

AURELIA WAVE DIGIT - T³

IT LIBRETTO ISTRUZIONI (Istruzioni Originali)

EN USER HANDBOOK (Translation of the Original Instructions)



INDICE / INDEX

3	PRESCRIZIONI DI SICUREZZA
10	SAFETY INDICATIONS
17	INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION
18	DATI TECNICI / TECHNICAL DATA
20	DESCRIZIONE MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION
24	INSTALLAZIONE / INSTALLATION
28	REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO / QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS
30	UTILIZZO / USE
36	PROGRAMMAZIONE / PROGRAMMATION
110	PULIZIA / CLEANING
113	MANUTENZIONE / MAINTENANCE

IT PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.
- L'apparecchio non è idoneo per l'utilizzo da parte dei bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di conoscenze a meno che non sia data supervisione o istruzione. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc..) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.
- La macchina è adatta per essere installata in ambienti quali locali di servizio per il personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismi, presso gli spazi per clienti in hotels, motels, bed and breakfast e altri ambiti residenziali.
- L'apparecchio può essere installato solo in locali dove l'uso e la manutenzione sono limitate a personale qualificato.
- L'apparecchio non deve essere installato dove possono essere usati getti d'acqua.
- Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db.
- Per favorire l'areazione della macchina posizionarla a cm 15 da muri o altre macchine dalla parte dell'areazione.
- Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è visibile all'interno della macchina rimuovendo la vaschetta raccogli acque. La macchina deve essere installata secondo le norme (codici) applicabili federali, statali e locali in vigore per gli impianti idraulici che comprendono dispositivi antiriflusso. Per questo motivo, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualifi-

cato. La garanzia decade nel caso in cui le caratteristiche dell'alimentazione elettrica non siano corrispondenti ai dati di targa.

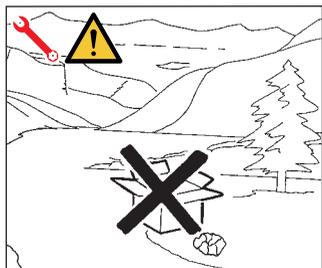
- Durante l'installazione del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano. L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato. Per l'eventuale collegamento alla rete idrica utilizzare sempre un tubo nuovo in dotazione, i tubi vecchi non devono essere utilizzati.
- All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contatti e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.



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

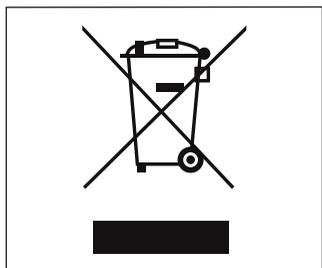
- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
 - Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;
 - Non usare l'apparecchio a piedi nudi;
 - Non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
 - Non tirare il cavo di alimentazione,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

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



- 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 dell' art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE

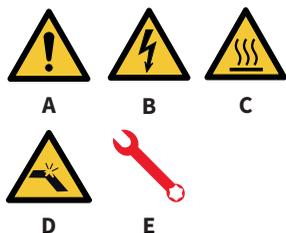
- Predisposizione luogo installazione.
L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio idonea a sostenere il peso della macchina (vedere il capitolo di installazione).
- Predisposizione elettrica.
L'impianto elettrico deve essere conforme a quanto indicato dalle norme nazionali vigenti nel luogo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



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

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

SIMBOLOGIE



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

RISCHI RESIDUI

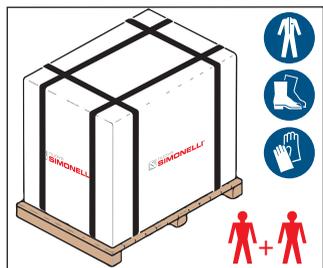
Nonostante il Costruttore ha previsto dei sistemi di sicurezza meccanici ed elettrici, persistono delle zone pericolose durante l'uso della macchina:



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

RICEZIONE MACCHINA

TRASPORTO



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

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

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



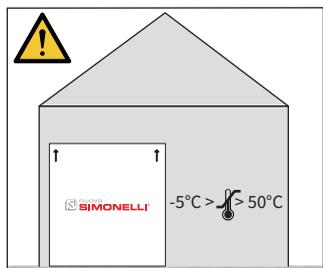
Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza vigenti in materia di sollevamento e spostamento di materiali.

MOVIMENTAZIONE



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

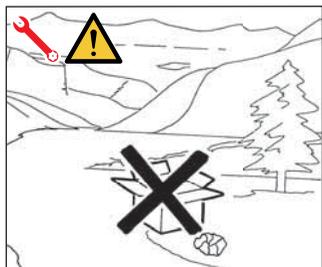
STOCCAGGIO



La scatola contenente la macchina deve essere stoccata al riparo dagli agenti atmosferici. Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.

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

DISIMBALLO



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

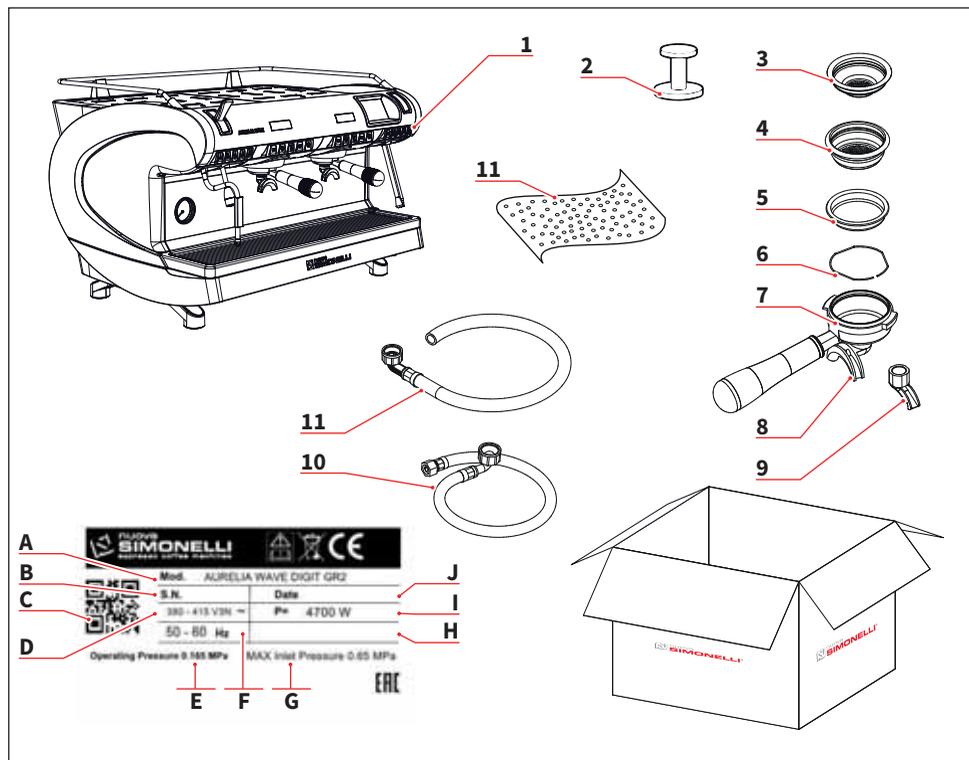
CONTROLLO CONTENUTI

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

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

Per qualsiasi comunicazione, citare sempre il numero di matricola.

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



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

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

EN SAFETY INDICATIONS

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

- When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption. The installer must Make the hydraulic connections respecting the rules of hygiene and water safety to environmental protection in force in the place of installation. So for the hydraulic plant contact an authorized technician. Always utilise the new hose supplied for connection to the water supply. Old hoses must not be utilised.
- On installation, the qualified electrician must fit a circuit breaker switch as foreseen by the safety norms in force that has a contact open distance that permits the complete disconnection under conditions of overload category III.



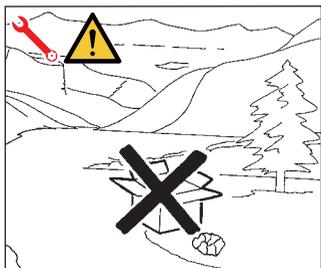
- The manufacturer cannot be held responsible for any damages incurred if the system is not grounded.
For electrical safety, this machine requires a ground system. Contact a technically certified electrician who must check that the line electrical capacity is adequate for the maximum capacity indicated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

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

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

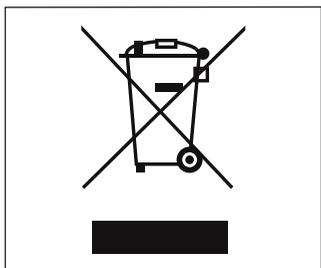
At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.

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



- 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

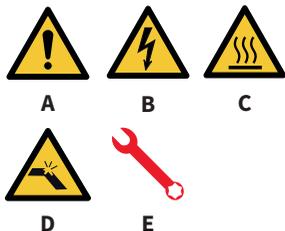
- Preparation of the installation site.
The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand suitable to support the machine weight (see the installation chapter).
- Electrical requirements.
The mains power installation must comply with the safely regulations and standards in force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



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

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

SYMBOLS



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

RESIDUAL RISKS

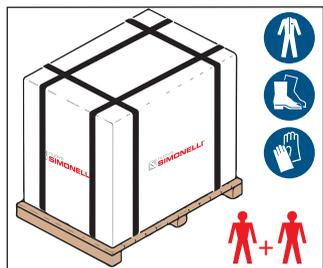
Although the manufacturer has provided mechanical and electrical safety systems, dangerous areas persist during the use of the machine:



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

MACHINE RECEIVING

TRANSPORT



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

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

The machine must be moved by 2 or more operators.



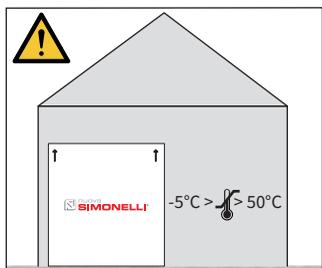
Failure to respect current safety regulations and standards on lifting and handling materials absolves the Manufacturer from all liability for possible damage to person or things.

MOVEMENTS



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

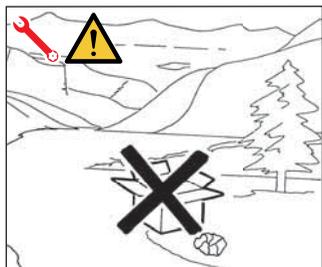
STOCCAGGIO



The package containing the machine must be stored away from atmospheric agents. Before performing the following operations, make certain that the load is in stable and will not fall when the straps are cut.

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

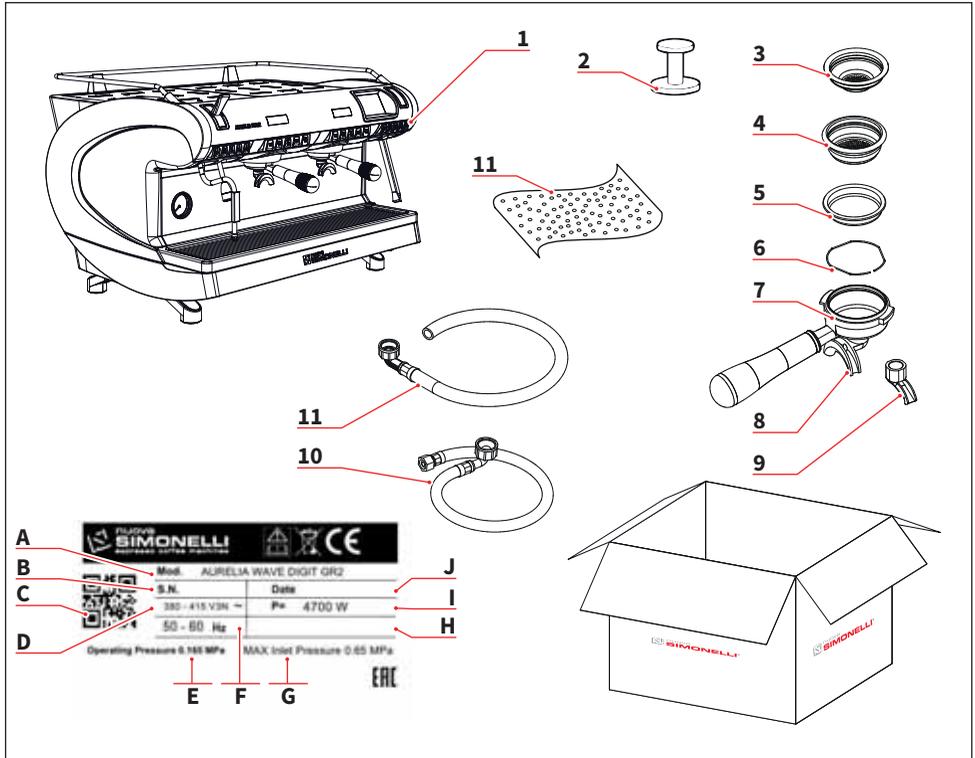
UNPACKING



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

CONTENTS CHECK

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



- | | |
|--|----------------------|
| 1 Machine (example image) | A Model and version |
| 2 Coffee tamper (1 unit) | B Serial number |
| 3 Single filter (1 unit.) | C QR code |
| 4 Double filter (1 for each group) | D Power supply |
| 5 Blind filter (1 for each group) | E Operating pressure |
| 6 Spring (1 for each group) | F Frequency |
| 7 Filter-holder (group number + 1) | G Max inlet pressure |
| 8 Double delivery spout (1 for each group) | H Optional |
| 9 Single delivery spout (1 for each group) | I Power |
| 10 Filling tube 3/8" (1 unit) | J Production date |
| 11 Draining pipe 3/4" (1 unit) | |

1

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION

IT

COSTRUTTORE:

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

MACCHINA DA CAFFÈ MODELLO: AURELIA WAVE DIGIT T³

EN

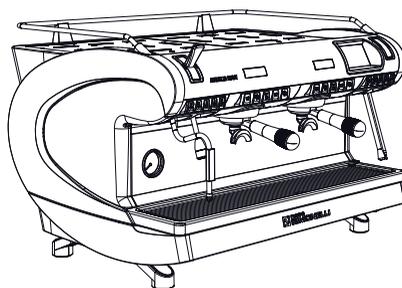
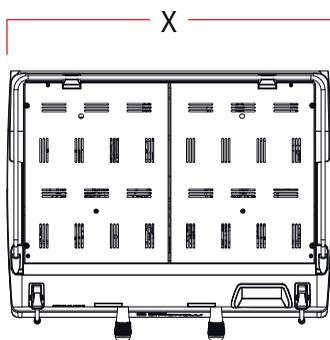
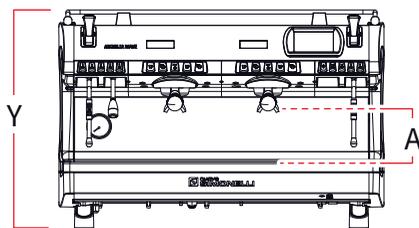
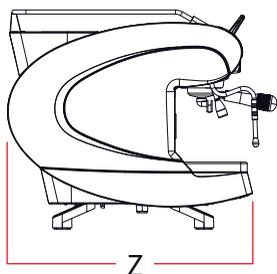
MANUFACTURER:

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

COFFEE MACHINE MODEL: AURELIA WAVE DIGIT T³

2

DATI TECNICI TECHNICAL DATA



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

IT

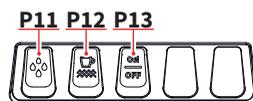
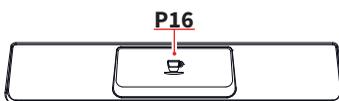
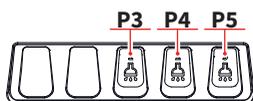
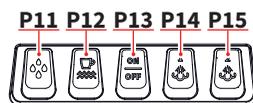
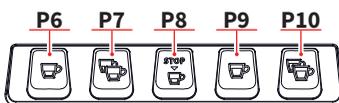
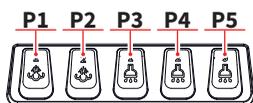
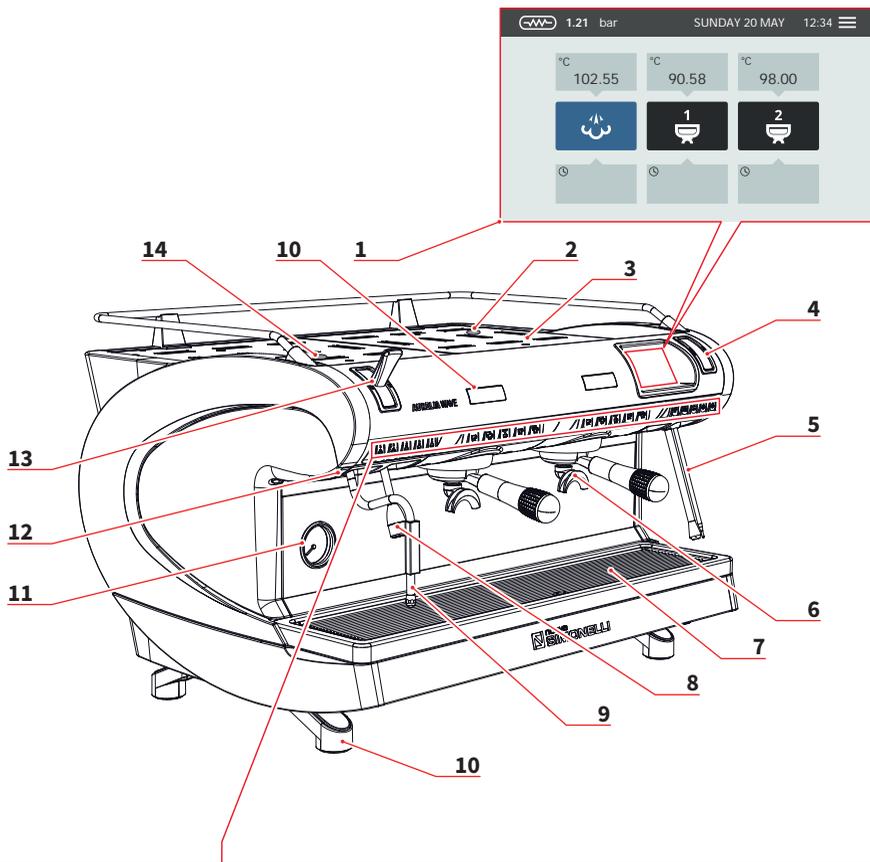
EN

* capacità per ogni caldaia caffè

* capacity for each coffee boiler

3

DESCRIZIONE MACCHINA MACHINE DESCRIPTION



IT

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

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

EN

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

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

IT

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

EN

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

IT

3.1 USO PREVISTO

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

EN

3.1 INTENDED USE

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

3.2 USO IMPROPRIO

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

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

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

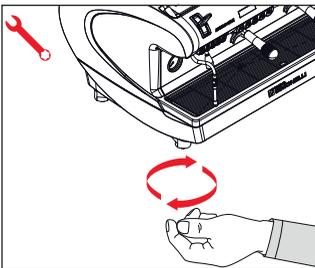
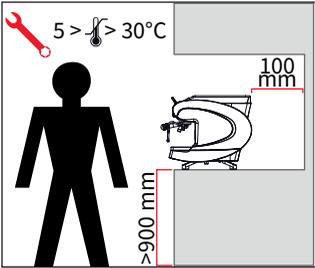
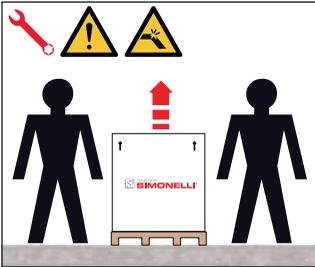
3.2 IMPROPER USE

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

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

4

INSTALLAZIONE 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 attorno alla macchina per una corretta ventilazione.
- Regolare la macchina agendo sui piedini.

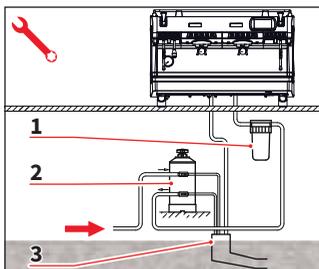
EN

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 around the machine for proper ventilation.
- Adjust the machine by acting on the feet.



4.2 ALLACCIAMENTO IDRICO

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

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

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

SPECIFICHE ACQUA

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

4.2 WATER CONNECTION

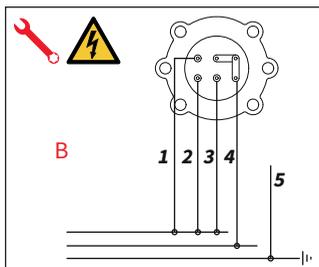
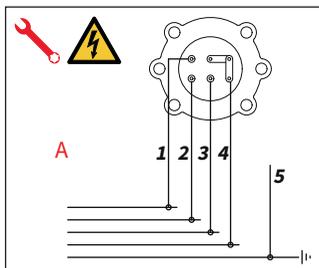
Avoid throttling in the connecting tubes. Assess that the drain pipe is able to eliminate waste. It is forbidden to use connecting pipes already used in the past. Filter maintenance is the responsibility of the purchaser.

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

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

WATER SPECIFICATIONS

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



IT

4.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

SPECIFICHE ELETTRICHE

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

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

EN

4.3 ELECTRICAL CONNECTION

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

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

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

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

4.4 OPERAZIONI PRELIMINARI

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

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

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

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

4.4 PRELIMINARY OPERATIONS

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

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

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

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

5

REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS



IT

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

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

5.1 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA

Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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

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

EN

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

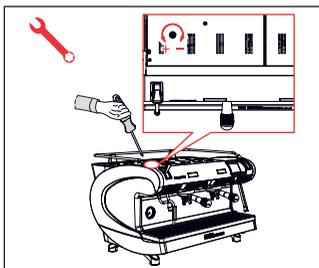
The Manufacturer is not responsible for any damage to things or persons deriving from a failure to comply with the above.

5.1 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT

Operation carried out with the machine turned on.

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

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



IT

5.2 SOSTITUZIONE BATTERIA OROLOGIO

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

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

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

EN

5.2 REPLACING THE CLOCK BATTERY

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

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

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

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

Sul display:

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

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

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

**EN**

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

6.1 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF

- Press "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.

On the display:

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

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

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



IT

6.1.1 ACCENSIONE / SPEGNIMENTO MANUALE

ON - OFF Automatico NON PROGRAMMATO

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

ACCENSIONE

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

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

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

SPEGNIMENTO

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

La macchina si spegne e sul display è indicato OFF.

EN

6.1.1 MANUAL SWITCHING ON/OFF

Automatic On/Off NOT PROGRAMMED

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

SWITCH ON

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

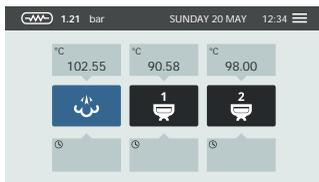
After the diagnostics stage, the "Home Page" will open on the screen":

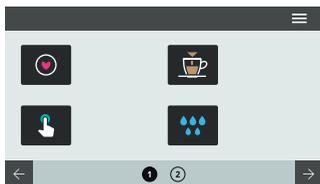
On completion of the check up all the selection keys are activated.

SWITCHING OFF

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

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





P13

IT

ON - OFF Automatico PROGRAMMATO

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

La macchina si ACCENDERÀ al primo orario di accensione programmato.

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

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

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

La macchina si SPEGNERÀ al primo orario di spegnimento programmato.

STAND BY

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

Per maggiori informazioni, vedere il paragrafo GESTIONE POTENZA.

EN

Automatic On/Off PROGRAMMED:

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

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

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

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

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

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

STAND BY

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

6.2 EROGAZIONE CAFFÈ

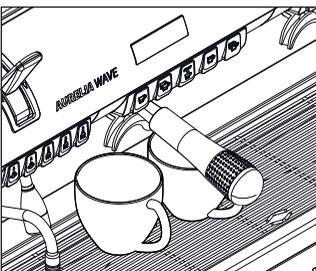
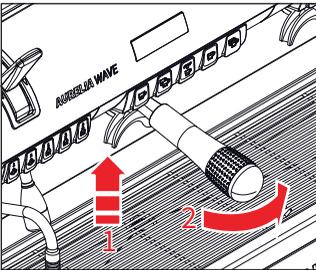
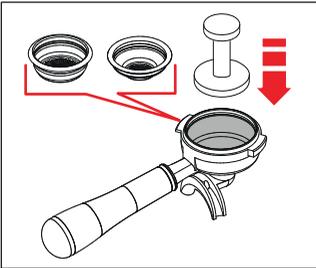
6.2 COFFEE DISPENSING

Dopo aver messo a punto la macchina:

After commissioning the machine:

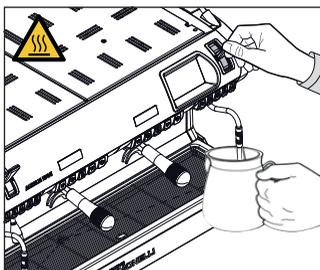
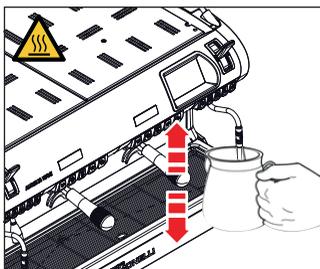
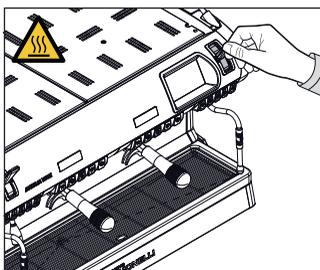
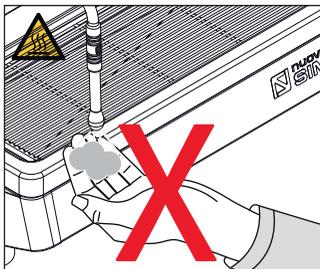
- Inserire il filtro desiderato (singolo o doppio all'interno del portafiltro).
- Riempire il filtro con caffè opportunamente macinato.
- Pressare il caffè nel filtro in maniera uniforme con l'apposito pressino.
- Pulire dai residui di polvere di caffè il bordo anulare del filtro.
- Prima di inserire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

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



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

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



IT

6.3 EROGAZIONE VAPORE

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

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

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

6.4 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

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

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

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

EN

6.3 STEAM DISPENSING

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

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

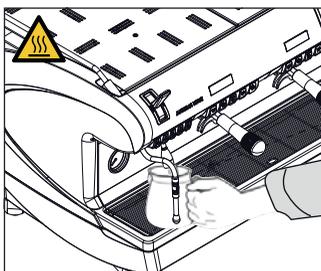
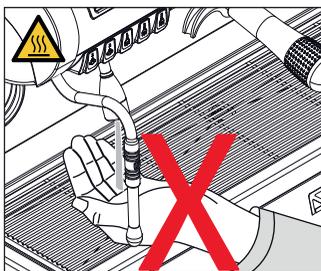
Pull or push the steam lever. Pulling it completely the lever will hold a position of maximum delivery; by pushing it, the lever will automatically give way.

6.4 MAKING CAPPUCCINO

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

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

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



IT

6.5 EROGAZIONE ACQUA CALDA

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

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

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

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

6.6 EASYCREAM (optional)

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

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

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

EN

6.5 HOT WATER DISPENSING

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

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

- Place a suitable container under the hot water nozzle.
- Press the hot water select button once; the light will switch on.

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

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

6.6 EASYCREAM (optional)

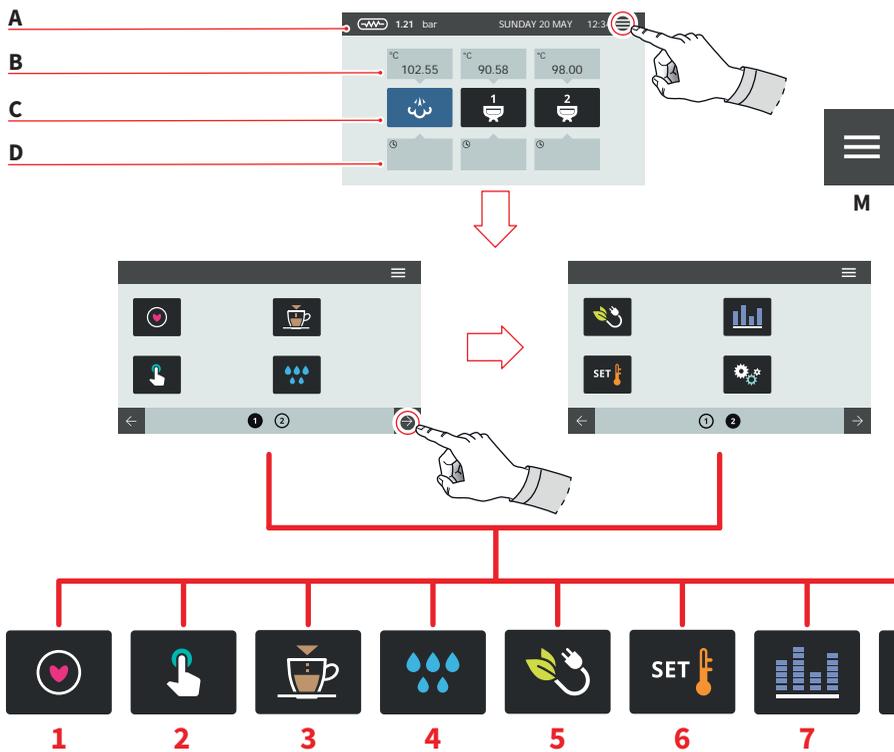
When using Easycream, take great care not to place your hands underneath it and never touch it immediately afterwards.

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

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

7

PROGRAMMAZIONE PROGRAMMATION

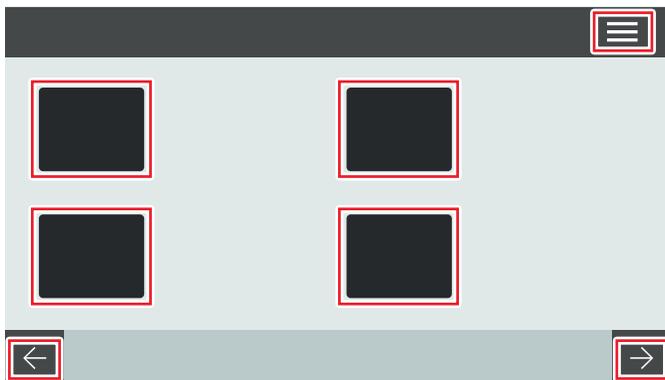


IT

ZONE SENSIBILI

EN

SENSIBLE AREAS



IT

Le schermate descritte nel presente manuale sono puramente indicative.

HOME PAGE

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

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

MENU PRINCIPALE

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

Premere una delle icone per accedere al relativo menù.

Interagire con il display della macchina premendo sulle aree sensibili.

EN

The screens described in this manual are indicative only.

HOME PAGE

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

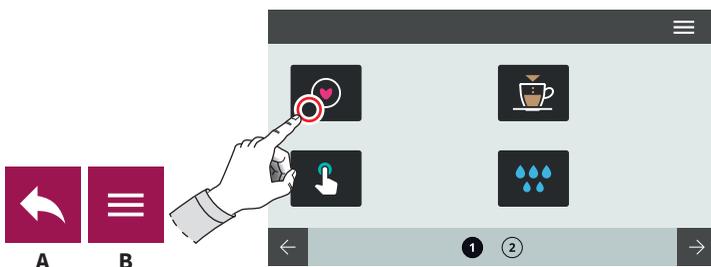
Press **(M)** to access the main menu.

MAIN MENU

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

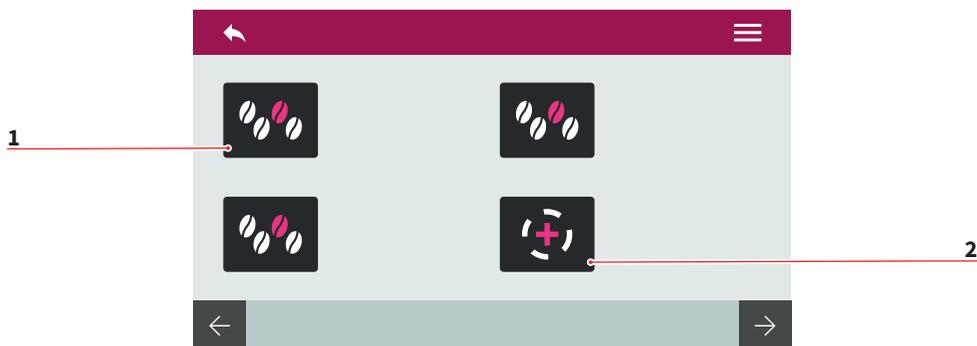
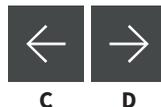
Press one of the icons to access the relative menu.

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



DISPONIBILE SOLO NELLA
VERSIONE SOFTWARE
DEFINITIVA

AVAILABLE ONLY IN THE
EXECUTIVE SOFTWARE
VERSION



IT

7.1 MY COFFEES

Selezionare una ricetta imposta-
tata (max 12) per procedere
all'erogazione.

- 1 Ricetta impostata
- 2 Aggiungi ricetta

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

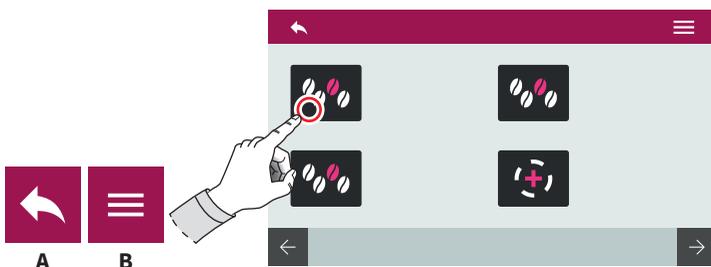
EN

7.1 MY COFFEES

Select a recipe set (max 12) to
proceed with the dispensing.

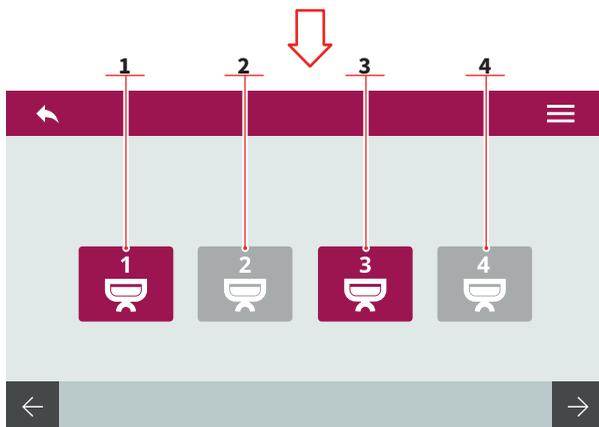
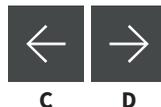
- 1 Recipe set
- 2 Add recipe

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



DISPONIBILE SOLO NELLA
VERSIONE SOFTWARE
DEFINITIVA

AVAILABLE ONLY IN THE
EXECUTIVE SOFTWARE
VERSION



IT

7.1.1 ATTIVA RICETTA

Selezionare il gruppo in cui attivare la ricetta impostata.

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

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

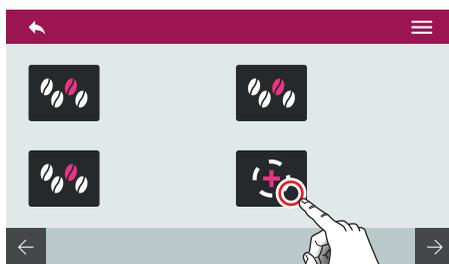
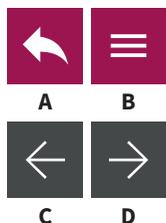
EN

7.1.1 ACTIVE RECIPE

Select the group to activate the set recipe.

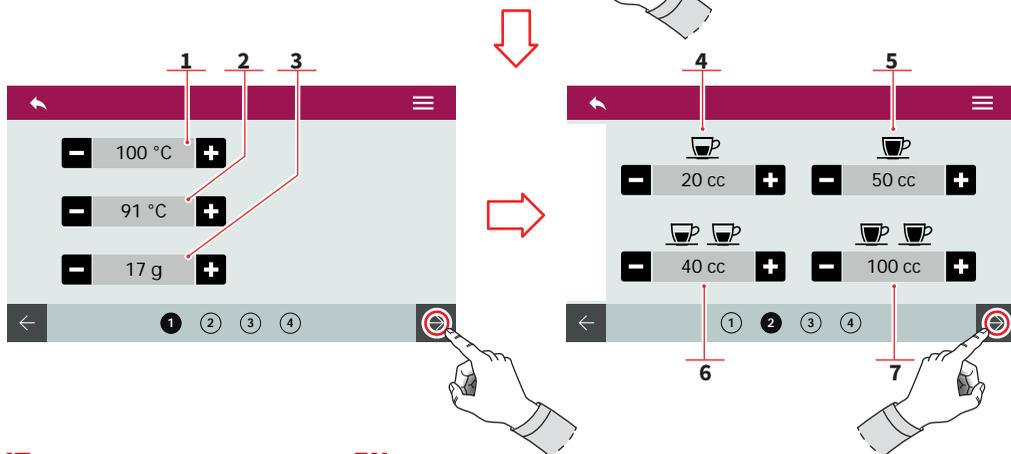
- 1 Group 1
- 2 Group 2
- 3 Group 3
- 4 Group 4

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



DISPONIBILE SOLO NELLA
VERSIONE SOFTWARE
DEFINITIVA

AVAILABLE ONLY IN THE
EXECUTIVE SOFTWARE
VERSION



IT

EN

7.1.2 CREARE UNA RICETTA

7.1.2 CREATE A RECIPE

Dopo aver selezionato il gruppo a cui applicare una nuova ricetta, impostare:

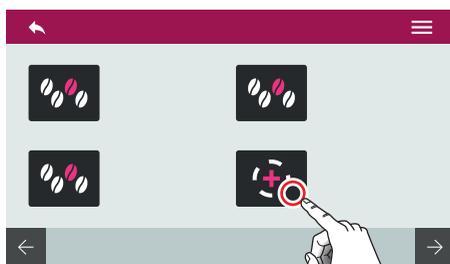
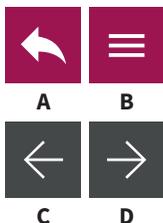
After selecting the group to apply a new recipe, set:

- 1 Temperatura gruppo
- 2 Temp. caldaia caffè (T³)
- 3 Grammi caffè macinato
- 4 Dose 1 caffè corto
- 5 Dose 1 caffè lungo
- 6 Dose 2 caffè corti
- 7 Dose 2 caffè lunghi

- 1 Group temperature
- 2 Coffee boiler temp. (T³)
- 3 Grams ground coffee
- 4 1 short coffee dose
- 5 1 long coffee dose
- 6 2 short coffees dose
- 7 2 long coffees dose

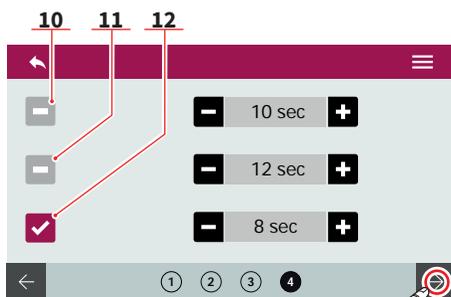
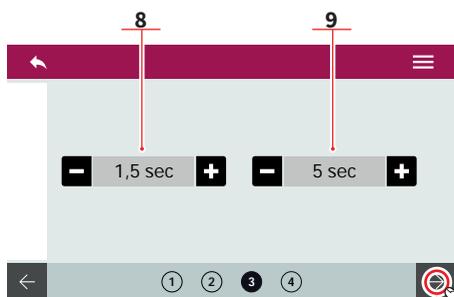
- A Al menu precedente
B Al menu principale
C Pagina precedente
D Pagina successiva
E Decremento
F Incremento

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



DISPONIBILE SOLO NELLA
VERSIONE SOFTWARE
DEFINITIVA

AVAILABLE ONLY IN THE
EXECUTIVE SOFTWARE
VERSION



IT

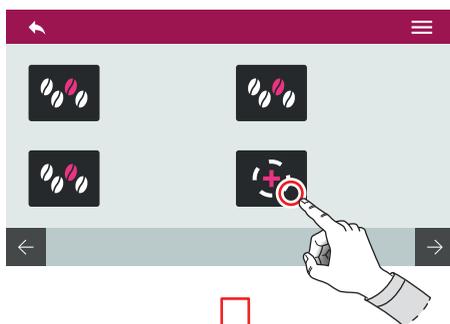
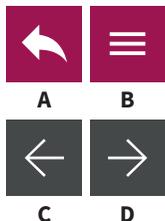
- 8 Tempo ON pre-infusione
- 9 Tempo OFF pre-infusione
- 10 Pre-infusione (T on - T off)
- 11 Infusione (T on - T off)
- 12 Post-infusione (T on - T off)

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

EN

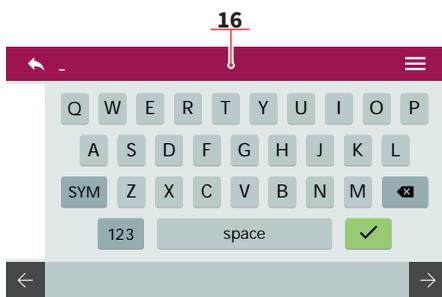
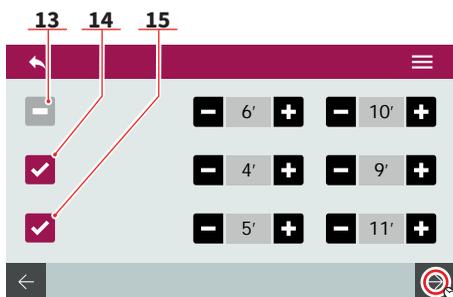
- 8 Pre-wetting time ON
- 9 Pre-wetting time OFF
- 10 Pre-wetting (T on - T off)
- 11 Wetting (T on - T off)
- 12 Post-wetting (T on - T off)

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



DISPONIBILE SOLO NELLA
VERSIONE SOFTWARE
DEFINITIVA

AVAILABLE ONLY IN THE
EXECUTIVE SOFTWARE
VERSION



IT

Funzioni PULSEJET (optional)

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

Salvare la ricetta con nome tramite la tastiera **(16)**.

Per maggiori informazioni vedere "PROGRAMMA DOSI".

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

EN

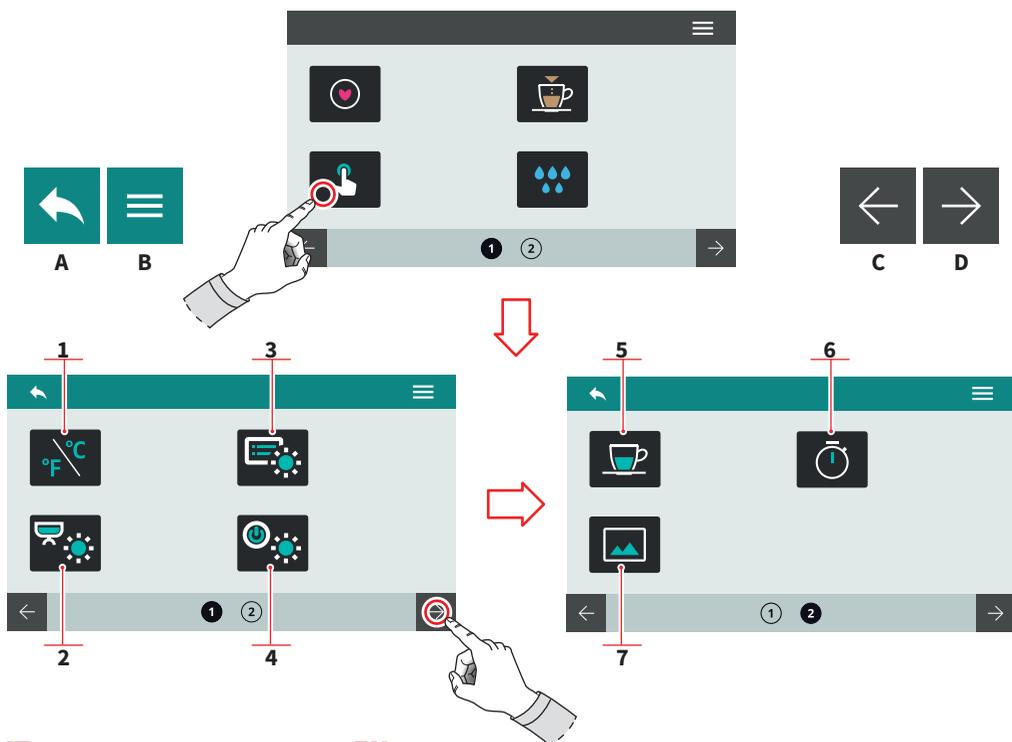
PULSEJET functions (optional)

- 13 Pre-wetting pulsejet
(T on - T off)
- 14 Wetting pulsejet
(T on - T off)
- 15 Post-wetting pulsejet
(T on - T off)

Save the recipe with a name by using the keyboard **(16)**.

For more informations see "DOSE PROGRAM".

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



IT

7.2 IMPOSTAZIONE TASTI E DISPLAY

Premere una delle icone per accedere al relativo menu.

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

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

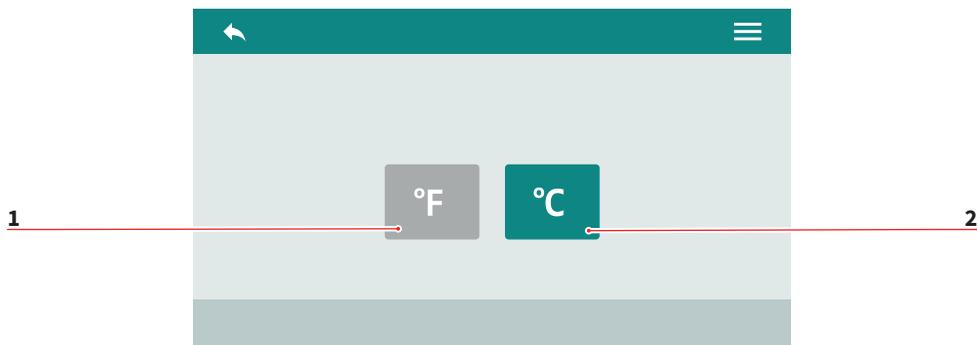
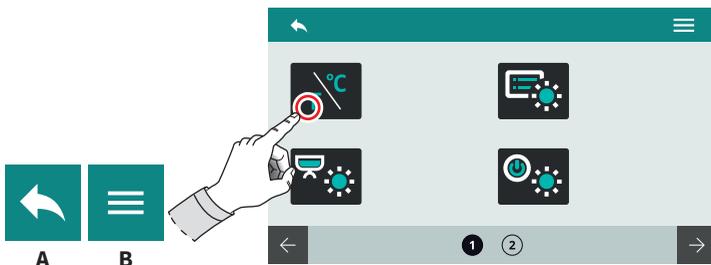
EN

7.2 DISPLAY AND BUTTON SETTINGS

Press one of the icons to access the relative menu.

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

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



IT

7.2.1 UNITÀ DI MISURA

Scegliere l'unità di misura di default.

- 1 Fahrenheit
- 2 Celsius

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

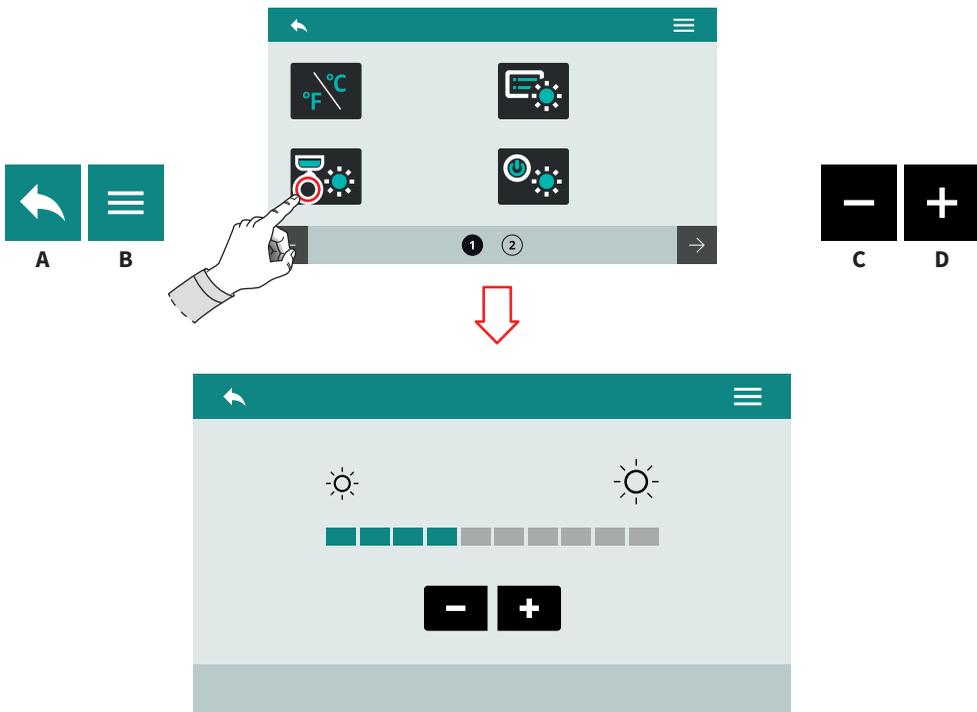
EN

7.2.1 MEASUREMENT UNITS

Choose the default measurements units.

- 1 Fahrenheit
- 2 Celsius

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



IT

7.2.2 LUMINOSITÀ TASTI

Impostare la luminosità dei tasti.

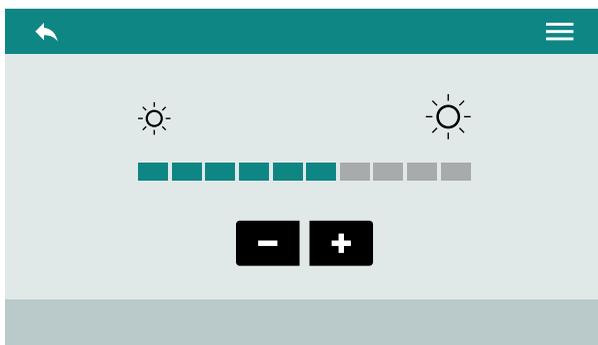
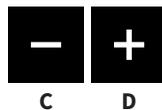
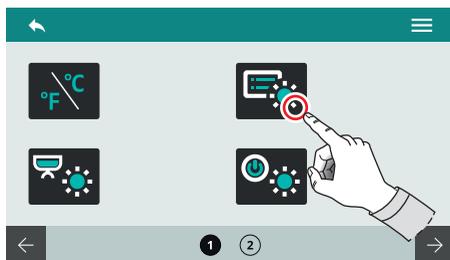
- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Decremento
- D Incremento

EN

7.2.2 BUTTON PAD LIGHT INTENSITY

Set the button pad light intensity.

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



IT

7.2.3 LUMINOSITÀ DISPLAY

Impostare la luminosità del display.

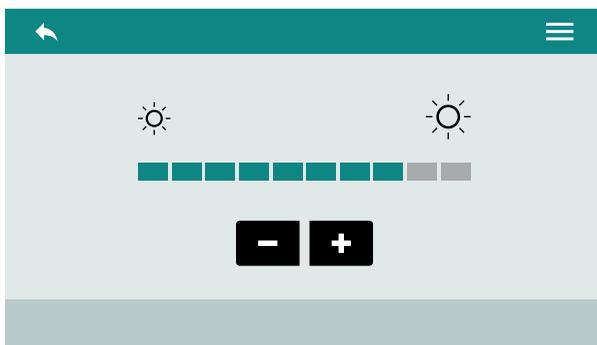
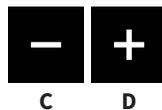
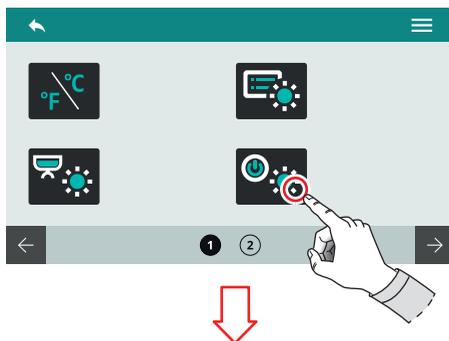
- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Decremento
- D Incremento

EN

7.2.3 SCREEN LIGHT INTENSITY

Set the screen light intensity.

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



IT

7.2.4 LUMINOSITÀ LED ESTERNI

Impostare la luminosità dei led esterni.

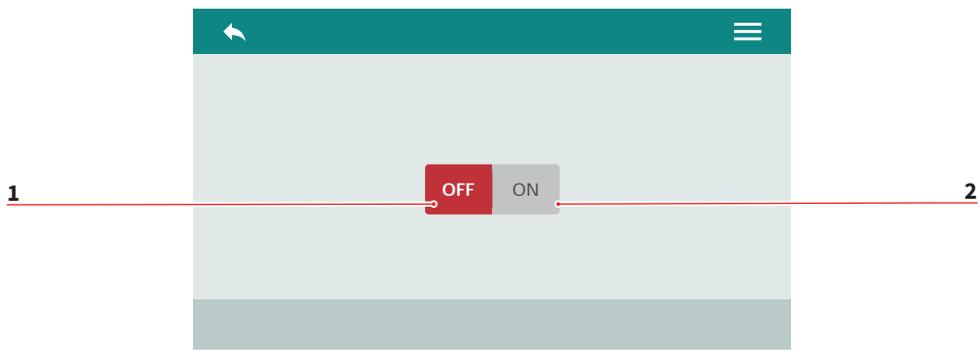
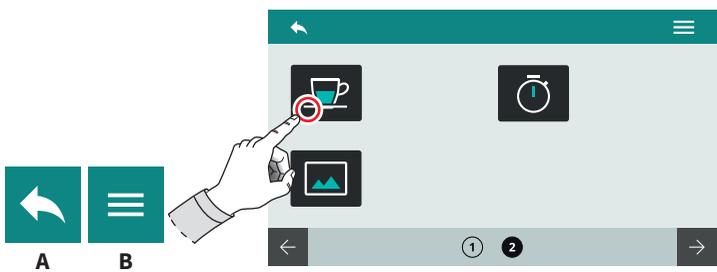
- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Decremento
- D Incremento

EN

7.2.4 EXTERNAL LED BRIGHTNESS

Set the external led brightness.

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



IT

7.2.5
VISUALIZZA TEMPERATURA
EROGAZIONE

Impostare la visualizzazione della temperatura di erogazione sul display.

- 1 Disabilitata
- 2 Abilitata

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

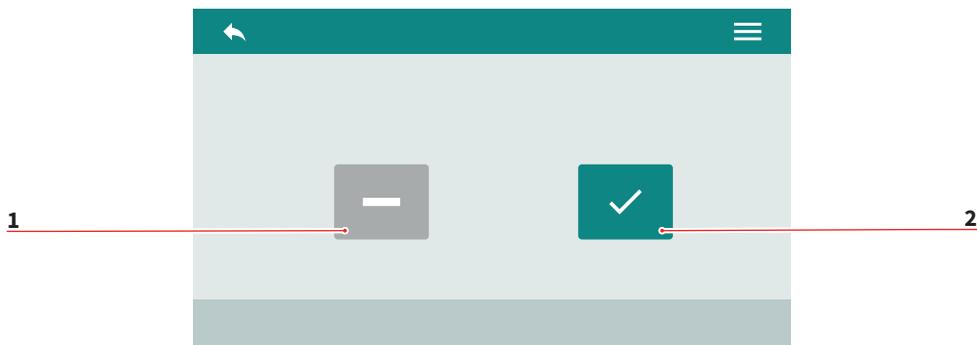
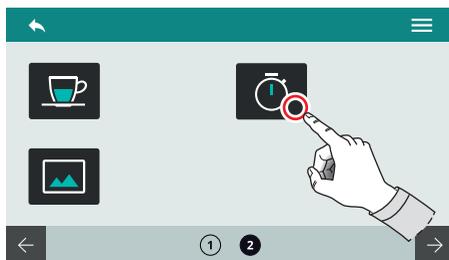
EN

7.2.5
DELIVERY TEMPERATURE
DISPLAYING

Set the delivery temperature displaying on the screen.

- 1 Disable
- 2 Enable

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



IT

7.2.6 VISUALIZZA TEMPO EROGAZIONE

Impostare la visualizzazione del tempo di erogazione sul display.

- 1 Temporizzato
- 2 Persistente

- A** Al menu precedente
B Al menu principale

EN

7.2.6 DELIVERY TIME DISPLAYING

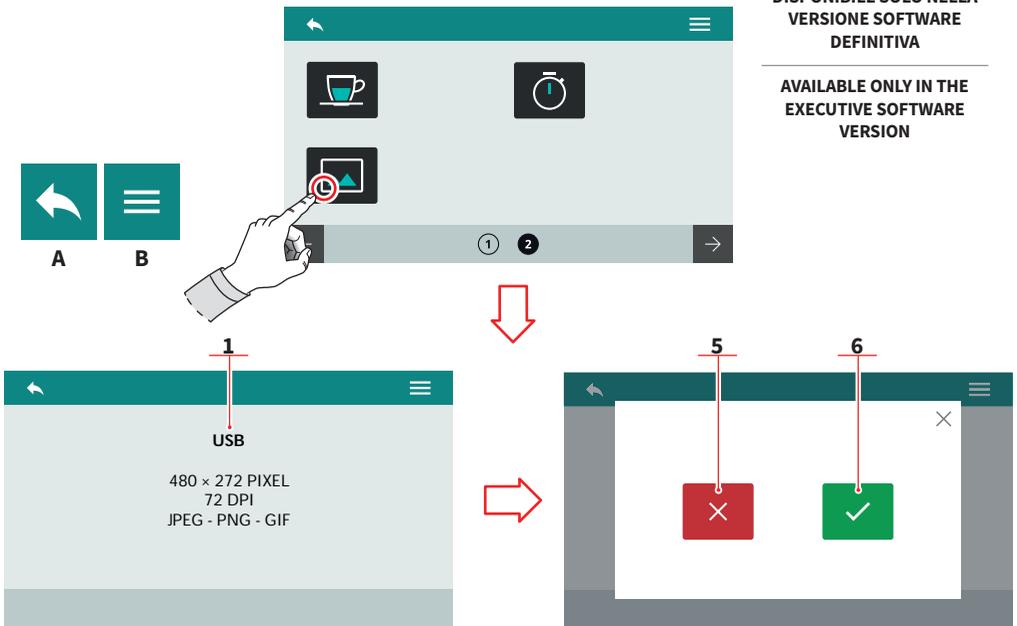
Set the delivery time displaying on the screen.

- 1 Timed
- 2 Persistent

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

DISPONIBILE SOLO NELLA
VERSIONE SOFTWARE
DEFINITIVA

AVAILABLE ONLY IN THE
EXECUTIVE SOFTWARE
VERSION



IT

7.2.7 PERSONALIZZA SCREENSAVER

All'accesso, il sistema richiede di collegare un dispositivo USB **(1)** alla macchina.

L'immagine deve rispettare i requisiti indicati.

Viene rilevata la nuova immagine e viene richiesta la visualizzazione dell'anteprima.

- 1 Annulla
- 2 Conferma

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

EN

7.2.7 SCREENSAVER EDITING

On access, the system requires that a USB device **(1)** be connected to the machine.

The image must comply with the indicated requirements.

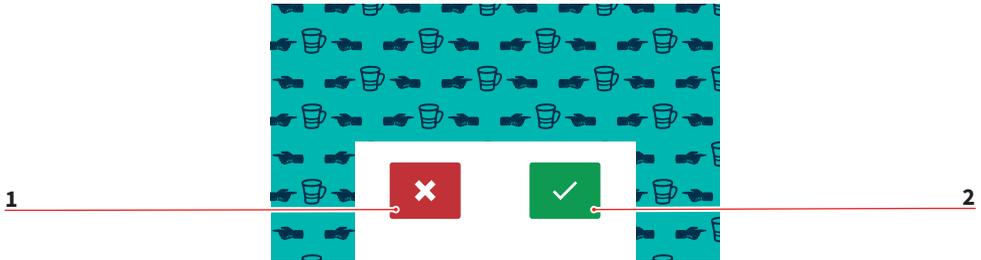
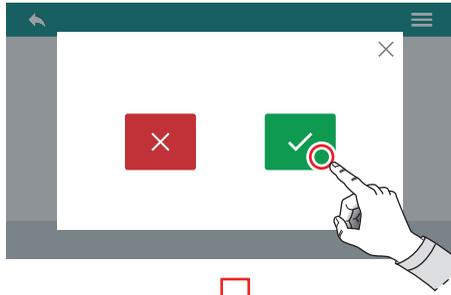
The new image is detected and the preview is requested.

- 1 Cancel
- 2 Confirm

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

DISPONIBILE SOLO NELLA
VERSIONE SOFTWARE
DEFINITIVA

AVAILABLE ONLY IN THE
EXECUTIVE SOFTWARE
VERSION



IT

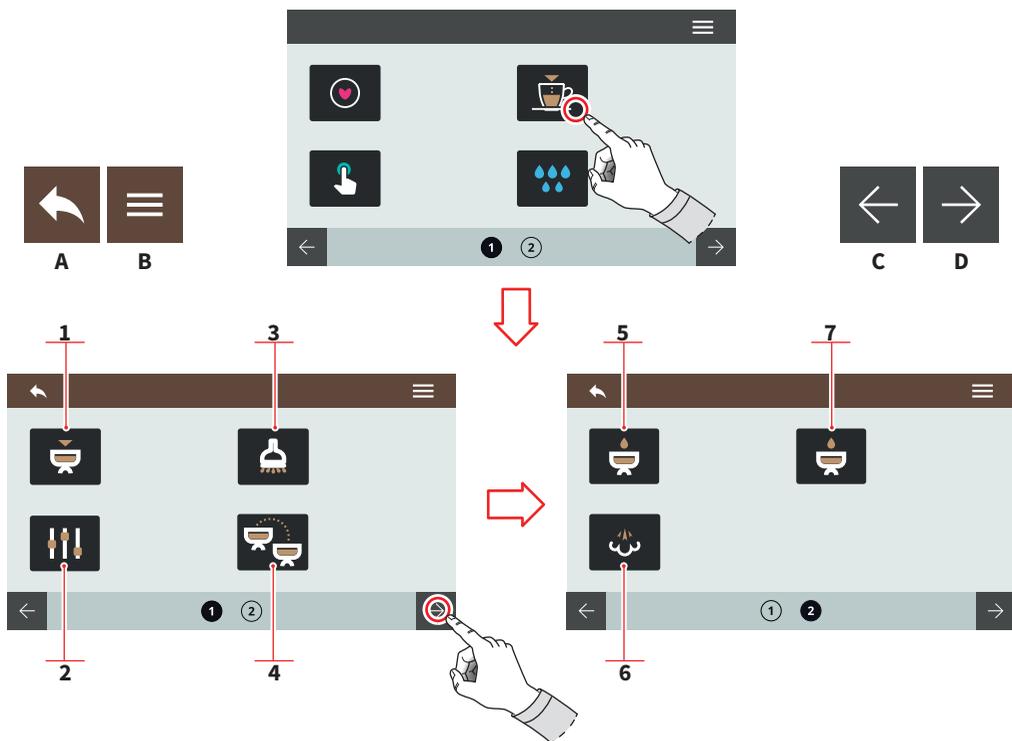
Dopo l'anteprima viene richiesta la conferma dell'impostazione.

- 3 Annulla
- 4 Conferma

EN

Confirmation of the setting is requested after the preview.

- 3 Cancel
- 4 Confirm



IT

7.3 PROGRAMMA DOSI

Premere una delle icone per accedere al relativo menu.

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

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

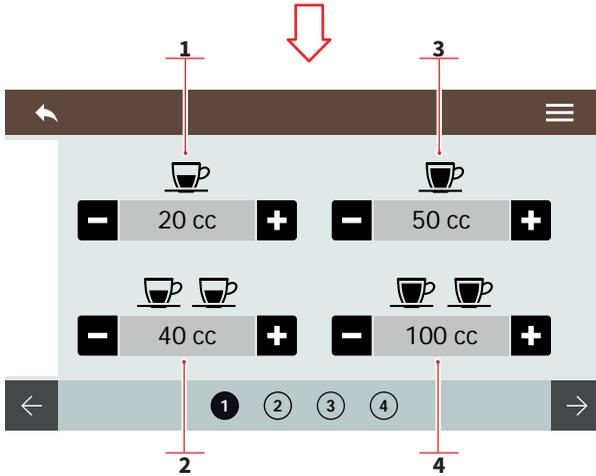
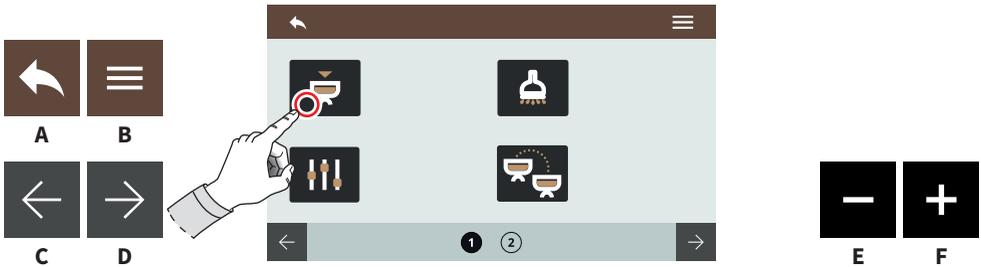
EN

7.3 DOSE PROGRAMMING

Press one of the icons to access the relative menu.

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

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



IT

7.3.1 PROGRAMMA GRUPPI

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

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

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

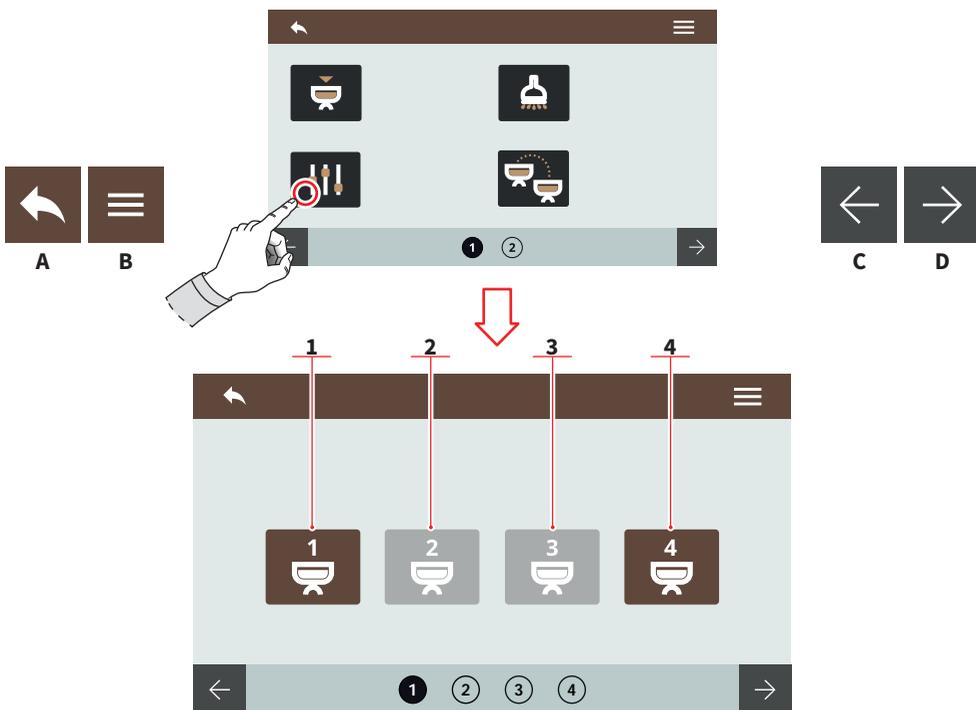
EN

7.3.1 GROUPS PROGRAM

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

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

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



IT

7.3.2 IMPOSTAZIONI STANDARD

Scegliere il gruppo a cui applicare le impostazioni standard.

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

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

EN

7.3.2 STANDARD SETTINGS

Choose on which groups apply the standard settings.

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

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



A

B



C

D

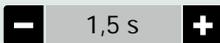


E

F



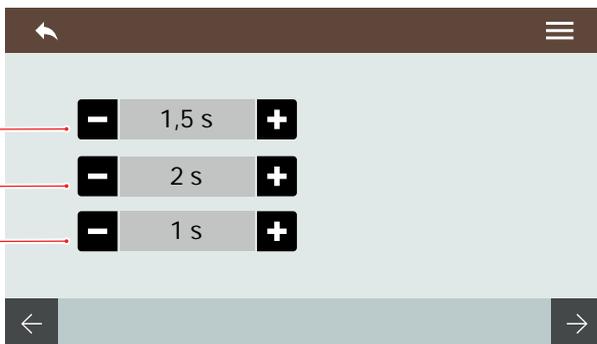
1



2



3



IT

7.3.3 ACQUA CALDA

Impostare i tempi di erogazione dell'acqua per le dosi da erogare.

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

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

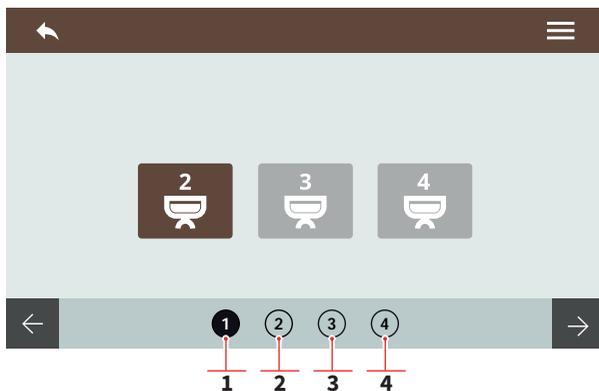
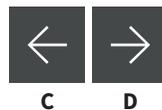
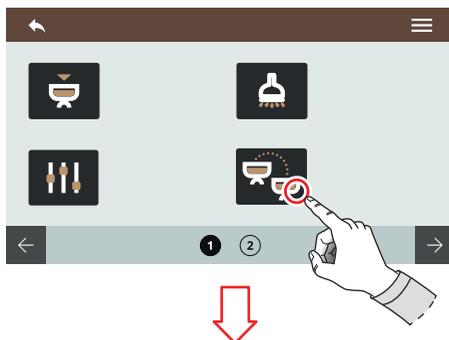
EN

7.3.3 HOT WATER

Set the water delivery time for the deliverable doses.

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

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



IT

7.3.4 TRASFERIMENTO DOSI GRUPPI

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

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

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

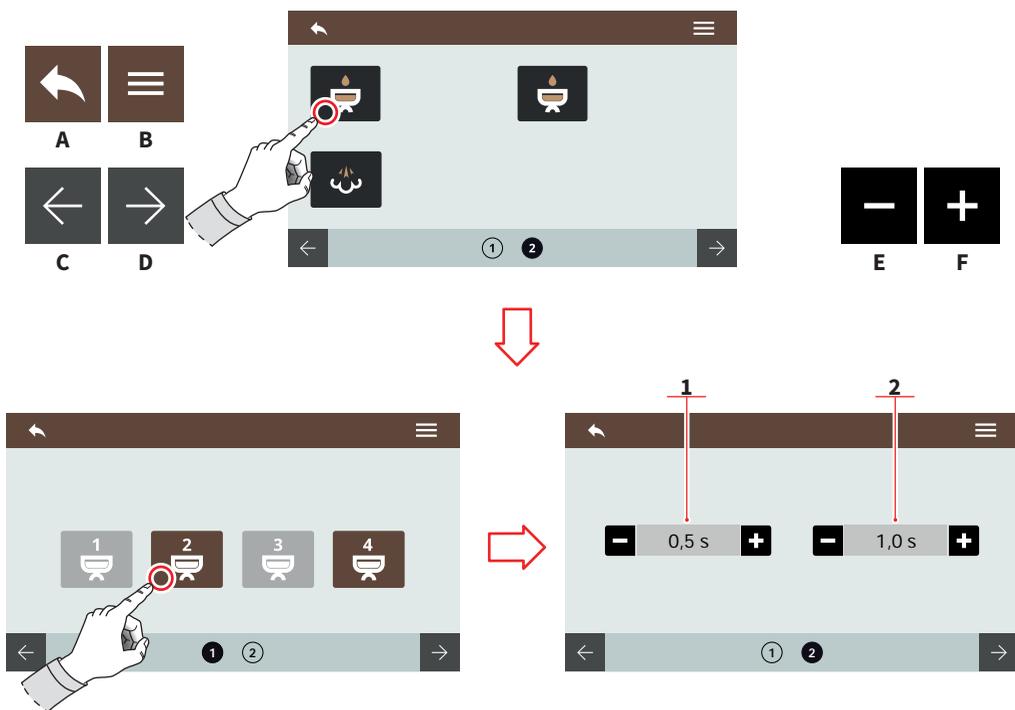
EN

7.3.4 GROUPS DOSES TRANSFER

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

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

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



IT

7.3.5 PREINFUSIONE

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

- 1 Tempo ON
- 2 Tempo OFF

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

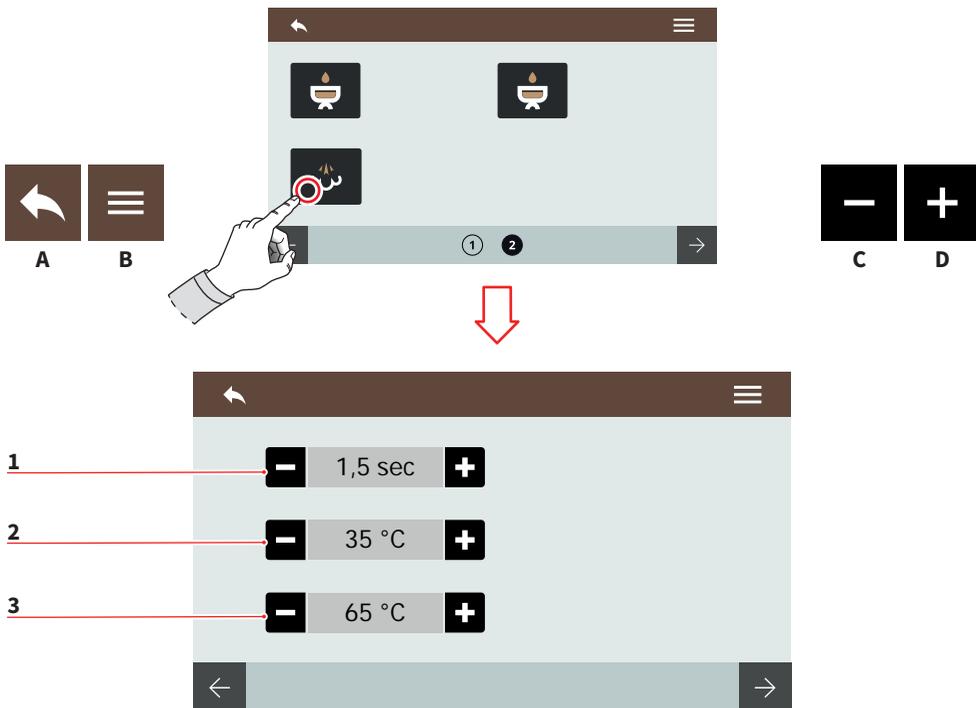
EN

7.3.5 PRE-WETTING

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

- 1 ON time
- 2 OFF time

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



IT

7.3.6 EASYCREAM (OPTIONAL)

Impostare i parametri di erogazione vapore.

Ricordarsi di agire sulla vite di regolazione dell'Easycream.

In caso di doppio Easycream, sono disponibili due pagine sul display.

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

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

EN

7.3.6 EASYCREAM (OPTIONAL)

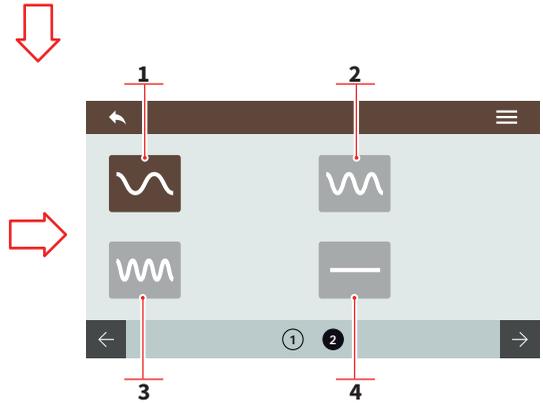
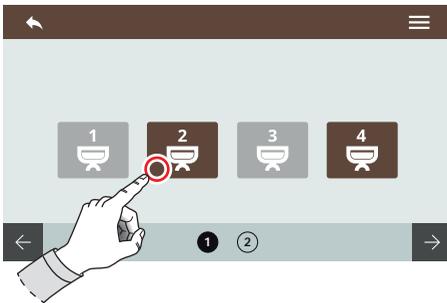
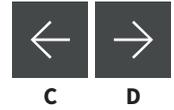
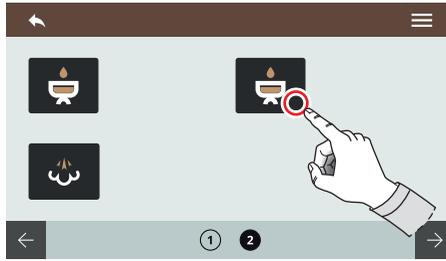
Set the steam delivery parameters.

Remember to act on the Easycream adjustment screw.

In the case of double Easycream, two pages are available on the display.

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

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



IT

7.3.7 TECNOLOGIA PULSE-JET (OPTIONAL)

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

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

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

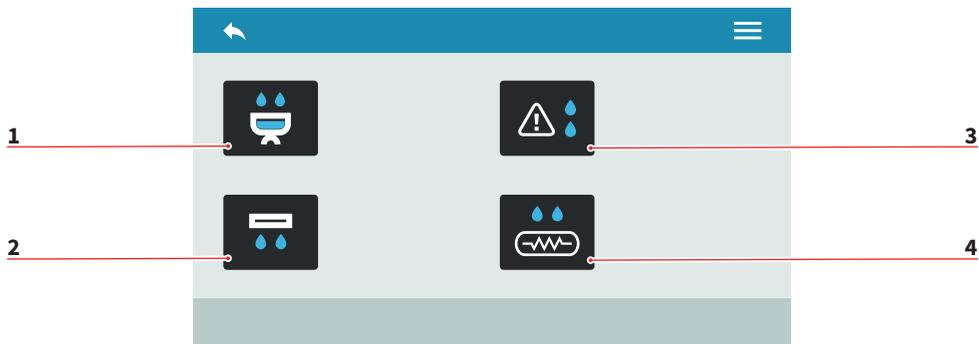
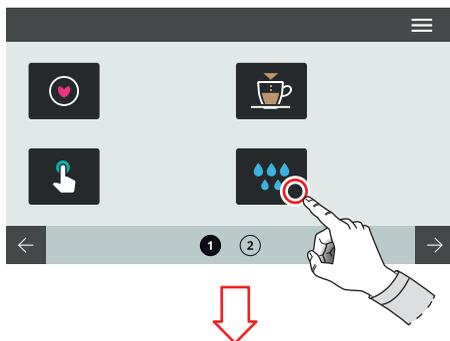
EN

7.3.7 PULSE-JET TECHNOLOGY (OPTIONAL)

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

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

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



IT

7.4 PULIZIA MACCHINA

Premere una delle icone per accedere al relativo menù.

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

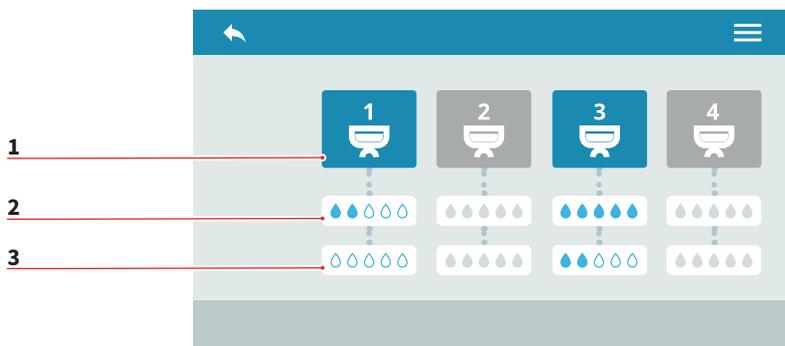
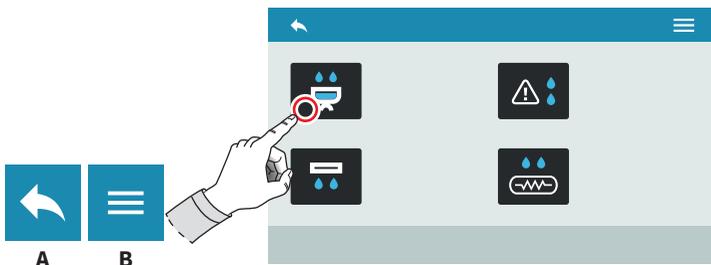
EN

7.4 MACHINE CLEANING

Press one of the icons to access the relative menu.

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

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



IT

7.4.1 LAVAGGIO DEI GRUPPI

Impostare il ciclo di lavaggio per i singoli gruppi.

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale

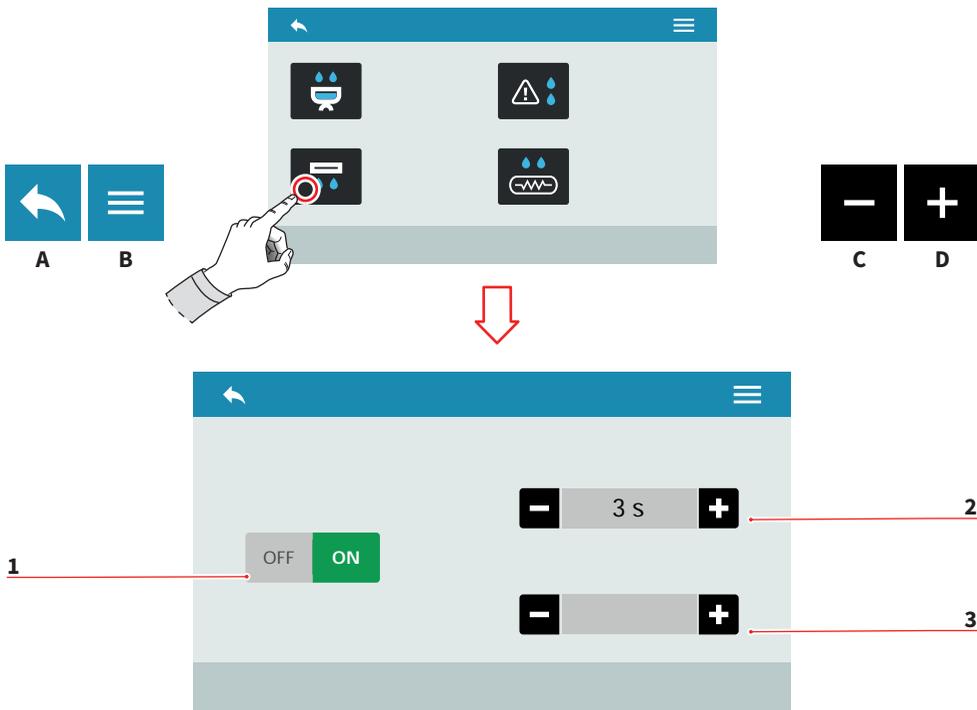
EN

7.4.1 GROUPS CLEANING

Set the washing cycle for the single group.

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

- A To the previous menu
B To the main menu



IT

7.4.2 SPURGO AUTOMATICO GRUPPI (OPTIONAL)

Impostare lo spurgo automatico dei gruppi alla rimozione del portafiltro.

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

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

EN

7.4.2 AUTOMATIC GROUPS PURGE (OPTIONAL)

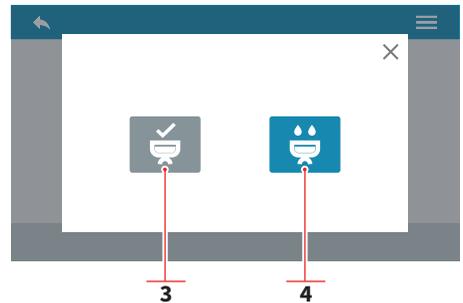
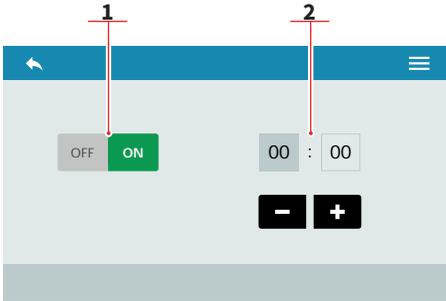
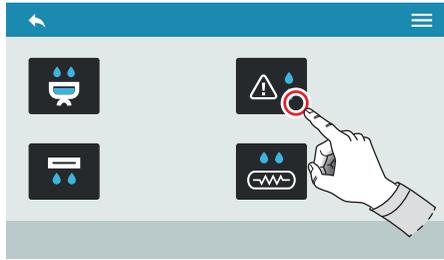
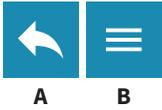
Set the groups automatic purge at the filter-holder removal.

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

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

DISPONIBILE SOLO NELLA
VERSIONE SOFTWARE
DEFINITIVA

AVAILABLE ONLY IN THE
EXECUTIVE SOFTWARE
VERSION



IT

7.4.3 ALLARME LAVAGGIO

Impostare il numero delle ore prima dell'allarme lavaggio.

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

Alla visualizzazione del messaggio del lavaggio:

- 3 Lavaggio eseguito
- 4 Avvia il lavaggio

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

EN

7.4.3 WASHING ALARM

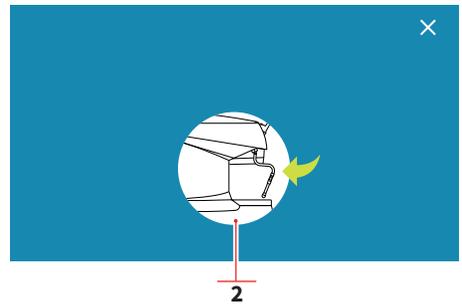
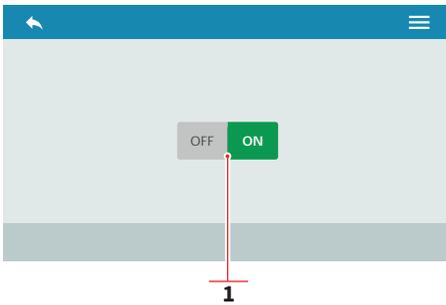
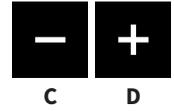
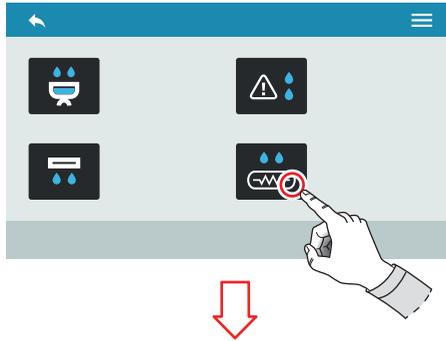
Set the time before the washing alarm message.

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

When the message is displayed:

- 3 Washing performed
- 4 Start washing

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



IT

7.4.4 SPURGO CALDAIA (OPTIONAL)

Impostare lo spurgo automatico della caldaia.

- 1 Abilita/disabilita lo spurgo automatico
- 2 Messaggio funzionale

- A Al menu precedente
B Al menu principale

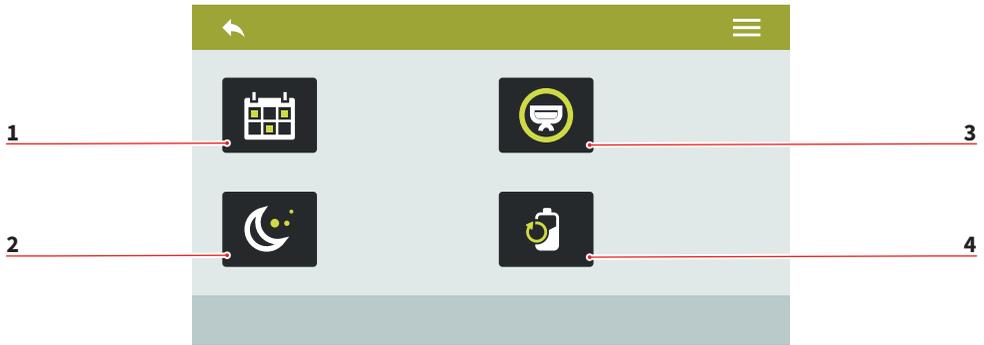
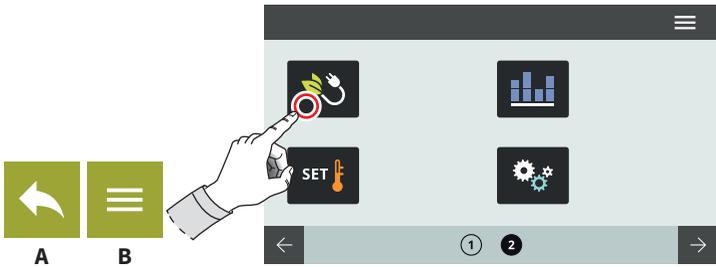
EN

7.4.4 BOILER PURGE (OPTIONAL)

Set the boiler automatic purge.

- 1 Enable/disable the automatic purge
- 2 Functional message

- A To the previous menu
B To the main menu



IT

7.5 GESTIONE POTENZA

Premere una delle icone per accedere al relativo menù.

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

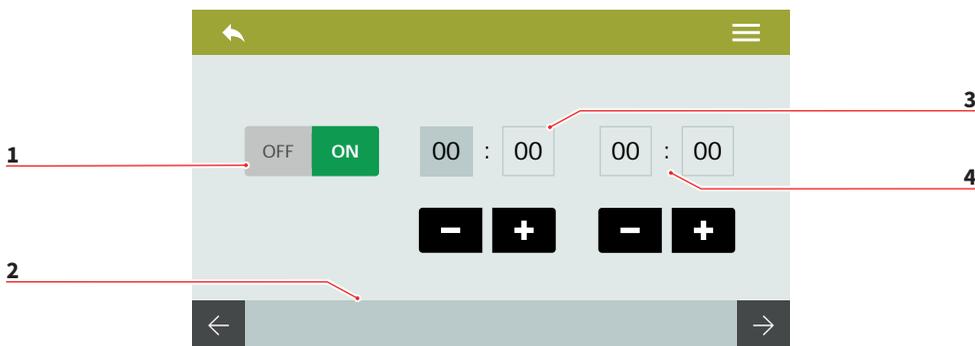
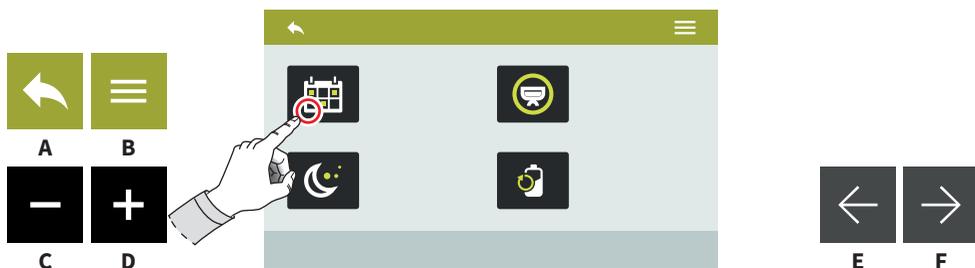
EN

7.5 POWER MANAGEMENT

Press one of the icons to access the relative menu.

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

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



IT

7.5.1 PROGRAMMAZIONE SETTIMANALE

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

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

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

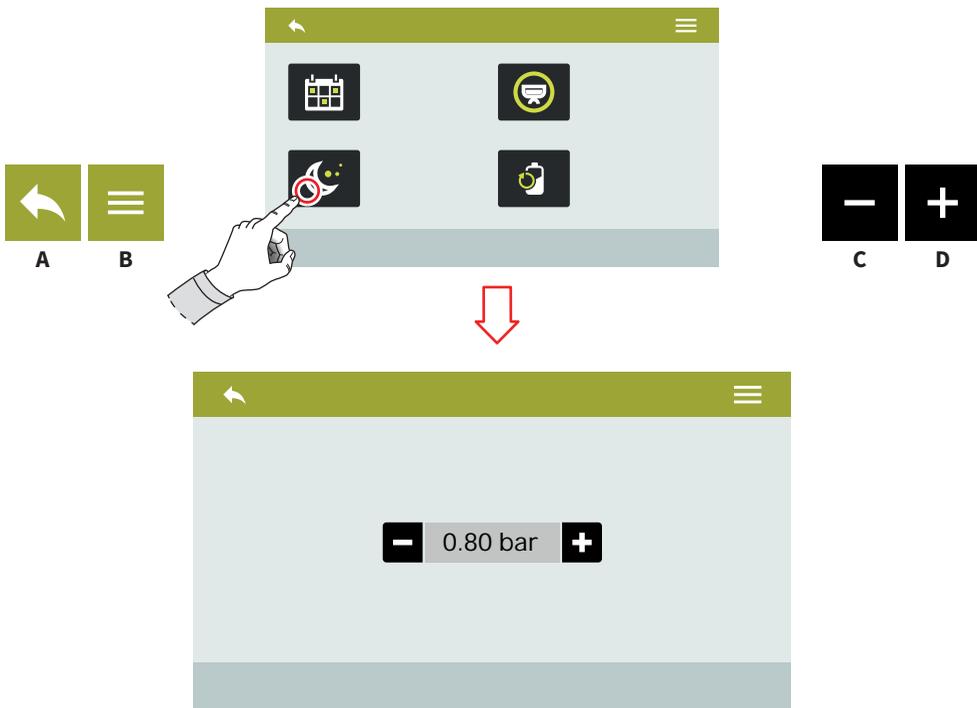
EN

7.5.1 WEEKLY PROGRAMMING

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

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

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



IT

7.5.2 STAND BY

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

Per disattivarlo, impostare il valore a zero.

Viene visualizzato il messaggio OFF.

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

EN

7.5.2 STAND BY

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

To disable it, set the value to zero.

Is displayed the OFF message.

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



IT

7.5.3 SELEZIONE ATTIVA

Selezionare i gruppi a cui attivare la programmazione settimanale.

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

- A** Al menu precedente
B Al menu principale

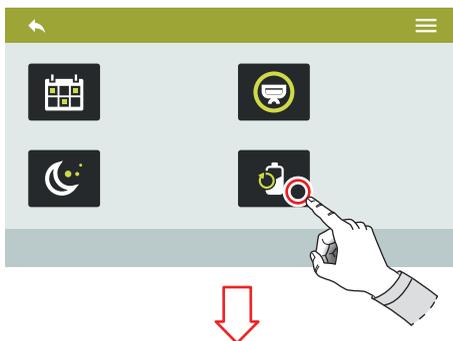
EN

7.5.3 ACTIVE SELECTION

Select the groups to activate the weekly programming.

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

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



IT

7.5.4 RIDUZIONE POTENZA

Abilita/disabilita **(1)** la riduzione di potenza per ottimizzare il risparmio energetico.
La macchina riscalderà le varie parti in maniera sequenziale piuttosto che in parallelo.
Il tempo di riscaldamento può aumentare sensibilmente.

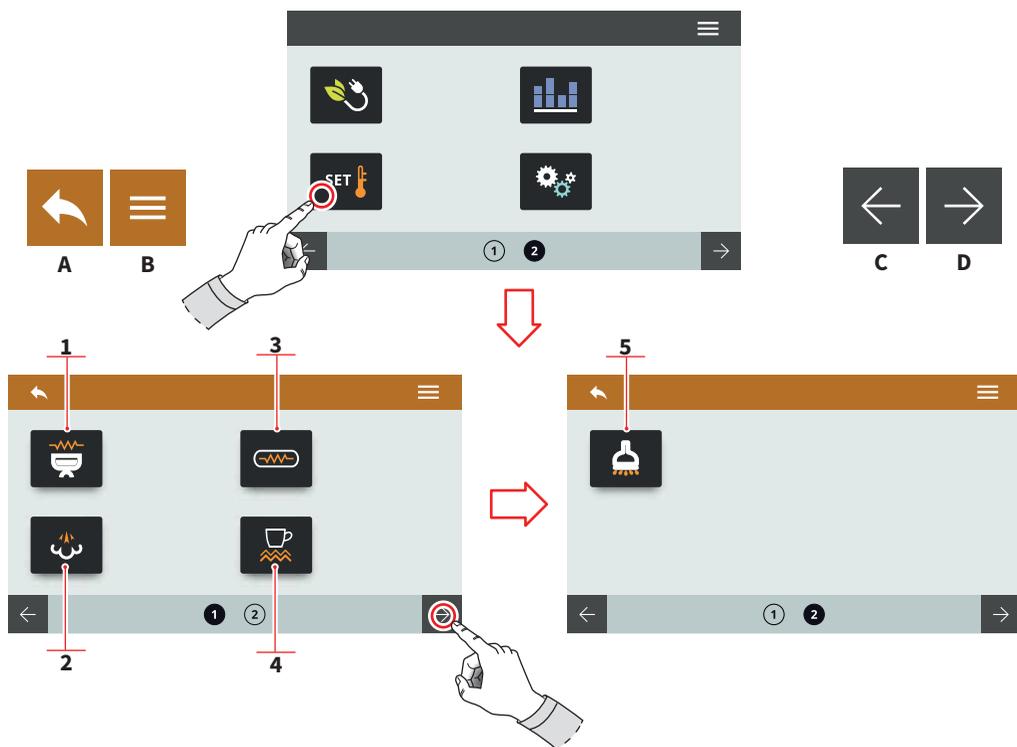
- A Al menu precedente
- B Al menu principale

EN

7.5.4 POWER REDUCE

Enable/disable **(1)** the power reduce to optimize the energy saving.
Machine will warm up sequentially, instead than in parallel.
Warm up phase can take a longer time.

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



IT

7.6 IMPOSTAZIONE TEMPERATURE

Premere una delle icone per accedere al relativo menù.

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

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

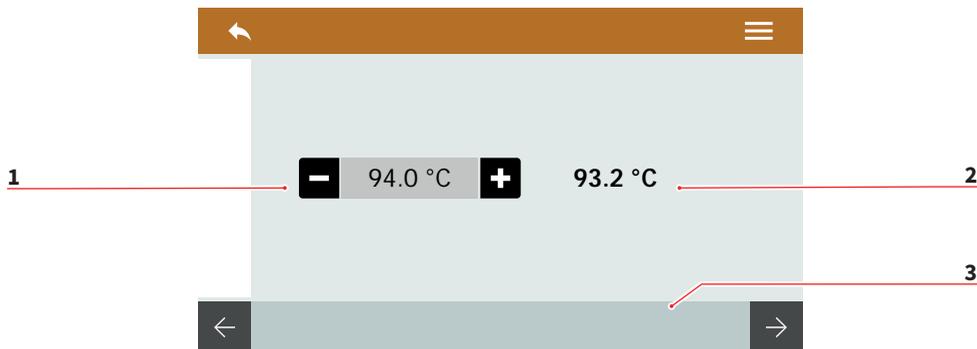
EN

7.6 TEMPERATURE SETTINGS

Press one of the icons to access the relative menu.

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

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



IT

7.6.1 TEMPERATURA GRUPPI (T³)

Impostare la temperatura di lavoro dei gruppi.

- 1 Setpoint
- 2 Temperatura attuale
- 3 Selezione gruppo

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

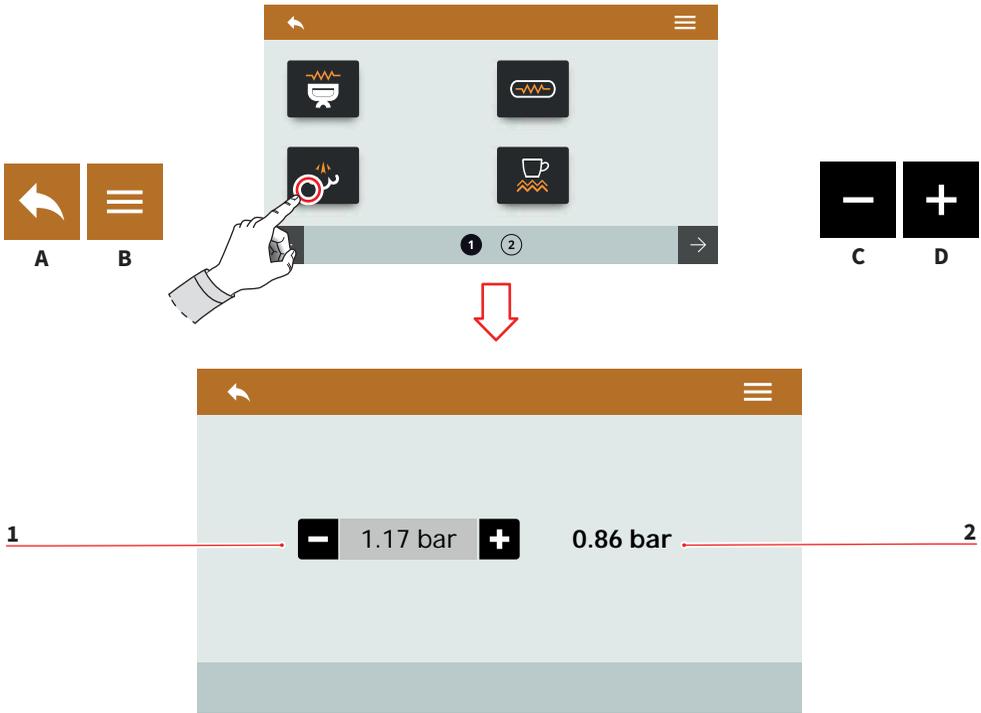
EN

7.6.1 GROUPS TEMPERATURE (T³)

Set the groups working temperature.

- 1 Setpoint
- 2 Actual temperature
- 3 Group selection

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



IT

7.6.2 IMPOSTAZIONE CALDAIA VAPORE

Impostare la pressione di lavoro della caldaia vapore.

- 1 Setpoint
- 2 Pressione attuale

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

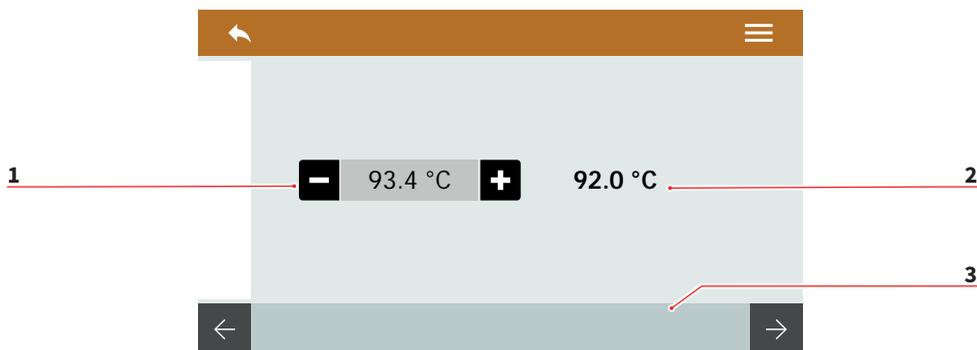
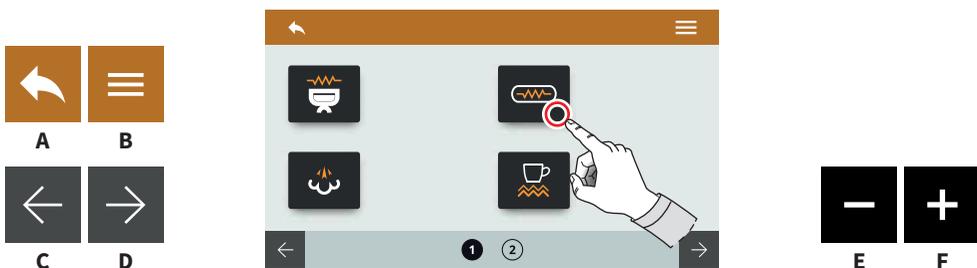
EN

7.6.2 STEAM BOILER SETTING

Set the boiler working pressure.

- 1 Setpoint
- 2 Actual pressure

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



IT

7.6.3 TEMPERATURE CALDAIE (T³)

Impostare la temperatura delle caldaie dei gruppi.

- 1 Setpoint
- 2 Temperatura attuale
- 3 Selezione gruppo

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

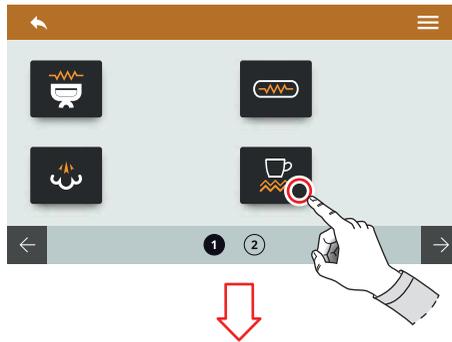
EN

7.6.3 BOILERS TEMPERATURE (T³)

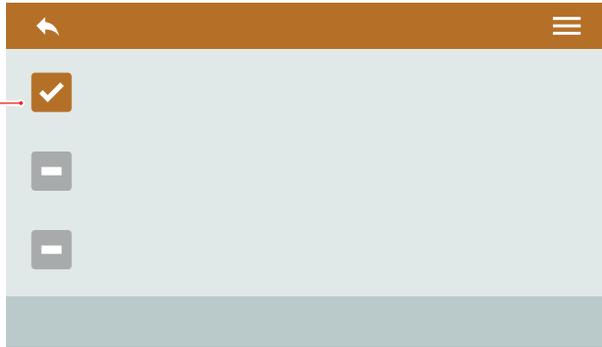
Set the group's boilers temperature.

- 1 Setpoint
- 2 Actual temperatures
- 3 Group selection

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



1



IT

7.6.4 SCALDATAZZE (OPTIONAL) MANUALE

Impostare la tipologia dello scaldatazze.

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

- 1 Modalità scaldatazze manuale attivato

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

EN

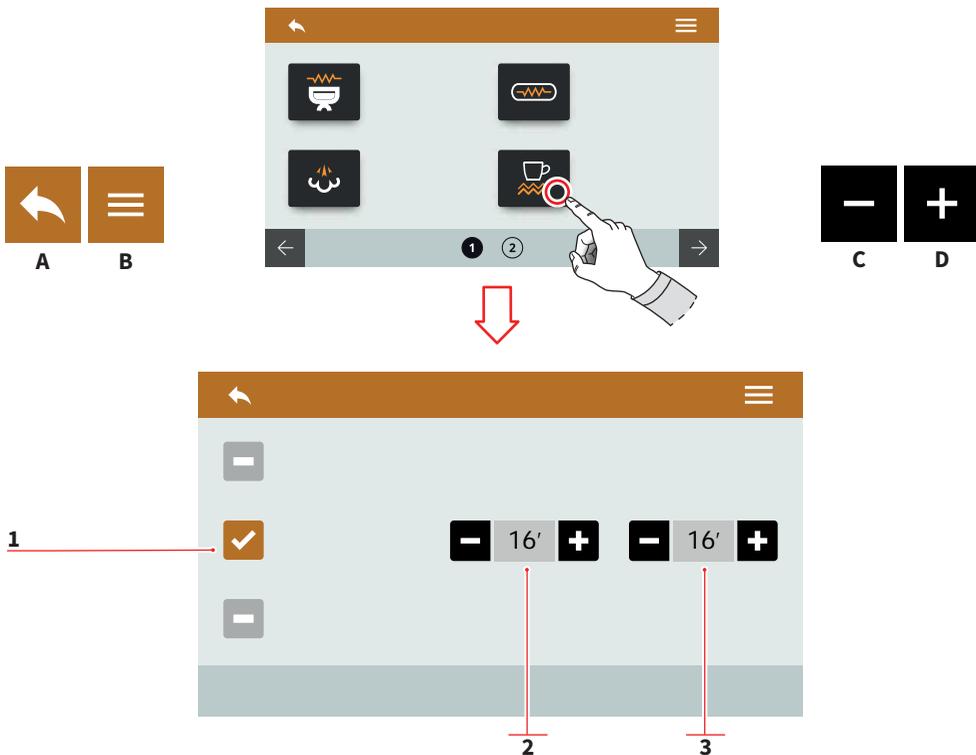
7.6.4 MANUAL CUPWARMER (OPTIONAL)

Set the cupwarmer type.

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

- 1 Manual cupwarmer mode activated

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



IT

7.6.5 SCALDATAZZE (OPTIONAL) TEMPORIZZATO

Impostare la tipologia dello scaldatazze.

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

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

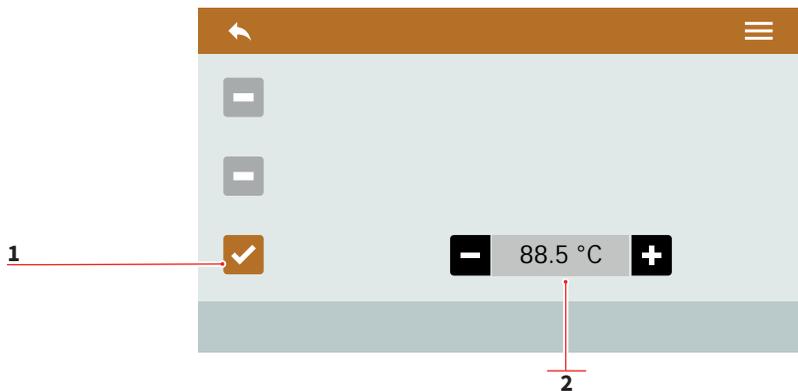
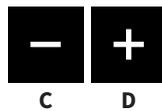
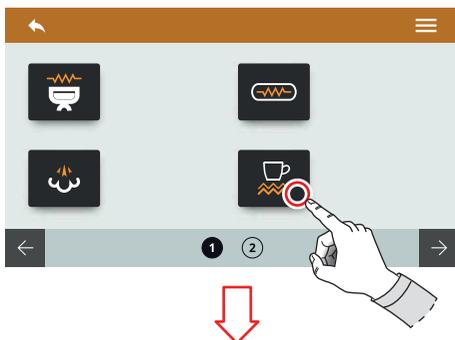
EN

7.6.5 TIMED CUPWARMER (OPTIONAL)

Set the cupwarmer type.

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

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



IT

7.6.6 SCALDATAZZE (OPTIONAL) TERMOREGOLATO

Impostare la tipologia dello scaldatazze.

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

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

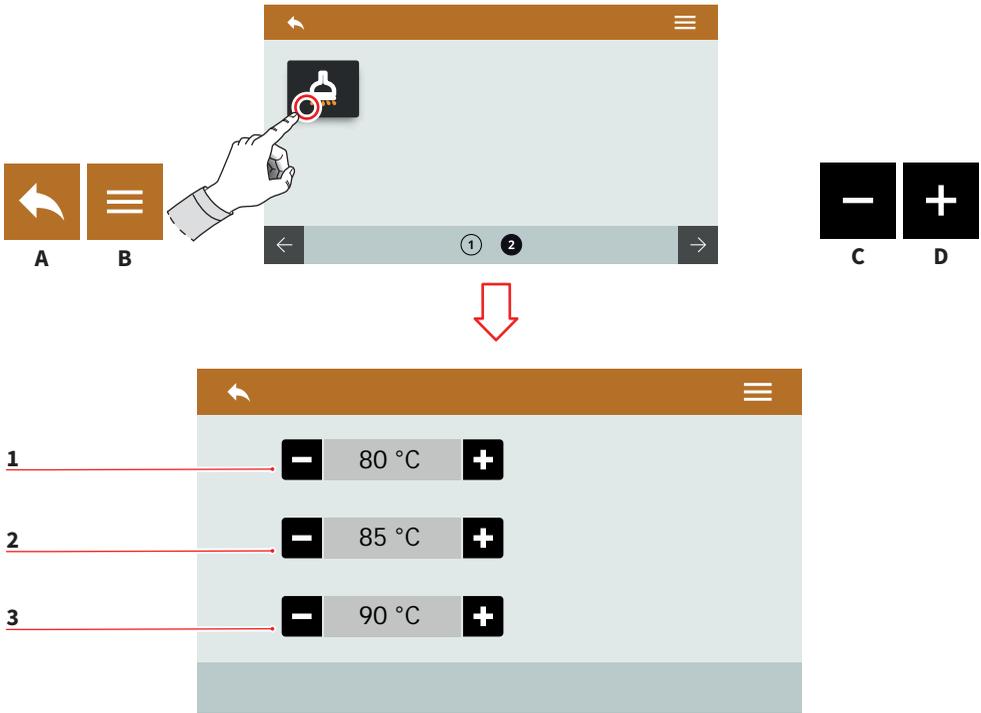
EN

7.6.6 THERMOREGULATED CUPWARMER (OPTIONAL)

Set the cupwarmer type.

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

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



IT

7.6.7 ACQUA CALDA (OPTIONAL)

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

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

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

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

EN

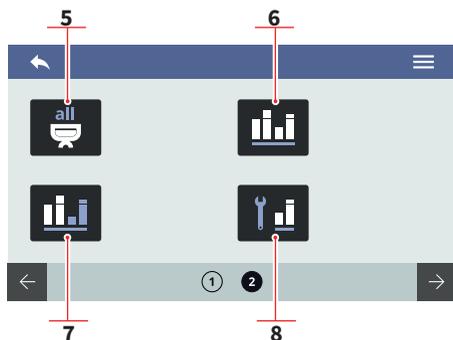
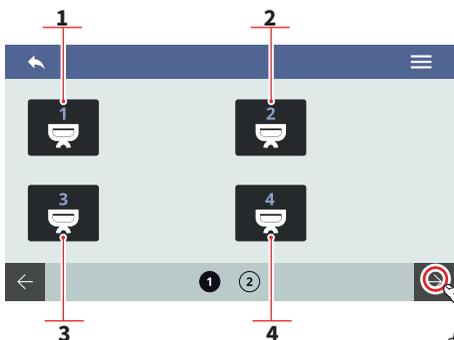
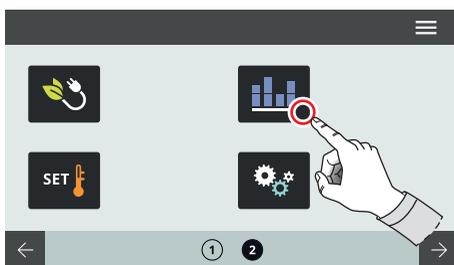
7.6.7 HOT WATER (OPTIONAL)

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

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

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

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



IT

7.7 CONTATORI

Premere una delle icone per accedere al relativo menù.

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

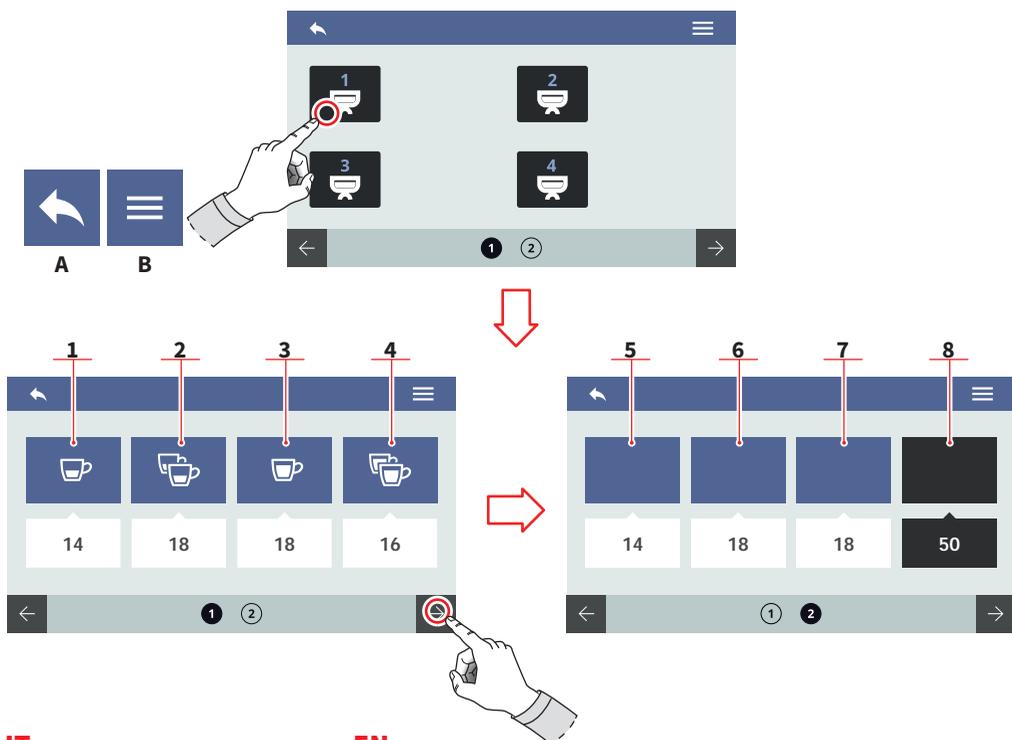
EN

7.7 COUNTERS

Press one of the icons to access the relative menu.

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

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



IT

7.7.1 CONTATORI GRUPPO

I contatori dei gruppi sono identici fra loro. È possibile azzerare questo contatore tenendo pre-muta la relativa icona.

I conteggi sono visibili sotto le relative icone.

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale

EN

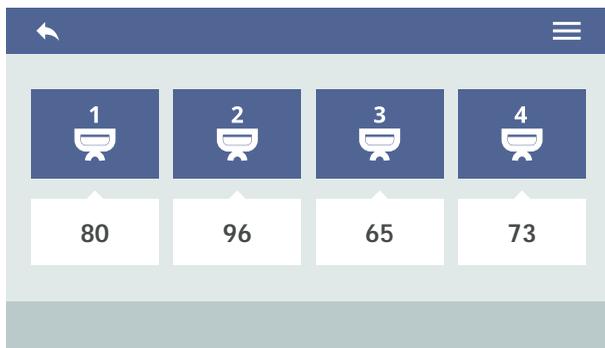
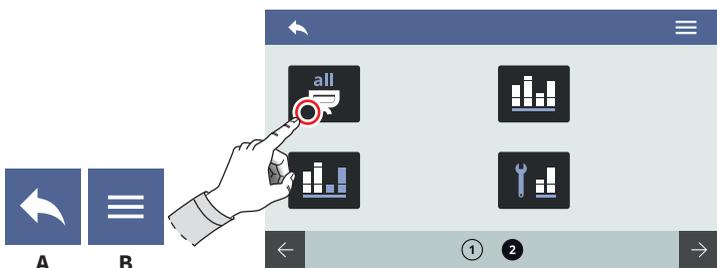
7.7.1 GROUP COUNTER

The group counters are identical to each other. It can be reset hold on pushing over the relative icon.

The counts are visible under the relevant icons.

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

- A To the previous menu
B To the main menu



IT

7.7.2 CONTATORE TOTALE GRUPPI

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

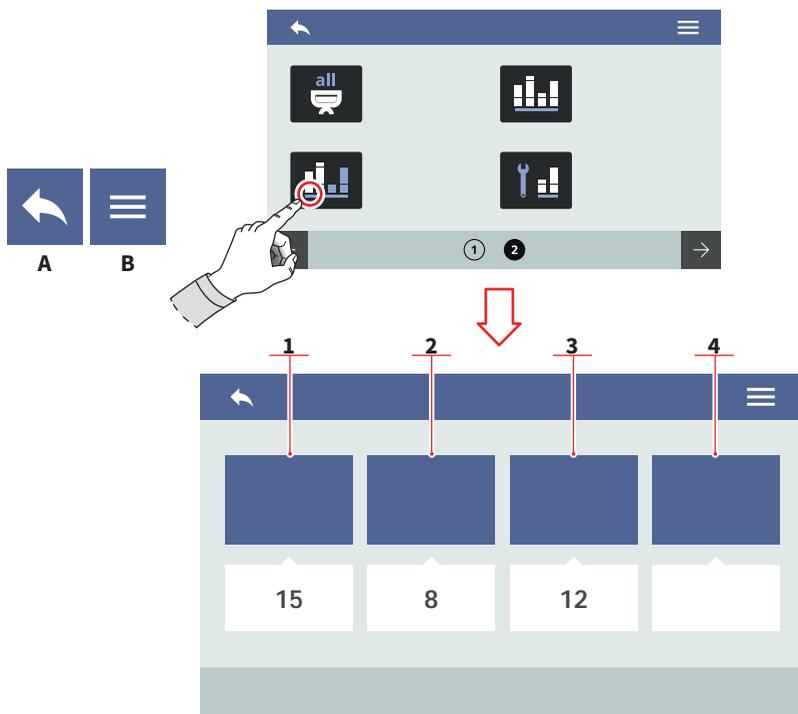
- A Al menu precedente
- B Al menu principale

EN

7.7.2 GROUPS TOTAL COUNTER

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

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



IT

7.7.3 CONTATORE PARZIALE

Visualizza le dosi erogate parziali. È possibile azzerare questo contatore tenendo premuta la relativa icona.

I conteggi sono visibili sotto le relative icone.

- 1 Erogazioni
- 2 Acqua
- 3 Opzionale
- 4 Opzionale

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

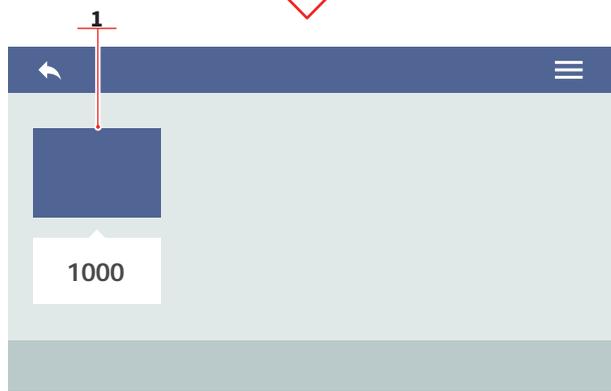
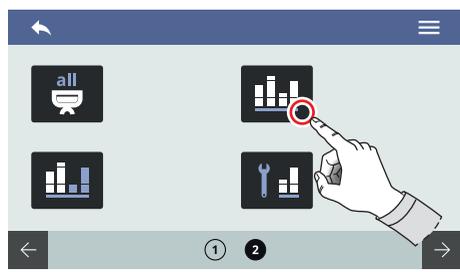
EN

7.7.3 PARTIAL COUNTER

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

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

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



IT

7.7.4 CONTATORE ASSOLUTO

Visualizza le dosi erogate totali. Non è possibile azzerare questo contatore.

I conteggi sono visibili sotto le relative icone.

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

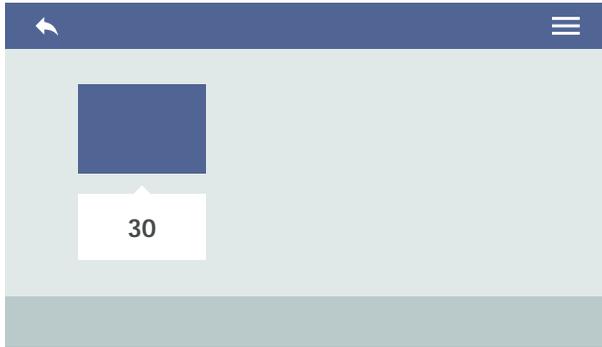
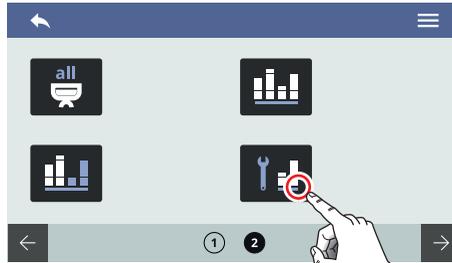
EN

7.7.4 ABSOLUTE COUNTER

Displays the total delivery doses. It cannot be reset.

The counts are visible under the relevant icons.

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



IT

7.7.5 CONTATORE MANUTENZIONI

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

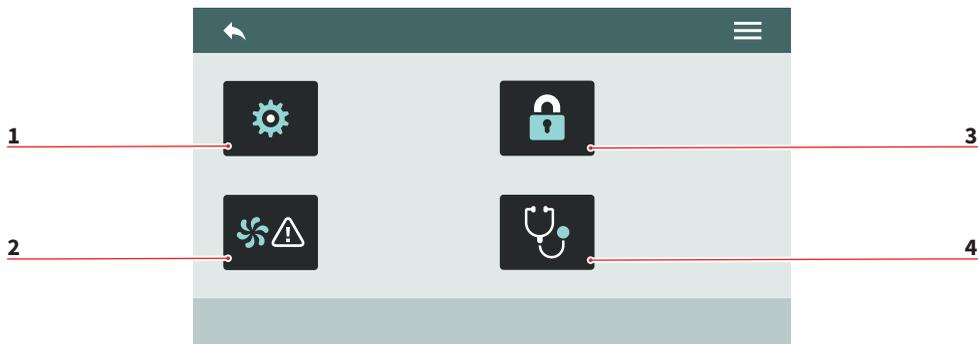
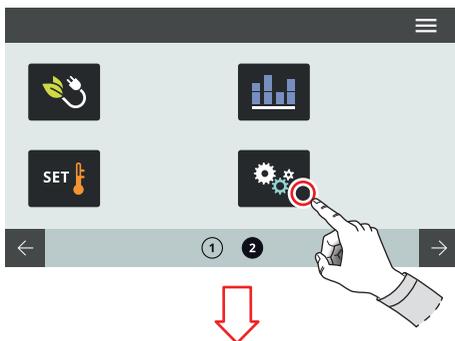
- A Al menu precedente
- B Al menu principale

EN

7.7.5 MAINTENANCES COUNTER

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

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



IT

7.8 IMPOSTAZIONI

Premere una delle icone per accedere al relativo menù.

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

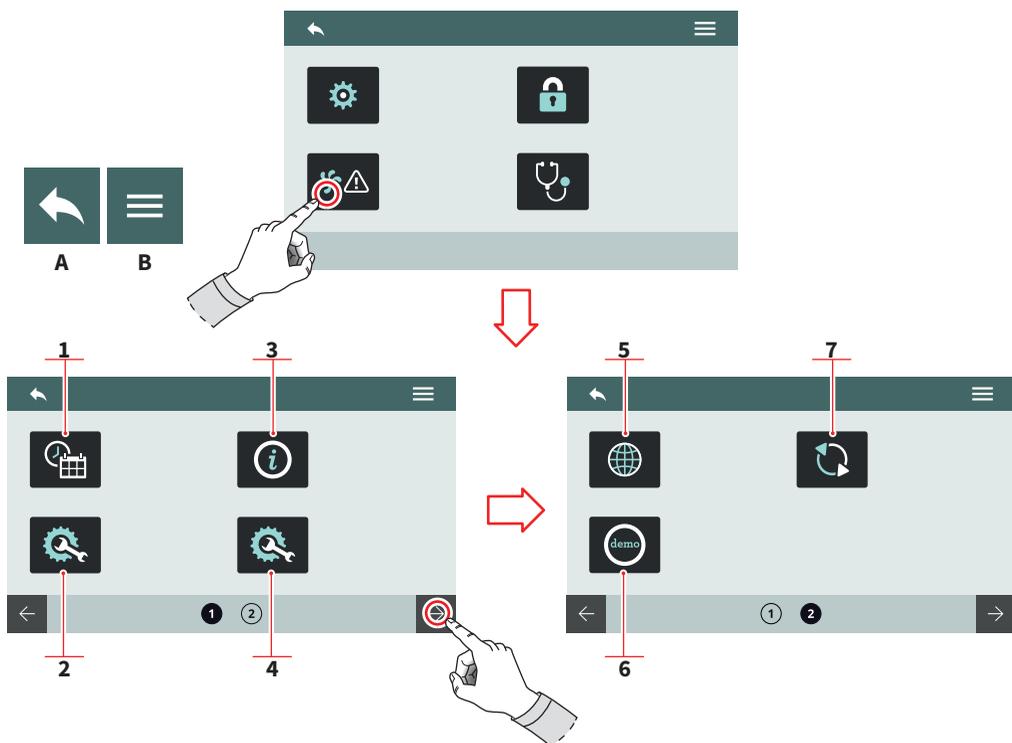
EN

7.8 SETTINGS

Press one of the icons to access the relative menu.

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

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



IT

7.8.1 IMPOSTAZIONI TECNICHE

Impostazioni generali delle funzioni di sistema.

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale

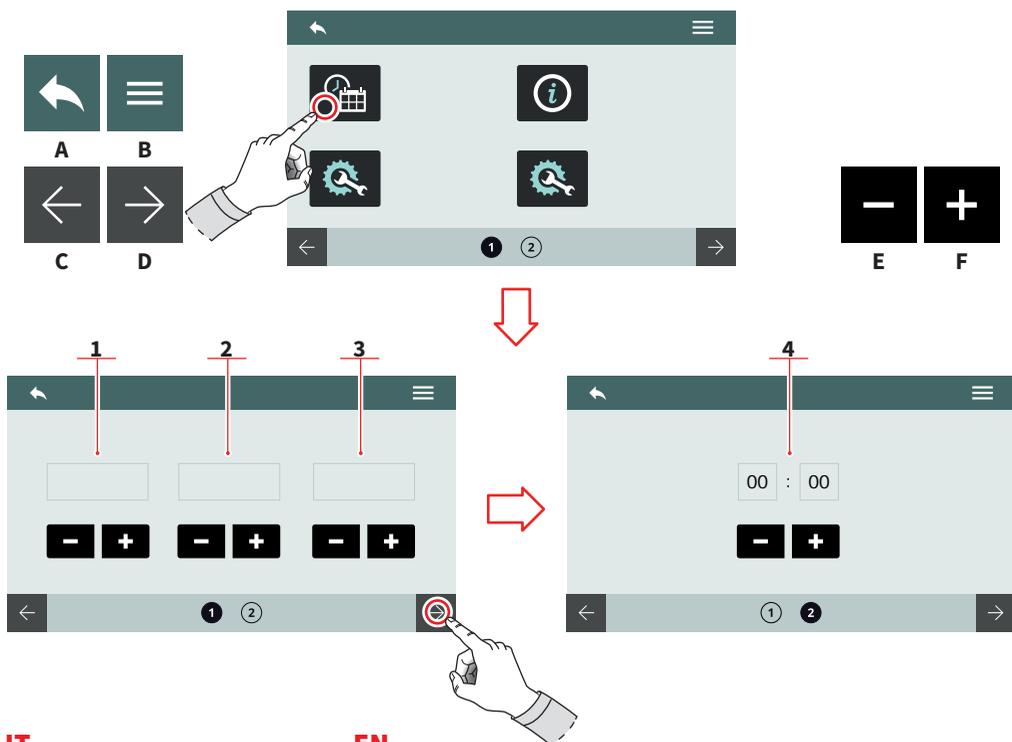
EN

7.8.1 TECHNICAL SETTINGS

General settings of the system functions.

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

- A To the previous menu
B To the main menu



IT

7.8.1.1 DATA E ORA

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

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

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

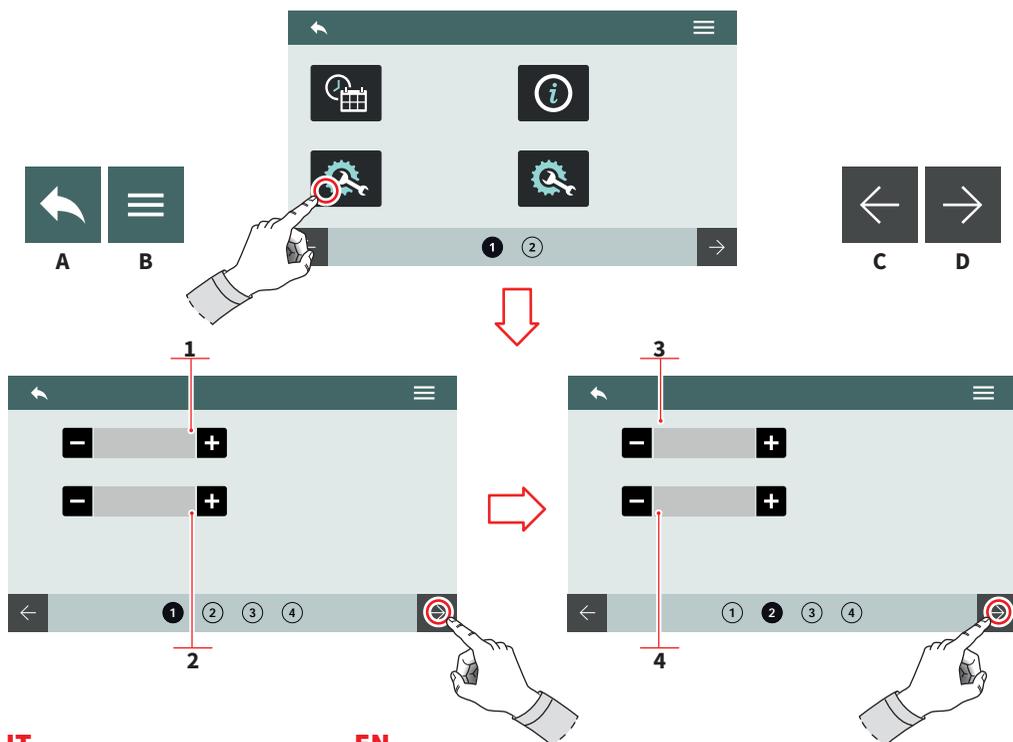
EN

7.8.1.1 DATE AND TIME

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

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

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



IT

7.8.1.2 CONFIGURA CENTRALINA

Impostare i parametri principali della centralina.

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

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

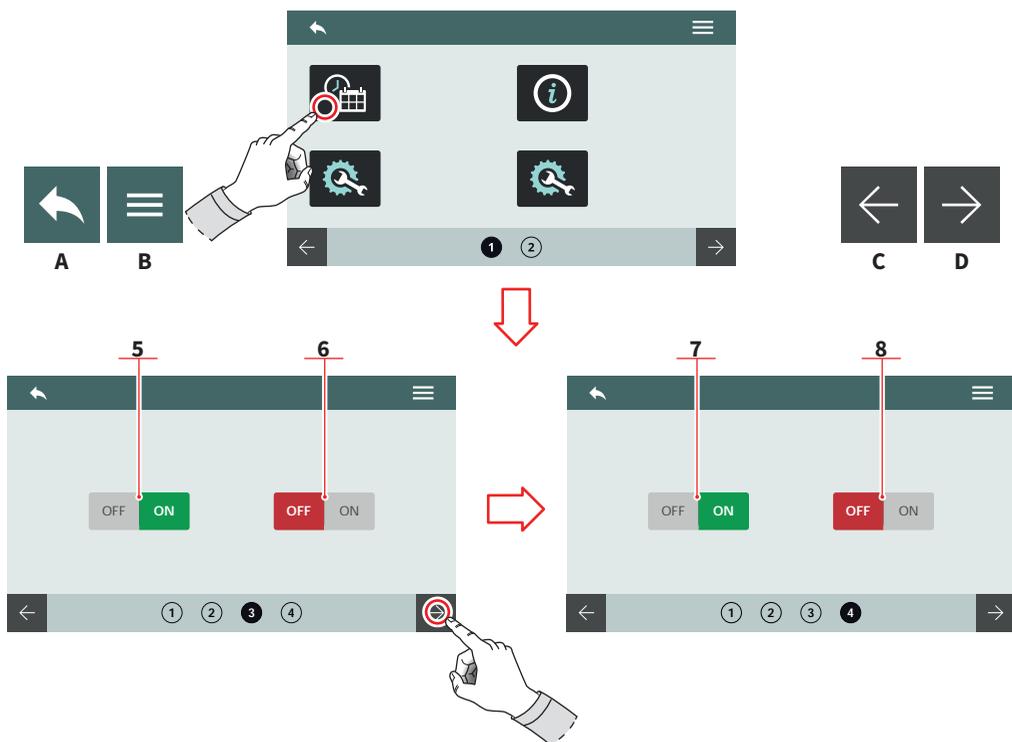
EN

7.8.1.2 MAIN BOARD CONFIGURATION

Set the main control unit parameters.

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

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

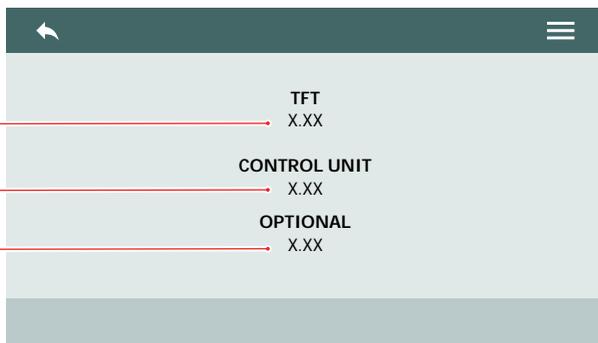
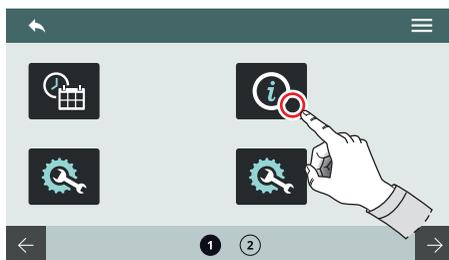


IT

- 5 Autolivello durante erogazione
- 6 Abilita/disabilita autolivello con pompa
- 7 Abilita/disabilita acqua calda con pompa
- 8 Autolivello con acqua
- A Al menu precedente
- B Al menu principale
- C Pagina precedente
- D Pagina successiva

EN

- 5 Auto-level during deliveries
- 6 Enable/disable auto-level pump
- 7 Enable/disable hot water pump
- 8 Auto-level with water
- A To the previous menu
- B To the main menu
- C Previous page
- D Next page



IT

7.8.1.3 INFORMAZIONI

Visualizza le informazioni sul firmware e temperatura.

In caso di malfunzionamento queste informazioni devono essere comunicate ai tecnici o ai distributori.

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale

EN

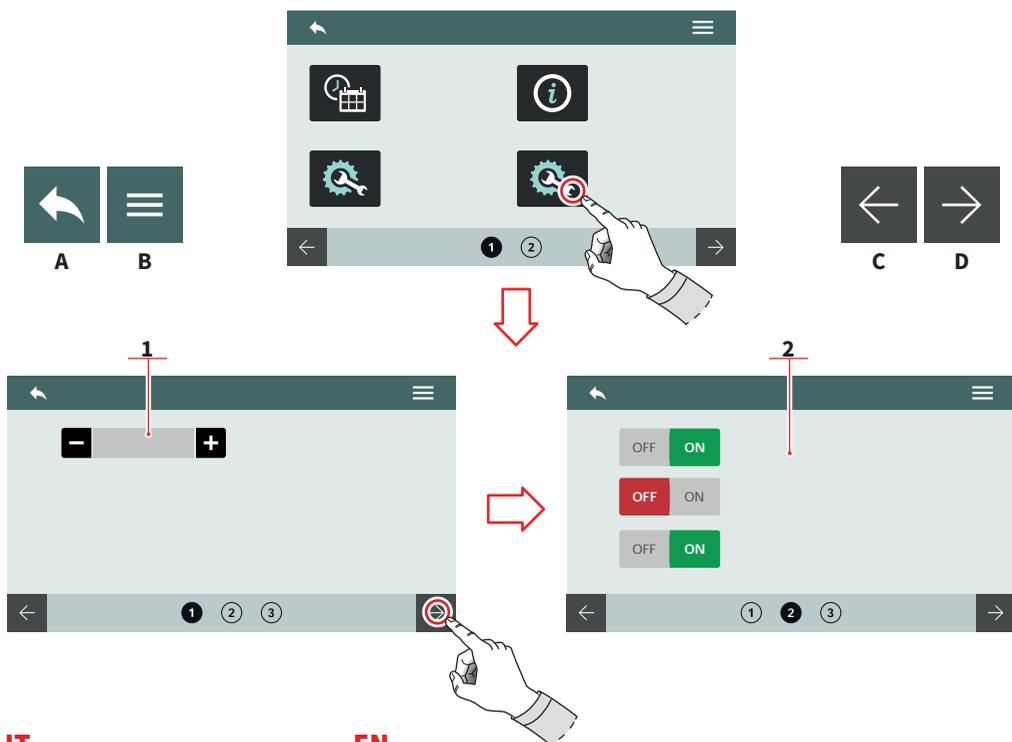
7.8.1.3 INFORMATIONS

View the firmware and temperature informations.

In case of malfunctioning these informations must be communicated to technician or dealer.

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

- A To the previous menu
B To the main menu



IT

7.8.1.4 CONFIGURA OPTIONAL

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

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

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

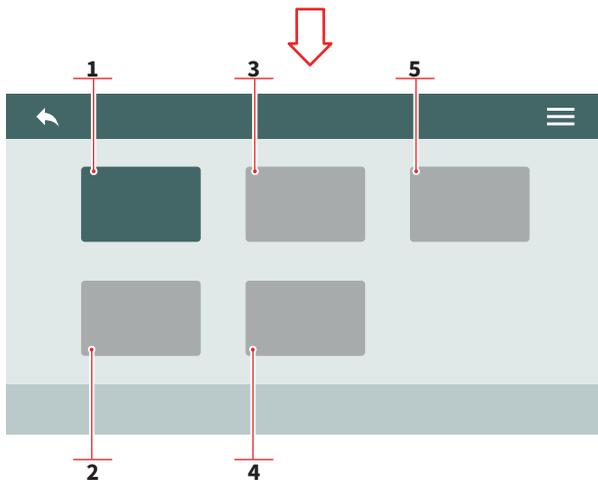
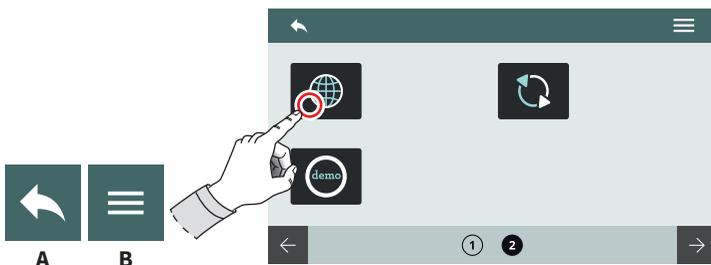
EN

7.8.1.4 OPTIONAL CONFIGURATION

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

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

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



IT

7.8.1.5 LINGUA

Impostare la lingua del display.

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale

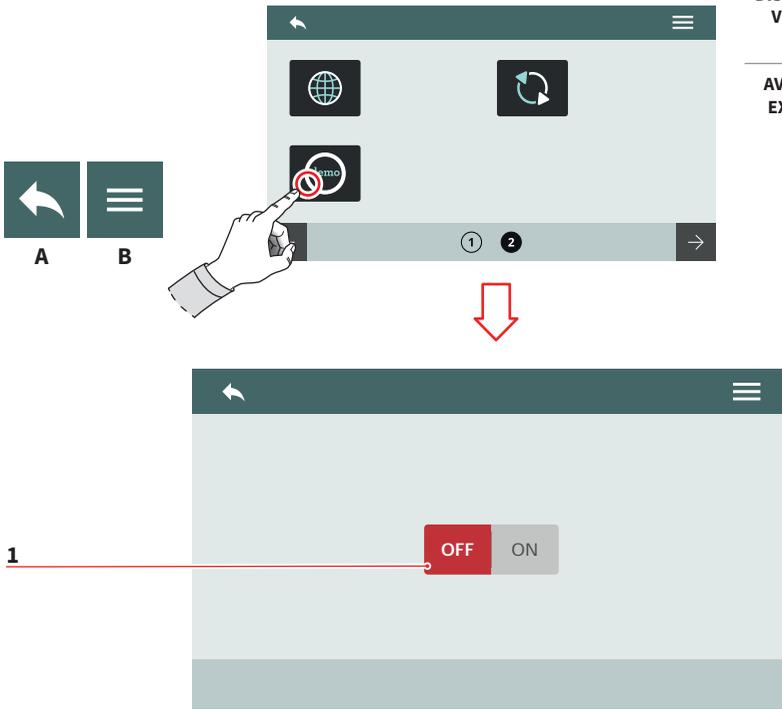
EN

7.8.1.5 LANGUAGE

Set the screen language.

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

- A To the previous menu
B To the main menu



IT

7.8.1.6 MODALITÀ DEMO

Questa modalità permette di simulare il funzionamento della macchina preservando tutte le impostazioni attive.

Attivare o disattivare la modalità demo tramite il pulsante **(1)**.

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

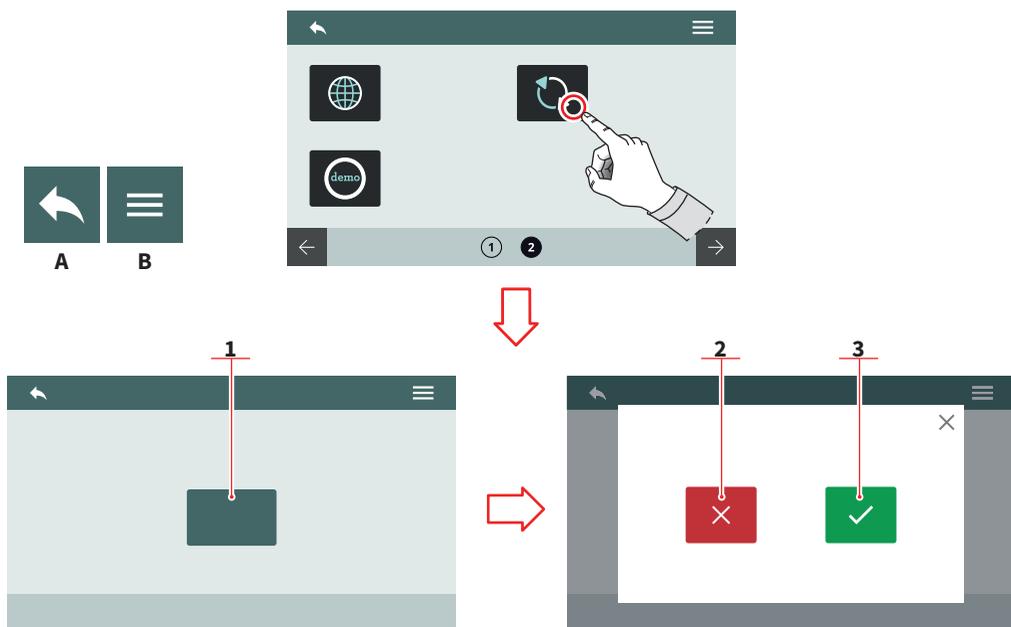
EN

7.8.1.6 DEMO MODE

Questa modalità permette di simulare il funzionamento della macchina preservando tutte le impostazioni attive.

Enable or disable the demo mode by using the button **(1)**.

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



IT

7.8.1.7 AGGIORNA VERSIONE

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

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale

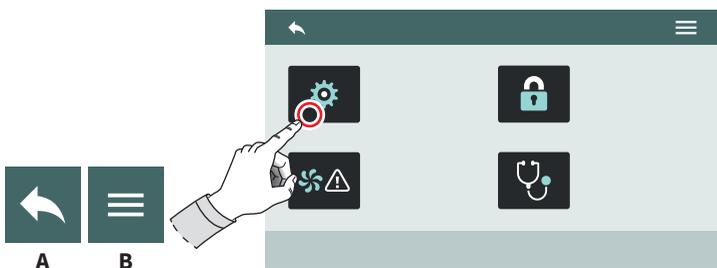
EN

7.8.1.7 VERSION UPDATE

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

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

- A To the previous menu
B To the main menu



IT

7.8.2 ALLARMI

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

- 1 Storico allarmi
- 2 Allarmi manutenzione

- A Al menu precedente
B Al menu principale

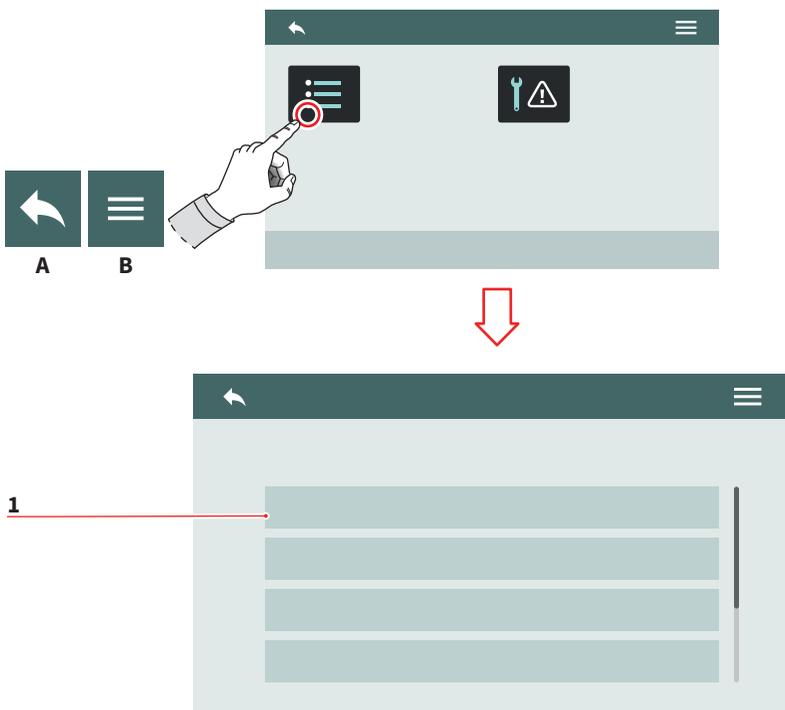
EN

7.8.2 ALARMS

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

- 1 Alarm history
- 2 Maintenance alarms

- A To the previous menu
B To the main menu



IT

7.8.2.1 STORICO ALLARMI

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

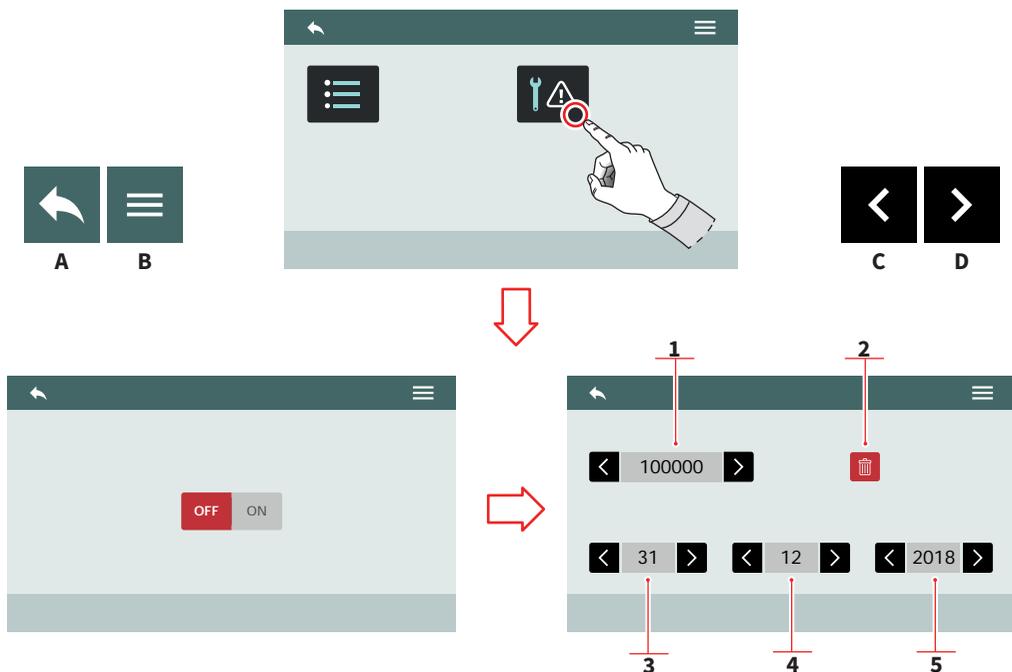
- A Al menu precedente
- B Al menu principale

EN

7.8.2.1 ALARMS HISTORY

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

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



IT

7.8.2.2 ALLARMI MANUTENZIONE

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

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

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

EN

7.8.2.2 MAINTENANCE ALARMS

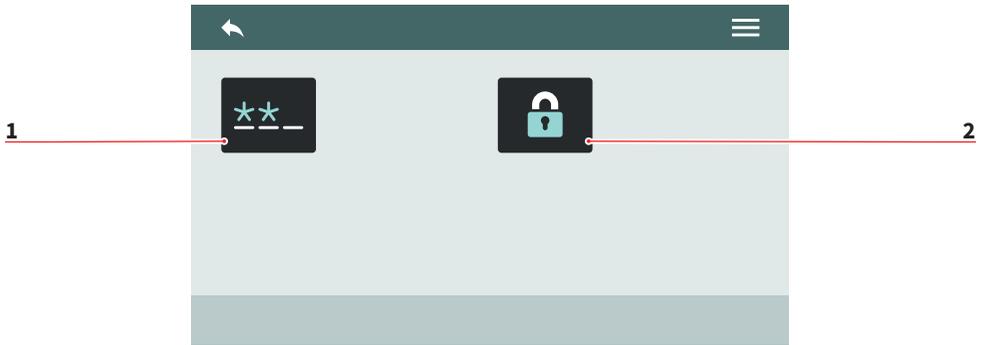
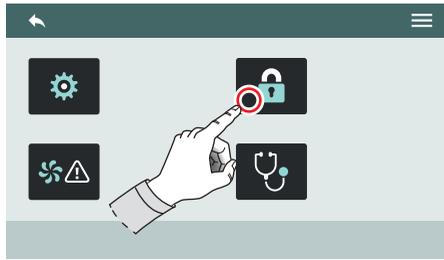
Enable/disable the maintenance alarms deadline or the cycles number representing the threshold of maintenance alarm.

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

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

DISPONIBILE SOLO NELLA
VERSIONE SOFTWARE
DEFINITIVA

AVAILABLE ONLY IN THE
EXECUTIVE SOFTWARE
VERSION



IT

7.8.3 GESTIONE PASSWORD

Permette l'accesso alle funzioni:

- 1 Modifica password
- 2 Gestione privilegi

- A Al menu precedente
B Al menu principale

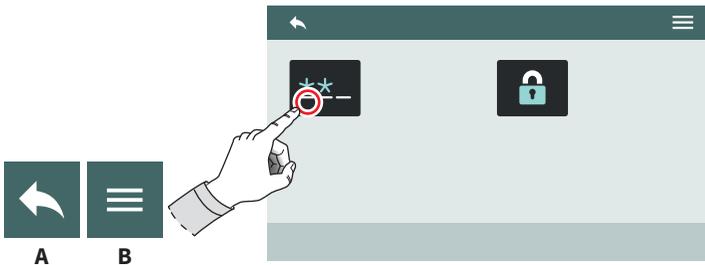
EN

7.8.3 PASSWORD MANAGEMENT

Allow to access the functions:

- 1 Password editing
- 2 Privilege management

- A To the previous menu
B To the main menu



IT

7.8.3.1 MODIFICA PASSWORD

Impostare le password per:

- Utente
- Tecnico

- A Al menu precedente
B Al menu principale

EN

7.8.3.1 PASSWORD EDITING

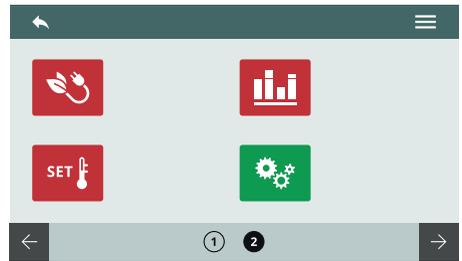
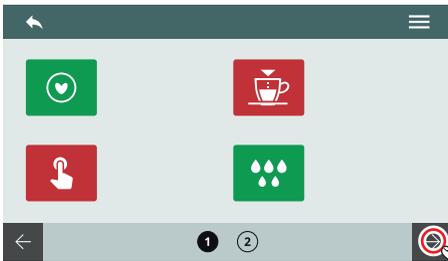
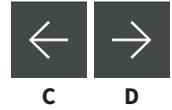
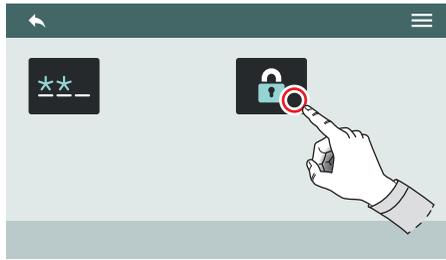
Set the password for:

- User
- Technician

- A To the previous menu
B To the main menu

DISPONIBILE SOLO NELLA
VERSIONE SOFTWARE
DEFINITIVA

AVAILABLE ONLY IN THE
EXECUTIVE SOFTWARE
VERSION



IT

7.8.3.2 GESTIONE PRIVILEGI

PASSWORD LIVELLO TECNICO
Impostare i permessi e gli accessi alle funzioni per l'utente:

- Rosso: accesso negato
- Verde: accesso consentito

Alcune funzioni possono non essere accessibili perché riservate al Costruttore.

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

EN

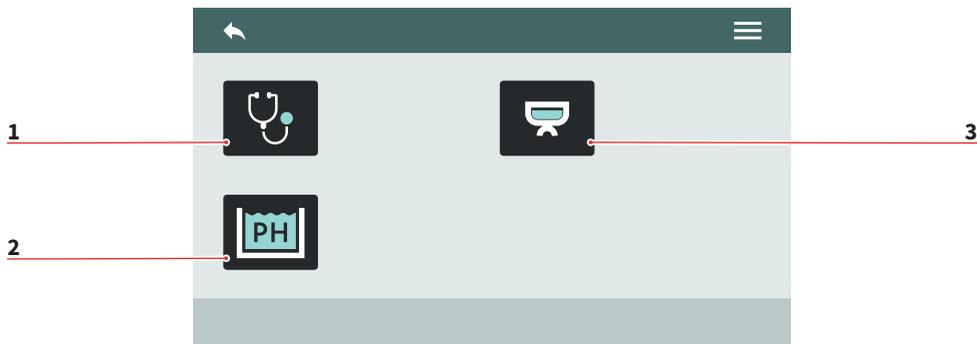
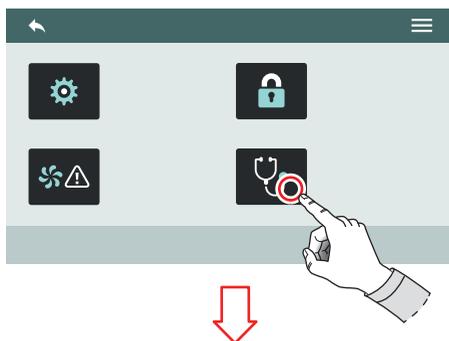
7.8.3.2 PRIVILEGE MANAGEMENT

TECHNICIAN LEVEL PASSWORD
Set permissions and accesses to functions for the user:

- Red: access denied
- Green: access allowed

Some functions may not be accessible because they are reserved for the Manufacturer.

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



IT

7.8.4 DIAGNOSTICA

Permette l'accesso alle funzioni:

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale

EN

7.8.4 DIAGNOSTICS

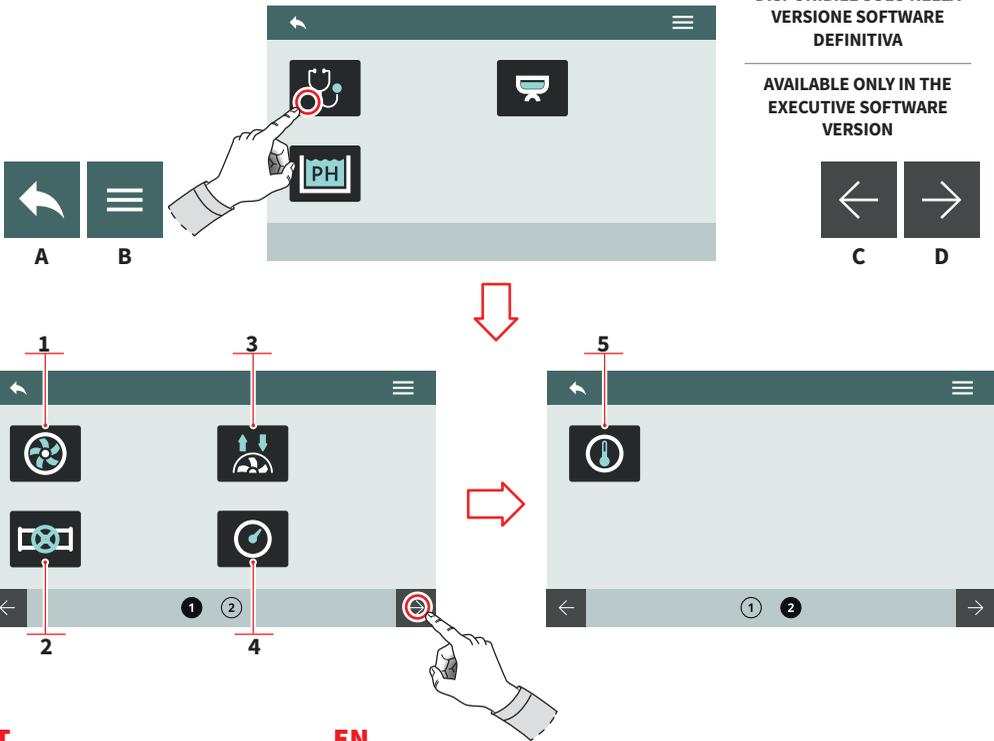
Allow to access the functions:

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

- A To the previous menu
B To the main menu

DISPONIBILE SOLO NELLA
VERSIONE SOFTWARE
DEFINITIVA

AVAILABLE ONLY IN THE
EXECUTIVE SOFTWARE
VERSION



IT

EN

7.8.4.1 DIAGNOSTICA GENERALE

7.8.4.1 GENERAL DIAGNOSTICS

Permette di controllare lo stato di funzionamento di:

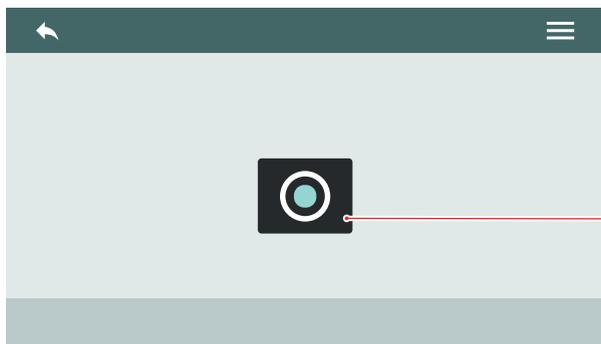
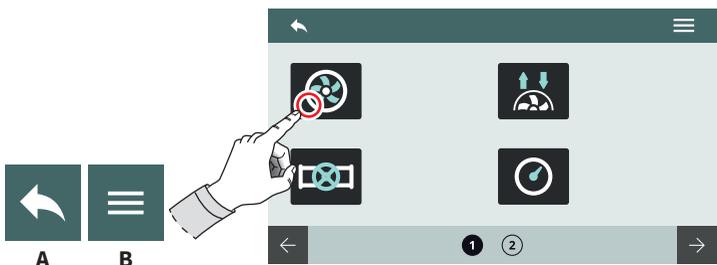
Allow to check the functioning state of:

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

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

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

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



IT

7.8.4.2 POMPA

Permette di controllare lo stato di funzionamento della pompa.

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

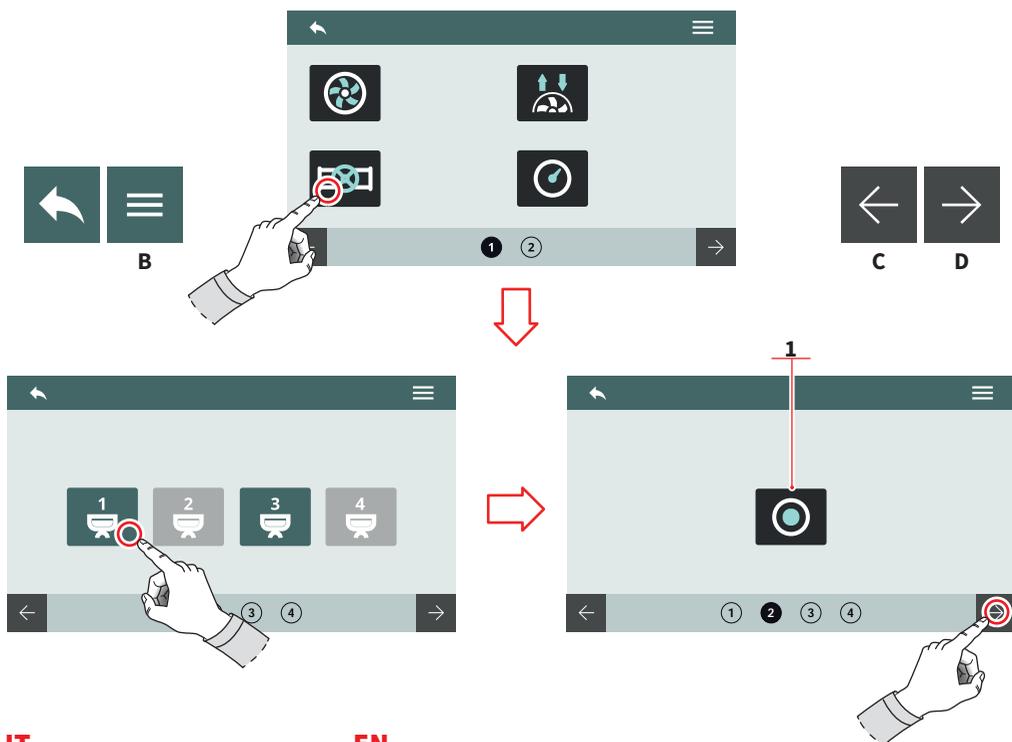
EN

7.8.4.2 PUMP

Allow to check the functioning state of the pump.

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

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



IT

7.8.4.3 VALVOLE

Permette di controllare lo stato di funzionamento delle valvole.

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

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

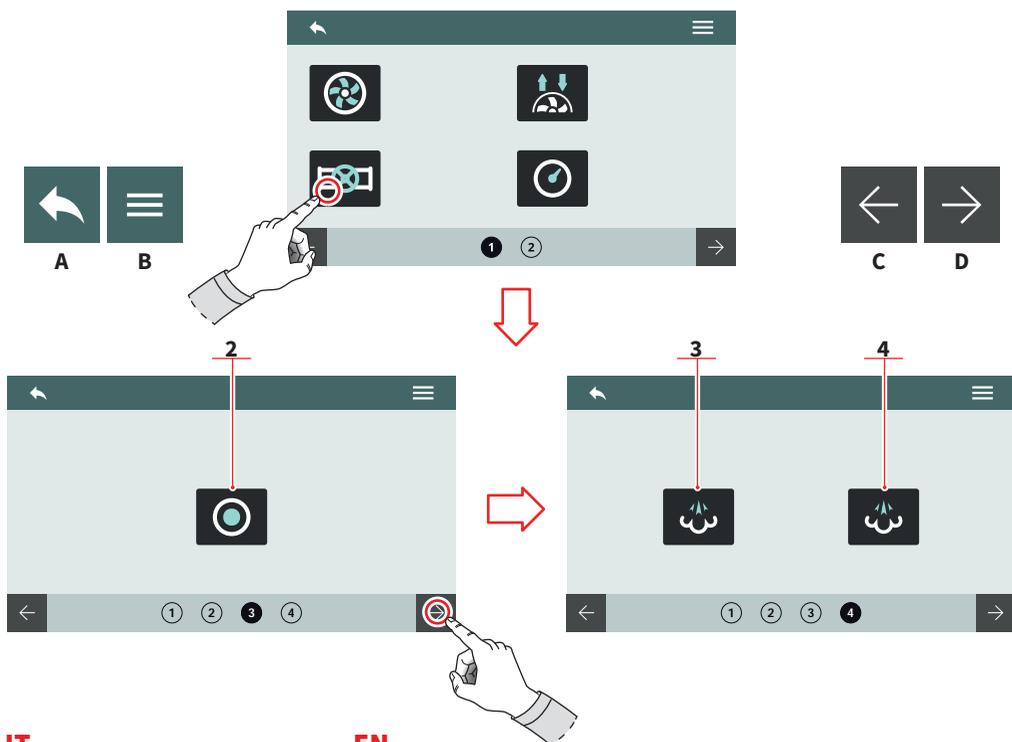
EN

7.8.4.3 VALVES

Allow to check the functioning state of valves.

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

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



IT

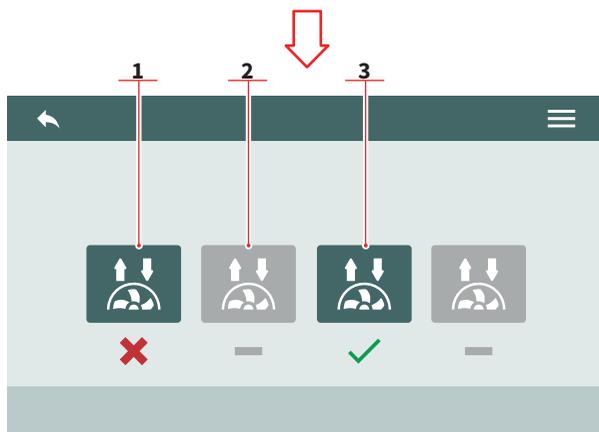
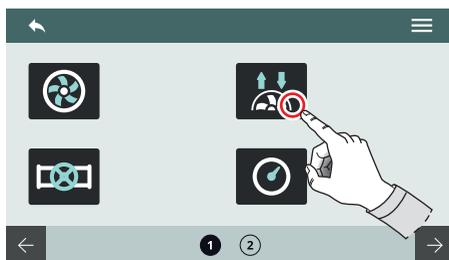
- Premere **(2)** per aprire la valvola acqua calda.
- Premere **(3)** per aprire la lancia vapore sinistra.
- Premere **(4)** per aprire la lancia vapore destra.

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

EN

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

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



IT

7.8.4.4 FLUSSOMETRI

Permette di controllare i segnali rilevati dai flussometri dei gruppi.

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

- A Al menu precedente
B Al menu principale

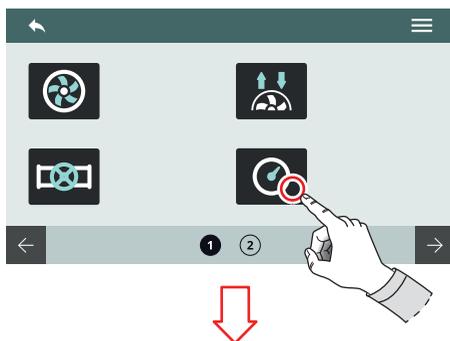
EN

7.8.4.4 FLOWMETERS

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

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

- A To the previous menu
B To the main menu



IT

7.8.4.5 SENSORI DI PRESSIONE

Permette di controllare la pressione rilevata dai sensori di pressione.

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

- A Al menu precedente
- B Al menu principale

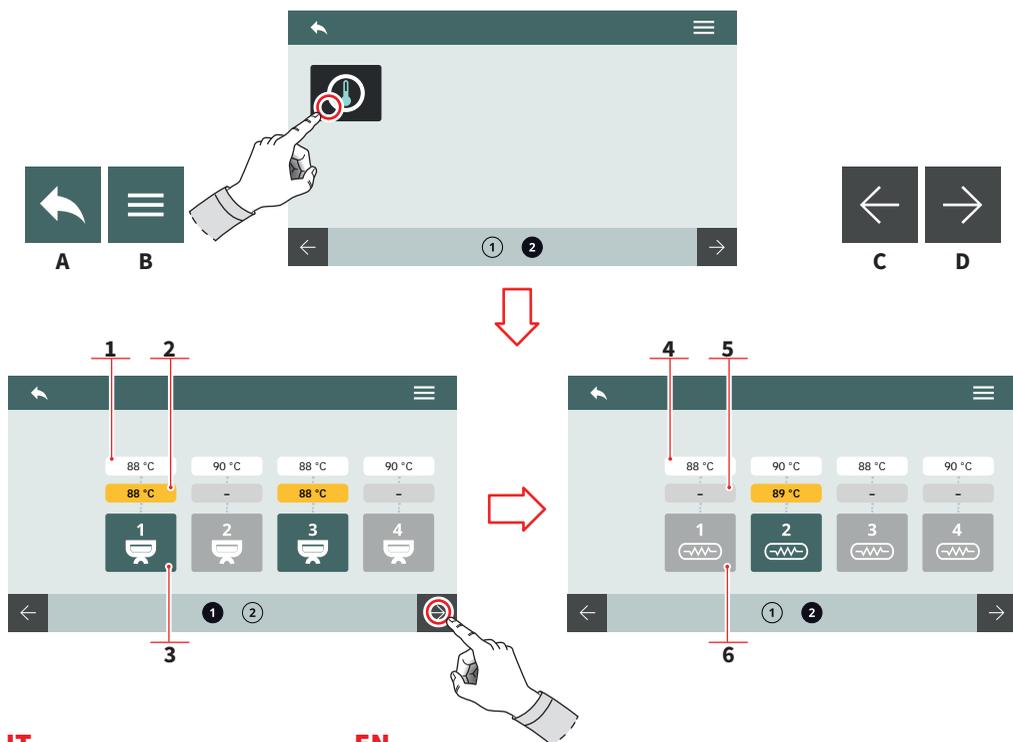
EN

7.8.4.5 PRESSURE SENSORS

Allows to check the pressure detected by the pressure sensors.

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

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



IT

7.8.4.6 SENSORI DI TEMPERATURA

Permette di controllare la temperatura rilevata dai sensori di temperatura.

TEMPERATURE GRUPPI (T³)

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

TEMPERATURE CALDAIE

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

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

EN

7.8.4.6 TEMPERATURE SENSORS

Allows to check the temperature detected by the temperature sensors.

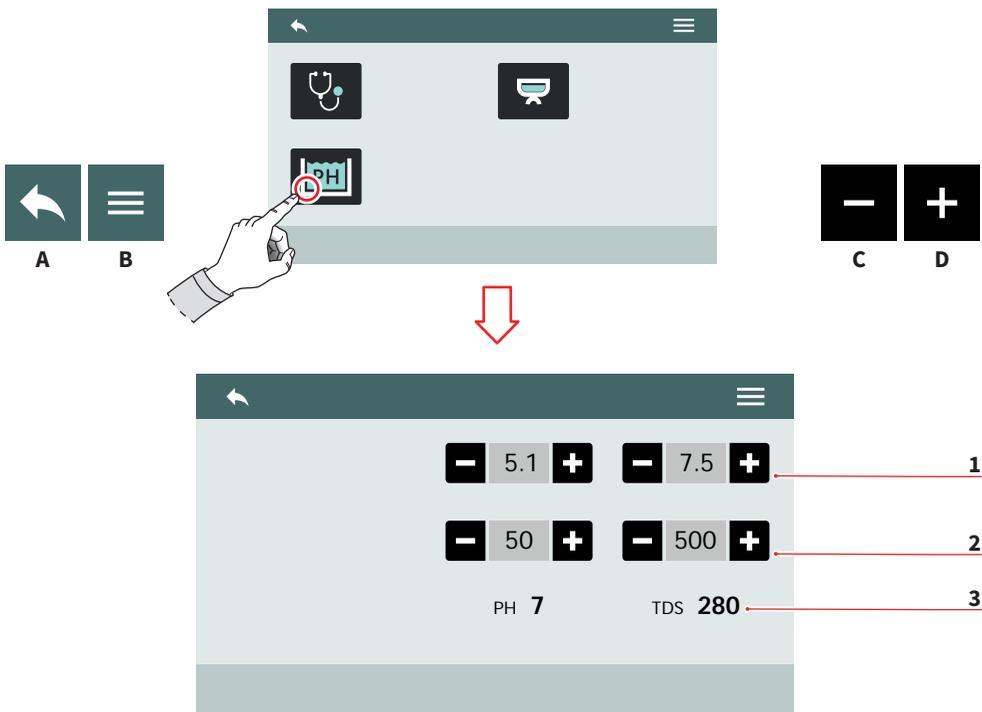
GROUP TEMPERATURE (T³)

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

BOILER TEMPERATURE

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

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



IT

7.8.4.7 TECNOLOGIA SMART WATER

Impostare i parametri della tecnologia Smart Water.

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

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

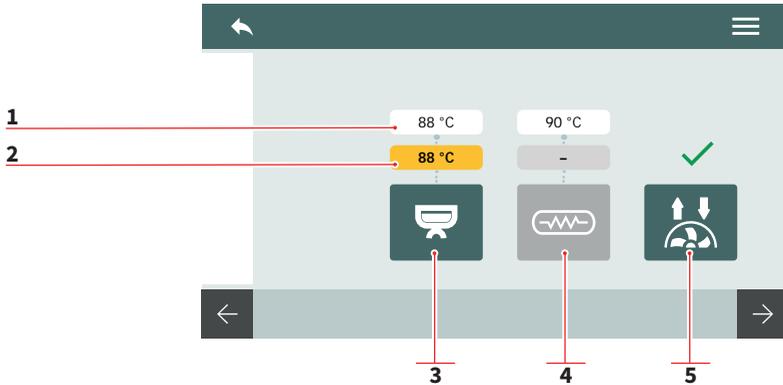
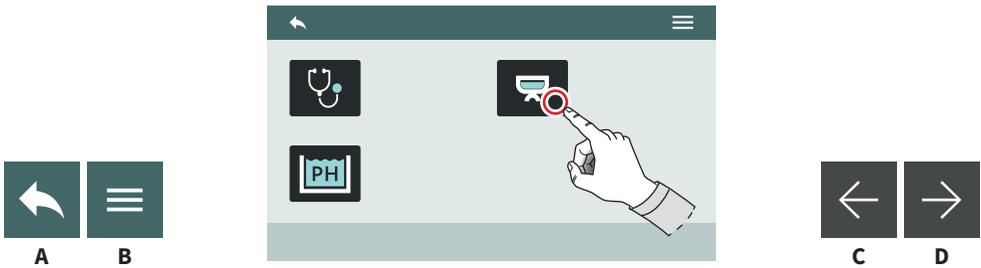
EN

7.8.4.7 SMART WATER TECHNOLOGY

Set the Smart Water technology parameters.

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

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



IT

7.8.4.8 DIAGNOSTICA GRUPPI

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

- 1 Temperatura impostata
- 2 Temperatura rilevata dal sensore
- 3 Temperatura gruppo (T³)
- 4 Temperatura caldaia
- 5 Rilevazione flussometro

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

EN

7.8.4.8 GROUPS DIAGNOSTICS

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

- 1 Set temperature
- 2 Temperature detected by the sensor
- 3 Group temperature (T³)
- 4 Boiler temperature
- 5 Flowmeter detect

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



P11



P11

IT

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

8.1
LAVAGGI AUTOMATICI

Per accedere alle funzioni di lavaggio automatiche, tenere premuto il tasto **(P11)**. Vedere il relativo capitolo di programmazione.

Selezionare uno dei gruppi per procedere con il lavaggio. Sotto ogni gruppo viene visualizzato lo stato di avanzamento.

Durante la fase di lavaggio, è possibile tornare al menu e utilizzare gli altri gruppi per altre operazioni.

Dopo la fase di lavaggio, la macchina visualizza la Home Page.

Tenere premuto il tasto **(P11)** per proseguire con la fase di risciacquo.

EN

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

8.1
AUTOMATIC WASHINGS

To enter the automatic washing functions, hold on pushing the button **(P11)**. See the relative paragraph into the programming section.

Select one group to proceed with washing. Under each group, are displays the progress state.

During the washing phase, is possible to return to the menu and use the other groups for other functions.

After the washing phase, the machine displays the Home Page.

Hold on pushing the button **(P11)** to proceed with the rinse phase.



IT

Selezionare il gruppo a cui è stato eseguito il lavaggio per procedere con il risciacquo. Sotto ogni gruppo viene visualizzato lo stato di avanzamento.

Non è possibile eseguire il lavaggio e il risciacquo nello stesso momento.

EN

Select the group by which is performed the washing cycle to proceed with the rinse. Under each group, are displays the progress state.

Is not possible to perform the group washing and rinse in the same moment.

8.2 PULIZIA CARROZZERIA

Pulizia zona lavoro

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

Pulizia carena

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

8.2 BODY MACHINE CLEANING

Work area cleaning

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

External plates cleaning

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

IT

8.3 PULIZIA DOCCETTE

Effettuare la pulizia delle doccette settimanalmente:

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

8.4 PULIZIA GRUPPO CON FILTRO CIECO

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

8.5 PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRI

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

EN

8.3 CLEANING THE COFFEE-HOLDERS

Cleaning the coffee-holder once a week:

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

8.4 CLEANING WITH THE BLIND FILTER

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

8.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

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

9

MANUTENZIONE 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.

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	Regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari G.U. L384 del22.12.2006, p.75. Guideline about good manufacturing practices of materials and articles destined to come into contact with foodstuffs - Commission Regulation L384 dated 22/12/2006, page 75. Règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires Journal Officiel Loi 384 du 22.12.2006, p.75.
D. M. 21/03/1973	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel.
10/2011/CEE	Direttiva materie plastich Plastics directive Matériau plastique directive
85/572/CEE, 82/711/CEE	Direttive metalli e leghe Metals and alloys directives Métaux et alliages directives

Modello e anno di fabbricazione: Vedi targa dati su macchina

Model and production: See label on machine

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

Matricola • Serial number • Matricule:

Caldaia • Boiler • Chaudière:

Lt.	0,6*	1,7	2,0	3,8	4,2	4,8	5,4	7,0	9,3	11,1	11,3	14,7	17,0	20,3	23,1
MPa max.	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
T max (C°)	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5
Kg/h	0,8	2,3	1,0	1,3	1,3	1,3	2,3	2,3	2,6	3,6	3,6	4,0	4,0	4,0	4,0
P (W)	1000	2600	1200	1800	1800	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 edition '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:

Ottavi Nando

Belforte del Chienti, 01/03/2018

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.