

PRONTOBAR TOUCH

IT LIBRETTO ISTRUZIONI (Istruzioni Originali)

EN USER HANDBOOK (Translation of the Original Instructions)

FR MANUEL D'INSTRUCTIONS (Traduction des Instructions Originales)



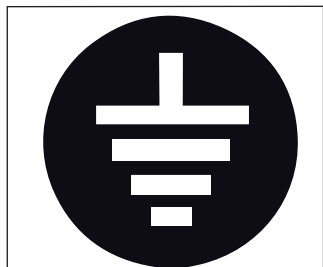
INDICE / INDEX / SOMMAIRE

3	PRESCRIZIONI DI SICUREZZA
11	SAFETY INDICATIONS
19	PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ
27	INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION INFORMATIONS GÉNÉRALES
28	DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECHNIQUES
30	DESCRIZIONE MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION DESCRIPTION DE L'APPAREIL
34	INSTALLAZIONE / INSTALLATION / INSTALLATION
38	REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO / QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS / RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ
41	UTILIZZO / USE / UTILISATION
48	DISPLAY TOUCH SCREEN / TOUCH SCREEN DISPLAY / ÉCRAN TACTILE
68	PULIZIA / CLEANING / NETTOYAGE
76	RISOLUZIONE PROBLEMI / TROUBLESHOOTING / RÉOLUTION PROBLÈMES
78	MANUTENZIONE / MAINTENANCE / MAINTENANCE
81	SCHEMA ELETTRICO / ELECTRICAL DIAGRAM / SCHÉMA ÉLECTRIQUE

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.
- Le immagini riportate nel presente manuale sono puramente indicative.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc..) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.
- La manutenzione dell'apparecchio è limitata al solo personale qualificato.
- L'apparecchio non deve essere installato dove possono essere usati getti d'acqua.
- Il livello di pressione sonora è inferiore ai 70 dB (A).
- Per favorire l'areazione della macchina posizionarla a cm 10 da muri o altre macchine dalla parte dell'areazione.
- Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul retro della macchina. La macchina deve essere installata secondo le norme (codici) applicabili federali, statali e locali in vigore (per maggiori informazioni si veda paragrafo 4.2 del presente manuale). Per questo motivo, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato. La garanzia decade nel caso in cui le caratteristiche dell'alimentazione elettrica non siano corrispondenti ai dati di targa.

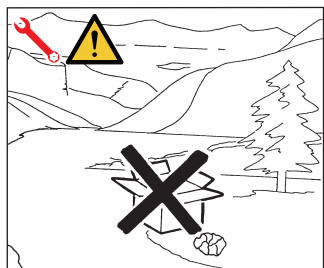
- Durante l'installazione del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo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



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

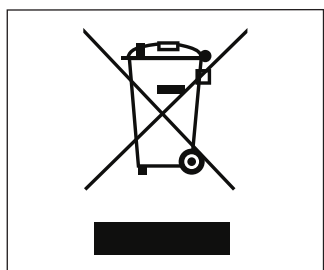
- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
 - Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;
 - Non usare l'apparecchio a piedi nudi;
 - Non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
 - Non tirare il cavo di alimentazione,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

- L'alimentazione del dispositivo deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. L'installatore deve acquisire dal proprietario/gestore dell'impianto conferma che l'acqua rispetti i requisiti sopra indicati.
- Nel caso di macchina con connessione idrica alla rete la pressione minimo deve essere 2 bar ed inoltre la pressione massima per il corretto funzionamento della macchina non deve superare il 4 bar.
- La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +30]°C.
- Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento". Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:
 - 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè;
 - Apertura dell'uscita vapore per 1 minuto.
 Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.
- È vietato lasciare la macchina accesa senza la presenza e la sorveglianza di un operatore qualificato. Simonelli Group non è responsabile di danni causati dall'inosservanza di questo divieto.
- L'operatore nel momento dell'aggiunta del caffè, non deve mettere le mani all'interno del contenitore.
- Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.
- Per le operazioni di pulizia, inclusa la frequenza, attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto nel capitolo 8.
- Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- In caso di incendio togliere tensione alla macchina tramite l'interruttore generale. È assolutamente vietato spegnere l'incendio con acqua quando la macchina è in tensione.
- Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e staccare la spina.
- Quando la macchina non è sorvegliata per un lungo periodo, chiudere il rubinetto d'ingresso acqua.
- L'accesso all'area di servizio è riservato alle persone che hanno conoscenze ed esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.



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

INFORMAZIONE AGLI UTENTI



Ai sensi della Direttiva 2011/65/UE, 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

idei 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

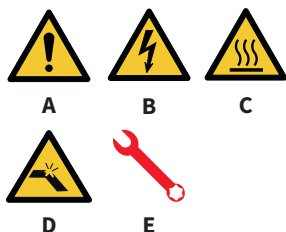
- Predisposizione luogo installazione.
L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio idonea a sostenere il peso della macchina (vedere il capitolo di installazione).
- Predisposizione elettrica.
L'impianto elettrico deve essere conforme a quanto indicato dalle norme nazionali vigenti nel luogo 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 3/5° Francesi (60/85 ppm).

SIMBOLOGIE



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

RISCHI RESIDUI

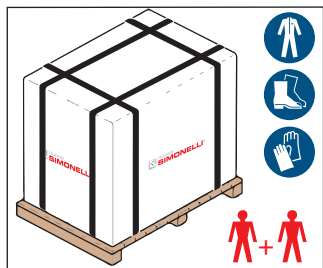
Nonostante il Costruttore ha previsto dei sistemi di sicurezza meccanici ed elettrici, persistono delle zone pericolose durante l'uso della macchina:



- Gruppo di erogazione.
- Lancia vapore / Easycream (optional).
- Lancia acqua calda.

RICEZIONE MACCHINA

TRASPORTO



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

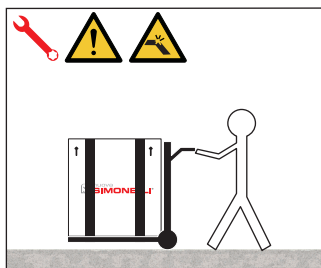
Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve indossare guanti e scarpe antinfortunistici ed una tuta con elastici alle estremità.

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



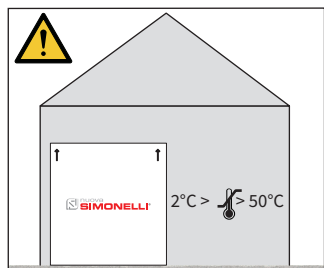
Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza vigenti in materia di sollevamento e spostamento di materiali.

MOVIMENTAZIONE



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

STOCCAGGIO

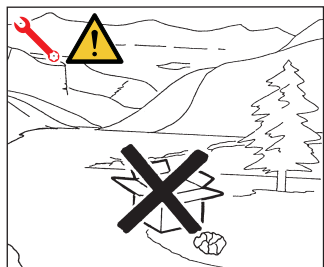


La scatola contenente la macchina deve essere stoccata al riparo dagli agenti atmosferici.

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

L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle cinte 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 dal pallet o del contenitore, non disperderlo nell'ambiente.

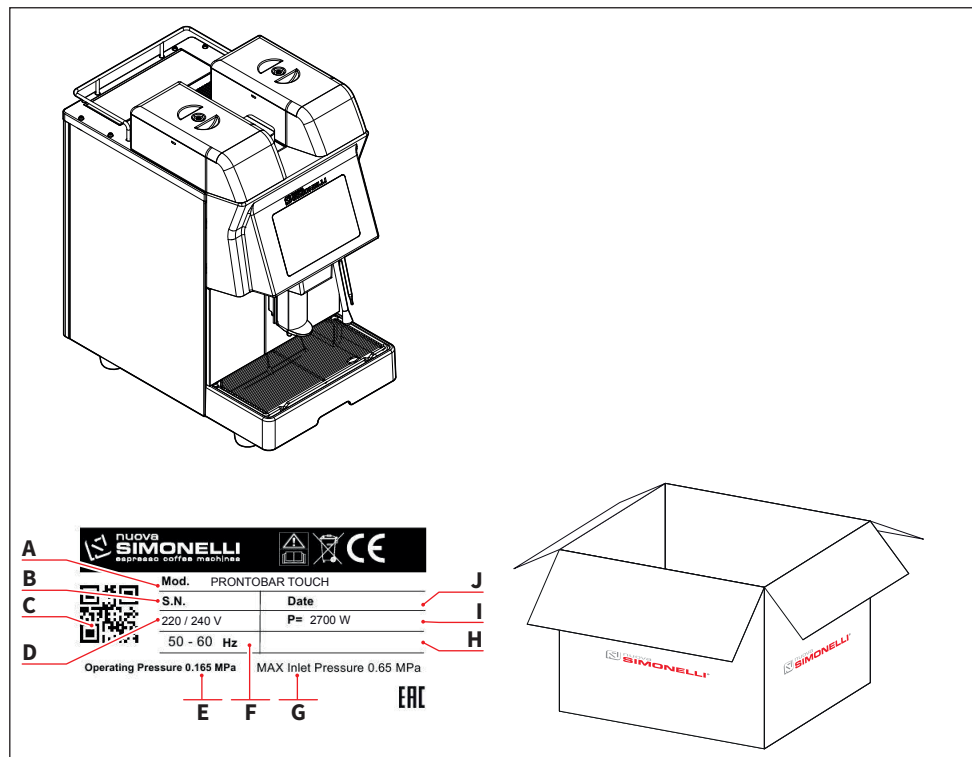
CONTROLLO CONTENUTI

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.



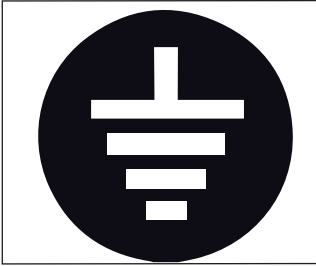
- Macchina (immagine esemplificativa)
- Tubo carico acqua 3/4" - 3/8"
- Anello regolazione cappuccinatore
- Pomello filettato
- Misurino caffè macinato (1 dose)
- Grano plastificato
- Spazzolino per doccetta
- Detergente (pasticche)
- Detergente (liquido)
- Chiave a brugola

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

EN SAFETY INDICATIONS

- The present manual is an integral and essential part of the product and is to be delivered to the user. Carefully read all warnings in the manual as they provide important information required to install, use and maintain the unit safely. Keep this manual in a safe place for further consultation.
- The images shown in this manual are for information only.
- This unit must only be used for the purposes described in the present manual. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, mistaken and unreasonable use.
- Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way. If you have any doubts, do not use the unit and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..) out of the reach of children as they are a potential source of danger and never loiter the environment with such materials.
- The maintenance of the appliance is limited to qualified personnel only.
- The appliance must not be installed where it may be used water jets.
- The noise level of the machine is less than 70 dB (A).
- To facilitate aeration of the unit, position the aeration portion of the machine 10 cm from walls or other machinery.
- Remember that to install, maintain, unload and regulate the unit, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.
- Before turning on the unit make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The plate is located on the back of the machine. The machine must be installed according to the applicable federal, state and local standards (codes) in force (for more information see paragraph 4.2 of this manual). For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician. The warranty expires if the characteristics of the power supply do not correspond to the nameplate data.
- When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption. The installer must Make the hydraulic connections respecting the rules of hygiene and water safety to environmental protection

in force in the place of installation. So for the hydraulic plant contact an authorized technician. Always utilise the new hose supplied for connection to the water supply. Old hoses must not be utilised.



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

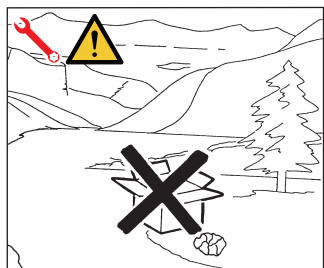
For electrical safety, this machine requires a ground system. Contact a technically certified electrician who must check that the line electrical capacity is adequate for the maximum capacity indicated on the unit label.

- There are some basic rules for the use of any electrical appliance. In particular:
 - Never touch the unit with wet hands or feet;
 - Never use the unit with bare feet;
 - Never use extension cords in areas equipped with baths or showers;
 - Never pull on the power supply cord to unplug the unit;
 - Never leave the unit exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc..).
- 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 machine can be used with the following food substances: coffee beans, decaffeinated coffee powder and milk (not powder).
- The user must never replace the unit's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.
- Should it be necessary to replace the power cord, this replacement operation must only be performed by an authorized service centre or by the manufacturer.
- The device needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installation engineer needs confirmation from the owner/manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.
- For machines connected to the mains water supply, the minimum pressure must be 2 bar and the maximum pressure for correct machine operation must not exceed 4 bar.

- The operating temperature must be within the range of [+5, +30]°C.
- At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is “ready for operation”.
- After reaching the “ready for operation” condition, the following dispensing operations are carried out:
 - 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser;
 - Open the steam outlet for 1 minute.

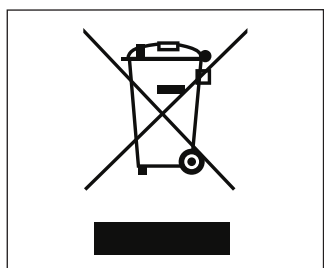
At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.

- It is forbidden to leave the machine switched on without the presence and surveillance of a qualified operator. Simonelli Group is not responsible for damages caused by failure to comply with this prohibition.
- When adding the coffee, the operator must never put his hands into the container.
- Be extremely careful when using the steam nozzle. Never place your hands under the nozzle and never touch it right after use.
- For cleaning operations, including frequency, only follow the instructions in this manual in chapter 8.
- Once started the washing machine, do not interrupt, the detergent residue may remain inside the delivery unit.
- In case of breakdown or poor function, turn off the unit. Never tamper with the unit. Contact only professionally qualified personnel. Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts. Non compliance with the above can compromise machine safety.
- In case of fire, disconnect power to the machine by turning off the main switch. Its absolutely avoid to extinguish the fire with water while power to the machine is on.
- Before performing any sort of maintenance, the authorized technician must turn off the unit and unplug it from the mains.
- When the machine is left unattended for a long period, close the water inlet tap.
- 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.



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

INFORMATION TO THE USERS



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

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

its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electro-technical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one.

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

PREPARATION BY THE PURCHASER

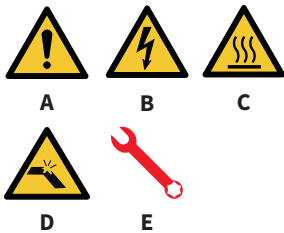
- Preparation of the installation site.
The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand suitable to support the machine weight (see the installation chapter).
- Electrical requirements.
The mains power installation must comply with the safety regulations and standards in force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



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

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

SYMBOLS



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

RESIDUAL RISKS

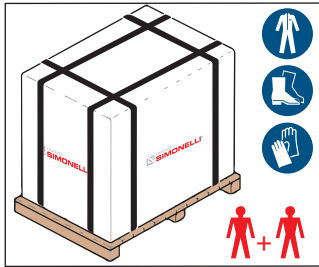
Although the manufacturer has provided mechanical and electrical safety systems, dangerous areas persist during the use of the machine:



- Dispensing group.
- Steam wand / Easycream (optional).
- Hot water wand.
- Cup warmer.

MACHINE RECEIVING

TRANSPORT



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

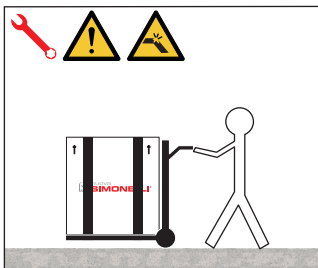
Operators performing any shipping or handling operations must wear gloves, safety shoes and overalls with elasticized cuffs.

The machine must be moved by 2 or more operators.



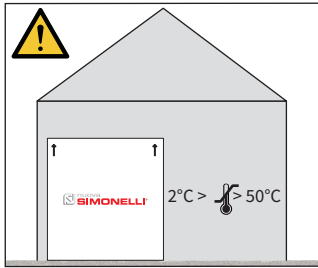
Failure to respect current safety regulations and standards on lifting and handling materials absolves the Manufacturer from all liability for possible damage to person or things.

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.

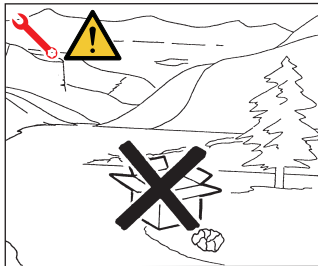
STORED



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.

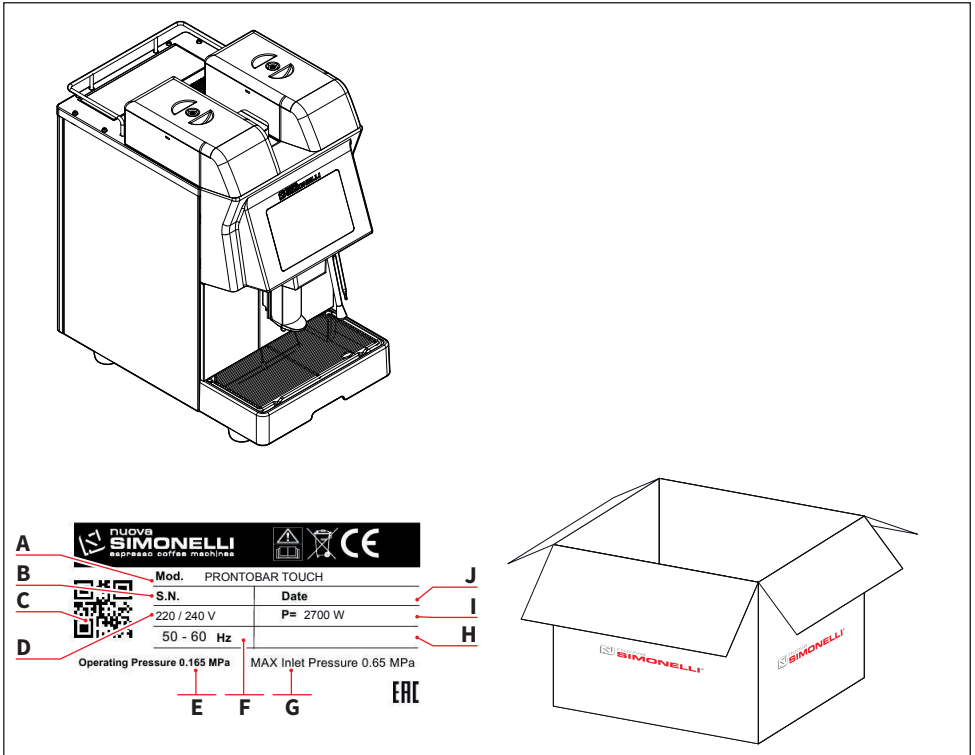
CONTENTS CHECK

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.



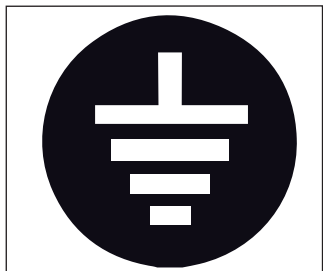
- Machine (example image)
- Main connection pipe 3/4" - 3/8"
- Milk pipe ring
- Milk pipe knob
- Grinded coffee doser
- Milk pipe screw
- Shower brush
- Cleanser tablet sampler
- Milk cleanser sample
- Grinder setting Allen screw

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

FR PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

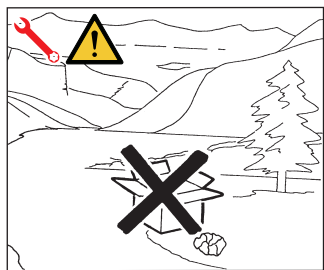
- Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et il doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien. Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.
- Les images de ce manuel sont purement indicatives.
- Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans ce manuel. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.
- Avant d'utiliser la machine, lire entièrement le manuel de mode d'emploi et les prescriptions de sécurité et de mise au point.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont été supervisés ou formés à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et comprennent les dangers associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Après l'avoir retiré de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc..) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent constituer une source potentielle de danger. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.
- L'entretien de l'appareil est limité au personnel qualifié.
- L'appareil ne doit pas être installé où des jets d'eau peuvent être utilisés.
- Le niveau de pression acoustique est inférieur à 70 dB (A).
- Pour favoriser l'aération de la machine, cette dernière doit être positionnée à 10 cm des murs et des autres machines, du côté de l'aération.
- Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.
- Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaque correspondent à celles du réseau électrique. La plaque est située au dos de la machine. La machine doit être installée selon les normes (codes) fédérales, d'État et locales applicables en vigueur (Pour plus d'informations, voir la section 4.2 de ce manuel). Voilà pourquoi, les branchements hydrauliques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- La garantie déchoit au cas où les caractéristiques de l'alimentation électrique ne seraient pas en ligne avec les données indiquées sur la plaque.
- Durant l'installation du dispositif, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec le dispositif. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces

derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine. L'installateur doit effectuer les branchements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement en vigueur dans le lieu d'installation. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé. Pour le raccordement éventuel au réseau hydrique, toujours utiliser un nouveau tuyau fourni, les tuyaux usés ne doivent pas être utilisés.



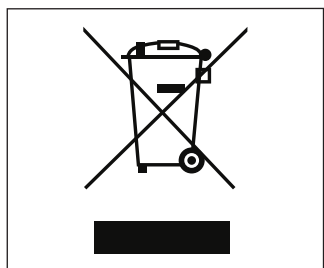
- Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaque.
- L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales. Et notamment:
 - Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
 - Ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
 - Ne pas employer de rallonges dans des locaux utilisés comme salle de bain ou douche;
 - Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau électrique;
 - Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc..).
- L'électricien autorisé devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée de l'appareil.
- Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et des rallonges. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.
- Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation. Vérifier que les grilles d'aspiration et/ou de dissipation ne soient pas bouchées, en particulier celles du chauffe-tasses.
- La machine peut être utilisée avec les aliments suivants: grains de café, café décaféiné en poudre et lait (non en poudre).
- Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.
- En cas de remplacement nécessaire du câble d'alimentation, cette opération ne peut être effectuée que par un centre d'assistance autorisé ou par le fabricant.

- L'alimentation du dispositif doit être effectuée avec de l'eau adéquate pour la consommation humaine conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. L'installateur doit recevoir de la part du propriétaire/gérant de l'installation, une confirmation écrite indiquant que l'eau respecte les caractéristiques susmentionnées.
- En cas de machine avec raccordement hydrique au réseau, la pression minimale doit être égale à 2 bar et la pression maximale pour le fonctionnement correct de la machine ne doit pas dépasser 4 bar.
- La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +30]°C.
- Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement". Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:
 - 100% du circuit café à travers le groupe de distribution du café;
 - Ouverture de la sortie vapeur pendant 1 minute.
 Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.
- Il est interdit de laisser la machine allumée 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.
- Au moment où il ajoute du café l'opérateur ne doit pas introduire ses mains à l'intérieur du récipient.
- Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.
- Pour les opérations de nettoyage, y compris la fréquence, ne suivez que les instructions de ce livret au chapitre 8.
- Lorsque le lavage de la machine a commencé, ne l'arrêtez pas, des résidus de produit nettoyant peuvent restés à l'intérieur du groupe de distribution.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement interdit d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales. L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.
- En cas d'incendie, débrancher la tension de la machine par l'interrupteur général. Il est absolument interdit d'éteindre l'incendie avec de l'eau lorsque la machine est sous tension.
- Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et débrancher la prise.
- Quand la machine n'est pas surveillée pendant une longue période, fermer le robinet d'arrivée d'eau.
- L'accès à la zone de service est réservé aux personnes ayant des connaissances et une expérience pratique de l'appareil, en particulier en matière de sécurité et d'hygiène.



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

RENSEIGNEMENT AUX UTILISATEURS



Aux termes de la Directive 2011/65/UE, relative à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques ainsi qu'à l'élimination des déchets.

Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareillage indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L'utilisateur devra, donc, transmettre l'appareillage arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes

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

PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

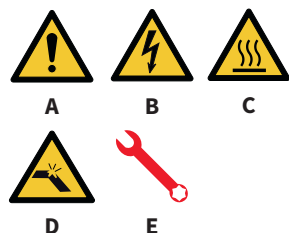
- Prédiposition lieu d'installation.
L'acheteur doit prévoir une surface d'appui adéquate pour supporter le poids de la machine (voir le chapitre de mise en place).
- Branchement électrique.
L'installation électrique doit être conforme à ce qui est indiqué dans les normes nationales en vigueur dans le lieu d'installation et équipée en une mise à la terre appropriée.
Installer un dispositif omnipolaire de sectionnement en amont de la machine.



Les câbles d'alimentation doivent être dimensionnés en fonction du courant maximal requis par la machine de sorte à ce que la chute de tension totale, à pleine charge, s'avère inférieure à 2%.

- Branchement hydrique.
Prévoir une évacuation appropriée des eaux et un réseau hydrique d'alimentation fournissant de l'eau ayant une dureté de 3/5° français (60/85 ppm).

SYMBOLES



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

RISQUES RÉSIDUELS

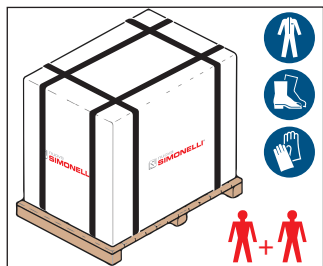
Malgré le Fabricant air prévu des systèmes de sécurité mécaniques et électriques, des zones dangereuses persistent pendant l'utilisation de la machine:



- Groupe de distribution.
- Bec à vapeur / Easycream (en option).
- Bec eau chaude.

RÉCEPTION DE LA MACHINE

TRANSPORT



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

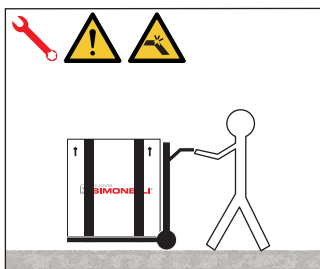
Avant de procéder à toute opération de transport ou de manutention de la machine, l'opérateur doit porter des gants et des chaussures de protection et une salopette avec des élastiques aux extrémités.

La manutention de la machine doit être effectuée par 2 ou plusieurs personnes.



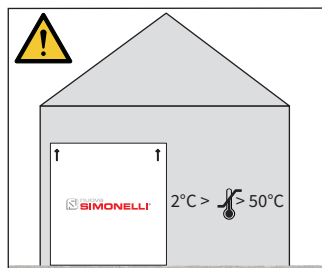
Le Fabricant refuse toute responsabilité pour d'éventuels dommages à choses ou personnes découlant du non-respect des normes de sécurité en vigueur en matière de levage et déplacement de matériaux.

MANUTENTION



- Soulever doucement la palette à 30 cm environ de terre 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 de terre jus qu'à la zone de stockage.

STOCKAGE

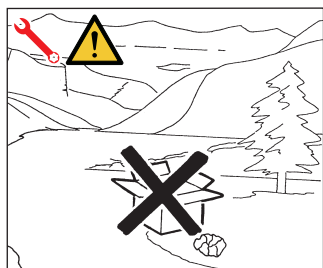


L'emballage contenant la machine doit être stocké à l'abri des agents atmosphériques.

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.

DÉSEMBALLAGE



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

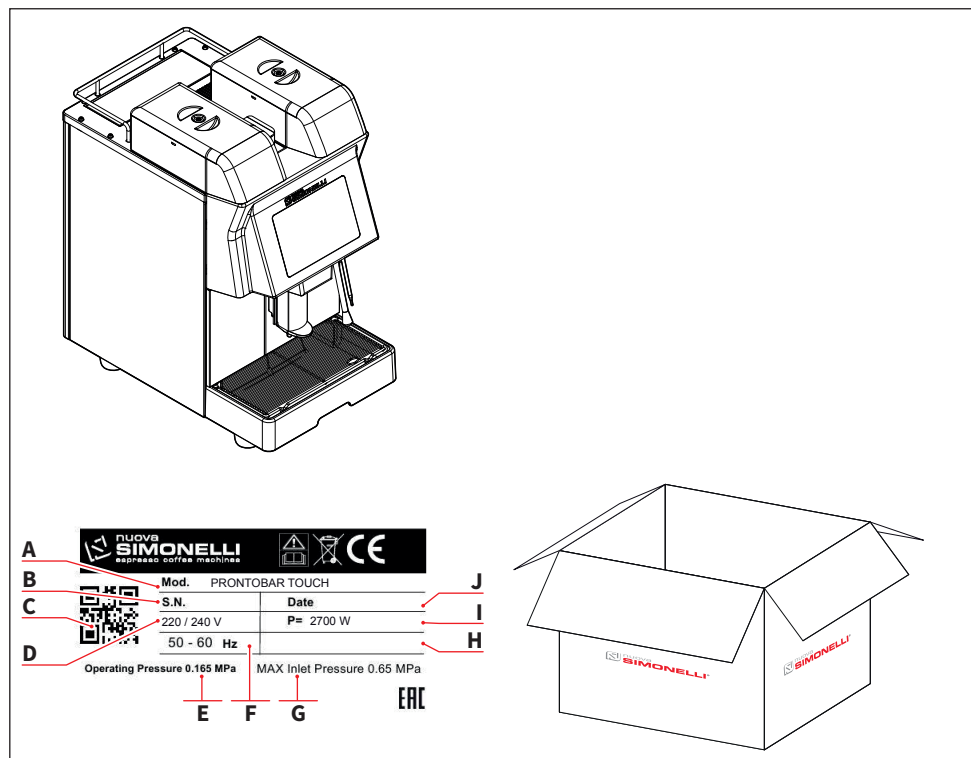
CONTRÔLE DES CONTENUS

Lors de la réception de l'emballage, vérifier que celui-ci est intact et visuellement non endommagé. À l'intérieur de l'emballage, il faut y trouver le manuel d'emploi et les accessoires pertinents.

En cas d'endommagements ou anomalies, contacter le concessionnaire local.

Pour toute communication, toujours indiquer le numéro de série.

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



- Machine (image fournie à titre d'exemple)
- Tuyau évacuation de l'eau 3/4" - 3/8"
- Bague de réglage groupe à cappuccino
- Bouton fileté
- Mesure café moulu (1 dose)
- Grain plastifié
- Brosse pour douchette
- Détergent (pastilles)
- Détergent (liquide)
- Clé Allen

- A** Modèle et version
- B** Numéro de série
- C** Code QR
- D** Branchement électrique
- E** Pression de travail
- F** Fréquence
- G** Pression max entrée
- H** Option
- I** Puissance
- J** Date de production

1

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION INFORMATIONS GÉNÉRALES

IT

COSTRUTTORE:

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

MACCHINA DA CAFFÈ MODELLO: PRONTOBAR TOUCH

EN

MANUFACTURER:

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

COFFEE MACHINE MODEL: PRONTOBAR TOUCH

FR

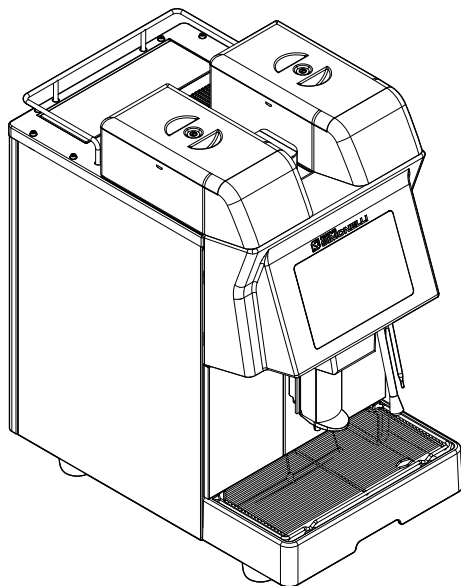
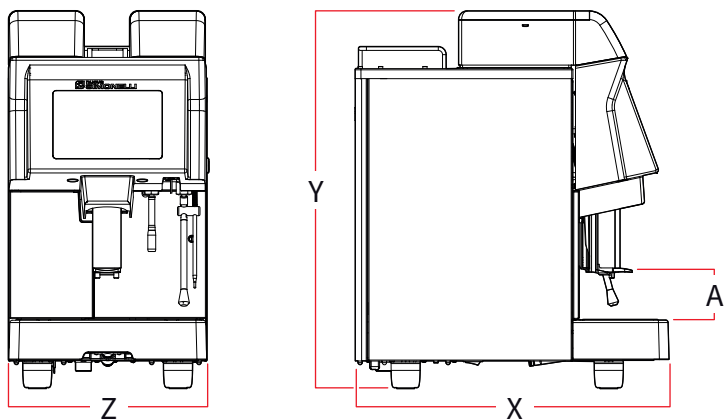
FABRICANT:

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

MACHINE À CAFÉ MODÈLE: PRONTOBAR TOUCH

2

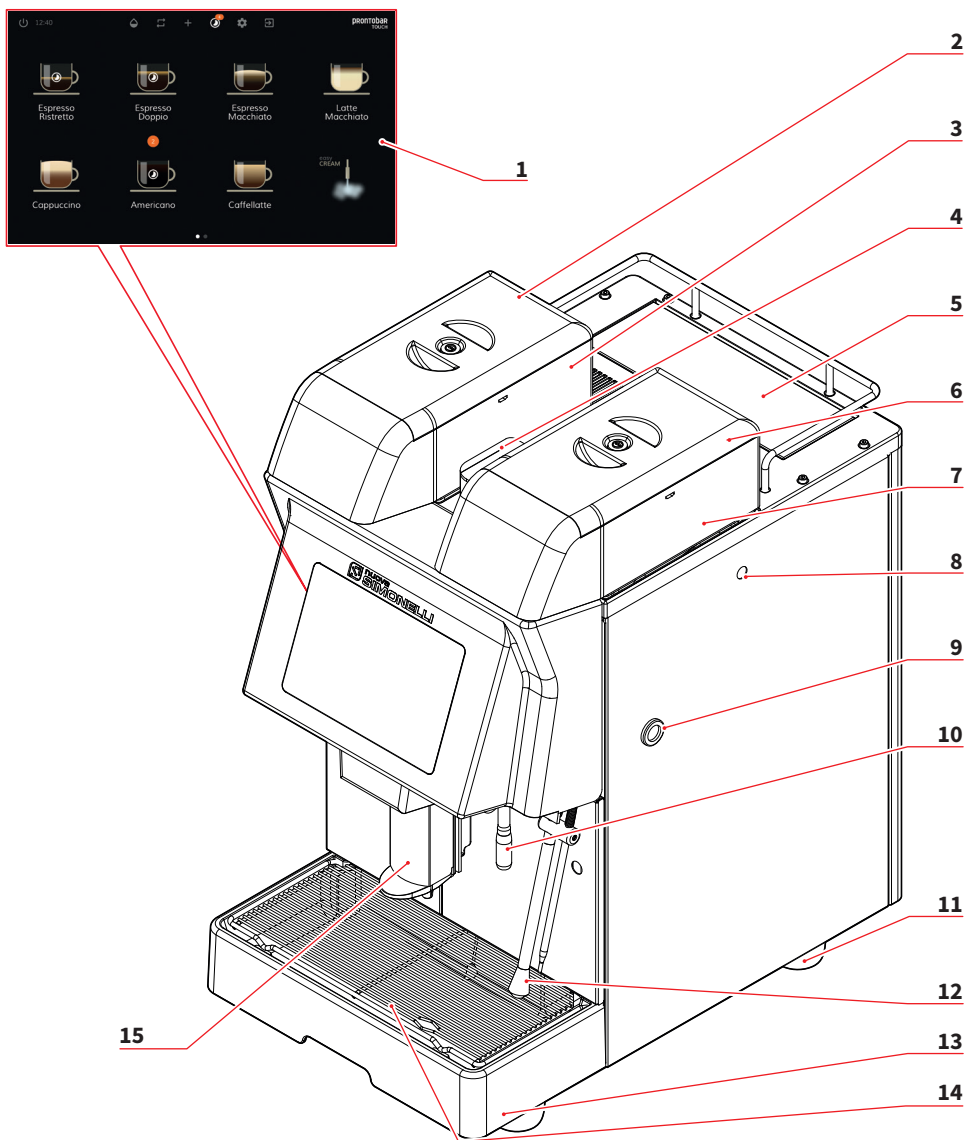
DATI TECNICI TECHNICAL DATA DONNÉES TECHNIQUES



Macinini Grinders Moulin			2
Voltaggio Voltage Voltage	V		220
Potenza Power Puissance	W		2700
Caldaie Boilers Chaudières			2
Capacità caldaie Boiler capacity Capacité de la chaudière	l	1,5	0,8
Capacità fondi Grounds capacity Capacité du fonds			30÷40
Capacità contenitori Hopper capacity Capacité du conteneur	Kg/lb		0,8/2
Peso netto Net weight Poids net	kg/lb		40/88
Peso lordo Gross weight Poids brut	kg		45/99
Livello sonoro Noise level Niveau sonore	dB		<70
Dimensioni / Dimensions / Dimensions			
X	mm inch		520 20 7/16"
Y	mm inch		622 24 1/2"
Z	mm inch		326 12 13/16"
A	mm inch		70 ÷ 140 2 3/4" ÷ 5 1/2"

3

DESCRIZIONE MACCHINA MACHINE DESCRIPTION DESCRIPTION DE L'APPAREIL



IT
Immagini Esemplificative

EN
Exemplifying Images

FR
Images à titre d'exemple

IT

- 1 Display touch screen
- 2 Coperchio contenitore 2
- 3 Contenitore caffè 2
- 4 Sportello accesso convogliatore caffè macinato
- 5 Sportello accesso serbatoio
- 6 Coperchio contenitore 1
- 7 Contenitore caffè 1
- 8 Regolatore aria cappuccinatore
- 9 Ingresso tubo latte
- 10 Lancia acqua calda
- 11 Piedino macchina
- 12 Lancia vapore / Easycream (opt)
- 13 Cassetto raccogliocce
- 14 Griglia
- 15 Gruppo erogazione

EN

- 1 Touch screen display
- 2 Hopper 2 cap
- 3 Coffee hopper 2
- 4 Ground coffee conveyor hatch
- 5 Water tank hatch
- 6 Hopper 1 cap
- 7 Coffee hopper 1
- 8 Milk foamer air regulator
- 9 Milk tube inlet
- 10 Hot water wand
- 11 Machine feet
- 12 Steam / Easycream wand (opt)
- 13 Water collecting tray
- 14 Grid
- 15 Dispensing group

FR

- 1 Afficheur à écran tactile
- 2 Couvercle récipient 2
- 3 Récipient café 2
- 4 Portillon d'accès du convoyeur café moulu
- 5 Portillon d'accès réservoir
- 6 Couvercle récipient 1
- 7 Récipient café 1
- 8 Régulateur air groupe à cappuccino
- 9 Entrée tuyau lait
- 10 Bec eau chaude
- 11 Pied machine
- 12 Bec à vapeur / Easycream (en option)
- 13 Tiroir à gouttes
- 14 Grille
- 15 Groupe de distribution

IT

3.1 USO PREVISTO

- Macchina progettata e costruita rispettando quanto espresso nella dichiarazione di conformità.
- La macchina è idonea a operare con i seguenti alimenti:
 - caffè in grani
 - caffè decaffeinato in polvere
 - latte (non in polvere)

EN

3.1 INTENDED USE

- Machine designed and built respecting what is expressed in the declaration of conformity.
- The machine can be used with the following food substances:
 - coffee beans
 - decaffeinated coffee powder
 - milk (not powder)

FR

3.1 EMPLOI PRÉVU

- Machine conçue et construite en respectant ce qui est contenu dans la déclaration de conformité.
- La machine est indiquée pour travailler avec les aliments suivants:
 - café en grains
 - café décaféiné en poudre
 - lait (pas en poudre)

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

3.2 IMPROPER USE

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

- Use of food substances not described in this manual.
- Introduction of liquids other than softened drinking water with a maximum hardness of 3/5 French degrees (60/85 ppm).
- Touching the delivery areas with the hands.
- Introduction, into the filter holder, ground different than coffee.
- Placing objects other than cups on the cup warmer.
- Resting containers of liquid on the cup warmer.
- Heating drinks or other non-food substances.
- Covering the cup warmer with cloths.
- Obstructing the vents with cloths or other items.
- Using the machine if wet.

3.2 UTILISATION INCORRECTE

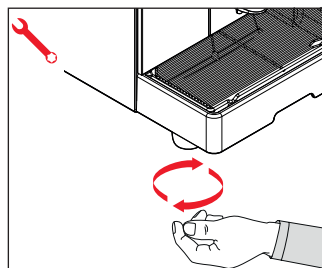
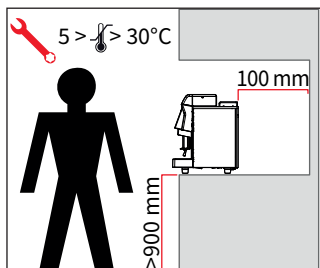
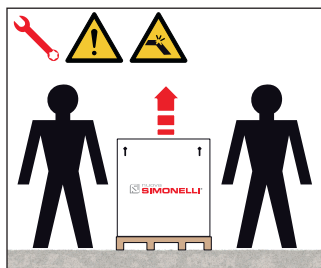
Dans ce paragraphe, des situations d'utilisation incorrecte raisonnablement prévisible sont présentées.

L'utilisation correcte de la machine doit respecter ce qui est déclaré dans ce manuel.

- Utilisation d'aliments pas décrits dans ce manuel.
- Utilisation de liquides autres que l'eau potable adoucie ayant une dureté maximale de 3/5° français (60/85 ppm).
- Toucher les groupes de distribution avec les mains.
- Introduire des choses ou matériels autres que le café dans le porte-filtres.
- Positionner d'objets autres que tasses et tasses à café sur le chauffe-tasses.
- Appuyer des récipients avec des liquides sur le chauffe-tasses.
- Réchauffer les boissons ou d'autres substances non alimentaires.
- Obstruer les grilles d'aération par des chiffons ou autre, ou couvrir le chauffe-tasse par 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 100 mm o 15 cm come indicato a pagina 3 attorno alla macchina per una corretta ventilazione.
- Regolare la macchina agendo sui piedini.

EN

To lift the machine are necessary 2 or more operators.

4.1 POSITIONING

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

- Position the machine on a horizontal plane at least 900 mm high from the ground.
- Keep at least 100 mm or 15 cm as indicated on page 3 around the machine for proper ventilation.
- Adjust the machine by acting on the feet.

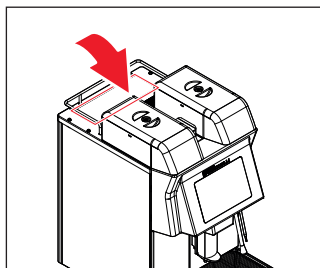
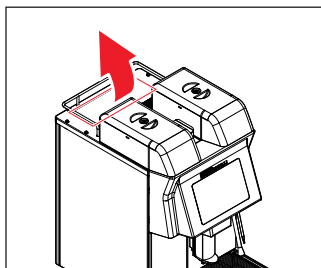
FR

Pour lever la machine, au moins 2 personnes sont nécessaires.

4.1 POSITIONNEMENT

Avant de mettre en place la machine, contrôler que la zone dédiée est compatible avec les dimensions d'encombrement et le poids de la machine même.

- Positionner la machine sur une surface horizontale haute au moins 900 mm du sol.
- Gardez au moins 100 mm ou 15 cm comme indiqué à la page 3 autour de la machine pour une bonne ventilation.
- Régler la machine en intervenant sur les pieds.



IT

4.2 ALLACCIAMENTO IDRICO

4.2.1 VERSIONE CON SERBATOIO

La macchina è preimpostata con questa opzione.



Spegnere la macchina prima di estrarre o riempire il serbatoio.

Dopo aver posizionato la macchina:

- Aprire lo sportello e estrarre il serbatoio verso l'alto.
- Specialmente la prima volta, lavare con acqua e sapone il serbatoio stesso e risciacquare accuratamente avendo cura di rimuovere ogni residuo di sapone.
- Riempire di acqua fresca il serbatoio.
- Assicurarsi che l'esterno del serbatoio sia asciutto, inserire il serbatoio dell'acqua e chiudere lo sportello.

EN

4.2 WATER CONNECTION

4.2.1 TANK VERSION

The machine is preset with this option.



Switch off the machine before removing or filling the tank.

Once the machine has been positioned:

- Open the hatch and withdraw the tank upwards.
- Particularly the first time, wash the tank with soapy water and then carefully, rinse off all soap.
- Fill the tank with fresh water.
- Make sure that the outside of the water tank is dry, insert the water tank and close the hatch.

FR

4.2 BRANCHEMENT HYDRIQUE

4.2.1 VERSION AVEC RÉSERVOIR

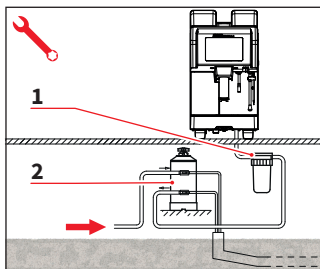
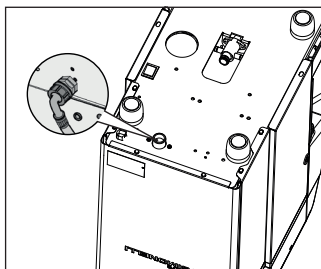
La machine est pré-réglée avec cette option.



Éteindre la machine avant de remplir ou d'extraire le réservoir.

Après avoir positionné la machine:

- Ouvrir le portillon et extraire le réservoir vers le haut.
- Surtout la première fois, laver le réservoir avec de l'eau et du savon et rincer abondamment en ayant soin d'éliminer tout résidu de savon.
- Remplir le réservoir d'eau fraîche.
- S'assurer que l'extérieur du réservoir est sec, insérer le réservoir de l'eau et fermer le portillon.



IT

4.2.1 VERSIONE CON RETE IDRICA

La macchina è predisposta per lavorare anche con allaccio idrico. Contattare il fornitore per predisporre opportunamente la macchina.

Dopo aver posizionato la macchina:

- Collegare un'estremità del tubo al raccordo da 3/4" nella parte inferiore della macchina.
- Collegare l'altra estremità del tubo alla rete idrica.

Evitare strozzature nei tubi di collegamento. 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

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

SPECIFICHE ACQUA

- Durezza totale 50-60 ppm (parti per milione).
- Pressione rete idrica tra 2 e 4 bar (acqua fredda).
- Flusso minimo: 200 l/ora
- Filtrazione inferiore a 1.0 micron.
- Residuo fisso (tds: total dissolved solids) tra 50 e 250 ppm.
- Alcalinità tra 10 e 150 ppm.
- Cloro inferiore a 0,50 mg/l.
- ph tra 6,5 e 8,5.

EN

4.2.1 WATER MAINS VERSION

The machine is designed to work even with a water connection. Contact the supplier to prepare properly the machine.

Once the machine has been positioned:

- Connect the end of the pipe to the 3/4" inlet on the bottom of the machine.
- Connect the other end of the pipe to the water mains.

Avoid throttling in the connecting tubes. 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

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

WATER SPECIFICATIONS

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

FR

4.2.1 VERSION AVEC RÉSEAU HYDRIQUE

La machine est conçue pour fonctionner même avec un raccord d'eau. Contactez le fournisseur pour préparer la machine de manière appropriée

Après avoir positionné la machine:

- Brancher une extrémité du tube au raccord de 3/4" situé sur la partie inférieure de la machine.
- Brancher l'autre extrémité du tube au réseau hydrique.

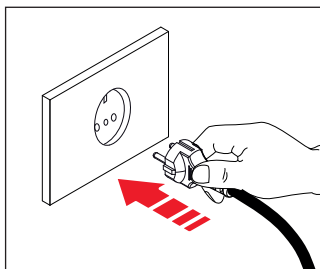
Éviter les étranglements des tubes de connexion. Il est interdit d'utiliser les tuyaux de raccordement déjà utilisés dans le passé. L'entretien des filtres est à la charge de l'acheteur.

- 1 Filtre à maille
- 2 Adoucisseur

Ne pas garder l'eau dans les spécifications données engendre la déchéance de la garantie.

SPÉCIFICATIONS EAU

- Dureté totale 50-60 ppm (parties par million).
- Pression réseau hydrique entre 2 et 4 bar (eau froide).
- Débit minimal: 200 l/heure
- Filtration inférieure à 1.0 microns.
- Résidu fixe (tds: total dissolved solids) entre 50 et 250 ppm.
- Alcalinité entre 10 et 150 ppm.
- Chlore inférieur à 0.50 mg/l.
- ph entre 6,5 et 8,5.



IT

4.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Collegare la macchina alla presa elettrica.

4.4 OPERAZIONI PRELIMINARI

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

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

- 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè;
- Apertura dell'uscita vapore per 1 minuto;
- Ripetere l'intera operazione almeno 3 volte.

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

EN

4.3 ELECTRICAL CONNECTION

Plug the machine into the main socket.

4.4 PRELIMINARY OPERATIONS

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

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

- 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser;
- Open the steam outlet for 1 minute;
- Repeat this operation at least 3 times.

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

FR

4.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Brancher la machine à la prise électrique.

4.4 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

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

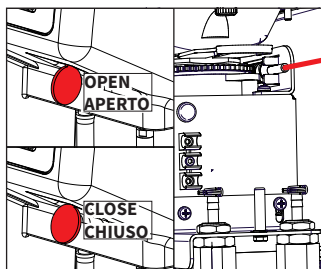
Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:

- 100% du circuit café à travers le groupe de distribution du café;
- Ouverture de la sortie vapeur pendant 1 minute;
- Répéter toute l'opération au moins 3 fois.


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

5

REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ





IT

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


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

5.1 REGOLAZIONE MACINATURA

  Eseguire questa procedura con la macchina accesa e il macinino in funzione.



- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando, per accedere alla vite di regolazione della macinatura con una chiave a brugola 3 mm (0,12 in).
MACININO SINISTRO:
 - senso orario: più grossa
 - senso antiorario: più fineMACININO DESTRO:
 - senso orario: più fine
 - senso antiorario: più grossa
- Richiudere il portello, chiudendolo a chiave.

EN

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


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

5.1 GRINDING ADJUSTMENT

  Carry out this procedure with the machine ON and the grinder in function.



- Put the key into its lock.
- Turn the control panel hatch door key counter-clockwise.
- Open the control door to access the grinding adjustment screw with a 3 mm (0.12 in) socket wrench.
LEFT MILLER:
 - clockwise: thicker
 - counterclockwise: finerRIGHT GRINDER:
 - clockwise: finer
 - counterclockwise: larger
- Lock the hatch door.

FR

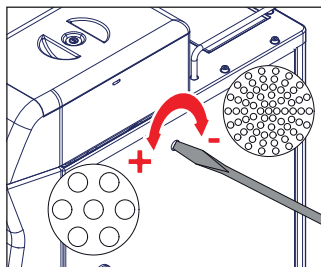
 Les opérations décrites ci-après ne doivent être accomplies que par des techniciens spécialisés.

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

5.1 RÉGLAGE MOUTURE


  Suivre cette procédure la machine étant allumée et le moulin à café en fonction.

- Introduire la clé dans sa serrure.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon de commande vers la gauche.
- Ouvrir le portillon de commande pour accéder à la vis de réglage de la mouture en utilisant une clé Allen 3 mm.
MOULE À CAFÉ DE GAUCHE:
 - vers la droite: plus grosse
 - vers la gauche: plus fineMOULE À CAFÉ DE DROITE:
 - vers la droite: plus fine
 - vers la gauche: plus grosse
- Refermer le portillon en le fermant à clé.



IT


5.2 REGOLAZIONE ARIA CAPPUCCINATORE

 Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Per modificare la quantità di aria al cappuccinatore, e quindi la quantità di schiuma, agire sulla apposita vite di regolazione sul lato destro della macchina, in modo da aumentare / diminuire l'aria al cappuccinatore.

EN


5.2 MILK FOAMER ADJUSTMENT

 The procedure is possible also with the appliance on.

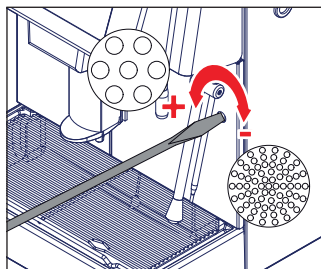
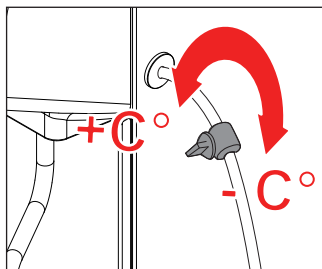
To change the amount of air to the milk foamer and therefore, to change the amount of foam, use the adjustment screw on the right side of the machine so as to increase / reduce the air to the milk foamer.

FR

5.2 RÉGLAGE DE L'AIR DU GROUPE À CAPPUCCINO


 Cette opération peut être effectuée avec la machine allumée.

Pour modifier la quantité d'air dans le groupe à cappuccino, et donc la quantité de mousse, agir sur la vis de réglage située sur le côté droit de la machine, de façon à augmenter / diminuer l'air du groupe à cappuccino.



IT


5.3 REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE

 Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Per regolare il flusso di latte aspirato, (temperatura del latte erogato) agire sull'apposito rubinetto di regolazione come descritto di seguito:

- Ruotare il rubinetto aspirazione latte in senso ORARIO / ANTIORARIO per AUMENTARE / DIMINUIRE il flusso di aspirazione del latte e quindi DIMINUIRE / AUMENTARE la temperatura.
- Agire sul rubinetto fino a quando non si raggiunge la temperatura desiderata del latte erogato.
- Il valore ottimale di partenza è chiudere tutto e aprire di tre giri.


5.4 REGOLAZIONE EASYCREAM (OPTIONAL)

 Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Regolare la quantità di aria, e quindi la quantità di schiuma, agendo sull'apposita vite sul lato frontale della macchina con un cacciavite.

EN


5.3 MILK FLOW ADJUSTMENT

 The procedure is possible also with the appliance on.

To adjust the milk flow (temperature of the milk delivery), turn the adjusting tap as follows:

- Turn the milk suction tap CLOCKWISE/COUNTER-CLOCKWISE to INCREASE/DECREASE the milk suction and then DECREASE/INCREASE the temperature.
- Turn the tap until the milk reaches the desired temperature.
- The optimum starting value is to close everything and open three laps.


5.4 EASYCREAM ADJUSTMENT (OPTIONAL)

 The procedure is possible also with the appliance on.

Adjust the intensity of the Easycream wand (optional) by using the screw on the front of the machine with a screwdriver.

FR


5.3 RÉGLAGE DU FLUX DE LAIT

 Cette opération peut être effectuée avec la machine allumée.

Pour régler le flux du lait aspiré (la température du lait distribué), agir sur le robinet de réglage, comme indiqué ci-dessous:

- Tourner le robinet d'aspiration du lait vers la DROITE / GAUCHE pour AUGMENTER / DIMINUER le flux d'aspiration du lait et donc pour DIMINUER / AUGMENTER la température.
- Agir sur le robinet jusqu'à ce qu'on atteigne la température désirée du lait versé.
- La valeur optimale de départ consiste à tout fermer et ouvrir de trois tours.

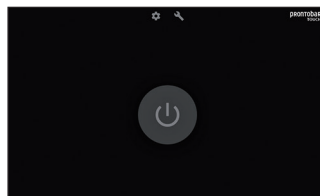
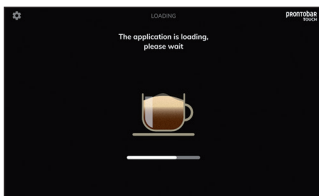
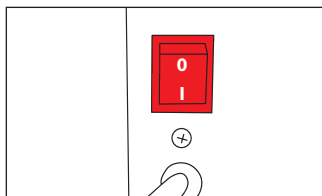
5.4 RÉGLAGE EASYCREAM (EN OPTION).

 Cette opération peut être effectuée avec la machine allumée.


Pour régler la quantité d'air, et donc la quantité de mousse, agir sur la prévée à cet effet située sur le côté avant de la machine à l'aide d'un tournevis.

6

UTILIZZO USE UTILISATION




IT

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

6.1 ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

- Premere "1" per accendere la macchina.
- Premere "0" per spegnere la macchina.


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

All'accensione viene visualizzato il logo della macchina e vengono caricati i firmware del display e della CPU.

Successivamente la macchina mostra il pulsante di accensione. Da qui è possibile accedere a:


- Info
- Service
- Accensione macchina

EN

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

6.1 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF


- Press "1" to switch ON the machine.
- Press "0" to switch OFF the machine.

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

When the power is turned on, the machine logo is displayed and the display and CPU firmware are loaded. Then the machine shows the power button. From here you can access:


- Info
- Service
- Machine switch on

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 / EXTINCTION DE LA MACHINE

- Appuyer sur la touche "1" pour allumer la machine.
- Appuyer sur la touche "0" pour éteindre la machine.

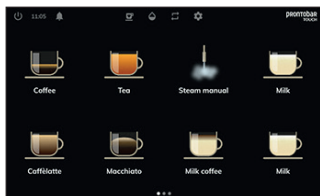
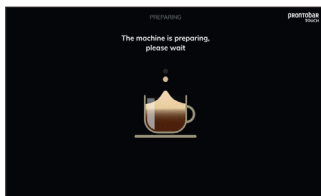
 Au cas où l'autodiagnostic indiquerait des anomalies ou des pannes, l'opérateur **NE DOIT PAS** intervenir; contacter le Centre d'assistance.

Lors de l'allumage, le logo de la machine est affiché et les firmwares de l'afficheur et de l'UCT sont chargés.

La machine affiche ensuite le bouton d'allumage.

D'ici il est possible d'accéder à:

- Info
- Service
- Allumage machine



IT

Proseguendo con l'accensione della macchina, viene caricata acqua in caldaia e inizia il riscaldamento.

Quando la macchina è pronta, viene visualizzata la pagina principale.



IN CASO DI PRIMA INSTALLAZIONE O SUCCESSIVAMENTE ALLA MANUTENZIONE DEL GRUPPO CALDAIE, PRIMA DI EROGARE BEVANDE CAFFÈ, PREMERE IL TASTO EROGAZIONE ACQUA CALDA, SE NECESSARIO PIÙ VOLTE, FINO A CHE NON SI OTTIENE UN FLUSSO REGOLARE DELLA LANCIA.

EN

Continuing with the machine switch on, water is loaded into the boiler and heating begins.

When the machine is ready, the main page is displayed.



WHEN INSTALLING THE MACHINE FOR THE FIRST TIME OR AFTER WATER HEATER UNIT MAINTENANCE, PRESS THE BUTTON TO DISPENSE HOT WATER BEFORE DISPENSING ANY COFFEE. REPEAT THIS OPERATION AS REQUIRED AND UNTIL THERE IS AN EVEN FLOW OF WATER FROM THE NOZZLE.

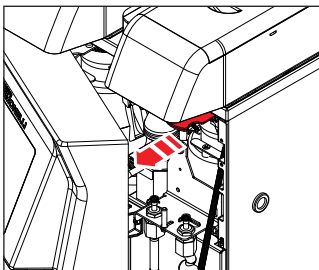
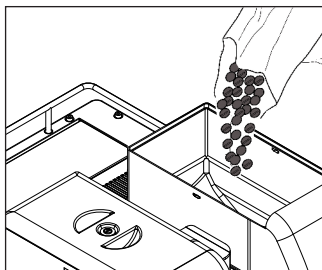
FR

En poursuivant par l'allumage de la machine, l'eau est chargée dans la chaudière et le réchauffement démarre.

Lorsque la machine est prête, la page principale est affichée.




LORS DE LA PREMIÈRE INSTALLATION OU APRÈS L'ENTRETIEN DU GROUPE CHAUDIÈRES, AVANT DE DISTRIBUER DES BOISSONS AU CAFÉ, APPUYER SUR LA TOUCHE DE DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE, SI BESOIN PLUSIEURS FOIS, JUSQU'À OBTENIR UNE FLUX RÉGULIER DU BEC.



IT


6.2 RIEMPIMENTO CONTENITORE CAFFÈ

 Versare nel contenitore SOLO caffè in grani tostati. Qualsiasi altro genere di caffè, ad esempio macinato, danneggia il macina caffè. Non versare caffè in grani precedentemente trattato con caramello, zucchero o similari, caffè istantaneo o altre bevande contenenti zucchero, poiché danneggia la macchina.

- Rimuovere il coperchio del contenitore caffè in grani.
- Versare il caffè tostato in grani nel contenitore senza raggiungere la massima capacità in modo tale da permetterne la chiusura.
- Aprire la porta per tirare la linguetta di apertura / chiusura del contenitore in modo da far passare il caffè in grani nella macina.

EN


6.2 FILLING THE COFFEE CONTAINER

 Pour ONLY toasted coffee beans into the coffee bean holder. any other kind of coffee, for example ground coffee, will damage the coffee grinder. Don't insert caramelized, sugar coated, or similarly coated coffee beans, or instant coffee or other sugary beverages because they will harm the appliance.

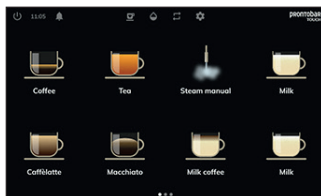
- Remove the cap to access the granulated coffee bean container.
- Don't fill to the brim but pour just enough toasted coffee beans into the coffee bean holder to ensure correct closure of the unit.
- Open the door to slide the opening / closing tab of the container so as to pass the coffee beans into the mill.

FR

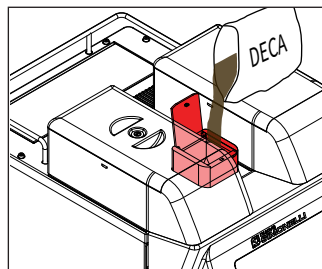
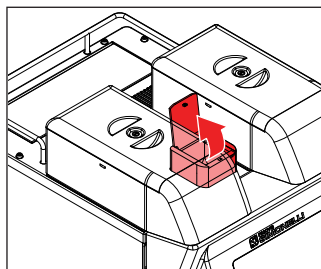
6.2 REPLISSAGE RÉCIPIENT CAFÉ

 Verser dans le récipient SEULEMENT du café en grains. Tout autre genre de café, par exemple du café moulu, endommage le moulin à café. Ne pas verser de café en grains précédemment traité avec du caramel, du sucre ou similaires, du café instantané ou d'autres boissons contenant du sucre, car cela endommage la machine.

- Retirer le bouchon d'accès au récipient du café en grains.
- Verser le café en grains dans le récipient sans atteindre la capacité maximum de façon à permettre la fermeture du bouchon.
- Ouvrir le portillon pour tirer la languette d'ouverture / fermeture du récipient de sorte à faire passer le café en grains dans le moulin à café.



A



IT

6.3 EROGAZIONE BEVANDE

Selezionare sul display la bevanda da erogare tra quelle impostate.

A seconda delle esigenze, per l'erogazione delle bevande a base di caffè, è possibile selezionare il macinino opposto a quello impostato premendo **(A)**.

6.3.1 EROGAZIONE BEVANDE DECAFFEINATE

- Aprire lo sportello del caffè macinato.
- Inserire il caffè decaffeinato e richiudere lo sportello.

EN

6.3 BEVERAGE DISPENSING

Select on the display the beverage to be dispensed from those set.

Depending on the needs, for the dispensing of coffee-based beverages, it is possible to select the grinder opposite to the one set by pressing **(A)**.

6.3.1 DECAFFEINATED BEVERAGES DISPENSING

- Open the ground coffee.
- Insert the decaffeinated coffee into the conveyor and close the hatch.

FR

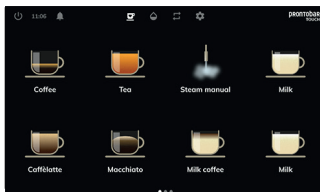
6.3 DISTRIBUTION BOISSONS

Sélectionner sur l'afficheur la boisson à distribuer parmi celles configurées.

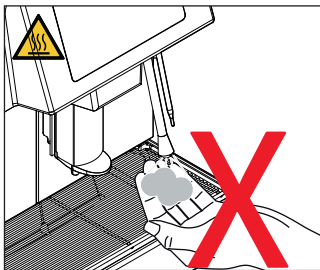
Selon les exigences, pour la distribution des boissons à base de café, il est possible de sélectionner le moulin opposé à celui configuré en appuyant sur **(A)**.

6.3.1 DISTRIBUTION BOISSONS DÉCAFÉINÉES

- Ouvrir le portillon d'accès café moulu.
- Introduire le café décaféiné et refermer le portillon.



B



IT

- Selezionare sul display l'icona **(B)** della bevanda da erogare.

Al termine dell'erogazione il display mostra la pagina di selezione bevande.

6.4 EROGAZIONE VAPORE

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

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

EN

- Select on the display the icon **(B)** of the beverage to be dispensed.

At the end of delivery the display shows the beverage selection page.

6.4 STEAM DISPENSING

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

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

FR

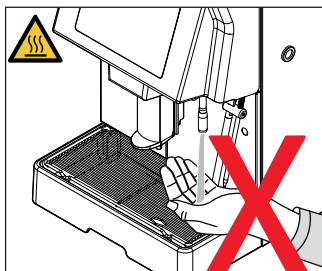
- Sélectionner sur l'afficheur l'icône **(B)** de la boisson à distribuer.

La distribution étant complétée, l'afficheur affiche la page de sélection des boissons.

6.4 DISTRIBUTION VAPEUR

Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur et ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.

Avant d'utiliser le bec à vapeur, effectuer la purge de la buée pour au moins 2 secondes.



IT

6.5 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

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

Aprire il vapore.

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

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

6.6 EROGAZIONE ACQUA CALDA

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

- Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore.
- Selezionare l'erogazione di acqua calda, sul display.

Dalla lancia acqua calda verrà erogata acqua per un tempo equivalente al valore programmato o ripremere il pulsante per interrompere l'erogazione.

EN

6.5 MAKING CAPPUCCINO

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

Turn on the steam.

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

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

6.6 HOT WATER DISPENSING

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

- Place a suitable container under the hot water nozzle.
- Select the hot water dispensing on the display.

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

FR

6.5 PRÉPARATION DU GROUPE À CAPPUCCINO

Plonger le bec à vapeur jusqu'au fond du récipient de lait plein à 1/3.

Ouvrir la vapeur.

Avant que le lait ait atteint la température souhaitée, déplacer le bec à vapeur vers le haut en faisant effleurer le lait par des petits déplacements verticaux.

À l'issue de l'opération, nettoyer soigneusement le bec par un chiffon souple.

6.6 DISTRIBUTION EAU CHAUDE

Lors de l'utilisation du bec à eau chaude, ne jamais exposer les mains à la vapeur et ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.

- Positionner sous le bec à eau chaude un récipient.
- Sélectionner la distribution d'eau chaude sur l'afficheur.

Du bec à eau chaude, de l'eau sera distribuée pour une durée correspondant à la valeur programmée ou appuyer à nouveau la touche pour interrompre la distribution.

IT

6.7 EASYCREAM (optional)

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

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

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

EN

6.7 EASYCREAM (optional)

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

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

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

FR

6.7 EASYCREAM (en option)

Lors de l'utilisation de l'Easycream, ne jamais exposer les mains à la vapeur et ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.

- Il permet la distribution de la vapeur mélangée à l'air. La température et la quantité d'air sont programmables, contrôlées par une sonde de température et elles sont réglées pendant la phase de programmation.
- Appuyer sur la touche vapeur, le voyant s'allume.

Toujours effectuer la purge avant la distribution. La distribution de la vapeur peut se produire en même temps que celle du café et elle terminera dès que la température du liquide configurée sera atteinte.

7

DISPLAY TOUCH SCREEN TOUCH SCREEN DISPLAY ÉCRAN TACTILE



- Info
- IT - Localizzazione
EN - Localisation
FR - Localisation
- IT - Contatori
EN - Counters
FR - Compteurs
- IT - Impostazioni tecniche
EN - Technical settings
FR - Program. techniques
- IT - Risparmio energetico
EN - Energy Saving
FR - Economie d'énergie
- IT - Schermo
EN - Display
FR - Ecran
- IT - Pulizia
EN - Cleaning
FR - Nettoyage
- IT - Temperature
EN - Temperature
FR - Températures
- IT - File
EN - Files
FR - FICHER

IT
Immagini Esemplificative

EN
Exemplifying Images

FR
Images à titre d'exemple

IT

- 1 Selezione bevande
- 2 Spegnimento macchina
- 3 Orario
- 4 Spia/pulsante allarmi
- 5 Selezione bevanda deca
- 6 Spia/pulsante lavaggio automatico
- 7 Pulsante selezione macinino
- 8 Programmazione
- 9 Modifica bevande
- 10 Importa dosi
- 11 Esporta dosi
- 12 Parametri
- 13 Uscita



Accesso riservato solo ai tecnici qualificati.

EN

- 1 Beverages selection
- 2 Machine Off
- 3 Hour
- 4 Alarms light/button
- 5 Deca beverage selection
- 6 Automatic cleaning light/button
- 7 Grinder selection button
- 8 Programmation
- 9 Beverage edit
- 10 Doses import
- 11 Doses export
- 12 Parameters
- 13 Exit



Access reserved for qualified technicians only.

FR

- 1 Sélection des boissons
- 2 Extinction de la machine
- 3 Horaire
- 4 Voyant/bouton alarmes
- 5 Sélection des boissons déca
- 6 Voyant/bouton lavage automatique
- 7 Bouton sélection moulin
- 8 Programmation
- 9 Modification des boissons
- 10 Importer les doses
- 11 Exporter les doses
- 12 Paramètres
- 13 Sortie



Accès réservé aux techniciens qualifiés.



IT

UTILIZZO DEL DISPLAY TOUCH SCREEN

È possibile interagire con il display touch screen con due movimenti:

- 1 Scorrimento orizzontale
- 2 Scorrimento verticale

EN

USING THE TOUCH SCREEN DISPLAY

It is possible to interact with the touch screen display with two movements:

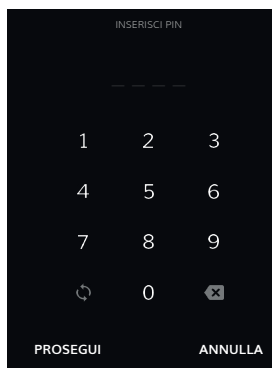
- 1 Horizontal scrolling
- 2 Vertical scrolling

FR

UTILISATION DE L'AFFICHEUR À ÉCRAN TACTILE

Il est possible d'interagir avec l'afficheur à écran tactile par deux mouvements:

- 1 Défilement horizontal
- 2 Défilement vertical



IT

7.1 TASTIERE E PAGINE GENERICHE

Il software permette l'inserimento di valori e lettere tramite le due apposite tastiere.

- 1 Alfabetica
- 2 Numerica

EN

7.1 KEYBOARDS AND GENERIC PAGES

The software allows the insertion of values and letters through the two special keyboards.

- 1 Alphabetical
- 2 Numerica

FR

7.1 CLAVIERS ET PAGES GÉNÉRALES

Le logiciel permet la saisie de valeurs et lettres par les deux claviers prévus à cet effet.

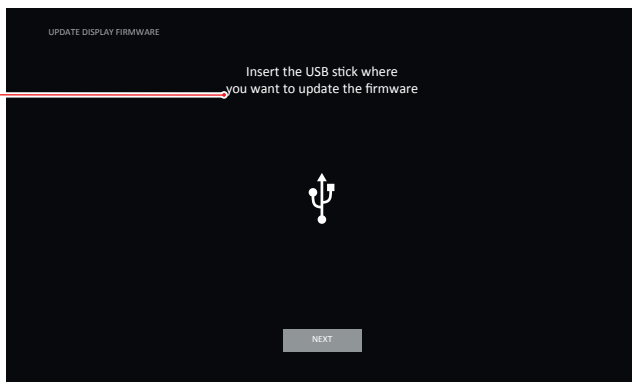
- 1 Alphabétique
- 2 Numérique

IT

Inserire la chiavetta USB per aggiornare il firmware.

FR

Insérez la clé USB pour mettre à jour le firmware.



IT

Le procedure di aggiornamento software, importazione ed esportazione file, dosi e/o impostazioni necessitano del collegamento con un supporto USB.

- Inserire il supporto USB nell'apposita fessura dietro la porta.
- Seguire la procedura descritta sul display.

Il supporto USB deve essere vuoto o contenere solo i file da caricare.

Il riconoscimento del file è automatico solo se i file presenti sul supporto USB hanno il nome e/o formato corretto.

EN

Software update, file import and export procedures, doses and / or settings require connection with a USB support.

- Insert the USB holder into the slot behind the door.
- Follow the procedure described on the display.

The USB storage medium must be empty or contain only the files to be uploaded.

The recognition of the file is automatic only if the files on the USB support have the correct name and / or format.

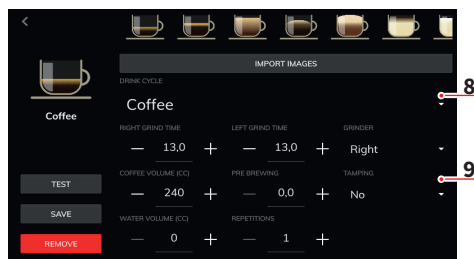
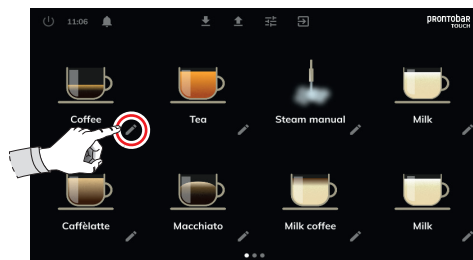
FR

Les procédures de mises à jour du logiciel, importation et exportation de fichiers, doses et/ou configurations exigent la connexion par un support USB.

- Introduire le support USB dans la fente prévue à cet effet derrière le portillon.
- Suivre la procédure décrite sur l'afficheur.

Le support USB doit être vide ou ne contenir que les fichiers à télécharger.

La reconnaissance du fichier est automatique si les fichiers présents sur le support USB ont le nom et/ou format correct.



IT

7.2 MODIFICA BEVANDE

Accedere alla pagina di modifica delle bevande (max 24) tramite il PIN 1936 e selezionarne una per modificarne i parametri. Per maggiori dettagli, vedere la seguente tabella dei parametri.

- 1 Test della bevanda.
- 2 Salva i parametri.
- 3 Elimina bevanda.
- 4 Imposta il nome della bevanda.
- 5 Imposta l'ordine della bevanda.

Immagine Esemplificativa

EN

7.2 DRINK SETTINGS

Access the beverage modification page (max 24) using PIN 1936 and select one to modify the parameters. For more details, see the following parameter table.

- 1 Test the drink.
- 2 Save the parameters.
- 3 Delete the drink.
- 4 Set the name of the beverage.
- 5 Set the order of the beverage.

Exemplifying Images

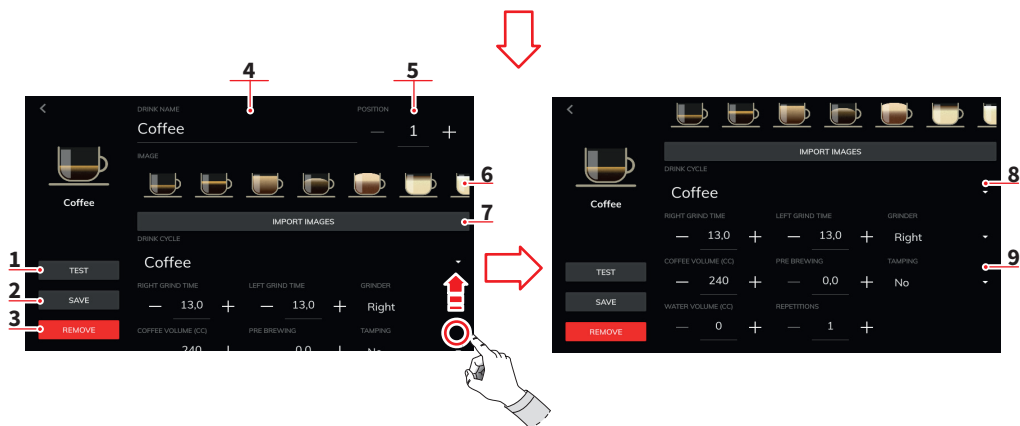
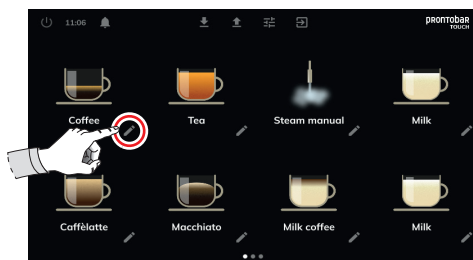
FR

7.2 MODIFICATION DES BOISSONS

Accéder à la page de modification des boissons (max 24) par le PIN 1936 et sélectionner une pour en modifier les paramètres. Pour plus de détails, consulter le tableau suivant des paramètres.

- 1 Test de la boisson
- 2 Sauvegarder les paramètres.
- 3 Éliminer la boisson.
- 4 Configurer le nom de la boisson.
- 5 Configurer l'ordre de la boisson.

Images à titre d'exemple



IT

- 6 Selezionare l'icona della bevanda.
- 7 Importa un'icona dal supporto USB.
- 8 Seleziona il tipo di bevanda.
- 9 Area di impostazione dose.

Le icone da caricare, tramite supporto USB, devono avere un formato quadrato.

Per selezionare l'icona della bevanda, scorrere l'elenco.

Al termine delle impostazioni, salvare e uscire.

EN

- 6 Select the beverage icon.
- 7 Import an icon from the USB support.
- 8 Select the type of beverage.
- 9 Dose setting area.

The icons to be uploaded, via USB support, must have a square format.

To select the beverage icon, scroll through the list.

When settings are complete, save and exit.

FR

- 6 Sélectionner l'icône de la boisson.
- 7 Importer une icône du support USB.
- 8 Sélectionner le type de boisson.
- 9 Section de configuration de la dose.

Les icônes à télécharger, par le support USB, doivent avoir un format carré.

Pour sélectionner l'icône de la boisson, défiler la liste.

À l'issue des configurations, sauvegarder et sortir.

7.2.1 GUIDA RICETTE

La seguente tabella consiglia dei valori per ottimizzare le bevande.

Tipo di bevanda: caffè

7.2.1 RECIPES GUIDE

The following table recommends values for optimizing beverages.

Beverage type: coffee

7.2.1 GUIDE AUX RECETTES

Le tableau suivant conseille des valeurs pour optimiser les boissons.

Type de boisson: café

	Tempo macinino Grind time Temps moulin	Quantità caffè Coffee volume Quantité de café	Preinfusione Pre brewing Pré-infusion	Pressatura Tamping Pressage	Quantità acqua Water volume Quantité d'eau
Ristretto	6,5 ÷ 7,5 s	30 ÷ 35 cl	Si Yes	Si Yes	0 cl
2 Ristretto	8,5 ÷ 9,5 s	60 ÷ 65 cl	Si Yes	Si Yes	0 cl
Espresso	6,5 ÷ 7,5 s	45 cl	Si Yes	Si Yes	0 cl
2 Espresso	8,5 ÷ 9,5 s	90 cl	Si Yes	Si Yes	0 cl
Regular coffee	6 ÷ 7 s	130 cl	No	Si Yes	0 cl
2 Regular coffee	10 ÷ 11 s	250 cl	NO	Si Yes	0 cl
Americano	6,5 ÷ 7,5 s	50 cl	Si Yes	Si Yes	90 cl

IT

Tipo di bevanda: latte + caffè

EN

Beverage type: milk + coffee

FR

Type de boisson: lait + café

	Tempo latte Milk time Temps lait	No tempo aria No air time No temps air	Lavaggio automatico Auto washing time Lavage automatique	Tempo macinino Grind time Temps moulin	Q.tà caffè Coffee volume Quantité de café	Preinfusione Pre brewing Pré-infusion	Pressatura Tamping Pressage
Cappuccino *	12 ÷ 14 s	0 s	0,5 s	6,5 ÷ 7,5 s	50 cl	NO	Si Yes
Macchiato	20 s	10 s	0,5 s	6 ÷ 7 s	50 cl	NO	NO
Caffelatte	15 s	8 s	0,5 s	3 ÷ 3,5 s	70 cl	NO	Yes

IT

- * Milk coffee = Bianco in alto
- * Coffee milk = Marrone in alto

EN

- * Milk coffee = White on top
- * Coffee milk = Brown on top

FR

- * Milk coffee = Blanc en haut
- * Coffee milk = Marron en haut



IT

7.3 INFO

Visualizzazione delle informazioni generali e aggiornamenti software.

- 1 Versione del firmware display.
Premere per aggiornare
- 2 Versione del firmware CPU.
Premere per aggiornare.
- 3 Premere per ripristinare le impostazioni ai dati di fabbrica.
- 4 Premere per importare le impostazioni.
- 5 Premere per esportare.
- 6 Premere per cambiare la password.

Immagini Esemplificative

EN

7.3 INFO

View general information and software updates.

- 1 Display firmware version.
Press to update
- 2 CPU firmware version.
Press to update.
- 3 Press to reset the settings to the factory data.
- 4 Press to import the settings.
- 5 Press to export.
- 6 Press to change the password.

Exemplifying Images

FR

7.3 INFO

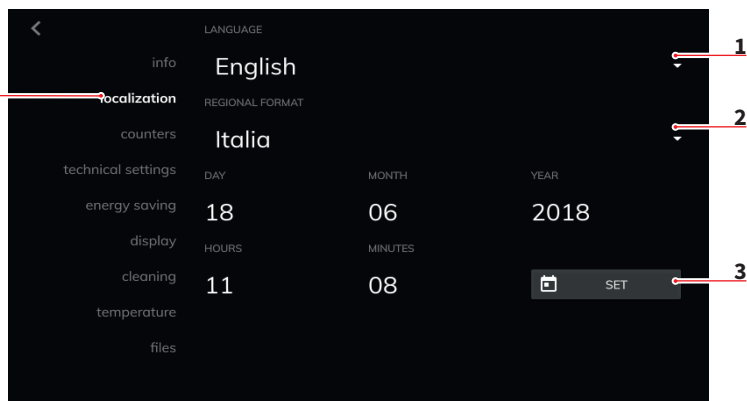
Affichage des informations générales et mises à jour du logiciel.

- 1 Version du firmware afficheur.
Appuyer pour mettre à jour
- 2 Version du firmware UCT.
Appuyer pour mettre à jour.
- 3 Appuyer pour rétablir les configurations aux données par défaut.
- 4 Appuyer pour importer les configurations.
- 5 Appuyer pour exporter.
- 6 Appuyer pour changer le mot de passe.

Images à titre d'exemple

IT
LOCALIZZAZIONE

FR
LOCALISATION



IT

7.4 LOCALIZZAZIONE

Pagina di impostazione del luogo e data della macchina.
Permette di impostare:

- 1 Lingua del display.
- 2 Formato unità di misura.
- 3 Data e ora.

Premere (3) per accedere all'impostazione di data e ora tramite i pulsanti + e -.

EN

7.4 LOCALIZATION

Setting page of the place and date of the machine.
Allows to set:

- 1 Display language.
- 2 Unit of measurement format.
- 3 Date and time.

Press (3) to access the date and time setting using the + and - buttons.

FR

7.4 LOCALISATION

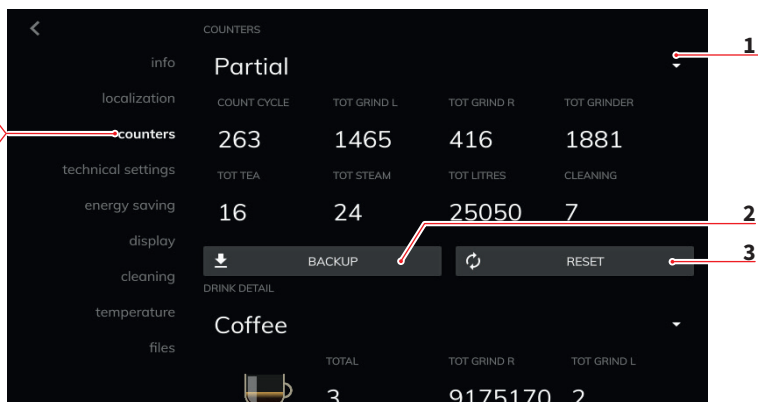
Page de configuration du lieu et de la date de la machine.
Permet de configurer:

- 1 Langue de l'afficheur.
- 2 Format unité de mesure.
- 3 Date et heure.

Appuyer sur (3) pour accéder à la configuration de date et heure par les touches + et -.

IT
CONTATORI

FR
COMPTEURS



IT

7.5 CONTATORI

Pagina di visualizzazione dei contatori.

- 1 Visualizzazione contatore parziale/totale
- 2 Backup dei dati su USB
- 3 Reset dei dati

Selezionare i contatori parziali per visualizzare i dettagli per ogni bevanda (drink detail).

I contatori sono:

- Cicli macchina
- Macinino sinistro
- Macinino destro
- Somma dei macinini
- Tea (acqua calda)
- Vapore
- Litri
- Cicli di pulizia

Immagine Esemplificativa

EN

7.5 COUNTERS

Counter display page.

- 1 Frost time / s of the milk frother. Partial / total counter display
- 2 Data backup on USB
- 3 Data reset

Select the partial counters to view the details for each drink (drink detail).

The counters are:

- Machine cycles
- Left grinder
- Right grinder
- Sum of the mills
- Tea (hot water)
- Vapor
- Liters
- Cleaning cycles

Exemplifying Images

FR

7.5 COMPTEURS

Page d'affichage des compteurs.

- 1 Page compteur partiel/totale
- 2 Sauvegarde des données sur USB
- 3 Réinitialisation des données

Sélectionner les compteurs partiels pour afficher les détails pour chaque boisson (drink detail).

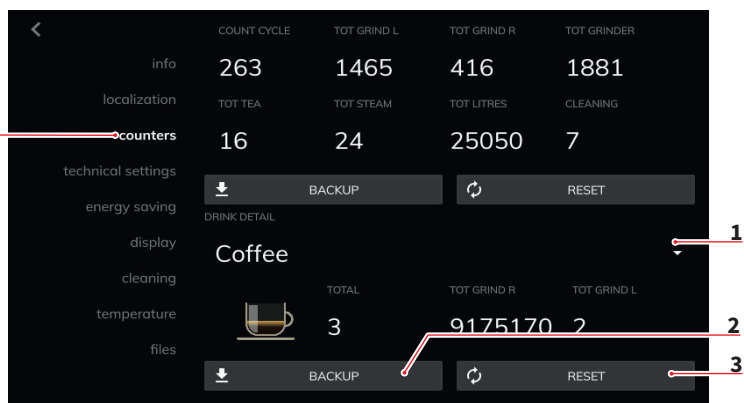
Les compteurs sont:

- Cycles machine
- Moule à café de gauche
- Moule à café de droite
- Somme des moules à café
- Tea (eau chaude)
- Vapeur
- Litres
- Cycles de nettoyage

Images à titre d'exemple

IT
CONTATORI

FR
COMPTEURS



IT

7.5.1 DETTAGLI BEVANDA

I contatori visibili cambiano a seconda della bevanda selezionata.

- 1 Selezione bevanda.
- 2 Backup dei dati su USB.
- 3 Reset dei dati.

EN

7.5.1 DRINKS DETAILS

The visible counters change according to the selected beverage.

- 1 Beverage selection.
- 2 Data backup on USB.
- 3 Data reset.

FR

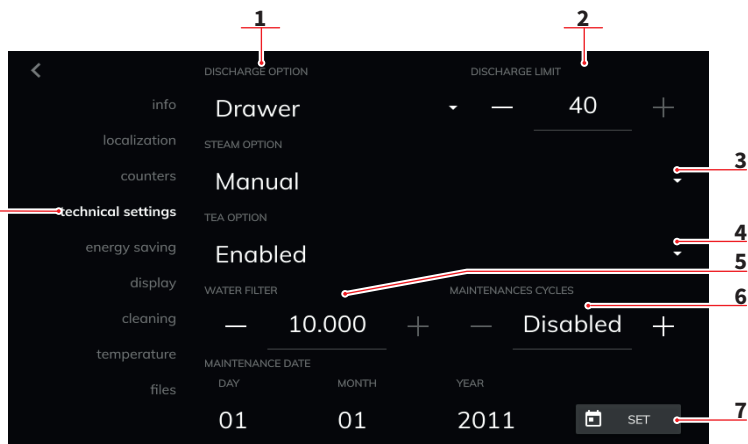
7.5.1 DÉTAILS BOISSONS

Les compteurs visibles changent selon la boisson sélectionnée.

- 1 Sélection de la boisson.
- 2 Sauvegarde des données sur USB.
- 3 Réinitialisation des données.

IT
IMPOSTAZIONI
TECNICHE

FR
PROGRAMMATIONS
TECHNIQUES



IT

7.6 IMPOSTAZIONI TECNICHE

Pagina di impostazioni tecniche della macchina.

Permette di impostare:

- 1 Tipo di scarico (diretto / cassetto).
- 2 Limite massimo di scarico.
- 3 Presenza lancia vapore e tipo (Manuale / Easycream).
- 4 Lancia acqua calda (abilitata/disabilitata).
- 5 Durata filtro acqua (litri).
- 6 Abilitazione e intervallo cicli di manutenzione.
- 7 Data di manutenzione programmata.

EN

7.6 TECHNICAL SETTINGS

Technical settings page of the machine.

Allows to set:

- 1 Exhaust type (direct / drawer).
- 2 Maximum discharge limit.
- 3 Presence launches steam and type (Manual / Easycream).
- 4 Hot water spout (enabled / disabled).
- 5 Water filter duration (liters).
- 6 Enable and interval maintenance cycles.
- 7 Scheduled maintenance date.

FR

7.6 PROGRAMMATIONS TECHNIQUES

Page des programmations techniques de la machine.

Permet de configurer:

- 1 Type d'évacuation (direct / tiroir).
- 2 Limite maximale d'évacuation.
- 3 Présence bec à vapeur et type (Manuel / Easycream).
- 4 Bec eau chaude (activé/désactivé).
- 5 Durée filtre eau (litres).
- 6 Activation et intervalle des cycles d'entretien.
- 7 Date d'entretien programmé.

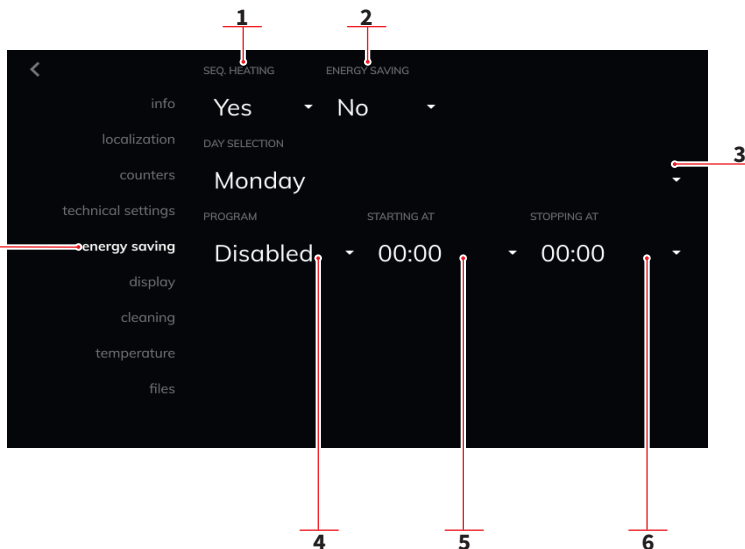
Immagine Esemplificative

Exemplifying Images

Images à titre d'exemple

IT
RISPARMIO
ENERGETICO

FR
ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE



IT

7.7 RISPARMIO ENERGETICO

Pagina di impostazione del risparmio energetico.
Permette di impostare:

- 1 Riscaldamento sequenziale della caldaia (SI/NO).
- 2 Risparmio energetico (SI/NO).
- 3 Giorno della settimana (ON/OFF automatico).
- 4 Abilita/disabilita l'ON/OFF automatico.
- 5 Orario di accensione automatico.
- 6 Orario di spegnimento automatico.

EN

7.7 ENERGY SAVING

Energy saving setting page.
Allows to set:

- 1 Sequential boiler heating (YES / NO).
- 2 Energy saving (YES / NO).
- 3 Day of the week (automatic ON / OFF).
- 4 Enable / disable automatic ON / OFF.
- 5 Auto-start time.
- 6 Automatic switch-off time.

FR

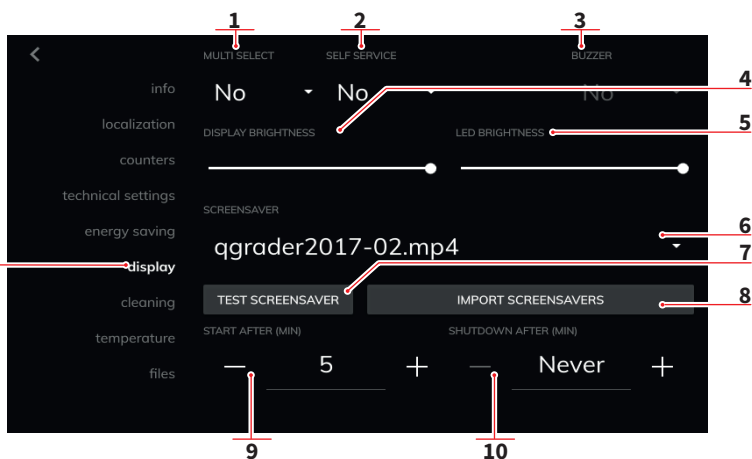
7.7 ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Page de configuration de l'économie d'énergie.
Permet de configurer:

- 1 Réchauffement en séquence de la chaudière (OUI/NON).
- 2 Économie d'énergie (OUI/ NON).
- 3 Jour de la semaine (ON/ OFF automatique).
- 4 Activer/Désactiver le mode ON/OFF automatique.
- 5 Horaire d'allumage automatique.
- 6 Horaire d'extinction automatique.

IT
SCHERMO

FR
ÉCRAN



IT

7.8 SCHERMO

Pagina di impostazioni del display. Permette di impostare:

- 1 Erogazione multipla (SI/NO)
- 2 Modalità self service (SI/NO)
- 3 Segnalatore acustico (SI/NO)
- 4 Luminosità del display
- 5 Luminosità dei led
- 6 Screen saver
- 7 Premere per testare lo screen saver
- 8 Premere per importare lo screen saver da un supporto USB
- 9 Tempo di attivazione dello screen saver
- 10 Tempo di disattivazione dello screen saver

È possibile importare uno screen saver solo se in formato “mp4”.

EN

7.8 DISPLAY

Display settings page. Allows to set:

- 1 Multiple dispensing (YES / NO)
- 2 Self-service mode (YES NO)
- 3 Bell (YES NO)
- 4 The brightness of the display
- 5 Brightness of the LEDs
- 6 Screen saver
- 7 Press to test the screen saver
- 8 Click to import the screen saver from USB support
- 9 Activation time of the screen saver
- 10 Time to deactivate the screen saver

You can import a screen saver only if it is in “mp4” format.

FR

7.8 ÉCRAN

Page de configuration de l'afficheur. Permet de configurer:

- 1 Distribution multiple (OUI/ NON)
- 2 Mode libre-service (OUI/NON)
- 3 Avertisseur acoustique (OUI/NON)
- 4 Luminosité afficheur
- 5 Luminosité des DELs
- 6 Écran de veille
- 7 Appuyer pour essayer l'écran de veille
- 8 Appuyer pour importer l'écran de veille d'un support USB
- 9 Temps d'activation de l'écran de veille
- 10 Temps de désactivation de l'écran de veille

Il n'est possible d'importer un écran de veille qu'en format «mp4».

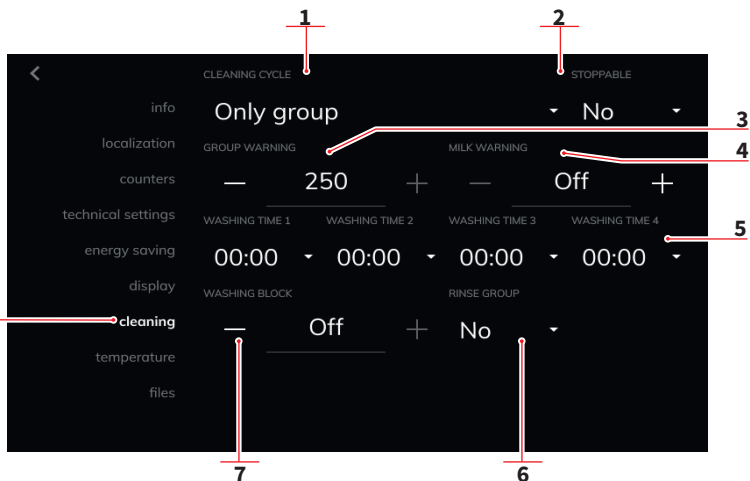
Immagine Esemplificativa

Exemplifying Images

Images à titre d'exemple

IT
PULIZIA

FR
NETTOYAGE



IT

7.9 PULIZIA

Pagina di impostazione del ciclo di lavaggio.
Permette di impostare:

- 1 Ciclo di lavaggio (totale / solo gruppo erogazione)
- 2 Se il ciclo di lavaggio può essere fermato (SI/NO).
- 3 Numero di erogazioni dopo cui viene segnalata la necessità del ciclo di lavaggio.
- 4 Segnalazione di lavaggio del circuito latte.
- 5 Orari dei cicli di lavaggio 1,2,3 e 4.
- 6 Risciacquo dopo il lavaggio (SI/NO).
- 7 Blocco della macchina quando viene segnalata la necessità del ciclo di lavaggio.

Se gli orari sono impostati a 00:00, sono disabilitati.

Immagine Esemplificativa

EN

7.9 CLEANING

Washing cycle setting page.
Allows to set:

- 1 Washing cycle (total / only delivery group)
- 2 If the wash cycle can be stopped (YES / NO).
- 3 Number of supplies after which the need for the wash cycle is signaled.
- 4 Washing signal of the milk circuit.
- 5 Times of the washing cylinders 1,2,3 and 4.
- 6 Rinse after washing (YES / NO).
- 7 Blocking the machine when the need for the wash cycle is signaled.

If the times are set to 00:00, they are disabled.

Exemplifying Images

FR

7.9 NETTOYAGE

Page de configuration du cycle de lavage.
Permet de configurer:

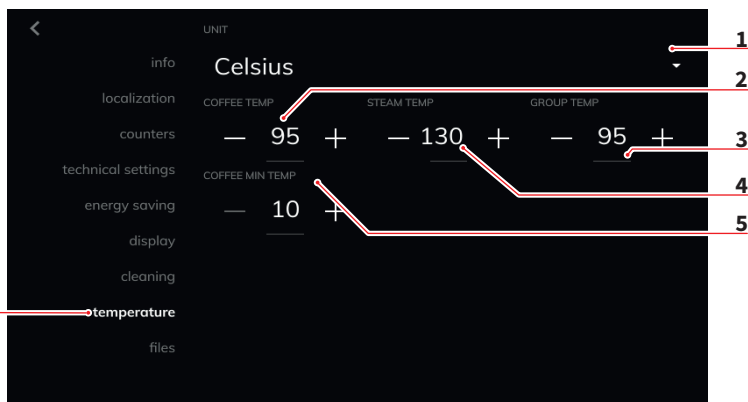
- 1 Cycle de lavage (total / seulement du groupe de distribution).
- 2 Si le cycle de lavage peut être arrêté (OUI/NON).
- 3 Nombre de distributions après lesquelles la nécessité du cycle de lavage est signalée.
- 4 Signalisation de lavage du circuit lait.
- 5 Horaires des cycles de lavage 1,2,3 et 4.
- 6 Rinçage après le lavage (OUI/NON).
- 7 Bloc de la machine lorsque la nécessité du cycle de lavage est signalée.

Si les horaires sont configurés à 00:00, ils sont désactivés.

Images à titre d'exemple

IT
TEMPERATURE

FR
TEMPÉRATURES



IT

7.10 TEMPERATURE

Pagina di impostazioni delle temperature.
Permette di impostare:

- 1 Unità di misura delle temperature (Celsius / Fahrenheit).
- 2 Temperatura di erogazione caffè.
- 3 Temperatura del gruppo di erogazione.
- 4 Temperatura di erogazione vapore.
- 5 Temperatura minima del caffè.

Se la temperatura caffè raggiunge il valore minimo impostato, è necessario un nuovo riscaldamento della caldaia.

EN

7.10 TEMPERATURE

Temperature settings page.
Allows to set:

- 1 Temperature measurement unit (Celsius / Fahrenheit).
- 2 Coffee dispensing temperature.
- 3 Delivery group temperature.
- 4 Steam supply temperature.
- 5 Minimum coffee temperature.

If the coffee temperature reaches the minimum set value, it is necessary to re-heat the boiler.

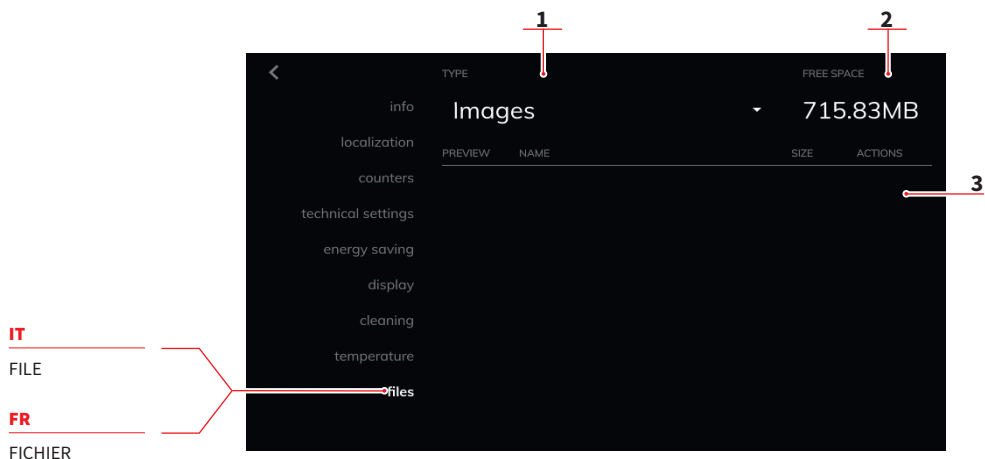
FR

7.10 TEMPÉRATURES

Page de configuration des températures.
Permet de configurer:

- 1 Unité de mesure des températures (Celsius / Fahrenheit).
- 2 Température de distribution du café.
- 3 Température du groupe de distribution.
- 4 Température de distribution de la vapeur.
- 5 Température minimale du café.

Si la température café atteint la valeur minimum configurée, un nouveau réchauffement de la chaudière est nécessaire.



IT

7.11 FILE

Pagina di gestione dei file caricati sulla macchina.
Permette di visualizzare:

- 1 Il tipo di file (immagine / screen saver).
- 2 Lo spazio disponibile nella memoria della macchina.
- 3 La lista dei file caricati:
 - Anteprima
 - Nome del file
 - Dimensione
 - Azioni (Riproduci/Elimina)

EN

7.11 FILES

Management page of the files loaded on the machine.
It allows you to view:

- 1 The type of file (image / screen saver).
- 2 The space available in the machine's memory.
- 3 The list of uploaded files:
 - Preview
 - File name
 - Dimension
 - Actions (Play / Delete)

FR

7.11 FICHER

Page de gestion des fichiers téléchargés sur la machine.
Permet d'afficher:

- 1 Le type de fichier (image / écran de veille).
- 2 L'espace disponible dans la mémoire de la machine.
- 3 La liste des fichiers chargés:
 - Miniatures
 - Nom du fichier
 - Dimensions
 - Actions (Reproduire/Éliminer)



EVENTS			PRONTOBAR TOUCH
DATE/TIME	CODE	MESSAGE	
14/06/18 09:38	E13	The flow meter sensor is blocked	
13/06/18 17:20	E13	The flow meter sensor is blocked	
13/06/18 14:59	E13	The flow meter sensor is blocked	
13/06/18 14:18	E13	The flow meter sensor is blocked	
13/06/18 07:13	E13	The flow meter sensor is blocked	
11/06/18 11:11	E13	The flow meter sensor is blocked	
11/06/18 04:32	E13	The flow meter sensor is blocked	
10/06/18 16:57	E13	The flow meter sensor is blocked	

IT

7.12 ALLARMI

Questa pagina visualizza gli allarmi che sono accaduti e i loro dettagli:

- Data e ora
- Codice
- Messaggio

Per maggiori dettagli, vedere “RISOLUZIONE PROBLEMI”.

EN

7.12 ALARMS

This page displays the alarms that have occurred and their details:

- Date and time
- Code
- Message

For more details, see “TROUBLESHOOTING”.

FR

7.12 ALARMES

Cette page affiche les alarmes qui se sont produites et leurs détails:

- Date et heure
- Code
- Message

Pour plus de détails, consulter «RÉSOLUTION PROBLÈMES».

8

PULIZIA CLEANING NETTOYAGE

IT



- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, togliere tensione premendo l'interruttore su "0".
- È vietato pulire l'apparecchio con getti d'acqua o immergendolo in acqua.
- Non utilizzare solventi, prodotti a base di cloro, abrasivi.

8.1 LAVAGGI QUOTIDIANI

Pulizia zona lavoro

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

Pulizia carena

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

EN



- The machine must be set to "0" power before any cleaning operations are performed.
- Avoid to clean the machine using water jets or standing it in water.
- Do not use solvents, chlorine-based products or abrasives.

8.1 DAILY WASHINGS

Work area cleaning

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

External plates cleaning

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

FR



- Avant d'accomplir toute opération de nettoyage, débrancher la tension en appuyant sur « 0 ».
- Il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou en le plongeant dans l'eau.
- Ne pas utiliser de solvants, de produits à base de chlore, ni d'abrasifs.

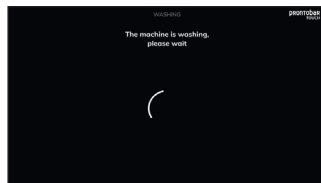
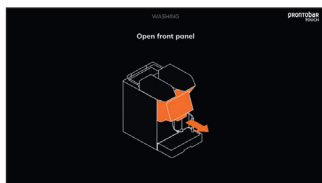
8.1 LAVAGES QUOTIDIENS

Nettoyage zone de travail

- Retirer la grille de la surface de travail en la levant avant vers le haut et l'extraire.
- Enlever le plateau à eau en-dessous.
- Laver tout avec de l'eau chaude et du produit de lavage.

Nettoyage carène


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



IT

8.2 LAVAGGIO AUTOMATICO

Quando richiesto, o quando ritenuto necessario, eseguire un ciclo di lavaggio automatico del gruppo erogatore.

 Operazione da eseguire con macchina accesa.

Seguire la procedura indicata sul display.

Aprire la porta frontale.


Inserire una pasticca di sanificante nella camera di infusione. Pulire con un panno bagnato la doccetta e il pistone superiore. Chiudere la porta. Il ciclo di lavaggio inizia automaticamente.

Attendere alcuni minuti per il ciclo di lavaggio.

EN

8.2 AUTOMATIC WASHING

When requested, or when deemed necessary, perform an automatic washing cycle of the dispensing group.

 Operation to be carried out with the machine switched on.

Follow the procedure shown on the display.

Open the front door.


Place a sanitizing tablet in the infusion chamber. Wipe the shower head and the upper piston with a damp cloth. Close the door. The washing cycle starts automatically.

Wait a few minutes for the wash cycle.

FR

8.2 LAVAGE AUTOMATIQUE

Si requis ou estimé comme nécessaire, effectuer un cycle de lavage automatique du groupe de distribution.

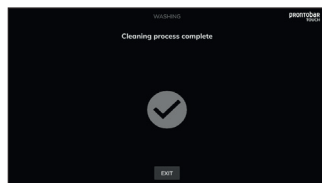
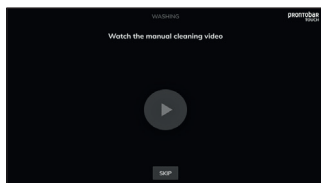
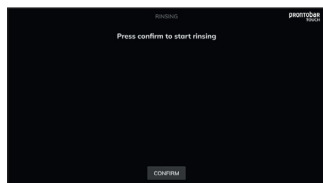
 Opération à effectuer pendant que la machine est allumée.

Suivre la procédure décrite sur l'afficheur.

Ouvrir le portillon avant.

Introduire une pastille de désinfectant dans la chambre d'infusion. Nettoyer par un chiffon mouillé la douche et le piston supérieur. Fermer le portillon. Le cycle de lavage démarre automatiquement.

Attendre pendant quelques minutes pour le cycle de lavage.



IT

Se abilitato procedere con il ciclo di risciacquo.

È possibile visualizzare un video di spiegazione dei lavaggi manuali da eseguire.

Premere “SKIP” per andare avanti senza vedere il video.

Ciclo di lavaggio terminato.

Pulire nuovamente con un panno bagnato la doccetta e il pistone superiore.

Premere “EXIT” per tornare al normale funzionamento della macchina.

EN

If enabled, proceed with the rinse cycle.

You can view a video explaining the manual washings to be performed.

Press “SKIP” to go forward without watching the video.

Washing cycle completed.

Clean the hand shower and upper piston again with a damp cloth.

Press “EXIT” to return to normal machine operation.

FR

Si activé, procéder avec le cycle de rinçage.

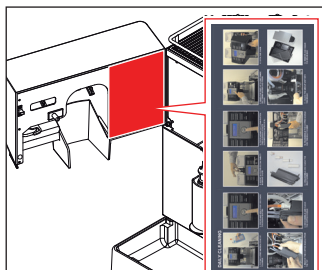
Il est possible d'afficher une vidéo d'explication des lavages manuels à effectuer.

Appuyer sur «SKIP» pour continuer sans afficher la vidéo.

Cycle de lavage achevé.

Nettoyer à nouveau par un chiffon mouillé la douche et le piston supérieur.

Appuyer sur «EXIT» pour revenir au fonctionnement normal de la machine.



IT

8.3 PULIZIA GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE

Seguire le istruzioni indicate nel video di spiegazione sul display.

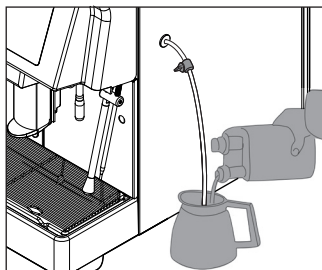


Si raccomanda di effettuare il **LAVAGGIO** almeno una volta al giorno con gli appositi detergenti.

Il ciclo ha una durata di circa 4 minuti. Ricordiamo di non interrompere il lavaggio con pastiglie detergenti una volta avviato, possono rimanere residui di pastiglie nella macchina.

Durante la fase di lavaggio e risciacquo è consigliabile mettere un recipiente sotto al gruppo erogatore oppure svuotare il contenitore raccogliacqua, alla fine del ciclo di lavaggio e risciacquo.

- Posizionare un recipiente con acqua a fianco della macchina.
- Inserire al suo interno il tubo di aspirazione.
- Aggiungere il prodotto specifico per la pulizia (20 ml [0.005 Gal] di **Puly Milk**).
- Il display mostra il relativo messaggio.



EN

8.3 DELIVERY GROUP AND CAPPUCCINO MAKER CLEANING

Follow the instructions in the explanation video on the display.



We recommend that you carry out a **WASHING CYCLE** at least once a day using special cleansers. The cycle last approximately 4 minutes.

We remind you not to interrupt a washing cycle using detergent tablets once started, otherwise detergent residues may remain inside the machine.

During the washing and rinsing cycles keeping a container under the delivery unit is advisable or empty the water collector once the wash and rinse cycles have been completed.

- Place a container with 1 litre of water alongside the machine.
- Put the suction tube inside it.
- Add the specific cleaning product (20 ml [0.005 Gal] of **Puly Milk**).
- The display shows the relative message.

FR

8.3 NETTOYAGE GROUPE DE DISTRIBUTION ET GROUPE À CAPPUCCINO

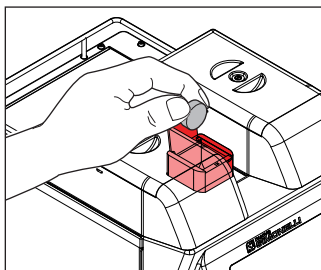
Suivre les instructions indiquées dans la vidéo d'explication sur l'afficheur.



Il est conseillé d'effectuer le lavage au moins une fois par jour en utilisant les produits détergents adéquats. Le cycle dure environ 4 minutes. Rappelez-vous de ne pas interrompre le lavage avec les pastilles nettoyantes une fois qu'il a été lancé; des résidus de pastilles peuvent rester dans la machine.

Pendant la phase de lavage et de rinçage, il est conseillé de placer un récipient sous le groupe de distribution ou de vider le tiroir à gouttes à la fin du cycle de lavage et de rinçage.

- Positionner un récipient contenant de l'eau près de la machine.
- Introduire le tube d'aspiration à l'intérieur.
- Ajouter le produit de nettoyage (20 ml [0.005 Gal] de **Puly Milk**).
- L'afficheur affiche le message pertinent.



IT

- Aprire lo sportello accesso caffè macinato.
- Inserire al suo interno la pastiglia di detergente (**Puly Caff**) e chiudere lo sportello.
- Il display mostra il relativo messaggio.
Dopo circa 30 secondi, la macchina procede automaticamente il lavaggio
- Dopo il ciclo di lavaggio, il display mostra la procedura di risciacquo.
- Al termine del ciclo, la macchina torna alla pagina di selezione bevande.



In caso di interruzione del ciclo di lavaggio (manca alimentazione elettrica alla macchina), alla successiva accensione il gruppo si posiziona in fase di riposo e sul display viene visualizzata la procedura per terminare il ciclo di lavaggio.

EN

- Open the ground coffee conveyor hatch.
- Insert the cleanser tablet (**Puly Caff**) and close the hatch.
- The display shows the relative message.
After approximately 30 seconds, the machine will automatically start a washing cycle.
- After the washing cycle, the display slows the rinse procedure.
- At the end of the cycle, the machine return at the beverages selection page.



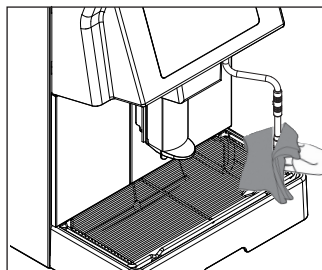
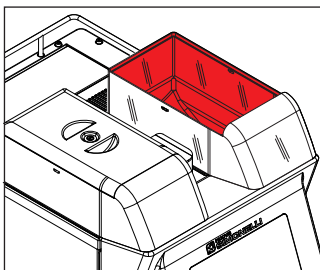
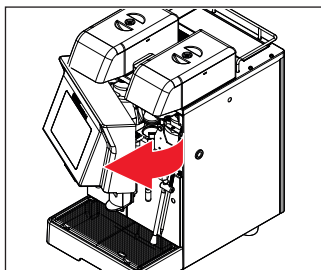
Should the washing cycle be interrupted (electricity failure), when the appliance is next turned ON, the group will positioned in rest position and on the display is shows the procedure to end the washing cycle.

FR

- Ouvrir le portillon d'accès café moulu.
- Introduire à l'intérieur la pastille de produit de nettoyage (**Puly Caff**) et refermer le portillon.
- L'afficheur affiche le message pertinent.
Après environ 30 secondes, la machine procède automatiquement par le lavage
- Après le cycle de lavage, l'afficheur affiche la procédure de rinçage.
- À l'issu du cycle, la machine revient à la page de sélection des boissons.



En cas d'interruption du cycle de lavage (l'alimentation électrique à la machine fait défaut), lors de l'allumage successif, le groupe se positionne en phase de repos et l'afficheur affiche la procédure pour compléter le cycle de lavage.



IT

8.4 PULIZIA CONTENITORE E CONVOGLIATORE CAFFÈ

- Aprire la porta frontale con l'apposita chiave.
- Rimuovere l'eventuale residuo di caffè sulle pareti del convogliatore.
- Per pulire le campane del caffè in grani, utilizzare un panno leggermente imbevuto di acqua calda e/o di detergente neutro.

8.5 PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE

Pulire la lancia vapore ogni volta che lo si utilizza per riscaldare bevande.



ATTENZIONE PERICOLO DI USTIONE

Se la pulizia avviene con la lancia calda, evitarne il contatto a mani nude.

Utilizzare un panno leggermente imbevuto di acqua calda e/o di detergente neutro.

EN

8.4 COFFEE HOPPER AND COFFEE DELIVERY UNIT CLEANING

- Open the front door with the relative key.
- Remove any coffee residues on the sides of the conveyor.
- Use a damp cloth and/or a little mild detergent to clean the coffee bean bells.

8.5 CLEANING THE STEAM NOZZLE

Clean the steam nozzle each time it is used to warm up drinks.



CAUTION RISK OF BURNS OR SCALDING

If cleaned when the nozzle is still hot, avoid touching it with bare hands.

Use a cloth dipped in hot water and/or a neutral cleanser.

FR

8.4 NETTOYAGE RÉCIPENT ET CONVOYEUR CAFÉ

- Ouvrir le portillon avant en utilisant la clé prévue à cet effet.
- Éliminer les éventuels résidus de café déposés sur les parois du convoyeur.
- Pour nettoyer les cloches du café en grains, utiliser un chiffon légèrement imbibé d'eau chaude et/ou d'un produit de nettoyage neutre.

8.5 NETTOYAGE DU BEC À VAPEUR

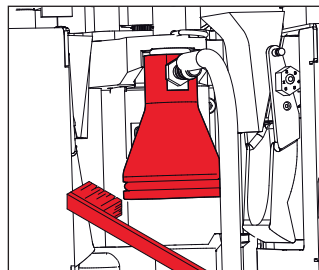
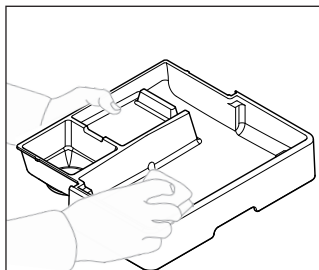
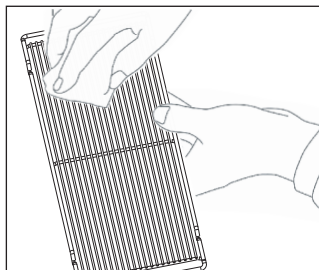
Nettoyer le bec à vapeur à chaque fois qu'on l'utilise pour réchauffer les boissons.



ATTENTION RISQUE DE BRÛLURES

Si le nettoyage se fait avec le bec chaud, éviter de le toucher avec les mains nues.

Utiliser un chiffon légèrement imbibé d'eau chaude et/ou d'un produit de nettoyage neutre.



IT

8.6 PULIZIA DELLA GRIGLIA

Pulire la griglia con acqua calda e sapone utilizzando una spazzola.

8.7 PULIZIA DEL CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

Pulire il contenitore raccogli gocce con acqua calda e sapone. Può essere lavato utilizzando una lavastoviglie.



Non utilizzare mai nessun tipo di solvente.

EN

8.6 GRID CLEANING

Wash the grid clean with a brush and hot water and soap.

8.7 CLEANING THE WATER COLLECTING TRAY

Clean the drip container with hot, soapy water. Can be washed in the dishwasher.



Never use any sort of solvent.

FR

8.6 NETTOYAGE DE LA GRILLE

Laver la grille avec de l'eau chaude et du savon en utilisant une brosse.

8.7 NETTOYAGE DU TIROIR À GOUTTES

Laver le récipient à gouttes avec de l'eau chaude et du savon. Il peut être lavé au lave-vaisselle.



Ne jamais utiliser de solvants.

8.8 PULIZIA GUARNIZIONE GRUPPO

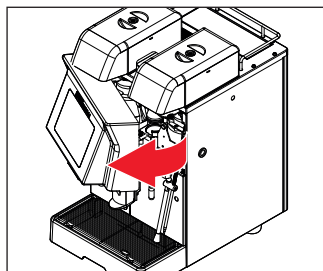
Con l'utilizzo di uno spazzolino, pulire da incrostazioni o residui di caffè il pistone e la camera del gruppo erogatore, nonché tutte le altre parti sporche di caffè.

8.8 CLEANING THE GASKET

Use a small brush to clean any deposits or coffee residues off the piston and the delivery unit site or any other areas soiled with coffee.

8.8 NETTOYAGE DU JOINT DU GROUPE

À l'aide d'une brosse, nettoyer les incrustations ou les résidus de café sur le piston et dans la chambre du groupe de distribution, ainsi que les autres parties sales de café.



IT

8.9 PULIZIA CAPPUCCINATORE



Procedere con cautela.

Seguire anche le istruzioni riportate sull'adesivo applicato all'interno della porta anteriore. Aprire la porta frontale con l'apposita chiave.

- Estrarre il becco erogatore tirandolo verso l'alto.
- Estrarre il cappuccinatore dal gruppo erogatore, sfilandolo verso l'alto.
- Scollegare tutti i tubi ad esso collegati.
- Smontare il cappuccinatore e lavarlo accuratamente.

Per intervalli di tempo tra un cappuccino e l'altro superiori a tre ore, si consiglia di effettuare un lavaggio del cappuccinatore facendo pescare il tubo di aspirazione del latte, nell'acqua calda anziché nel latte.

- Per il rimontaggio procedere in senso inverso facendo attenzione al collegamento dei tubi del cappuccinatore.

EN

8.9 CLEANING THE MILK FOAMER



Proceed with caution.

Follow the instructions applied on the label on the inside of the front door too.

Open the front door with the relative key.

- Take out the pouring nozzle by pulling it upwards.
- Remove the cappuccino maker from the nozzle by sliding it upwards.
- Disconnect all of the connected pipes.
- Remove the cappuccino maker and wash it with care.

For intervals of more than three hours between one cappuccino and the next, it is advisable to wash the cappuccino maker by taking in water through the milk suction pipe instead of milk.

- To reassemble proceed inversely, attaching the milk foamer tubes properly.

FR

8.9 NETTOYAGE GROUPE À CAPPUCCINO



Procéder avec précaution.

Suivre aussi les instructions reportées sur l'étiquette appliquée à l'intérieur de la porte avant.

Ouvrir le portillon avant en utilisant la clé prévue à cet effet.







- Retirer le bec de distribution en le tirant vers le haut.
- Extraire le groupe à cappuccino du groupe de distribution, en le faisant glisser vers le haut.
- Débrancher tous les tubes reliés au groupe.
- Démonter le groupe à cappuccino et le laver soigneusement.












Pour les intervalles de temps entre deux cappuccinos supérieurs à trois heures, il est conseillé d'effectuer un lavage du groupe à cappuccino en faisant aspirer de l'eau chaude au tube d'aspiration du lait à la place du lait.

- Pour le remontage, procéder dans le sens inverse en faisant attention au branchement des tubes du groupe à cappuccino.

9

RISOLUZIONE PROBLEMI TROUBLESHOOTING RÉSOLUTION PROBLÈMES

Display Display Afficheur	Causa Cause Cause	Possibile rimedio Possible solution Solution possible
<p>E1</p> <p>GROUND DRAWER FULL</p> <p>Pull out the grounds drawer and empty it from ground coffee.</p>  <p>OK</p>	Cassetto pieno.	Rimuovere e svuotare il cassetto.
	Drawer full.	Remove and empty the drawer.
	Tiroir plein.	Retirer et vider le tiroir.
<p>E2</p> <p>GROUND DRAWER OUT OF PLACE</p> <p>Put the grounds drawer back in position.</p>  <p>OK</p>	Cassetto fuori posto.	Inserire il cassetto correttamente nella propria sede.
	Drawer out of place.	Insert the drawer properly in place.
	Tiroir hors siège.	Introduire le tiroir correctement dans son siège.
<p>E3</p> <p>FRONT PANEL CLOSED</p> <p>The front panel is opened. Open the key and door by pushing the door.</p>  <p>OK</p>	Porta frontale aperta.	Chiudere correttamente la porta frontale
	Front panel open.	Close the front panel properly.
	Portillon avant ouvert.	Fermer correctement le portillon avant.
<p>E4</p> <p>LOWER CYLINDER FAULT</p> <p>Switch Off and then call the technician.</p>  <p>OK</p>	Problema di funzionamento del cilindro inferiore.	Spegnere e riaccendere la macchina e chiamare il Servizio di Assistenza.
	Operating fault of the lower cylinder.	Switch the machine off and on again and call the Customer Service.
	Problème de fonctionnement du cylindre inférieur.	Éteindre et réallumer la machine et appeler le Service d'assistance.
<p>E5</p> <p>COFFEE GROUP FAULT</p> <p>Switch Off and then call the technician.</p>  <p>OK</p>	Problema di funzionamento del gruppo caffè (cilindro e camera di infusione).	Spegnere e riaccendere la macchina e chiamare il Servizio di Assistenza.
	Operating fault of the coffee group (cylinder and infusion chamber).	Switch the machine off and on again and call the Customer Service.
	Problème de fonctionnement du groupe à café (cylindre et chambre d'infusion).	Éteindre et réallumer la machine et appeler le Service d'assistance.
<p>E6</p> <p>BOILER FILLING EXCEEDED THE MAXIMUM TIME</p> <p>Switch Off and then call the technician.</p>  <p>OK</p>	Il tempo di riempimento della caldaia ha superato il tempo massimo.	Spegnere e riaccendere la macchina e chiamare il Servizio di Assistenza.
	The boiler filling time has exceeded the maximum time.	Switch the machine off and on again and call the Customer Service.
	Le temps de remplissage de la chaudière a dépassé le temps maximal.	Éteindre et réallumer la machine et appeler le Service d'assistance.

<p>ERROR</p> <p>THE COFFEE BOILER TEMPERATURE IS NOT REACHING INSTANTLY</p> <p>E7</p> <p>Switch OFF and then ON the machine and call the technician.</p>  <p>OK</p>	<p>La caldaia caffè non raggiunge la temperatura impostata.</p>	<p>Spegnere e riaccendere la macchina e chiamare il Servizio di Assistenza.</p>
<p>ERROR</p> <p>THE COFFEE BOILER TEMPERATURE IS NOT REACHING INSTANTLY</p> <p>E8</p> <p>Switch OFF and then ON the machine and call the technician.</p>  <p>OK</p>	<p>The coffee boiler does not reach the set temperature.</p>	<p>Switch the machine off and on again and call the Customer Service.</p>
<p>ERROR</p> <p>THE COFFEE BOILER TEMPERATURE IS NOT REACHING INSTANTLY</p> <p>E8</p> <p>Switch OFF and then ON the machine and call the technician.</p>  <p>OK</p>	<p>La caldaia a vapore non raggiunge la temperatura impostata.</p>	<p>Spegnere e riaccendere la macchina e chiamare il Servizio di Assistenza.</p>
<p>ERROR</p> <p>THE STEAM BOILER TEMPERATURE IS NOT REACHING INSTANTLY</p> <p>E9</p> <p>Switch OFF and then ON the machine and call the technician.</p>  <p>OK</p>	<p>The steam boiler does not reach the set temperature.</p>	<p>Switch the machine off and on again and call the Customer Service.</p>
<p>ERROR</p> <p>THE GROUP BOILER TEMPERATURE IS NOT REACHING INSTANTLY</p> <p>E9</p> <p>Switch OFF and then ON the machine and call the technician.</p>  <p>OK</p>	<p>La caldaia del gruppo non raggiunge la temperatura impostata.</p>	<p>Spegnere e riaccendere la macchina e chiamare il Servizio di Assistenza.</p>
<p>ERROR</p> <p>CLUSTER ALARM HAS OCCURRED THE MACHINE</p> <p>E10</p> <p>Operate the cleaning cycle to restart the machine</p>  <p>OK</p>	<p>Necessario un ciclo di lavaggio automatico.</p>	<p>Premere sull'icona per eseguire un ciclo di lavaggio automatico (vedere il relativo paragrafo).</p>
<p>ERROR</p> <p>WATER TANK EMPTY</p> <p>E11</p> <p>Switch OFF the machine. Remove the water tank and refill</p>  <p>NEXT</p>	<p>Serbatoio acqua vuoto.</p>	<p>Spegnere la macchina, rimuovere il serbatoio e riempirlo con acqua fresca.</p>
<p>ERROR</p> <p>WATER TANK EMPTY</p> <p>E11</p> <p>Switch OFF the machine. Remove the water tank and refill</p>  <p>NEXT</p>	<p>Water tank empty.</p>	<p>Turn off the machine, remove the tank and fill it with fresh water.</p>
<p>ERROR</p> <p>FLOW METER ERROR</p> <p>E12</p> <p>Stop manually the brewing and check water connection.</p>  <p>OK</p>	<p>Errore del contatore volumetrico.</p>	<p>Controllare la connessione alla rete idrica.</p>
<p>ERROR</p> <p>FLOW METER ERROR</p> <p>E12</p> <p>Stop manually the brewing and check water connection.</p>  <p>OK</p>	<p>Flowmeter error.</p>	<p>Check the water main connection.</p>
<p>ERROR</p> <p>FLOW METER ERROR</p> <p>E12</p> <p>Stop manually the brewing and check water connection.</p>  <p>OK</p>	<p>Erreur du compteur volumétrique.</p>	<p>Contrôler le branchement au réseau hydrique.</p>

10

MANUTENZIONE
MAINTENANCE
MAINTENANCE

IT

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

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

EN

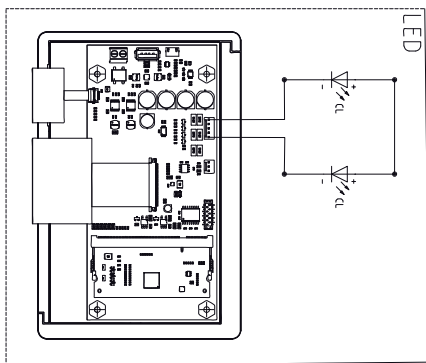
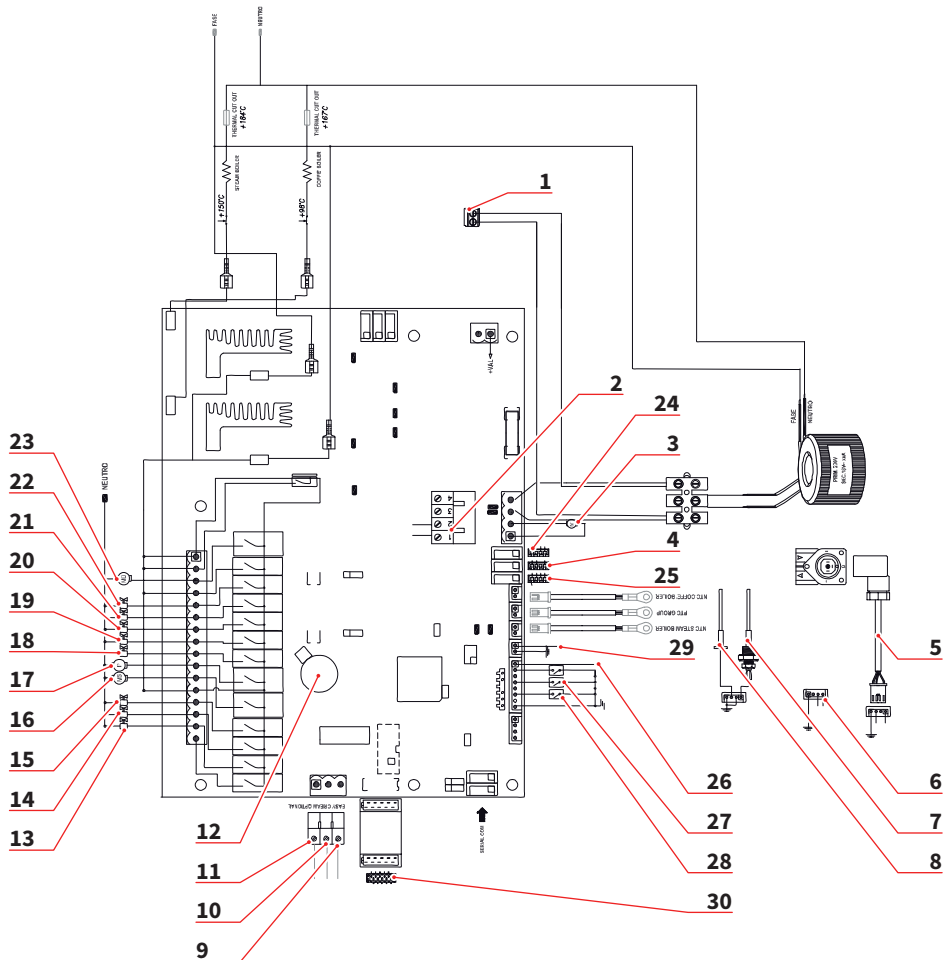
During maintenance/repairs, the parts used must be able to guarantee compliance with the safety and hygiene requirements envisaged for the device. Original replacement parts can offer this guarantee.

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

FR

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

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



IT**11**
SCHEMA ELETTRICO

- 1 Alimentazione del display
- 2 Motoriduttore
- 3 Motore
- 4 Flussimetri
- 5 Cavo per flussimetri
- 6 Encoder di gruppo
- 7 Sonda caldaia a vapore
- 8 Sonda serbatoio
- 9 Compressore
- 10 Elettrovalvola aria
- 11 Fase
- 12 Batteria di backup dell'orologio
- 13 Elettrovalvola aria ON/OFF
- 14 Elettrovalvola di autolavaggio
- 15 Elettrovalvola acqua extra
- 16 Macinino sinistro
- 17 Pompa
- 18 Elettrovalvola solenoide a vapore
- 19 Elettrovalvola del caffè
- 20 Elettrovalvola solenoide acqua calda
- 21 Elettrovalvola autolivellante
- 22 Valvola solenoide Schiuma latte
- 23 Macinino destro
- 24 Encoder
- 25 Livelli
- 26 AUX
- 27 Vassoio
- 28 Porta frontale
- 29 Vapore automatico
- 30 Display

EN**11**
ELECTRICAL DIAGRAM

- 1 Display supply
- 2 Gearmotor
- 3 Motor
- 4 Flowmeters
- 5 Flowmeters cable
- 6 Group encoder
- 7 Steam boiler probe
- 8 Tank probe
- 9 Compressor
- 10 Air solenoid valve
- 11 Fase
- 12 Clock back up battery
- 13 Air solenoid valve ON/OFF
- 14 Autowashing solenoid valve
- 15 Extra water solenoid valve
- 16 Left grinder
- 17 Pump
- 18 Steam wand solenoid valve
- 19 Coffee solenoid valve
- 20 Hot water solenoid valve
- 21 Autolevel solenoid valve
- 22 Milk foamer solenoid valve
- 23 Right grinder
- 24 Encoder
- 25 Levels
- 26 AUX
- 27 Drawer
- 28 Front door
- 29 Auto steamer
- 30 Display

FR**11**
SCHÉMA ÉLECTRIQUE

- 1 Alimentation de l'afficheur
- 2 Motoréducteur
- 3 Moteur
- 4 Débitmètres
- 5 Câble pour débitmètres
- 6 Codeur de groupe
- 7 Sonde pour chaudière à vapore
- 8 Sonde de réservoir
- 9 Compresseur
- 10 Électrovanne pneumatique
- 11 Fase
- 12 Batterie de secours de l'horloge
- 13 Électrovanne pneumatique ON/OFF
- 14 Électrovanne d'auto-lavage
- 15 Électrovanne d'eau supplémentaire
- 16 Meuleuse gauche
- 17 Pompe
- 18 Électrovanne pour tube de vapore
- 19 Électrovanne pour café
- 20 Électrovanne pour eau chaude sanitaire
- 21 Électrovanne auto-nivelante
- 22 Électrovanne pour mousoir à lait
- 23 Meuleuse droite
- 24 Codeur
- 25 Niveaux
- 26 AUX
- 27 Tiroir
- 28 Porte d'entrée
- 29 Auto-vapeur
- 30 Écran d'affichage

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT DECLARATION DE CONFORMITE MACHINE SOUS PRESSION

- **La Simonelli Group dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè espresso sotto identificata è conforme alle seguenti direttive CEE sotto riportate e soddisfa i requisiti essenziali di cui all'allegato A. Valutazione di conformità: categoria 1 modulo A. Per la verifica della conformità a dette direttive sono state applicate le norme armonizzate riportate in tabella.**
- **Simonelli Group declares under its own responsibility that the espresso coffee machine identified as below complies with the directives specified below and meets the essential requirements indicated in attachment A. Conformity evaluation: category 1, form A. The following harmonized standards have been applied following the provisions of the directives specified below.**
- **Simonelli Group déclare sous sa propre responsabilité que la machine pour café espresso (identifiée par le modèle et le numéro de série indiqués ci-après) est conforme aux directives suivantes: 89/392/CEE; et satisfait les conditions requises essentielles citées dans l'Annexe A, évaluation de conformité: catégorie 1 modula A. La vérification de la conformité à ces directives a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes:**

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro, il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'Ing. *Lauro Fioretti*.

The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back. The person in charge of collating and managing the technical file is Mr. *Lauro Fioretti*.

Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos, le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est M. *Lauro Fioretti*.

2006/42/EC	Direttiva macchine Machinery Directive Directive machines
2014/35/EU	Direttiva bassa tensione Low Voltage Directive Directive basse tension
2014/30/EU	Direttiva compatibilità elettromagnetica Electromagnetic Compatibility Directive Directive compatibilité électromagnétique
(CE) No 1935/2004	Direttiva materiali per alimenti Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs Directive matériaux pour contact alimentaire
2014/68/EU	Direttiva attrezzature a pressione Pressurized Equipment Directive Directive équipements sous pression
2011/65/EU	Direttiva ROHS ROHS Directive Directive ROHS
(CE) No 2023/2006 (UE) No 213/2018	Regolamenti sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali, degli oggetti e all'utilizzo del bisfenolo A in vernici e rivestimenti destinati a venire in contatto con prodotti alimentari. Regulations on Good Manufacturing Practice of materials and objects and on the use of Bisphenol A in paints and coatings intended to come into contact with food. Règlements sur les bonnes pratiques de fabrication des matériaux, des objets et sur l'utilisation du bisphénol A dans les peintures et les revêtements destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.
D. M. 21/03/1973	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel.
10/2011/CEE	Direttiva materie plastiche Plastics directive Matériau plastique directive
85/572/CEE, 82/711/CEE	Direttive metalli e leghe Metals and alloys directives Métaux et alliages directives

Modello e anno di fabbricazione: Vedi targa dati su macchina

Model and production: See label on machine

Modèle et année de fabrication: Contrôler les données sur la machine

Matricola • Serial number • Matricule:

Caldaia • Boiler • Chaudière:

Lt.	0,6*	1,7	2,0	3,8	4,2	4,8	5,4	7,0	9,3	11,1	11,3	14,7	17,0	20,3	23,1
MPa max.	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
T max (C°)	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5
Kg/h	0,8	2,3	1,0	1,3	1,3	1,3	2,3	2,3	2,6	3,6	3,6	4,0	4,0	4,0	4,0
P (W)	1000	2600	1200	1800	1800	1800	2600	2700	3000	4500	4500	5000	5000	5000	5000

* Boiler in zona di applicazione articolo 3, comma 3 97/23/CE

* Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/EC

* Chauffe-eau en zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE

Norme applicate: Raccolte M,S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale.

Applied regulations: Collections M,S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office.


Normas appliquées: Recaltes M, S, VSR édition '78 et '95 gardées chez la siège legale.

Disegno n°: (Vedi parte finale del Libretto Istruzioni)

Drawing No.: (See the end of the Instruction Booklet)

Dessin n°: (Voir la fin du livret d'instructions)

Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué:


Fabio Ceccarani

Belforte del Chienti, 01/08/2018

ATTENZIONE: La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura.

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

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

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



www.nuovasimonelli.it

Simonelli Group

Via E. Betti, 1
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
T +39 0733 9501
F +39 0733 950242
info@simonelligroup.it
www.simonelligroup.it

Nuova Distribution Usa

6940 Salashan Pkwy, Bldg, A
Ferndale, WA 98248
T +1 360 366 2226
F +1 360 366 4015
info@simonelliusa.com
www.simonelliusa.com

Nuova Simonelli Asia Pacific

61 Kaki Bukit Ave 1
#02-24 Shun Li Industrial Park
Singapore 417943
T +65 68410985
www.nuovasimonelliasiapacific.com

Nuova Distribution France

Hexapole - Actipole - Bat 5
Rue Maurice Herzog
73420 Viviers Du Lac
T +33 (0) 9 67894852
F +33 (0) 4 79544852
info@nuovadistribution.fr



nuova

SIMONELLI

The coffee machines you can trust.