

*Victoria Arduino*

INSPIRED BY YOUR PASSION.



EAGLE TEMPO



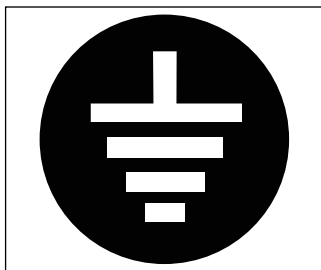
IT LIBRETTO ISTRUZIONI (Istruzioni Originali)  
EN USER HANDBOOK (Translation of the Original Instructions)  
FR MANUEL D'INSTRUCTIONS (Traduction des Instructions Originales)

## IT PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

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

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

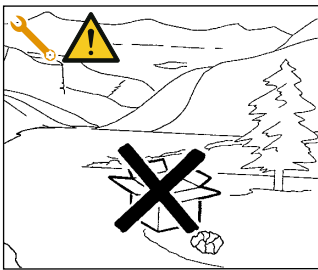
- All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contatti e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, il quale deve essere installato nell'impianto di alimentazione in conformità alle norme di cablaggio. Per i mercati australiano e neozelandese, il sezionatore deve essere installato in accordo alla norma AS/NZS 3000.
- Nel caso di installazione in cucine collegare il conduttore equipotenziale al morsetto presente nella parte inferiore della macchina, indicato dal simbolo ⚡.



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

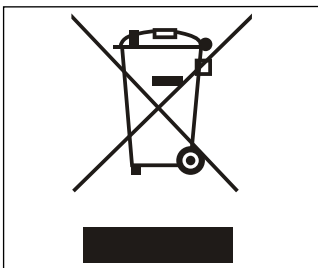
- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
  - Non toccare la macchina con mani o piedi bagnati;
  - Non usare la macchina a piedi nudi;
  - Non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
  - Non tirare il cavo di alimentazione,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

- In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione questa può essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal costruttore.
- L'alimentazione della macchina deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. L'installatore deve acquisire dal proprietario/gestore dell'impianto conferma che l'acqua rispetti i requisiti sopra indicati.
- Nel caso di macchina con connessione idrica alla rete la pressione minimo deve essere 0.2 MPa (2 bar) ed inoltre la pressione massima per il corretto funzionamento della macchina non deve superare 0.65 MPa (6,5 bar).
- La temperatura ambientale di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +25]°C. In caso di stoccaggio prolungato a temperature inferiori di 2°C, il circuito idraulico della macchina deve essere svuotato per evitarne il congelamento. In caso di congelamento, non accendere la macchina prima di averla fatta ricondizionare per almeno 1 ora in luogo con temperatura ambiente idonea.
- Al termine dell'installazione, la macchina viene attivata e portata fino alla condizione nominale di lavoro lasciandola in condizioni di "pronto al funzionamento". Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:
  - Erogare acqua da ogni gruppo per almeno 10 secondi;
  - Erogare acqua dalla lancia acqua calda per almeno 10 secondi;
  - Svuotamento completo della caldaia vapore. Ripetere l'intera operazione almeno 3 volte.
 Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.
- È vietato lasciare la macchina accesa senza la presenza e la sorveglianza di un operatore qualificato. Simonelli Group non è responsabile di danni causati dall'inosservanza di questo divieto.
- Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.
- Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.
- Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detersivo all'interno del gruppo erogazione.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza della macchina.
- In caso di incendio togliere tensione alla macchina tramite l'interruttore generale. È assolutamente vietato spegnere l'incendio con acqua quando la macchina è in tensione.
- Quando la macchina non è sorvegliata per un lungo periodo, chiudere il rubinetto d'ingresso acqua.
- Deve essere utilizzato il nuovo set di tubi flessibili fornito con la macchina, mentre il vecchio set non deve essere riutilizzato.
- Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e disconnettere il cavo di alimentazione.



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

## INFORMAZIONE AGLI UTENTI



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

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

nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

## PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE

### **Predisposizione luogo installazione**

L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio idonea a sostenere il peso della macchina (vedere il capitolo di installazione).

### **Predisposizione elettrica**

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

Installare un dispositivo onnipolare di sezionamento a monte della macchina.

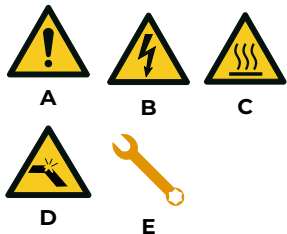


I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione della massima corrente richiesta dalla macchina in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.

### **Predisposizione idrica**

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

## SIMBOLOGIE



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

## RISCHI RESIDUI

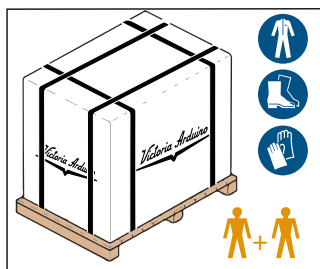
Nonostante il Costruttore ha previsto dei sistemi di sicurezza meccanici ed elettrici, persistono delle zone pericolose durante l'uso della macchina:



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

## RICEZIONE MACCHINA

### TRASPORTO



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

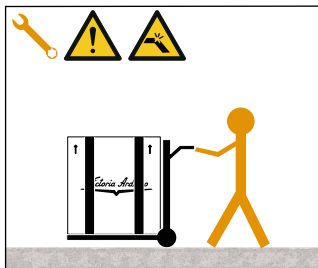
Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve indossare guanti e scarpe antinfortunistiche ed una tuta con elastici alle estremità.

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



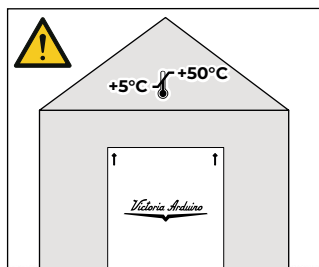
Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza vigenti in materia di sollevamento e spostamento di materiali.

## MOVIMENTAZIONE



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

## STOCCAGGIO

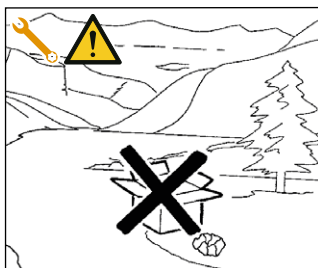


La scatola contenente la macchina deve essere stoccata al riparo dagli agenti atmosferici.

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

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

## DISIMBALLO



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

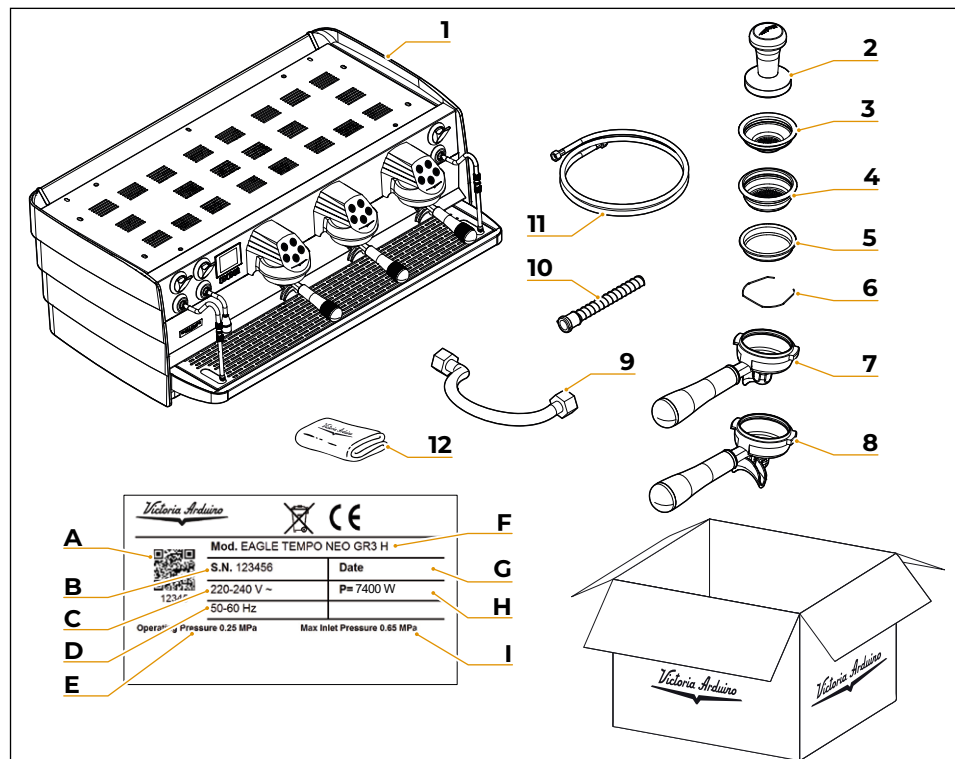
## CONTROLLO CONTENUTI

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

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

Per qualsiasi comunicazione, citare sempre il numero di matricola.

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



- 1 Macchina (immagine esemplificativa)
- 2 Pressa caffè
- 3 Filtro singolo
- 4 Filtro doppio
- 5 Filtro cieco
- 6 Molla
- 7 Portafiltro caffè singolo
- 8 Portafiltro caffè doppio
- 9 Tubo di carico (L = 500 mm)
- 10 Tubo di scarico
- 11 Tubo di carico (L = 1500 mm)
- 12 Panno in microfibra

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

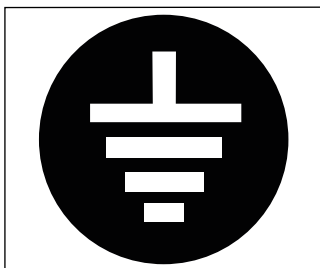


## EN SAFETY INDICATIONS

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

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

- On installation, the qualified electrician must fit a circuit breaker switch as foreseen by the safety norms in force that has a contact open distance that permits the complete disconnection under conditions of overload category III, which must be installed in the power supply system in accordance with the wiring regulations. For the Australian and New Zealand markets, the disconnecter must be installed in accordance with AS/NZS 3000.
- In case of installation in kitchens, connect the equipotential conductor to the terminal on the machine indicated by the symbol ⚡.



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

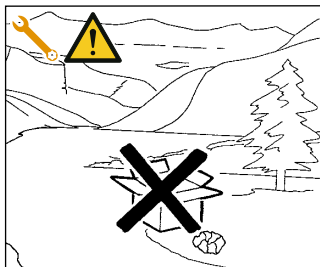
- There are some basic rules for the use of any electrical appliance. In particular:
  - Never touch the coffee machine with wet hands or feet;
  - Never use the coffee machine with bare feet;
  - Never use extension cords in areas equipped with baths or showers;
  - Never pull on the power supply cord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

confirmation from the owner / manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.

- For machines connected to the mains water supply, the minimum pressure must be 0.2 MPa (2 bar) and the maximum pressure for correct machine operation must not exceed 0.65 MPa (6,5 bar).
- The operating temperature must be within the range of [+5, +25]°C. In case of prolonged storage at a temperature below 2 °C, empty the machine hydraulic system to prevent it from freezing. In case of freezing, do not switch the machine on before having reconditioned it for at least 1 hour at a suitable room temperature.
- At the end of installation, the coffee machine is switched ON and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is “ready for operation”. After reaching the “ready for operation” condition, the following dispensing operations are carried out:
  - Dispense water from each group for at least 10 seconds;
  - Dispense water from the hot water wand for at least 10 seconds;
  - Empty the steam boiler completely. Repeat the whole operation at least 3 times.

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

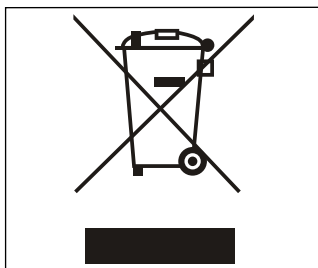
- It is forbidden to leave the machine switched ON without the presence and surveillance of a qualified operator. Simonelli Group is not responsible for damages caused by failure to comply with this prohibition.
- Be extremely careful when using the steam nozzle. Never place your hands under the nozzle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



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

## INFORMATION TO THE USERS

---



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

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

buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one.

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

## PREPARATION BY THE PURCHASER

---

### **Preparation of the installation site**

The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand suitable to support the machine weight (see the installation chapter).

### **Electrical requirements**

The mains power installation must comply with the safely regulations and standards in force in the country of installation and must include an efficient earth system. An omnipolar cut-off device must be installed on the power line upstream of the machine.

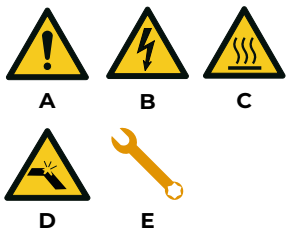


The power wires must be sized according to the maximum current required by the machine to ensure a total voltage loss under full load of less than 2%.

### **Plumbing requirements**

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

## SYMBOLS



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

## RESIDUAL RISKS

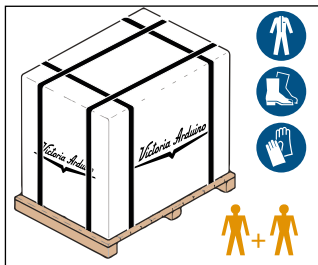
Although the manufacturer has provided mechanical and electrical safety systems, dangerous areas persist during the use of the machine:



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

## MACHINE RECEIVING

### TRANSPORT



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

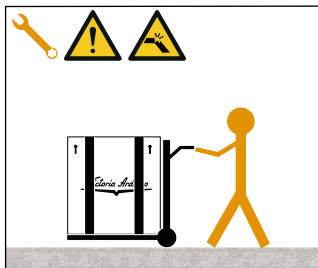
Operators performing any shipping or handling operations must wear gloves, safety shoes and overalls with elasticized cuffs.

The machine must be moved by 2 or more operators.



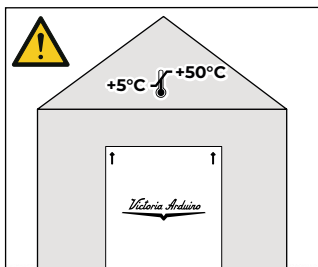
Failure to respect current safety regulations and standards on lifting and handling materials absolves the Manufacturer from all liability for possible damage to person or things.

## MOVEMENTS



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

## STORED



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

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

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

## UNPACKING



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

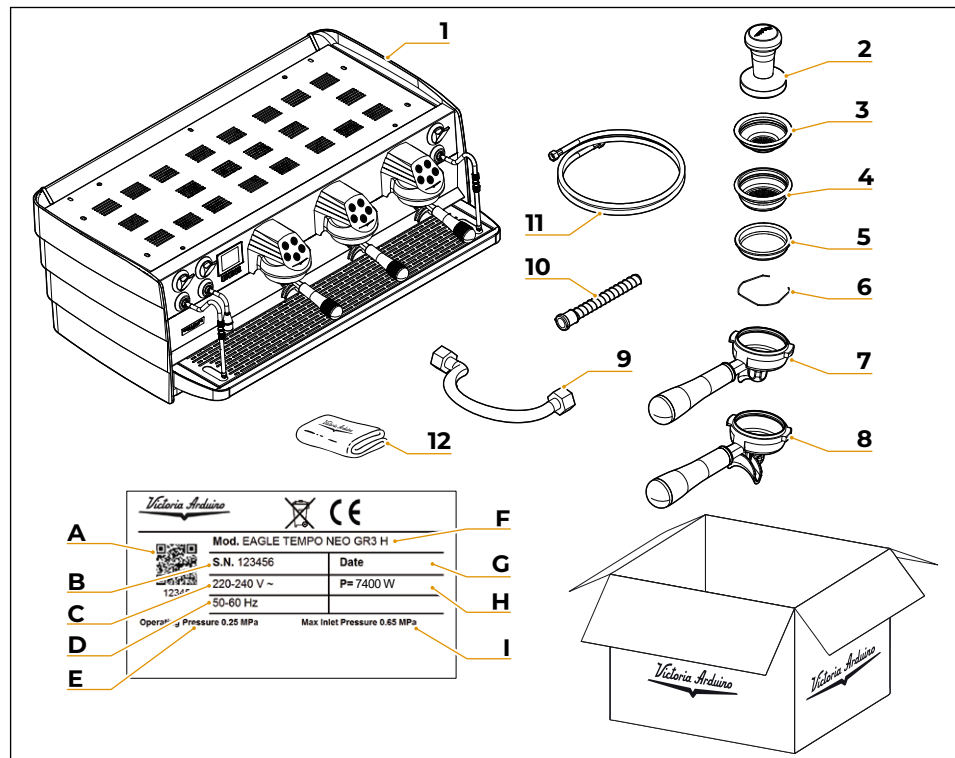
## CONTENTS CHECK

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

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

For any communication, always communicate the serial number.

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



- 1 Machine (example image)
- 2 Coffee tamper
- 3 Single filter
- 4 Double filter
- 5 Blind filter
- 6 Spring
- 7 Filter holder single coffee
- 8 Filter holder double coffee
- 9 Filling tube (L = 500 mm)
- 10 Draining pipe
- 11 Filling tube (L = 1500 mm)
- 12 Microfibre cloth

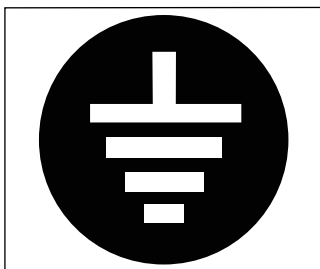
- A QR Code
- B Serial number
- C Power supply
- D Frequency
- E Water main operating pressure
- F Model and version
- G Production date
- H Power
- I Water main max pressure

## FR PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

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



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



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

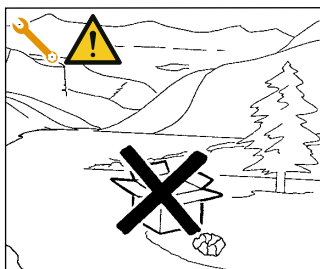
- L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales. Et notamment:
  - Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
  - Ne pas utiliser la machine pieds nus;
  - Ne pas employer de rallonges dans les salles de bain ou les douches;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

qualifié.

- Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, cette opération doit être effectuée exclusivement par un centre d'assistance agréé ou par le fabricant.
- L'alimentation de la machine doit être effectuée avec de l'eau adéquate pour la consommation humaine conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. L'installateur doit recevoir de la part du propriétaire/gérant de l'installation, une confirmation écrite indiquant que l'eau respecte les caractéristiques susmentionnées.
- Pour les machines avec raccordement au réseau d'eau, la pression minimale doit être de 0.2 MPa (2 bar) et, en outre, la pression maximale pour le bon fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 0.65 MPa (6,5 bar).
- La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +25]°C. En cas de stockage prolongé à des températures inférieures à 2°C, le circuit hydraulique de la machine doit être vidé pour éviter qu'il se congèle. En cas de congélation, n'allumez pas la machine avant de l'avoir reconditionnée pendant au moins 1 heure à une température ambiante appropriée.
- Au terme de l'installation, la machine doit être actionnée jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement". Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:
  - Extraire l'eau de chaque unité pendant au moins 10 secondes;
  - Extraire l'eau de la lance à eau chaude pendant au moins 10 secondes;
  - Videz complètement la chaudière à vapeur. Répétez toute l'opération au moins 3 fois.

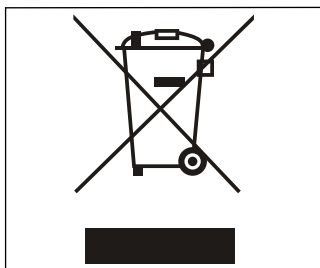
Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.

- Il est interdit de laisser la machine en marche sans la présence et la surveillance d'un opérateur qualifié. Simonelli Group n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect de cette interdiction.
- Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.
- Pour les opérations de nettoyage, suivre exclusivement les instructions de ce livret.
- Lorsque le lavage de la machine a commencé, ne l'arrêtez pas, des résidus de produit nettoyant peuvent restés à l'intérieur du groupe de distribution.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de la machine à café, éteignez-le. Il est strictement interdit d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales. L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de la machine à café.
- En cas d'incendie, couper l'alimentation électrique de la machine à l'aide de l'interrupteur principal. Il est absolument interdit d'éteindre le feu avec de l'eau lorsque la machine est sous tension.
- Si la machine n'est pas surveillée pendant une longue période, fermer le robinet d'arrivée d'eau.
- Le nouvel ensemble de tubes flexibles fourni avec la machine, alors que l'ancien ne doit pas être réutilisé.
- Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et débranchez le câble d'alimentation.



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

## INFORMATIONS POUR LES UTILISATEURS



Au termes de la directive 2015/863/EU concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée reporté sur la machine indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L'utilisateur devra, donc, transmettre la machine arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'une nouvelle machine de même type, à raison d'échange une à une.

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

## PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

### Prédisposition du lieu d'installation

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

### Prédisposition électrique

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

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

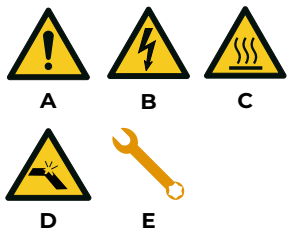


Les câbles d'alimentation électrique doivent être dimensionnés en fonction du courant maximum requis par la machine pour que la chute de tension totale, à pleine charge, soit inférieure à 2%.

### Prédisposition hydrique

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

## SYMBÔLES



- 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

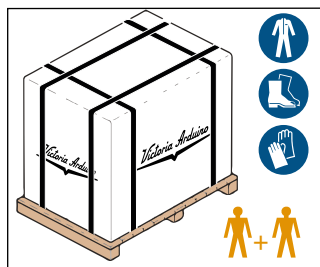
Bien que le fabricant ait fourni des systèmes de sécurité mécaniques et électriques, il existe encore des zones dangereuses pendant l'utilisation de la machine:



- 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.

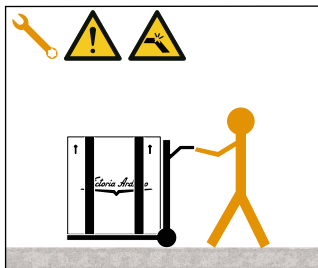
Avant de procéder à toute opération de transport ou de manutention de la machine, l'opérateur doit porter des gants et des chaussures de protection et une salopette avec des élastiques aux extrémités.

La machine doit être manipulée par 2 personnes ou plus.



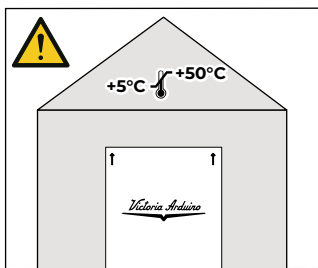
Le Fabricant décline toute responsabilité face aux éventuels dommages matériels ou corporels résultant du non-respect des règles de sécurité en vigueur en matière de levage et de déplacement de matériels.

## 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.

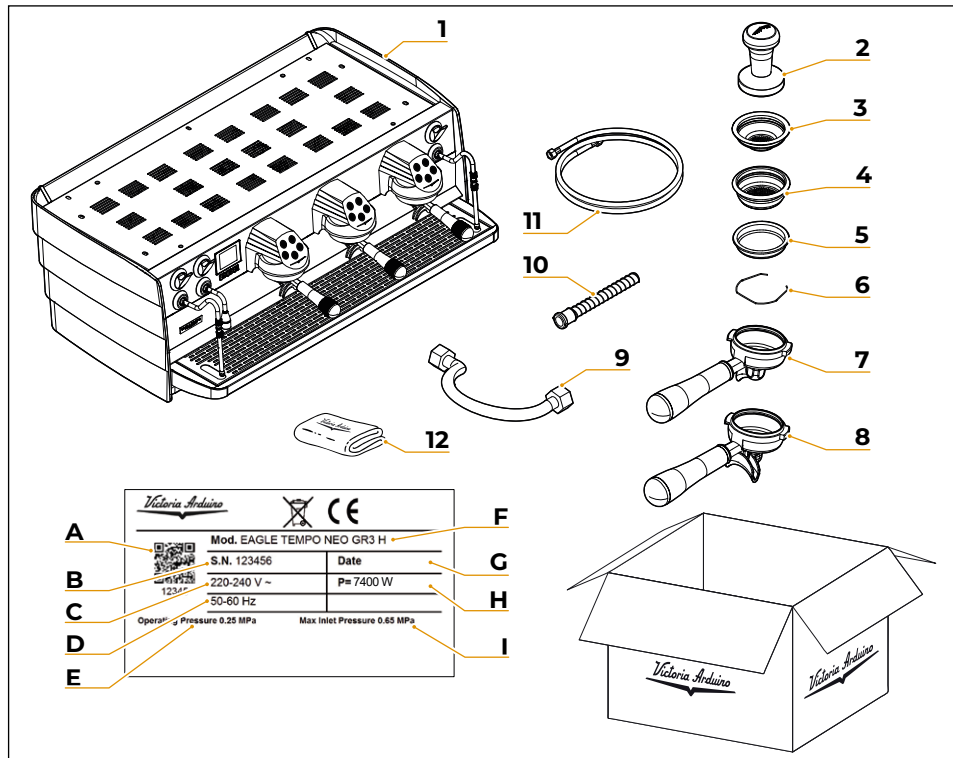
## CONTRÔLES DES CONTENUS

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
- 3 Filtre simple
- 4 Filtre double
- 5 Filtre aveugle
- 6 Ressort
- 7 Support pour filtre café simple
- 8 Support pour filtre café double
- 9 Tube chargement (L = 500 mm)
- 10 Tube déchargement
- 11 Tube chargement (L = 1500 mm)
- 12 Chiffon en microfibrés

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

IT

---

***Congratulazioni per aver acquistato una macchina Victoria Arduino!***

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

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

*Grazie della preferenza!*

*Cordialmente,*

**SIMONELLI | GROUP**

---

EN

---

***Congratulations for purchasing a Victoria Arduino machine!***

*Read this booklet carefully to “prepare” your*  
**EAGLE TEMPO** *in the best possible way. Thanks to the intelligence and practicality of this machine, you'll realise how easy it is to prepare excellent espressos and creamy cappuccinos. In time, you will also realise how efficient the new technologies we have developed are and how little maintenance is required.*

*Thank you for the preference.*

*With best wishes,*

**SIMONELLI | GROUP**

---

FR

---

***Félicitations pour avoir acheté une machine Victoria Arduino!***

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

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

*Merci de votre préférence !*

*Cordialement,*

**SIMONELLI | GROUP**

---

EAGLE TEMPO





# INDICE INDEX SOMMAIRE

---

<b>26</b>	INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION / INFORMATIONS GÉNÉRALES
<b>27</b>	DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECHNIQUES
<b>28</b>	DESCRIZIONE MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE LA MACHINE
<b>31</b>	INSTALLAZIONE / INSTALLATION / INSTALLATION
<b>35</b>	REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO / QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS / RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ
<b>38</b>	UTILIZZO / USE / UTILISATION
<b>49</b>	PROGRAMMAZIONE / PROGRAMMING / PROGRAMMATION
<b>64</b>	PROGRAMMAZIONE AVANZATA (Area Riservata) / ADVANCED PROGRAMMING (Reserved Area) / PROGRAMMATION AVANCÉE (Zone Réservée)
<b>79</b>	PULIZIA / CLEANING / NETTOYAGE
<b>85</b>	MANUTENZIONE / MAINTENANCE / ENTRETIEN
<b>87</b>	SCHEMI ELETTRICI / ELECTRICAL DIAGRAMS / SCHÉMAS ÉLECTRIQUES
<b>96</b>	SCHEMA IDRAULICO / HYDRAULIC DIAGRAM / SCHÉMA HYDRAULIQUE
<b>99</b>	SCHEMI CALDAIA / BOILER DIAGRAMS / SCHÉMA CHAUDIÈRE
<b>102</b>	PARAMETRI DISPLAY / DISPLAY PARAMETERS / PARAMÉTRÉS ÉCRAN



# INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION INFORMATIONS GÉNÉRALES

---

## IT

---

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

**MACCHINA DA CAFFÈ MODELLO:** EAGLE TEMPO NEO / DIGIT

---

## EN

---

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

**COFFEE MACHINE MODEL:** EAGLE TEMPO NEO / DIGIT

---

## FR

---

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

**MACHINE À CAFÉ MODÈLE:** EAGLE TEMPO NEO / DIGIT

---

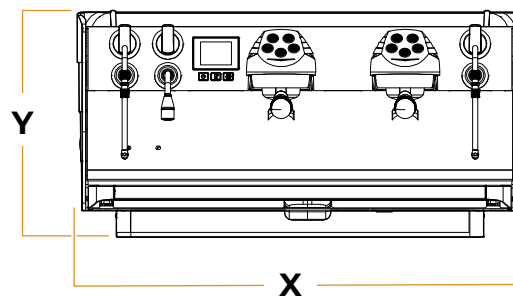
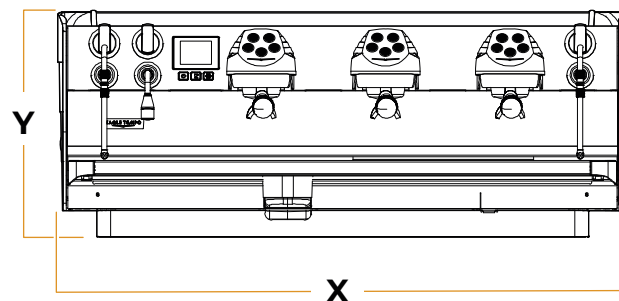
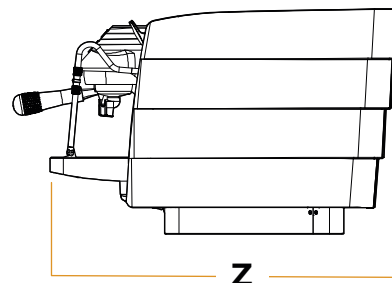
## 2

# DATI TECNICI

## TECHNICAL DATA

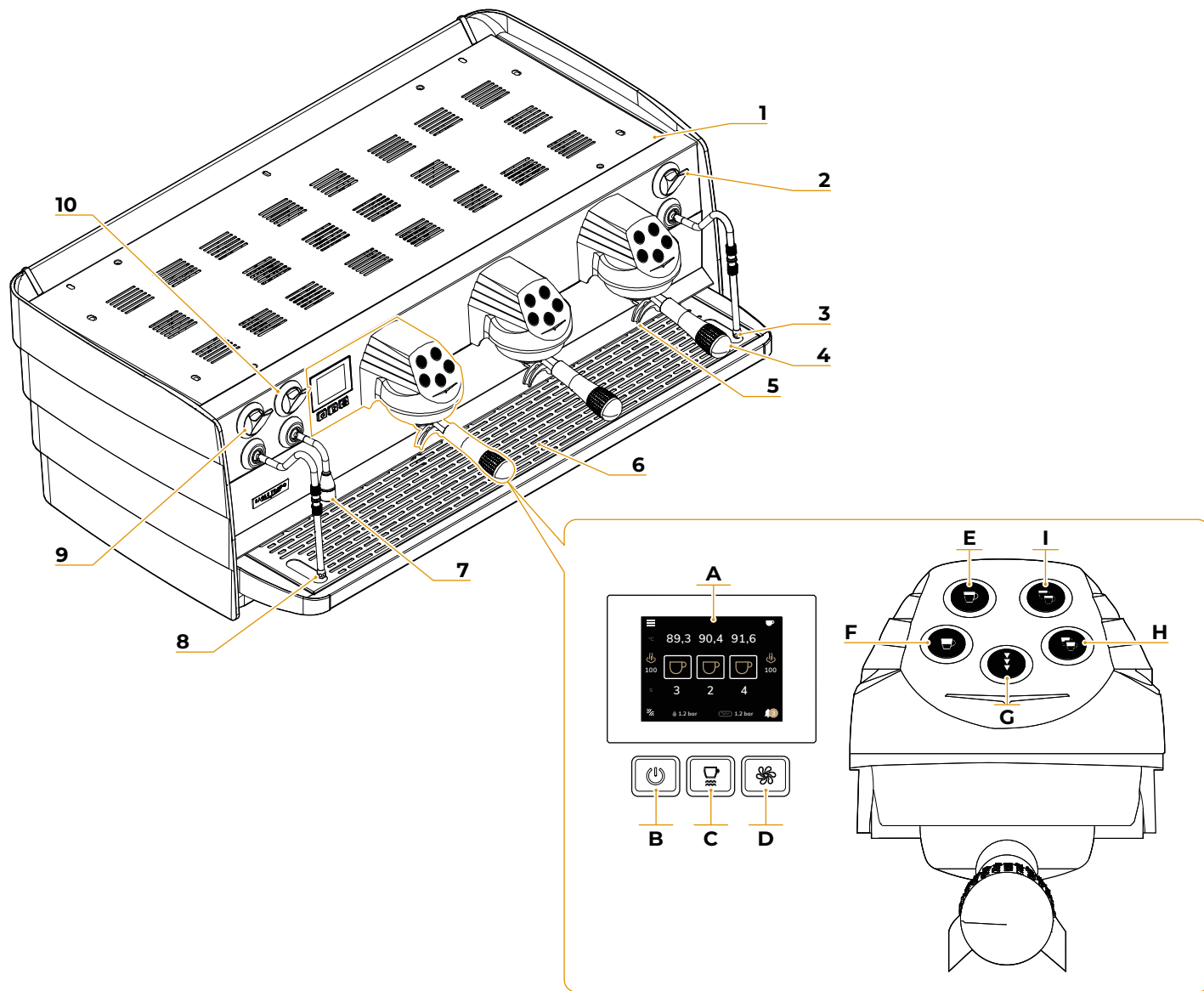
### DONNÉES TECHNIQUES

Modello Model Modèle		NEO		DIGIT				
Gruppi Groups Groupes		2	3	2	3			
Voltaggio Voltage Voltage	V	220-240 / 380-415						
Potenza Power Puissance	W	6000	7400	4700	5200			
Potenza con scald tazze Power with cup warmer Puissance avec chauffe-tasse	W	6400	7900	5100	5700			
Capacità caldaia vapore Steam boiler capacity Capacité chaudière vapeur	l	8		11	7			
Capacità caldaia caffè (ciascuna) Coffee boiler capacity (each one) Capacité chaudière café (chacun)	l	0,14		/				
Peso netto Net weight Poids net	kg (lb)	62 (136,69)	73 (160,94)	64 (141,09)	79 (174,16)			
Peso lordo Gross weight Poids brut	kg (lb)	79 (174,17)	96 (211,64)	84 (185,19)	102 (224,87)			
Dimensioni Dimensions Dimensions	mm	X	825 (32,5)	1055 (41,5)	825 (32,5)	1055 (41,5)		
	(inch)		Y	416 (16,4)		Z	650 (25,6)	



# 3

## DESCRIZIONE MACCHINA MACHINE DESCRIPTION DESCRIPTION DE LA MACHINE



## IT

**EAGLE TEMPO** è una macchina da caffè professionale intelligente solida e compatta, adatta a tutti coloro che dedicano la propria vita al caffè.

- 1 Piano scaldatazze
- 2 Manopola vapore destra
- 3 Lancia vapore destra / EasyCream 2
- 4 Portafiltro
- 5 Griglia tazze
- 6 Vasca raccolta gocce
- 7 Lancia acqua calda
- 8 Lancia vapore sinistra / EasyCream 1
- 9 Manopola vapore sinistra
- 10 Manopola acqua calda

- A Display
- B ON/OFF macchina
- C ON/OFF scaldatazze
- D Lavaggi
- E Tasto caffè lungo singolo
- F Tasto caffè corto singolo
- G Tasto erogazione caffè continua
- H Tasto caffè corto doppio
- I Tasto caffè lungo doppio

## EN

**EAGLE TEMPO** is a solid and compact intelligent professional coffee machine, suitable for all those who dedicate their lives to coffee.

- 1 Cup warmer surface
- 2 Right steam knob
- 3 Right steam wand / EasyCream 2
- 4 Filter holder
- 5 Cup grid
- 6 Water collecting dray
- 7 Hot water wand
- 8 Left steam wand / EasyCream 1
- 9 Left steam knob
- 10 Hot water knob

- A Display
- B Machine ON/OFF
- C Cup warmer ON/OFF
- D Cleaning
- E Single long coffee button
- F Single short coffee button
- G Continuous coffee dispensing button
- H Double short coffee button
- I Double long coffee button

## FR

**EAGLE TEMPO** est une machine à café professionnelle intelligente, solide et compacte, adaptée à tous ceux qui consacrent leur vie au café.

- 1 Chauffe-tasses
- 2 Pommeau vapeur droit
- 3 Lance vapeur droit / EasyCream 2
- 4 Porte-filtre
- 5 Grille tasses
- 6 Bac à gouttes
- 7 Lance eau chaude
- 8 Lance vapeur gauche / EasyCream 1
- 9 Pommeau vapeur gauche
- 10 Pommeau eau chaude

- A Écranw
- B Machine ON/OFF
- C Chauffe-tasses ON/OFF
- D Lavage
- E Touche simple café longue
- F Touche simple café court
- G Touche de distribution café en continu
- H Touche double café longue
- I Touche double café court

### 3.1 USO PREVISTO

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

### 3.2 USO IMPROPRIO

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

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

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

### 3.1 INTENDED USE

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

### 3.2 IMPROPER USE

This chapter lists a number of reasonably foreseeable improper uses.

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

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

### 3.1 USAGE PRÉVU

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

### 3.2 USAGE NON CONFORME

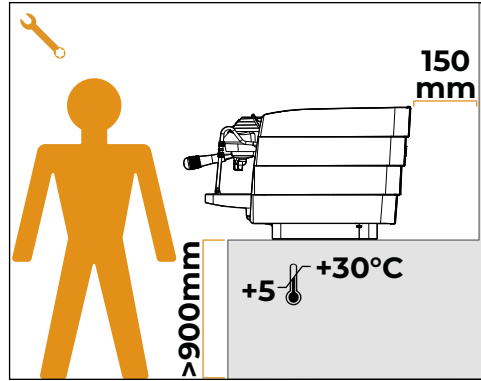
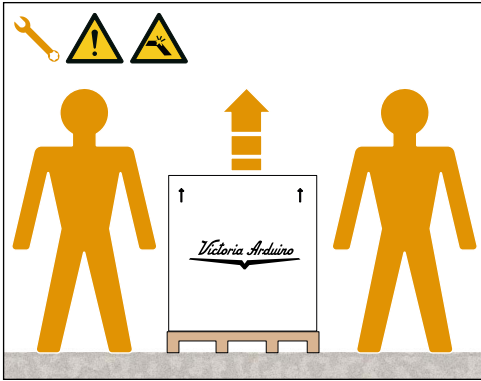
Ce paragraphe énumère seulement quelques situations d'usage incorrect raisonnablement prévisibles.

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

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

# 4

## INSTALLAZIONE INSTALLATION INSTALLATION



IT

Per sollevare la macchina sono necessarie almeno 2 persone.

### 4.1 POSIZIONAMENTO

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

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

EN

To lift the machine are necessary 2 or more operators.

### 4.1 POSITIONING

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

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

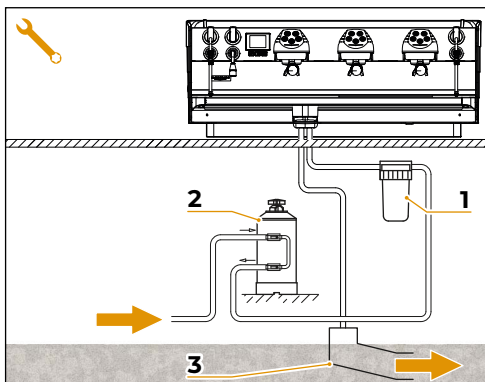
FR

Au moins 2 personnes sont nécessaires pour soulever la machine.

### 4.1 POSITIONNEMENT

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

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



IT

## 4.2 ALLACCIAMENTO IDRICO



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

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

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

### SPECIFICHE ACQUA

- Durezza totale: 50-60 ppm (parti per milione).
- Pressione: 2-5 bar (acqua fredda).
- Flusso minimo: 200 l/ora.
- Cloruro: < 1,0 micron.
- Alcalinità: 10 e 150 ppm.
- Sali totali disciolti (TDS): 50 - 250 ppm.
- Cloro: < 0,50 mg/l.
- pH: 6,0 - 8,0.

EN

## 4.2 WATER CONNECTION



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

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

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

### WATER SPECIFICATIONS

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

FR

## 4.2 BRANCHEMENT D'EAU



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

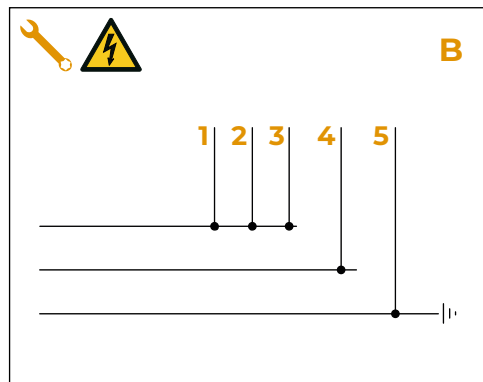
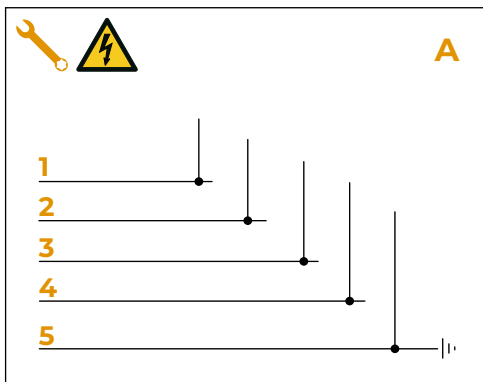
- 1 Filtre à maille
- 2 Adoucisseur
- 3 Évacuation Ø 50 mm

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

### CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

- Dureté totale: 50-60 ppm (parties par million).
- Pression: 2-5 bar (eau froide).
- Débit minimum: 200 l/heure.
- Chlorure: < 1,0 micron.
- Alcalinité: 10 e 150 ppm.
- Sels dissous total (TDS): 50 - 250 ppm.
- Chlore: < 0,50 mg/l.
- pH: 6,0 - 8,0.





**IT**

### 4.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

#### SPECIFICHE ELETTRICHE

- A 380-415 V - 3 fasi + neutro
- B 220-240 V - monofase

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

**EN**

### 4.3 ELECTRICAL CONNECTION

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

#### ELECTRICAL SPECIFICATIONS

- A 380-415 V - 3 phases + Neutral
- B 220-240 V - monophase

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

**FR**

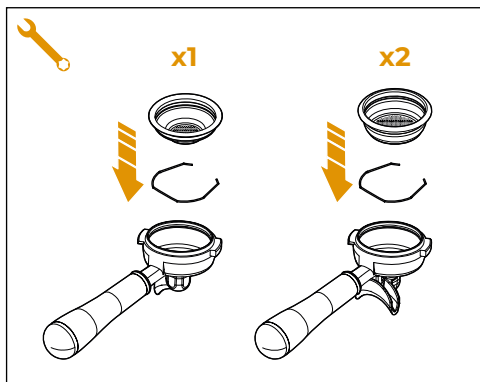
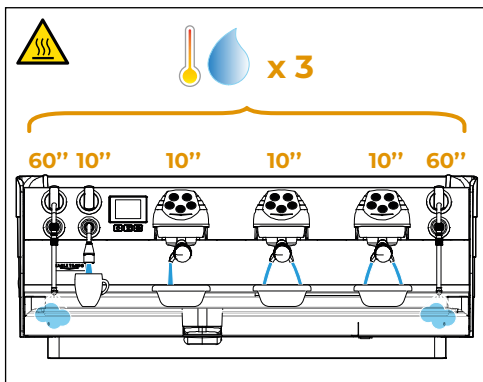
### 4.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

#### CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

- A 380-415 V - 3 phases + neutre
- B 220-240 V - monophasé

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



IT

#### 4.4 OPERAZIONI PRELIMINARI

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

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

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

Ripetere l'intera operazione almeno 3 volte. Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.

#### 4.5 PREDISPOSIZIONE ACCESSORI

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

EN

#### 4.4 PRELIMINARY OPERATIONS

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

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

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

Repeat the whole operation at least 3 times. At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.

#### 4.5 PREPARING THE ACCESSORIES

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

FR

#### 4.4 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

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

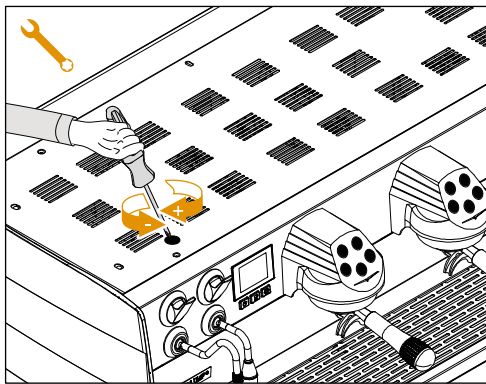
Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:

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

Répétez toute l'opération au moins 3 fois. Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.

#### 4.5 PRÉPARATION DES ACCESSOIRES

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



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.

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.

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 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA



Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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

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

## 5.1 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT



Operation carried out when the machine is turned ON.

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

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

## 5.1 RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUDE



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

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

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

## 5.2 RIEMPIMENTO AUTOMATICO CALDAIA

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

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

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

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

## 5.2 AUTOMATICALLY BOILER FILLING

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

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

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

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

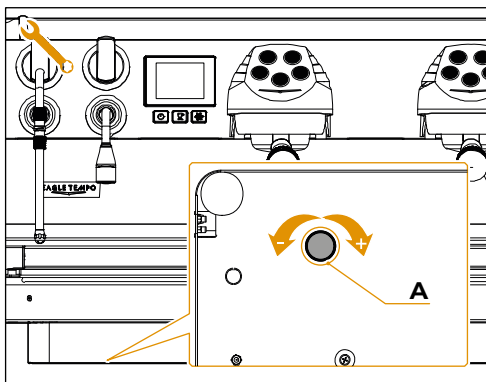
## 5.2 REPLISSAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAUDIÈRE

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

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

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

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



**IT**

### 5.3 REGOLAZIONE PRESSOSTATO / POMPA

#### **Regolazione pressione pressostato**

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

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

#### **Regolazione pressione pompa**

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

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

Valore consigliato: 9 bar.

**EN**

### 5.3 PRESSURE SWITCH / PUMP ADJUSTMENT

#### **Pressure switch setting**

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

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

#### **Pump pressure setting**

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

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

Recommended value: 9 bar.

**FR**

### 5.3 RÉGLAGE PRESSOSTAT / POMPE

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

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

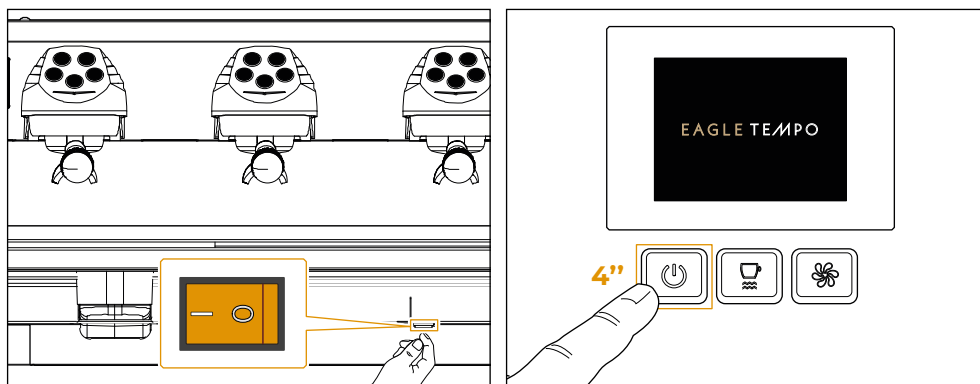
Valeur conseillée: 1 - 1,4 bar  
(selon le type de café).

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

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

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

Valeur conseillée: 9 bar.



IT



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

### 6.1 ACCENSIONE E RIEMPIMENTO CALDAIA

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

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

Dopo aver eseguito le operazioni descritte nei capitoli 4 e 5, per accendere la macchina premere il pulsante di accensione in posizione "I". Il display mostrerà la schermata di benvenuto con il logo **EAGLE TEMPO** per 10 secondi.

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

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

EN



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

### 6.1 SWITCH ON AND FILLING THE BOILER

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

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

After performing the operations described in chapters 4 and 5, to switch the machine ON, press the power button to the 'I' position. The display will show the welcome page with the **EAGLE TEMPO** for 10 seconds.

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

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

FR



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

### 6.1 ALLUMAGE ET REPLISSAGE CHAUDIÈRE

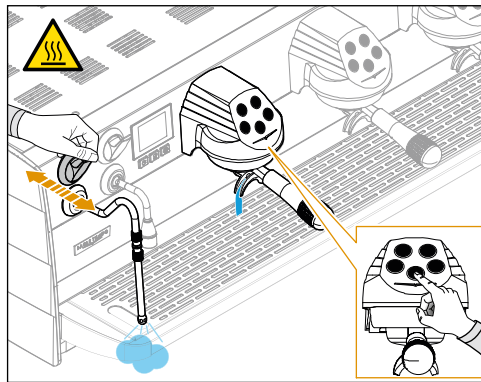
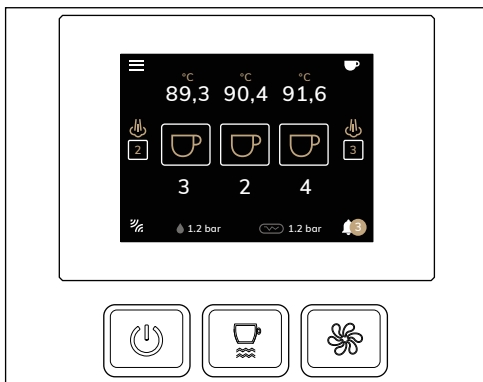
Tous les modèles **EAGLE TEMPO** ont un bouton d'allumage en bas à droite. Le bouton a deux états:

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

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

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

Lorsque la machine est sous tension, appuyer sur la touche de mise en marche pendant 4 secondes pour faire fonctionner la machine. Si l'auto-diagnostic indique des anomalies ou des défauts, l'opérateur **NE DOIT PAS** intervenir; contacter le centre d'assistance.



## IT

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

Automaticamente inizia il caricamento dell'acqua in caldaia.

Raggiunto il livello, inizia il riscaldamento segnalato dal display.

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

Terminato il caricamento dell'acqua:

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

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

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

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

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

## EN

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

The water filling of the boiler starts automatically.

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

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

After water filling:

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

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

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

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

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

## FR

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

Le remplissage d'eau dans la chaudière démarre automatiquement.

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

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

Après le remplissage d'eau:

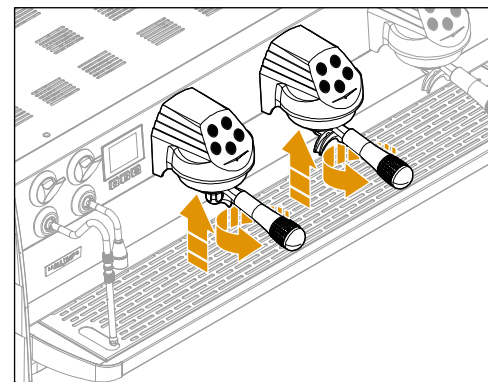
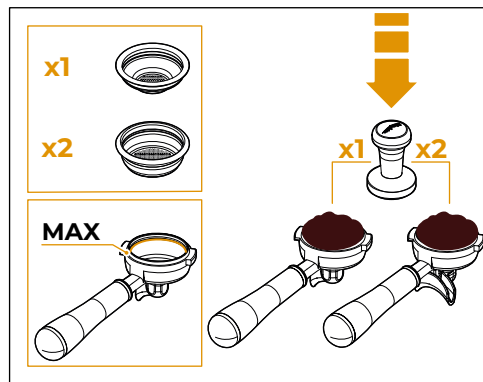
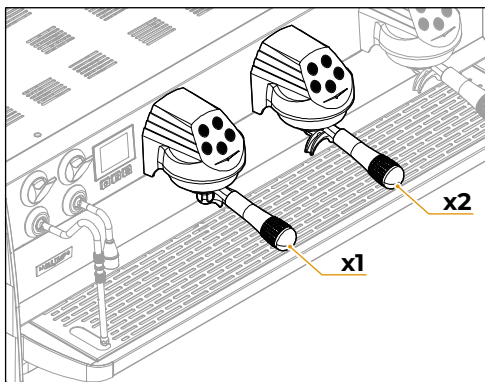
- Appuyez sur un bouton de distribution jusqu'à ce que l'eau s'écoule dans le groupe.
- Extraire le vapore pendant quelques secondes en utilisant le pommeau appropriée.

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

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

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

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



IT

## 6.2 EROGAZIONE CAFFÈ ESPRESSO

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

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

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

EN

## 6.2 ESPRESSO COFFEE DISPENSING

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

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

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

FR

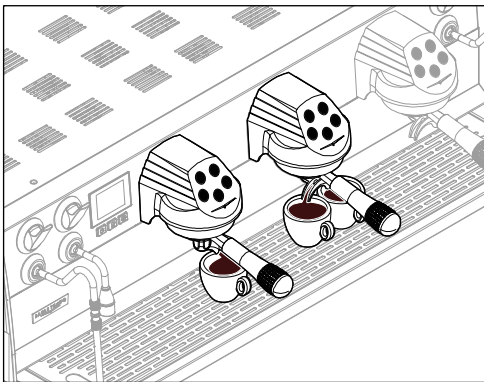
## 6.2 DISTRIBUTION CAFÉ ESPRESSO

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

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

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





## IT

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

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

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

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

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

## EN

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

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

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

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

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

## FR

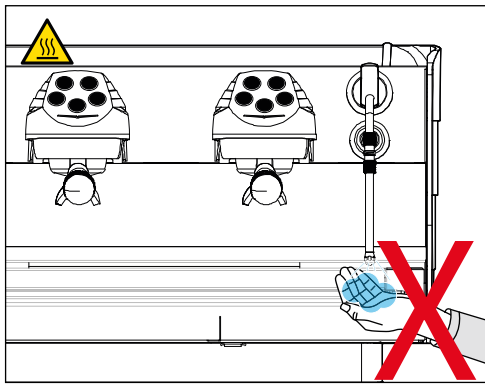
- 6 Placez la ou les tasses sous les becs et appuyez sur le bouton du café désiré.

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

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


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

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



IT

### 6.3 EROGAZIONE VAPORE

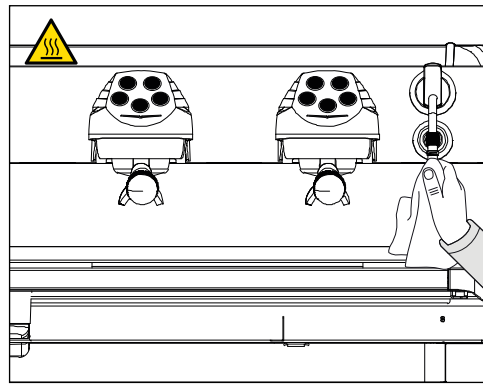
 Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

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

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


Per utilizzare il vapore:

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



EN

### 6.3 STEAM DISPENSING

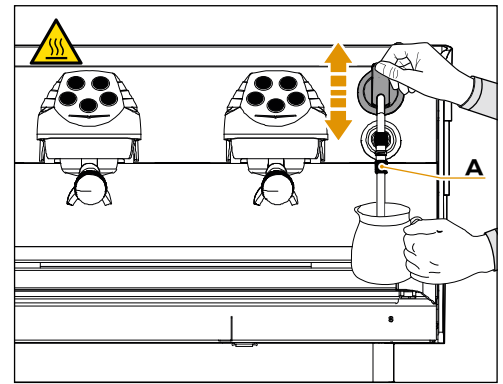
 While using the steam nozzle, you must pay attention to not place your hands beneath it or touch just after it has been used.

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

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


To use the steam:

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



FR

### 6.3 DISTRIBUTION VAPEUR

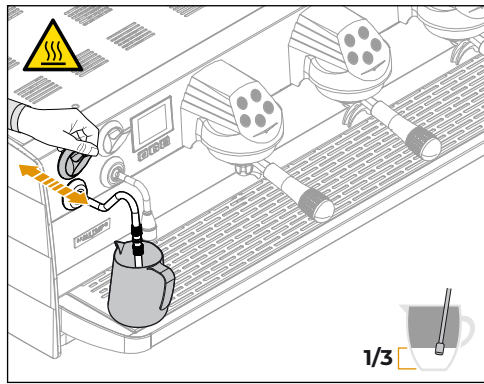
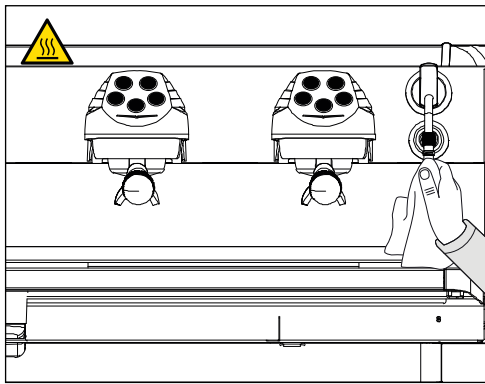
 Lors de l'utilisation de la lance à vapeur, veiller à ne pas placer les mains sous la lance et à ne pas la toucher immédiatement après.

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

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

Pour utiliser la vapeur:

- 1 Contrôler que l'embout de la lance se trouve à l'intérieur de la grille.
- 2 Relever ou abaisser le pommeau.
- 3 Lorsque la vapeur sort, déplacer la lance par la protection en caoutchouc **A**.



IT

## 6.4 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

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

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

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

Esempi di dosi:

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

Sono 3 le fasi per eseguire la montatura del latte.

1 Allungare:

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

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

EN

## 6.4 MAKING CAPPUCCINO

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

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

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

Sample servings:

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

There are 3 steps to frothing milk.

1 Stretch:

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

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

FR

## 6.4 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

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

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

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

Exemples de doses:

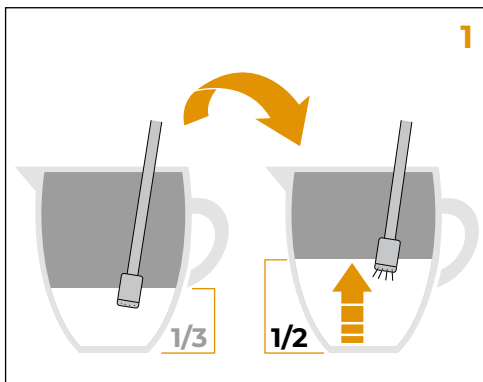
- 250 ml = cappuccino simple
- 500 ml = cappuccino double

Il y a 3 étapes pour fouetter le lait.

1 Allonger:

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

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



**IT**

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

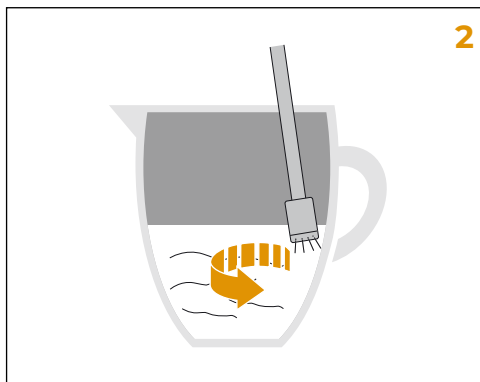
**Tenere il recipiente fermo per evitare la creazione di grandi bolle e mantenere l'ugello sempre appena sotto la superficie del latte.**

**2** Vorticare:

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

**3** Riscaldare:

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



**EN**

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

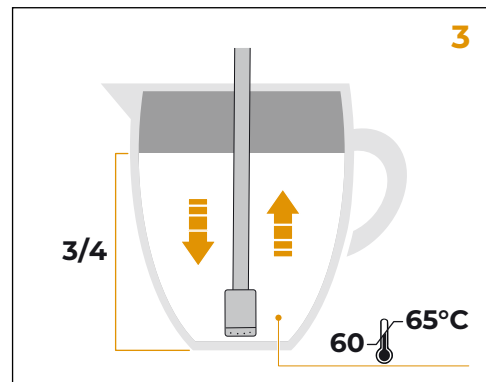
**Keep the container stationary to avoid large bubbles and always keep the nozzle just below the surface of the milk.**

**2** Swirl:

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

**3** Heat:

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



**FR**

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

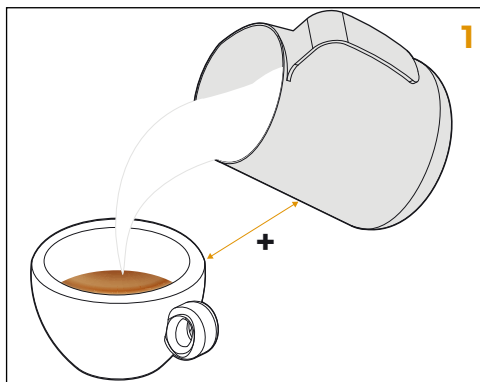
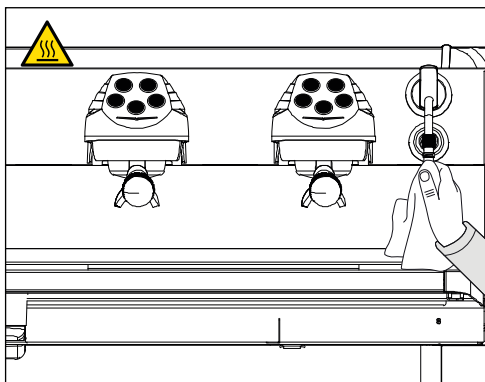
**Garder le récipient immobile pour éviter de créer de grosses bulles, et garder toujours la buse juste en dessous de la surface du lait.**

**2** Tournoyer:

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

**3** Réchauffer:

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



## IT

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

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

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

Il latte è pronto per essere servito.

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

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

### 6.5.1 MONTATURA DEL LATTE

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

## EN

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

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

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

The milk is ready to be served.

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

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

### 6.5.1 MILK FROTHING

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

## FR

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

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

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

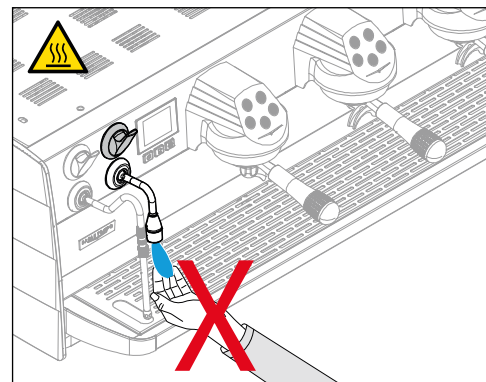
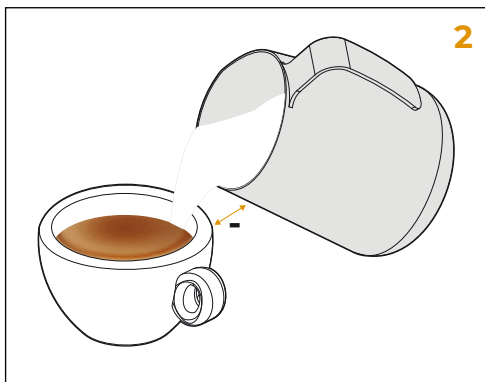
Le lait est prêt à être servi.

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

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

### 6.5.1 ÉMULSION DU LAIT

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



## IT

- 2 Quando il caffè e il latte sono ben combinati e il volume nella tazza è circa a metà del pieno, accelerare il processo di versamento avvicinando il beccuccio del recipiente alla tazza e aumentando l'angolo di versamento.
- 3 Tenere il recipiente il più vicino possibile alla superficie della tazza. Scuotere il recipiente da un lato all'altro per rilasciare il latte dalla consistenza più pesante nella tazza. Questo è il modo in cui si creano forme e modelli nella tazza.

## EN

- 2 When the coffee and milk are well combined and the volume in the cup is about half full, speed up the pouring process by bringing the spout of the container closer to the cup and increasing the pouring angle.
- 3 Keep the container as close as possible to the surface of the cup. Shake the container from side to side to release the heavier milk into the cup. This is how you create shapes and patterns in the cup.

## FR

- 2 Lorsque le café et le lait sont bien mélangés et que le volume de la tasse est à moitié plein, accélérer le processus de versement en rapprochant le bec du récipient de la tasse et en augmentant l'angle de versement.
- 3 Garder le récipient aussi près que possible de la surface de la tasse. Secouer le bol d'un côté à l'autre pour libérer le lait de consistance plus lourde dans la tasse. C'est ainsi que les formes et les motifs sont créés dans la tasse.

## 6.5 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.

## 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.**

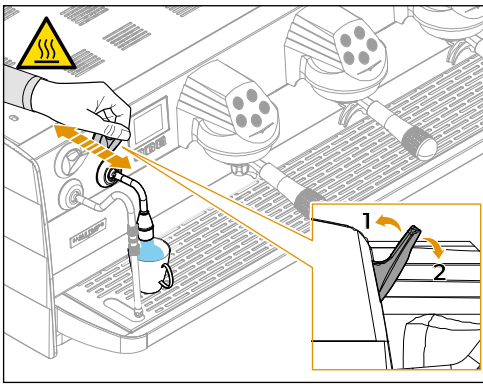
Place a suitable container under the hot water nozzle.

## 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.



## IT

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

- 1 SU: Erogazione acqua calda dose 1
- 2 GIÙ: Erogazione acqua calda dose 2

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

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

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

## 6.6

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

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

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

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

## EN

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

- 1 UP: Hot water dispensing dose 1
- 2 DOWN: Hot water dispensing dose 2

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

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

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

## 6.6

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

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

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

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

## FR

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

- 1 HAUT: dose 1 de distribution d'eau chaude
- 2 BAS: dose 2 de distribution d'eau chaude

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

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

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

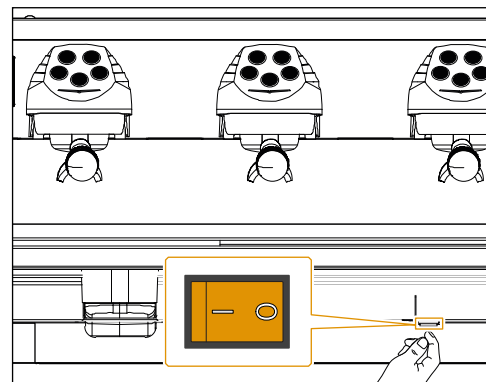
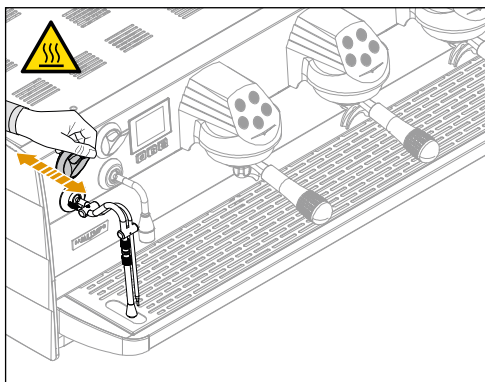
## 6.6

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

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

La lance à vapeur automatique permet la distribution de la vapeur pour faire mousser le lait ou pour réchauffer d'autres liquides.

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



## IT

Per utilizzare il vapore:

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

Sul display, secondo le impostazioni CPU, la schermata iniziale visualizza due modalità:

- A STD:** Visualizza la temperatura del vapore e la selezione delle ricette avviene dalla pagina specifica delle ricette.
- B DIR / DIR (Auto):** Visualizza il numero della ricetta e permette di selezionarla direttamente da qui.

**Vedere il capitolo 7 "PROGRAMMAZIONE" per l'impostazione della lancia vapore EasyCream.**

## 6.7 SPEGNIMENTO MACCHINA

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

Il display, i tasti e le spie si spengono.

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

## EN

To use the steam:

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

On the display, according to the CPU settings, the home screen displays two modes:

- A STD:** Displays the steam temperature and the recipe selection is made from the specific recipe page.
- B DIR / DIR (Auto):** Displays the recipe number and allows the user to select it directly from here.

**See chapter 7 "PROGRAMMING" for setting the EasyCream steam wand.**

## 6.7 SWITCH OFF THE MACHINE

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

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

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

## FR

Pour utiliser la vapeur:

- 1 Contrôler que l'embout de la lance se trouve à l'intérieur de la grille.
- 2 Relever ou abaisser le pommeau.
- 3 Le vapore s'échappe de la lance jusqu'à ce que le liquide atteigne la température programmée.

Sur l'écran, selon les réglages CPU, l'écran de démarrage affiche deux modes:

- A STD:** Affiche la température de la vapeur et la sélection des recettes se fait à partir de la page spécifique des recettes.
- B DIR / DIR (Auto):** Affiche le numéro de la recette et permet de la sélectionner directement à partir d'ici.

**Voir le chapitre 7 "PROGRAMMATION" pour le réglage de la lance à vapeur EasyCream.**

## 6.7 ARRÊT DE LA MACHINE

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

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

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

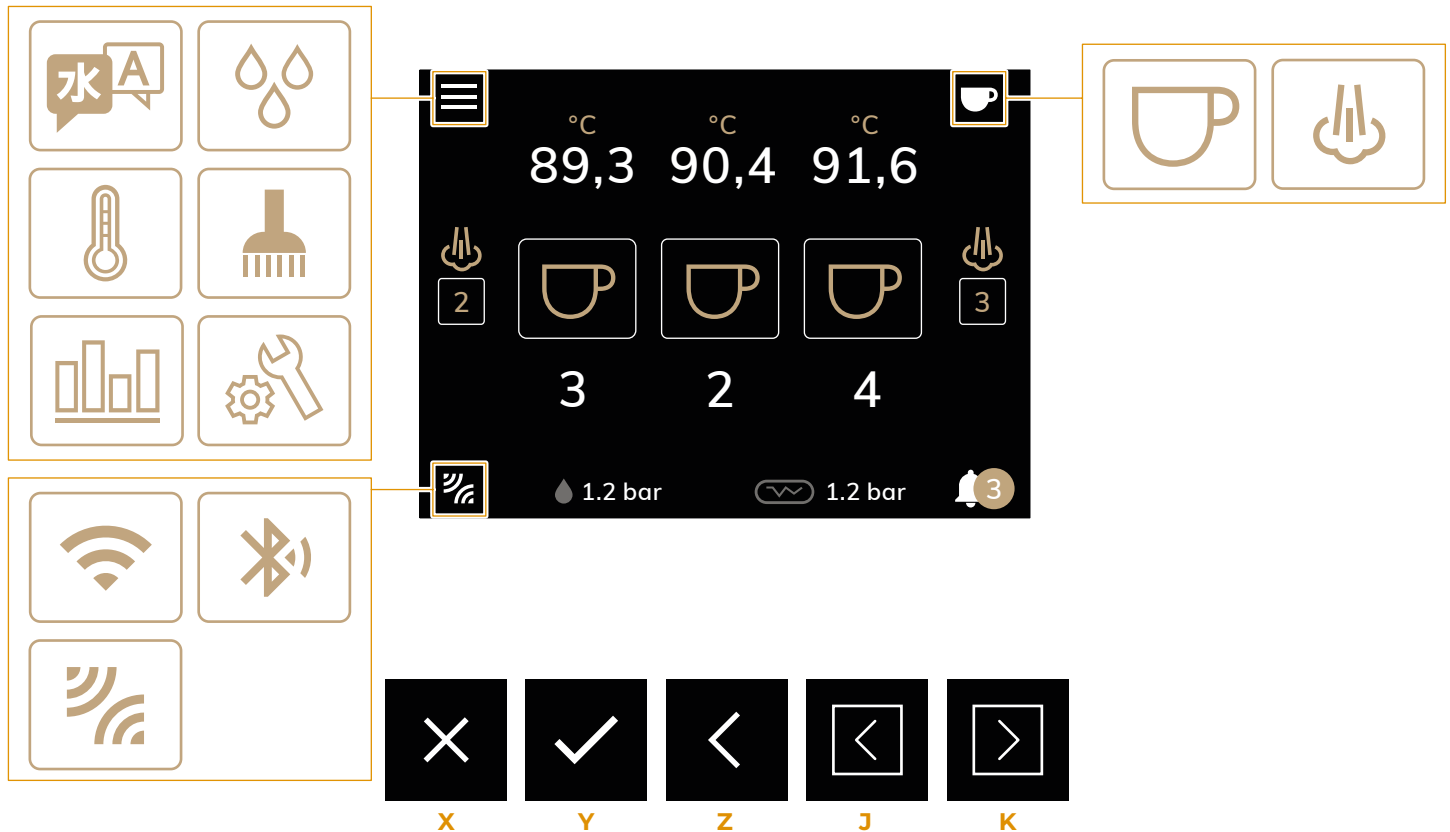


## 7

# PROGRAMMAZIONE

## PROGRAMMING

## PROGRAMMATION



## IT

### PANORAMICA ICONE

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

- X Alla schermata principale
- Y Salva impostazioni
- Z Schermata precedente
- J Scorrimento opzioni / decremento
- K Scorrimento opzioni / incremento

## EN

### ICONS OVERVIEW

These icons and functions are repeated on display screens.

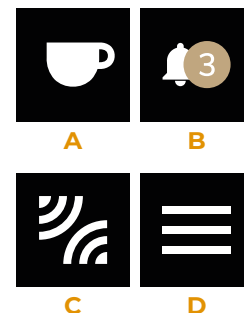
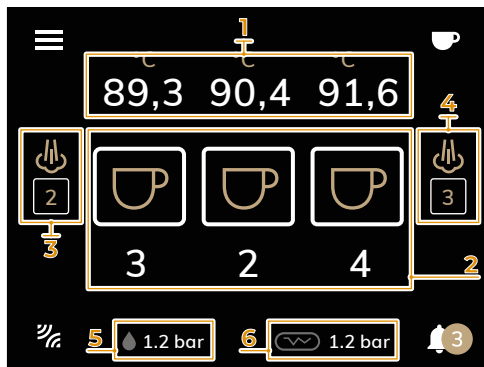
- X To Home Page
- Y Save settings
- Z Previous page
- J Scroll options / decrease
- K Scroll options / increment

## FR

### VISION DES ICONES

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

- X A la page principal
- Y Sauver les paramètres
- Z Page précédente
- J Options de défilement / diminution
- K Options de défilement / incrément



## IT

### 7.1 ACCENSIONE DISPLAY

All'accensione il display mostra il logo **EAGLE TEMPO** per 10 secondi.

### 7.2 SCHERMATA INIZIALE

La **Schermata Iniziale** mostra:

- 1 Temperatura gruppi (°C) (solo NEO)
- 2 Tempo di erogazione (s)
- 3 Ricetta EasyCream 1 (sinistro-optional)
- 4 Ricetta EasyCream 2 (destra-optional)
- 5 Pressione caldaia caffè (bar) (solo NEO)
- 6 Pressione caldaia vapore (bar)

Inoltre, tramite le relative icone si accede a:

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

Se presente la lancia vapore EasyCream (optional) ed è abilitata in versione "DIR", premere sui numeri sotto all'icona per selezionare la ricetta EasyCream.

**Per maggiori dettagli, vedere il capitolo 14 "PARAMETRI DISPLAY".**

## EN

### 7.1 SWITCH ON THE DISPLAY

When Switched ON, the display shows the **EAGLE TEMPO** logo for 10 seconds.

### 7.2 HOME PAGE

The **Home Page** shows:

- 1 Groups temperature (°C) (NEO only)
- 2 Dispensing time (s)
- 3 EasyCream 1 recipe (left-optional)
- 4 EasyCream 2 recipe (right-optional)
- 5 Coffee boiler pressure (bar) (NEO only)
- 6 Steam boiler pressure (bar)

Moreover, the relevant icons allow access to:

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

If there is an EasyCream steam wand (optional) and it is enabled in the "DIR" version, press the numbers below the icon to select the EasyCream recipe.

**For more details, see Chapter 14 "DISPLAY PARAMETERS".**

## FR

### 7.1 ALLUMAGE DE L'ÉCRAN

Lors de l'allumage, l'écran affiche le logo **EAGLE TEMPO** pendant 10 secondes.

### 7.2 ÉCRAN D'ACCUEIL

L'écran d'accueil affiche:

- 1 Température du groupes (°C) (seul. NEO)
- 2 Temps de distribution (s)
- 3 Recette EasyCream 1 (optionnel-gauche)
- 4 Recette EasyCream 2 (optionnel-droite)
- 5 Pression chaudière à café (bar) (seul. NEO)
- 6 Pression de la chaudière à vapeur (bar)

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

- A Menu Recettes
- B Menu Alarmes
- C Menu Connectivité
- D Menu Principal

Si la buse vapeur EasyCream (en option) est activée en version "DIR", appuyer sur les chiffres sous l'icône pour sélectionner la recette EasyCream.

**Pour plus de détails, voir le chapitre 14 "PARAMÈTRES DE L'ÉCRAN".**



A



X

IT

### 7.3 MENU RICETTE

Premere **A** nella **Schermata Iniziale** per entrare nel **Menu Ricette**.

In questo menu è possibile aggiungere, modificare e/o visualizzare le ricette presenti nella macchina.

Premere un'icona per accedere alle ricette specifiche:

- 1 Ricette caffè
- 2 Ricette latte (EasyCream - optional)

**Se l'optional EasyCream non è disponibile, saranno presenti soltanto le ricette caffè.**

Premere **X** per tornare alla **Schermata Iniziale**.

EN

### 7.3 RECIPES MENU

Press **A** on the **Home Page** to enter the **Recipe Menu**.

In this menu, the user can add, modify and/or view the recipes in the machine.

Press an icon to access the specific recipes:

- 1 Coffee recipes
- 2 Milk recipes (EasyCream - optional)

**If the EasyCream option is not available, only the coffee recipes will be present.**

Press **X** to return to the **Home Page**.

FR

### 7.3 MENU RECETTES

Appuyez **A** sur l'**Écran d'Accueil** pour accéder au **Menu Recettes**.

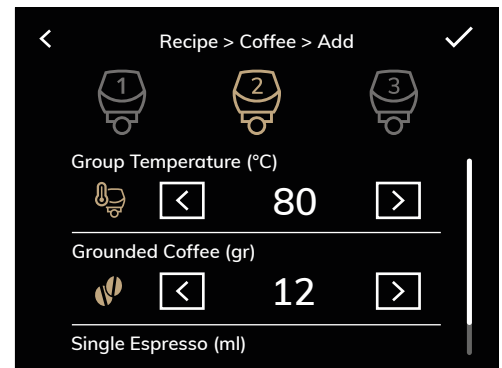
Dans ce menu, vous pouvez ajouter, modifier et/ou afficher les recettes présentes dans la machine.

Appuyez une icône pour accéder à des recettes spécifiques:

- 1 Recettes de café
- 2 Recettes de lait (EasyCream - optionnel)

**Si l'option EasyCream n'est pas disponible, seules les recettes de café seront présentes.**

Appuyez **X** pour retourner à l'**Écran d'Accueil**.



## IT

### 7.3.I

#### RICETTA CAFFÈ

Permette di gestire le ricette di caffè:

- 1 Aggiungere una nuova ricetta
- 2 Selezionare la ricetta
- 3 Modificare la ricetta
- 4 Eliminare la ricetta

La ricetta selezionata è evidenziata e presenta una spunta nell'icona **2**.

Premere **1** per aggiungere una nuova ricetta, oppure **3** per modificare una ricetta già esistente e impostare con **J** e **K** i parametri per ogni gruppo.

Se le dosi impostate superano i 500 ml, sul display sarà visibile la scritta "**C**", che sta per dose continua.

**Per maggiori dettagli, vedere il capitolo 14 "PARAMETRI DISPLAY".**

Per confermare premere **Y**.  
Per tornare indietro premere **Z**.

## EN

### 7.3.I

#### COFFEE RECIPE

Allows to manage the coffee recipes:

- 1 Adding a new recipe
- 2 Select recipe
- 3 Edit recipe
- 4 Delete recipe

The selected recipe is highlighted and has a mark in icon **2**.

Press **1** to add a new recipe, or **3** to modify an existing recipe and set the parameters for each group with **J** and **K**.

If the set doses exceed 500 ml, the display will show the letter "**C**", which means continuous dose.

**For more details, see Chapter 14 "DISPLAY PARAMETERS".**

To confirm press **Y**.  
To go back press **Z**.

## FR

### 7.3.I

#### RECETTES DE CAFÉ

Permet de gérer les recettes de café:

- 1 Ajouter une nouvelle recette
- 2 Sélectionner une recette
- 3 Modifier la recette
- 4 Supprimer une recette

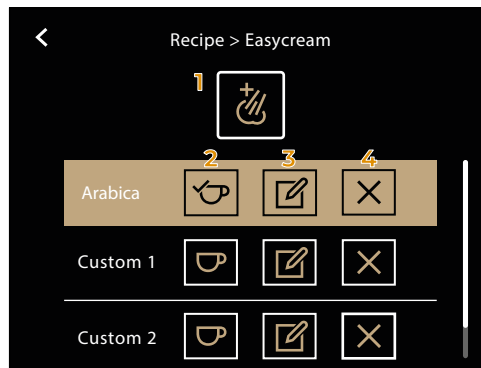
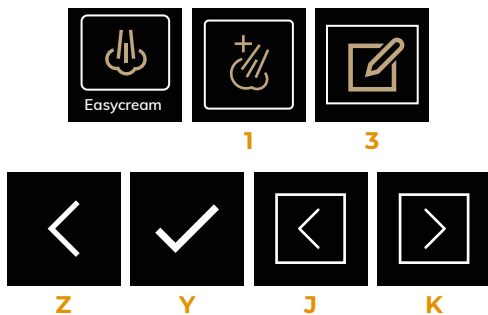
La recette sélectionnée est mise en évidence et cochée dans l'icône **2**.

Appuyer sur **1** pour ajouter une nouvelle recette, ou sur **3** pour modifier une recette existante et définir avec **J** et **K** les paramètres pour chaque groupe.

Si les doses réglées dépassent 500 ml, l'écran affiche "**C**", qui signifie dose continue.

**Pour plus de détails, voir le chapitre 14 "PARAMÈTRES DE L'ÉCRAN".**

Appuyez **Y** pour confirmer.  
Appuyez **Z** pour retourner en arrière.



## IT

### 7.3.2 RICCETTA LATTE (EASYCREAM)

Questa funzione è attiva solo se l'optional EasyCream è presente.

La gestione delle ricette a base di latte dipende dall'impostazione della modalità EasyCream STD, DIR o DIR (Auto).

Per maggiori dettagli, vedere il capitolo 14 "PARAMETRI DISPLAY".

#### EasyCream STD:

Permette di gestire le ricette di latte:

- 1 Aggiungere una nuova ricetta
- 2 Selezionare la ricetta
- 3 Modificare la ricetta
- 4 Eliminare la ricetta

Per selezionare una ricetta, premere sul nome della stessa.

La ricetta selezionata è evidenziata e presenta una spunta nell'icona 2.

Premere 1 per aggiungere una nuova ricetta, oppure 3 per modificare una ricetta già esistente e impostare con J e K i parametri.

Per ogni leva è possibile impostare i parametri per le posizioni SU e GIÙ.

Per confermare premere Y.  
Per tornare indietro premere Z.

## EN

### 7.3.2 MILK RECIPE (EASYCREAM)

This function is active only if the optional EasyCream is present.

The management of milk-based recipes depends on the mode setting of the EasyCream: STD, DIR OR DIR (Auto).

For more details, see Chapter 14 'DISPLAY PARAMETERS'.

#### STD EasyCream:

Allows to manage the milk recipes:

- 1 Adding a new recipe
- 2 Select recipe
- 3 Edit recipe
- 4 Delete recipe

To select a recipe, press on the name of the recipe.

The selected recipe is highlighted and has a mark in icon 2.

Press 1 to add a new recipe, or 3 to modify an existing recipe and set the parameters with J and K.

For each lever, parameters can be set for the UP and DOWN positions.

To confirm press Y.  
To go back press Z.

## FR

### 7.3.2 RECETTES DE LAIT (EASYCREAM)

Cette fonction est active uniquement si l'option EasyCream est présente.

La gestion des recettes à base de lait dépend du réglage du mode EasyCream STD, DIR ou DIR (Auto).

Pour plus de détails, voir le chapitre 14 "PARAMÈTRES DE L'ÉCRAN".

#### EasyCream STD:

Permet de gérer les recettes de lait:

- 1 Ajouter une nouvelle recette
- 2 Sélectionner une recette
- 3 Modifier la recette
- 4 Supprimer une recette

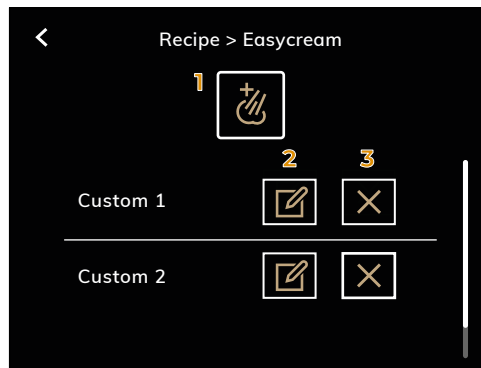
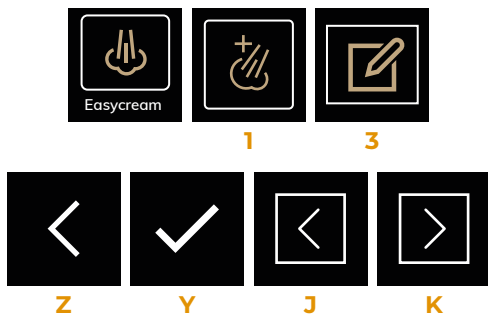
Pour sélectionner une recette, appuyer sur son nom.

La recette sélectionnée est mise en évidence et cochée dans l'icône 2.

Appuyer sur 1 pour ajouter une nouvelle recette, ou sur 3 pour modifier une recette existante et définir avec J et K les paramètres pour chaque groupe.

Pour chaque levier est possible de définir des paramètres pour les positions HAUT et BAS.

Appuyez Y pour confirmer.  
Appuyez Z pour retourner en arrière.



## IT

### EasyCream DIR:

Permette di gestire le ricette di latte, numerate da 1 a 6:

- 1 Aggiungere una nuova ricetta
- 2 Modificare la ricetta
- 3 Eliminare la ricetta

Nel caso venga eliminata una ricetta, le altre ricette scorrono di una posizione, quindi verranno associate ad un numero diverso.

È possibile selezionare ciclicamente da 1 a 6 le ricette in maniera disgiunta tra leva destra e sinistra, premendo l'icona dell'EasyCream nella schermata iniziale.

Il numero sopra l'icona indica la ricetta selezionata.

Premere **1** per aggiungere una nuova ricetta, oppure **3** per modificare una ricetta già esistente e impostare con **J** e **K** i parametri.

I parametri impostabili fanno riferimento soltanto alla leva in posizione **GIÙ**.

In questa modalità, la leva in posizione **SU** ha soltanto la funzione di spurgo.

Per confermare premere **Y**.  
Per tornare indietro premere **Z**.

## EN

### DIR EasyCream:

Allows the user to manage milk recipes, numbered from 1 to 6:

- 1 Add a new recipe
- 2 Modify the recipe
- 3 Delete the recipe

If a recipe is deleted, the other recipes scroll down one position, and so they will be associated with a different number.

It is possible to select from 1 to 6 recipes independently between the right and left lever, by pressing the EasyCream icon on the home screen.

The number above the icon indicates the selected recipe.

Press **1** to add a new recipe, or **3** to modify an existing recipe and set the parameters with **J** and **K**.

The settable parameters refer only to the lever in the **DOWN** position.

In this mode, the lever in the **UP** position has only the purging function.

To confirm press **Y**.  
To go back press **Z**.

## FR

### EasyCream DIR:

La fonction permet de gérer les recettes de lait, numérotées de 1 à 6:

- 1 Ajouter une nouvelle recette
- 2 Modifier la recette
- 3 Supprimer la recette

Si une recette est supprimée, les autres recettes défileront d'une position, de sorte qu'elles seront associées à un numéro différent.

Vous pouvez sélectionner les recettes de manière cyclique de 1 à 6 de manière séparée entre le levier droit et gauche, en appuyant sur l'icône EasyCream sur l'écran de démarrage.

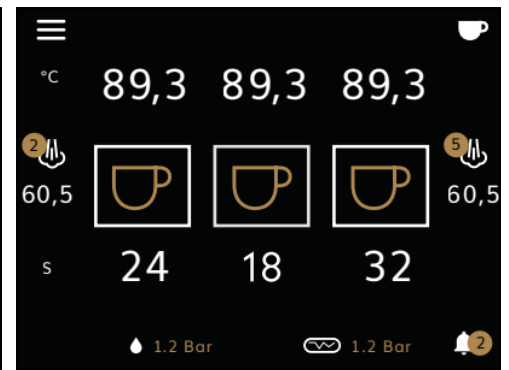
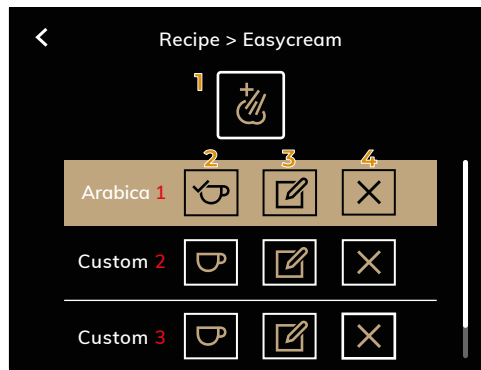
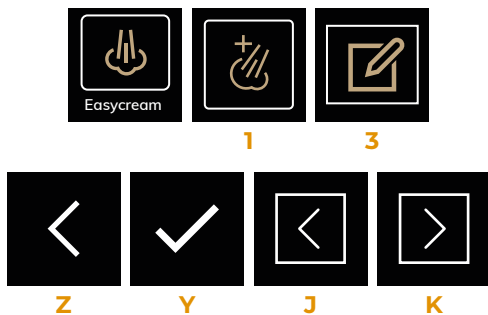
Le nombre au-dessus de l'icône indique la recette sélectionnée.

Appuyer sur **1** pour ajouter une nouvelle recette, ou sur **3** pour modifier une recette existante et définir avec **J** et **K** les paramètres pour chaque groupe.

Les paramètres réglables se réfèrent uniquement au levier en position **BASSE**.

Dans ce mode, le levier en position **SU** n'a que la fonction de purge.

Appuyez **Y** pour confirmer.  
Appuyez **Z** pour retourner en arrière.



## IT

### EasyCream DIR (Auto):

Permette di gestire le ricette di latte, numerate da 1 a 6:

- 1 Aggiungere una nuova ricetta
- 2 Selezionare la ricetta
- 3 Modificare la ricetta
- 4 Eliminare la ricetta

Nel caso venga eliminata una ricetta, le altre ricette scorrono di una posizione, quindi verranno associate ad un numero diverso.

Se non viene selezionata una ricetta di default **2**, automaticamente come default, viene impostata la ricetta n°1.

È possibile selezionare ciclicamente da 1 a 6 le ricette in maniera disgiunta tra leva destra e sinistra, premendo l'icona dell'EasyCream nella schermata iniziale. Il numero sopra l'icona indica la ricetta selezionata.

Dopo 10 secondi dal termine dell'erogazione di una ricetta diversa da quella di default, la macchina torna automaticamente impostata su quella di default.

Premere **1** per aggiungere una nuova ricetta, oppure **3** per modificare una ricetta già esistente e impostare con **J** e **K** i parametri.

I parametri impostabili fanno riferimento soltanto alla leva in posizione **GIÙ**.

In questa modalità, la leva in posizione **SU** ha soltanto la funzione di spurgo.

Per confermare premere **Y**.

Per tornare indietro premere **Z**.

## EN

### DIR (Auto) EasyCream:

Allows the user to manage milk recipes, numbered from 1 to 6:

- 1 Add a new recipe
- 2 Select the recipe
- 3 Modify the recipe
- 4 Delete the recipe

If a recipe is deleted, the other recipes scroll down one position, and so they will be associated with a different number.

If a default recipe **2** is not selected, recipe no. 1 is automatically set as the default.

It is possible to select from 1 to 6 recipes independently between the right and left lever, by pressing the EasyCream on the home screen. The number above the icon indicates the selected recipe.

After 10 seconds from the end of the dispensing of a recipe other than the default, the machine automatically returns to the default.

Press **1** to add a new recipe, or **3** to modify an existing recipe and set the parameters with **J** and **K**.

The settable parameters refer only to the lever in the **DOWN** position.

In this mode, the lever in the **UP** position has only the purging function.

To confirm press **Y**.

To go back press **Z**.

## FR

### EasyCream DIR (Auto):

La fonction permet de gérer les recettes de lait, numérotées de 1 à 6:

- 1 Ajouter une nouvelle recette
- 2 Sélectionner la recette
- 3 Modifier la recette
- 4 Supprimer la recette

Si une recette est supprimée, les autres recettes défileront d'une position, de sorte qu'elles seront associées à un numéro différent.

Si une recette par défaut **2** n'est pas sélectionnée, la recette n° 1 est définie automatiquement par défaut.

Vous pouvez sélectionner les recettes de manière cyclique de 1 à 6 de manière séparée entre le levier droit et gauche, en appuyant sur l'icône EasyCream sur l'écran de démarrage. Le nombre au-dessus de l'icône indique la recette sélectionnée.

10 secondes après la distribution d'une recette autre que la recette par défaut, l'appareil revient automatiquement au réglage par défaut.

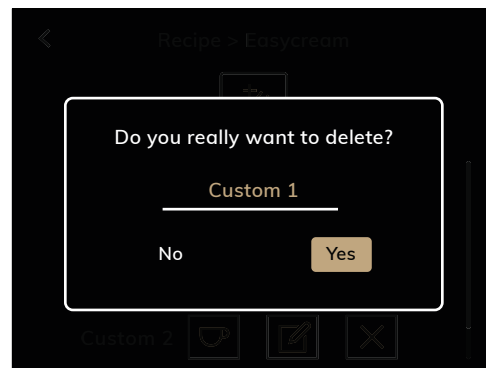
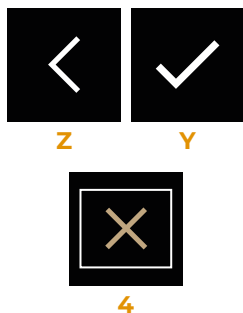
Appuyer sur **1** pour ajouter une nouvelle recette, ou sur **3** pour modifier une recette existante et définir avec **J** et **K** les paramètres pour chaque groupe.

Les paramètres réglables se réfèrent uniquement au levier en position **BASSE**.

Dans ce mode, le levier en position **SU** n'a que la fonction de purge.

Appuyez **Y** pour confirmer.

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.



## IT

### 7.3.3 SALVA RICETTA

Dopo aver impostato i parametri delle ricette e confermato con **Y**, è possibile inserire il nome della ricetta tramite l'apposita tastiera alfanumerica.

Digitare il nome e premere **Y** per salvare una nuova ricetta, che verrà aggiunta nell'elenco.

Per tornare indietro premere **Z**.

### 7.3.4 ELIMINA RICETTA

Dall'elenco delle ricette, premere **4** per eliminare una ricetta.

Successivamente premere:

- **NO**: per annullare l'eliminazione.
- **SI**: per confermare l'eliminazione.

## EN

### 7.3.3 SAVE RECIPE

After setting the recipe parameters and confirming with **Y**, the recipe name can be entered using the alphanumeric keypad.

Enter the name and press **Y** to save a new recipe, which will be added to the list.

To go back press **Z**.

### 7.3.4 DELETE RECIPE

From the recipe list, press **4** to delete a recipe.

Then press:

- **NO**: to cancel the deletion.
- **YES**: to confirm deletion.

## FR

### 7.3.3 SAUVER RECETTE

Après avoir réglé les paramètres de la recette et confirmé avec **Y**, le nom de la recette peut être saisi à l'aide du clavier alphanumérique.

Saisissez le nom et appuyez **Y** pour enregistrer une nouvelle recette, qui sera ajoutée à la liste.

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.

### 7.3.4 SUPPRIMER RECETTE

Dans la liste des recettes, appuyez **4** pour supprimer une recette.

Appuyez ensuite sur:

- **NO**: pour annuler la suppression.
- **OUI**: pour confirmer la suppression.





**B**



**Z**

**IT**

## 7.4 MENU ALLARMI

Premere **B** nella **Schermata Iniziale** per accedere al **Menu Allarmi**, dove sono descritti tutti gli errori presenti in macchina.

- 1 Data in cui si è verificato l'errore
- 2 Tipologia di errore
- 3 Descrizione dell'errore
- 4 Reset errore

L'icona **B** con il numero dell'allarme è visibile solo se presente un errore.

Ogni numero visibile insieme all'icona **B** identifica un errore specifico.

Se non ci sono allarmi attivi l'icona **B** sarà senza numero, ma è comunque permesso l'accesso al **Menu Allarmi**.

Dopo aver risolto il problema, premere **4** per resettare l'allarme.

Premere **Z** per tornare indietro.

**EN**

## 7.4 ALARMS MENU

Press **B** on the **Home Page** to access the **Alarm Menu**, where all errors in the machine are described.

- 1 Error occurrence date
- 2 Type of error
- 3 Error description
- 4 Error reset

The **B** icon with the alarm number is only visible if an error is present.

Each number visible in combination with the **B** icon identifies a specific error.

If there are no active alarms, the **B** icon will be without a number, but access to the **Alarm Menu** is still allowed.

After resolving the problem, press **4** to reset the alarm.

To go back press **Z**.

**FR**

## 7.4 MENU ALARMES

Appuyez **B** sur l'**Écran d'Accueil** pour accéder au **Menu Alarmes**, où sont décrites toutes les erreurs de la machine.

- 1 Date de l'erreur
- 2 Type d'erreur
- 3 Description de l'erreur
- 4 Remise à zéro de l'erreur

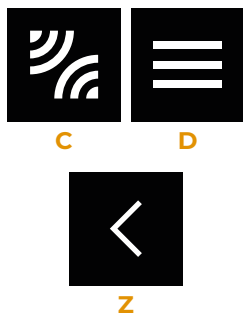
L'icône **B** avec le nombre de l'alarme n'est visible qu'en cas d'erreur.

Chaque nombre visible avec l'icône **B** identifie une erreur spécifique.

S'il n'y a pas d'alarmes actives, l'icône **B** n'est pas numérotée, mais l'accès au **Menu Alarmes** est toujours autorisé.

Après avoir résolu le problème, appuyez **4** pour réinitialiser l'alarme.

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.



**IT**

## 7.5 MENU CONNESSIONI

Premere **C** nella **Schermata Iniziale** per accedere al **Menu Connettività**, che permette di:

- 1 Collegarsi alla rete WiFi
- 2 Accendere il Bluetooth
- 3 Accesso alla schermata di connessione della macchina al macinadosatore (solo modelli compatibili)

Se un'icona è attiva diventa color oro, mentre se non attiva è colorata in grigio.

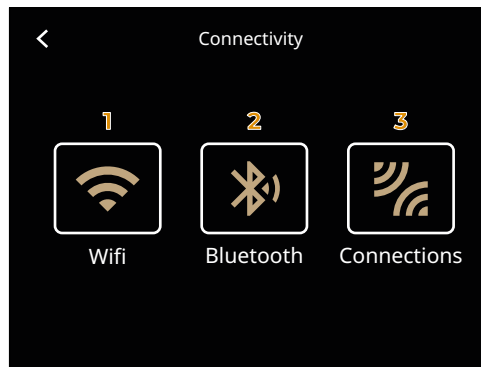
Premere **Z** per tornare indietro.

## 7.6 MENU PRINCIPALE

Premere **D** nella **Schermata Iniziale** per entrare nel **Menu Principale**.

Premere le icone per accedere a:

- 1 Impostazione Lingua
- 2 Impostazione Acqua Calda
- 3 Impostazione Temperature
- 4 Menu Pulizia
- 5 Contatori
- 6 Impostazioni Tecniche (richiesta password)



**EN**

## 7.5 CONNECTIVITY MENU

Press **C** on the **Home Page** to access the **Connectivity Menu**, which allows to:

- 1 Connect to WiFi network
- 2 Bluetooth switch ON
- 3 Access the connection page of the machine to the grinder (compatible models only)

If an icon is active it turns into golden colour, if not active it is coloured grey.

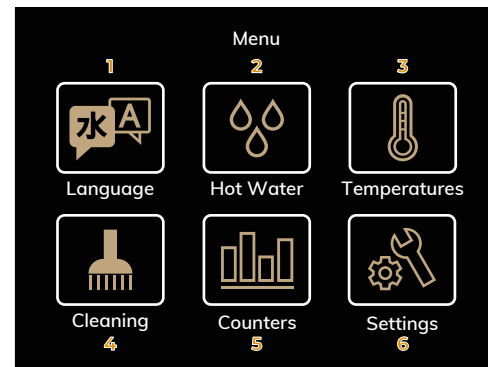
To go back press **Z**.

## 7.6 MAIN MENU

Press **D** on the **Home Page** to enter the **Main Menu**.

Press the icons to access:

- 1 Language Setting
- 2 Hot Water Setting
- 3 Temperature Setting
- 4 Cleaning Menu
- 5 Counters
- 6 Technical Settings (password required)



**FR**

## 7.5 MENU CONNECTIVITÉ

Appuyez **C** sur l'**Écran d'Accueil** pour accéder au **Menu Connectivité**, qui permet de:

- 1 Connexion au WiFi
- 2 Activer le Bluetooth
- 3 Accéder à l'écran de connexion de la machine au meuleur (seulement modèles compatibles)

Si une icône est activée, devient dorée; si elle n'est pas activée, devient grise.

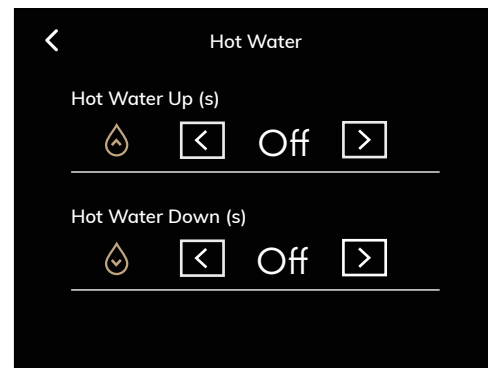
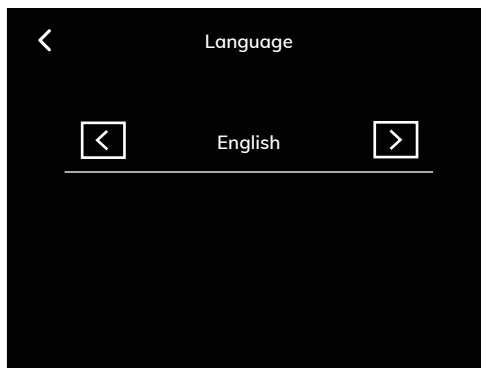
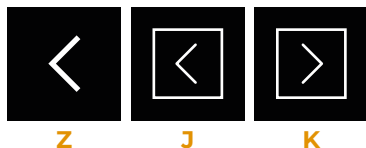
Appuyez **Z** pour retourner en arrière.

## 7.6 MENU PRINCIPAL

Appuyez **D** sur l'**Écran d'Accueil** pour accéder au Menu Principal.

Appuyez sur les icônes pour accéder à:

- 1 Configuration Langue
- 2 Configuration Eau Chaude
- 3 Configuration Températures
- 4 Menu Nettoyage
- 5 Compteurs
- 6 Paramètres Techniques (mot de passe requis)



## IT

### 7.6.1 IMPOSTAZIONE LINGUA

Permette di selezionare con i tasti **J** e **K** la lingua del display desiderata:

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

Premere **Z** per tornare indietro.

### 7.6.2 IMPOSTAZIONE ACQUA CALDA

Permette di impostare con i tasti **J** e **K** il tempo di erogazione dell'acqua calda:

- 1 Tempo di erogazione con leva in posizione **SU** (s)
- 2 Tempo di erogazione con leva in posizione **GIÙ** (s)

La dose di acqua calda può essere impostata anche tramite campionamento, facendo un'erogazione manuale.

**Per maggiori dettagli, vedere il capitolo 14 "PARAMETRI DISPLAY".**

Premere **Z** per tornare indietro.

## EN

### 7.6.1 LANGUAGE SETTING

Use keys **J** and **K** to select the desired display language:

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

To go back press **Z**.

### 7.6.2 HOT WATER SETTING

Use keys **J** and **K** to set the hot water delivery time:

- 1 Dispensing time with lever in **UP** position (s)
- 2 Dispensing time with lever in **DOWN** position (s)

The hot water dose can also be set by sampling, carrying out manual dispensing.

**For more details, see Chapter 14 "DISPLAY PARAMETERS".**

To go back press **Z**.

## FR

### 7.6.1 CONFIGURATION LANGUE

Utilisez les touches **J** et **K** pour sélectionner la langue de l'écran désirée:

- Italien
- Français
- Anglais
- Allemand
- Espagnol
- Russe
- Chinois

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.

### 7.6.2 CONFIGURATION EAU CHAUDE

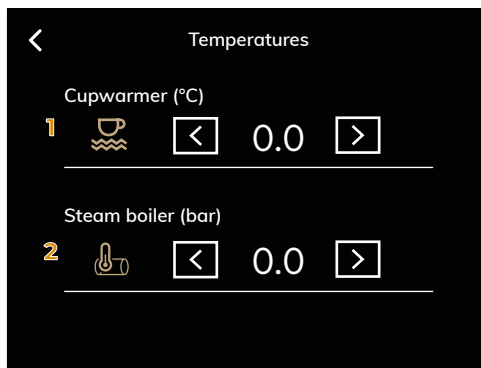
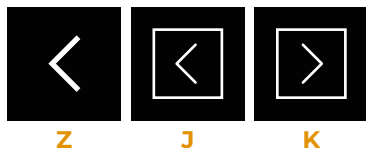
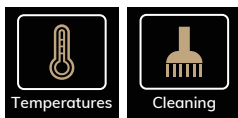
Les touches **J** et **K** permettent de régler le temps de distribution de l'eau chaude:

- 1 Temps de distribution avec le levier en position **HAUT** (s)
- 2 Temps de distribution avec le levier en position **BAS** (s)

La dose d'eau chaude peut également être réglée par échantillonnage, en effectuant une distribution manuelle.

**Pour plus de détails, voir le chapitre 14 "PARAMÈTRES DE L'ÉCRAN".**

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.



## IT

### 7.6.3

#### IMPOSTAZIONE TEMPERATURE

Permette di impostare con i tasti **J** e **K**:

- 1 Temperatura scaldatasse (°C)
- 2 Pressione caldaia vapore (bar)

**Per maggiori dettagli, vedere il capitolo 14 "PARAMETRI DISPLAY".**

Premere **Z** per tornare indietro.

### 7.6.4

#### MENU PULIZIA

Il **Menu Pulizia** permette di accedere a:

- 1 Autospurgo
- 2 Lavaggio gruppi

Premere **Z** per tornare indietro.

## EN

### 7.6.3

#### TEMPERATURE SETTING

Allows setting with the **J** and **K** keys:

- 1 Cup warmer temperature (°C)
- 2 Steam boiler pressure (bar)

**For more details, see Chapter 14 "DISPLAY PARAMETERS".**

To go back press **Z**.

### 7.6.4

#### CLEANING MENU

The **Cleaning Menu** allows access to:

- 1 Autopurge
- 2 Groups cleaning

To go back press **Z**.

## FR

### 7.6.3

#### CONFIGURATION TEMPÉRATURES

Permet le réglage avec les touches **J** et **K**:

- 1 Température du chauffe-tasse (°C)
- 2 Pression de la chaudière à vapeur (bar)

**Pour plus de détails, voir le chapitre 14 "PARAMÈTRES DE L'ÉCRAN".**

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.

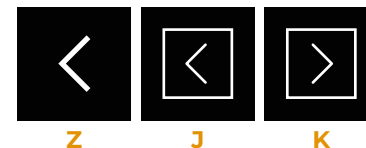
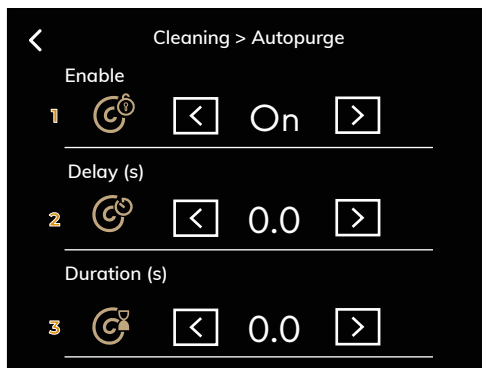
### 7.6.4

#### MENU NETTOYAGE

Le **Menu Nettoyage** permet d'accéder à:

- 1 Autopurge
- 2 Lavage du groupes

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.



## IT

### AUTOSPURGO

Permette di impostare con i tasti **J** e **K**:

- 1 Abilitare / disabilitare l'autospurgo
- 2 Ritardo di partenza dell'autospurgo (s)
- 3 Durata dell'autospurgo (s)

Premere **Z** per tornare indietro.

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

## EN

### AUTOPURGE

Allows setting with the **J** and **K** keys:

- 1 Enable / disable autopurge
- 2 Autopurge start delay (s)
- 3 Autopurge duration (s)

To go back press **Z**.

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

## FR

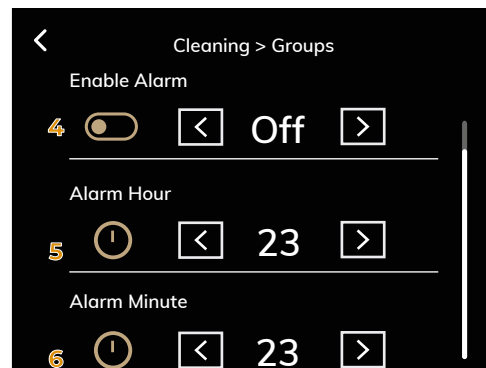
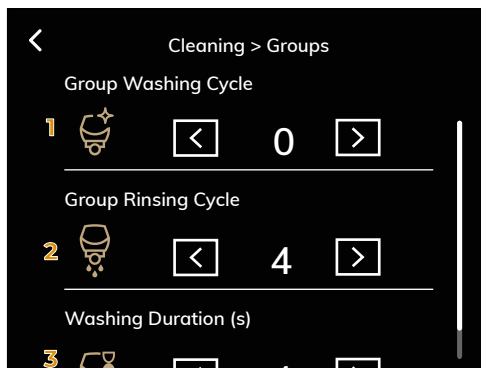
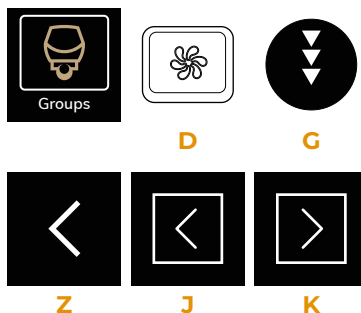
### AUTOPURGE

Permet le réglage avec les touches **J** et **K**:

- 1 Activer / désactiver l'auto-purge
- 2 Retard de démarrage de l'auto-purge (s)
- 3 Durée de l'auto-purge (s)

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.

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



## IT

### LAVAGGIO GRUPPI

Permette di impostare con i tasti **J** e **K**:

- 1 Numero di cicli di lavaggio
- 2 Numero di cicli di risciacquo
- 3 Durata della pausa fra i cicli

Inoltre è possibile programmare l'apparizione dell'allarme di lavaggio sul display:

- 4 Abilita / disabilita l'allarme di lavaggio
- 5 Ora dell'allarme
- 6 Minuto dell'allarme

**Per maggiori dettagli, vedere il capitolo 14 "PARAMETRI DISPLAY".**

Premere **Z** per tornare indietro.

Se l'allarme è abilitato e compare sul display, il lavaggio potrà essere avviato premendo il pulsante **D**.

Durante il ciclo di lavaggio, il pulsante **G** di erogazione continua del gruppo selezionato lampeggia.

## EN

### GROUP CLEANING

Allows setting with the **J** and **K** keys:

- 1 Group washing cycle
- 2 Group rinsing cycle
- 3 Washing duration

Moreover, it is possible to programme the appearance of the washing alarm on the display:

- 4 Enable/disable washing alarm
- 5 Alarm Hour
- 6 Alarm Minute

**For more details, see Chapter 14 "DISPLAY PARAMETERS".**

To go back press **Z**.

If the alarm is enabled and appears on the display, washing can be started by pressing button **D**.

During the washing cycle, continuous dispensing button **G** of the selected group flashes.

## FR

### LAVAGE DU GROUPE

Permet le réglage avec les touches **J** et **K**:

- 1 Nombre de cycles de lavage
- 2 Nombre de cycles de rinçage
- 3 Durée de la pause entre les cycles

Il est aussi possible de programmer l'apparition de l'alarme de lavage sur l'écran:

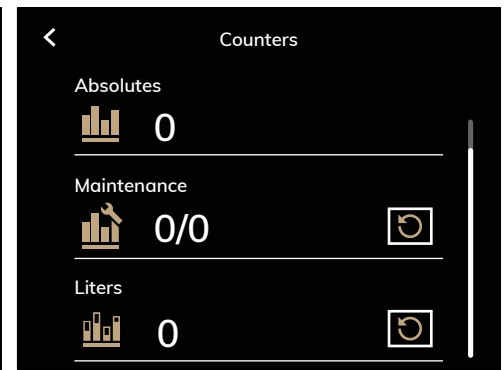
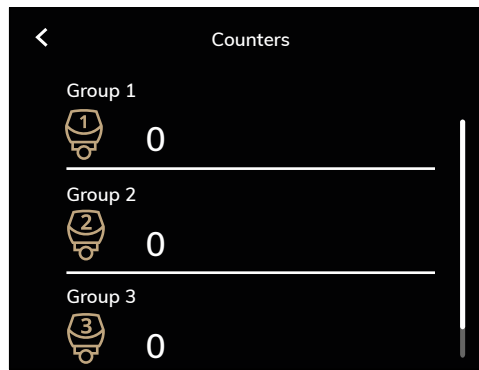
- 4 Activation/désactivation alarme de lavage
- 5 Heure de l'alarme
- 6 Minute de l'alarme

**Pour plus de détails, voir le chapitre 14 "PARAMÈTRES DE L'ÉCRAN".**

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.

Si l'alarme est activée et apparaît sur l'écran, le lavage peut être lancé en appuyant sur le bouton **D**.

Pendant le cycle de lavage, la touche **G** de distribution continue du groupe sélectionné clignote.



## IT

### 7.6.5

#### CONTATORI

Permette di visualizzare:

- **Contatori gruppi 1-2-3:** numero dei caffè erogati per ogni gruppo.
- **Contatore parziale:** numero dei caffè erogati dall'ultimo reset.
- **Contatore assoluto:** numero assoluto delle bevande erogate dalla macchina (non azzerabile).
- **Contatori manutenzione:** numero di cicli rimasti prima della manutenzione. Al raggiungimento della soglia, compare l'allarme sul display. Azzerare questo contatore dopo aver eseguito la manutenzione.
- **Contatore litri:** numero di litri di acqua consumata. Al raggiungimento della soglia impostata, comparirà l'allarme sul display.

Dove presente, premere **R** per azzerare il relativo contatore.

Premere **Z** per tornare indietro.

## EN

### 7.6.5

#### COUNTERS

Allows to view:

- **Grups 1-2-3 counters:** number of coffees dispensed for each group.
- **Partial counter:** number of coffees dispensed since last reset.
- **Absolute counter:** absolute number of dispensed beverages from the machine (non-resettable).
- **Maintenance counter:** number of cycles left before maintenance. When the threshold is reached, the alarm appears on the display. Reset this counter after maintenance.
- **Litres counter:** number of litres of water consumed. When the set threshold is reached, the alarm appears on the display.

Where present, press **R** to reset the relevant counter.

To go back press **Z**.

## FR

### 7.6.5

#### COMPTEURS

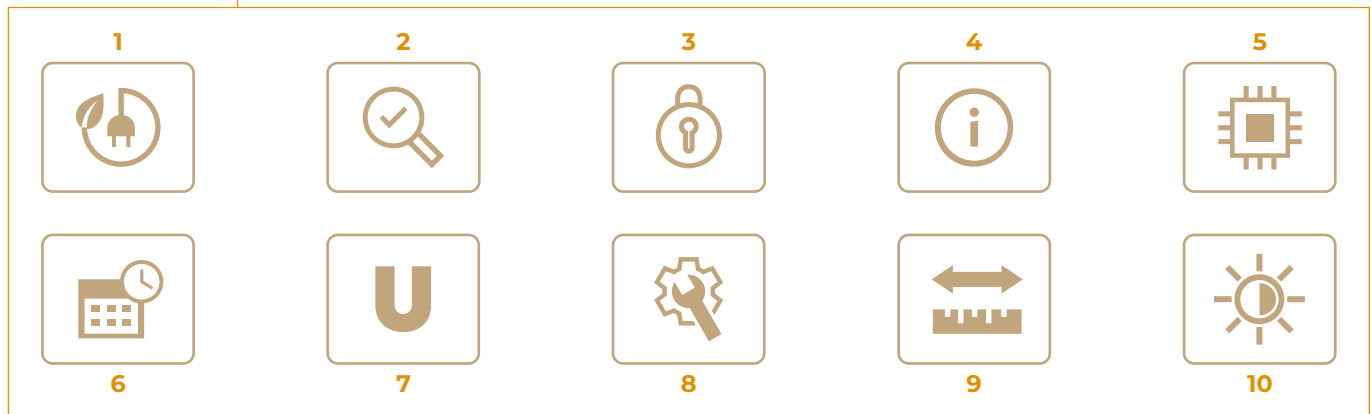
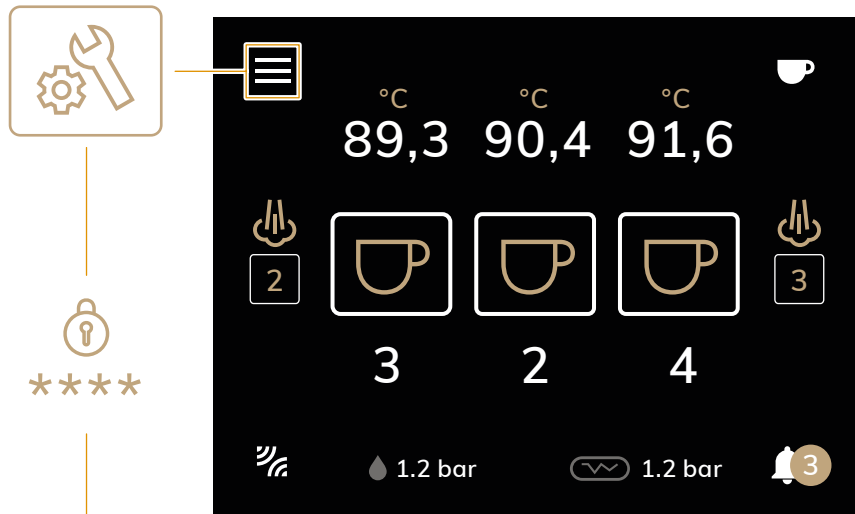
Permet de visualiser:

- **Compteurs de groupes 1-2-3:** nombre de cafés distribués pour chaque groupe.
- **Compteur partiel:** nombre de cafés distribués depuis la dernière remise à zéro.
- **Compteur absolu:** nombre absolu de boissons distribuées par la machine (non réinitialisable).
- **Compteur de maintenance:** nombre de cycles restants avant la maintenance. Lorsque le seuil est atteint, l'alarme apparaît sur l'écran. Remettre ce compteur à zéro après l'entretien.
- **Compteur de litres:** nombre de litres d'eau consommés. Lorsque le niveau réglé est atteint, l'alarme s'affiche sur l'écran.

Le cas échéant, appuyez **R** pour remettre à zéro le compteur correspondant.

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.

PROGRAMMAZIONE AVANZATA (Area Riservata)  
 ADVANCED PROGRAMMING (Reserved Area)  
 PROGRAMMATION AVANCÉE (Zone Réservée)



## IT

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

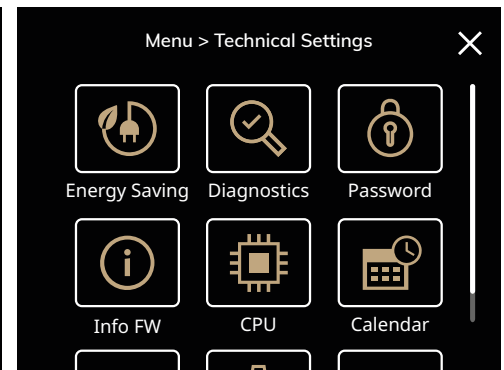
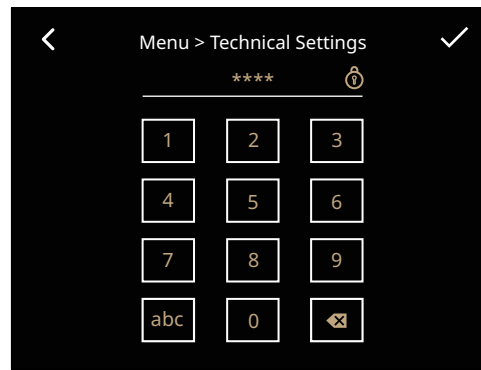
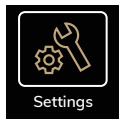
## EN

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

## FR

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





## IT

L'accesso alle **Impostazioni Tecniche** è possibile solo dopo l'inserimento della password, composta da 4 numeri.

**La password di default per il primo accesso è 1111.**

Inserire la password tramite la tastiera numerica e premere **Y** per confermare.

Premere **Z** per tornare indietro.

Dopo l'accesso, è possibile entrare nei seguenti menu:

- 1 Risparmio energetico
- 2 Diagnostica
- 3 Password
- 4 Informazioni SW
- 5 Configurazione CPU
- 6 Calendario
- 7 Unità di misura
- 8 Manutenzione
- 9 Offset
- 10 Tasti & Led

Premere **X** per tornare alla **Schermata Iniziale**. Press **X** to return to the **Home Page**.

## EN

Access to the **Technical Settings** is possible only after entering the password, which consists of 4 numbers.

**The default password for the first login is 1111.**

Enter the password using the numeric keypad and press **Y** to confirm.

To go back press **Z**.

After access, it is possible to enter the following menus:

- 1 Energy Saving
- 2 Diagnostic
- 3 Password
- 4 Info SW
- 5 CPU configuration
- 6 Calendar
- 7 Unit of measure
- 8 Maintenance
- 9 Offset
- 10 Keys and Leds

## FR

L'accès aux **Paramètres Techniques** n'est possible qu'après avoir saisi le mot de passe, qui se compose de 4 chiffres.

**Le mot de passe par défaut pour la première connexion est 1111.**

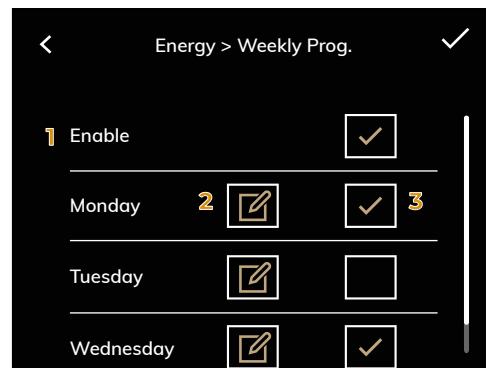
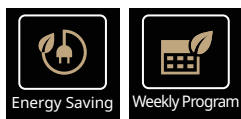
Saisissez le mot de passe à l'aide du clavier numérique et appuyez **Y** pour confirmer.

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.

Après avoir ouvert une session, vous pouvez accéder aux menus suivants:

- 1 Économie d'énergie
- 2 Diagnostic
- 3 Mot de passe
- 4 Info SW
- 5 Configuration CPU
- 6 Calendrier
- 7 Unités de mesure
- 8 Entretien
- 9 Offset
- 10 Touches et voyants

Appuyez **X** pour revenir à l'**Écran d'Accueil**.



IT

## 8.1 RISPARMIO ENERGETICO

Questo menu permette di abilitare la gestione eco-compatibile dei consumi della macchina tramite le seguenti funzioni:

- 1 Programmazione settimanale
- 2 Standby
- 3 Gestione potenza
- 4 Gruppi attivi

Premere **Z** per tornare indietro.

Premere **X** per tornare alla **Schermata Iniziale**.

### 8.1.1 PROGRAMMAZIONE SETTIMANALE

Questa pagina permette di impostare i giorni di riposo e i giorni in cui vengono programmati l'accensione e lo spegnimento automatico della macchina:

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

Premere **Y** per confermare.

Premere **Z** per tornare indietro.

EN

## 8.1 ENERGY SAVING

This menu enables eco-friendly management of machine consumption through the following functions:

- 1 Weekly Program
- 2 Standby
- 3 Power Management
- 4 Active Groups

To go back press **Z**.

Press **X** to return to the **Home Page**.

### 8.1.1 WEEKLY PROGRAM

This page allows the user to set the rest days and the days in which the machine is scheduled to be automatically turned on and off:

- 1 Enable or disable the machine's power management function.
- 2 Adjust the power management settings for the chosen day.
- 3 Enable or disable power management for the chosen day.

To confirm press **Y**.

To go back press **Z**.

FR

## 8.1 ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Ce menu permet de gérer la consommation de la machine dans le respect de l'environnement grâce aux fonctions suivantes:

- 1 Programme hebdomadaire
- 2 Veille
- 3 Gestion puissance
- 4 Groupes actifs

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.

Appuyez **X** pour revenir à l'**Écran d'Accueil**.

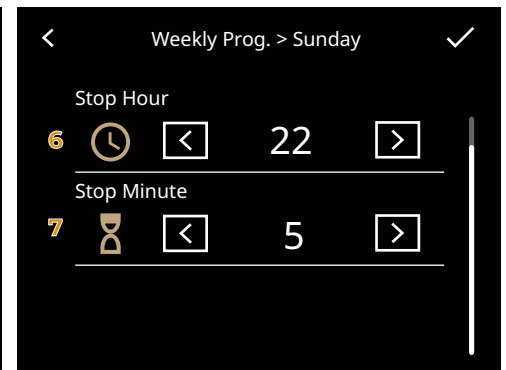
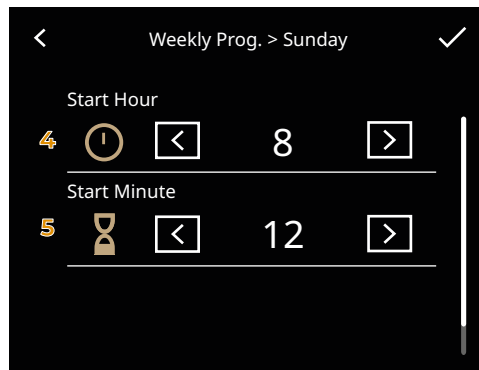
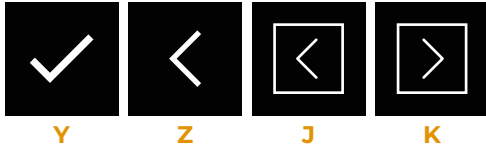
### 8.1.1 PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE

Cette page permet de régler les jours de repos et les jours où la machine est programmée pour s'allumer et s'éteindre automatiquement:

- 1 Activer ou désactiver la fonction de gestion de la puissance de la machine.
- 2 Modifier les paramètres de gestion de la puissance pour le jour choisi.
- 3 Activer ou désactiver la gestion de la puissance pour le jour choisi.

Appuyez **Y** pour confirmer.

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.



## IT

La schermata di modifica, tramite i tasti **J** e **K**, permette di impostare per il giorno scelto:

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

Premere **Y** per confermare.  
Premere **Z** per tornare indietro.

## EN

The edit screen, using buttons **J** and **K**, allows you to set up for the chosen day:

- 4 Start hour
- 5 Start minute
- 6 Stop hour
- 7 Stop minute

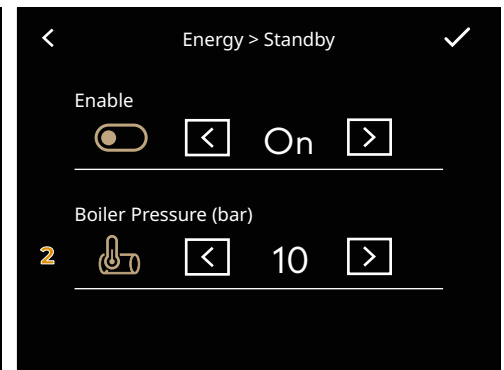
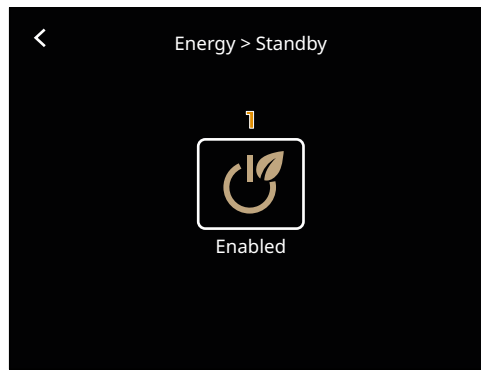
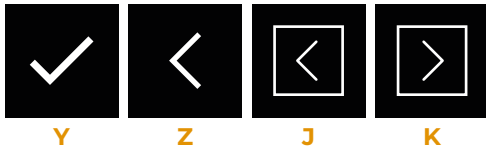
To confirm press **Y**.  
To go back press **Z**.

## FR

L'écran de modification, à l'aide des boutons **J** et **K**, vous permet de configurer le jour choisi:

- 4 Heure de départ
- 5 Minute de départ
- 6 Heure d'arrêt
- 7 Minute d'arrêt

Appuyez **Y** pour confirmer.  
Appuyez **Z** pour retourner en arrière.



## IT

### 8.1.2 STANDBY

Questa funzione permette di entrare o meno in uno stato di **Standby** attivo **1**, dopo un tempo impostato di inattività, che permette di scegliere se spegnere completamente la macchina oppure mantenerla ad una pressione impostata (inferiore a quella di esercizio).

Se abilitata, permette di impostare con i tasti **J** e **K**, l'abbassamento di pressione della caldaia vapore **2** dopo 30 minuti di inutilizzo della macchina.

**Per maggiori dettagli, vedere il capitolo 14 "PARAMETRI DISPLAY".**

Premere **Y** per confermare.  
Premere **Z** per tornare indietro.

## EN

### 8.1.2 STANDBY

This function allows the user to enter or not enter an active **Standby** state **1**, after a set time of inactivity, which allows the user to choose whether to completely turn off the machine or maintain it at a set pressure (lower than the operating pressure).

If enabled, allows to set with keys **J** and **K**, the lowering of steam boiler pressure **2** after 30 minutes of inactivity of the machine.

**For more details, see Chapter 14 "DISPLAY PARAMETERS".**

To confirm press **Y**.  
To go back press **Z**.

## FR

### 8.1.2 VEILLE

Cette fonction permet d'entrer ou non dans un état de **veille** active **1**, après un temps d'inactivité défini, qui permet de choisir d'éteindre complètement la machine ou de la maintenir à une pression définie (inférieure à celle de fonctionnement).

Si activée, permet de programmer à l'aide des touches **J** et **K**, l'abaissement de la pression de la chaudière à vapeur **2** après 30 minutes d'inactivité de la machine.

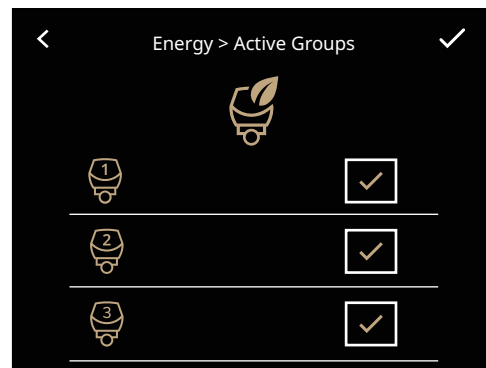
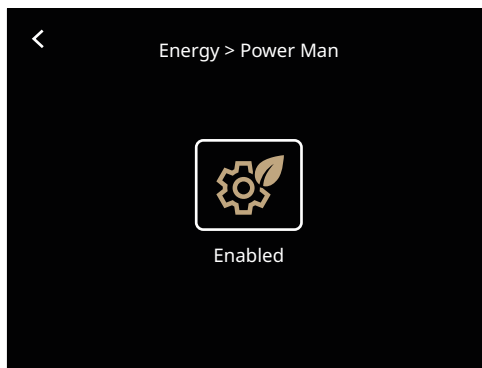
**Pour plus de détails, voir le chapitre 14 "PARAMÈTRES DE L'ÉCRAN".**

Appuyez **Y** pour confirmer.  
Appuyez **Z** pour retourner en arrière.



Y

Z



## IT

### 8.1.3 GESTIONE POTENZA

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

Se abilitata, permette di limitare la potenza della macchina a 2500 W.

Premere **Z** per tornare indietro.

### 8.1.4 GRUPPI ATTIVI

Permette di abilitare o disabilitare il funzionamento dei singoli gruppi di erogazione per un'ottimizzazione energetica della macchina.

Premere **Y** per confermare.  
Premere **Z** per tornare indietro.

## EN

### 8.1.3 POWER MANAGEMENT

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

If enabled, allows the machine's power to be limited to 2500 W.

To go back press **Z**.

### 8.1.4 ACTIVE GROUPS

Enables or disables the operation of individual dispensing groups for energy optimisation of the machine.

To confirm press **Y**.  
To go back press **Z**.

## FR

### 8.1.3 GESTION PUISSANCE

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

Si activée, permet de limiter la puissance de la machine à 2500 W.

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.

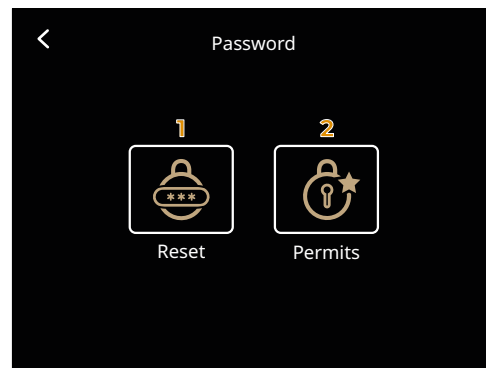
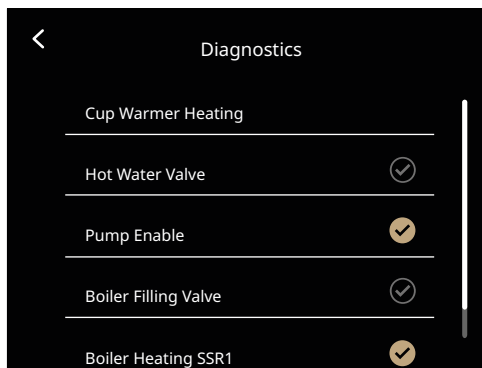
### 8.1.4 GROUPES ACTIFS

Active ou désactive le fonctionnement de groupes de distribution individuels pour l'optimisation énergétique de la machine.

Appuyez **Y** pour confirmer.  
Appuyez **Z** pour retourner en arrière.



Z



IT

## 8.2 DIAGNOSTICA

Questo menu permette di verificare il corretto funzionamento dei singoli componenti della macchina.

**Per maggiori dettagli, vedere il capitolo 14 "PARAMETRI DISPLAY".**

Premere **Z** per tornare indietro.

## 8.3 PASSWORD

Questo menu permette di accedere a:

- 1 Reimposta password
- 2 Gestione permessi

Premere **Z** per tornare indietro.

EN

## 8.2 DIAGNOSTIC

This menu is used to check the correct functioning of individual machine components.

**For more details, see Chapter 14 "DISPLAY PARAMETERS".**

To go back press **Z**.

## 8.3 PASSWORD

This menu allows access to:

- 1 Password reset
- 2 Permits management

To go back press **Z**.

FR

## 8.2 DIAGNOSTIC

Ce menu permet de vérifier le bon fonctionnement des différents composants de la machine.

**Pour plus de détails, voir le chapitre 14 "PARAMÈTRES DE L'ÉCRAN".**

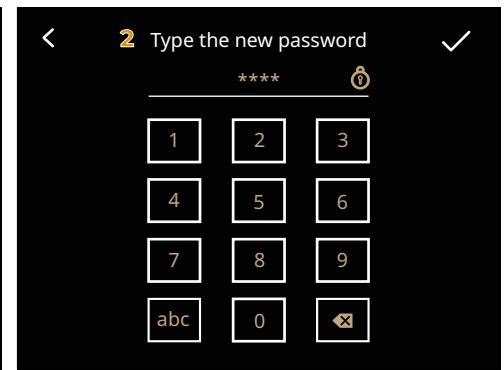
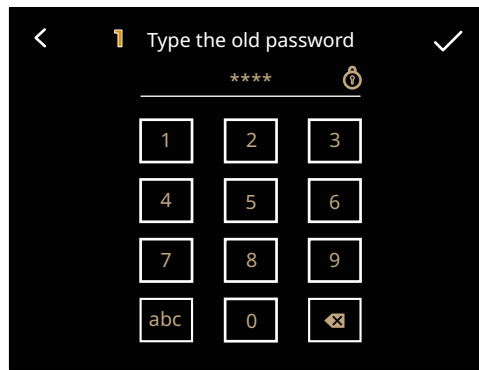
Appuyez **Z** pour retourner en arrière.

## 8.3 MOT DE PASSE

Ce menu permet d'accéder à:

- 1 Réinitialiser mot de passe
- 2 Gestion autorisations

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.



## IT

### 8.3.I MODIFICA PASSWORD

Permette di modificare la password di accesso alle impostazioni tecniche.

- 1 Inserire la password attuale e premere **Y** per proseguire.

**In caso di primo accesso, la password di default è 1111.**

- 2 Successivamente inserire la nuova password desiderata e premere **Y** per confermare.

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

Premere **Z** per tornare indietro.

## EN

### 8.3.I PASSWORD RESET

Allows to change the password for access to technical settings.

- 1 Enter the current password and press **Y** to continue.

**For first login, the default password is 1111.**

- 2 Then enter the desired new password and press **Y** to confirm.

**If the password is not correct, the procedure cannot be completed.**

To go back press **Z**.

## FR

### 8.3.I RÉINITIALISER MOT DE PASSE

Permet de modifier le mot de passe d'accès aux paramètres techniques.

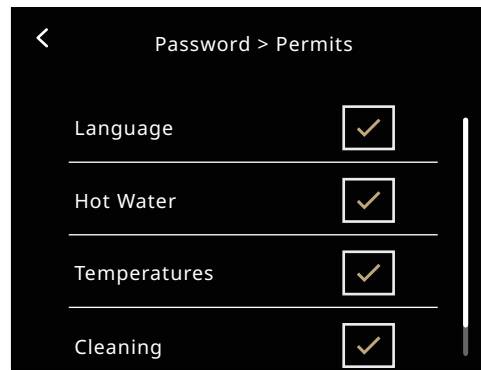
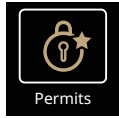
- 1 Saisissez le mot de passe actuel et appuyez **Y** pour continuer.

**Pour un premier accès, le mot de passe par défaut est 1111.**

- 2 Saisissez ensuite le nouveau mot de passe désiré et appuyez **Y** pour confirmer.

**Si le mot de passe est incorrect, la procédure ne peut pas être terminée.**

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.



Z

## IT

### 8.3.2 GESTIONE PERMESSI

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

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

Premere **Z** per tornare indietro.

## EN

### 8.3.2 PERMITS MANAGEMENT

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

**If the users tries to access a function to which they are not authorised, they will be asked for their password.**

To go back press **Z**.

## FR

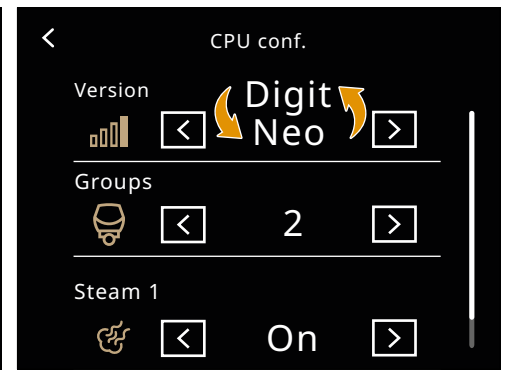
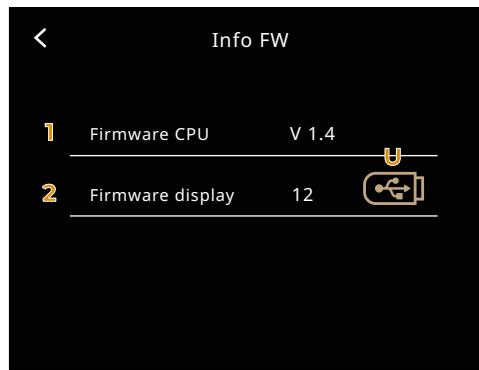
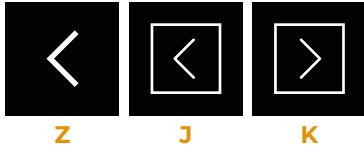
### 8.3.2 GESTION AUTORISATIONS

Cet écran vous permet de choisir à quelle personne (utilisateur ou technicien) attribuer les autorisations d'accès aux fonctions.

**Si l'utilisateur tente d'accéder à une fonction à laquelle il n'est pas autorisé, le mot de passe sera demandé.**

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.





## IT

### 8.4 INFO FW

Questo menu permette di visualizzare:

- 1 Versione firmware CPU
- 2 Versione firmware display

**L'aggiornamento del firmware display tramite l'icona U, è riservato al Tecnico Qualificato.**

Premere **Z** per tornare indietro.

### 8.5 CONFIGURAZIONE CPU

Questo menu permette di modificare con i tasti **J** e **K** la configurazione della macchina.

**Per maggiori dettagli, vedere il capitolo 14 "PARAMETRI DISPLAY".**

Premere **Z** per tornare indietro.

## EN

### 8.4 INFO FW

This menu allows you to view:

- 1 CPU firmware version
- 2 Display firmware version

**Updating the display firmware via the U icon is reserved for the Qualified Technician.**

To go back press **Z**.

### 8.5 CPU CONFIGURATION

This menu allows the machine configuration to be changed using keys **J** and **K**.

**For more details, see Chapter 14 "DISPLAY PARAMETERS".**

To go back press **Z**.

## FR

### 8.4 INFO FW

Ce menu affiche:

- 1 Version du firmware de la CPU
- 2 Version du firmware de l'écran

**La mise à jour du firmware de l'écran via l'icône U est réservée au technicien qualifié.**

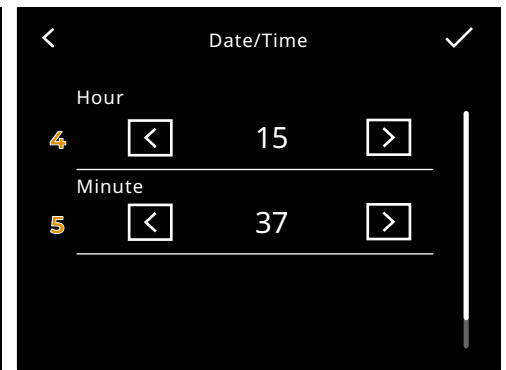
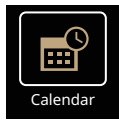
Appuyez **Z** pour retourner en arrière.

### 8.5 CONFIGURATION CPU

Ce menu permet de modifier la configuration de la machine à l'aide des touches **J** et **K**.

**Pour plus de détails, voir le chapitre 14 "PARAMÈTRES DE L'ÉCRAN".**

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.



## IT

### 8.6 DATA E ORA

Questo menu permette di impostare con i tasti **J** e **K** la data e l'orario visibile sul display:

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

Premere **Y** per confermare.

Premere **Z** per tornare indietro.

## EN

### 8.6 DATA AND TIME

This menu allows using keys **J** and **K** to set the date and time visible on the display:

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

To confirm press **Y**.

To go back press **Z**.

## FR

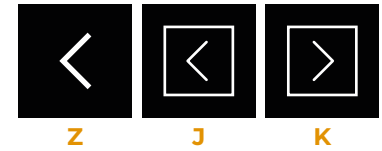
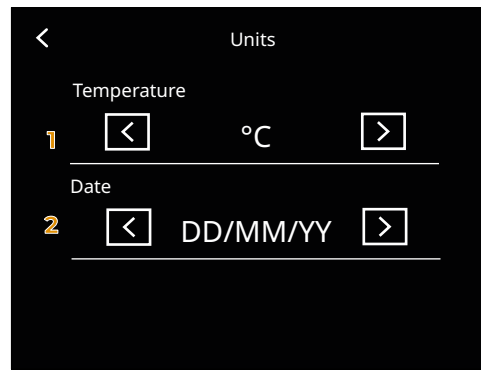
### 8.6 DATA ET HEURE

Ce menu permet de régler, avec les touches **J** et **K**, la date et l'heure visibles sur l'écran:

- 1 Jour
- 2 Mois
- 3 Année
- 4 Heure
- 5 Minute

Appuyez **Y** pour confirmer.

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.



## IT

### 8.7 UNITÀ DI MISURA

Questo menu permette di impostare con i tasti **J** e **K**:

- 1 Unità di misura della temperatura (°C/°F)
- 2 Formato della data

Premere **Z** per tornare indietro.

## EN

### 8.7 UNIT OF MEASURE

This menu allows setting using the keys **J** and **K**:

- 1 Temperature unit (°C/°F)
- 2 Date format

To go back press **Z**.

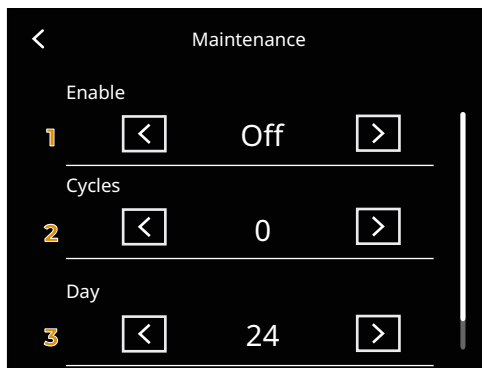
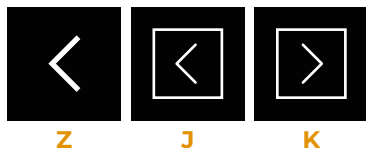
## FR

### 8.7 UNITÉS DE MESURE

Ce menu permet de régler avec les touches **J** et **K**:

- 1 Unités de la température (°C/°F)
- 2 Format de la date

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.



## IT

### 8.8 MANUTENZIONE

Questo menu permette di selezionare, con i tasti **J** e **K**, la modalità con cui richiamare la manutenzione.

È possibile abilitare l'allarme di manutenzione impostando un numero massimo di cicli di erogazione, in modo che al raggiungimento di tale numero si attiva l'allarme.

Se il numero di cicli è impostato a **0** (zero), è possibile programmare una data per l'attivazione dell'allarme di manutenzione.

- 1 Abilita/disabilita l'allarme
- 2 Contatore cicli di erogazione
- 3 Giorno
- 4 Mese
- 5 Anno

Premere **Z** per tornare indietro.

## EN

### 8.8 MAINTENANCE

This menu allows to select, with keys **J** and **K**, the mode in which maintenance is to be called up.

The maintenance alarm can be enabled by setting a maximum number of dispensing cycles, so that when this number is reached, the alarm is activated.

If the number of cycles is set to **0** (zero), a date can be programmed for the activation of the maintenance alarm.

- 1 Enable/disable alarm
- 2 Dispensing cycle counter
- 3 Day
- 4 Month
- 5 Year

To go back press **Z**.

## FR

### 8.8 ENTRETIEN

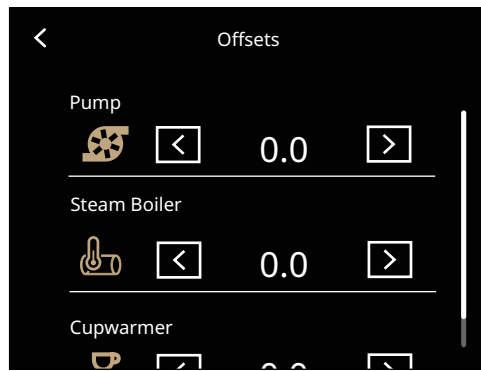
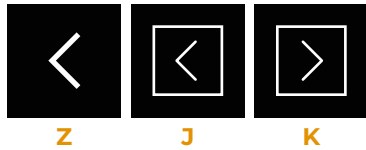
Ce menu permet de sélectionner, avec les touches **J** et **K**, le mode d'appel de la maintenance.

L'alarme d'entretien peut être activée en programmant un nombre maximum de cycles de distribution, de sorte que lorsque ce nombre est atteint, l'alarme est activée.

Si le nombre de cycles est fixé à **0** (zéro), il est possible de programmer une date pour l'activation de l'alarme de maintenance.

- 1 Activation/désactivation de l'alarme
- 2 Compteur de cycles de distribution
- 3 Jour
- 4 Mois
- 5 Année

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.



IT

## 8.9 OFFSET

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

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

Questo menu permette di impostare, con i tasti **J** e **K**, gli offset della macchina.

**Per maggiori dettagli, vedere il capitolo 14 "PARAMETRI DISPLAY".**

Premere **Z** per tornare indietro.

EN

## 8.9 OFFSET

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

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

This menu allows the machine offsets to be set using keys **J** and **K**.

**For more details, see Chapter 14 "DISPLAY PARAMETERS".**

To go back press **Z**.

FR

## 8.9 OFFSET

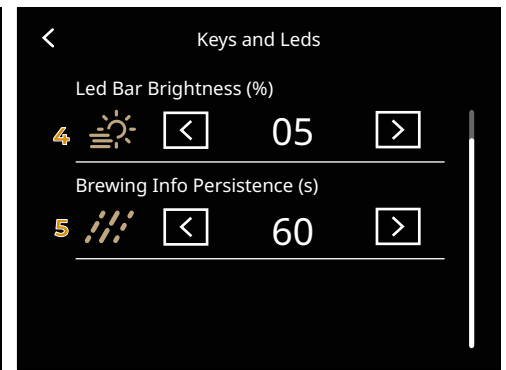
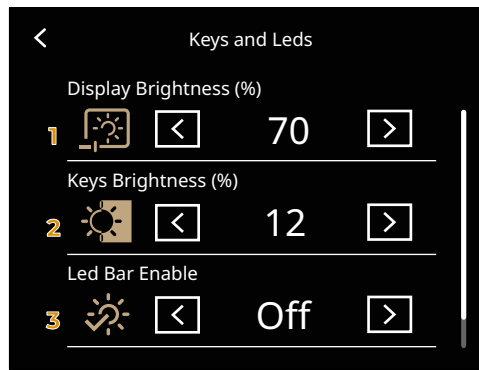
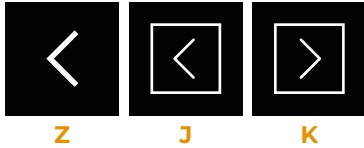
Offset indique la différence entre une valeur mesurée et une valeur de référence. Les sondes de température peuvent différer légèrement d'un thermomètre externe.

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

Ce menu permet de régler les offsets de la machine avec les touches **J** et **K**.

**Pour plus de détails, voir le chapitre 14 "PARAMÈTRES DE L'ÉCRAN".**

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.



## IT

### 8.10 TASTI E LED

Questo menu permette di impostare, con i tasti **J** e **K**:

- 1 Luminosità display
- 2 Luminosità tasti
- 3 Accensione / spegnimento led
- 4 Intensità luminosa led
- 5 Persistenza del tempo di erogazione sul display

Premere **Z** per tornare indietro.

## EN

### 8.10 KEYS AND LEDS

This menu allows to set, with keys **J** and **K**:

- 1 Display Brightness
- 2 Keys Brightness
- 3 LED switching ON/OFF
- 4 Led brightness intensity
- 5 Persistence of dispensing time on display

To go back press **Z**.

## FR

### 8.10 TOUCHES ET VOYANTS

Ce menu permet de régler, avec les touches **J** et **K**:

- 1 Luminosité de l'écran
- 2 Luminosité des touches
- 3 Allumage / arrêt des LED
- 4 Intensité lumineuse des LED
- 5 Persistance du temps de distribution sur l'écran

Appuyez **Z** pour retourner en arrière.

## 9

# PULIZIA CLEANING NETTOYAGE

IT



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



È vietato pulire la macchina con getti d'acqua o immergendolo in acqua.

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

EN



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



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

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

FR



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



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

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

## IT

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

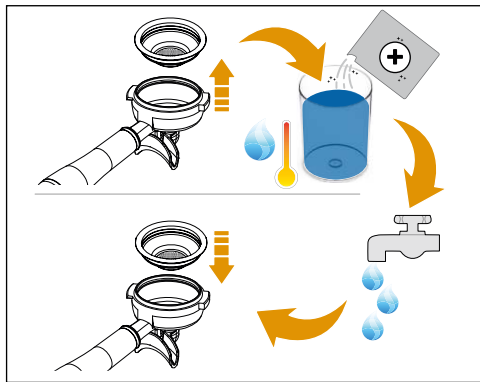
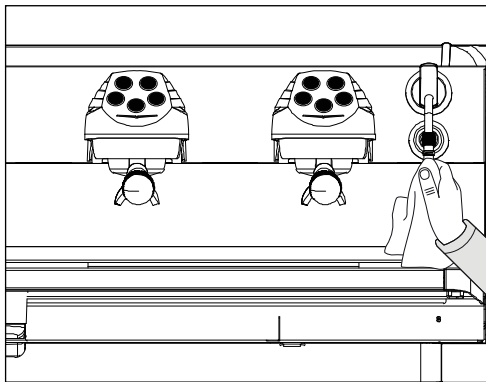
## EN

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

## FR

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





## IT

### 9.1 PULIZIA LANCIA VAPORE

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

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

### 9.2 PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRO

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

## EN

### 9.1 STEAM WAND CLEANING

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

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

### 9.2 FILTER AND FILTER HOLDER CLEANING

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

## FR

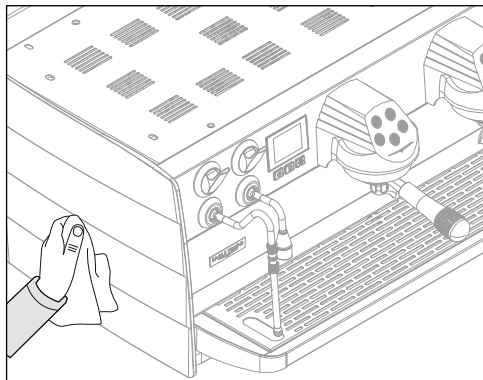
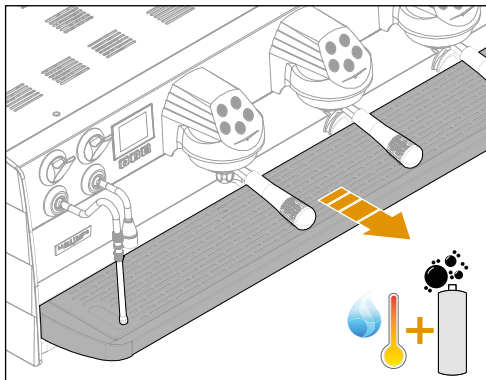
### 9.1 NETTOYAGE LANCE VAPEUR

Purger la lance vapore de tout résidu et la nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau chaude et / ou de détergent neutre.

Si certaines buses restent bouchées après la purge, utiliser un trombone pour les déboucher.

### 9.2 NETTOYAGE FILTRES ET PORTE-FILTRE

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



**IT**

### 9.3 PULIZIA CARROZZERIA

#### **Pulizia zona lavoro**

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

#### **Pulizia carena**

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

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

**EN**

### 9.3 BODY MACHINE CLEANING

#### **Work area cleaning**

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

#### **External body cleaning**

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

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

**FR**

### 9.3 NETTOYAGE CARROSSERIE

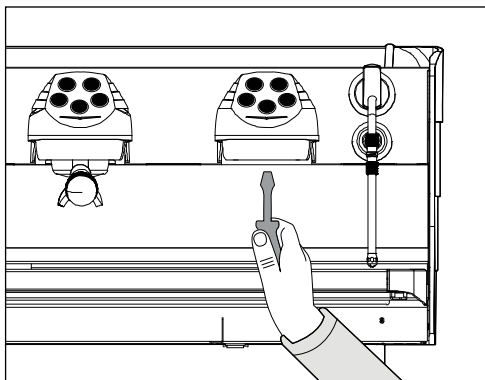
#### **Nettoyage zone de travail**

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

#### **Nettoyage carène**

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

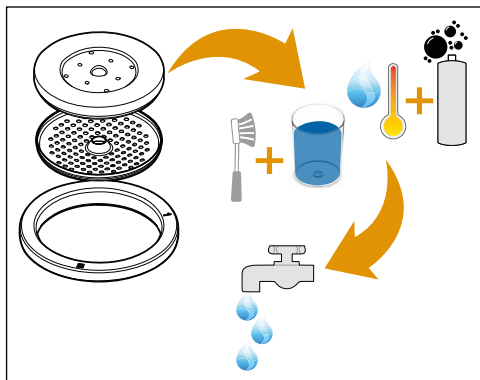
**Ne jamais utiliser aucun type de solvants, de produits à base de chlore et/ou de produits abrasifs.**



**IT**

### 9.4 PULIZIA DOCCIA E GUARNIZIONE

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



**EN**

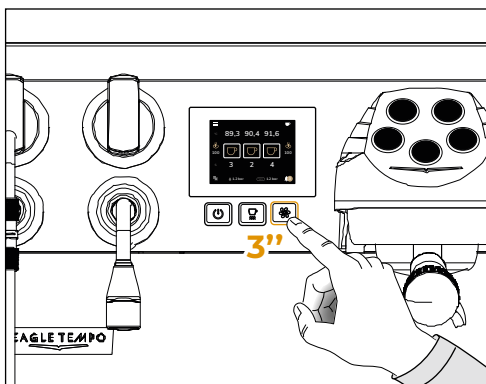
### 9.4 SHOWER AND GASKET CLEANING

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

**FR**

### 9.4 NETTOYAGE DOUCHETTE ET JOINT

- 1 Dévisser la vis située au centre du diffuseur et de la douche. La vis, le diffuseur et la douche tomberont automatiquement.
- 2 Retirer le joint du groupe. Si nécessaire, utiliser un tournevis en prenant soin de ne pas l'endommager.
- 3 Mettre le tout dans un récipient avec de l'eau chaude et un détergent spécifique pendant environ 30 minutes.
- 4 Brosser la douche et le diffuseur.
- 5 Rincer le tout abondamment à l'eau courante.
- 6 Restaurer tout sur la machine en procédant dans l'ordre inverse pour reprendre le fonctionnement normal.



IT

## 9.5 PULIZIA GRUPPO

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

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

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

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

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

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

EN

## 9.5 GROUP CLEANING

**Carrying out a washing cycle at least once a day.**

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

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

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

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

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

FR

## 9.5 NETTOYAGE DU GROUPE

**Effectuer le lavage au moins une fois par jour.**

Avec la machine allumée (ON), un groupe de café peut être nettoyé en appuyant sur le bouton de nettoyage pendant 3 secondes. Le bouton de dose continue de chaque groupe commence à clignoter. Si vous appuyez sur cette touche, le lavage commence pour ce groupe.

- 1 Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre.
- 2 Insérer la dose recommandée par le fabricant du détergent en poudre spécifique dans le filtre aveugle.
- 3 Remettre le porte-filtre dans le groupe café.
- 4 Appuyer la touche dose continue d'un groupe pour démarrer le cycle de nettoyage.
- 5 À la fin du cycle de nettoyage, la touche dose continue du groupe en question recommence à clignoter pour permettre le démarrage du cycle de rinçage.
- 6 Retirez le détergent du filtre et appuyer la touche dose continue pour démarrer le rinçage du groupe.
- 7 Au terme, remettez la machine en fonctionnement normal.

**Lorsque le cycle de nettoyage automatique est démarré, il ne peut pas être interrompu avant sa fin.**

**Si la machine est arrêtée avant la fin du cycle, elle reprend automatiquement le cycle de rinçage lorsqu'elle est remise en marche.**

## IT

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

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

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

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

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

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

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

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

Se la macchina deve essere spedita:

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

## EN

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

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

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

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

Maintenance includes annual replacement of the group shower and gasket.

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

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

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

If the machine must be shipped:

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

## FR

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

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

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

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

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

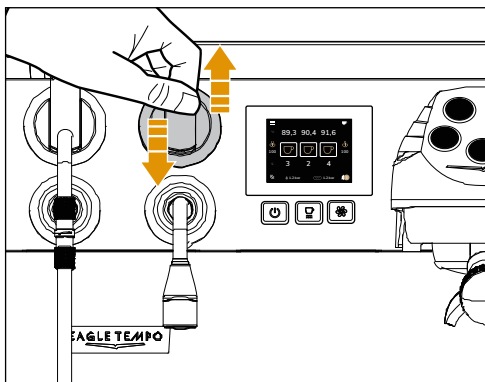
**Pour ce faire, contactez votre technicien qualifié.**

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

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

Si la machine doit être expédiée:

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



**IT**

## 10.1 CAMBIO DELL'ACQUA IN CALDAIA

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

È sufficiente agire ripetutamente sulla leva acqua calda fino ad aver estratto almeno un terzo del totale litri contenuti in caldaia.

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

**EN**

## 10.1 BOILER WATER CHANGE

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

Simply operate repeatedly with the hot water lever until at least one third of the total litres in the boiler have been extracted.

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

**FR**

## 10.1 CHANGER L'EAU DE LA CHAUDIÈRE

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

Il est suffisant d'actionner le levier d'eau chaude à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'au moins un tiers des litres totaux de la chaudière soit extrait.

**Au début de chaque journée d'activité et en tout cas s'il y a des pauses de plus de 8 heures, il est nécessaire de changer 100% de l'eau contenue dans les circuits en utilisant les distributeurs fournis.**



# SCHEMI ELETTRICI ELECTRICAL DIAGRAMS SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

## IT

### LEGENDA SCHEMI ELETTRICI

EVHW Elettrovalvola acqua calda  
EVI-2-3 Elettrovalvola erogazione gruppo  
PM Motore pompa  
R Relé  
EVL Elettrovalvola livello  
LP Sonda livello  
SPC Sensore pressione caldaia  
VAP1-2 Elettrovalvola vapore  
TF Termofusibile  
TE Termostato  
PR Pressostato  
DOS1-2-3 Dosatore volumetrico  
F1-2-3-4 Fusibili  
RTD Sensore resistivo  
M1-2 Compressore  
GRI-2-3 Gruppo erogazione  
DSP Display Touch Screen  
HOT WATER Lancia acqua calda  
STEAM1-2 Lancia vapore  
HE Resistenza caldaia vapore  
MS Interruttore generale  
CE1-2-3 Caldaia caffè  
AIR1-2 Elettrovalvola aria  
RS1 Resistenza scaldatasse  
RS Relé statico  
PFI-2-3 Sensore portafiltro  
CNI-2-3 Connettori

## EN

### ELECTRICAL DIAGRAM LEGEND

EVHW Hot water solenoid valve  
EVI-2-3 Group dispensing solenoid valve  
PM Pump motor  
R Relay  
EVL Level solenoid valve  
LP Level probe  
SPC Boiler pressure sensor  
VAP1-2 Steam solenoid valve  
TF Thermal fuse  
TE Thermostat  
PR Pressure switch  
DOS1-2-3 Flow meter  
F1-2-3-4 Fuses  
RTD Resistive sensor  
M1-2 Compressor  
GRI-2-3 Dispensing group  
DSP Touch Screen Display  
HOT WATER Hot water wand  
STEAM1-2 Steam wand  
HE Steam boiler heating element  
MS Main switch  
CE1-2-3 Coffee boiler  
AIR1-2 Air solenoid valve  
RS1 Cup warmer heating element  
RS Static relay  
PFI-2-3 Filter holder sensor  
CNI-2-3 Connectors

## FR

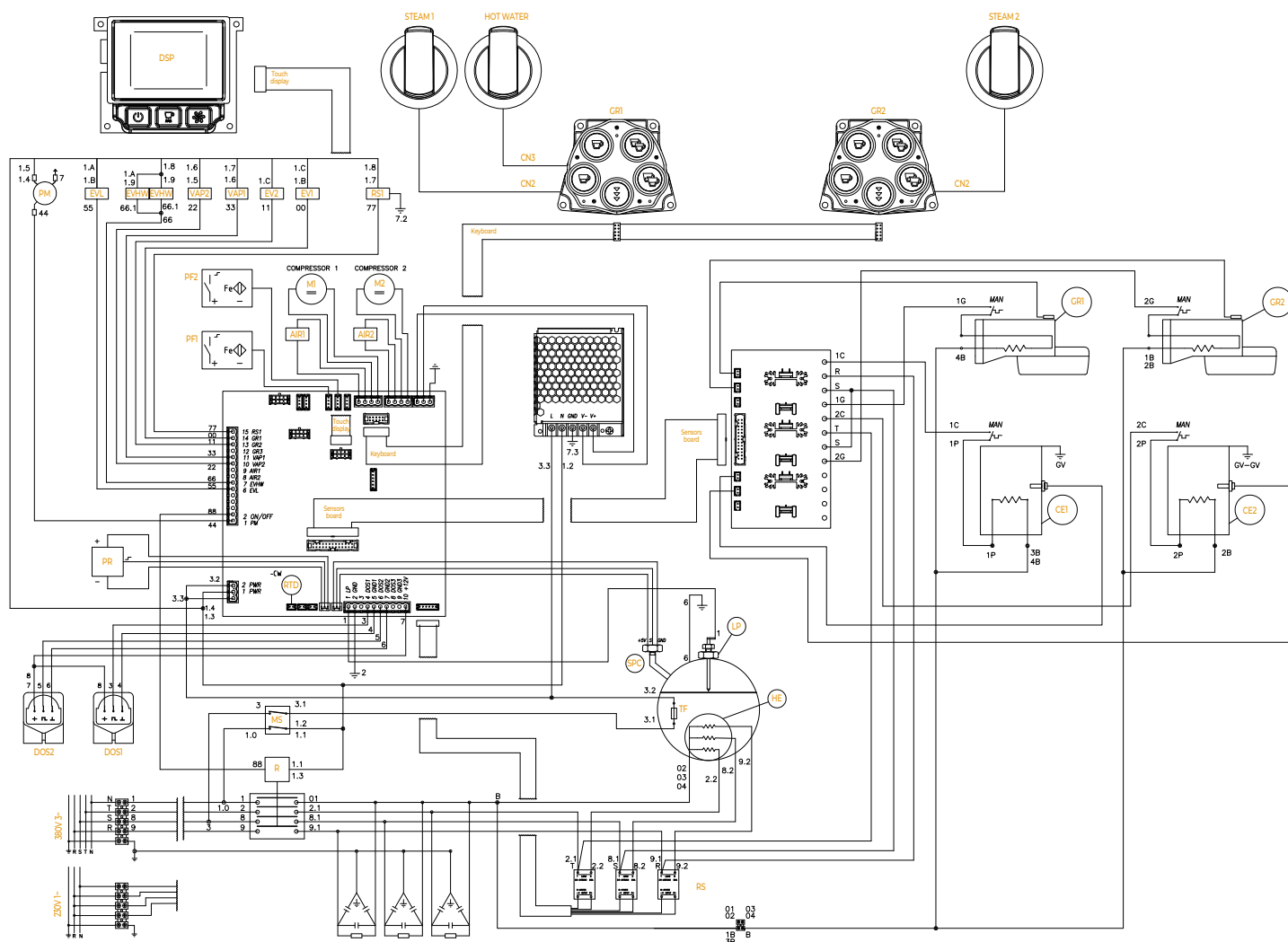
### LÉGENDE SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

EVHW Électrovanne eau chaude  
EVI-2-3 Électrovanne groupe de distribution  
PM Moteur de la pompe  
R Relais  
EVL Électrovanne de niveau  
LP Capteur de niveau  
SPC Capteur de pression chaudière  
VAP1-2 Électrovanne de vapeur  
TF Fusible thermique  
TE Thermostat  
PR Pressostat  
DOS1-2-3 Doseur volumétrique  
F1-2-3-4 Fusibles  
RTD Capteur résistif  
M1-2 Compresseur  
GRI-2-3 Groupe de distribution  
DSP Écran tactile  
HOT WATER Lance eau chaude  
STEAM1-2 Lance vapeur  
HE Résistance chaudières vapeur  
MS Interrupteur général  
CE1-2-3 Chaudière café  
AIR1-2 Électrovanne de l'air  
RS1 Résistance chauffe-tasses  
RS Relais statique  
PFI-2-3 Capteur du porte-filtre  
CNI-2-3 Connecteurs

# II.I SCHEMA ELETTRICO (NEO - 2 gruppi - CB)

## II.I ELECTRICAL DIAGRAM (NEO - 2 groups - CB)

### II.I SCHÉMA ÉLECTRIQUE (NEO - 2 groupes - CB)

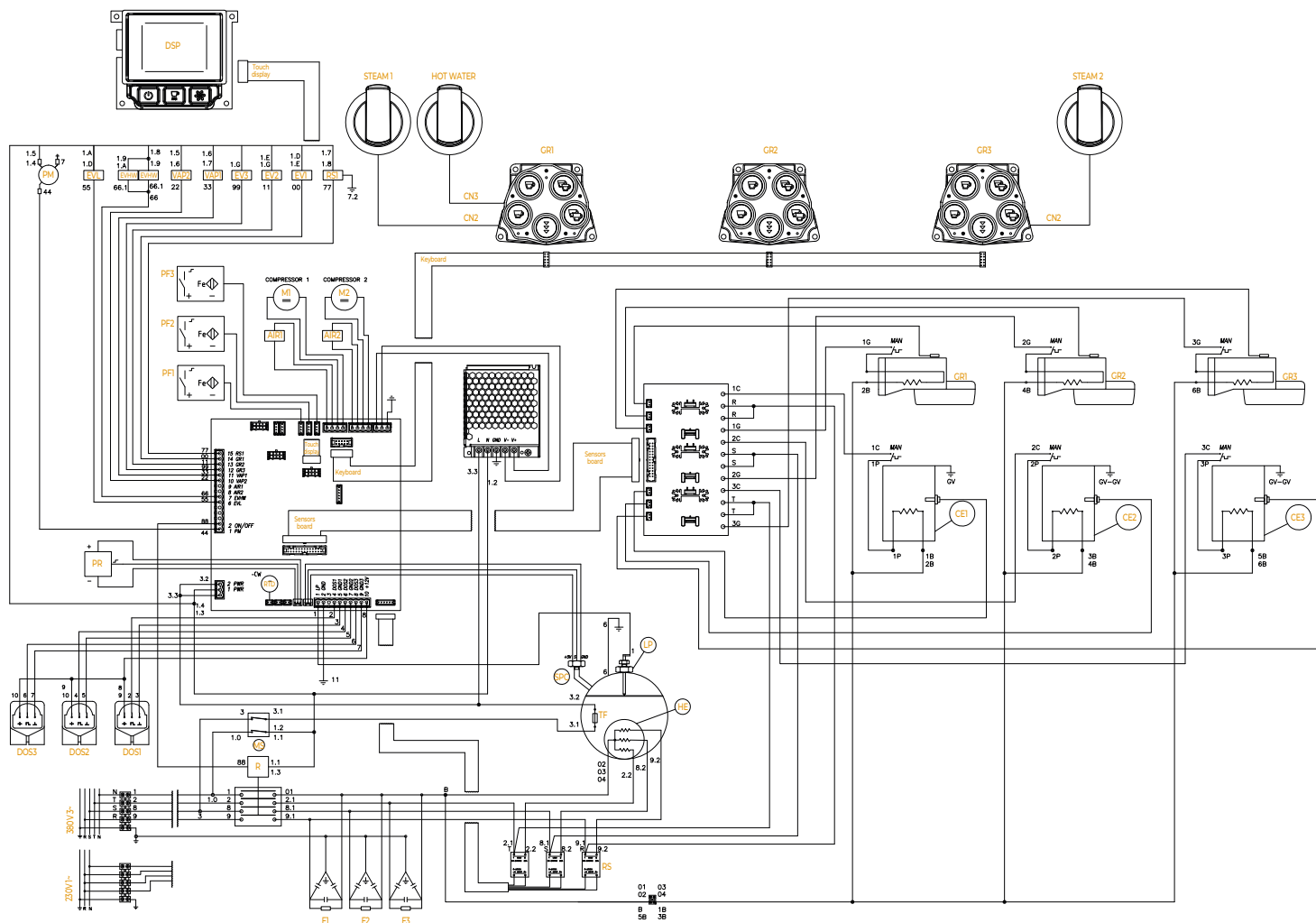




## II.2 SCHEMA ELETTRICO (NEO - 3 gruppi - CB)

## II.2 ELECTRICAL DIAGRAM (NEO - 3 groups - CB)

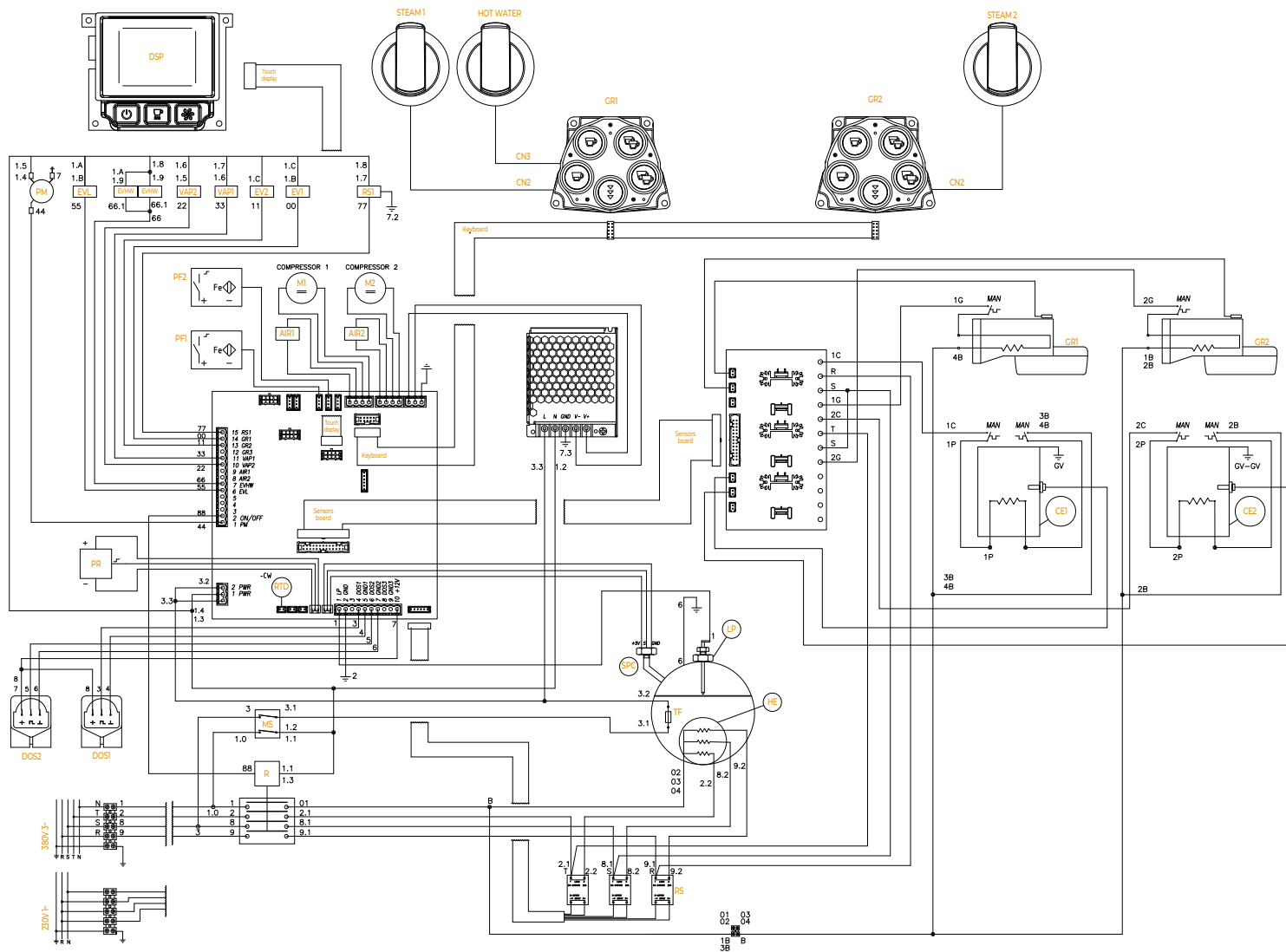
## II.2 SCHÉMA ÉLECTRIQUE (NEO - 3 groupes - CB)



# II.3 SCHEMA ELETTRICO (NEO - 2 gruppi - ETL)

## II.3 ELECTRICAL DIAGRAM (NEO - 2 groups - ETL)

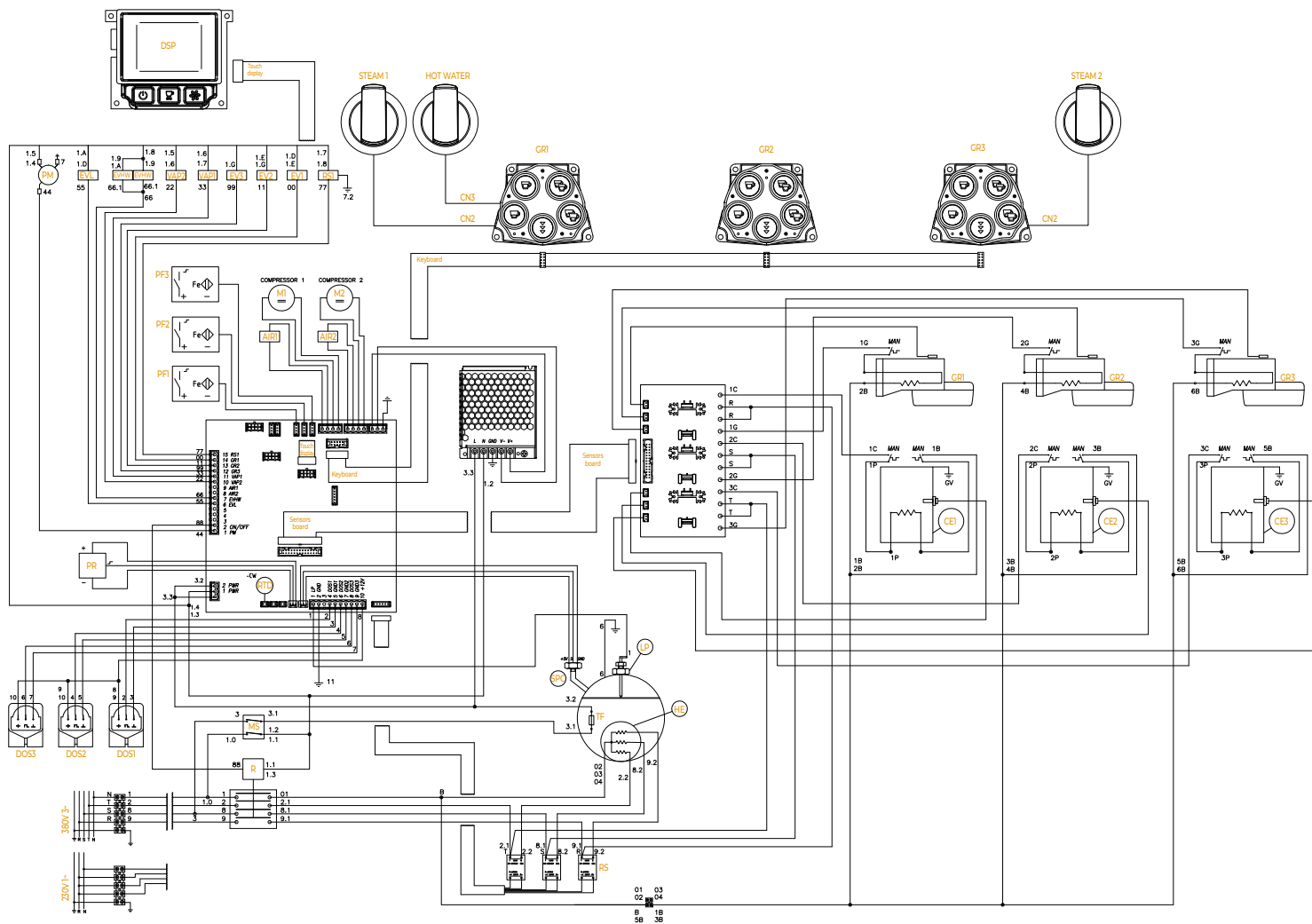
### II.3 SCHÉMA ÉLECTRIQUE (NEO - 2 groupes - ETL)



# II.4 SCHEMA ELETTRICO (NEO - 3 gruppi - ETL)

## II.4 ELECTRICAL DIAGRAM (NEO - 3 groups - ETL)

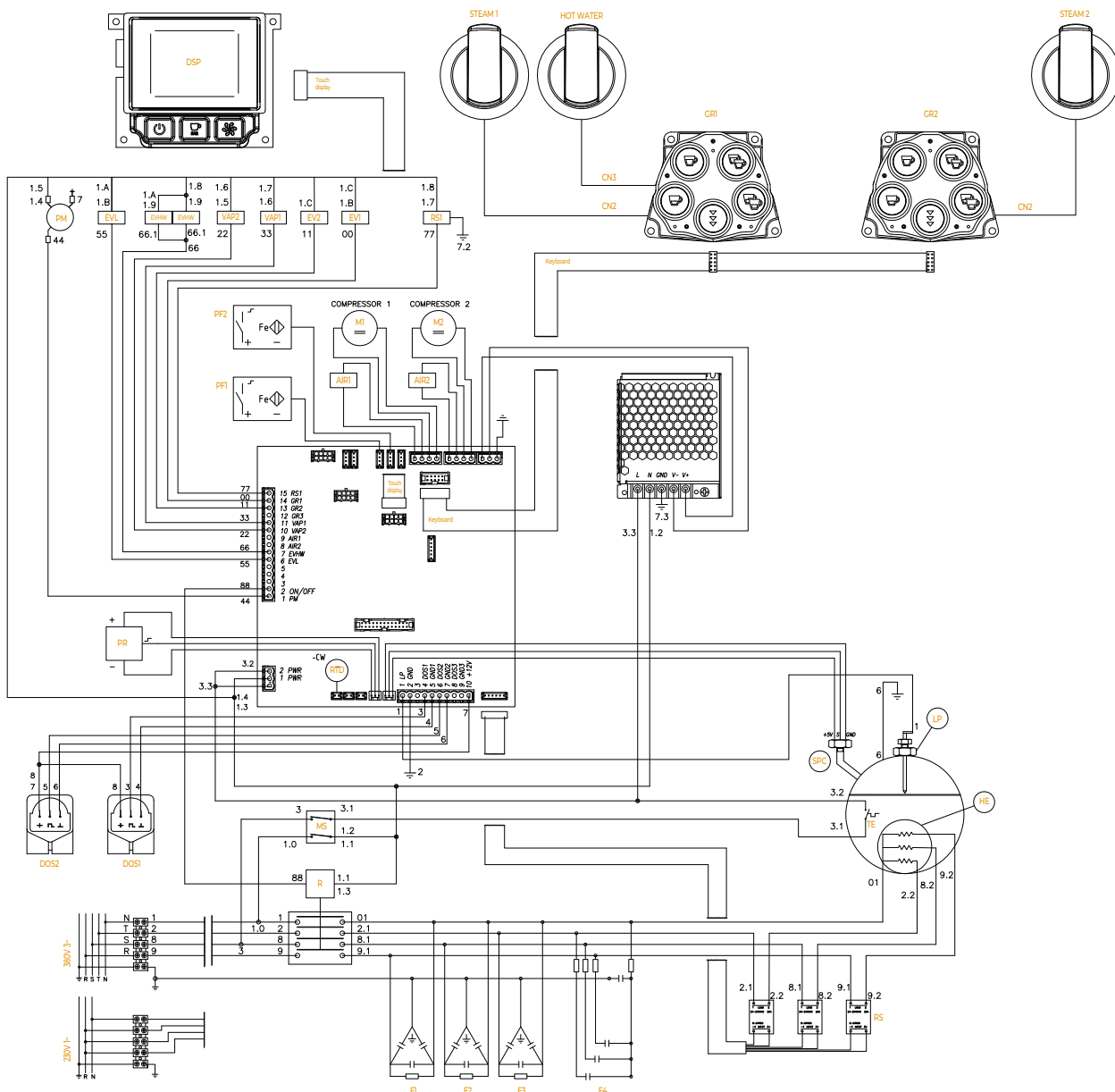
### II.4 SCHÉMA ÉLECTRIQUE (NEO - 3 groupes - ETL)



# II.5 SCHEMA ELETTRICO (DIGIT - 2 gruppi - CB)

## II.5 ELECTRICAL DIAGRAM (DIGIT - 2 groups - CB)

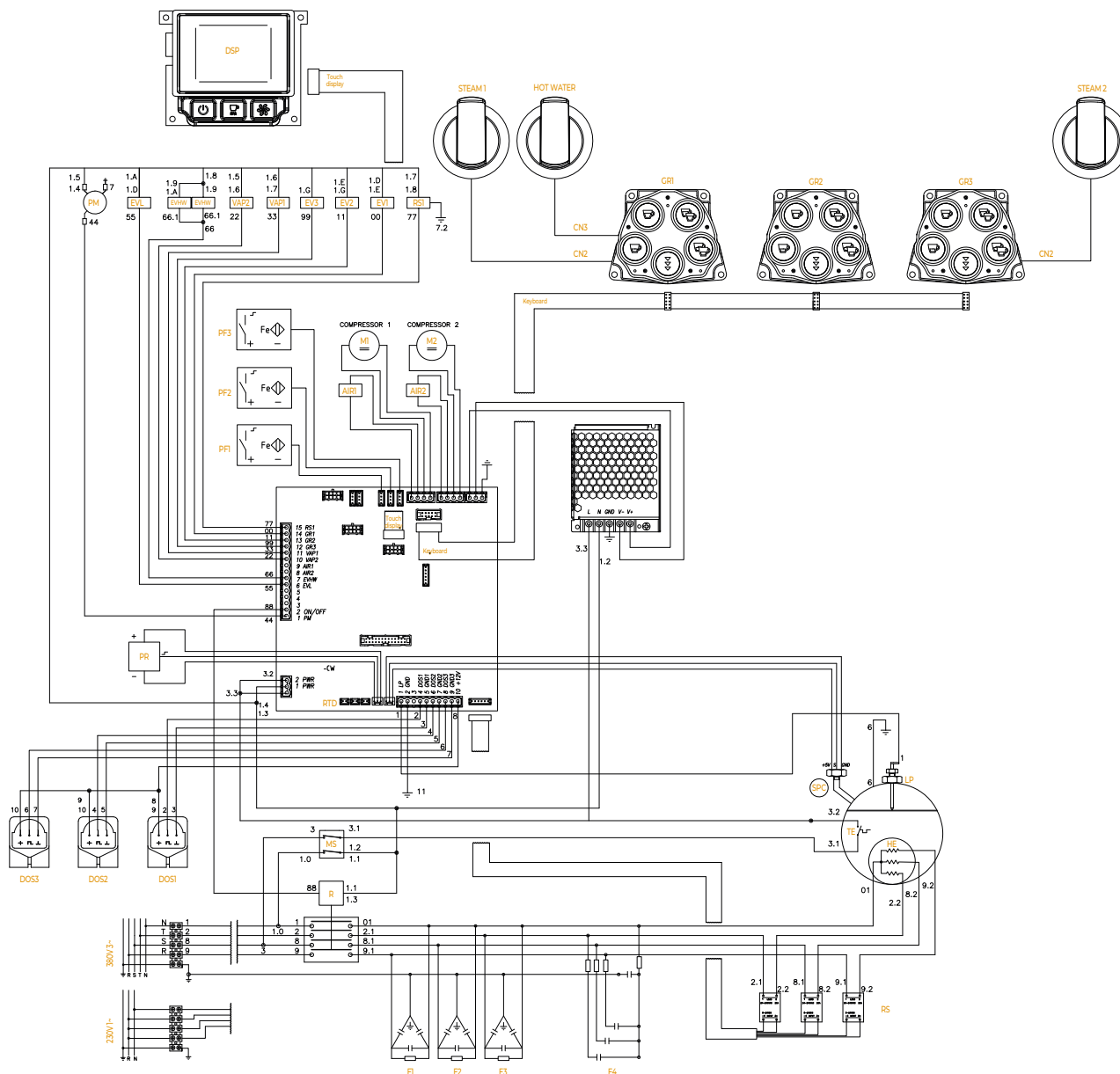
### II.5 SCHÉMA ÉLECTRIQUE (DIGIT - 2 groupes - CB)



## II.6 SCHEMA ELETTRICO (DIGIT - 3 gruppi - CB)

## II.6 ELECTRICAL DIAGRAM (DIGIT - 3 groups - CB)

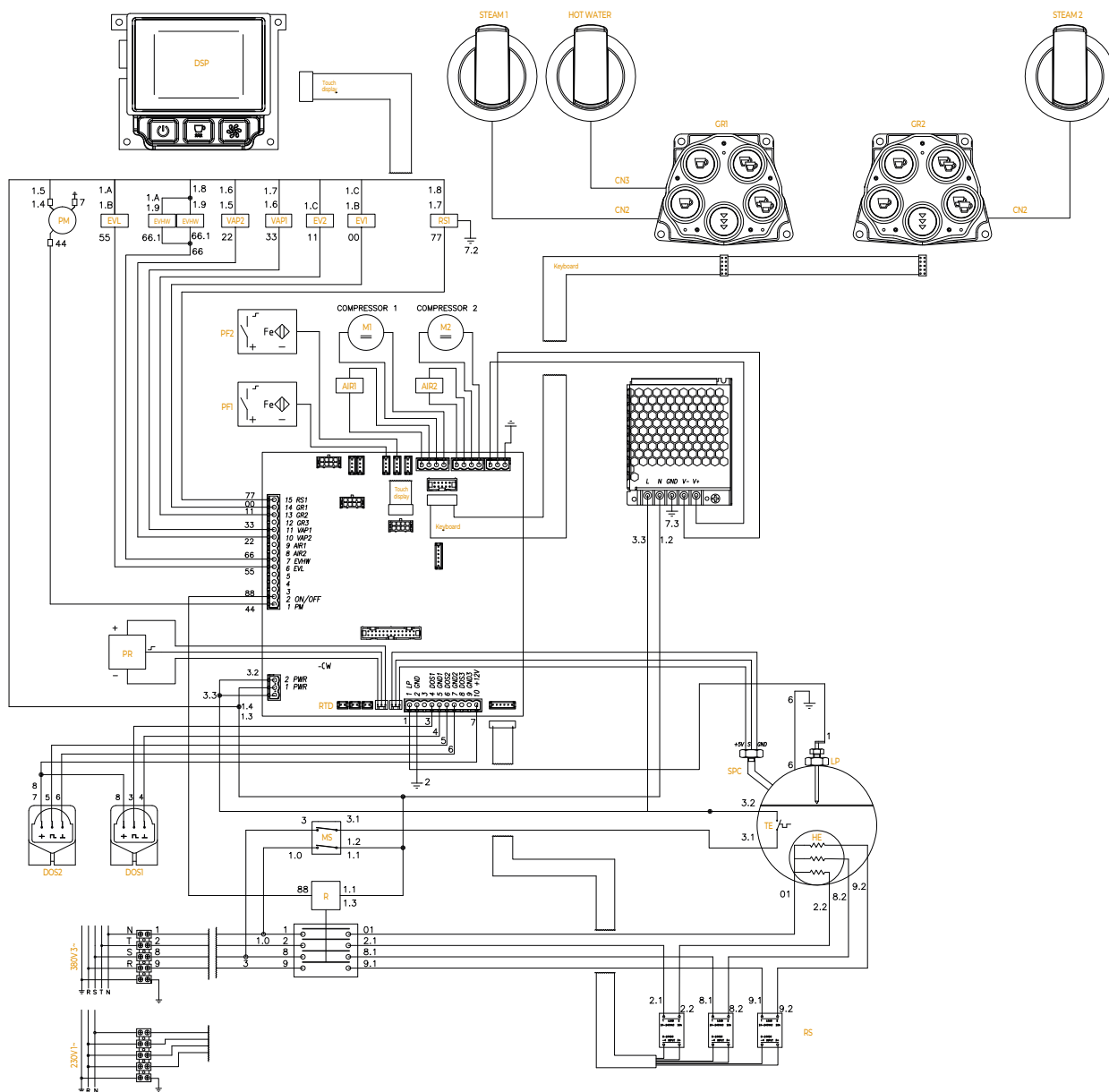
## II.6 SCHÉMA ÉLECTRIQUE (DIGIT - 3 groupes - CB)



## II.7 SCHEMA ELETTRICO (DIGIT - 2 gruppi - ETL)

## II.7 ELECTRICAL DIAGRAM (DIGIT - 2 groups - ETL)

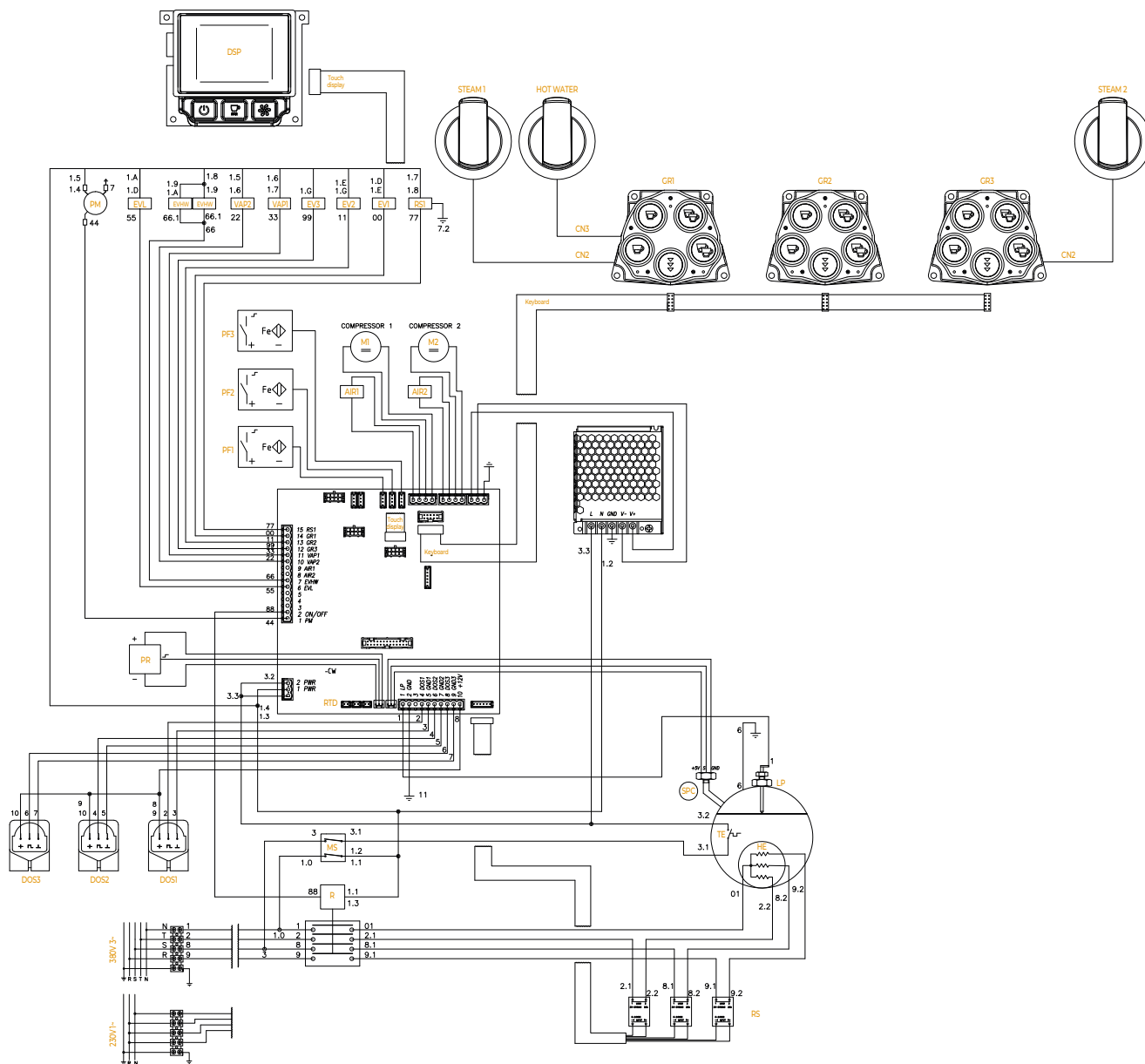
## II.7 SCHÉMA ÉLECTRIQUE (DIGIT - 2 groupes - ETL)



# II.8 SCHEMA ELETTRICO (DIGIT - 3 gruppi - ETL)

## II.8 ELECTRICAL DIAGRAM (DIGIT - 3 groups - ETL)

### II.8 SCHÉMA ÉLECTRIQUE (DIGIT - 3 groupes - ETL)



## IT

## LEGENDA SCHEMA IDRAULICO

- 1 Rubinetto
- 2 Pompa
- 3 Pressostato digitale (LP)
- 4 Valvola di scarico
- 5 Elettrovalvola livello
- 6 Resistenza caldaia vapore
- 7 Sonda livello caldaia
- 8 Elettrovalvola vapore
- 9 Valvola di sicurezza
- 10 Valvola antivuoto
- 11 Pressostato digitale (HP)
- 12 Elettrovalvola acqua calda
- 13 Dosatore volumetrico
- 14 Valvola di ritegno
- 15 Resistenza caldaia caffè
- 16 Elettrovalvola erogazione
- 17 Scarico
- 18 TERS  
(sistema recupero energia termica)
- 19 Valvola controllo flusso
- 20 Scambiatore di calore
- 21 Caldaia

## EN

## HYDRAULIC DIAGRAM LEGEND

- 1 Tap
- 2 Pump
- 3 Digital pressostat (LP)
- 4 Discharge valve
- 5 Refill solenoid valve
- 6 Steam boiler heating element
- 7 Boiler level probe
- 8 Steam solenoid valve
- 9 Safety valve
- 10 Anti-vacuum valve
- 11 Digital pressostat (HP)
- 12 Hot water solenoid valve
- 13 Flow meter
- 14 Retain valve
- 15 Coffee boiler heating element
- 16 Delivery solenoid valve
- 17 Drain
- 18 Thermal Energy Recovery System (TERS)
- 19 Flow check valve
- 20 Heater exchange
- 21 Boiler

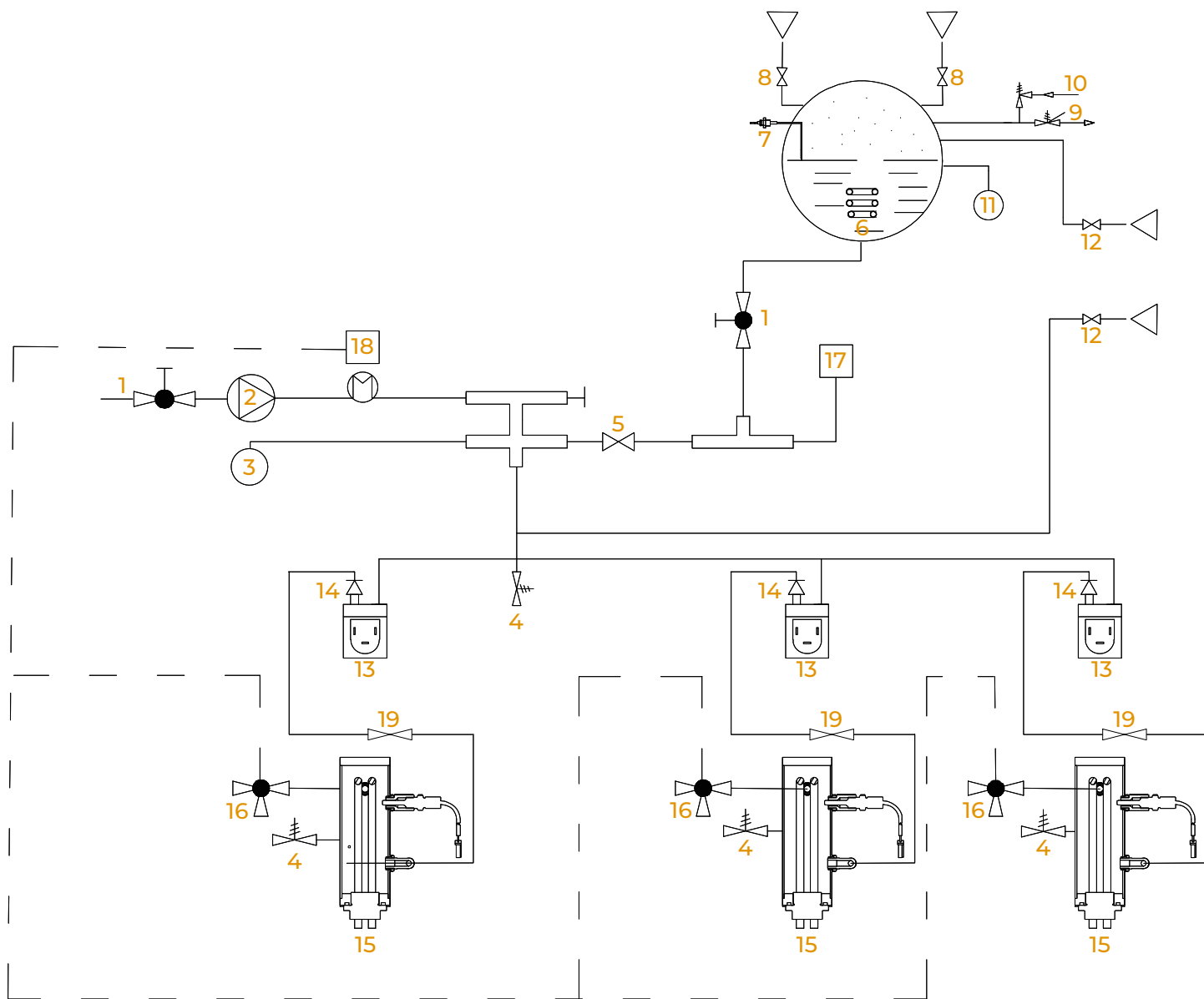
## FR

## LÉGENDE SCHÉMA HYDRAULIQUE

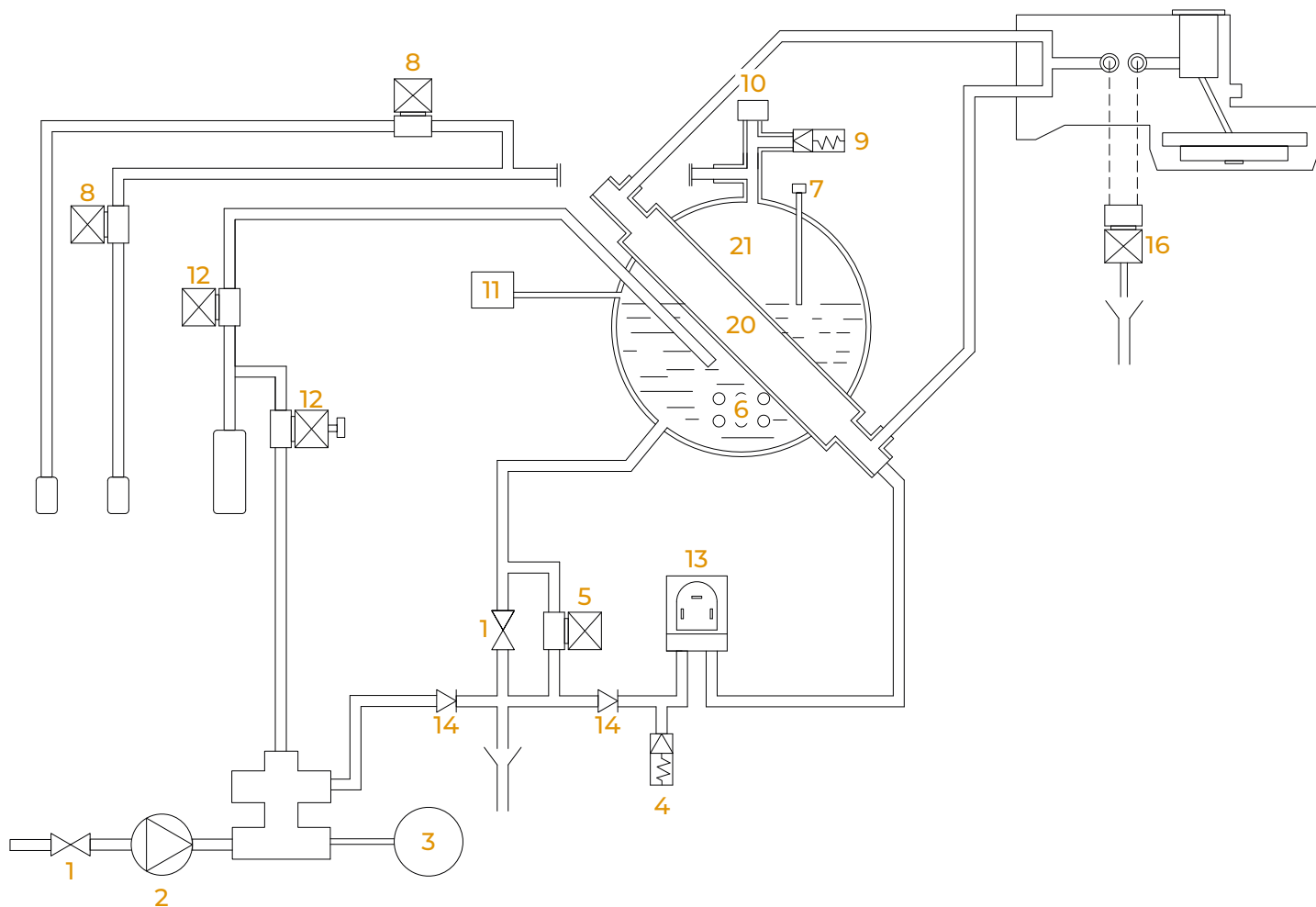
- 1 Robinet
- 2 Pompe
- 3 Pressostat digital (LP)
- 4 Vanne de décharge
- 5 Électrovanne de niveau
- 6 Élément chauffant chaudière vapeur
- 7 Sonde de niveau chaudière
- 8 Électrovanne vapeur
- 9 Vanne de sécurité
- 10 Vanne anti-vide
- 11 Pressostat digital (HP)
- 12 Électrovanne eau chaude
- 13 Débitmètre volumétrique
- 14 Vanne d'arrêt
- 15 Élément chauffant chaudière café
- 16 Électrovanne de distribution
- 17 Décharge
- 18 Système de récupération d'énergie thermique (TERS)
- 19 Vanne de contrôle du débit
- 20 Échangeur thermique
- 21 Chaudière



12.1 SCHEMA IDRAULICO (NEO)  
12.1 HYDRAULIC DIAGRAM (NEO)  
12.1 SCHÉMA HYDRAULIQUE (NEO)



12.2 SCHEMA IDRAULICO (DIGIT)  
12.2 HYDRAULIC DIAGRAM (DIGIT)  
12.2 SCHÉMA HYDRAULIQUE (DIGIT)



IT

## 13.1 SCHEMA CALDAIA VAPORE (NEO - 2/3 GRUPPI)

EN

## 13.1 STEAM BOILER DIAGRAM (NEO - 2/3 GROUPS)

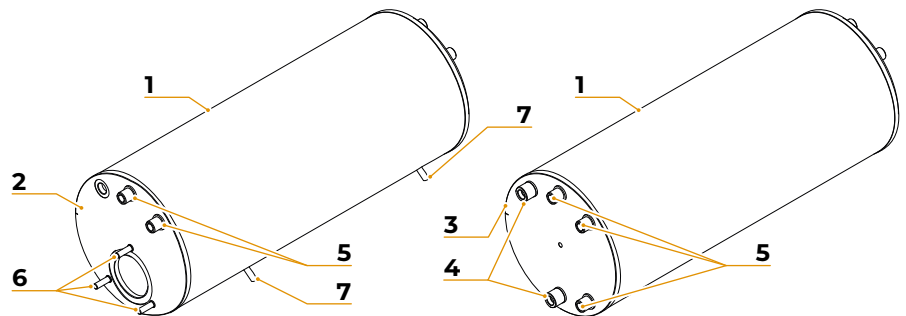
FR

## 13.1 SCHÉMA CHAUDIÈRE VAPEUR (NEO - 2/3 GROUPES)

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

2014/68/CE

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



Elemento Element Élément	Quantità Quantity Quantité	Numero Parte Part Number Numéro Partie	Descrizione Description Description	Materiale Material Matériau
1	1	<b>00051090</b>	Corpo caldaia Boiler body Corps chaudière	INOX AISI 316L
2	1	<b>00049622</b>	Flangia PR ø 161 PR Flange ø 161 Flasque PR ø 161	INOX AISI 316L
3	1	<b>00049631</b>	Flangia PS ø 161 PS Flange ø 161 Flasque PS ø 161	INOX AISI 316L
4	2	<b>00044360</b>	Raccordo G 3/8 M G 3/8 M fitting G 3/8 M Raccord	INOX AISI 316L
5	5	<b>00047050</b>	Raccordo G 1/8 M G 1/8 M fitting G 1/8 M Raccord	INOX AISI 316L
6	3	<b>00081410</b>	Prigioniero M6x20 M6x20 stud Boulon prisonnier M6x20	INOX A2
7	2	<b>00080730</b>	Prigioniero M6x15 M6x15 stud Boulon prisonnier M6x15	INOX A2

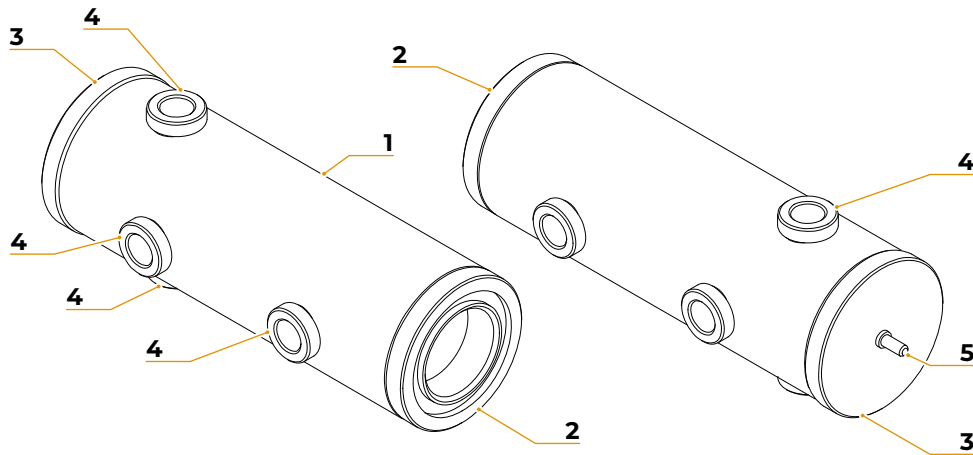
### 13.2 SCHEMA CALDAIA CAFFÈ (solo versione NEO)

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

2014/68/CE

VOLUME VOLUMES VOLUMES	0,14 l
TS	95°C
P.V.S.	16 Bar
PT	4 Bar
FLUIDO FLUID FLUIDE	H <sub>2</sub> O

### 13.2 COFFEE BOILER DIAGRAM (NEO version only)



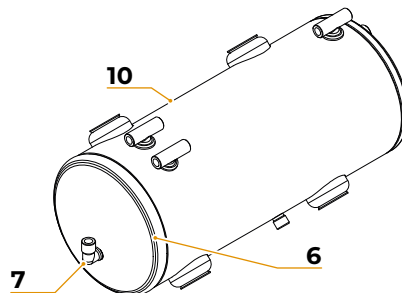
### 13.2 SCHÉMA CHAUDIÈRE CAFÉ (version NEO seulement)

Elemento Element Élément	Quantità Quantity Quantité	Numero Parte Part Number Numéro Partie	Descrizione Description Description	Materiale Material Matériau
1	1	<b>00049500</b>	Corpo caldaia ø 42,5 Boiler body ø 42,5 Corps chaudière ø 42,5	INOX AISI 316L
2	1	<b>00049521</b>	Flangia PR ø 42,5 PR Flange ø 42,5 Flasque PR ø 42,5	INOX AISI 316L
3	1	<b>00049540</b>	Flangia ø 43,5 Flange ø 43,5 Flasque ø 43,5	INOX AISI 316L
4	4	<b>00041530</b>	Raccordo G1/8 F G 1/8 F fitting G 1/8 F Raccord	INOX AISI 316L
5	1	<b>00080800</b>	Prigioniero M3x8 M3x8 stud Boulon prisonnier M3x8	INOX A2

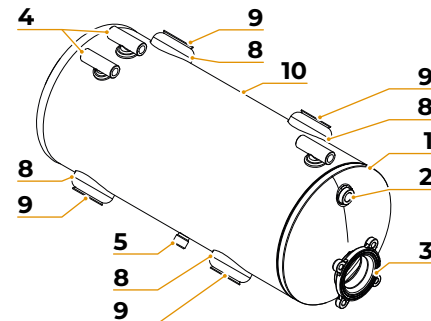
### 13.3 SCHEMA CALDAIA VAPORE (DIGIT - 2/3 GRUPPI)

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED	
2014/68/CE	
VOLUME VOLUMES VOLUMES	11,3 l
TS	130,5°C
P.V.S.	1,8 Bar
PT	2,7 Bar
FLUIDO FLUID FLUIDE	H <sub>2</sub> O

### 13.3 STEAM BOILER DIAGRAM (DIGIT - 2/3 GROUPS)



### 13.3 SCHÉMA CHAUDIÈRE VAPEUR (DIGIT - 2/3 GROUPES)



Elemento Element Élément	Quantità Quantity Quantité	Numero Parte Part Number Numéro Partie	Descrizione Description Description	Materiale Material Matériau
1	1	<b>00016280</b>	Coppa PR Ø 180 PR cup Ø 180 Coupe PR Ø 180	CU DHP 99,9
2	1	<b>00030271</b>	Attacco G1/4" passante OT57 G1/4" through-hole connection OT57 Raccord G1/4" traversée OT57	OT57
3	1	<b>06200042</b>	Flangia 4 fori per resistenza 4-hole flange for heating element Flasque à 4 trous pour résistance	OT57
4	3	<b>07300163</b>	Attacco vapore Steam fitting Raccord de vapeur	OT58
5	1	<b>07300071</b>	Attacco gas Gas fitting Raccord de gaz	Ottone Brass Laiton
6	1	<b>03000070</b>	Fondo caldaia Boiler bottom Fond de chaudière	Rame Copper Cuivre
7	1	<b>07300165</b>	Raccordo a gomito Elbow fitting Raccordement coudé	/
8	2	<b>98030056</b>	Tubo scambiatore Exchanger hose Tube échangeur	Rame Copper Cuivre
9	4	<b>07300204</b>	Flangia scambiatore Exchanger flange Flasque échangeur	Ottone Brass Laiton
10	1	/	Corpo caldaia Boiler body Corps chaudière	CU DHP 99,9

## IT

### 14.1

#### PARAMETRI DOSI CAFFÈ

Per la versione DIGIT non è disponibile il parametro temperatura gruppo.

Se le dosi impostate superano i 500ml, sul display sarà visibile la scritta "C", che sta per dose continua.

**Abilitando la preinfusione, la macchina eroga acqua per un tempo impostabile (ON), si ferma per un tempo impostabile (OFF) e dopo continua l'erogazione del caffè.**

## EN

### 14.1

#### COFFEE DOSES PARAMETERS

The group temperature parameter is not available for the DIGIT version.

If the set doses exceed 500ml, the letter "C" will be visible on the display, which stands for continuous dose.

**By enabling pre-infusion, the machine dispenses water for a settable time (ON), stops for a settable time (OFF), and then continues dispensing coffee.**

## FR

### 14.1

#### PARAMÉTRÉS DOSES CAFÉ

Pour la version DIGIT, le paramètre de température de groupe n'est pas disponible.

Si les doses définies dépassent 500 ml, la mention « C », qui signifie dose continue, sera visible sur l'écran.

**En activant la pré-infusion, la machine distribue de l'eau pendant une durée réglable (ON), s'arrête pendant une durée réglable (OFF), puis continue la distribution du café.**

Parametro Parameter Paramétré	Minimo Minimum Minimum	Massimo Maximum Maximum	Predefinito Default Défaut	Passo Step Étape
Temperatura gruppo Group temperature Température du groupe	40 °C	105 °C	93,4 °C	0,1 °C
Caffè macinato Grounded coffee Café moulu	5 g	50 g	18 g	0,5 g
Caffè corto singolo Single short coffee Café court simple	0 ml	500 ml	20 ml	1 ml
Caffè corto doppio Double short coffee Double café court	0 ml	500 ml	40 ml	1 ml
Caffè lungo singolo Single long coffee Café long unique	0 ml	500 ml	60 ml	1 ml
Caffè lungo doppio Double long coffee Double café long	0 ml	500 ml	120 ml	1 ml
Caffè continuo Continuous coffee Café continu	0 ml	500 ml	C	1 ml
Preinfusione Degassing Préinfusion	ON	OFF	OFF	/
Durata preinfusione ON ON time degassing Durée préinfusion ON	1 s	10 s	1 s	0,5 s
Durata preinfusione OFF OFF time degassing Durée préinfusion OFF	1 s	10 s	2 s	0,5 s



## IT

### I4.2 PARAMETRI DOSI LATTE

#### I4.2.1 EASYCREAM STD

In modalità STD, la ricetta impostata è valida per entrambe le lance EasyCream e la schermata iniziale è quella mostrata in figura.

## EN

### I4.2 PARAMETRI DOSI LATTE

#### I4.2.1 EASYCREAM STD

In STD mode, the set recipe is valid for both EasyCream wands and the initial screen is the one shown in the figure.

## FR

### I4.2 PARAMETRI DOSI LATTE

#### I4.2.1 EASYCREAM STD

En mode STD, la recette définie est valable pour les deux lances EasyCream et l'écran de démarrage est celui représenté sur la figure.

Parametro Parameter Paramétré	Minimo Minimum Minimum	Massimo Maximum Maximum	Predefinito Default Défaut	Passo Step Étape
Temperatura leva su <i>Temperature lever up Température levier haut</i>	20 °C	90 °C	65 °C	1 °C
Temperatura aria leva su <i>Air temperature lever up Température air levier haut</i>	20 °C	90 °C	40 °C	1 °C
Valvola aria leva su <i>Air valve lever up Vanne air levier haut</i>	0 %	100 %	100 %	1 %
Temperatura leva giù <i>Temperature lever down Température levier bas</i>	10 °C	70 °C	65 °C	1 °C
Temperatura aria leva giù <i>Air temperature lever down Température air levier bas</i>	100 °C	100 °C	40 °C	1 °C
Valvola aria leva giù <i>Air valve lever down Vanne air levier bas</i>	0 %	100 %	100 %	1 %



## IT

### I4.2.2 EASYCREAM DIR - DIR (Auto)

I parametri della tabella fanno riferimento soltanto alla leva in posizione GIÙ. La leva in posizione SU ha soltanto la funzione di spurgo.

In modalità DIR o DIR (Auto) è possibile selezionare ricette diverse tra le due leve destra e sinistra e la schermata iniziale è quella mostrata in figura.

## EN

### I4.2.2 EASYCREAM DIR - DIR (Auto)

The parameters of the table refer only to the lever in the DOWN position. The lever in the UP position has only the purging function.

In DIR OR DIR (Auto) mode, it is possible to select different recipes between the two right and left levers and the initial screen is the one shown in the figure.

## FR

### I4.2.2 EASYCREAM DIR - DIR (Auto)

Les paramètres du tableau se réfèrent uniquement au levier en position BASSE. Le levier en position HAUTE n'a que la fonction de purge.

En mode DIR ou DIR (Auto), vous pouvez sélectionner différentes recettes entre les deux leviers droit et gauche et l'écran de démarrage est celui représenté sur la figure.

Parametro Parameter Paramétré	Minimo Minimum Minimum	Massimo Maximum Maximum	Predefinito Default Défaut	Passo Step Étape
Valvola aria Air valve Vanne air	0 %	100 %	100 %	1 %
Temperatura Temperature Température	10 °C	70 °C	65 °C	1 °C
Temperatura aria Air temperature Température de l'air	10 °C	100 °C	40 °C	1 °C



IT

14.3  
PARAMETRI DOSI  
ACQUA CALDA

EN

14.3  
HOT WATER DOSES  
PARAMETERS

FR

14.3  
PARAMÉTRÉS DOSES  
EAU CHAUDE

Parametro Parameter Paramétré	Minimo Minimum Minimum	Massimo Maximum Maximum	Predefinito Default Défaut	Passo Step Étape
Leva acqua calda SU Hot water lever UP Lever eau chaude en HAUT	0 s	25 s	5 s	1 s
Leva acqua calda GIÙ Hot water lever DOWN Lever eau chaude en BAS	0 s	25 s	5 s	1 s

IT

14.4  
PARAMETRI TEMPERATURE

EN

14.4  
TEMPERATURES PARAMETERS

FR

14.4  
PARAMÉTRÉS TEMPÉRATURES

Parametro Parameter Paramétré	Minimo Minimum Minimum	Massimo Maximum Maximum	Predefinito Default Défaut	Passo Step Étape
Scaldatazze Cup warmer Chauffe-tasses	0 °C	80 °C	50 °C	1 °C
Caldaia vapore Steam boiler Chaudière à vapeur	0,0 bar	2,5 bar	2,0 bar	0,1 bar

IT

14.5  
PARAMETRI STANDBY

EN

14.5  
STANDBY PARAMETERS

FR

14.5  
PARAMÉTRÉS VEILLE

Parametro Parameter Paramétré	Minimo Minimum Minimum	Massimo Maximum Maximum	Predefinito Default Défaut	Passo Step Étape
ON / OFF	OFF	ON	OFF	/
Pressione caldaia vapore (NEO) Steam boiler pressure (NEO) Pression chaudière à vapeur (NEO)	0 bar	2,5 bar	1,0 bar	0,1 bar
Pressione caldaia vapore (DIGIT) Steam boiler pressure (DIGIT) Pression chaudière à vapeur (DIGIT)	0 bar	1,5 bar	1,0 bar	0,1 bar

IT

14.6  
PRESSIONE  
CALDAIA VAPORE

EN

14.6  
STEAM BOILER  
PRESSURE

FR

14.6  
PRESSION CHAUDIÈRE  
VAPEUR

PRESSIONE - TEMPERATURA PRESSURE - TEMPERATURE PRESSION - TEMPÉRATURE		
bar	°C	°F
0,50	110,5	230,9
0,55	111,5	232,7
0,60	112,5	234,5
0,65	113,5	236,3
0,70	114,0	237,2
0,75	115,0	239,0
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118,0	244,4
1,00	119,0	246,2

PRESSIONE - TEMPERATURA PRESSURE - TEMPERATURE PRESSION - TEMPÉRATURE		
bar	°C	°F
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121,0	249,8
1,20	122,0	251,6
1,25	122,5	252,5
1,30	123,0	253,4
1,35	124,0	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125,0	257,0
1,50	126,0	258,8
1,55	126,5	259,7
1,60	127,0	260,6

IT

14.7  
PARAMETRI AUTOSPURGO

EN

14.7  
AUTOPURGE PARAMETERS

FR

14.7  
PARAMÉTRÉS AUTOPURGE

Parametro Parameter Paramétré	Minimo Minimum Minimum	Massimo Maximum Maximum	Predefinito Default Défaut	Passo Step Étape
Abilitato Enable Activé	OFF	ON	OFF	/
Ritardo Delay Retard	0 s	30 s	4 s	1 s
Durata Duration Durée	0 s	30 s	3 s	1 s

IT

14.8  
PARAMETRI MANUTENZIONE

EN

14.8  
MAINTENANCE PARAMETERS

FR

14.8  
PARAMÉTRÉS ENTRETIEN

Parametro Parameter Paramétré	Minimo Minimum Minimum	Massimo Maximum Maximum	Predefinito Default Défaut	Passo Step Étape
Abilita manutenzione Maintenance enable Activer maintenance	OFF	ON	OFF	/
Cicli erogazione Dispensing cycles Cycles de distribution	10000	100000	50000	500
Tempo (data) Time (date) Temps (date)	gg / mm / aaaa dd / mm / yyyy jj / mm / aaaa			

## IT

### 14.9

#### PARAMETRI OFFSET

Per la versione DIGIT non sono disponibili i seguenti parametri:

- Set offset sonda gruppo 1-2-3
- Set offset sonda caldaia caffè gruppo 1-2-3

## EN

### 14.9

#### OFFSET PARAMETERS

The following parameters are not available for the DIGIT version:

- Set offset group 1-2-3 probe
- Set offset coffee boiler group 1-2-3 probe

## FR

### 14.9

#### PARAMÉTRÉS OFFSET

Pour la version DIGIT, les paramètres suivants ne sont pas disponibles :

- Set offset sonde groupe 1-2-3
- Set offset sonde chaudière café groupe 1-2-3

Parametro Parameter Paramétré	Minimo Minimum Minimum	Massimo Maximum Maximum	Predefinito Default Défaut	Passo Step Étape
Offset sonda pressione Pressure probe offset Offset de la sonde de pression	-1,0 bar	+1,0 bar	1,0 bar	0,1 bar
Offset pressione caldaia vapore Steam boiler pressure offset Offset pression chaudière à vapeur	-1,0 bar	+1,0 bar	1,0 bar	0,1 bar
Set offset sonda gruppo 1 Group 1 probe offset set Réglage offset sonde groupe 1	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set offset sonda gruppo 2 Group 2 probe offset set Réglage offset sonde groupe 2	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set offset sonda gruppo 3 Group 3 probe offset set Réglage offset sonde groupe 3	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set offset sonda caldaia caffè gruppo 1 Coffee boiler probe offset set group 1 Réglage offset sonde chaudière café groupe 1	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set offset sonda caldaia caffè gruppo 2 Coffee boiler probe offset set group 2 Réglage offset sonde chaudière café groupe 2	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set offset sonda caldaia caffè gruppo 3 Coffee boiler probe offset set group 3 Réglage offset sonde chaudière café groupe 3	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set offset sonda EasyCream 1 EasyCream 1 probe offset set Réglage offset sonde EasyCream 1	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set offset sonda EasyCream 2 EasyCream 2 probe offset set Réglage offset sonde EasyCream 2	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set offset sonda scaldatazze Cup warmer probe offset set Réglage offset sonde chauffe-tasses	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set offset sonda vapore 1 Steam 1 probe offset set Réglage offset sonde vapeur 1	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set offset sonda vapore 2 Steam 2 probe offset set Réglage offset sonde vapeur 2	-10 °C	+10 °C	0,0 °C	0,1 °C

## IT

### I4.10 PARAMETRI CPU

Per la versione DIGIT non è disponibile il parametro Autolivello caldaia caffè.

La modalità di funzionamento della lancia EasyCream STD / DIR comporta che:

- **STD:** Sul display non sono visibili i numeri della ricetta attiva.
- **DIR:** Sul display sono visibili i numeri della ricetta ed è possibile selezionare la ricetta dalla schermata iniziale.
- **DIR (Auto):** Sul display sono visibili i numeri della ricetta ed è possibile selezionare la ricetta dalla schermata iniziale. Dopo l'erogazione, la macchina torna automaticamente impostata sulla prima ricetta.

## EN

### I4.10 CPU PARAMETERS

The coffee boiler autofill parameter is not available for the DIGIT version.

The operating mode of the EasyCream STD / DIR wand means that:

- **STD:** The numbers of the active recipe are not visible on the display.
- **DIR:** The recipe numbers are visible on the display and it is possible to select the recipe from the initial screen.
- **DIR (Auto):** The recipe numbers are visible on the display and it is possible to select the recipe from the initial screen. After dispensing, the machine automatically returns to the first recipe.

## FR

### I4.10 PARAMÉTRÉS CPU

Pour la version DIGIT, le paramètre auto-niveau de la chaudière à café n'est pas disponible.

Le mode de fonctionnement de la buse EasyCream STD / DIR implique que:

- **STD:** Les numéros de la recette active ne sont pas visibles sur l'écran.
- **DIR:** Les numéros de la recette sont visibles sur l'écran et vous pouvez sélectionner la recette à partir de l'écran de démarrage.
- **DIR (Auto):** Les numéros de la recette sont visibles sur l'écran et vous pouvez sélectionner la recette à partir de l'écran de démarrage. Après la distribution, la machine revient automatiquement au réglage de la première recette.

Parametro Parameter Paramétré	Minimo Minimum Minimum	Massimo Maximum Maximum	Predefinito Default Défaut	Passo Step Étape
2 / 3 gruppi 2 / 3 groups 2 / 3 groupes	2	3	2	1
Versione DIGIT / NEO DIGIT / NEO version Version DIGIT / NEO	/	/	NEO	/
Vapore 1 Steam 1 Vapeur 1	OFF	ON	ON	/
Vapore 2 Steam 2 Vapeur 2	OFF	ON	ON	/
Scaldatazze Cup warmer Chauffe-tasses	OFF	ON	OFF	/
Set sonda livello Level probe set Réglage sonde niveau	/	/	2000	1
EasyCream 1 EasyCream 1 EasyCream 1	OFF	ON	OFF	/
EasyCream 2 EasyCream 2 EasyCream 2	OFF	ON	OFF	/
Modalità EasyCream STD / DIR / DIR (Auto) STD / DIR / DIR (Auto) EasyCream mode Modalité EasyCream STD / DIR / DIR (Auto)	/	/	STD	/
Autolivello caldaia caffè Coffee boiler auto-level Auto-niveau chaudière café	OFF	ON	ON	/
Autolivello pompa attiva Active auto-level pump Pompe auto-niveau actif	OFF	ON	ON	/
Autolivello caldaia vapore Steam boiler auto-level Auto-niveau chaudière vapeur	OFF	ON	ON	/
Allarme pressione rete Main pressure alarm Alarme pression réseau	2,0 bar	3,0 bar	2,7 bar	0,1 bar

## 14.II VERIFICHE DIAGNOSTICA

Verificare le seguenti frasi operative.

NEO / DIGIT:

- Riscaldamento scaldatasse
- Elettrovalvola acqua calda
- Funzionamento pompa
- Elettrovalvola riempimento caldaia vapore
- Valvola aria EasyCream 1 (sinistro-optional)
- Elettrovalvola lancia vapore 1 (sinistra)
- Compressore 1 (sinistro)
- Valvola aria EasyCream 2 (destra-optional)
- Elettrovalvola lancia vapore 2 (destra)
- Compressore 2 (destra)
- Elettrovalvola sicurezza

NEO:

- Riscaldamento caldaia caffè gruppo 1
- Riscaldamento caldaia caffè gruppo 2
- Riscaldamento caldaia caffè gruppo 3
- Elettrovalvola 3 vie gruppo 1
- Elettrovalvola 3 vie gruppo 2
- Elettrovalvola 3 vie gruppo 3
- Riscaldamento gruppo 1
- Riscaldamento gruppo 2
- Riscaldamento gruppo 3

## 14.II DIAGNOSTICS CHECKS

Check the following operating phrases.

NEO / DIGIT:

- Cup warmer heating
- Hot water solenoid valve
- Pump functioning
- Steam boiler filling solenoid valve
- EasyCream 1 air valve (left-optional)
- Steam wand solenoid valve 1 (left)
- Compressor 1 (left)
- EasyCream 2 air valve (right-optional)
- Steam wand solenoid valve 2 (right)
- Compressor 2 (right)
- Safety solenoid valve

NEO:

- Group 1 coffee boiler heating
- Group 2 coffee boiler heating
- Group 3 coffee boiler heating
- 3-way solenoid valve group 1
- 3-way solenoid valve group 2
- 3-way solenoid valve group 3
- Heating group 1
- Heating group 2
- Heating group 3

## 14.II CONTRÔLES DIAGNOSTIC

Vérifier les phrases opérationnelles suivantes.

NEO / DIGIT:

- Chauffage du chauffe-tasses
- Électrovanne d'eau chaude
- Fonctionnement de la pompe
- Électrovanne de remplissage chaudière vapeur
- Vanne d'air EasyCream 1 (gauche-optional)
- Électrovanne lance à vapeur 1 (gauche)
- Compresseur 1 (gauche)
- Vanne d'air EasyCream 2 (droit-optional)
- Électrovanne lance à vapeur 2 (droit)
- Compresseur 2 (droit)
- Électrovanne de sécurité

NEO:

- Chauffage de la chaudière à café groupe 1
- Chauffage de la chaudière à café groupe 2
- Chauffage de la chaudière à café groupe 3
- Électrovanne 3 voies groupe 1
- Électrovanne 3 voies groupe 2
- Électrovanne 3 voies groupe 3
- Chauffage groupe 1
- Chauffage groupe 2
- Chauffage groupe 3

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Matricola**  
**Serial number**  
**Matricule**

		<b>NEO</b>	<b>DIGIT</b>	
<b>Caldaia</b>	<b>DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE</b>	<b>Volume / Volume / Volume</b>	8 l	11,3 l
Boiler	PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE	<b>TS</b>	139°C	130,5 °C
Chaudière	DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE	<b>P.V.S.</b>	3,0 Bar	1,8 Bar
		<b>PT</b>	4,0 Bar	2,7 Bar
		<b>Fluidi / Fluid / Fluide</b>	H <sub>2</sub> O	H <sub>2</sub> O


**Norme applicate**  
**Applied regulations**  
**Normés appliquées**

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

**Disegno n°**  
**Drawing No.**  
**Dessin n°**

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

**CEO**

  
Marco Feliziani

Belforte del Chienti, 01/01/2024

**ATTENZIONE:** La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura. Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto è vietato. L'integrità e l'efficienza dell'attrezzatura e degli accessori di sicurezza sono a cura dell'utente. La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui la macchina venga modificata senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installata o utilizzata 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.





INSPIRED BY YOUR PASSION.

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