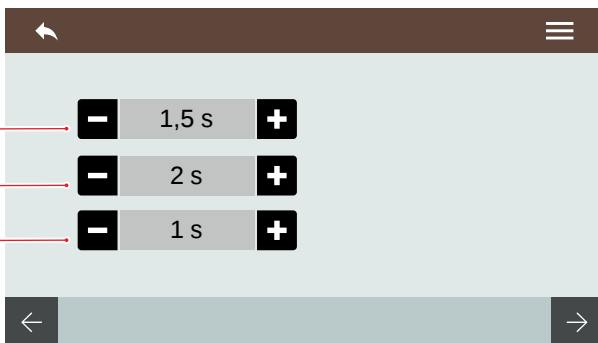
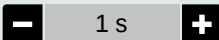
1



2



3



IT

7.3.3 ACQUA CALDA

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

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Pagina precedente
- D Pagina successiva
- E Decremento
- F Incremento

EN

7.3.3 HOT WATER

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

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

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Previous page
- D Next page
- E Decrease
- F Increase

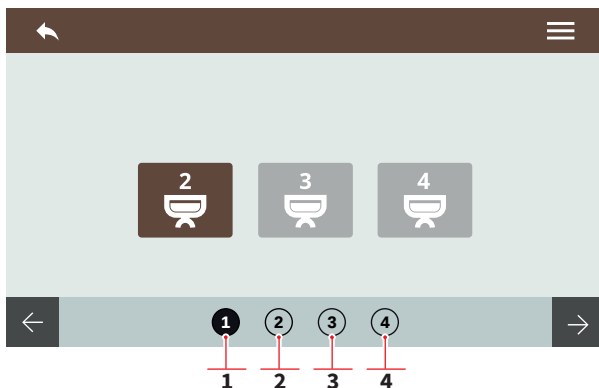
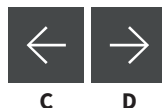
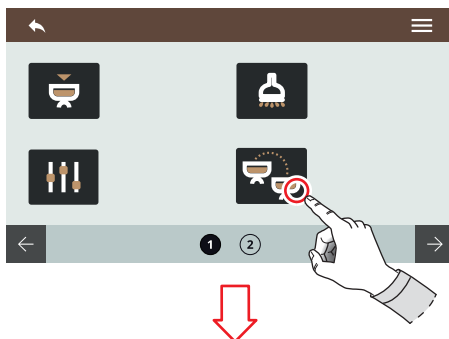
FR

7.3.3 EAU CHAUDE

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

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

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Page précédente
- D Page suivante
- E Décrément
- F Incrément



IT

7.3.4 TRASFERIMENTO DOSI GRUPPI

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

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale
C Gruppo precedente
D Gruppo successivo

EN

7.3.4 GROUPS DOSES TRANSFER

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

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

- A To the previous menu
B To the main menu
C Previous group
D Next group

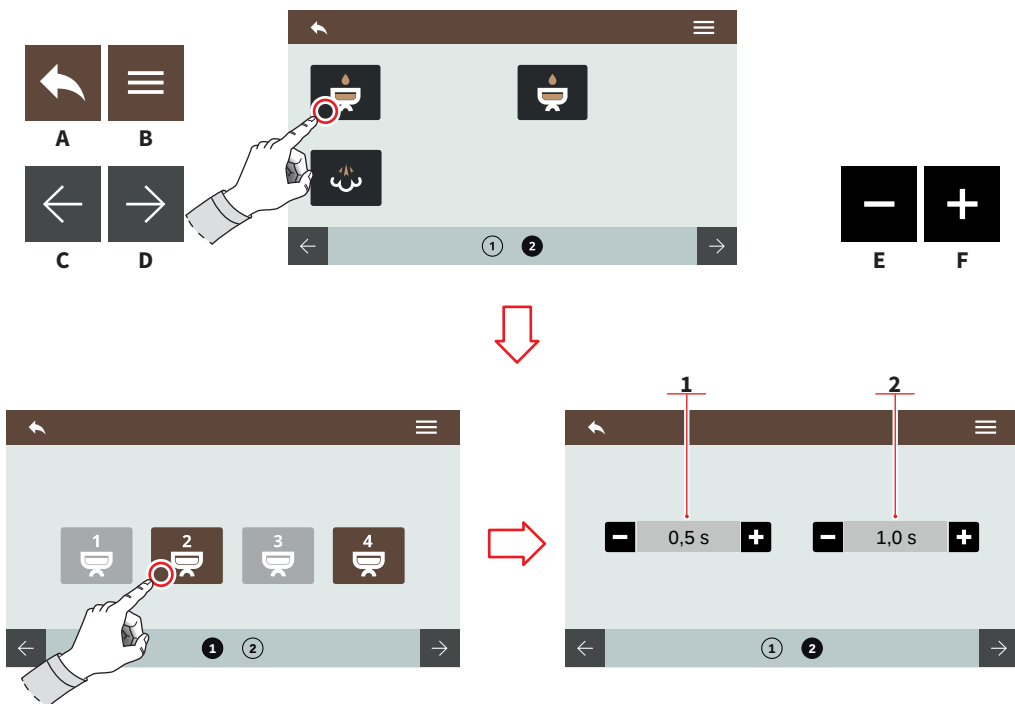
FR

7.3.4 TRANSFERT DES DOSES GROUPES

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

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

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Groupe précédent
D Groupe suivant



IT

7.3.5 PRE-INFUSIONE

Selezionare il gruppo a cui attivare la pre-infusione.
La pre-infusione viene impostata prima del Pulse-Jet (optional).

- 1 Tempo ON
- 2 Tempo OFF

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Pagina precedente
- D Pagina successiva
- E Decremento
- F Incremento

EN

7.3.5 PRE-INFUSION

Select the group to activate the pre-infusion.
Pre-infusion is setting previously respect Pulse-Jet (optional).

- 1 ON time
- 2 OFF time

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Previous page
- D Next page
- E Decrease
- F Increase

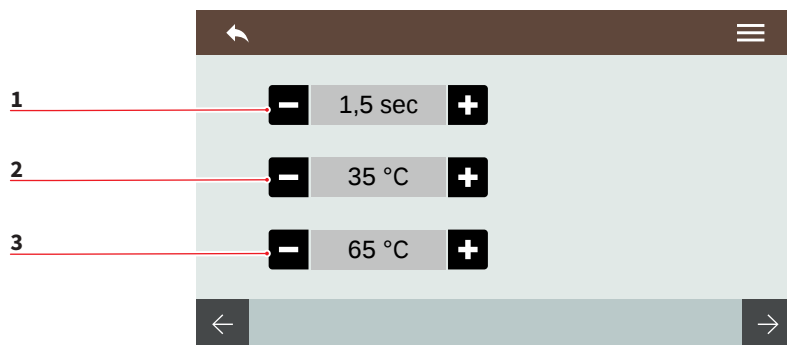
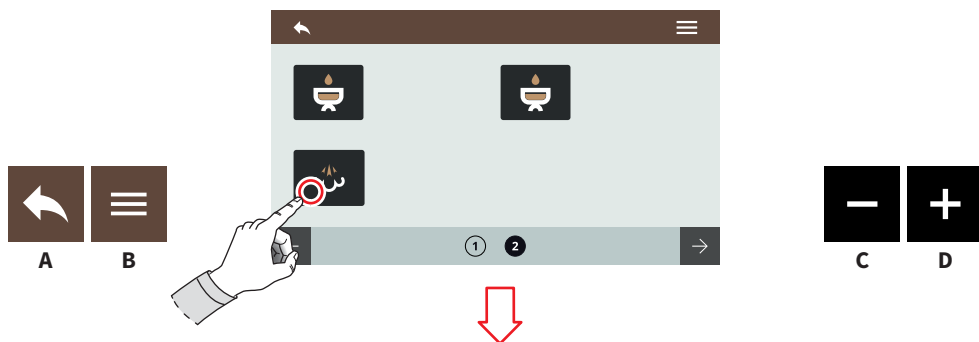
FR

7.3.5 PRÉ-INFUSION

Sélectionner le groupe où activer la pré-infusion.
La pré-infusion est programmée avant le Pulse-Jet (en option).

- 1 Temps ON
- 2 Temps OFF

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Page précédente
- D Page suivante
- E Décrément
- F Incrément



IT

7.3.6 EASYCREAM (OPTIONAL)

Impostare i parametri di erogazione vapore.
Ricordarsi di agire sulla vite di regolazione dell'Easycream.
In caso di doppio Easycream, sono disponibili due pagine sul display.

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Decremento
- D Incremento

EN

7.3.6 EASYCREAM (OPTIONAL)

Set the steam delivery parameters.
Remember to act on the Easy-cream adjustment screw.
In the case of double Easy-cream, two pages are available on the display.

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

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Decrease
- D Increase

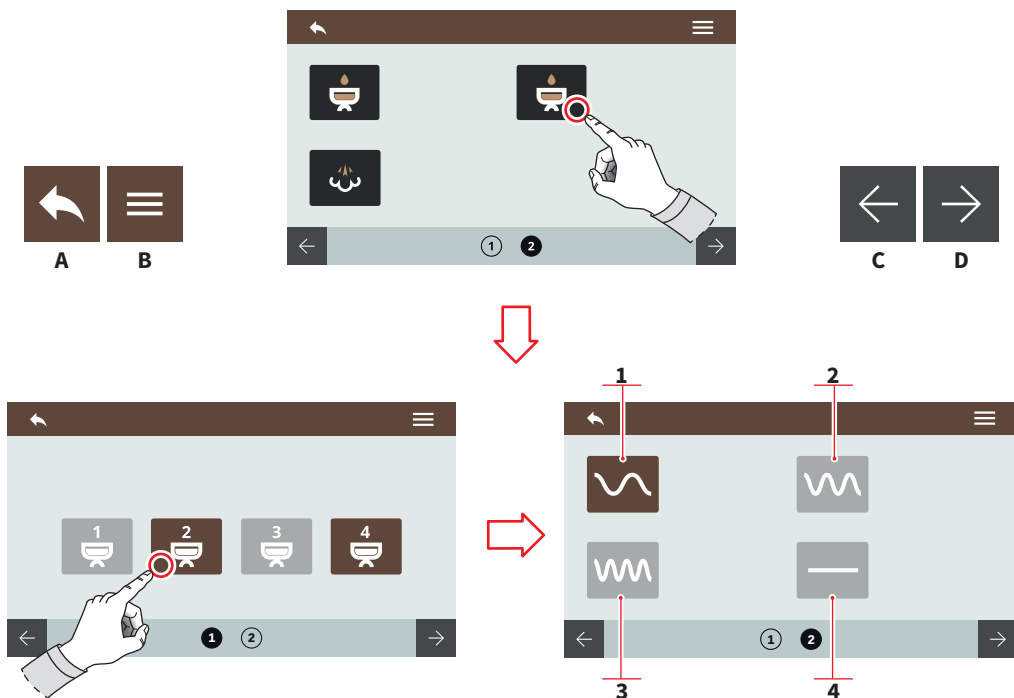
FR

7.3.6 EASYCREAM (EN OPTION)

Programmer les paramètres de distribution vapeur.
Se rappeler d'agir sur la vis de réglage de l'Easycream.
En cas de double Easycream, deux pages sont disponibles sur l'afficheur.

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

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Décrément
- D Incrément



IT

7.3.7 TECNOLOGIA PULSE-JET (OPTIONAL)

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

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Dose precedente
- D Dose successiva

EN

7.3.7 PULSE-JET TECHNOLOGY (OPTIONAL)

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

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

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Previous dose
- D Next dose

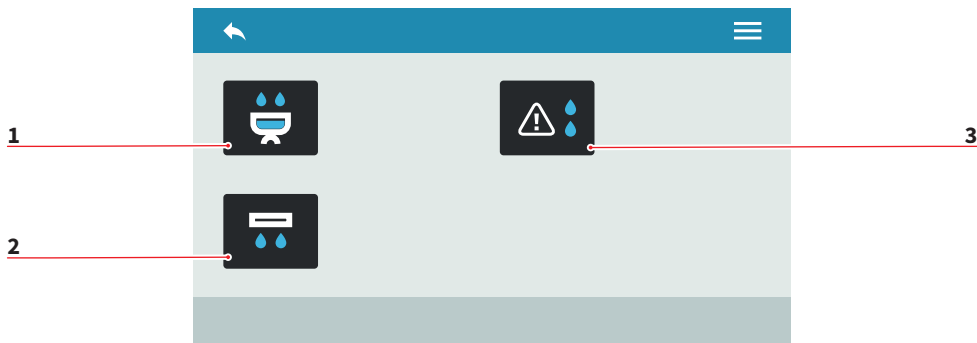
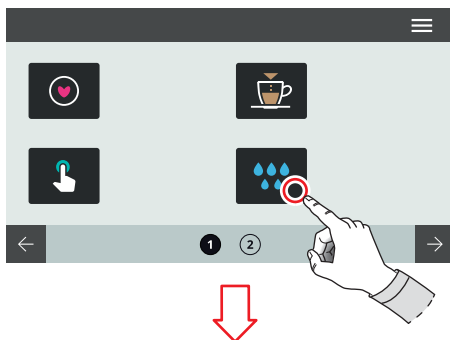
FR

7.3.7 TECHNOLOGIE PULSE-JET (EN OPTION)

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

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

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Dose précédente
- D Dose suivante



IT

7.4 PULIZIA MACCHINA

Premere una delle icone per accedere al relativo menù.

- 1 Lavaggio dei gruppi
- 2 Spurgo automatico gruppi (optional)
- 3 Allarme lavaggi

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

EN

7.4 MACHINE CLEANING

Press one of the icons to access the relative menu.

- 1 Washing groups
- 2 Automatic groups purge (optional)
- 3 Washing alarms

- A To the previous menu
- B To the main menu

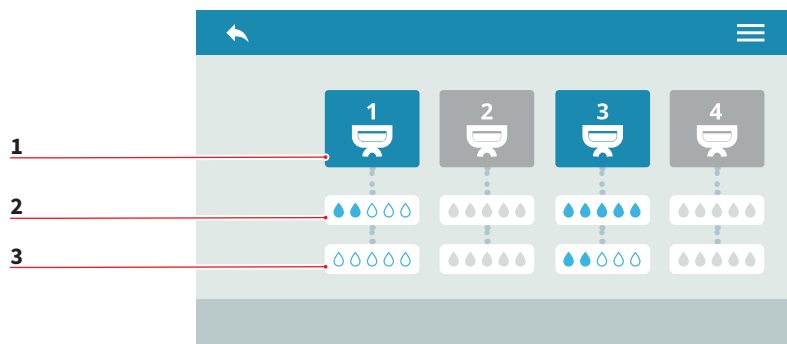
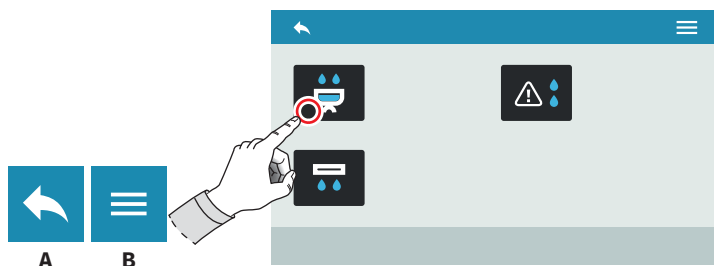
FR

7.4 NETTOYAGE MACHINE

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

- 1 Lavage des groupes
- 2 Purge automatique groupes (en option)
- 3 Alarme lavages

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal



IT

7.4.1 LAVAGGIO DEI GRUPPI

Impostare il ciclo di lavaggio per i singoli gruppi.

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale

EN

7.4.1 WASHING GROUPS

Set the washing cycle for the single group.

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

- A To the previous menu
B To the main menu

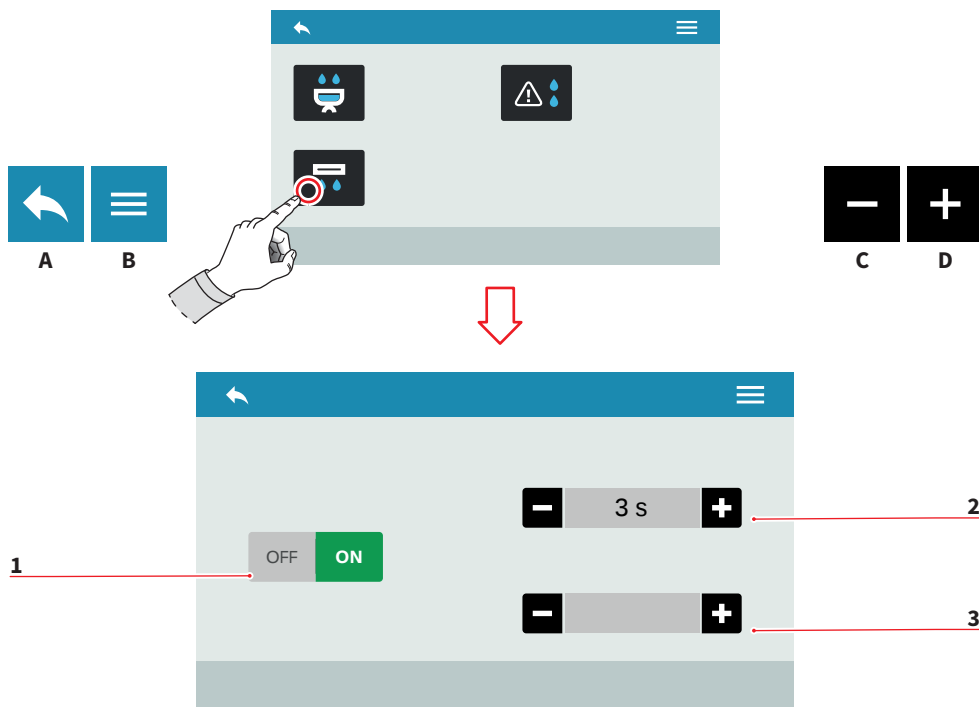
FR

7.4.1 LAVAGE DES GROUPES

Programmer le cycle de lavage pour chaque groupe.

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

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



IT

7.4.2 SPURGO AUTOMATICO GRUPPI (OPTIONAL)

Impostare lo spurgo automatico dei gruppi alla rimozione del portafiltro.

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale
C Decremento
D Incremento

EN

7.4.2 AUTOMATIC GROUPS PURGE (OPTIONAL)

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

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

- A To the previous menu
B To the main menu
C Decrease
D Increase

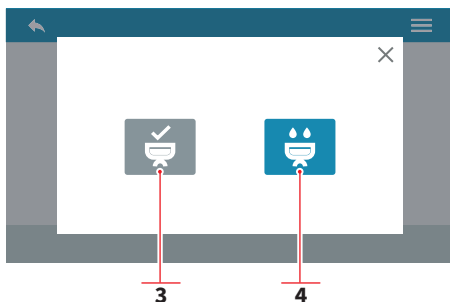
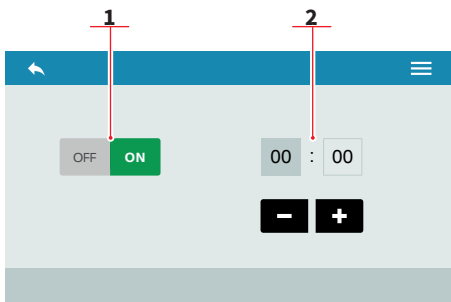
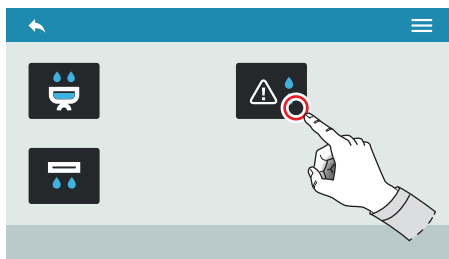
FR

7.4.2 PURGE AUTOMATIQUE GROUPES (EN OPTION)

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

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

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Décrément
D Incrément



IT

7.4.3 ALLARME LAVAGGIO

Impostare il numero delle ore prima dell'allarme lavaggio.

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

Alla visualizzazione del messaggio del lavaggio:

- 3 Lavaggio eseguito
- 4 Avvia il lavaggio

- A** Al menu precedente
B Al menu principale
C Decremento
D Incremento

EN

7.4.3 WASHING ALARM

Set the time before the washing alarm message.

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

When the message is displayed:

- 3 Washing performed
- 4 Start washing

- A** To the previous menu
B To the main menu
C Decrease
D Increase

FR

7.4.3 ALARME LAVAGE

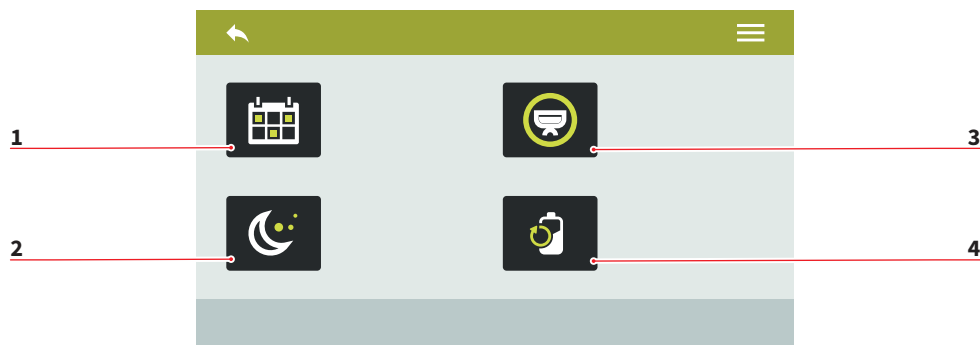
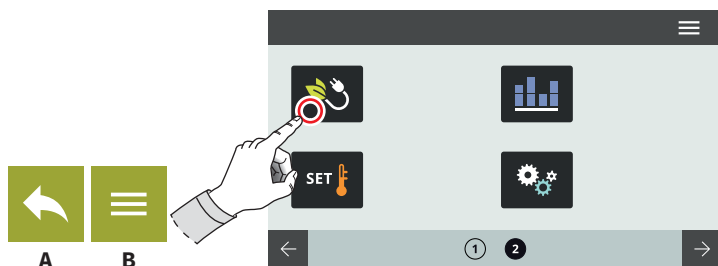
Régler le nombre d'heures avant l'alarme de lavage.

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

Lors de l'affichage du message du lavage:

- 3 Lavage effectué
- 4 Démarrer lavage

- A** Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Décrément
D Incrément



IT

7.5 GESTIONE POTENZA

Premere una delle icone per accedere al relativo menù.

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

EN

7.5 POWER MANAGEMENT

Press one of the icons to access the relative menu.

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

- A To the previous menu
- B To the main menu

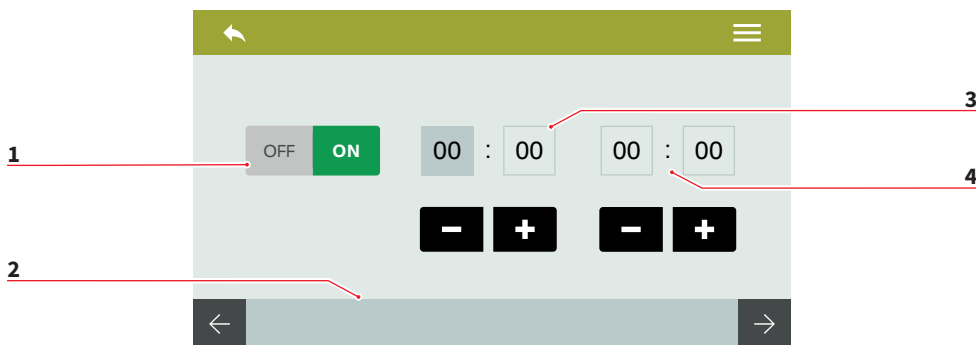
FR

7.5 GESTION PUISSANCE

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

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

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal



IT

7.5.1 PROGRAMMAZIONE SETTIMANALE

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

- 1 Abilita/disabilita la programmazione
- 2 Selezione giorno (**E/F**)
- 3 Orario accensione
- 4 Orario spegnimento

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Decremento
- D Incremento

EN

7.5.1 WEEKLY PROGRAMMING

Set the weekly program for the automatic ON/OFF management.

- 1 Enable/disable the programming
- 2 Day selection (**E/F**)
- 3 Switch ON time
- 4 Switch OFF time

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Decrease
- D Increase

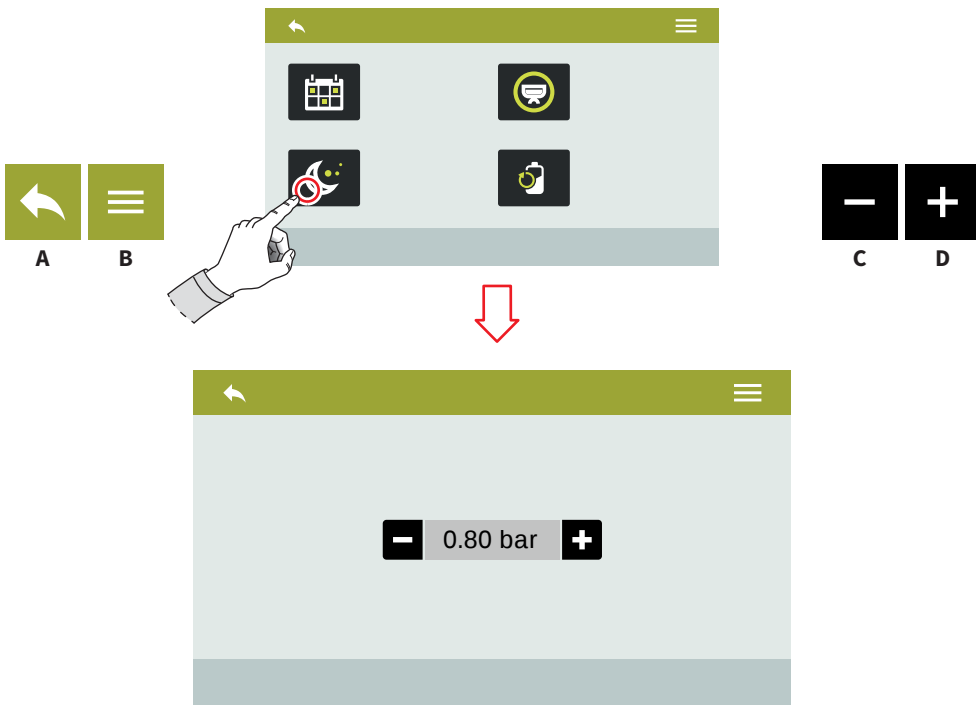
FR

7.5.1 PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE

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

- 1 Activer/désactiver la programmation
- 2 Sélection jour (**E/F**)
- 3 Horaire mise en marche
- 4 Horaire arrêt

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Décrément
- D Incrément



IT

7.5.2 STAND BY

Premere **(C)** o **(D)** per impostare la pressione della caldaia in modalità risparmio energetico.

Per disattivarlo, impostare il valore a zero.

Viene visualizzato il messaggio OFF.

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Decremento
- D Incremento

EN

7.5.2 STAND BY

Press **(C)** or **(D)** to set the boiler pressure in energy saving mode.

To disable it, set the value to zero.

Is displayed the OFF message.

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Decrease
- D Increase

FR

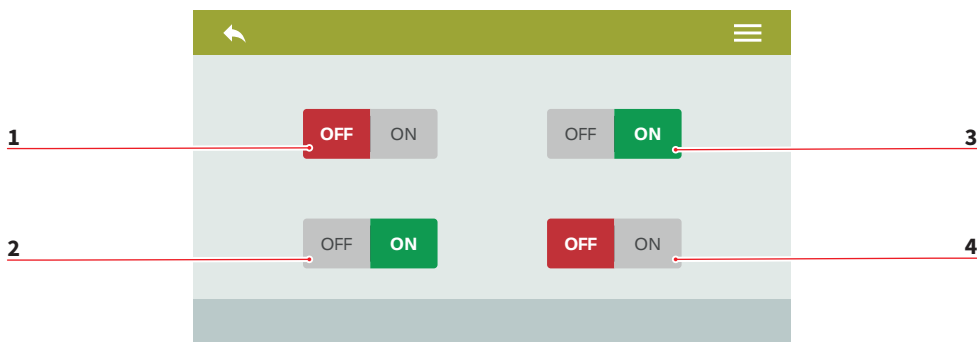
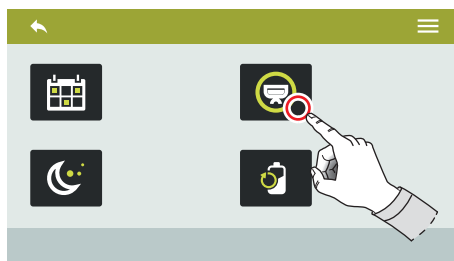
7.5.2 VEILLE (STAND-BY)

Appuyez sur **(C)** ou **(D)** pour programmer la pression de la chaudière en mode économie d'énergie.

Pour désactiver, programmer la valeur sur zéro (0).

L'afficheur visualise le message OFF.

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Décrément
- D Incrément



IT

7.5.3 SELEZIONE ATTIVA GRUPPI

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

Selezionare i gruppi a cui attivare la programmazione settimanale.

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale

EN

7.5.3 GROUPS ACTIVE SELECTION

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

Select the groups to activate the weekly programming.

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

- A To the previous menu
B To the main menu

FR

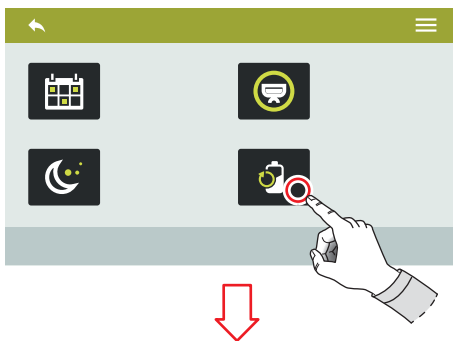
7.5.3 SÉLECTION ACTIVE GROUPES

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

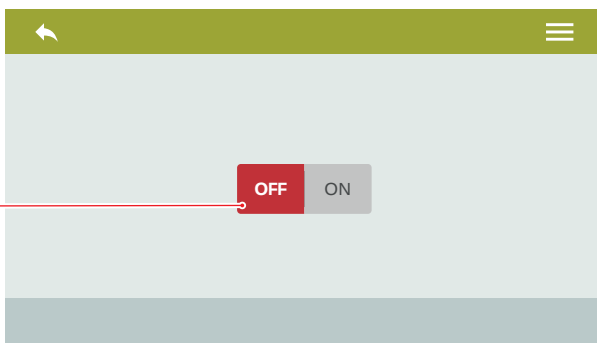
Sélectionner les groupes pour lesquels on désire activer la programmation hebdomadaire.

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

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



1



IT

7.5.4 RIDUZIONE POTENZA

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

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

Il tempo di riscaldamento può aumentare sensibilmente.

EN

7.5.4 POWER REDUCTION

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

Machine will warm up sequentially, instead than in parallel.

Warm up phase can take a longer time.

FR

7.5.4 RÉDUCTION PUISSANCE

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

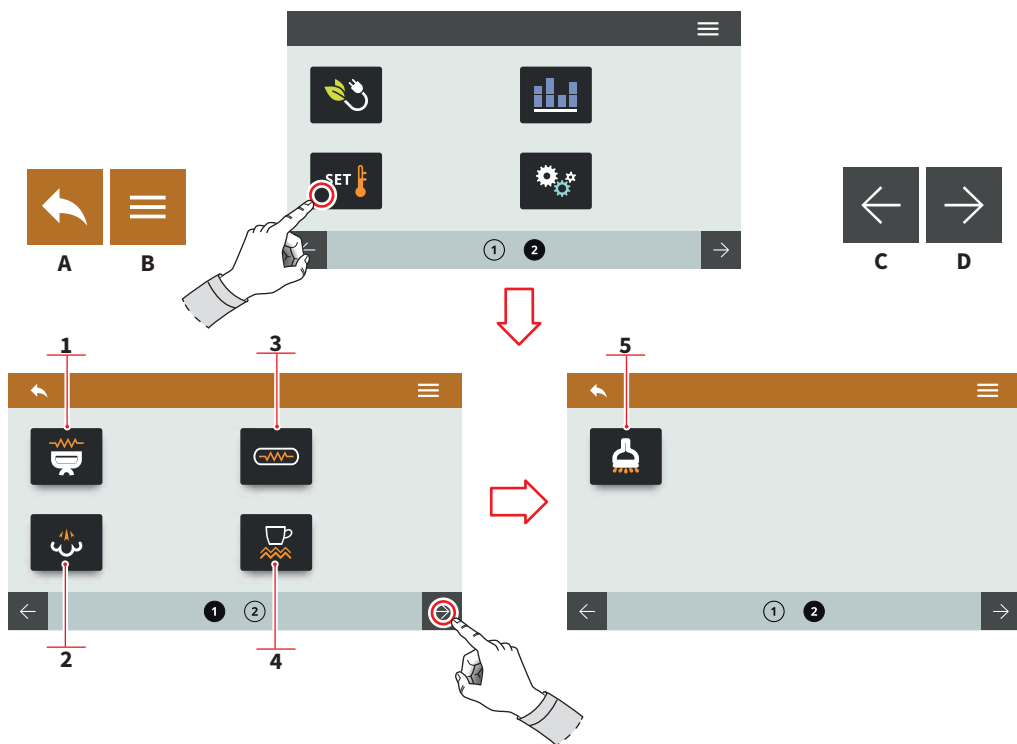
La machine réchauffera les différentes parties de façon séquentielle plutôt qu'en parallèle.

Le temps de réchauffement peut augmenter sensiblement.

- A** Al menu precedente
B Al menu principale

- A** To the previous menu
B To the main menu

- A** Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



IT

7.6 IMPOSTAZIONE TEMPERATURE

Premere una delle icone per accedere al relativo menù.

- 1 Temperatura gruppi (T³)
- 2 Impostazioni caldaia vapore
- 3 Temperatura caldaie (T³)
- 4 Scaldatasse (optional)
- 5 Acqua calda (optional)

- A Al menu precedente
B Al menu principale
C Pagina precedente
D Pagina successiva

EN

7.6 TEMPERATURE SETTINGS

Press one of the icons to access the relative menu.

- 1 Groups temperature (T³)
- 2 Steam boiler settings
- 3 Boiler temperatures (T³)
- 4 Cup warmer (optional)
- 5 Hot water (optional)

- A To the previous menu
B To the main menu
C Previous page
D Next page

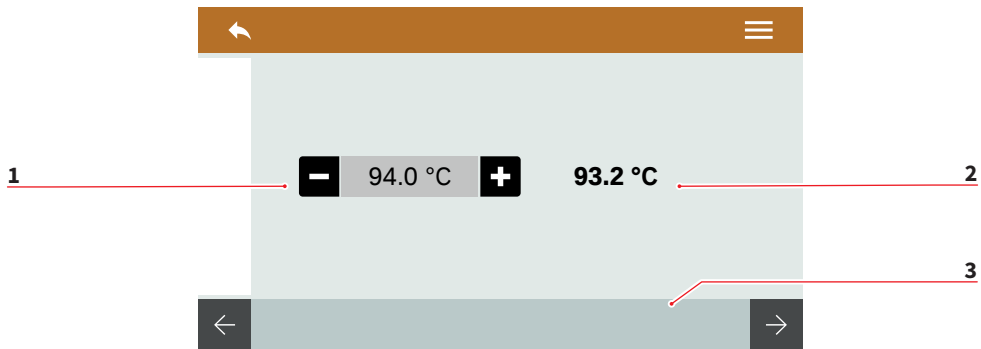
FR

7.6 PROGRAMMATION TEMPÉRATURES

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

- 1 Température groupes (T³)
- 2 Programmers chaudière vapeur
- 3 Température chaudières (T³)
- 4 Chauffe-tasses (en option)
- 5 Eau Chaude (en option)

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page précédente
D Page suivante



IT

7.6.1 TEMPERATURA GRUPPI (T³)

Impostare la temperatura di lavoro dei gruppi.

- 1 Setpoint
- 2 Temperatura attuale
- 3 Selezione gruppo

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Gruppo precedente
- D Gruppo successivo
- E Decremento
- F Incremento

EN

7.6.1 GROUPS TEMPERATURE (T³)

Set the groups working temperature.

- 1 Setpoint
- 2 Actual temperature
- 3 Group selection

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Previous group
- D Next group
- E Decrease
- F Increase

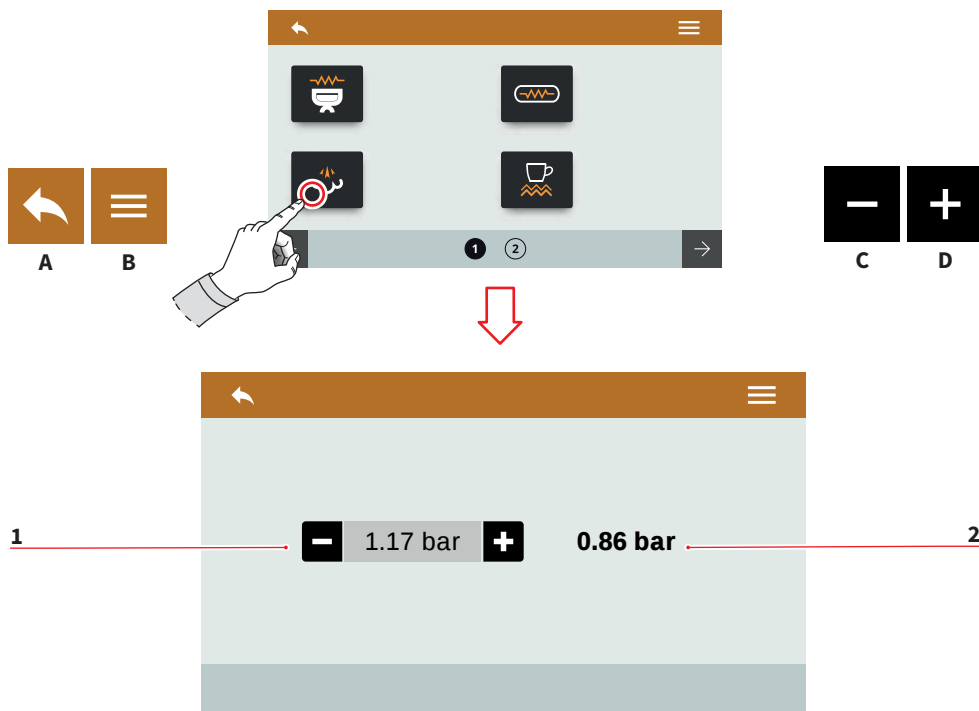
FR

7.6.1 TEMPÉRATURE GROUPES (T³)

Programmer la température de travail des groupes.

- 1 Setpoint
- 2 Température actuelle
- 3 Sélection groupe

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Groupe précédent
- D Groupe suivant
- E Décrément
- F Incrément



IT

7.6.2 IMPOSTAZIONE CALDAIA VAPORE

Impostare la pressione di lavoro della caldaia vapore.

- 1 Setpoint
- 2 Pressione attuale

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Decremento
- D Incremento

EN

7.6.2 STEAM BOILER SETTING

Set the boiler working pressure.

- 1 Setpoint
- 2 Actual pressure

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Decrease
- D Increase

FR

7.6.2 PROGRAMMATION CHAUDIÈRE VAPEUR

Programmer la pression de travail de la chaudière vapeur.

- 1 Setpoint
- 2 Pression actuelle

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Décrément
- D Incrément



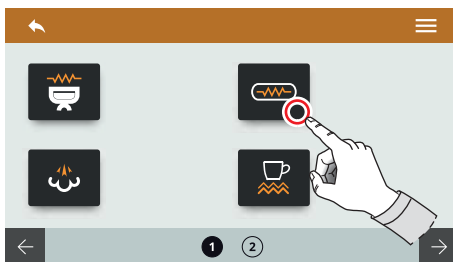
A

B



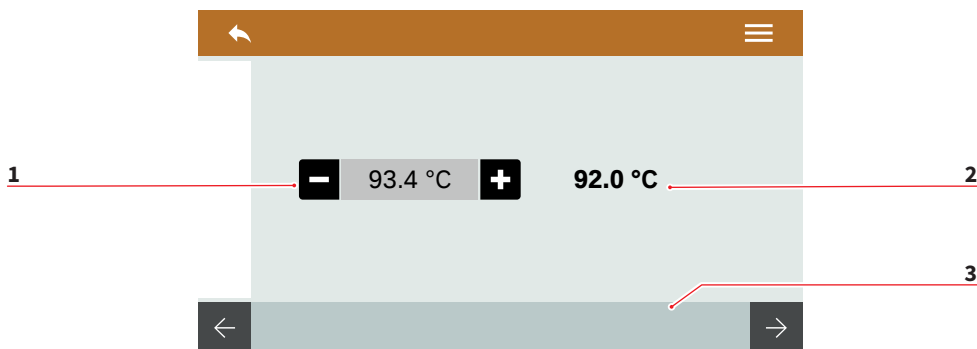
C

D



E

F



IT

7.6.3 TEMPERATURE CALDAIE (T³)

Impostare la temperatura delle caldaie dei gruppi.

- 1 Setpoint
- 2 Temperatura attuale
- 3 Selezione gruppo

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Caldaia precedente
- D Caldaia successiva
- E Decremento
- F Incremento

EN

7.6.3 BOILERS TEMPERATURE (T³)

Set the group's boilers temperature.

- 1 Setpoint
- 2 Actual temperatures
- 3 Group selection

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Previous boiler
- D Next boiler
- E Decrease
- F Increase

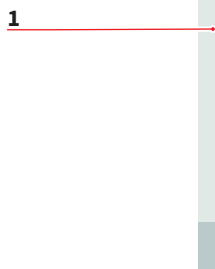
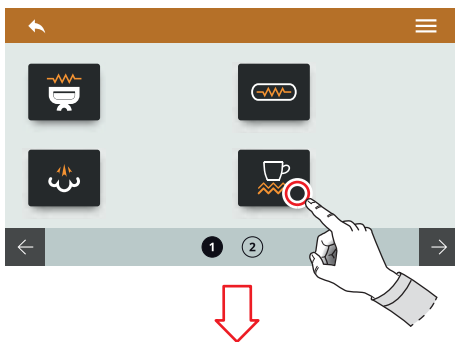
FR

7.6.3 TEMPÉRATURES CHAUDIÈRES (T³)

Programmer la température des chaudières des groupes.

- 1 Setpoint
- 2 Température actuelle
- 3 Sélection groupe

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Chaudière précédente
- D Chaudière suivante
- E Décrément
- F Incrément



IT

7.6.4 SCALDATAZZE (OPTIONAL) MANUALE

Impostare la tipologia dello scaldatazze.

Attivare lo scaldatazze manualmente premendo il pulsante **C**.

- 1 Modalità scaldatazze manuale attivato
- 2 Temporizzato
- 3 Termo-regolato

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Pulsante attivazione scaldatazze

EN

7.6.4 CUPWARMER (OPTIONAL) MANUALE

Set the cupwarmer type.

Activate the cupwarmer manually pressing the **C** button.

- 1 Manual cupwarmer mode activated
- 2 Timed
- 3 Thermo regulated

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Cupwarmer activated button

FR

7.6.4 CHAUFFE-TASSES (EN OPTION) MANUEL

Programmer la typologie de chauffe-tasses.

Activer le chauffe-tasses manuellement en appuyant sur le bouton **C**.

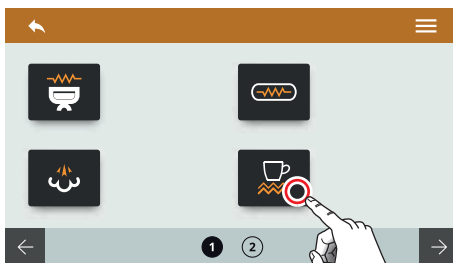
- 1 Modalité chauffe-tasses manuel activé
- 2 Temporisé
- 3 À régulation thermique

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Bouton d'actionnement du chauffe-tasses



A

B

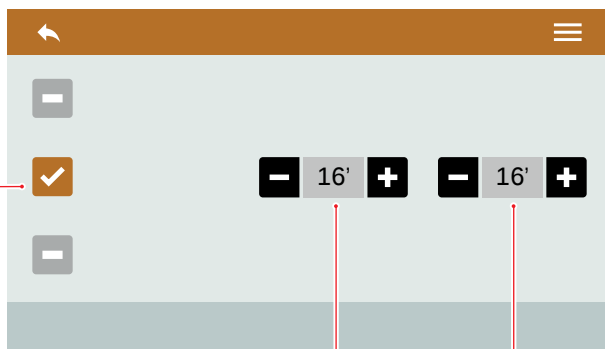


C

D



1



2

3

IT

EN

FR

7.6.5 SCALDATAZZE (OPTIONAL) TEMPORIZZATO

Impostare la tipologia dello
scaldatazze.

- 1 Modalità scaldatazze
temporizzato attivato
- 2 Tempo ON (0÷30)
- 3 Tempo OFF (0÷60)

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Decremento
- D Incremento

7.6.5 TIMED CUPWARMER (OPTIONAL)

Set the cupwarmer type.

- 1 Timed cupwarmer mode
activated
- 2 ON time (0÷30)
- 3 OFF time (0÷60)

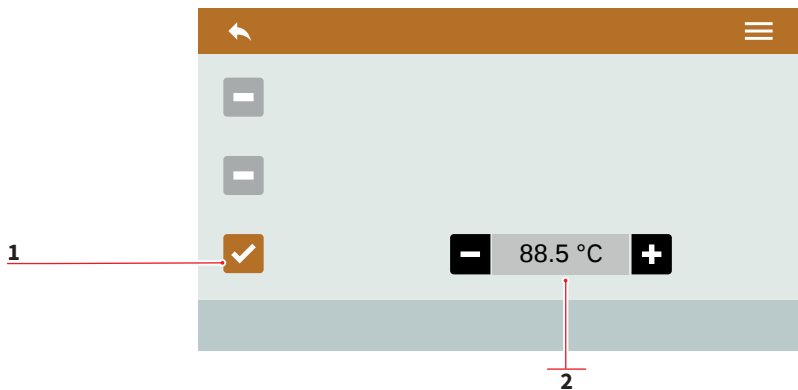
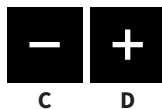
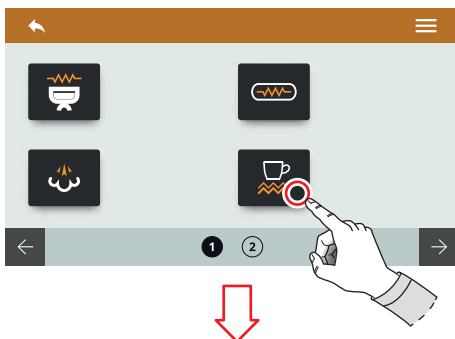
- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Decrease
- D Increase

7.6.5 CHAUFFE-TASSES (EN OPTION) TEMPORISÉ

Programmer la typologie de
chauffe-tasses.

- 1 Modalité chauffe-tasses
temporisé activé
- 2 Temps ON (0÷30)
- 3 Temps OFF (0÷60)

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Décrément
- D Incrément



IT

7.6.6 SCALDATAZZE (OPTIONAL) TERMOREGOLATO

Impostare la tipologia dello scaldatazze.

- 1 Modalità scaldatazze termoregolato attivato
- 2 Temperatura (50÷90)

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Decremento
- D Incremento

EN

7.6.6 THERMOREGULATED CUPWARMER (OPTIONAL)

Set the cupwarmer type.

- 1 Thermoregulated cupwarmer mode activated
- 2 Temperature (50÷90)

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Decrease
- D Increase

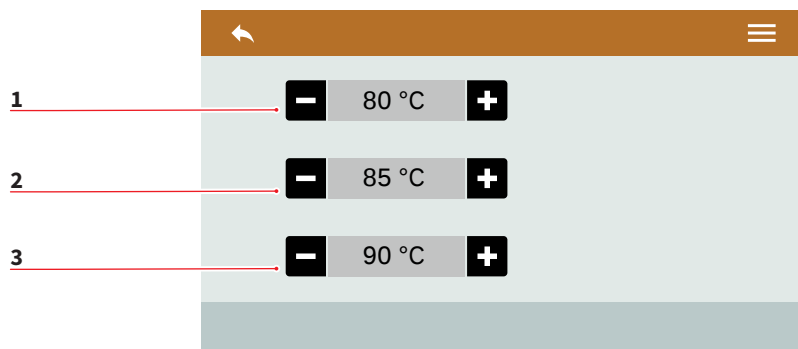
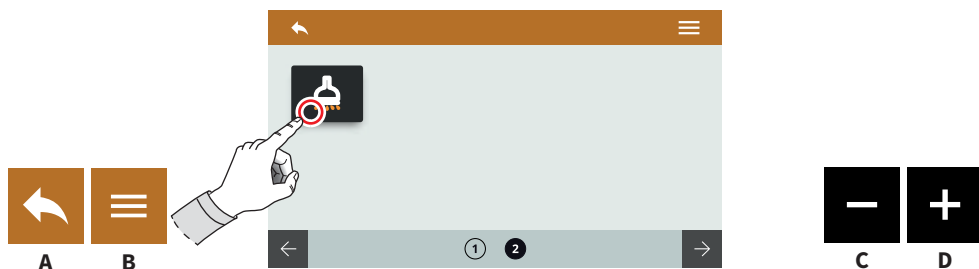
FR

7.6.6 CHAUFFE-TASSES (EN OPTION) À RÉGULATION THERMIQUE

Programmer la typologie de chauffe-tasses.

- 1 Modalité chauffe-tasses thermo-réglé activé
- 2 Température (50÷90)

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Décrément
- D Incrément



IT

7.6.7 ACQUA CALDA (OPTIONAL)

Impostazione presente solo se installata la valvola proporzionale dell'acqua.

Impostare la temperatura di erogazione acqua per i tre pulsanti (75÷98).

- 1 Temperatura dose 1
- 2 Temperatura dose 2
- 3 Temperatura dose 3

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Decremento
- D Incremento

EN

7.6.7 HOT WATER (OPTIONAL)

Available setting only if it's installed the proportioning valve for the hot water.

Set the water delivery temperature for the three buttons (75÷98).

- 1 Dose 1 temperature
- 2 Dose 2 temperature
- 3 Dose 3 temperature

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Decrease
- D Increase

FR

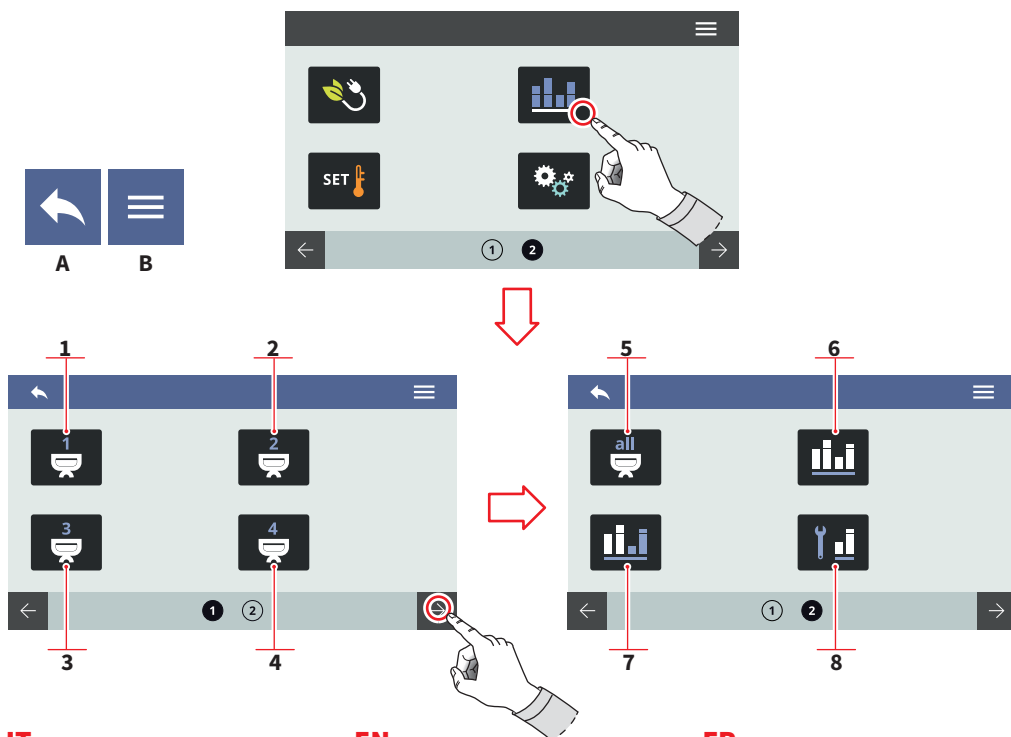
7.6.7 EAU CHAUDE (EN OPTION)

Réglage présent uniquement si la vanne d'eau proportionnelle est installée.

Régler la température de distribution de l'eau pour les trois boutons (75÷98).

- 1 Température dose 1
- 2 Température dose 2
- 3 Température dose 3

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Décrément
- D Incrément



IT

7.7 CONTATORI

Premere una delle icone per accedere al relativo menù.

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale

EN

7.7 COUNTERS

Press one of the icons to access the relative menu.

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

- A To the previous menu
B To the main menu

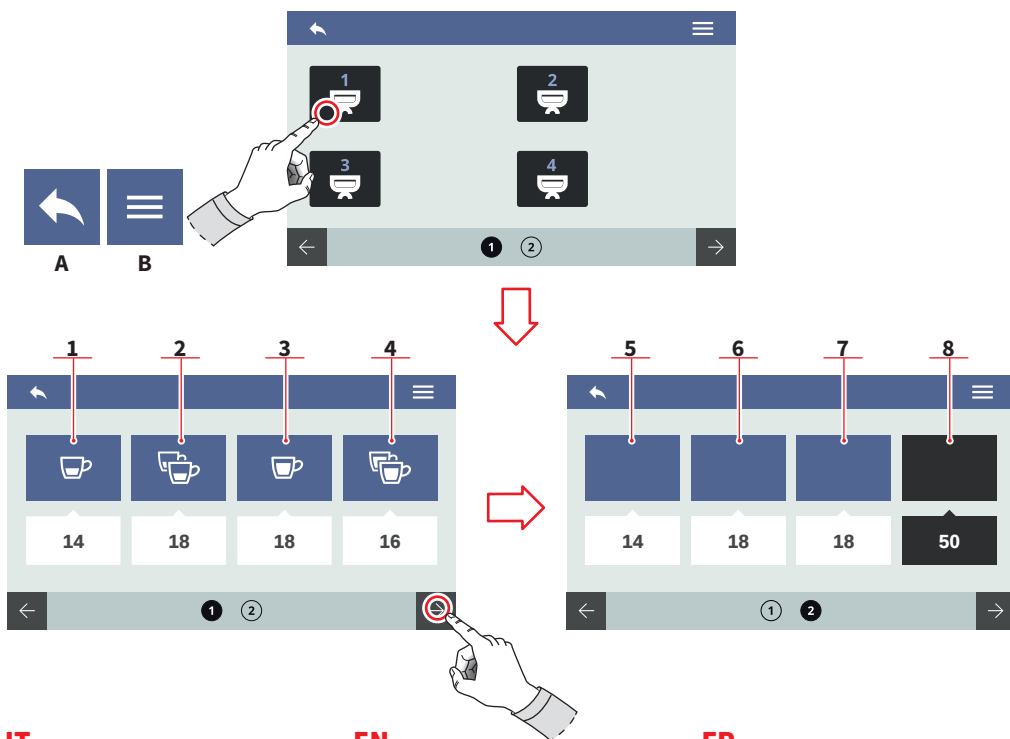
FR

7.7 COMPTEURS

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

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

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



IT

7.7.1 CONTATORI GRUPPO

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

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale

EN

7.7.1 GROUP COUNTER

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

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

- A To the previous menu
B To the main menu

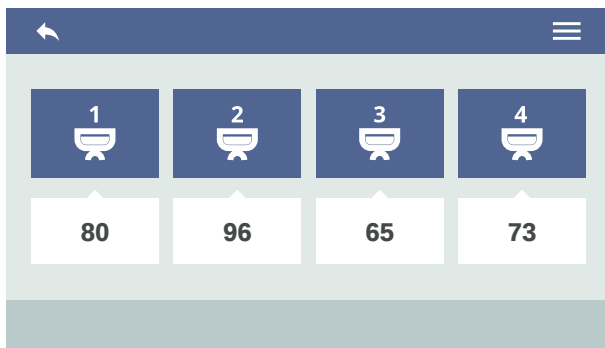
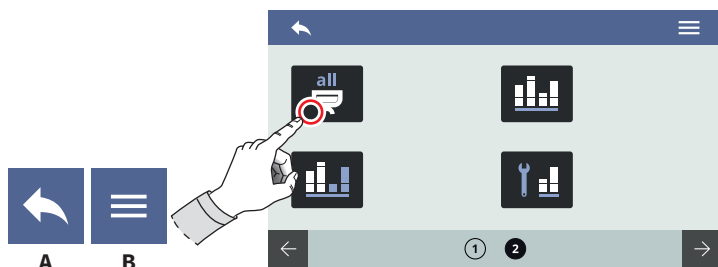
FR

7.7.1 COMPTEURS GROUPE

Les compteurs des groupes sont identiques entre eux. Il est possible de réinitialiser ce compteur en maintenant l'icône du compteur appuyée. Les comptages sont visibles sous leur icône relative.

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

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



IT

7.7.2 CONTATORE TOTALE GRUPPI

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

EN

7.7.2 GROUPS TOTAL COUNTER

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

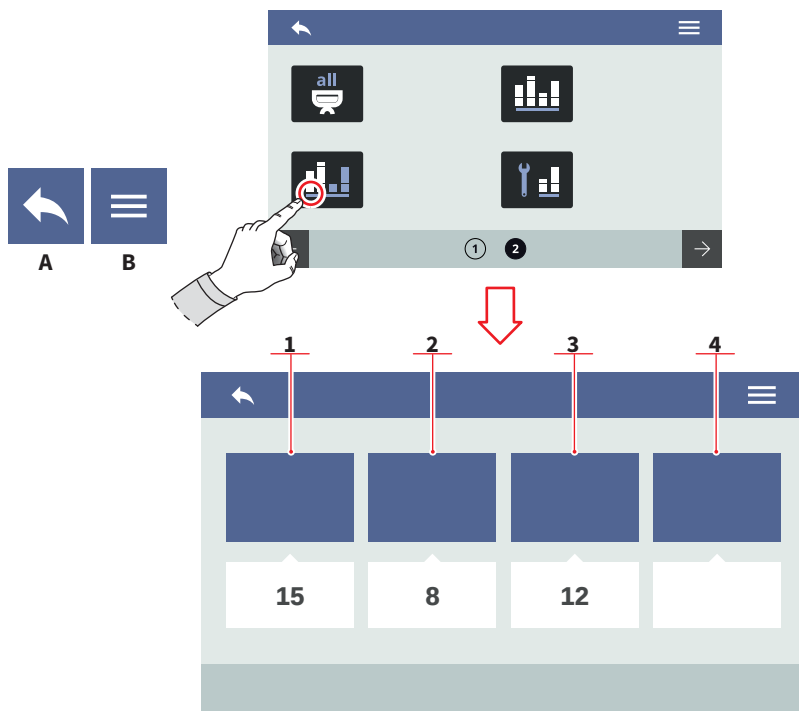
- A To the previous menu
- B To the main menu

FR

7.7.2 COMPTEUR TOTAL GROUPES

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

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal



IT

7.7.3 CONTATORE PARZIALE

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

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

EN

7.7.3 PARTIAL COUNTER

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

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

- A To the previous menu
- B To the main menu

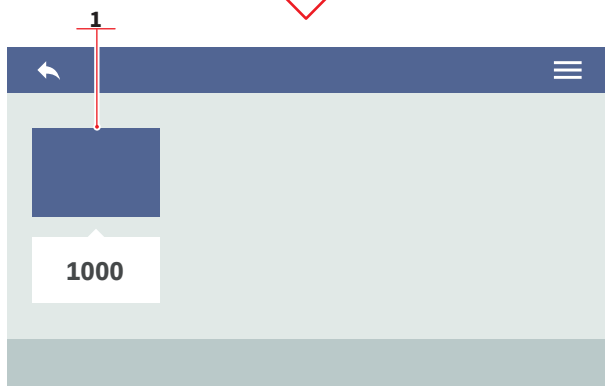
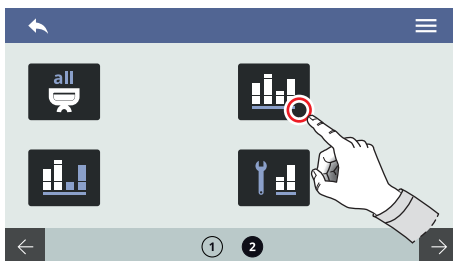
FR

7.7.3 COMPTEUR PARTIEL

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

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

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal



IT

7.7.4 CONTATORE ASSOLUTO

Visualizza le dosi erogate totali. Non è possibile azzerare questo contatore.
I conteggi sono visibili sotto le relative icone.

- A** Al menu precedente
- B** Al menu principale

EN

7.7.4 ABSOLUTE COUNTER

Displays the total delivery doses. It cannot be reset.
The counts are visible under the relevant icons.

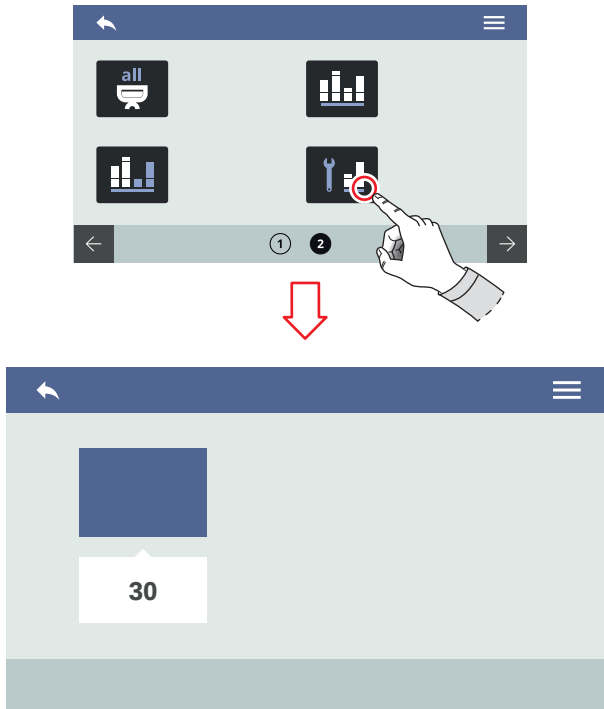
- A** To the previous menu
- B** To the main menu

FR

7.7.4 COMPTEUR ABSOLU

Affiche les doses totales distribuées. Ce compteur ne peut pas être mis à zéro.
Les comptages sont visibles sous leur icône relative.

- A** Retour au menu précédent
- B** Retour au menu principal



IT

7.7.5 CONTATORE MANUTENZIONI

Visualizza il numero delle dosi erogate dall'ultima manutenzione effettuata.
Il conteggio è visibile sotto la relativa icona.

- A** Al menu precedente
- B** Al menu principale

EN

7.7.5 MAINTENANCES COUNTER

Displays the number of delivery doses from the last maintenance performed.
The count is visible under the relevant icon.

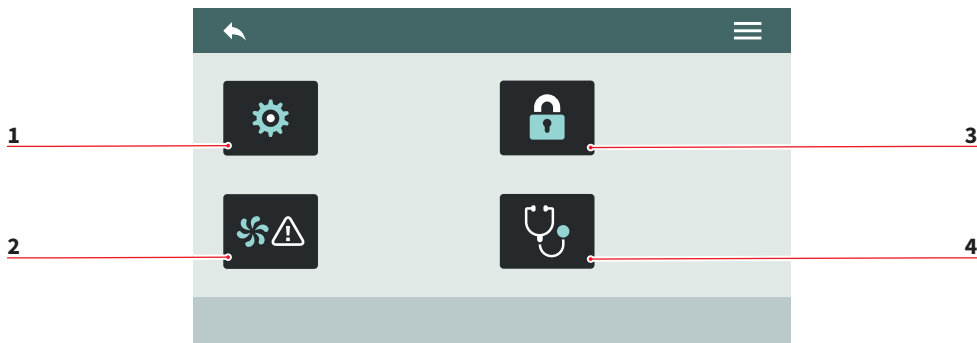
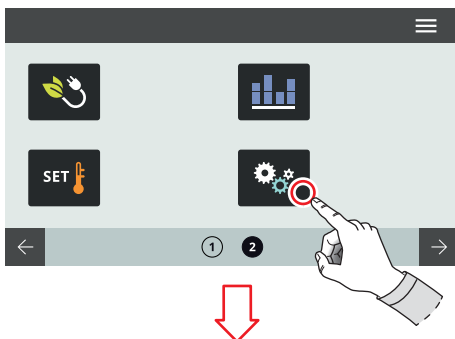
- A** To the previous menu
- B** To the main menu

FR

7.7.5 COMPTEUR ENTRETIENS

Affiche le nombre de doses distribuées depuis le dernier entretien effectué.
Le comptage est visible sous son icône relative.

- A** Retour au menu précédent
- B** Retour au menu principal



IT

7.8 IMPOSTAZIONI

Premere una delle icone per accedere al relativo menù.

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

EN

7.8 SETTINGS

Press one of the icons to access the relative menu.

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

- A To the previous menu
- B To the main menu

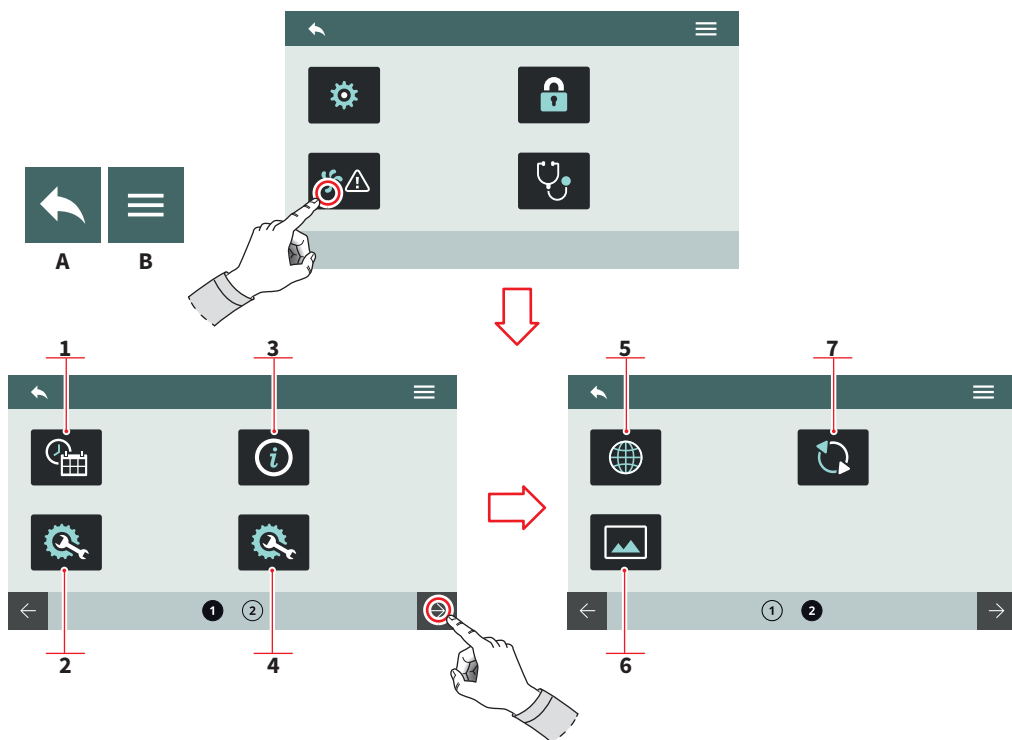
FR

7.8 PROGRAMMATIONS

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

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

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal



IT

7.8.1 IMPOSTAZIONI TECNICHE

Impostazioni generali delle funzioni di sistema.

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale

EN

7.8.1 TECHNICAL SETTINGS

General settings of the system functions.

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

- A To the previous menu
B To the main menu

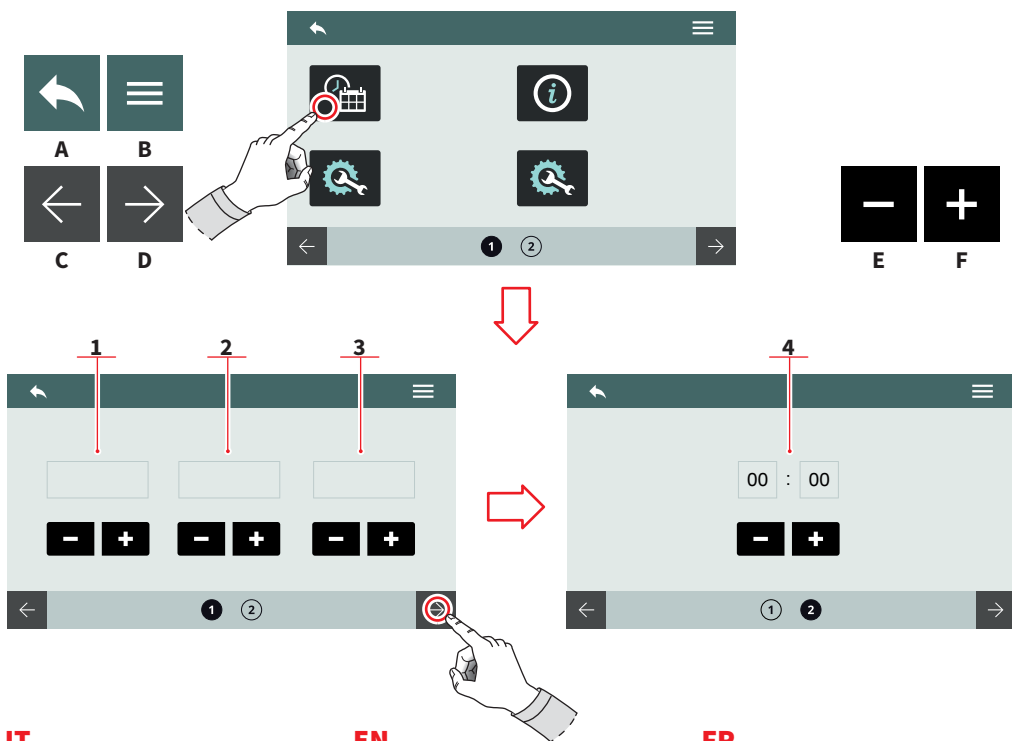
FR

7.8.1 PROGRAMMATIONS TECHNIQUES

Programmations générales des fonctions de système.

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

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



IT

7.8.1.1 DATA E ORA

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

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Pagina precedente
- D Pagina successiva
- E Decremento
- F Incremento

EN

7.8.1.1 DATE AND TIME

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

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

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Previous page
- D Next page
- E Decrease
- F Increase

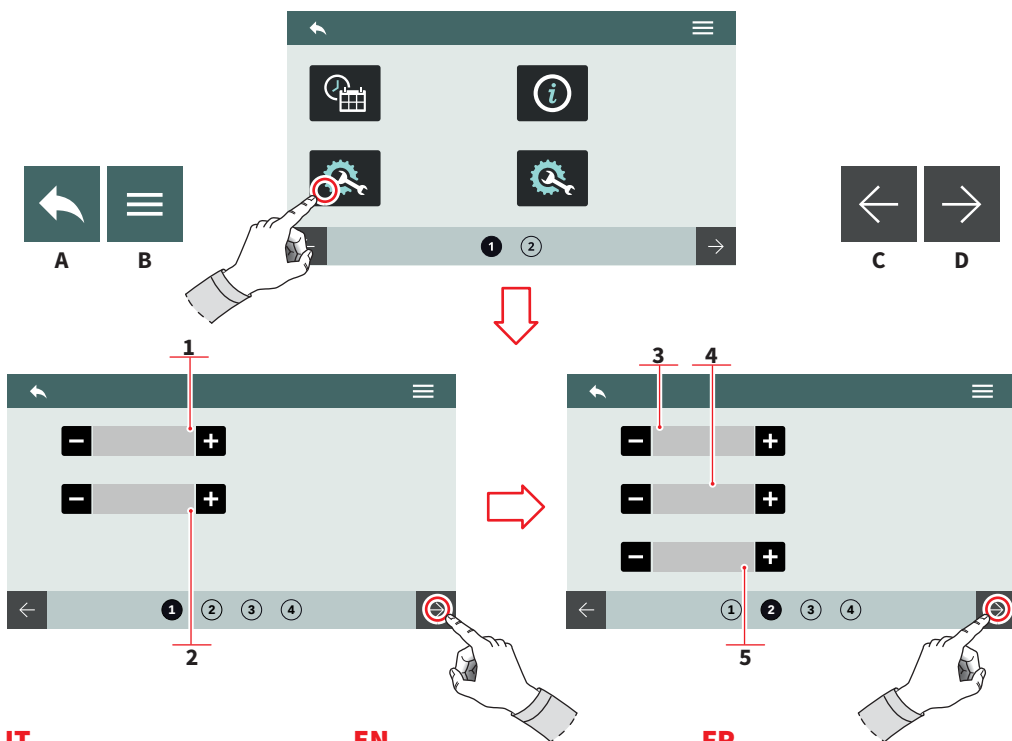
FR

7.8.1.1 DATE ET HEURE

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

- 1 Jour
- 2 Mois
- 3 Année
- 4 Heure

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Page précédente
- D Page suivante
- E Décrément
- F Incrément



IT

7.8.1.2 CONFIGURA CENTRALINA

Da utilizzare solo da parte del tecnico dell'assistenza.

Impostare i parametri principali della centralina.

- 1 Versione macchina (Digit / T³)
- 2 Numero gruppi
- 3 Sensibilità sonda livello
- 4 Sensibilità sonda di pressione
- 5 Impostazione porta seriale

- A Al menu precedente
B Al menu principale
C Pagina precedente
D Pagina successiva

EN

7.8.1.2 MAIN BOARD CONFIGURATION

To be used only by service engineer.

Set the main control unit parameters.

- 1 Machine version (Digit / T³)
- 2 Group number
- 3 Level probe sensibility
- 4 Pressure probe sensibility
- 5 Serial port setting

- A To the previous menu
B To the main menu
C Previous page
D Next page

FR

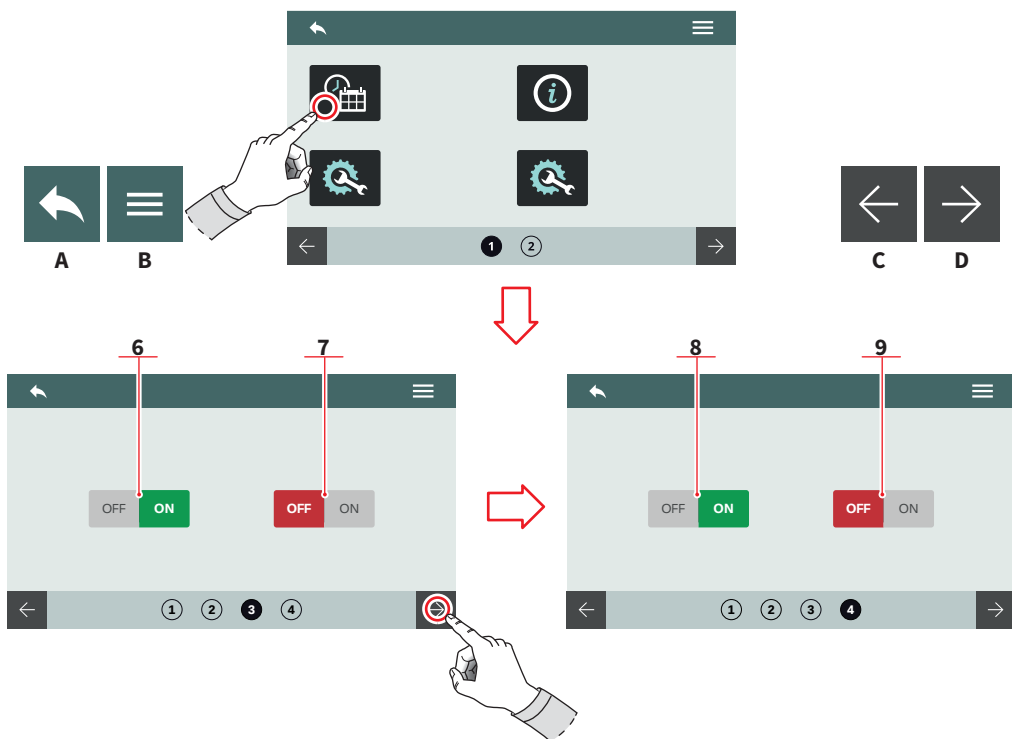
7.8.1.2 CONFIGURER CENTRALE

L'utilisation est consentie uniquement au technicien du service d'assistance.

Programmer les paramètres principaux de la centrale.

- 1 Version machine (Digit / T³)
- 2 Numéro groupes
- 3 Sensibilité Sonde niveau
- 4 Sensibilité Sonde de pression
- 5 Réglage du port série

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page précédente
D Page suivante



IT

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Pagina precedente
- D Pagina successiva

EN

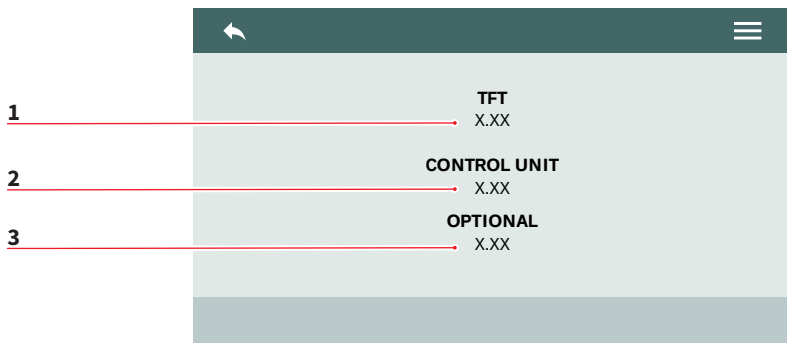
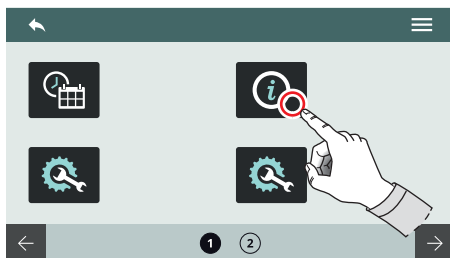
- 6 Auto-level during deliveries
- 7 Enable/disable auto-level pump
- 8 Enable/disable hot water pump
- 9 Auto-level with water

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Previous page
- D Next page

FR

- 6 Niveau automatique pendant la distribution
- 7 Activer/désactiver le niveau automatique avec la pompe
- 8 Activer/désactiver l'eau chaude avec la pompe
- 9 Niveau automatique avec eau

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Page précédente
- D Page suivante



IT

7.8.1.3 INFORMAZIONI

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

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale

EN

7.8.1.3 INFORMATIONS

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

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

- A To the previous menu
B To the main menu

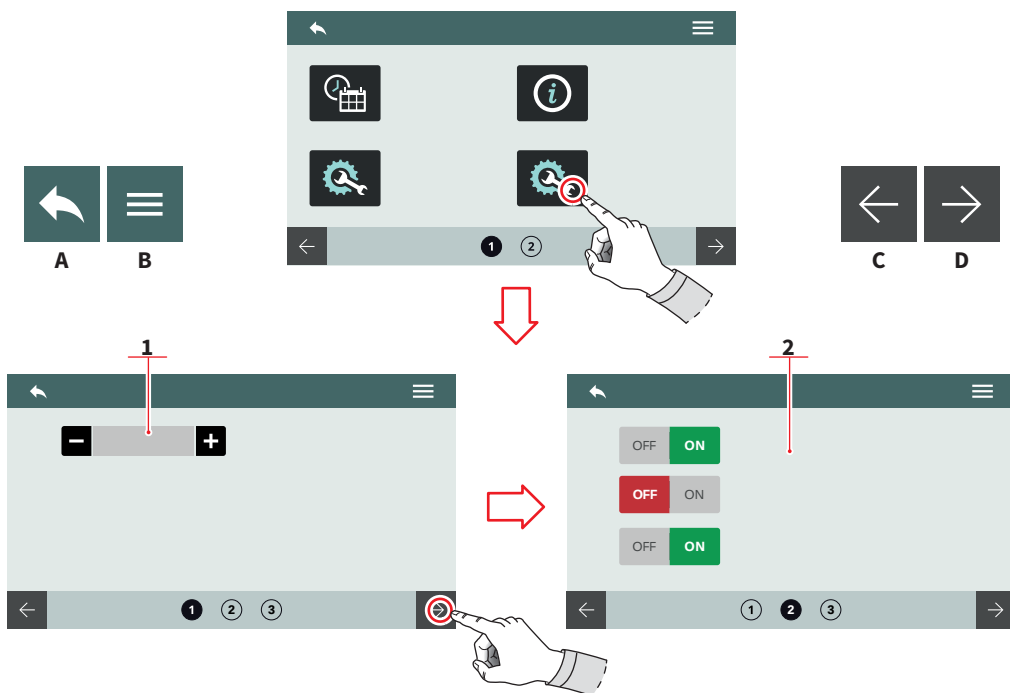
FR

7.8.1.3 INFORMATIONS

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

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

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



IT

7.8.1.4 CONFIGURA OPTIONAL

Da impostare solo da parte del tecnico di assistenza.

Permette di impostare e abilitare gli optional. Le opzioni possono variare in base agli optional installati sulla macchina.

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

- A Al menu precedente
 B Al menu principale
 C Pagina precedente
 D Pagina successiva

EN

7.8.1.4 OPTIONAL CONFIGURATION

To be set only by service engineer.

Allow to set and enable the optional. The options can be different based on the installed optional on the machine.

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

- A To the previous menu
 B To the main menu
 C Previous page
 D Next page

FR

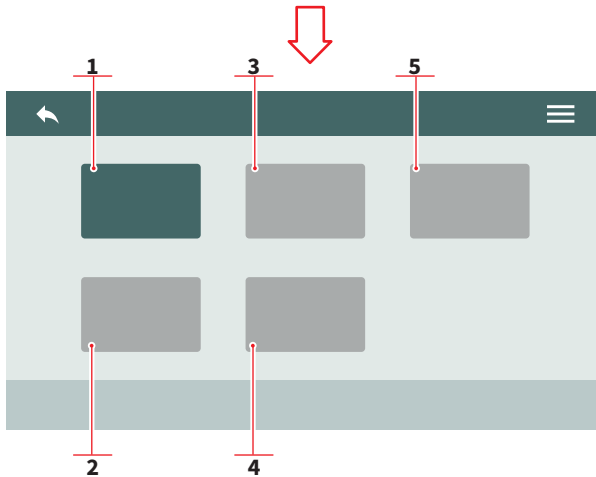
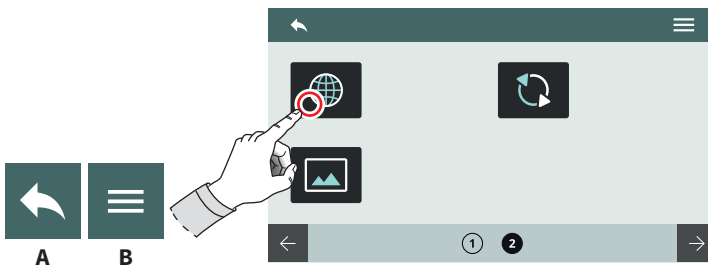
7.8.1.4 CONFIGURER OPTIONS

La programmation est consentie uniquement de la part du technicien du service d'assistance.

Permet de programmer et de valider les options. Les options peuvent varier en fonction des options installées sur la machine.

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

- A Retour au menu précédent
 B Retour au menu principal
 C Page précédente
 D Page suivante



IT

7.8.1.5 LINGUA

Impostare la lingua del display.

- 1 Italiano
- 2 Inglese
- 3 Francese
- 4 Tedesco
- 5 Spagnolo

- A Al menu precedente
B Al menu principale

EN

7.8.1.5 LANGUAGE

Set the screen language.

- 1 Italian
- 2 English
- 3 French
- 4 German
- 5 Spanish

- A To the previous menu
B To the main menu

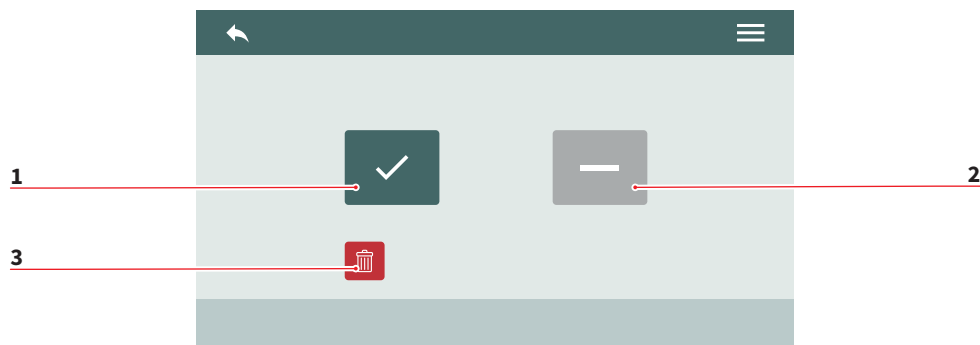
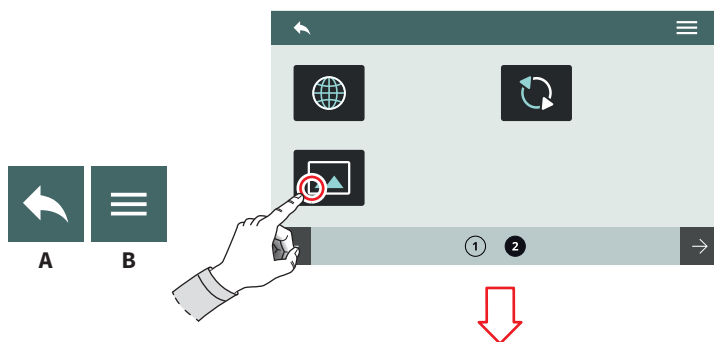
FR

7.8.1.5 LANGUE

Programmer la langue de l'afficheur.

- 1 Italien
- 2 Anglais
- 3 Français
- 4 Allemand
- 5 Espagnol

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



IT

7.8.1.6 SCREENSAVER

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

Al primo avvio, l'immagine dello screensaver è quella di default (logo Nuova Simonelli). Per attivare in seguito l'immagine di default premere il pulsante (1).

Un'eventuale immagine utente caricata verrà salvata nella memoria della macchina.

EN

7.8.1.6 SCREENSAVER

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

At the first start, the screen-saver image is the default one (Nuova Simonelli logo). To activate the default image later, press button (1).

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

FR

7.8.1.6 ÉCONOMISEUR D'ÉCRAN

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

Au premier démarrage, l'image de l'économiseur d'écran est celle par défaut (logo Nuova Simonelli). Pour activer l'image par défaut ultérieurement, appuyez sur le bouton (1).

Toute image utilisateur téléchargée sera enregistrée dans la mémoire de la machine.

- A Al menu precedente
B Al menu principale

- A To the previous menu
B To the main menu

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal

Per caricare l'immagine utente premere **(2)**.

Se è già presente un'immagine utente all'interno della memoria, allora, ne verrà visualizzata l'anteprima.

In caso contrario, verrà richiesto di inserire la chiavetta USB con all'interno un'immagine JPG nel formato 480 x 272 pixel.

Inserendo la chiavetta e premendo **“OK”**, parte il caricamento dell'immagine.

Nel caso in cui il formato dell'immagine non fosse corretto, un messaggio di errore illustrerà il problema.

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

Premendo **“OK”** verrà visualizzata l'anteprima dell'immagine utente caricata.

Toccando l'immagine, l'anteprima si chiude e si abilita la visualizzazione dell'immagine utente come screensaver.

Premendo **(A)** o **(B)** si esce senza abilitare.

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

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

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

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

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

Inserting the key and pressing **“OK”**, the loading of the image starts.

In case the image format is not correct, an error message will illustrate the problem.

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

Pressing **“OK”** will preview the loaded user image.

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

Pressing **(A)** or **(B)** exits without enabling.

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

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

Pour charger l'image utilisateur, appuyez sur **(2)**.

S'il y a déjà une image utilisateur dans la mémoire, elle sera prévisualisée.

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

En insérant la clé et en appuyant sur **«OK»**, le chargement de l'image démarre.

Dans le cas où le format d'image n'est pas correct, un message d'erreur illustrera le problème.

Si le téléchargement de l'image utilisateur a réussi, la fenêtre de confirmation s'affiche.

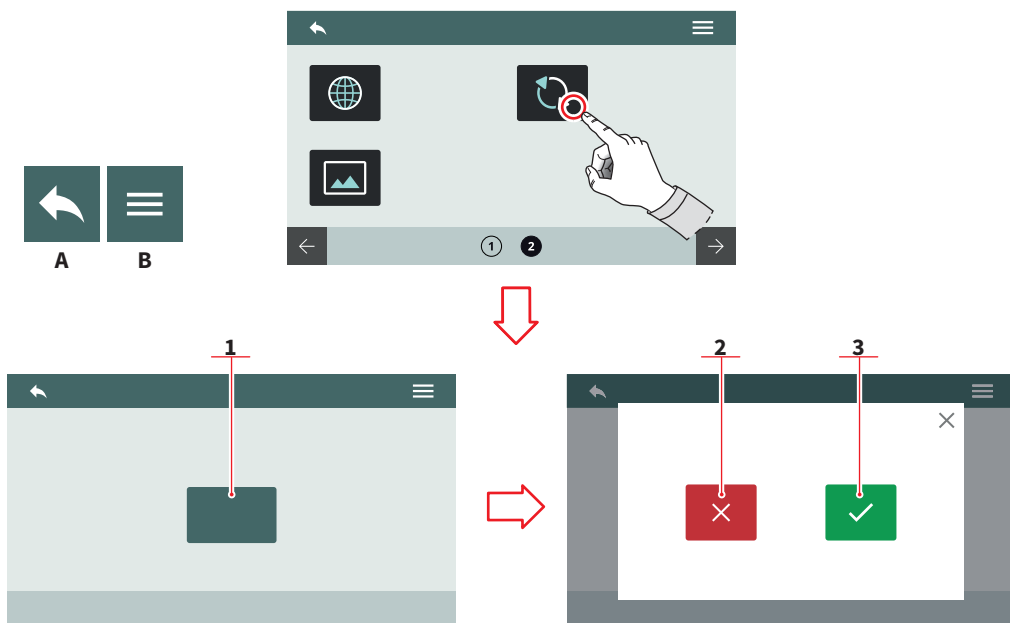
Appuyez sur **«OK»** pour prévisualiser l'image utilisateur chargée.

Toucher l'image ferme l'aperçu et permet à l'image utilisateur d'être affichée comme économiseur d'écran.

Appuyez sur **(A)** ou **(B)** pour quitter sans activer.

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

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



IT

7.8.1.7 AGGIORNA VERSIONE

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

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale

EN

7.8.1.7 VERSION UPDATE

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

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

- A To the previous menu
B To the main menu

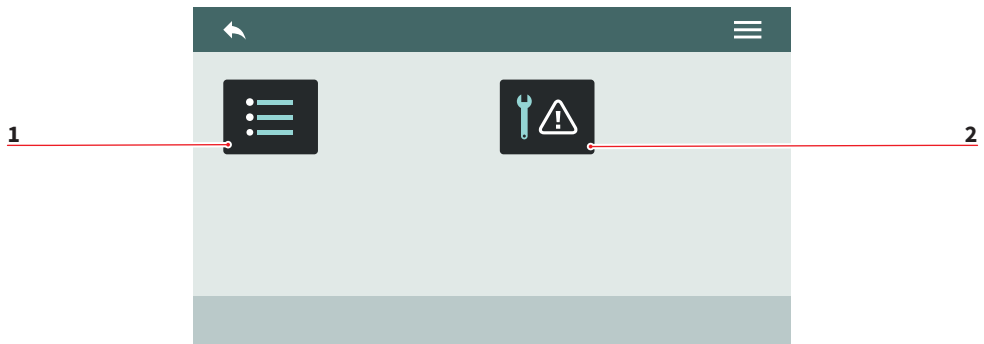
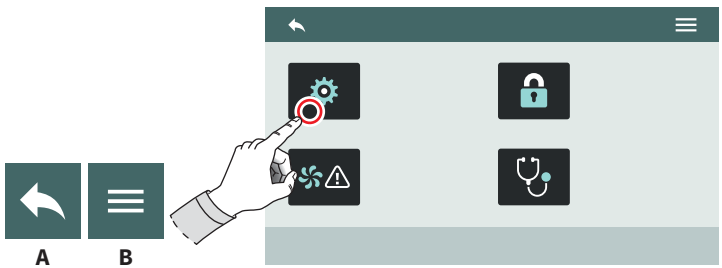
FR

7.8.1.7 MISE À JOUR VERSION

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

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

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



IT

7.8.2 ALLARMI

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

- 1 Storico allarmi
- 2 Allarmi manutenzione

- A Al menu precedente
B Al menu principale

EN

7.8.2 ALARMS

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

- 1 Alarm history
- 2 Maintenance alarms

- A To the previous menu
B To the main menu

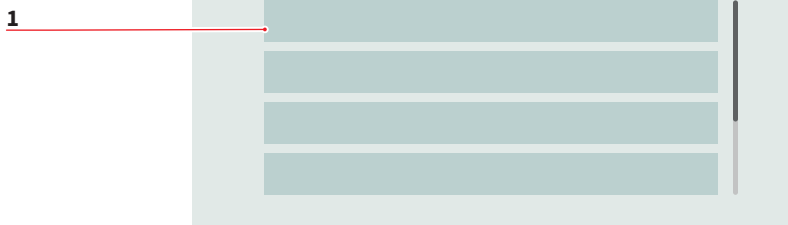
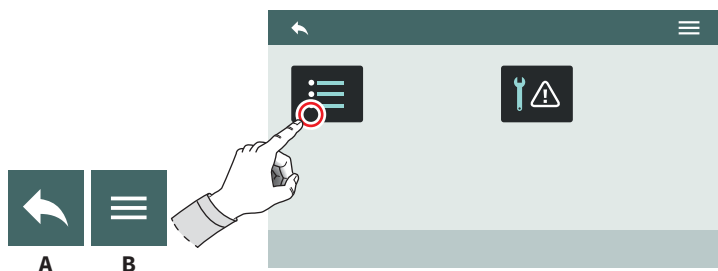
FR

7.8.2 ALARMES

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

- 1 Historique alarmes
- 2 Alarmes entretien

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



IT

7.8.2.1 STORICO ALLARMI

Visualizza l'elenco degli allarmi che si sono verificati. Scorrere l'elenco **(1)** in alto o in basso per vedere tutti gli allarmi. Per azzerare la pagina tenere premuto su un allarme.

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

EN

7.8.2.1 ALARMS HISTORY

View the list of alarms that have occurred. Scroll the list **(1)** up or down to view all the alarms. To reset the page hold on pushing over an alarm.

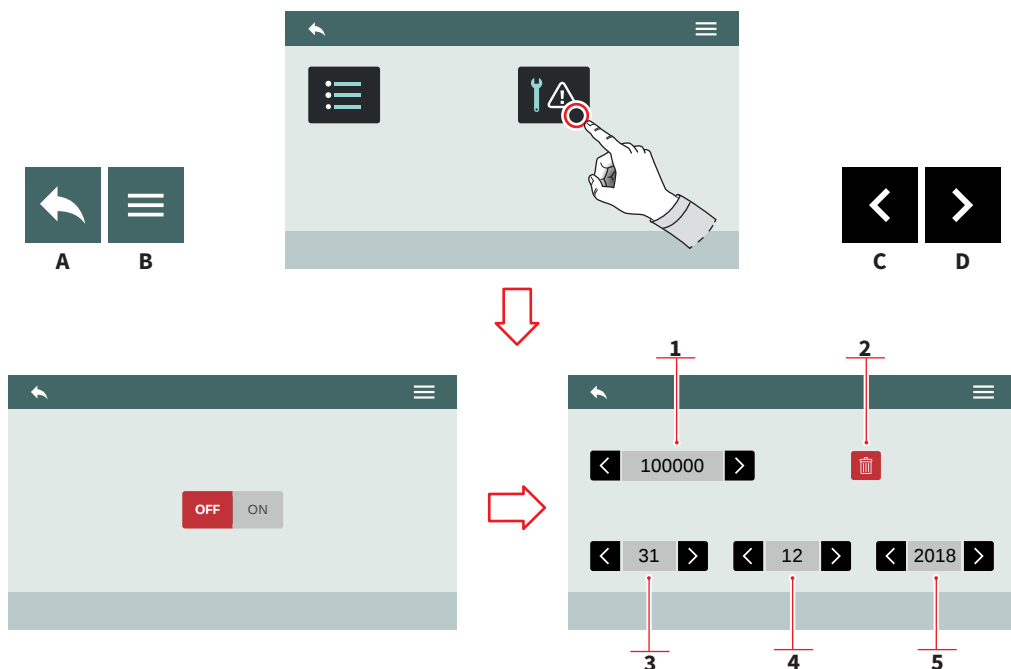
- A To the previous menu
- B To the main menu

FR

7.8.2.1 HISTORIQUE ALARMES

Affiche la liste des alarmes qui se sont vérifiées. Faites défiler la liste **(1)** vers le haut ou vers le bas pour voir toutes les alarmes. Pour mettre à zéro la page, maintenir une alarme appuyée.

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal



IT

7.8.2.2 ALLARMI MANUTENZIONE

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

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale
C Scorrimento valore
D Scorrimento valore

EN

7.8.2.2 MAINTENANCE ALARMS

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

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

- A To the previous menu
B To the main menu
C Value scroll
D Value scroll

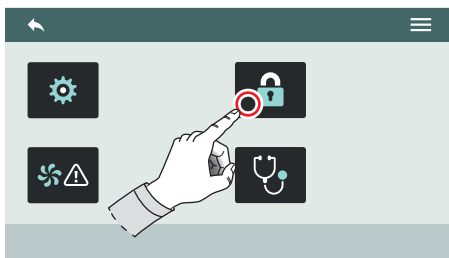
FR

7.8.2.2 ALARMES ENTRETIEN

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

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

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Défilement valeur
D Défilement valeur



IT

7.8.3 GESTIONE PRIVILEGI

Permette l'accesso alle funzioni:

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

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

- A** Al menu precedente
B Al menu principale

EN

7.8.3 PRIVILEGE MANAGEMENT

Allow to access the functions:

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

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

- A** To the previous menu
B To the main menu

FR

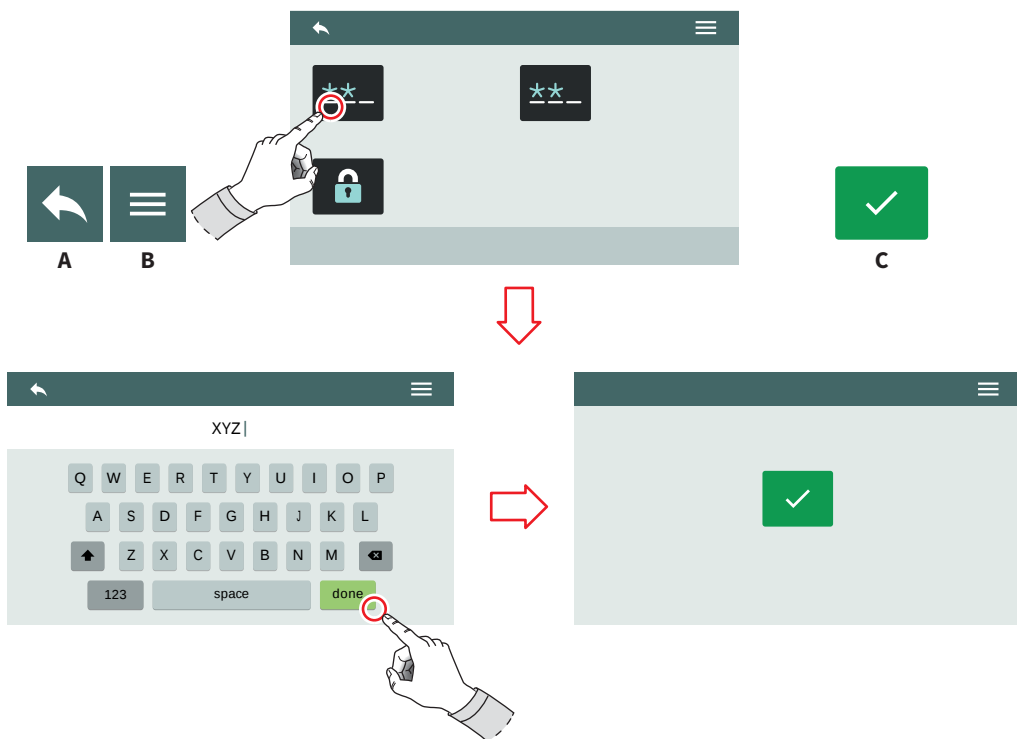
7.8.3 GESTION PRIVILÈGES

Permet l'accès aux fonctions:

- 1 Changer le mot de passe du technicien
- 2 Changer le mot de passe de l'utilisateur
- 3 Gestion privilèges

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

- A** Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



IT

7.8.3.1 MODIFICA PASSWORD TECNICO

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Conferma

EN

7.8.3.1 TECHNICIAN PASSWORD EDITING

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

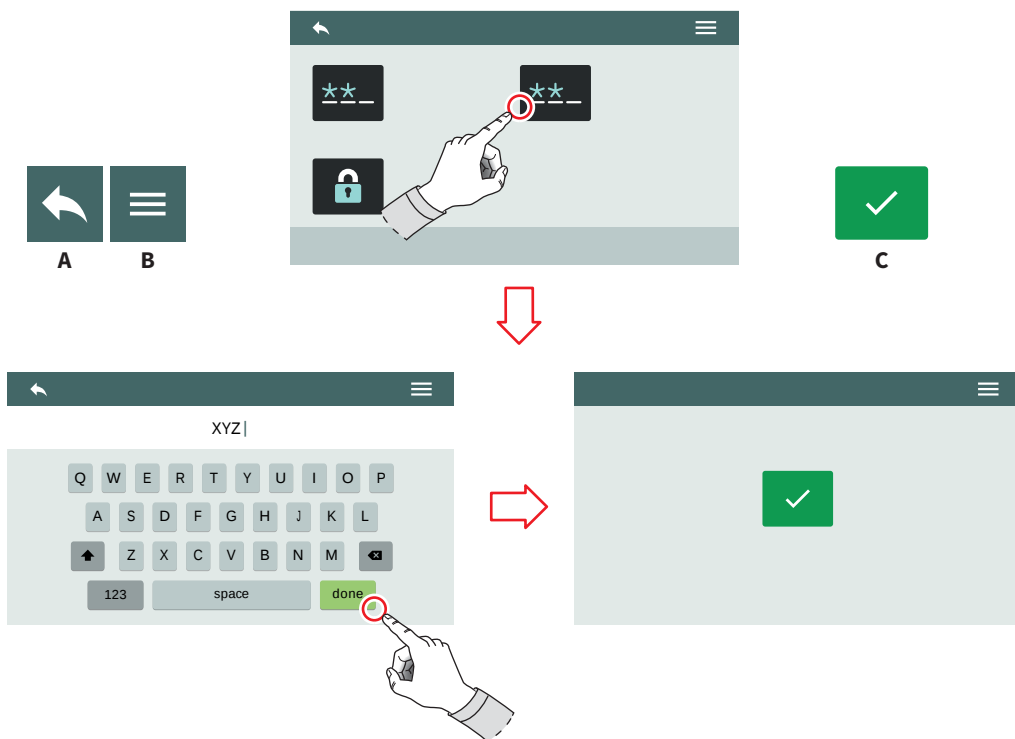
- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Confirm

FR

7.8.3.1 MODIFIER TECHNICIEN MOT DE PASSE

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

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Confirmation



IT

7.8.3.2 MODIFICA PASSWORD UTENTE

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Conferma

EN

7.8.3.2 USER PASSWORD EDITING

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

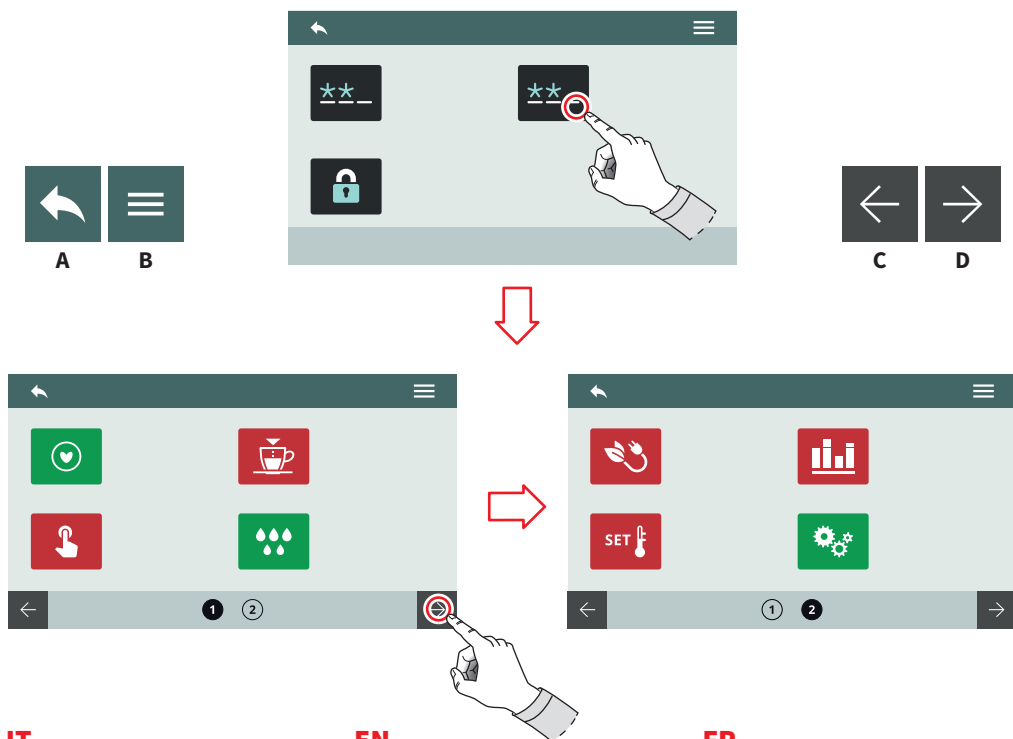
- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Confirm

FR

7.8.3.2 MODIFIER UTILISATEUR MOT DE PASSE

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

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Confirmation



IT

EN

FR

7.8.3.3 GESTIONE PRIVILEGI

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

- Rosso: accesso negato
- Verde: accesso consentito

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

7.8.3.3 PRIVILEGE MANAGEMENT

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

- Red: access denied
- Green: access allowed

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

7.8.3.3 GESTION PRIVILÈGES

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

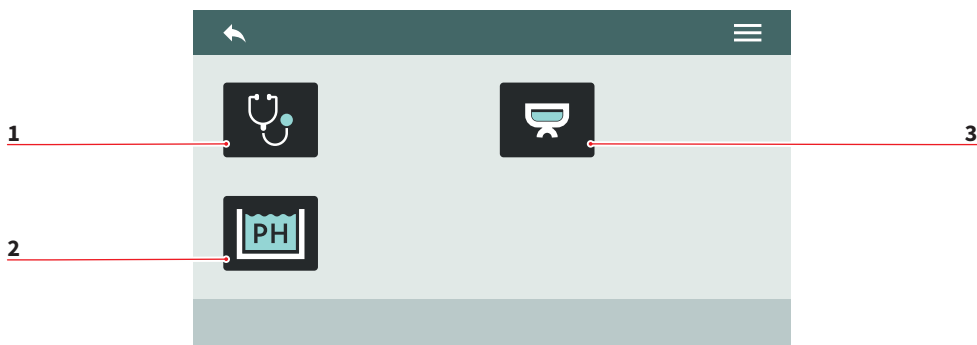
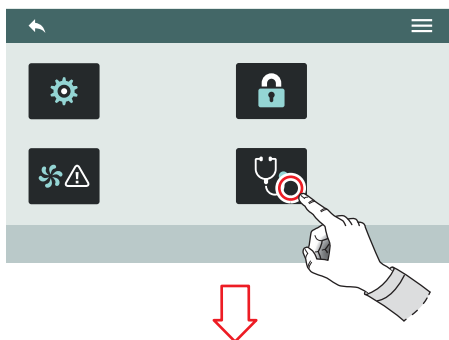
- Rouge: accès nié
- Vert: accès consenti

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale
C Pagina successiva
D Pagina precedente

- A To the previous menu
B To the main menu
C Next page
D Previous page

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page suivante
D Page précédente



IT

7.8.4 DIAGNOSTICA

Permette l'accesso alle funzioni:

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

- A** Al menu precedente
B Al menu principale

EN

7.8.4 DIAGNOSTICS

Allow to access the functions:

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

- A** To the previous menu
B To the main menu

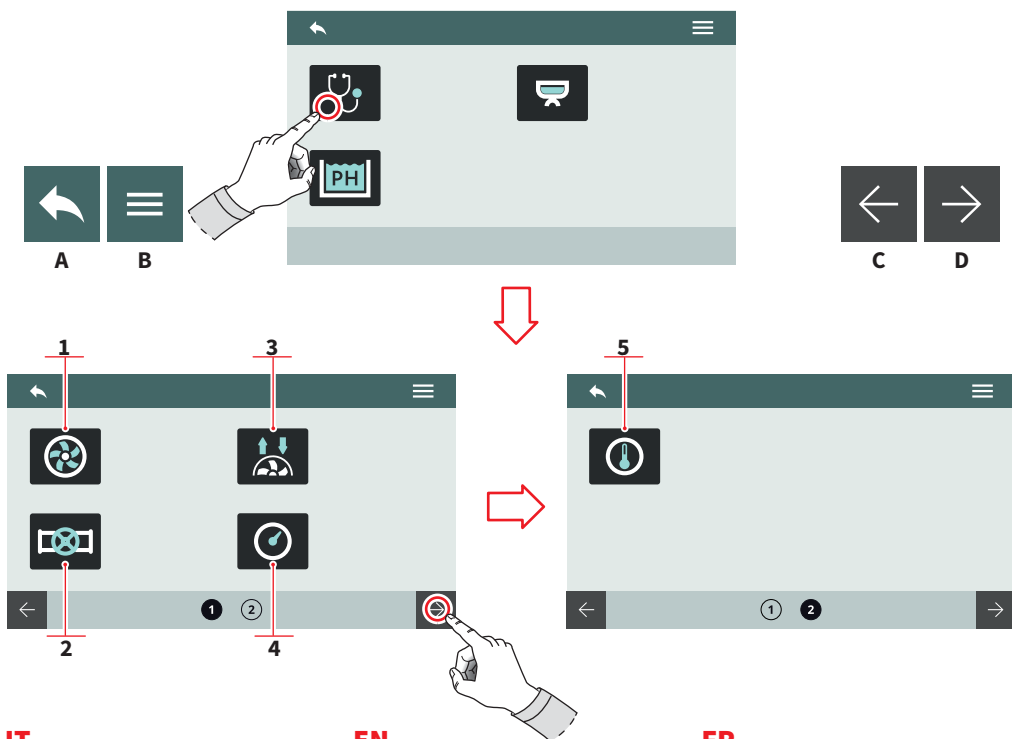
FR

7.8.4 DIAGNOSTIC

Permet l'accès aux fonctions:

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

- A** Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



IT

7.8.4.1 DIAGNOSTICA GENERALE

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

Permette di controllare lo stato di funzionamento di:

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale
C Pagina successiva
D Pagina precedente

EN

7.8.4.1 GENERAL DIAGNOSTICS

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

Allow to check the functioning state of:

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

- A To the previous menu
B To the main menu
C Next page
D Previous page

FR

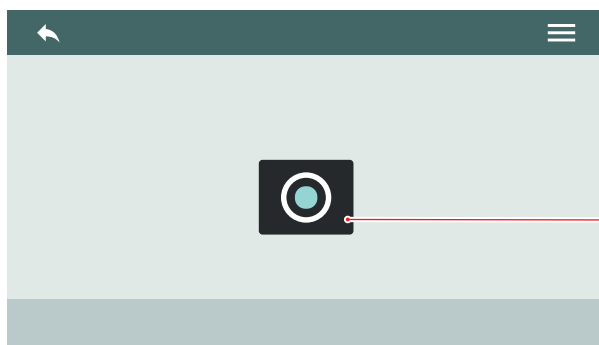
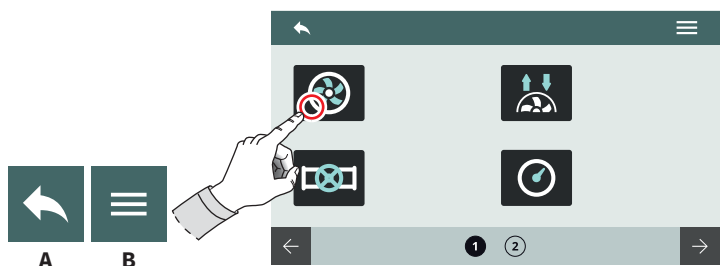
7.8.4.1 DIAGNOSTIC GÉNÉRAL

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

Permet de vérifier l'état de fonctionnement de:

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

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page suivante
D Page précédente



IT

7.8.4.2 POMPA

Permette di controllare lo stato di funzionamento della pompa.

Premere **(1)** per avviare la pompa.

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

EN

7.8.4.2 PUMP

Allow to check the functioning state of the pump.

Press **(1)** to start the pump.

- A To the previous menu
- B To the main menu

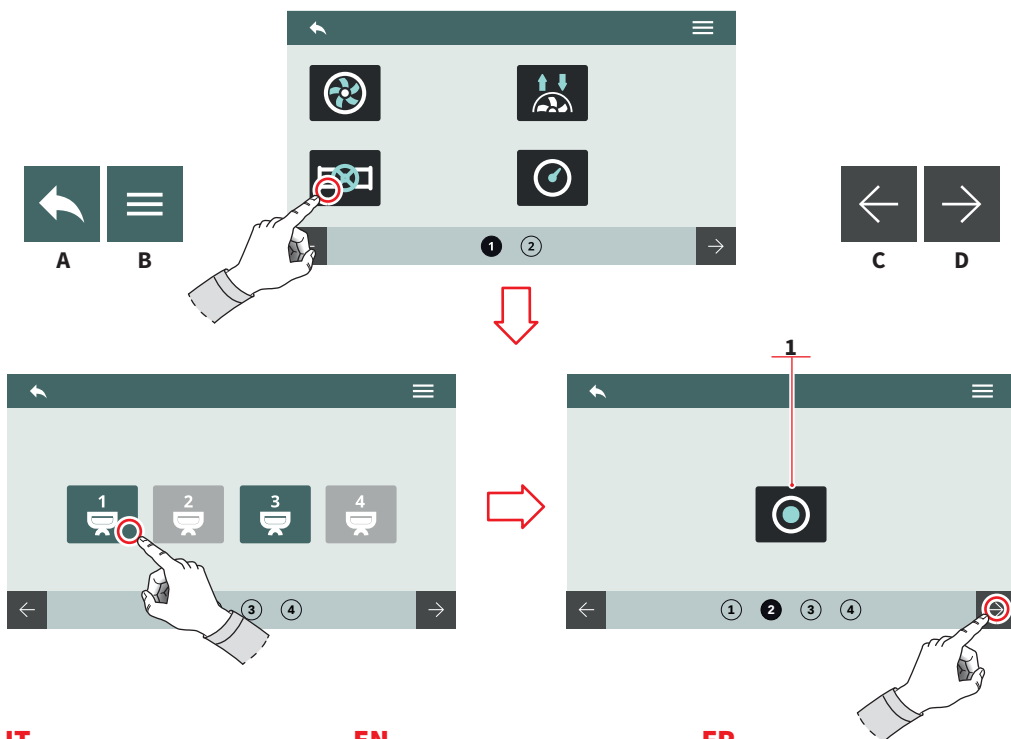
FR

7.8.4.2 POMPE

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

Frapper **(1)** pour démarrer la pompe.

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal



IT

7.8.4.3 VALVOLE

Permette di controllare lo stato di funzionamento delle valvole.

- Selezionare il gruppo a cui aprire le valvole.
- Premere **(1)** per aprire la valvola dell'autolivello.

- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Pagina successiva
- D Pagina precedente

EN

7.8.4.3 VALVES

Allow to check the functioning state of valves.

- Select the group to open the valves.
- Press **(1)** to open the auto-level valve.

- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Next page
- D Previous page

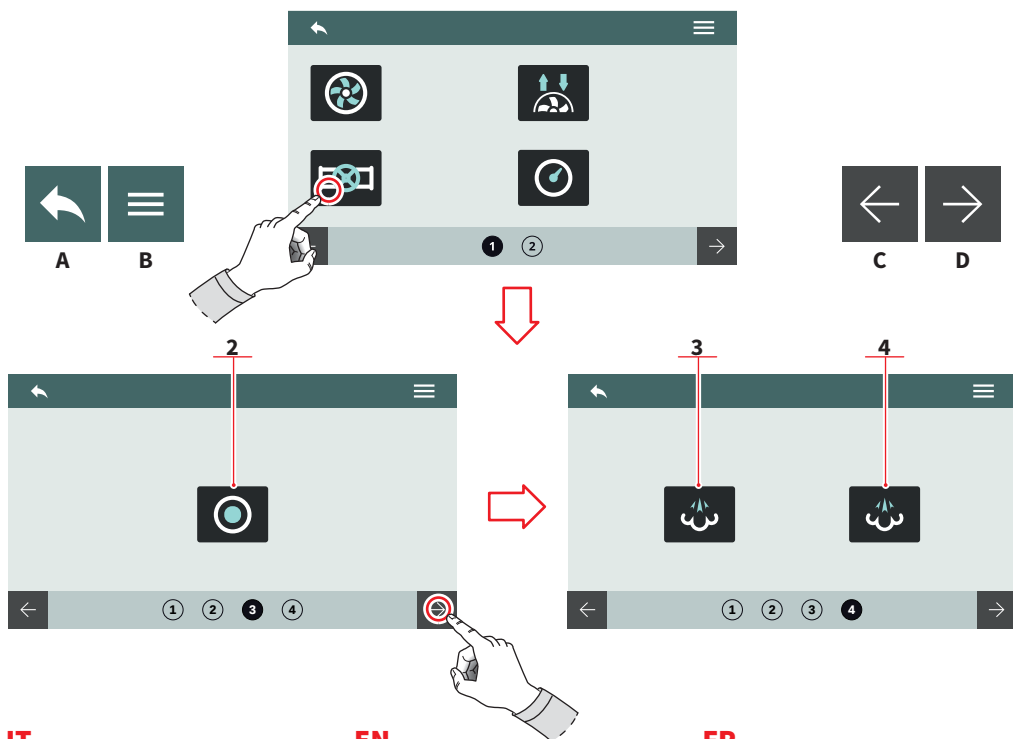
FR

7.8.4.3 VANNES

Permet de vérifier l'état de fonctionnement des vannes.

- Sélectionner le groupe dont les vannes doivent être ouvertes.
- Appuyer sur **(1)** pour ouvrir la vanne du nivellement automatique.

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal
- C Page suivante
- D Page précédente



IT

- Premere **(2)** per aprire la valvola acqua calda.
- Premere **(3)** per aprire la lancia vapore sinistra.
- Premere **(4)** per aprire la lancia vapore destra.

- A Al menu precedente
B Al menu principale
C Pagina successiva
D Pagina precedente

EN

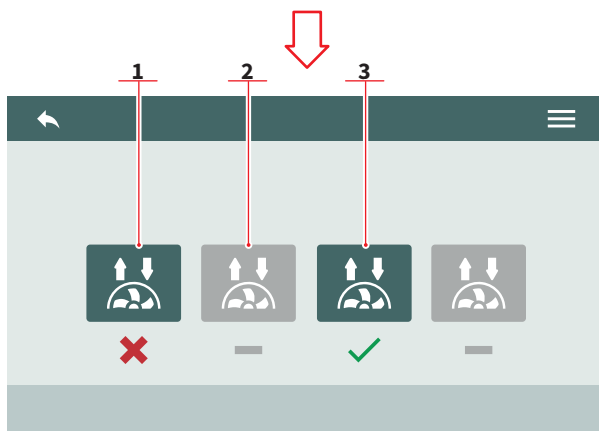
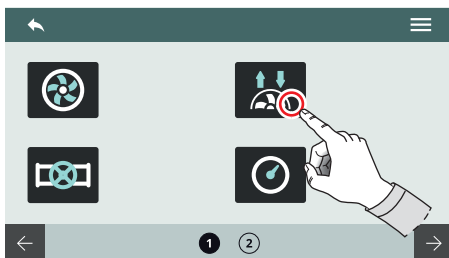
- Press **(2)** to open the hot water valve.
- Press **(3)** to open the left steam wand.
- Press **(4)** to open the right steam wand.

- A To the previous menu
B To the main menu
C Next page
D Previous page

FR

- Appuyer sur **(2)** pour ouvrir la vanne eau chaude.
- Appuyer sur **(3)** pour ouvrir la lance vapeur de gauche.
- Appuyer sur **(4)** pour ouvrir la lance vapeur de droite.

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page suivante
D Page précédente



IT

7.8.4.4 FLUSSOMETRI

Permette di controllare i segnali rilevati dai flussometri dei gruppi.

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

- A** Al menu precedente
B Al menu principale

EN

7.8.4.4 FLOWMETERS

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

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

- A** To the previous menu
B To the main menu

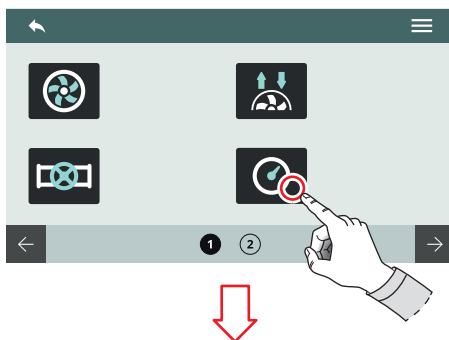
FR

7.8.4.4 DÉBITMÈTRES

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

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

- A** Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



IT

7.8.4.5 SENSORI DI PRESSIONE

Permette di controllare la pressione rilevata dai sensori di pressione.

Premere **(1)** per riscaldare la caldaia.

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

EN

7.8.4.5 PRESSURE SENSORS

Allows to check the pressure detected by the pressure sensors.

Press **(1)** to heat the boiler.

- A To the previous menu
- B To the main menu

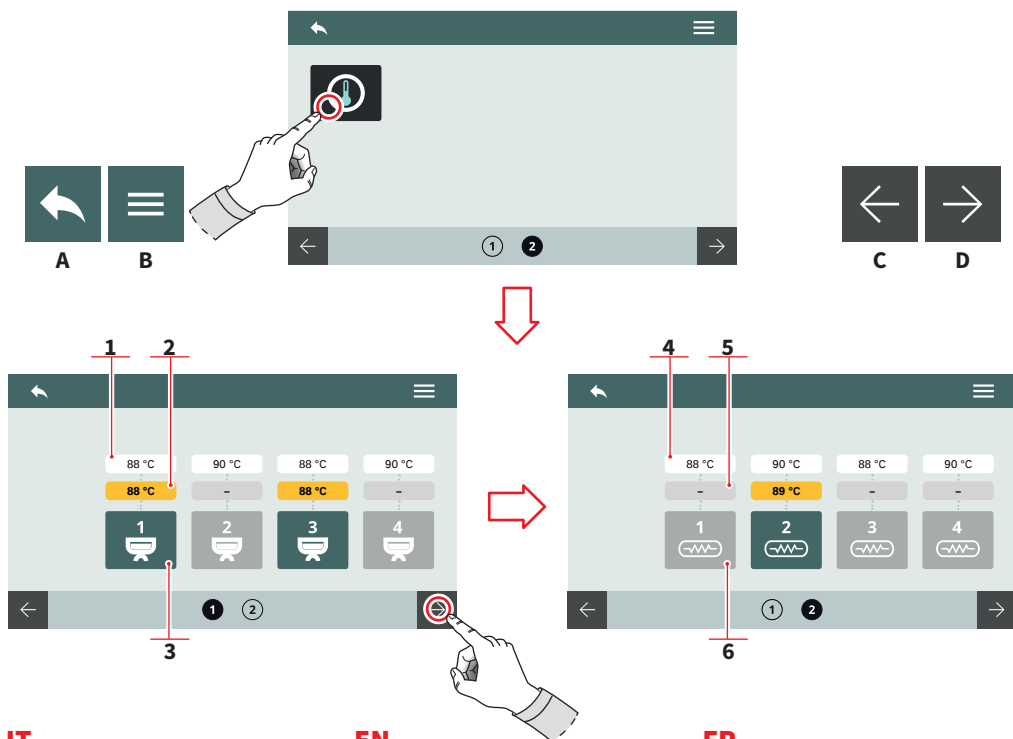
FR

7.8.4.5 CAPTEURS DE PRESSION

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

Frapper **(1)** pour chauffer la chaudière.

- A Retour au menu précédent
- B Retour au menu principal



IT

7.8.4.6 SENSORI DI TEMPERATURA

Permette di controllare la temperatura rilevata dai sensori di temperatura.

TEMPERATURE GRUPPI (T³)

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

TEMPERATURE CALDAIE

- 4 Temperatura impostata
- 5 Temperatura rilevata
- 6 Riscaldamento caldaia

- A Al menu precedente
B Al menu principale
C Pagina successiva
D Pagina precedente

EN

7.8.4.6 TEMPERATURE SENSORS

Allows to check the temperature detected by the temperature sensors.

GROUP TEMPERATURE (T³)

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

BOILER TEMPERATURE

- 4 Set temperature
- 5 Detected temperature
- 6 Heating boiler

- A To the previous menu
B To the main menu
C Next page
D Previous page

FR

7.8.4.6 CAPTEURS DE TEMPÉRATURE

Permet de contrôler la température lue par les capteurs de température.

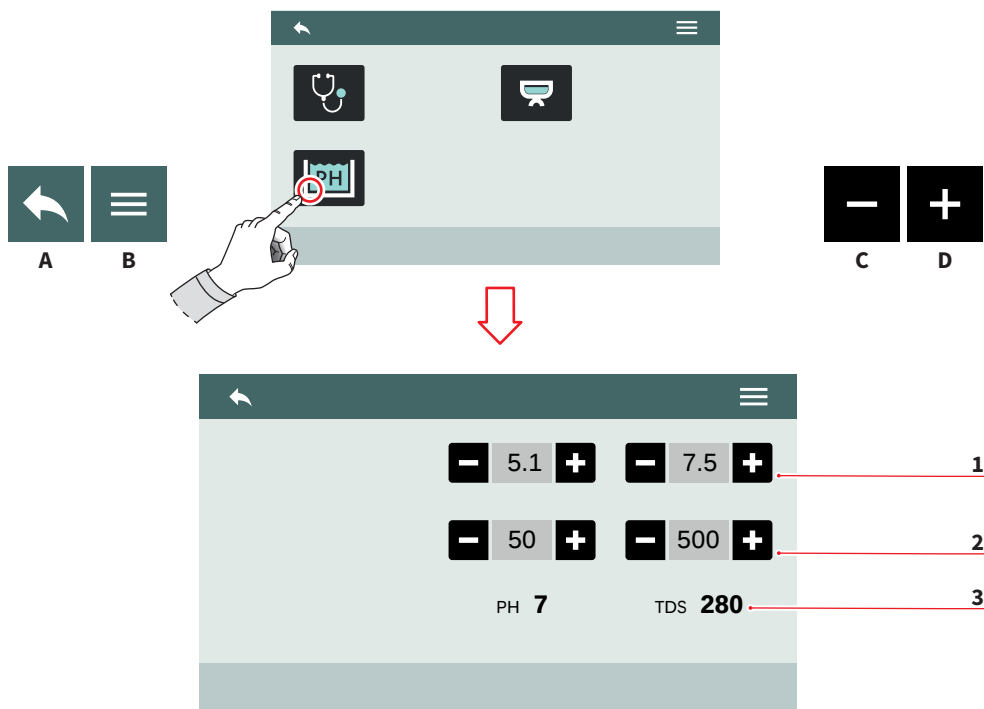
TEMPÉRATURES GROUPES (T³)

- 1 Température programmée
- 2 Température lue
- 3 Réchauffement groupe

TEMPÉRATURES CHAUDIÈRES

- 4 Température programmée
- 5 Température lue
- 6 Réchauffement chaudière

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page suivante
D Page précédente



IT

7.8.4.7 TECNOLOGIA SMART WATER

Impostare i parametri della tecnologia Smart Water.

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale
C Decremento
D Incremento

EN

7.8.4.7 SMART WATER TECHNOLOGY

Set the Smart Water technology parameters.

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

- A To the previous menu
B To the main menu
C Decrease
D Increase

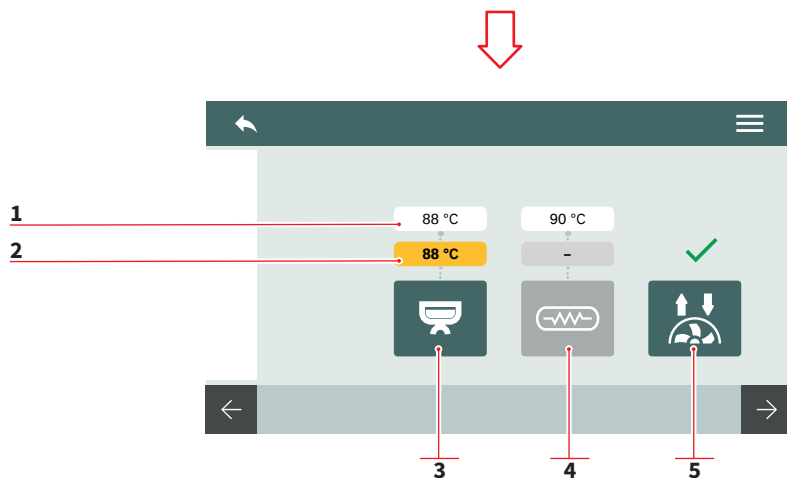
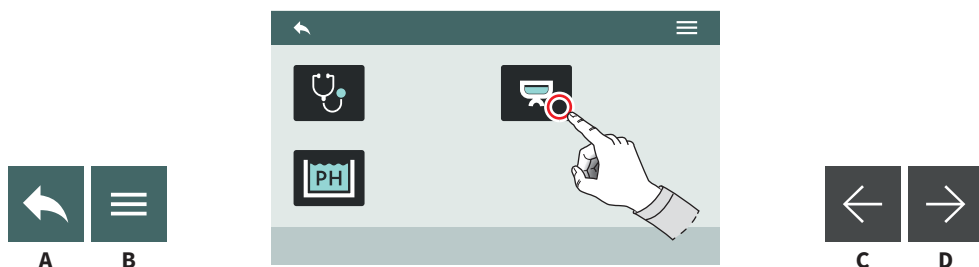
FR

7.8.4.7 TECHNOLOGIE SMART WATER

Programmer les paramètres de la technologie Smart Water.

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

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Décrément
D Incrément



IT

7.8.4.8 DIAGNOSTICA GRUPPI

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

- 1 Temperatura impostata
- 2 Temperatura rilevata dal sensore
- 3 Temperatura gruppo (T^3)
- 4 Temperatura caldaia
- 5 Rilevazione flussometro

- A Al menu precedente
B Al menu principale
C Pagina successiva
D Pagina precedente

EN

7.8.4.8 GROUPS DIAGNOSTICS

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

- 1 Set temperature
- 2 Temperature detected by the sensor
- 3 Group temperature (T^3)
- 4 Boiler temperature
- 5 Flowmeter detect

- A To the previous menu
B To the main menu
C Next page
D Previous page

FR

7.8.4.8 DIAGNOSTIC GROUPES

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

- 1 Température programmée
- 2 Température lue par le capteur
- 3 Température groupe (T^3)
- 4 Température chaudière
- 5 Lecture débitmètre

- A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page suivante
D Page précédente



IT



- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, togliere tensione premendo l'interruttore su "O".
- È vietato pulire l'apparecchio con getti d'acqua o immergendolo in acqua.
- Non utilizzare solventi, prodotti a base di cloro, abrasivi.

8.1
LAVAGGIO

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

I tasti caffè continuo dei singoli gruppi iniziano a lampeggiare. Selezionare il gruppo da lavare, premendo il tasto caffè continuo. Al termine del lavaggio i tasti caffè continuo ricominciano a lampeggiare e premendoli si inizia il risciacquo di ogni singolo gruppo.

Una volta entrati nella procedura di lavaggio premendo il tasto **(11)** per 3 secondi, se nessuno dei gruppi viene toccato, dopo 20 secondi la macchina ritorna al funzionamento normale.

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

EN



- The machine must be set to "O" power before any cleaning operations are performed.
- Avoid to clean the machine using water jets or standing it in water.
- Do not use solvents, chlorine-based products or abrasives.

8.1
WASHING

To access the washing function, hold down the button **(P11)** for 3 seconds. The continuous coffee buttons of the individual groups start flashing.

Select the group to wash by pressing the continuous coffee button. At the end of the washing, the continuous coffee buttons start flashing again and pressing them starts rinsing each group.

Once you have entered the washing procedure by pressing the button **(11)** for 3 seconds, if none of the groups is touched, after 20 seconds the machine returns to normal operation.

If you want to wash only one group while the others do not or wait 20 seconds and you exit the washing of the other groups or by pressing the wash button for 3 seconds you immediately exit the washing menu.

FR



- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, couper l'alimentation en appuyant sur l'interrupteur sur "O".
- Il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou en le plongeant dans l'eau.
- Ne pas utiliser de solvants, de produits à base de chlore, ni d'abrasifs.

8.1
LAVAGE

Pour accéder à la fonction de lavage, maintenez le bouton **(P11)** enfoncé pendant 3 secondes. Les touches de café continu des groupes individuels commencent à clignoter.

Sélectionnez le groupe à laver en appuyant sur le bouton café continu. À la fin du lavage, les boutons de café continu recommencent à clignoter et les presser commence à rincer chaque groupe.

Une fois que vous avez entré la procédure de lavage en appuyant sur le bouton **(11)** pendant 3 secondes, si aucun des groupes n'est touché, après 20 secondes, la machine revient en fonctionnement normal.

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

IT

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



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

EN

The wash started cannot be stopped. If the machine is switched off after the washing has started, the machine will restart from the rinse cycle.



The automatic group purge must not be done between washing and rinsing.

FR

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



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

8.2 PULIZIA CARROZZERIA

Pulizia zona lavoro

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

Pulizia carena

Per pulire tutte le parti cromate utilizzare un panno morbido inumidito.

8.2 BODY MACHINE CLEANING

Work area cleaning

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

External plates cleaning

To clean all the chromium-plated areas, use a soft, damp cloth.

8.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Nettoyage zone de travail

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

Nettoyage carène

Pour nettoyer toutes les parties chromées, utiliser un chiffon souple humidifié.

8.3 PULIZIA DOCCETTE

Effettuare la pulizia delle doccette settimanalmente:

- Svitare la vite posta al centro della doccetta.
- Sfilare la doccetta e verificare che i fori non siano ostruiti. In caso di ostruzione, pulire i fori.

8.4 PULIZIA GRUPPO CON FILTRO CIECO

La macchina permette il lavaggio del gruppo erogazione con ciclo automatico di pulizia e detergente specifico in polvere. Effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno.

8.5 PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRI

- Mettere due cucchiaini di detergente specifico in mezzo litro d'acqua.
- Immergere filtro e portafiltro (escluso il manico) per almeno mezz'ora.
- Risciacquare in abbondante acqua corrente.

8.3 CLEANING THE COFFEE-HOLDERS

Cleaning the coffee-holder once a week:

- Turn the screw placed in the centre of the coffee-holder.
- Slide the coffee-holder out and check that its holes are not obstructed but clean. If obstructed, clean as described.

8.4 CLEANING WITH THE BLIND FILTER

The machine is pre-set for cleaning the delivery unit with a specific washing powder. Carrying out a washing cycle at least once a day with special cleansers.

8.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

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

8.3 NETTOYAGE DOUCHES

Il est recommandé d'effectuer le nettoyage des douches toutes les semaines.

- Dévisser la vis située au centre de la douche.
- Extraire la douche en la dé-senfilant et vérifier que les trous ne soient pas bouchés. En cas d'engorgement, nettoyer les trous.

8.4 NETTOYAGE GROUPE AVEC FILTRE AVEUGLE

La machine permet le lavage du groupe de distribution avec un cycle de nettoyage automatique et du détergent en poudre spécifique. Effectuer le lavage au moins une fois par jour.

8.5 NETTOYAGE FILTRES ET SUPPORTS À FILTRE

- Mettre deux cuillères à café de détergent spécifique dans un demi-litre d'eau.
- Immerger le filtre et le porte-filtre (sans la poignée) pendant au moins une demi-heure.
- Rincer abondamment sous le robinet d'eau.

IT

Durante la manutenzione / riparazione i componenti utilizzati devono garantire di mantenere i requisiti di igiene e sicurezza previsti per il dispositivo. I ricambi originali forniscono garanzia. Dopo una riparazione o una sostituzione di componenti che riguardano parti a contatto con acqua e alimenti, deve essere effettuata la procedura di lavaggio come descritto nel presente libretto o seguendo le procedure indicate dal costruttore.

EN

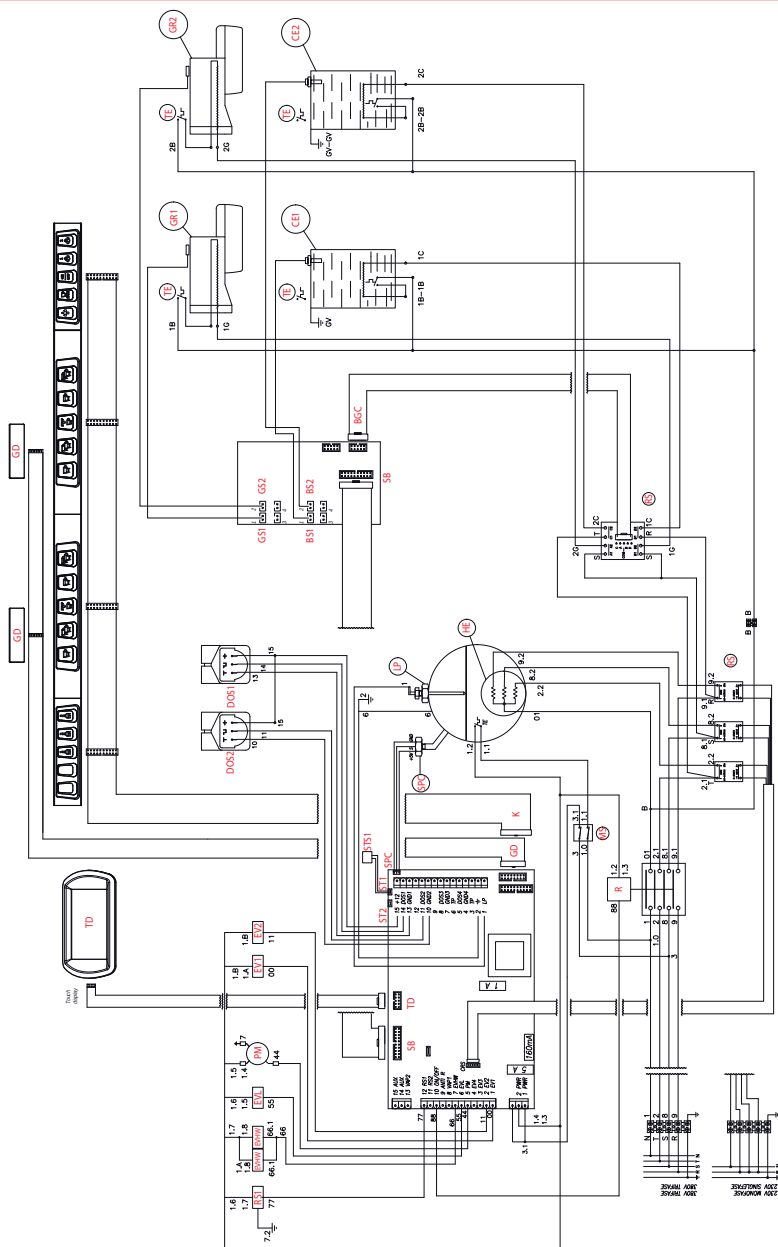
During maintenance/repairs, the parts used must be able to guarantee compliance with the safety and hygiene requirements envisaged for the device. Original replacement parts can offer this guarantee. After the repair or replacement of any components of parts that come into contact with food or water, it is necessary to carry out the washing procedure as described in this manual or according to the manufacturer's instructions.

FR

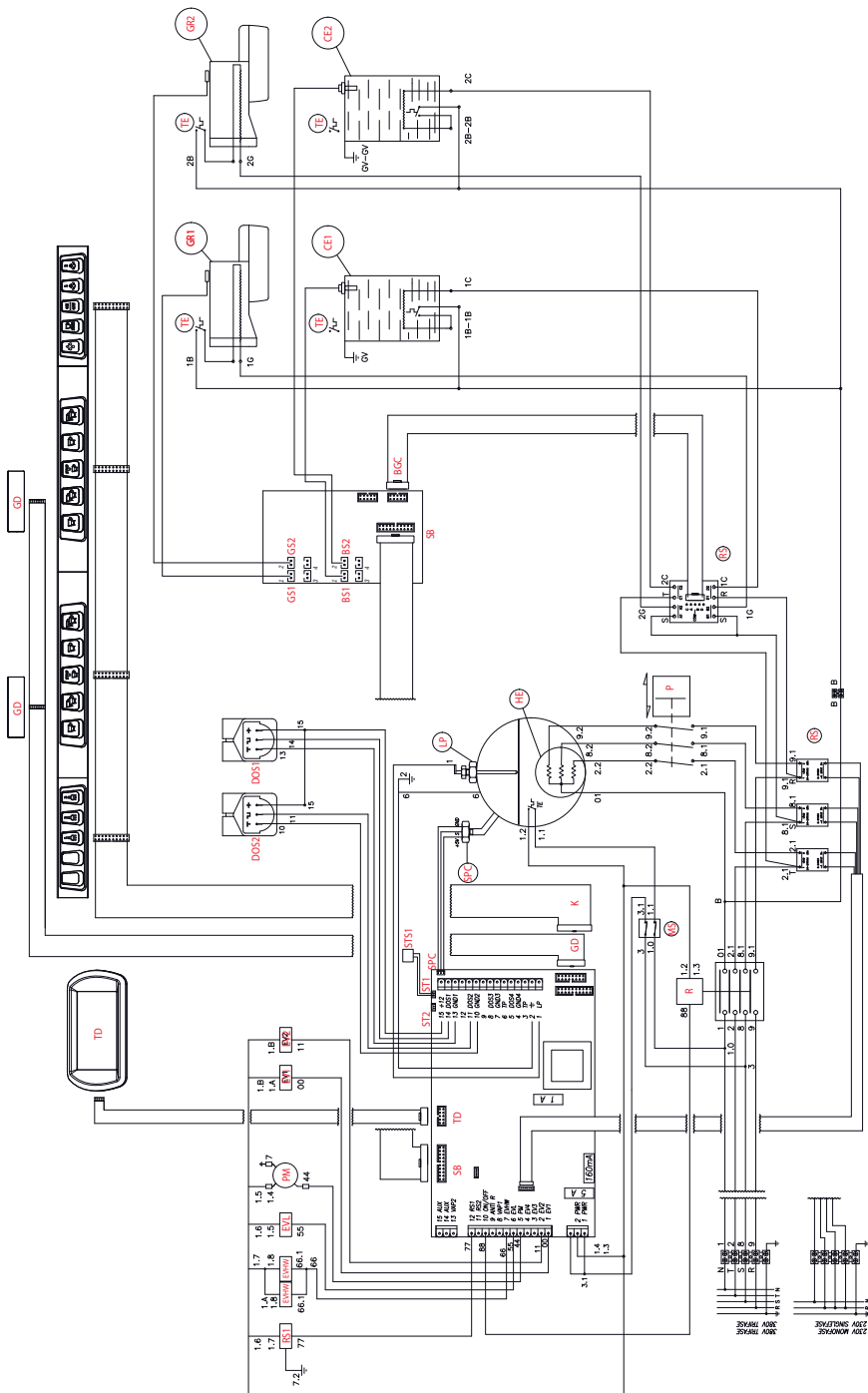
Pendant l'entretien / réparation, les composants utilisés doivent garantir le maintien des caractéristiques d'hygiène et de sécurité prévues pour le dispositif. Les pièces de rechange fournissent cette garantie. Après une réparation ou un remplacement de composants qui concernent des parties en contact avec de l'eau et des aliments, il faut effectuer la procédure de lavage décrite dans ce manuel ou suivre les procédures indiquées par le constructeur.

10

SCHEMI DIAGRAM SCHÉMA



IT	EN	FR
10.1 SCHEMA ELETTRICO 2 GRUPPI	10.1 ELECTRICAL DIAGRAM 2 GROUPS	10.1 SCHÉMA ÉLECTRIQUE 2 GROUPES
MS Interruttore	MS Main Switch	MS Interrupteur
R Relè	R Relay	R Relais
PM Motore pompa	PM Pump Motor	PM Moteur pompe
HE Resistenza boiler	HE Boiler Heating Element	HE Résistance chauffe-eau
TE Termostato	TE Thermostat	TE Thermostat
EV2 Elettrovalvola gruppo 2	EV2 Electrovalve group 2	EV2 Électrovanne groupe 2
EV1 Elettrovalvola gruppo 1	EV1 Electrovalve group 1	EV1 Électrovanne groupe 1
LP Sonda livello	LP Level Probe	LP Sonde niveau
EVHW Elettrovalvola miscelatore	EVHW Mixer electrovalve	EVHW Él. mélangeur
RS1 Resistenza scaldatazze 1	RS1 Cupwarmer heating ele- ment 1	RS1 Résistance chauffe-tasse 1
EVL Elettrovalvola livello	EVL Water level elec.	EVL Électrovanne niveau
ST1 Sonda temperatura scaldatazze 1	ST1 Cupwarmer temperature probe 1	ST1 Sonde température chauffe-tasses 1
ST2 Sonda temperatura scaldatazze 2	ST2 Cupwarmer temperature probe 2	ST2 Sonde température chauffe-tasses 2
STS1 Sonda temperatura scaldatazze 1	STS1 Cupwarmer temperature probe 1	STS1 Sonde température chauffe-tasse 1
STS2 Sonda temperatura scaldatazze 2	STS2 Cupwarmer temperature probe 2	STS2 Sonde température chauffe-tasse 2
RS Relè statico	RS Relay	RS Relais statique
DOS1 Dosatore volumetrico 1	DOS1 Volumetric doser 1	DOS1 Doseur volumétrique 1
DOS2 Dosatore volumetrico 2	DOS2 Volumetric doser 2	DOS2 Doseur volumétrique 2
SPC Pressostato digitale	SPC Digital pressostat	SPC Pressostat numérique
GS1 Sensore gruppo 1	GS1 Sensor of group 1	GS1 Capteur de groupe 1
GS2 Sensore gruppo 2	GS2 Sensor of group 2	GS2 Capteur de groupe 2
BS1 Sensore caldaia 1	BS1 Sensor of boiler 1	BS1 Capteur de chaudière 1
BS2 Sensore caldaia 2	BS2 Sensor of boiler 2	BS2 Capteur de chaudière 2
GR1 Gruppo 1	GR1 Group 1	GR1 Groupe 1
GR2 Gruppo 2	GR2 Group 2	GR2 Groupe 2
CE1 Caldaia 1	CE1 Boiler 1	CE1 Chaudière 1
CE2 Caldaia 2	CE2 Boiler 2	CE2 Chaudière 2
TD Display touch screen	TD Touch Screen display	TD Ecran tactile
GD Display gruppo	GD Group display	SGD Ecran du groupe
SB Scheda sensori	SB Sensor board	SB Carte de capteur
BGC Gruppo controllo caldaie	BGC Boiler control group	BGC Groupe de contrôle des chaudières



IT**10.2
SCHEMA ELETTRICO
2 GRUPPI CSA**

MS Interruttore
R Relè
PM Motore pompa
HE Resistenza boiler
TE Termostato
EV2 Elettrovalvola gruppo 2
EV1 Elettrovalvola gruppo 1
LP Sonda livello
EVHW Elettrovalvola
miscelatore
RS1 Resistenza scaldatazze 1
EVL Elettrovalvola livello
ST1 Sonda temperatura
scaldatazze 1
ST2 Sonda temperatura
scaldatazze 2
STS1 Sonda temperatura
scaldatazze 1
STS2 Sonda temperatura
scaldatazze 2
RS Relè statico
DOS1 Dosatore volumetrico 1
DOS2 Dosatore volumetrico 2
SPC Pressostato digitale
P Pressostato di sicurezza
GS1 Sensore gruppo 1
GS2 Sensore gruppo 2
BS1 Sensore caldaia 1
BS2 Sensore caldaia 2
GR1 Gruppo 1
GR2 Gruppo 2
CE1 Caldaia 1
CE2 Caldaia 2
TD Display touch screen
GD Display gruppo
SB Scheda sensori
BGC Gruppo controllo caldaie

EN**10.2
ELECTRICAL DIAGRAM
2 GROUPS CSA**

MS Main Switch
R Relay
PM Pump Motor
HE Boiler Heating Element
TE Thermostat
EV2 Electrovalve group 2
EV1 Electrovalve group 1
LP Level Probe
EVHW Mixer electrovalve
RS1 Cupwarmer heating ele-
ment 1
EVL Water level elec.
ST1 Cupwarmer
temperature probe 1
ST2 Cupwarmer temperature
probe 2
STS1 Cupwarmer temperature
probe 1
STS2 Cupwarmer temperature
probe 2
RS Relay
DOS1 Volumetric doser 1
DOS2 Volumetric doser 2
SPC Digital pressostat
P Safety pressure switch
GS1 Sensor of group 1
GS2 Sensor of group 2
BS1 Sensor of boiler 1
BS2 Sensor of boiler 2
GR1 Group 1
GR2 Group 2
CE1 Boiler 1
CE2 Boiler 2
TD Touch Screen display
GD Group display
SB Sensor board
BGC Boiler control group

FR**10.2
SCHÉMA ÉLECTRIQUE
2 GROUPES CSA**

MS Interrupteur
R Relais
PM Moteur pompe
HE Résistance chauffe-eau
TE Thermostat
EV2 Électrovanne groupe 2
EV1 Électrovanne groupe 1
LP Sonde niveau
EVHW ÉL. mélangeur
RS1 Résistance chauffe-tasse 1
EVL Électrovanne niveau
ST1 Sonde température
chauffe-tasses 1
ST2 Sonde température
chauffe-tasses 2
STS1 Sonde température
chauffe-tasse 1
STS2 Sonde température
chauffe-tasse 2
RS Relais statique
DOS1 Doseur volumétrique 1
DOS2 Doseur volumétrique 2
SPC Pressostat numérique
P Pressostat de sécurité
GS1 Capteur de groupe 1
GS2 Capteur de groupe 2
BS1 Capteur de chaudière 1
BS2 Capteur de chaudière 2
GR1 Groupe 1
GR2 Groupe 2
CE1 Chaudière 1
CE2 Chaudière 2
TD Ecran tactile
SGD Ecran du groupe
SB Carte de capteur
BGC Groupe de contrôle des
chaudières

IT**10.3
SCHEMA ELETTRICO
3 GRUPPI**

MS	Interruttore
R	Relè
PM	Motore pompa
HE	Resistenza boiler
TE	Termostato
EV1	Elettrovalvola gruppo 1
EV2	Elettrovalvola gruppo 2
EV3	Elettrovalvola gruppo 3
LP	Sonda livello
EVHW	Elettrovalvola miscelatore
RS1	Resistenza scaldatazze 1
EVL	Elettrovalvola livello
ST1	Sonda temperatura scaldatazze 1
ST2	Sonda temperatura scaldatazze 2
STS1	Sonda temperatura scaldatazze 1
STS2	Sonda temperatura scaldatazze 2
RS	Relè statico
DOS1	Dosatore volumetrico 1
DOS2	Dosatore volumetrico 2
DOS3	Dosatore volumetrico 3
SPC	Pressostato digitale
GS1	Sensore gruppo 1
GS2	Sensore gruppo 2
GS3	Sensore gruppo 3
BS1	Sensore caldaia 1
BS2	Sensore caldaia 2
BS3	Sensore caldaia 3
GR1	Gruppo 1
GR2	Gruppo 2
CE1	Caldaia 1
CE2	Caldaia 2
CE3	Caldaia 3
TD	Display touch screen
GD	Display gruppo
SB	Scheda sensori
BGC	Gruppo controllo caldaie

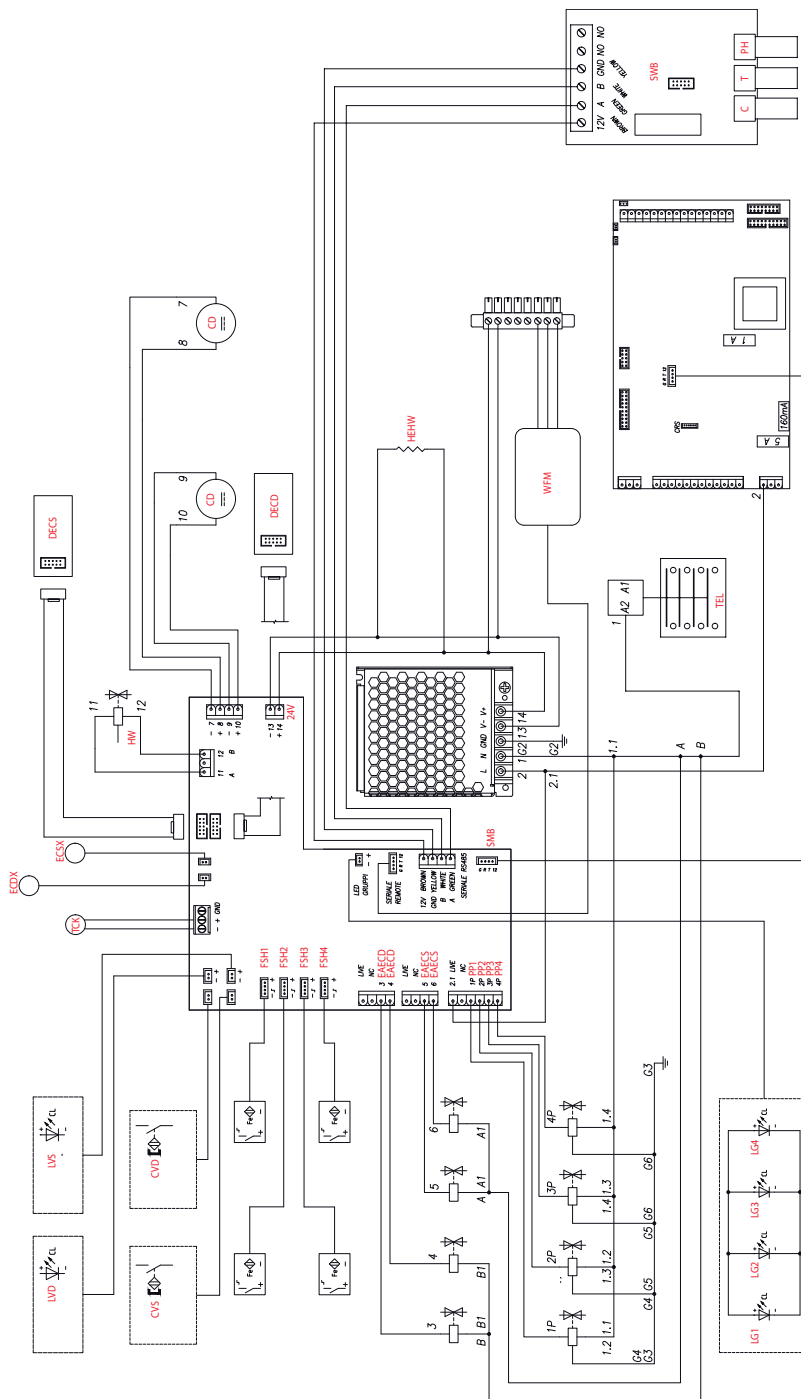
EN**10.3
ELECTRICAL DIAGRAM
2 GROUPS CSA**

MS	Main Switch
R	Relay
PM	Pump Motor
HE	Boiler Heating Element
TE	Thermostat
EV1	Electrovalve group 1
EV2	Electrovalve group 2
EV3	Electrovalve group 3
LP	Level Probe
EVHW	Mixer electrovalve
RS1	Cupwarmer heating ele- ment 1
EVL	Water level elec.
ST1	Cupwarmer temperature probe 1
ST2	Cupwarmer temperature probe 2
STS1	Cupwarmer temperature probe 1
STS2	Cupwarmer temperature probe 2
RS	Relay
DOS1	Volumetric doser 1
DOS2	Volumetric doser 2
DOS3	Volumetric doser 3
SPC	Digital pressostat
GS1	Sensor of group 1
GS2	Sensor of group 2
GS3	Sensor of group 3
BS1	Sensor of boiler 1
BS2	Sensor of boiler 2
BS3	Sensor of boiler 3
GR1	Group 1
GR2	Group 2
CE1	Boiler 1
CE2	Boiler 2
CE3	Boiler 3
TD	Touch Screen display
GD	Group display
SB	Sensor board
BGC	Boiler control group

FR**10.3
SCHÉMA ÉLECTRIQUE
2 GROUPES CSA**

MS	Interrupteur
R	Relais
PM	Moteur pompe
HE	Résistance chauffe-eau
TE	Thermostat
EV1	Électrovanne groupe 1
EV2	Électrovanne groupe 2
EV3	Électrovanne groupe 3
LP	Sonde niveau
EVHW	Él. mélangeur
RS1	Résistance chauffe-tasse 1
EVL	Électrovanne niveau
ST1	Sonde température chauffe-tasses 1
ST2	Sonde température chauffe-tasses 2
STS1	Sonde température chauffe-tasse 1
STS2	Sonde température chauffe-tasse 2
RS	Relais statique
DOS1	Doseur volumétrique 1
DOS2	Doseur volumétrique 2
DOS3	Doseur volumétrique 3
SPC	Pressostat numérique
GS1	Capteur de groupe 1
GS2	Capteur de groupe 2
GS3	Capteur de groupe 3
BS1	Capteur de chaudière 1
BS2	Capteur de chaudière 2
BS3	Capteur de chaudière 3
GR1	Groupe 1
GR2	Groupe 2
CE1	Chaudière 1
CE2	Chaudière 2
CE3	Chaudière 3
TD	Ecran tactile
SGD	Ecran du groupe
SB	Carte de capteur
BGC	Groupe de contrôle des chaudières

IT	EN	FR
10.4 SCHEMA ELETTRICO 3 GRUPPI CSA	10.4 ELECTRICAL DIAGRAM 2 GROUPS CSA	10.4 SCHÉMA ÉLECTRIQUE 2 GROUPES CSA
MS Interruttore	MS Main Switch	MS Interrupteur
R Relè	R Relay	R Relais
PM Motore pompa	PM Pump Motor	PM Moteur pompe
HE Resistenza boiler	HE Boiler Heating Element	HE Résistance chauffe-eau
TE Termostato	TE Thermostat	TE Thermostat
EV1 Elettrovalvola gruppo 1	EV1 Electrovalve group 1	EV1 Électrovanne groupe 1
EV2 Elettrovalvola gruppo 2	EV2 Electrovalve group 2	EV2 Électrovanne groupe 2
EV3 Elettrovalvola gruppo 3	EV3 Electrovalve group 3	EV3 Électrovanne groupe 3
LP Sonda livello	LP Level Probe	LP Sonde niveau
EVHW Elettrovalvola miscelatore	EVHW Mixer electrovalve	EVHW Él. mélangeur
RS1 Resistenza scaldatazze 1	RS1 Cupwarmer heating ele- ment 1	RS1 Résistance chauffe-tasse 1
EVL Elettrovalvola livello	EVL Water level elec.	EVL Électrovanne niveau
ST1 Sonda temperatura scaldatazze 1	ST1 Cupwarmer temperature probe 1	ST1 Sonde température chauffe-tasses 1
ST2 Sonda temperatura scaldatazze 2	ST2 Cupwarmer temperature probe 2	ST2 Sonde température chauffe-tasses 2
STS1 Sonda temperatura scaldatazze 1	STS1 Cupwarmer temperature probe 1	STS1 Sonde température chauffe-tasse 1
STS2 Sonda temperatura scaldatazze 2	STS2 Cupwarmer temperature probe 2	STS2 Sonde température chauffe-tasse 2
RS Relè statico	RS Relay	RS Relais statique
DOS1 Dosatore volumetrico 1	DOS1 Volumetric doser 1	DOS1 Doseur volumétrique 1
DOS2 Dosatore volumetrico 2	DOS2 Volumetric doser 2	DOS2 Doseur volumétrique 2
DOS3 Dosatore volumetrico 3	DOS3 Volumetric doser 3	DOS3 Doseur volumétrique 3
SPC Pressostato digitale	SPC Digital pressostat	SPC Pressostat numérique
P Pressostato di sicurezza	P Safety pressure switch	P Pressostat de sécurité
GS1 Sensore gruppo 1	GS1 Sensor of group 1	GS1 Capteur de groupe 1
GS2 Sensore gruppo 2	GS2 Sensor of group 2	GS2 Capteur de groupe 2
GS3 Sensore gruppo 3	GS3 Sensor of group 3	GS3 Capteur de groupe 3
BS1 Sensore caldaia 1	BS1 Sensor of boiler 1	BS1 Capteur de chaudière 1
BS2 Sensore caldaia 2	BS2 Sensor of boiler 2	BS2 Capteur de chaudière 2
BS3 Sensore caldaia 3	BS3 Sensor of boiler 3	BS3 Capteur de chaudière 3
GR1 Gruppo 1	GR1 Group 1	GR1 Groupe 1
GR2 Gruppo 2	GR2 Group 2	GR2 Groupe 2
CE1 Caldaia 1	CE1 Boiler 1	CE1 Chaudière 1
CE2 Caldaia 2	CE2 Boiler 2	CE2 Chaudière 2
CE3 Caldaia 3	CE3 Boiler 3	CE3 Chaudière 3
TD Display touch screen	TD Touch Screen display	TD Ecran tactile
GD Display gruppo	GD Group display	SGD Ecran du groupe
SB Scheda sensori	SB Sensor board	SB Carte de capteur
BGC Gruppo controllo caldaie	BGC Boiler control group	BGC Groupe de contrôle des chaudières



10.5 SCHEMA ELETTRICO OPZIONALE

ECDX	Sensore resistivo EasyCream destro
ECSX	Sensore resistivo EasyCream sinistro
TCK	Termocoppia K
LVD	Led vapore destro
LVS	Led vapore sinistro
CVD	Contatto vapore destro
CVS	Contatto vapore sinistro
FHS1	Sensore portafiltro 1
FHS2	Sensore portafiltro 2
FHS3	Sensore portafiltro 3
FHS4	Sensore portafiltro 4
EAECD	Elettrovalvola aria EasyCream destro
EAECD	Elettrovalvola aria EasyCream sinistro
SMB	Seriale Main Board
PP1	Preinfusione Pulse 1
PP2	Preinfusione Pulse 2
PP3	Preinfusione Pulse 3
PP4	Preinfusione Pulse 4
LG1	Led gruppo 1
LG2	Led gruppo 2
LG3	Led gruppo 3
LG4	Led gruppo 4
DECS	Display EasyCrem sinistro
DECD	Display EasyCrem destro
HW	Acqua Calda
CD	Compressore destro
CS	Compressore sinistro
24V	Alimentazione
HEHW	Resistenza acqua calda
WFM	Modulo WiFi
TEL	Teleruttore
SWB	Smart Water Box
C	Sonda Capacità
T	Sonda Temperatura
PH	Sonda Ph

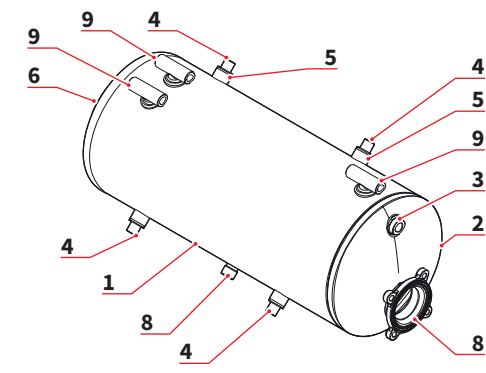
10.5 ELECTRICAL DIAGRAM OPTIONAL

ECDX	Right EasyCream resistive sensor
ECDX	Left EasyCream resistive sensor
TCK	Thermocouple K
LVD	Right steam LED
LVS	Left steam LED
CVD	Right steam contact
CVS	Left steam contact
FHS1	Sensor of filter holder 1
FHS2	Sensor of filter holder 2
FHS3	Sensor of filter holder 3
FHS4	Sensor of filter holder 4
EAECD	Right EasyCream air el.
EAECD	Left EasyCream air el.
SMB	Main Board Serial
PP1	Preinfusion Pulse 1
PP2	Preinfusion Pulse 2
PP3	Preinfusion Pulse 3
PP4	Preinfusion Pulse 4
LG1	LED Group 1
LG2	LED Group 2
LG3	LED Group 3
LG4	LED Group 4
DECS	Left EasyCream display
DECS	Right EasyCream display
HW	Hot water
CD	Right compressor
CS	Left compressor
24 V	Power supply
HEHW	Hot water heating element
WFM	WiFi module
TEL	Contacteur
SWB	Smart Water Box
C	Capacity Probe
T	Temperature Probe
PH	Ph Probe

10.5 SCHÉMA ÉLECTRIQUE EN OPTION

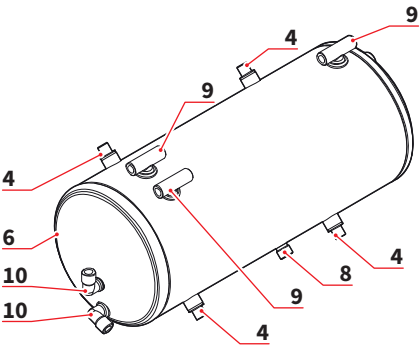
ECDX	Capteur résistif EasyCream de droite
ECSX	Capteur résistif EasyCream de gauche
TCK	Thermo-couple K
LVD	LED vapeur de droite
LVS	LED vapeur de gauche
CVD	Contact vapeur de droite
CVD	Contact vapeur de gauche
FHS1	Capteur porte-filtre 1
FHS2	Capteur porte-filtre 2
FHS3	Capteur porte-filtre 3
FHS4	Capteur porte-filtre 4
EAECD	El.air EasyCream de droite
EAECD	El.air EasyCream de gauche
SMB	Sériel Main Board
PP1	Pré-infusion Pulse 1
PP2	Pré-infusion Pulse 2
PP3	Pré-infusion Pulse 3
PP4	Pré-infusion Pulse 4
LG1	LED groupe 1
LG2	LED groupe 2
LG3	LED groupe 3
LG4	LED groupe 4
DECS	Ecran EasyCrem de gauche
DECD	Ecran EasyCrem de droite
HW	Eau chaude
CD	Compresseur de droite
SCS	Compresseur de gauche
24 V	Alimentation
HEHW	Résistance eau chaude
WFM	Module WiFi
TEL	Télérupteur
SWB	Smart Water Box
C	Sonde Capacité
T	Sonde Température
PH	Sonde Ph

10.6
SCHEMA CALDAIA
T³ - 2 GRUPPI



10.6
BOILER DIAGRAM
T³ - 2 GROUPS

10.6
SCHÉMA CHAUDIÈRE
T³ - 2 GROUPES



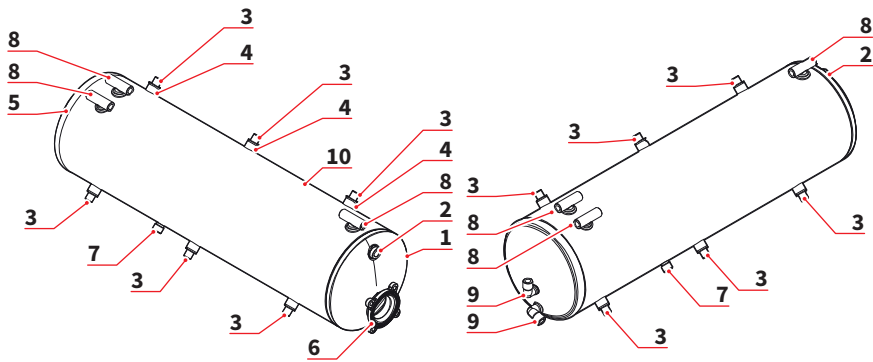
ELENCO PARTI / PARTS LIST / LISTE DES PARTIES					
Elemento Element Élément	Q.tà Q.tà Q.tà	Numero Parte Part Number Numéro Partie	Descrizione Description Description	Materiale Material Matériau	
1	1		Corpo caldaia / Boiler body / Corps de chaudière	Cu-DHP 99.9	
2	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 / Bevel gear D.180 PR 2015 / Coupe D.180 PR 2015	Cu-DHP 99.9	
3	5	00030271	Attacco G1/4" F passante / Coupling G1/4" F through / Prise G1/4" F passante	OT57 CW510L	
4	4	00032290	Flangia scambiatore / Exchanger flange / Bride échangeur	OT57 CW510L	
5	2	00161960	Tubo scab D54X1,5 / Pipe D54X1,5 / Tube échangeur D54X1,5	Cu-DHP 99.9	
6	2	03000070	Fondo bombato caldaia / Rounded boiler bottom / Fond de chaudière arrondi	Cu-DHP 99.9	
7	1	06200042	Flangia Resistenza 4 fori / Flange Heater 4 holes / Résistance de bride 4 trous	OT57 CW510L	
8	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio / Coupling 3/8" Male / Prise 3/8" Mâle	OT57 CW510L	
9	3	07300163	Attacco vapore / Steam inlet / Prise vapeur	OT57 CW510L	
10	2	07300165	Raccordo a gomito / Elbow connection / Connexion au coude	OT58	
MATERIALE / MATERIAL / MATÉRIEL			Rame, Ottone / Copper, Brass / Cuivre, Laiton		

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE - DATA DRAFT DIRECTIVE PED 97/23/CE - DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 97/23/CE	
VOLUME / VOLUMES / VOLUMES	11 LT
TS	130.5°
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLUIDO / FLUID / FLUIDE	H2O

10.7
SCHEMA CALDAIA
T³ - 3 GRUPPI

10.7
BOILER DIAGRAM
T³ - 3 GROUPS

10.7
SCHÉMA CHAUDIÈRE
T³ - 3 GROUPES



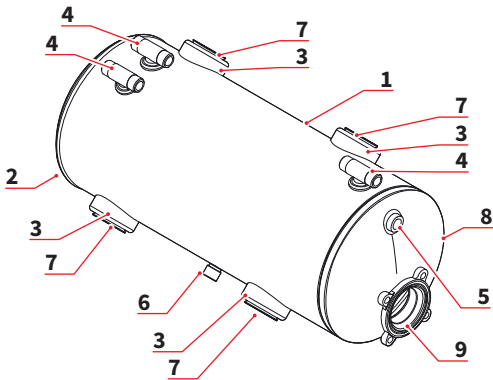
ELENCO PARTI / PARTS LIST / LISTE DES PARTIES					
Elemento Element Élément	Q.tà Q.tà Q.tà	Numero Parte Part Number Numéro Partie	Descrizione Description Description	Materiale Material Matériau	
1	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 / Bevel gear D.180 PR 2015 / Coupe D.180 PR 2015	Cu-DHP 99.9	
2	1	00030271	Attacco G1/4" F passante / Coupling G1/4" F through / Prise G1/4" F passante	OT57 CW510L	
3	6	00032290	Flangia scambiatore / Exchanger flange / Bride échangeur	OT57 CW510L	
4	3	00161960	Tubo scamb. D20X1 / Pipe D20X1 / Tube échangeur D20X1	Cu-DHP 99.9	
5	2	03000070	Fondo bombato caldaia / Rounded boiler bottom / Fond de chaudière arrondi	Cu-DHP 99.9	
6	1	06200042	Flangia Resistenza 4 fori / Flange Heater 4 holes / Résistance de bride 4 trous	OT57 CW510L	
7	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio / Coupling 3/8" Male / Prise 3/8" Mâle	OT57 CW510L	
8	3	07300071	Attacco vapore / Steam inlet / Prise vapeur	OT57 CW510L	
9	2	07300165	Raccordo a gomito / Elbow connection / Connexion au coude	OT58	
10	1	98031007	Corpo caldaia / Boiler body / Corps de chaudière	Cu-DHP 99.9	
MATERIALE / MATERIAL / MATÉRIEL			Rame, Ottone / Copper, Brass / Cuivre, Laiton		

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE - DATA DRAFT DIRECTIVE PED 97/23/CE - DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 97/23/CE	
VOLUME / VOLUMES / VOLUMES	17 LT
TS	130.5°
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLUIDO / FLUID / FLUIDE	H2O

10.8
SCHEMA CALDAIA
DIGIT - 2 GRUPPI

10.8
BOILER DIAGRAM
DIGIT - 2 GROUPS

10.8
SCHÉMA CHAUDIÈRE
DIGIT - 2 GROUPES



ELENCO PARTI / PARTS LIST / LISTE DES PARTIES

Elemento Element Élément	Q.tà Q.tà Q.tà	Numero Parte Part Number Numéro Partie	Descrizione Description Description	Materiale Material Matériau
1	1	00015860	Corpo caldaia / Boiler body / Corps de chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori / Bevel gear D.180 2 holes / Coupe D.180 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	2	00160170	Tubo scamb. D54X1,5 / Pipe D54X1,5 / Tube échangeur D54X1,5	Cu-DHP 99.9
4	3	00061871	Attacco presa vapore / Steam inlet coupling / Prise vapeur	OT57 CW510L
5	1	00030271	Attacco G1/4" F passante OT57 / Coupling G1/4" F through OT57 Prise G1/4" F passante OT57	OT57 CW510L
6	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio / Coupling 3/8" Male / Prise 3/8" Mâle	OT57 CW510L
7	4	00061881	Flangia chiusura scambiatore / Closing exchanger flange Fermeture bride échangeur	OT57 CW510L
8	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 / Bevel gear D.180 PR 2015 / Coupe D.180 PR 2015	Cu-DHP 99.9
9	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 / Flange Resistance 4 holes 2013 Résistance de bride 4 trous 2013	OT57 CW510L
MATERIALE / MATERIAL / MATÉRIEL			Rame, Ottone / Copper, Brass / Cuivre, Laiton	

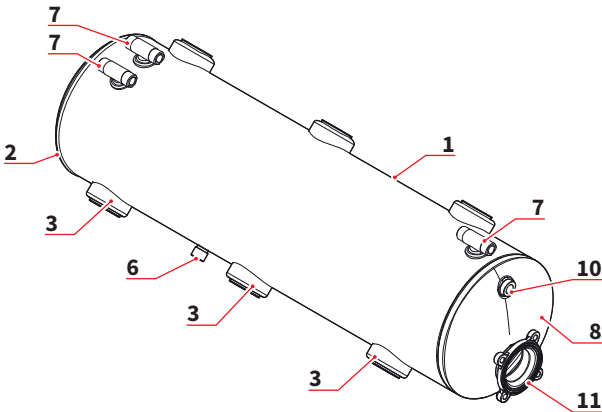
DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE - DATA DRAFT DIRECTIVE PED 97/23/CE - DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 97/23/CE

VOLUME / VOLUMES / VOLUMES	11,3 LT
TS	130.5°
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLUIDO / FLUID / FLUIDE	H2O

10.9
SCHEMA CALDAIA
DIGIT - 3 GRUPPI

10.9
BOILER DIAGRAM
DIGIT - 3 GROUPS

10.9
SCHÉMA CHAUDIÈRE
DIGIT - 3 GROUPES



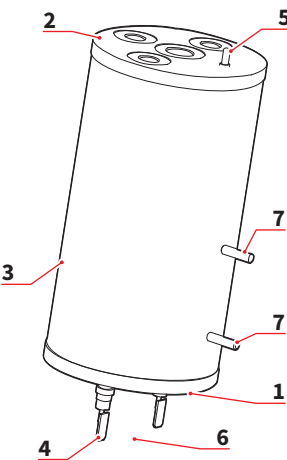
ELENCO PARTI / PARTS LIST / LISTE DES PARTIES				
Elemento Element Élément	Q.tà Q.tà Q.tà	Numero Parte Part Number Numéro Partie	Descrizione Description Description	Materiale Material Matériau
1	1	00016110	Corpo caldaia / Boiler body / Corps de chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori / Bevel gear D.180 2 holes / Coupe D.180 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	3	00160170	Tubo scamb. D54X1,5 / Pipe D54X1,5 / Tube échangeur D54X1,5	OT57 CW510L
4	6	00061881	Flangia chiusura scambiatore / Closing exchanger flange / Fermeture bride échangeur	OT57 CW510L
5	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio / Coupling 3/8" Male / Prise 3/8" Mâle	OT57 CW510L
6	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M / Elbow for welding 3/8 M Coude à souder 3/8 M	Cu-DHP 99.9
7	3	00061871	Attacco presa vapore / Steam inlet coupling / Prise vapeur	OT57 CW510L
8	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 / Bevel gear D.180 PR 2015 Coupe D.180 PR 2015	Cu-DHP 99.9
9	1	00030271	Attacco G1/4" F passante OT57 / Coupling G1/4" F through OT57 Prise G1/4" F passante OT57	Ottone / Brass Laiton
10	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 / Flange Resistance 4 holes 2013 Résistance de bride 4 trous 2013	Ottone / Brass Laiton
MATERIALE / MATERIAL / MATÉRIEL			Rame, Ottone / Copper, Brass / Cuivre, Laiton	

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE - DATA DRAFT DIRECTIVE PED 97/23/CE - DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 97/23/CE	
VOLUME / VOLUMES / VOLUMES	17 LT
TS	130.5°
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLUIDO / FLUID / FLUIDE	H2O

10.10
SCHEMA CALDAIA

10.10
BOILER DIAGRAM

10.10
SCHÉMA CHAUDIÈRE



ELENCO PARTI / LIST PARTS / LISTE DES PARTIES				
Elemento Element Élément	Q.tà Q.tà Q.tà	Numero Parte Part Number Numéro Partie	Descrizione Description Description	Materiale Material Matériau
1	1	00041002	Flangia Pr Lavorata Inox +1 / Flange Pr machined, stainless steel + 1 Flasque Pr finition inox + 1	INOX AISI316L
2	1	00040501	Flangia 4 fori Lavorata Inox Flange 4 holes machined, stainless steel Flasque 4 trous finition inox	INOX AISI316L
3	1	00042521	Tubo inox D.76.1 sp1.5 Aisi 316L / Stainless steel pipe D. 76.1 sp1.5 Aisi 316L Tube inox D. 76.1 ép.1.5 Aisi 316L	INOX AISI316L
4	1	00111801	Resistenza a saldare 700W 230V inox versione 2009 (Disegno GGS63597) Heating element for welding 700W 230V Stainless steel version 2009 (Dwg. GGS63597) Résistance à souder 1000W 230V Inox version 2009 (Dessin GGS63597)	INCOLOY800
5	1	00080800	Prigioniero M3x8 inox / Stud M3x8 stainless steel Boulon prisonnier M3x8 inox	INOX
6	1		Tubetto porta bulbo Inox / Bulb support tube stainless steel Tube porte-bulbe Inox	INOX
7	2	00081210	Prigioniero M4x15 Inox / Stud M4x15 stainless steel Boulon prisonnier M4x15 Inox	INOX
MATERIALE / MATERIAL / MATÉRIEL			Acciaio inox AISI 316L / AISI 316L Stainless Steel / Acier inoxydable AISI 316L	

AURELIA WAVE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

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

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

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

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

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

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

Modello e anno di fabbricazione: Vedi targa dati su macchina

Model and production: See label on machine

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

Matricola • Serial number • Matricule:

Caldaia • Boiler • Chaudière:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué:

Belforte del Chienti, 01/08/2018



Fabio Ceccarani

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

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

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

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



www.nuovasimonelli.it

Simonelli Group

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

Nuova Distribution Usa

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

Nuova Simonelli Asia Pacific

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

Nuova Distribution France

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