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

APPIA life.

S - V - XT - TIMER - 2-3 Gruppi
S - V - XT - TIMER - 2-3 Groups
S - V - XT - TIMER - 2-3 Groupes

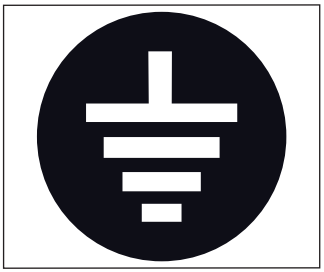
nuova SIMONELLI®
The coffee machines you can trust.

IT PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- Questa macchina dovrà essere destinata solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.
- Questa macchina può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso della macchina in modo sicuro e ne comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con la macchina. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità della macchina. In caso di dubbio non utilizzare la macchina e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc..) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.
- La macchina può essere utilizzata solo con caffè macinato.
- La macchina può essere installata solo in locali dove l'uso e la manutenzione sono limitate a personale addestrato.
- L'accesso all'area di servizio è riservato a persone con conoscenze ed esperienze pratiche della macchina, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- La macchina deve essere installata su una superficie orizzontale ad un'altezza adeguata in modo che la parte superiore della macchina sia superiore a 1,2 m.
- La macchina non deve essere installata dove possono essere usati getti d'acqua.
- Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db(A).
- Per favorire l'areazione della macchina posizionarla a cm 10 da muri o altre macchine dalla parte dell'areazione.
- Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.
- Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è visibile all'interno della macchina rimuovendo la vaschetta raccogli acque. La macchina deve essere installata secondo le norme (codici) applicabili federali, statali e locali in vigore per gli impianti idraulici che comprendono dispositivi antiriflusso. Per questo motivo, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato. La garanzia decade nel caso in cui le caratteristiche dell'alimentazione elettrica non siano corrispondenti ai dati di targa.
- Durante l'installazione della macchina devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione alla macchina stessa. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano. L'installatore deve eseguire i colle-

gamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato. Per l'eventuale collegamento alla rete idrica utilizzare sempre un tubo nuovo in dotazione, i tubi vecchi non devono essere utilizzati.

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

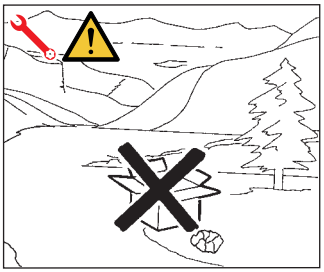


- È consigliabile l'installazione di un interruttore differenziale di rete con corrente differenziale nominale non eccedente i 30mA.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questa macchina è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima della macchina indicata in targa.
- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
  - Non toccare la macchina con mani o piedi bagnati;
  - Non usare la macchina a piedi nudi;
  - Non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
  - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione;
  - Non lasciare esposta la macchina ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc..);
  - Non permettere che la macchina sia usata da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.
- L'elettricista munito di patentino dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dalla macchina.
- È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione. Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldatazze.
- Il cavo di alimentazione di questa macchina non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere la macchina e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
- In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione questa può essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal costruttore.
- L'alimentazione della macchina deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. L'installatore deve acquisire dal proprietario/gestore dell'impianto conferma che l'acqua rispetti i requisiti

sopra indicati.

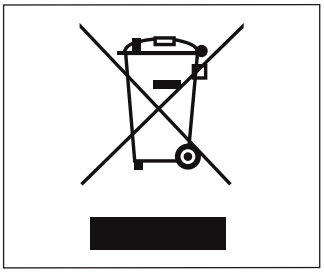
- Nel caso di macchina con connessione idrica alla rete la pressione minimo deve essere 0.2 MPa (2 bar) ed inoltre la pressione massima per il corretto funzionamento della macchina non deve superare 0.65 MPa (6,5 bar).
- La temperatura ambientale di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +25]°C. In caso di stoccaggio prolungato a temperature inferiori a 2°C, il circuito idraulico della macchina deve essere svuotato per evitarne il congelamento. In caso di congelamento, non accendere la macchina prima di averla fatta ricondizionare per almeno 1 ora in luogo con temperatura ambiente idonea.
- Per i soli Paesi Danimarca, Norvegia, Svezia e Finlandia, se la macchina è collegata alla rete idrica, la pressione minima deve essere di 0,2 Mpa (2 bar) e la pressione massima non deve superare 1,0 Mpa(10 bar). In caso di superamento della pressione massima di 1,0 Mpa (10 bar) della rete idrica, è necessario collegare a monte della macchina un riduttore di pressione per consentire il corretto funzionamento della macchina.
- Al termine dell'installazione, la macchina viene attivata e portata fino alla condizione nominale di lavoro lasciandola in condizioni di "pronto al funzionamento". Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:
  - Erogare acqua da ogni gruppo per almeno 10 secondi;
  - Erogare acqua dalla lancia acqua calda per almeno 10 secondi;
  - Svuotamento completo della caldaia vapore. Ripetere l'intera operazione almeno 3 volte.

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



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

INFORMAZIONE AGLI UTENTI



Ai sensi della Direttiva 2015/863/EU, relativa alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l' applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

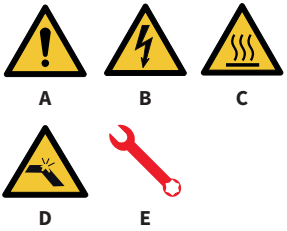
PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE

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

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

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

SIMBOLOGIE



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

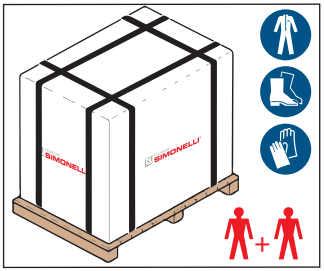
RISCHI RESIDUI

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

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

RICEZIONE MACCHINA

TRASPORTO



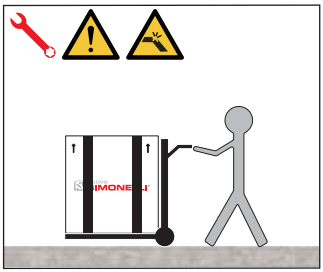
La macchina viene trasportata in pallet con più macchine dentro scatoloni assicurati al pallet con delle centine.

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

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

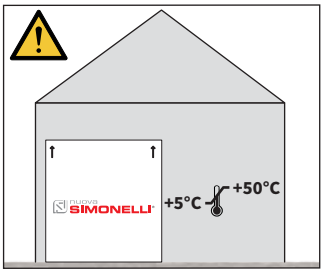
Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza vigenti in materia di sollevamento e spostamento di materiali.

MOVIMENTAZIONE



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

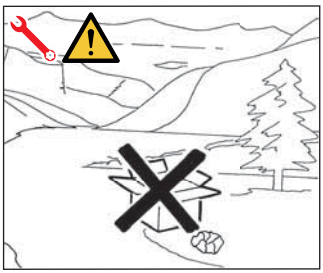
STOCCAGGIO



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

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

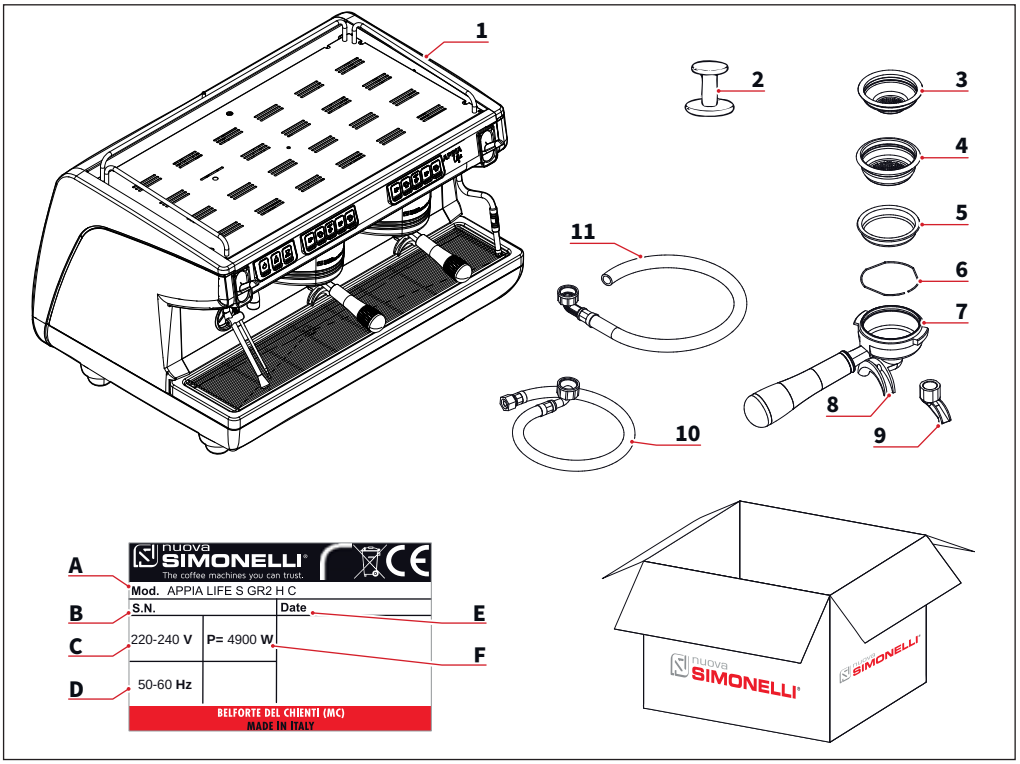
DISIMBALLO



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

CONTROLLO CONTENUTI

Al ricevimento della scatola, verificare che l'imballo sia integro e visivamente non danneggiato. All'interno dell'imballo deve esserci il libretto istruzioni e il relativo corredo.
In caso di danneggiamenti o anomalie, contattare il concessionario di zona.
Per qualsiasi comunicazione, citare sempre il numero di matricola.
La comunicazione deve essere effettuata entro 8 giorni dalla ricezione della macchina.



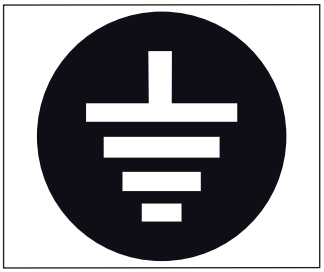
1 Macchina (immagine esemplificativa)
2 Pressa caffè
3 Filtro singolo
4 Filtro doppio
5 Filtro cieco
6 Molla
7 Portafiltro
8 Beccuccio doppio
9 Beccuccio singolo
10 Tubo carico 3/8"
11 Tubo di scarico Ø25

A Modello e versione
B Numero di serie
C Alimentazione elettrica
D Frequenza
E Data di produzione
F Potenza

- 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 machine safely. Keep this manual in a safe place for further consultation.
- This machine must only be used for the purposes described in the present manual. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, mistaken and unreasonable use.
- Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.
- After having removed the packaging, make certain that the machine is not damaged in any way. If you have any doubts, do not use the machine and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..) out of the reach of children as they are a potential source of danger and never loiter the environment with such materials.
- The machine can be used with ground coffee only.
- The machine can be installed only in places where the use and maintenance is limited to trained personnel.
- The access to the service area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.
- The machine must be installed on a horizontal surface at appropriate height so that the top of the machine is higher than 1.2 m.
- The appliance must not be installed where it may be used water jets.
- The noise level of the machine is less than 70db(A).
- To facilitate aeration of the machine, position the aeration portion of the machine 10 cm from walls or other machinery.
- Remember that to install, maintain, unload and regulate the machine, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.
- Before turning on the machine make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The nameplate can be seen inside the machine when removing the water collection tray. The machine must be installed according to the applicable federal, state and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including back-flow prevention devices. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician. The warranty expires if the characteristics of the power supply do not correspond to the nameplate data.
- When installing the machine, it is necessary to use the parts and materials supplied with the machine itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption. The installer must Make the hydraulic connections respecting the rules of

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

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

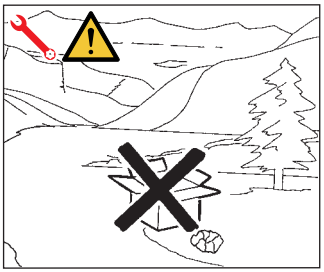


- It is advisable to install a mains earth leakage circuit breaker with a rated differential current not exceeding 30mA.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damages incurred if the system is not grounded. For electrical safety, this machine requires a ground system. Contact a technically certified electrician who must check that the line electrical capacity is adequate for the maximum capacity indicated on the machine label.
- There are some basic rules for the use of any electrical appliance. In particular:
  - Never touch the machine with wet hands or feet;
  - Never use the machine with bare feet;
  - Never use extension cords in areas equipped with baths or showers;
  - Never pull on the power supply cord to unplug the machine;
  - Never leave the machine exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc..);
  - Never let children, unauthorized personnel or anyone who has not read this manual operate the machine.
- The qualified electrician must also check that the section of the installation's cables is large enough for the absorbed power of the appliance.
- Never use adapters, multiple jacks or extension cords. When such items prove absolutely necessary, call in a qualified electrician.
- To prevent dangerous overheating, it is advisable to fully extend the power supply cord. Never block the intake and/or heat dissipation grills, in particular those for the cup warmer.
- The user must never replace the machine's power supply cord. If this cord is damaged, turn OFF the machine and have it replaced by a professionally qualified technician.
- Should it be necessary to replace the power cord, this replacement operation must only be performed by an authorized service centre or by the manufacturer.
- The machine needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installation engineer needs confirmation from the owner/manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.
- For machines connected to the mains water supply, the minimum pressure must be 0.2 MPa (2 bar) and the maximum pressure for correct machine operation must not

exceed 0.65 MPa (6,5 bar).

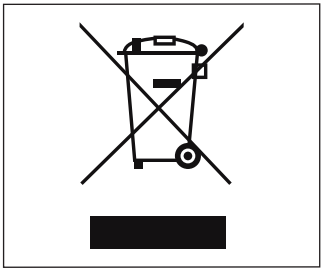
- The operating temperature must be within the range of [+5, +25]°C. In case of prolonged storage at a temperature below 2 °C, empty the machine hydraulic system to prevent it from freezing. In case of freezing, do not switch the machine ON before having reconditioned it for at least 1 hour at a suitable room temperature.
- Only for Denmark, Norway, Sweden and Finland, in case the machine is connected to mains water supply, the minimum pressure must be 0,2 Mpa (2 Bar) and the maximum pressure can't exceed 1,0 Mpa (10 Bar). In case the mains water supply's pressure exceeds 1,0 Mpa (10 Bar), it's necessary, for the proper operation of the machine, to install a pressure reducer upstream the water connection of the machine.
- At the end of installation, the machine is switched ON and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is "ready for operation". After reaching the "ready for operation" condition, the following dispensing operations are carried out:
  - Dispense water from each group for at least 10 seconds;
  - Dispense water from the hot water wand for at least 10 seconds;
  - Empty the steam boiler completely. Repeat the whole operation at least 3 times.

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



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

INFORMATION TO THE USERS



Under the senses of the Directives 2015/863/EU concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes. The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes. The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electro-technical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one. The suitable separate waste collection for the following sending of the disused equipment to recycling, the dealing or handling and compatible environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and on the people's health and helps the recycling of the materials the machine is composed of. The user's illegal disposal of the product implies the application of administrative fines as stated in Law Decree n.22/1997" (article 50 and followings of the Law Decree n.22/1997).

PREPARATION BY THE PURCHASER

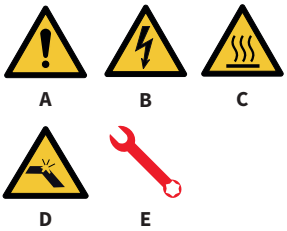
Preparation of the installation site
The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand suitable to support the machine weight (see the installation chapter).

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

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

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

SYMBOLS



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

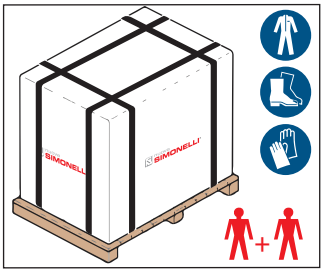
RESIDUAL RISKS

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

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

MACHINE RECEIVING

TRANSPORT



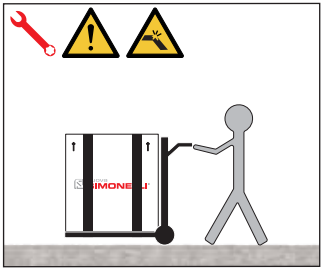
The machine is transported on pallets containing several machines inside cartons strapped to the pallet.

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

The machine must be moved by 2 or more operators.

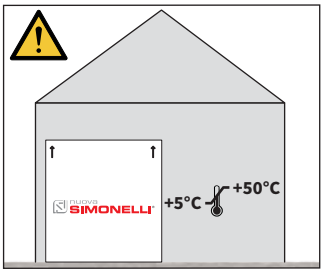
Failure to respect current safety regulations and standards on lifting and handling materials absolves the Manufacturer from all liability for possible damage to person or things.

MOVEMENTS



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

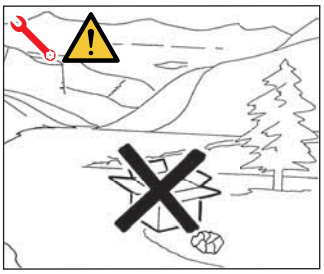
STORED



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

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

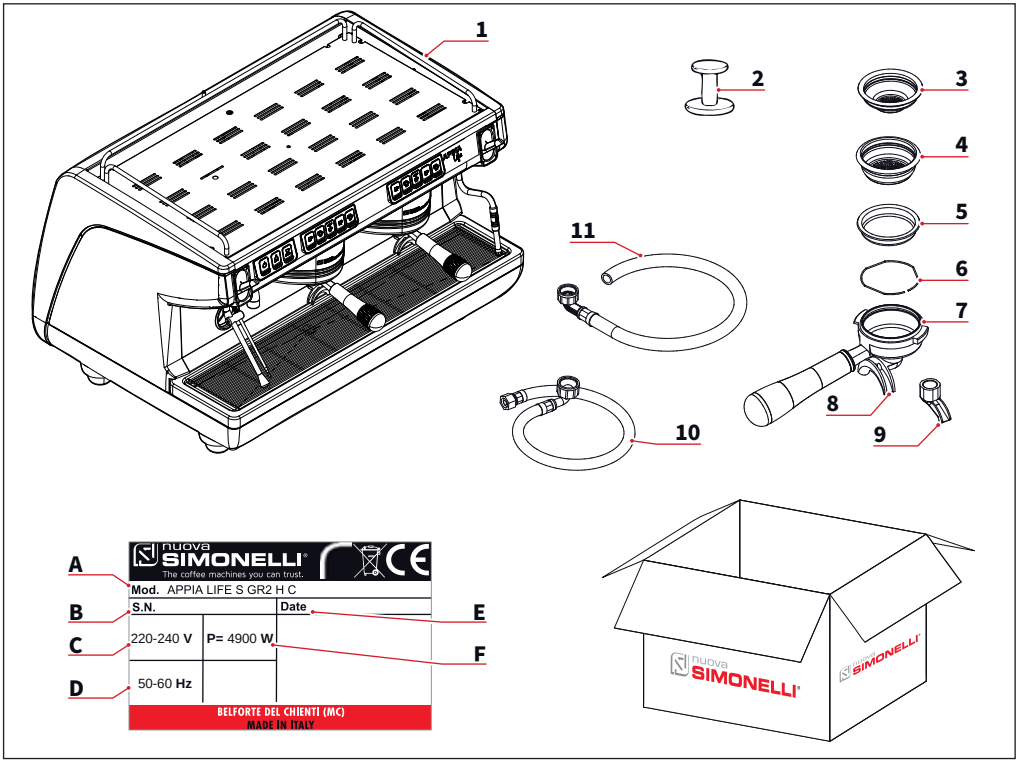
UNPACKING



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

CONTENTS CHECK

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



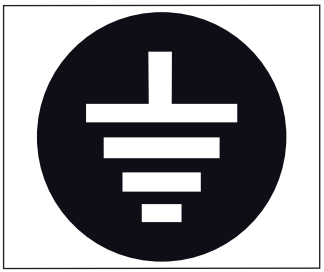
1 Machine (example image)
2 Coffee tamper
3 Single filter
4 Double filter
5 Blind filter
6 Spring
7 Filter-holder
8 Double delivery spout
9 Single delivery spout
10 Filling tube 3/8”
11 Draining pipe Ø25

A Model and version
B Serial number
C Power supply
D Frequency
E Production date
F Power

- Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et il doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien. Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.
- Cet machine devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans ce manuel. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.
- Avant d'utiliser la machine, lire entièrement le manuel de mode d'emploi et les prescriptions de sécurité et de mise au point.
- Cet machine peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances s'ils ont été supervisés ou instruits sur l'utilisation sûre de la machine et s'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- Après l'avoir retiré de son emballage, contrôler que la machine soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent constituer une source potentielle de danger. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.
- La machine peut uniquement être utilisée avec du café moulu.
- La machine doit être installé que dans des locaux où son utilisation et son entretien sont limités à un personnel qualifié.
- L'accès a la zone de service est réservé aux personnes ayant une connaissance et une expérience pratique de la machine, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.
- La machine doit être installée sur une surface horizontale à une hauteur adéquate de façon à ce que la partie supérieure soit au-dessus de 1,2 m.
- La machine ne doit pas être installé dans un endroit où des jets d'eau peuvent être utilisés.
- Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70db(A).
- Pour favoriser l'aération de la machine, cette dernière doit être positionnée à 10 cm des murs et des autres machines, du côté de l'aération.
- Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.
- Avant de brancher la machine, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent à celles du réseau électrique. La plaque est visible à l'intérieur de la machine en retirant le bac de récupération d'eau. La machine doit être installée conformément aux réglementations (codes) fédérales, provinciales et locales en vigueur pour les systèmes hydrauliques comprenant des dispositifs anti-reflux. C'est pourquoi les branchements hydrauliques doivent être effectués par un technicien qualifié. La garantie est annulée si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent pas aux données figurant sur la plaque signalétique.
- Durant l'installation du machine, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec la machine. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la

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

- Lors de l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes de sécurité en vigueur indiquant la distance d'ouverture des contacts et qui permette le débranchement complet dans les conditions de la catégorie de surtension III, qui doit être installé dans le système d'alimentation électrique conformément aux règles de câblage. Pour les marchés australien et néo-zélandais, le sectionneur doit être installé conformément à la norme AS/NZS 3000.
- En cas d'installation dans les cuisines, raccorder le conducteur d'équipotentialité à la borne de la machine indiquée par le symbole ⏚.

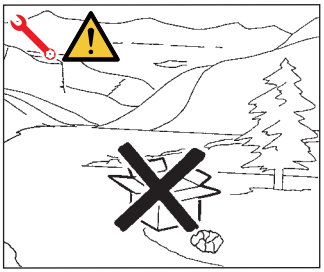


- Il est recommandé d'installer un disjoncteur différentiel de réseau dont le courant différentiel nominal ne dépasse pas 30mA.
- Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet machine, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit appropriée à la puissance maximum de la machine indiquée sur la plaquette.
- L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales. Et notamment:
  - Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
  - Ne pas utiliser la machine pieds nus;
  - Ne pas employer de rallonges dans les salles de bain ou les douches;
  - Ne pas tirer sur le câble électrique pour débrancher la machine du réseau d'alimentation;
  - Ne laissez pas la machine exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc..);
  - Ne permettez pas l'utilisation de la machine de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de ce manuel.
- L'électricien agréé doit aussi garantir que la section des câbles du système est adaptée à la puissance absorbée par la machine.
- Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et des rallonges. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.
- Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation. Vérifier que les grilles d'aspiration et/ou de dissipation ne soient pas bouchées, en particulier celles du chauffe-tasses.
- Le câble d'alimentation de cet machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre la machine et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation doit être remplacé, cette opération doit être effectuée exclusivement par un centre d'assistance agréé ou par le fabricant.
- L'alimentation du machine doit être effectuée avec de l'eau adéquate pour la consom-

mation humaine conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. L'installateur doit recevoir de la part du propriétaire/gérant de l'installation, une confirmation écrite indiquant que l'eau respecte les caractéristiques susmentionnées.

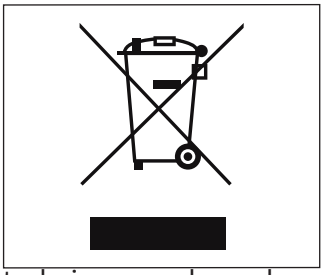
- Pour les machines avec raccordement au réseau d'eau, la pression minimale doit être de 0.2 MPa (2 bar) et, en outre, la pression maximale pour le bon fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 0.65 MPa (6,5 bar).
- La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +25]°C. En cas de stockage prolongé à des températures inférieures à 2°C, le circuit hydraulique de la machine doit être vidé pour éviter qu'il se congèle. En cas de congélation, n'allumez pas la machine avant de l'avoir reconditionnée pendant au moins 1 heure à une température ambiante appropriée.
- Uniquement pour le Danemark, la Norvège, la Suède et la Finlande, si la machine est connectée au réseau d'eau, la pression minimale doit être de 0,2 Mpa (2 Bar) et la pression maximale ne peut pas dépasser 1,0 Mpa (10 Bar). Dans le cas où la pression de l'alimentation en eau du réseau dépasse 1,0 Mpa (10 Bar), il est nécessaire, pour le bon fonctionnement de la machine, d'installer un réducteur de pression en amont du raccordement d'eau de la machine.
- Au terme de l'installation, la machine doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement". Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:
  - Extraire l'eau de chaque unité pendant au moins 10 secondes;
  - Extraire l'eau de la lance à eau chaude pendant au moins 10 secondes;
  - Videz complètement la chaudière à vapeur. Répétez toute l'opération au moins 3 fois.

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



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

INFORMATIONS POUR LES UTILISATEURS



Au termes de la directive 2015/863/EU concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée reporté sur la machine indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L'utilisateur devra, donc, transmettre la machine arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvelle machine de même type, à raison d'échange une à une. La récolte différenciée propre pour le départ successif de la machine laissé au recyclage, au traitement et à l'enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur le milieu et sur la santé et il favorise le recyclage des matériels dont la machine se compose. L'enlèvement illégal du produit de la part de l'utilisateur comporte l 'application des sanctions administratives dont au D.Lgs.n. 22/1997" (article 50 et suivants du D.Lgs.n.22/1997).

PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

Prédisposition du lieu d'installation

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

Prédisposition électrique

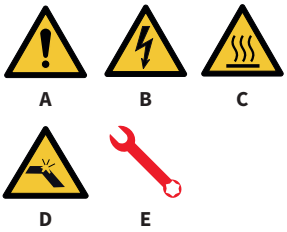
Le système électrique doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur sur le lieu d'installation et doit être muni d'une mise à la terre efficace. Installer une machine omnipolaire de sectionnement en amont de la machine.

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

Prédisposition hydrique

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

SYMBOLES



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

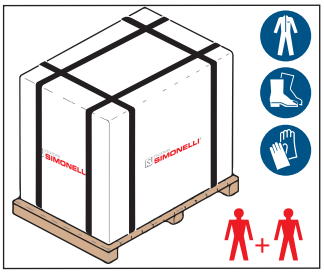
RISQUES RÉSIDUELS

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

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

RÉCEPTION DE LA MACHINE

TRANSPORT



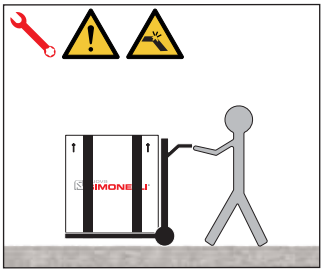
La machine est transportée sur des palettes avec d'autres machines et à l'intérieur de cartons fixés aux palettes au moyen des courroies appropriées.

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

La machine doit être manipulée par 2 personnes ou plus.

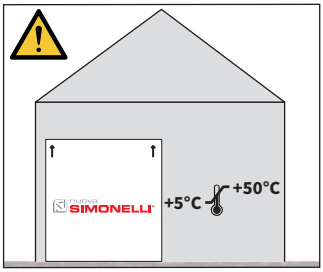
Le Fabricant décline toute responsabilité face aux éventuels dommages matériels ou corporels résultant du non-respect des règles de sécurité en vigueur en matière de levage et de déplacement de matériels.

MANUTENTION



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

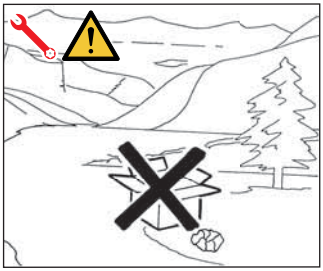
STOCKAGE



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

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

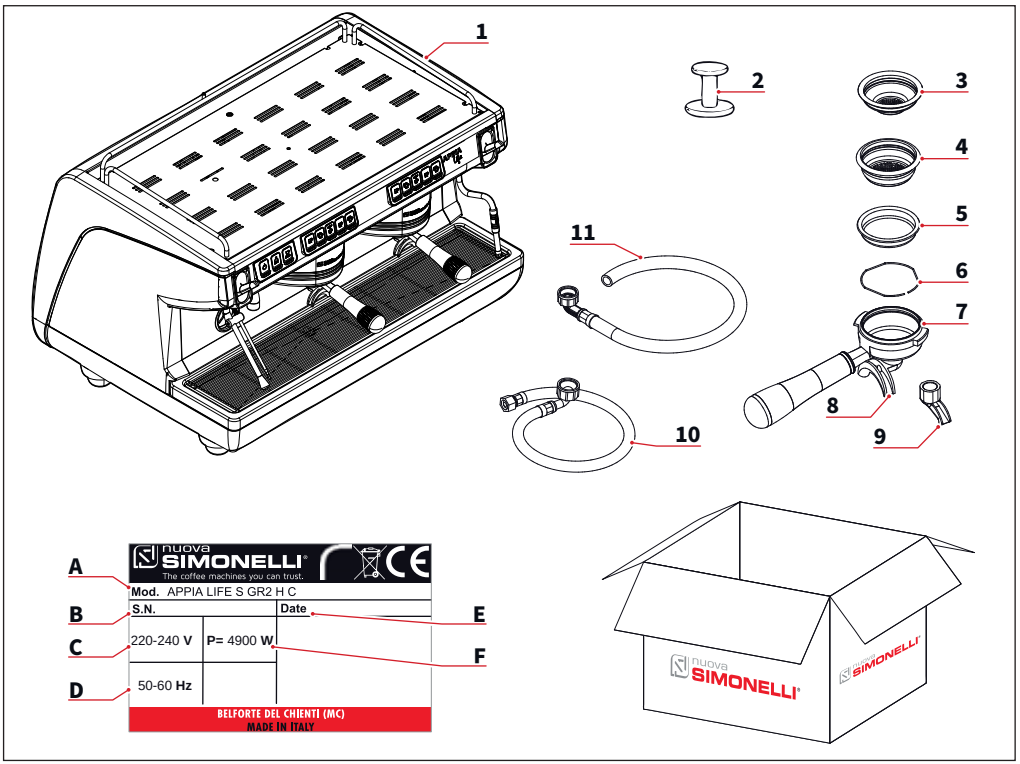
DÉBALLAGE



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

CONTRÔLES DES CONTENUS

Au moment de la réception de la caisse, vérifier que l'emballage soit intègre et visuellement intact. L'emballage doit contenir le manuel d'instructions et l'équipement.
En cas de dommages ou d'anomalies, contacter le concessionnaire de zone.
Pour toute communication, indiquer toujours le numéro de série de la machine.
La communication doit être effectuée dans les 8 jours suivant la réception de la machine.



1 Machine (image illustrée à titre d'exemple)
2 Presse-café
3 Filtre simple
4 Filtre double
5 Filtre aveugle
6 Ressort
7 Support pour filtre
8 Bec double
9 Bec simple
10 Tube chargement 3/8"
11 Tube déchargement Ø25

A Modèle et version
B Numéro de série
C Alimentation électrique
D Fréquence
E Date de fabrication
F Puissance

INDICE
INDEX
SOMMAIRE

24 INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATIONS / INFORMATIONS GÉNÉRALES

25 DATI TECNICI / TECHNICAL DATA/ DONNÉES TECHNIQUES

26 DESCRIZIONE MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE LA MACHINE

29 INSTALLAZIONE / INSTALLATION / INSTALLATION

33 REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO / QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS / RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ

37 UTILIZZO / USE / UTILISATION

47 PROGRAMMAZIONE / PROGRAMMING / PROGRAMMATION (versioni S - V) (S - V versions) (versions S - V)

57 PROGRAMMAZIONE / PROGRAMMING / PROGRAMMATION (versione XT - TIMER) (XT - TIMER version) (version XT - TIMER)

77 PULIZIA / CLEANING / NETTOYAGE

84 MANUTENZIONE / MAINTENANCE / ENTRETIEN

87 MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA APPIA LIFE V / APPIA LIFE V MACHINE FUNCTION MESSAGES / MESSAGES FONCTIONS MACHINE APPIA LIFE V

88 SCHEMI ELETTRICI / ELECTRICAL DIAGRAMS / SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

93 SCHEMA IDRAULICO / HYDRAULIC DIAGRAM / SCHÉMA HYDRAULIQUE

95 SCHEMI CALDAIA / BOILER DIAGRAMS / SCHÉMA CHAUDIÈRE

1 INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATIONS
INFORMATIONS GÉNÉRALES

IT

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

MACCHINA DA CAFFÈ MODELLO: APPIA LIFE 2-3 gruppi

EN

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

COFFEE MACHINE MODEL: APPIA LIFE 2-3 groups

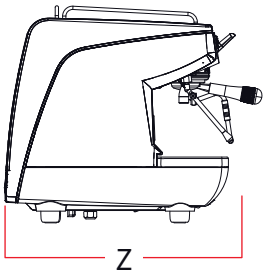
FR

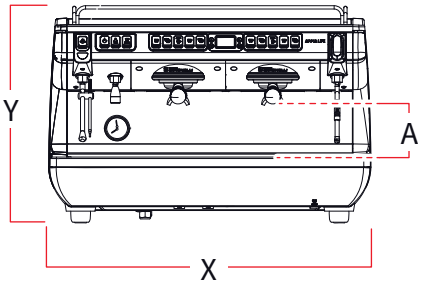
FABRICANT:
SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italie

MACHINE À CAFÉ MODÈLE: APPIA LIFE 2-3 groupes

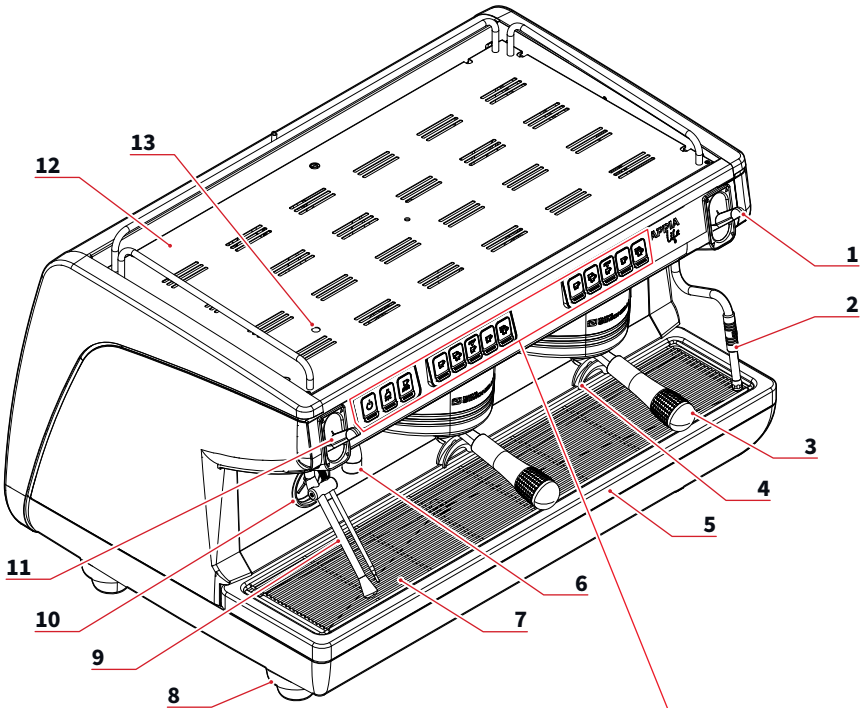
2 DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DONNÉES TECHNIQUES

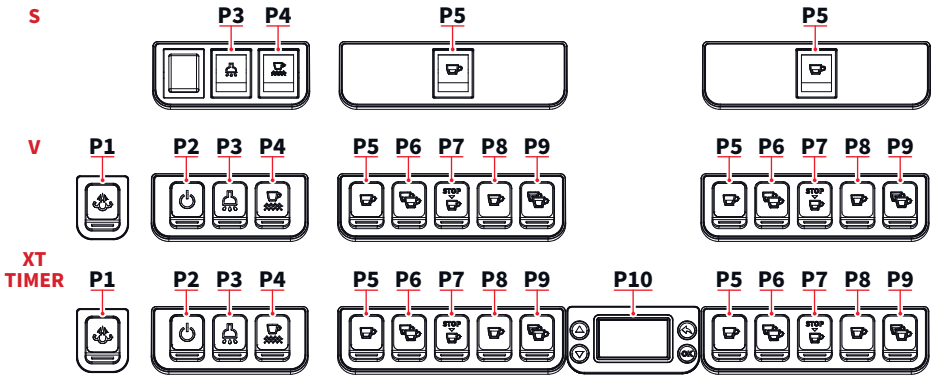
Gruppi **Groups** **Groupes**			2	3
Voltaggio **Voltage** **Voltage**		**V**	220-240 V 50-60Hz 380-415 V3N~	
Potenza **Power** **Puissance**		**W**	3150	5200
Capacità caldaia vapore **Steam boiler capacity** **Capacité chaudière vapeur**		**l**	9,5	15,3
Peso netto **Net weight** **Poids net**		**kg/lb**	54/119	72/159
Peso lordo **Gross weight** **Poids brut**		**kg**	66/145	85/187
Dimensioni / Dimensions / Dimensions				
A	**Gruppi bassi** **Low groups** **Groupes basses**	**mm** **inch**	85 3.35”	
	Gruppi alti **High groups** **Groupes haut**	**mm** **inch**	125 4,92”	
X		**mm** **inch**	784 30.87”	1014 39.92”
Y		**mm** **inch**	500 19.69”	
Z		**mm** **inch**	544 21.42”	





3 DESCRIZIONE MACCHINA
MACHINE DESCRIPTION
DESCRIPTION DE LA MACHINE





IT

1 Leva vapore / EasyCream
2 Lancia vapore / EasyCream
3 Portafiltro
4 Beccuccio erogazione
5 Vasca raccolta gocce
6 Lancia acqua calda
7 Griglia tazze
8 Piede regolabile
9 Lancia vapore / EasyCream
10 Manometro
11 Leva vapore / EasyCream
12 Scaldatazze (optional)
13 Economizzatore acqua (optional)

Pulsanti di erogazione e selezione:
P1 Vapore
P2 ON/OFF macchina
P3 Acqua calda
P4 ON/OFF scaldatazze
P5 1 caffè corto
P6 2 caffè corti
P7 Caffè continuo
P8 1 caffè lungo
P9 2 caffè lunghi
P10 Display

EN

1 Steam / EasyCream knob
2 Steam / EasyCream wand
3 Filter holder
4 Delivery spout
5 Water collecting dray
6 Hot water wand
7 Cup grid
8 Adjustable foot
9 Steam / EasyCream wand
10 Pressure gauge
11 Steam / EasyCream knob
12 Cup warmer (optional)
13 Water economiser (optional)

Dispensing and selection buttons:
P1 Steam
P2 Machine ON/OFF
P3 Hot water
P4 Cup warmer ON/OFF
P5 1 short coffee
P6 2 short coffees
P7 Continuously coffee
P8 1 long coffee
P9 2 long coffees
P10 Display

FR

1 Pommeau vapeur / EasyCream
2 Lance vapeur / EasyCream
3 Porte-filtre
4 Bec de distribution
5 Bac à gouttes
6 Lance eau chaude
7 Grille tasses
8 Pied réglable
9 Lance vapeur / EasyCream
10 Manomètre
11 Pommeau vapeur / EasyCream
12 Chauffe-tasses (en option)
13 Économiseur d'eau (en option)

Boutons de distribution et sélection:
P1 Vapeur
P2 ON/OFF machine
P3 Eau chaude
P4 ON/OFF chauffe-tasses
P5 1 café serré
P6 2 cafés serrées
P7 Café continu
P8 1 café léger
P9 2 cafés légers
P10 Afficheur

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.

- La macchina può essere utilizzata solo con caffè macinato.
- È stata prevista una zona per il preriscaldamento delle tazzine. Solo per questo utilizzo deve essere utilizzata, qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi uso improprio e quindi pericoloso.

3.2
USO IMPROPRIO

In questo paragrafo sono elencate solo alcune situazioni di uso scorretto ragionevolmente prevedibile.
L'uso corretto della macchina deve rispettare quanto dichiarato nel presente manuale.

- Uso da operatori non professionisti.
- Uso di liquidi diversi da acqua potabile addolcita con durezza massima di 5/6 Gradi Francesi (50/60 ppm).
- Toccare con le mani i gruppi di erogazione.
- Introdurre nei portafiltri, cose o materiali diversi da caffè.

- Posizionare sullo scaldatazze altri oggetti diversi da tazze e tazzine.

- Appoggiare contenitori con liquidi sullo scaldatazze.
- Riscaldare bevande o altre sostanze non alimentari.

- Ostruire le griglie di areazione con panni o altro, o coprire lo scaldatazze con panni.
- Utilizzare la macchina bagnata.

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.

- The machine can only be used with ground coffee.
- An area for the preheating of the cups has been provided. Only for this use must be used, any other use is to be considered improper use and therefore dangerous.

3.2
IMPROPER USE

This chapter lists a number of reasonably foreseeable improper uses.

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

- Use by non-professional operators.
- Introduction of liquids other than softened drinking water with a maximum hardness of 5/6 French degrees (50/60 ppm).
- Touching the delivery areas with the hands.
- Introduction, into the filter holder, ground different than coffee.

- Placing objects other than cups on the cup warmer.

- Resting containers of liquid on the cup warmer.
- Heating drinks or other non-food substances.

- Obstructing the vents with cloths or other items or covering the cup warmer with cloths.
- Using the machine if wet.

FR

3.1
USAGE PRÉVU

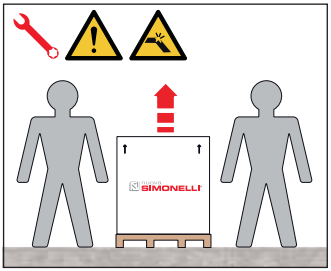
- Machine conçue et construite conformément au contenu de la déclaration de conformité.
- Elle doit être utilisée par des professionnels du secteur pour la distribution de café, d'eau et de vapeur.
- La machine ne peut être utilisée qu'avec du café moulu.
- Une zone est prévue pour le réchauffement des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

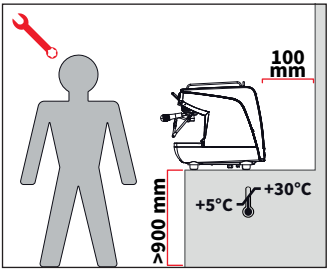
3.2
USAGE NON CONFORME

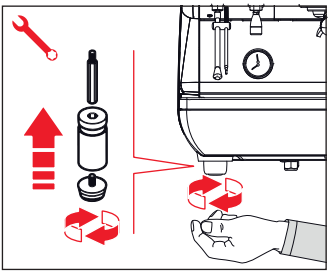
Ce paragraphe énumère seulement quelques situations d'usage incorrect raisonnablement prévisibles.
L'utilisation correcte de la machine doit respecter les indications de ce manuel.

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

4 INSTALLAZIONE
INSTALLATION
INSTALLATION







IT

Per sollevare la macchina sono necessarie almeno 2 persone.

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.

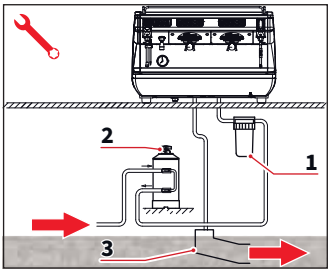
FR

Au moins 2 personnes sont nécessaires pour soulever la machine.

4.1 POSITIONNEMENT

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

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



IT

4.2 ALLACCIAMENTO IDRICO

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

1 Filtro a maglia
2 Addolcitore
3 Scarico 50 mm

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

SPECIFICHE ACQUA

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

EN

4.2 WATER CONNECTION

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

1 Mesh filter
2 Softener
3 Drain 50 mm

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

WATER SPECIFICATIONS

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

FR

4.2 BRANCHEMENT D'EAU

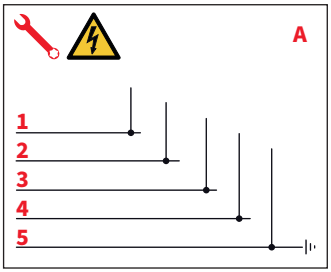
Éviter les étranglements des tubes de connexion. Vérifier que l'évacuation soit en mesure d'éliminer les rebuts. Il est interdit d'utiliser des tubes de raccordement déjà utilisés dans le passé. L'entretien des filtres est à la charge de l'utilisateur.

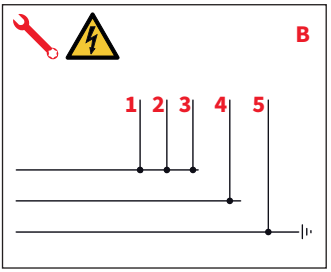
1 Filtre à maille
2 Adoucisseur
3 Evacuation Ø 50 mm

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

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

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





IT

4.3
ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

SPECIFICHE ELETTRICHE

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

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

EN

4.3
ELECTRICAL CONNECTION

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

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

A 380 V - 3 phases + Neutral
B 230 V - mono-phase

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

FR

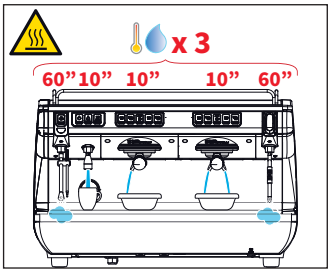
4.3
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

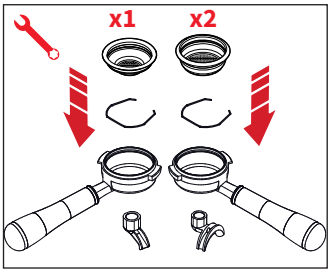
Avant de brancher a machine à un réseau électrique, vérifier que le voltage indiqué sur la plaquette des données de la machine corresponde à celle de votre réseau.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

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

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





IT

4.4 OPERAZIONI PRELIMINARI

Al termine dell’installazione, la macchina viene attivata e portata fino alla condizione nominale di lavoro lasciandola in condizioni di “pronto al funzionamento”.
Dopo il raggiungimento dello stato di “pronto al funzionamento” si effettuano le seguenti erogazioni:

- Erogare acqua da ogni gruppo per almeno 10 secondi;
- Erogare acqua dalla lancia acqua calda per almeno 10 secondi;
- Aprire le lance vapore per 1 minuto.

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

4.5 PREDISPOSIZIONE ACCESSORI

- Inserire la molla all’interno del portafiltro, nello spazio predisposto.
- Inserire nel portafiltro il filtro singolo per erogare un caffè singolo o il filtro doppio per un caffè doppio.
- Avvitare sotto al portafiltro il beccuccio singolo o il beccuccio doppio in base al filtro singolo o doppio inserito.

EN

4.4 PRELIMINARY OPERATIONS

At the end of installation, the machine is switched ON and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is “ready for operation”.
After reaching the “ready for operation” condition, the following dispensing operations are carried out:

- Dispense water from each group for at least 10 seconds;
- Dispense water from the hot water wand for at least 10 seconds;
- Open the steam wands for 1 minute.

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

4.5 PREPARING THE ACCESSORIES

- Insert the ring inside the filter holder, in the space provided.
- Insert the single filter into the filter holder to dispense a single coffee or the double filter for a double coffee.
- Screw the single spout or double spout under the filter holder depending on the single or double filter inserted.

FR

4.4 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Au terme de l’installation, la machine doit être actionné jusqu’à ce qu’il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de “prêt au fonctionnement”.
Lorsqu’on atteint la condition “prêt au fonctionnement”, effectuer les distributions suivantes:

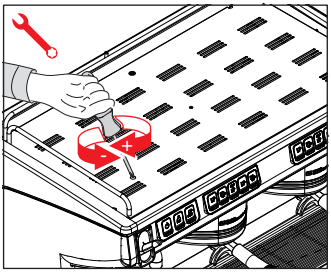
- Extraire l'eau de chaque unité pendant au moins 10 secondes;
- Extraire l'eau de la lance à eau chaude pendant au moins 10 secondes;
- Ouvrir les lances à vapeur pendant 1 minute.

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

4.5 PRÉPARATION DES ACCESSOIRES

- Insérez la bague à l’intérieur du porte-filtre, dans l’espace prévu.
- Insérer le filtre simple dans le porte-filtre pour servir un café simple ou le filtre double pour un café double.
- Visser sous le porte-filtre le bec simple ou le bec double en fonction du filtre simple ou double inséré.

5 REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ



IT

Le operazioni di seguito descritte devono essere svolte solo da tecnici specializzati. Il Costruttore non risponde di alcun danno a cose o persone derivante da una mancata osservanza di quanto sopra detto.

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

EN

The operations described below must be carried out only by specialized technicians. The Manufacturer is not responsible for any damage to things or persons deriving from a failure to comply with the above.

5.1 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT

Operation carried out whit the machine turned ON.

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

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

FR

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

5.1 RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUDE

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

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

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

IT

5.2 RIEMPIMENTO AUTOMATICO CALDAIA

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

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

Qualora la macchina richiedesse ancora acqua, il pulsante **P7** lampeggiano.

È sufficiente riavviare la macchina per completare il riempimento.

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

EN

5.2 FILLING BOILER AUTOMATICALLY

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

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

If the machine still requires water, the **P7** button flash.

Simply restart the machine to complete filling.

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

FR

5.2 REMPLISSAGE AUTOMATIQUE CHAUDIÈRE

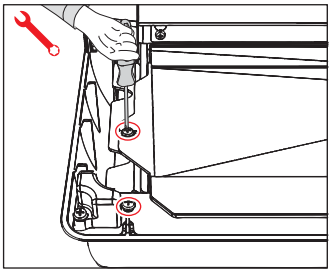
Tous les modèles **APPIA LIFE** sont munis d'une sonde de niveau, afin de maintenir le niveau de l'eau stable à l'intérieur de la chaudière.

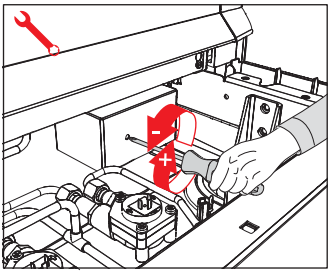
A la première mise en marche, la machine charge automatiquement de l'eau pendant 90 secondes, après quoi le débit s'arrête si le niveau est atteint.

Si le niveau d'eau n'est pas encore atteint, le bouton **P7** clignotent.

Il suffit de faire repartir la machine pour compléter le remplissage.

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





IT

5.3 REGOLAZIONE PRESSOSTATO / POMPA (versioni S - V - TIMER)

Regolazione pressione caldaia vapore

Per modificare la pressione di esercizio della caldaia, quindi la temperatura dell'acqua, in funzione delle varie esigenze o delle caratteristiche del caffè utilizzato:

- Rimuovere la griglia del piano di lavoro;
- Togliere la protezione in lamiera svitando le due viti laterali come illustrato nella figura;
- Agire sulla vite di regolazione del pressostato per AUMENTARE (senso orario) oppure DIMINUIRE (senso antiorario) la pressione.

Valore consigliato: 1 - 1,4 bar (secondo il tipo di caffè).

EN

5.3 PRESSURE SWITCH / PUMP ADJUSTMENT (S - V - TIMER versions)

Steam boiler pressure setting

To adjust the service pressure of the boiler, thus regulating the water temperature, according to the various functions and needs of the coffee desired:

- Remove the worktop grid cover;
- Remove the protective metal sheet by unscrewing the two side screws as shown in the illustration;
- Turn the pump registration screw, turning it clockwise to INCREASE and counter clock wise to DECREASE the pressure.

Advisable pressure: 1 - 1,4 bar (according to the kind of coffee).

FR

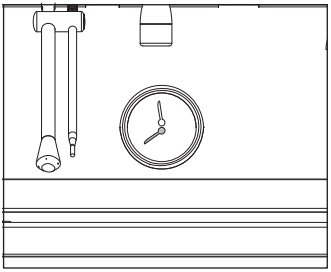
5.3 RÉGLAGE PRESSOSTAT / POMPE (versions S - V - TIMER)

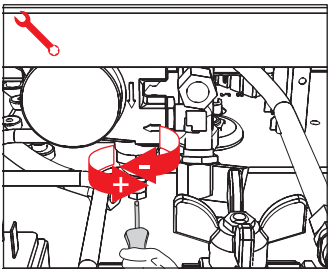
Réglage de la pression du pressostat

Pour modifier la pression de service de la chaudière, c'est-à-dire la température de l'eau, en fonction des différentes exigences ou des caractéristiques du café utilisé:

- Retirer la grille du plan de travail;
- Retirer la tôle de protection en dévissant les deux vis latérales comme illustré dans la figure.
- Agir sur la vis de réglage du pressostat pour AUGMENTER (vers la droite) ou DIMINUER (vers la gauche) la pression.

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





IT

Regolazione pressione pompa
La pressione impostata della pompa viene visualizzata durante una erogazione, nel settore inferiore del manometro.

Agire sulla vite di regolazione della pompa per AUMENTARE (senso orario) oppure DIMINUIRE (senso antiorario) la pressione.

Valore consigliato: 9 bar.

Al termine delle regolazioni, riposizionare la protezione in lamiera nell'apposito alloggiamento, fissarla con le quattro viti laterali e riposizionare la griglia del piano di lavoro.

EN

Pump pressure setting
The set pump pressure is shown during a delivery, on the lower part of the gauge.

Turn the pump registration screw, turning it clockwise to INCREASE and counter clock wise to DECREASE the pressure.

Advisable pressure: 9 bar.

Once the adjustment operation has been completed, screw the protective metal sheet back into its setting and replace the worktop grid cover.

FR

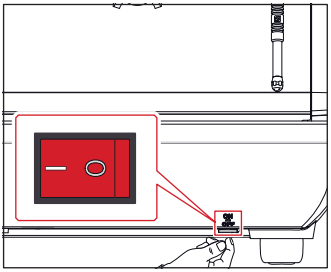
Réglage de la pression de la pompe
La pression de la pompe paramétrée est visualisée dans la partie inférieure du manomètre pendant la distribution.

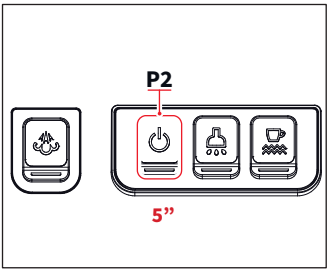
Agir sur la vis de réglage de la pompe pour AUGMENTER (vers la droite) ou DIMINUER (vers la gauche) la pression.

Valeur conseillée: 9 bar.

Au terme des réglages, repositionner la protection en tôle dans son logement, en la fixant avec les quatre vis latérales et repositionner la grille du plan de travail.

6 UTILIZZO
USE
UTILISATION





IT

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

6.1 ACCENSIONE MACCHINA E RIEMPIMENTO CALDAIA

Tutti i modelli **APPIA LIFE** hanno il pulsante di accensione nella parte inferiore sul lato destro. Il pulsante ha due stati:

- 0 = macchina spenta
- I = macchina in potenza

Dopo aver eseguito le operazioni descritte nei capitoli 4 e 5, per accendere la macchina premere il pulsante di accensione in posizione “I”.

Versione S
La macchina si accende direttamente tramite il pulsante di accensione.

Versione V - XT - TIMER
Il led del pulsante accensione **P2** inizierà a lampeggiare.
Mantenere premuto il pulsante accensione **P2** per 5 secondi.

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 STARTING THE MACHINE AND FILLING THE HEATER

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

- 0 = machine OFF
- I = machine ON

After carrying out the operations described in chapters 4 and 5, press the power button in position “I” to switch the machine ON.

S version
The machine is switched ON directly using the power button.

V - XT - TIMER version
The LED of the on button **P2** will begin to flash.
Hold down the on button **P2** for 5 seconds.

FR

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

6.1 ALLUMAGE MACHINE ET REMPLISSAGE CHAUDIÈRE

Tous les modèles **APPIA LIFE** ont un bouton d’allumage en bas à droite.

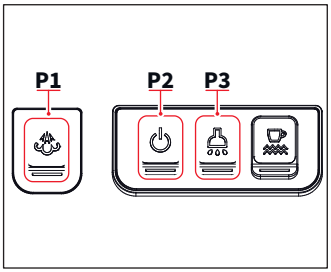
Le bouton a deux états :

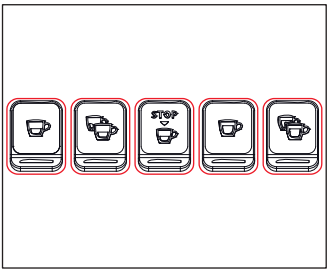
- 0 = machine éteinte
- I = machine en puissance

Après avoir effectué les opérations décrites dans les chapitres 4 et 5, pour allumer la machine, appuyer sur le bouton d’allumage en position «I».

Version S
La machine s’allume directement via le bouton d’allumage.

Version V - XT - TIMER
Le voyant du bouton **P2** commencera à clignoter.
Maintenir la pression sur le bouton **P2** pendant 5 secondes.





IT

Dopo l'accensione, inizia il Lamp-test in cui tutti i led sono accesi; dopo 3 secondi il Lamp-test termina e si spegne il pulsante acqua calda **P3** e vapore **P1**.

Lo stato di macchina in funzione viene indicato dall'accensione permanente del led pulsante accensione **P2** e di tutti i led dei pulsanti erogazione.

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

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

EN

After switching ON, the Flash-test will begin; this is where all LEDs are switched ON for three seconds, after which the test is complete and the hot water **P3** and the steam buttons **P1** will switch OFF.

The fact that the machine is operating is shown by the LED of the on switch **P2** and all delivery buttons, which remain lit.

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

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

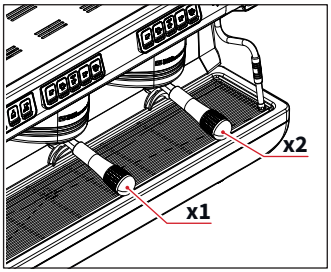
FR

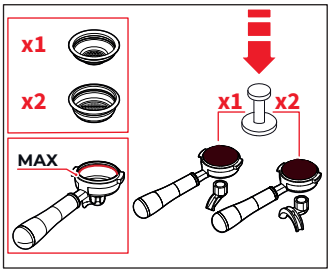
Le test des lampes commence après le démarrage et tous les voyants s'allument; au bout de 3 secondes, le test des lampes se termine et le bouton eau chaude **P3** et vapeur **P1** s'éteint.

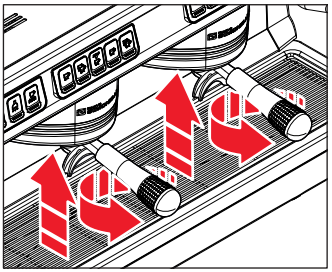
L'état de la machine en fonction est indiqué par l'allumage permanent du voyant bouton **P2** et de toutes les boutons de distribution.

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

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







IT

6.2 EROGAZIONE CAFFÈ ESPRESSO

1 Scegliere il portafiltro desiderato (caffè singolo o doppio).

2 Riempire con caffè macinato fino al livello massimo indicato dalla linea interna del filtro.

3 Pressare il caffè nel filtro in maniera uniforme con l'apposito pressino.

4 Pulire il bordo del filtro dai residui di caffè.

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

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

EN

6.2 ESPRESSO COFFEE DISPENSING

1 Select the desired filter holder (single or double coffee).

2 Fill with ground coffee up to the maximum level indicated by the line inside the filter.

3 Press the coffee in the filter uniformly using the appropriate tamper.

4 Clean the edge of the filter of coffee residues.

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

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

FR

6.2 DISTRIBUTION CAFÉ ESPRESSO

1 Choisir le porte-filtre désiré (café simple ou double).

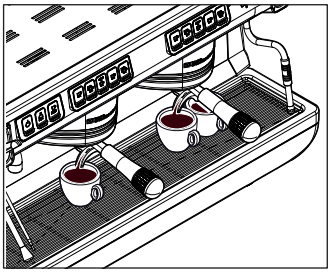
2 Remplir de café moulu jusqu'au niveau maximum indiqué par la ligne interne du filtre.

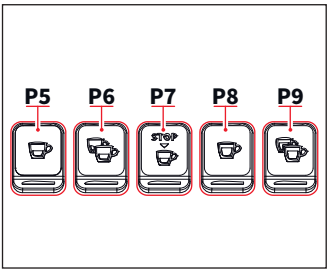
3 Presser le café dans le porte-filtre avec le presse-café.

4 Nettoyez le bord du filtre des résidus de café.

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

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





IT

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

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

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

Eviterà inoltre che la guarnizione sita nel gruppo di erogazione si asciughi prematuramente.

EN

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

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

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

It will also prevent the gasket in the dispensing group from drying out prematurely.

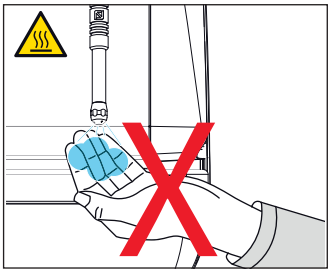
FR

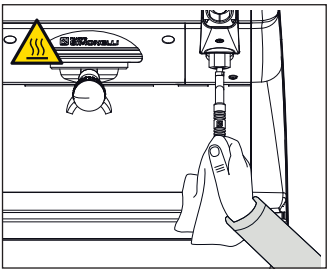
6 Placez la ou les tasses sous les becs et appuyez sur le bouton du café désiré.

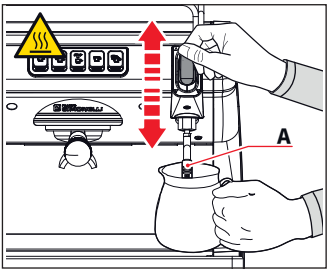
7 Lorsque la quantité précédemment réglée est atteinte, la pompe s'arrête et la distribution s'arrête automatiquement.

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

Cela évitera également que le joint de l'unité de distribution ne se dessèche prématurément.







IT

6.3 EROGAZIONE VAPORE

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

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

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

Per utilizzare il vapore:
1. Osservare che il beccuccio della lancia sia all'interno della griglia o del contenitore.
2. Tirare o spingere la leva.
3. Quando fuoriesce il vapore, muovere la lancia tramite la protezione di gomma **A**.

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

EN

6.3 STEAM DISPENSING

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

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

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

To use the steam:
1. Observe that the nozzle of the wand is inside the rack or container.
2. Pull or push the lever.
3. When steam comes out, move the nozzle using the rubber protection **A**.

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

FR

6.3 DISTRIBUTION VAPEUR

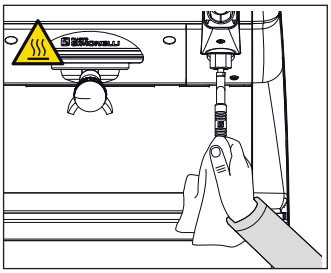
Lors de l'utilisation de la lance à vapeur, veiller à ne pas placer les mains sous la lance et à ne pas la toucher immédiatement après.

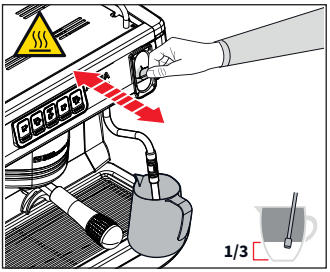
Avant d'utiliser la lance vapeur, vidanger le condensat pendant au moins 2 secondes.
Avant et après utilisation, nettoyez la lance à vapeur avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.

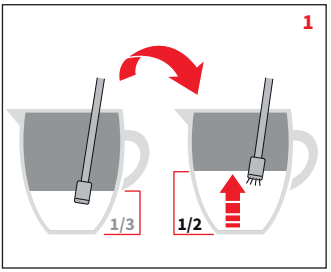
Les deux lances à vapeur sont articulées, ce qui permet une utilisation plus aisée des mêmes.

Pour utiliser la vapeur:
1. Vérifier que le bec de la lance se trouve à l'intérieur de la grille ou du récipient.
2. Tirer ou pousser le levier.
3. Lorsque la vapeur sort, déplacer la lance par la protection en caoutchouc **A**.

En la tirant complètement, la manette reste bloquée dans la position de distribution maximale; en la poussant, le retour de la manette est automatique.







IT

6.4 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

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

Pulire la lancia vapore con un panno inumidito di acqua calda.
Riempire per **1/3** della sua capienza un recipiente di acciaio inox, preferibilmente a forma tronco-conica, con latte freddo.
Esempi di dosi:
- 250 ml = cappuccino singolo
- 500 ml = cappuccino doppio

Sono 3 le fasi per eseguire la montatura del latte.

1 Allungare:
Per aumentare il volume del latte fino a **1/2** del recipiente, è necessario introdurre aria al suo interno.
Immergere la lancia vapore mantenendo l'ugello appena sotto la superficie del latte e aprire il vapore tramite la leva.

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

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

EN

6.4 MAKING CAPPUCCINO

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

Clean the steam wand with a cloth moistened with warm water.
Fill a stainless steel container, preferably a truncated cone shape, **1/3** full with cold milk.

Sample servings:
- 250 ml = single cappuccino
- 500 ml = double cappuccino

There are 3 steps to frothing milk.

1 Stretch:
To increase the volume of milk to **1/2** of the container, you must introduce air into it.
Immerse the steam wand while keeping the nozzle just below the surface of the milk and dispense steam using the knob.

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

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

FR

6.4 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

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

Nettoyer la lance vapeur avec un chiffon imbibé d'eau tiède.
Remplissez à **1/3** un récipient en acier inoxydable, de préférence de forme tronconique, avec du lait froid.

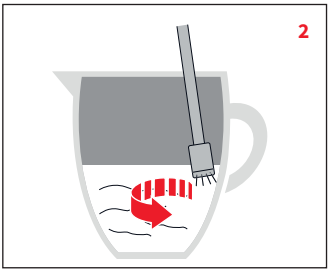
Exemples de doses:
- 250 ml = cappuccino simple
- 500 ml = cappuccino double

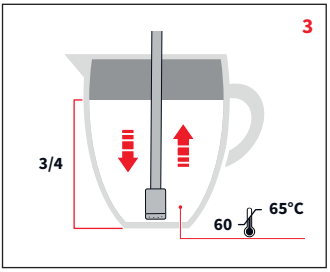
Il y a 3 étapes pour fouetter le lait.

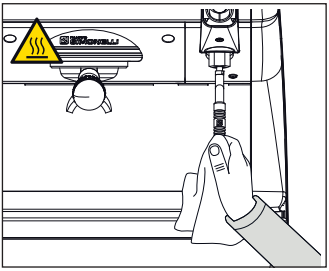
1 Allonger:
Pour augmenter le volume de lait jusqu'à **1/2** du récipient, il est nécessaire d'y introduire de l'air.
Plonger la lance vapeur en gardant la buse juste en dessous de la surface du lait et faire sortir la vapeur avec le pommeau.

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

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







IT

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

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

Se dopo la montatura sono presenti grandi bolle in superficie, dare dei lievi colpetti nella parte esterna del recipiente per rimuoverle.
Se ci sono ancora alcune bolle, scremare la parte superiore di un paio di millimetri con un cucchiaio.
Sfilare la lancia vapore e far roteare il recipiente per dare al latte montato una lucentezza brillante.

Il latte è pronto per essere servito.

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

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

EN

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

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

If there are large bubbles on the surface after whipping, knock gently on the outside of the bowl to remove them.
If there are still some bubbles, skim the top a couple of millimetres with a spoon.
Remove the steam wand and swirl the container to give the whipped milk a glossy shine.

The milk is ready to be served.

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

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

FR

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

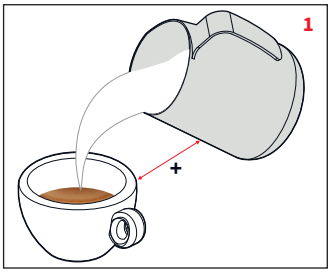
3 Réchauffer:
Lorsque le volume de la mousse de lait a atteint les **3/4** du récipient et que la température est de 60-65 °C, fermer la vapeur en relâchant le pommeau. À ce stade, il est nécessaire de pouvoir déplacer la lance verticalement jusqu'à ce qu'elle touche le fond du récipient, pendant quelques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

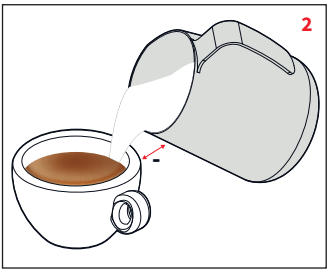
S'il y a de grosses bulles à la surface après avoir fouetté, tapoter légèrement l'extérieur du récipient pour les éliminer.
S'il y a encore des bulles, écumer le dessus de quelques millimètres avec une cuillère.
Retirer la lance vapeur et faire pivoter le récipient pour donner à la mousse de lait un éclat brillant.

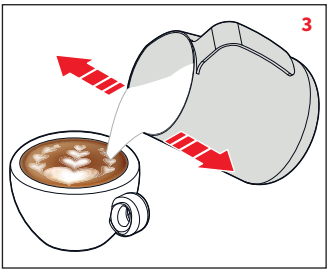
Le lait est prêt à être servi.

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

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







IT

6.4.1
MONTATURA DEL LATTE

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

2 Quando il caffè e il latte sono ben combinati e il volume nella tazza è circa a metà del pieno, accelerare il processo di versamento avvicinando il beccuccio del recipiente alla tazza e aumentando l'angolo di versamento.

3 Tenere il recipiente il più vicino possibile alla superficie della tazza. Scuotere il recipiente da un lato all'altro per rilasciare il latte dalla consistenza più pesante nella tazza. Questo è il modo in cui si creano forme e modelli nella tazza.

EN

6.4.1
MILK FROTHING

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

2 When the coffee and milk are well combined and the volume in the cup is about half full, speed up the pouring process by bringing the spout of the container closer to the cup and increasing the pouring angle.

3 Keep the container as close as possible to the surface of the cup. Shake the container from side to side to release the heavier milk into the cup. This is how you create shapes and patterns in the cup.

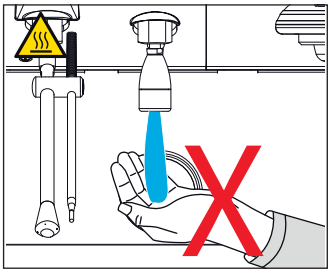
FR

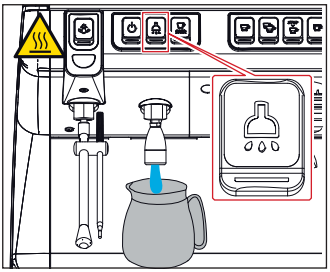
6.4.1
ÉMULSION DU LAIT

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

2 Lorsque le café et le lait sont bien mélangés et que le volume de la tasse est à moitié plein, accélérer le processus de versement en rapprochant le bec du récipient de la tasse et en augmentant l'angle de versement.

3 Garder le récipient aussi près que possible de la surface de la tasse. Secouer le bol d'un côté à l'autre pour libérer le lait de consistance plus lourde dans la tasse. C'est ainsi que les formes et les motifs sont créés dans la tasse.





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 il pulsante **P3** per erogare acqua calda. La spia del pulsante 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.

Vedere i capitoli 7/8 "PROGRAMMAZIONE" per l'impostazione delle dosi.

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 button **P3** to dispense hot water. The button light illuminates.

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.

See chapters 7/8 "PROGRAMMING" for setting doses.

FR

6.5
DISTRIBUTION EAU CHAUDE

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

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

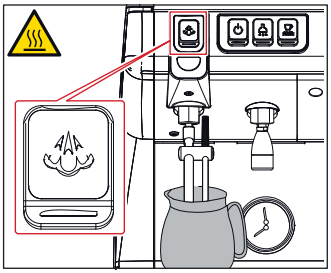
Placer un récipient sous la lance de l'eau chaude.

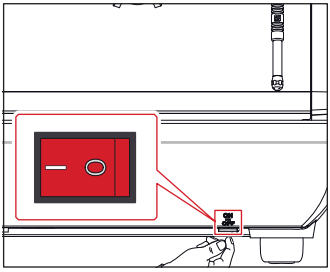
Appuyer sur le bouton **P3** pour distribuer de l'eau chaude. Le voyant du bouton s'allume.

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

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

Voir les chapitres 7/8 « PROGRAMMATION » pour le réglage des doses.





IT

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

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

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

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

Premere il pulsante **P1** ed assicurarsi che il pulsante si illumini. Dalla lancia vapore uscirà vapore fino a che il liquido non raggiungerà la temperatura impostata.

6.7 SPEGNIMENTO MACCHINA

Per spegnere la macchina, premere l'interruttore generale posto nella parte inferiore sul lato destro in posizione di spegnimento "0".
Il display (versioni V - XT - TIMER), i pulsanti e le spie si spengono.

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

EN

6.6 STEAM WAND WITH TEMPERATURE PROBE (EASYCREAM-OPTIONAL)

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

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

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

Press the **P1** button and make sure that the button lights up. The automatic steam nozzle will dispense steam until the liquid reaches the pre-set temperature.

6.7 SWITCH OFF THE MACHINE

To switch OFF the machine, press the power switch at the bottom on the right-hand side to the "0" position.
The display (V - XT - TIMER versions), the buttons and the lights will switch OFF.

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

FR

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

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

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

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

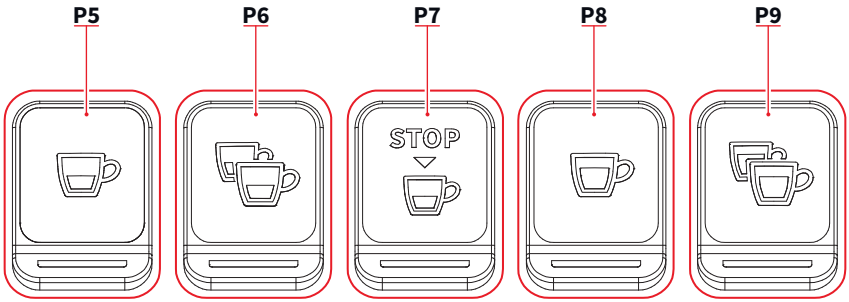
Appuyer sur le bouton **P1** et s'assurer que le bouton s'allume. De la vapeur sortira de la lance à vapeur jusqu'à ce que le liquide n'atteigne la température paramétrée.

6.7 ARRÊT DE LA MACHINE

Pour éteindre la machine, mettez l'interrupteur d'alimentation situé en bas à droite sur la position «0».
L'écran (versions V - XT - TIMER), les boutons et les voyants s'éteignent.

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

7 PROGRAMMAZIONE (versioni S - V)
PROGRAMMING (S - V versions)
PROGRAMMATION (versions S - V)



IT

7.1 PROGRAMMAZIONE DOSI

Con la macchina accesa, entrare nella modalità di programmazione.

Per entrare nella modalità di programmazione dosi di ogni gruppo, è necessario premere per 5 sec. il pulsante erogazione continua **P7**.

I pulsanti erogazione cominceranno a lampeggiare.

L'accesso alla programmazione del primo gruppo abilita anche l'impostazione dei parametri di funzionamento della macchina.

EN

7.1 DOSES PROGRAMMING

With the machine ON, enter the programming mode.

To enter the dose programming mode of each group, you must press the continuous dispensing button **P7** for 5 seconds.

The delivery buttons will begin to flash.

Accessing the programming mode for the first group also enables the setting mode for the machine's operating parameters.

FR

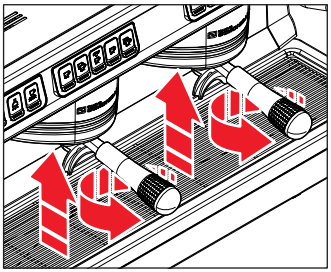
7.1 PROGRAMMATION DOSES

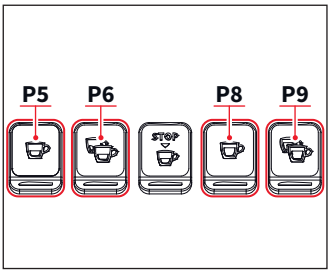
Avec la machine allumée, entrer dans le mode de programmation.

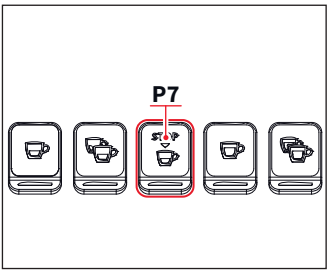
Pour entrer dans le mode de programmation des doses de chaque groupe, il est nécessaire d'appuyer pendant 5 secondes sur le bouton de distribution continue **P7**.

Les boutons de distribution se mettent à clignoter.

L'accès à la programmation du premier groupe habilite également le réglage des paramètres de fonctionnement de la machine.







IT

7.2 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ

Entrare nella modalità di programmazione e programmare la dose di acqua relativa a uno dei pulsanti erogazione.

Riempire con la giusta dose di caffè il portafiltro e inserirlo nel gruppo.

Premere uno dei pulsanti erogatori **P5, P6, P8, P9** per avviare l'erogazione.

Una volta raggiunta la quantità desiderata premere il pulsante **P7**.

L'erogazione si arresta e il pulsante dose scelto si spegne (gli altri pulsanti continuano a lampeggiare).

Premere il pulsante **P7** per uscire o continuare la programmazione di altre dosi caffè.

Questa procedura è utilizzabile per tutti i gruppi della macchina. Se effettuata un gruppo alla volta, gli altri gruppi possono continuare a operare normalmente.

EN

7.2 PROGRAMMING COFFEE DOSES

Enter the programming mode and program the water dose relative to one of the dispensing buttons.

Fill the filter holder with the right amount of coffee and insert it into the group.

Press one of the dispensing buttons **P5**, **P6**, **P8**, **P9** to start dispensing.

Once the desired quantity has been reached, press button **P7**.

Delivery will cease and the selected dose button will switch OFF (the other buttons will continue to flash).

Press button **P7** to exit or continue programming other coffee doses.

This procedure can be used for all groups of the machine. If carried out one group at a time, the other groups can continue to operate normally.

FR

7.2 PROGRAMMATION CAFÉ DOSES

Entrer dans le mode de programmation et programmer la dose d'eau relative à l'un des boutons de distribution.

Remplir le porte-filtre de la bonne quantité de café et le placer dans le groupe.

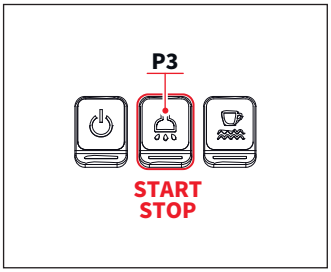
Appuyer sur l'un des boutons de distribution **P5**, **P6**, **P8**, **P9** pour lancer la distribution.

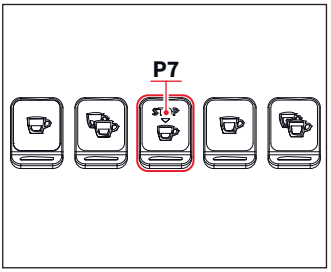
Une fois la quantité désirée atteinte, appuyer sur le bouton **P7**.

La distribution s'arrête et le bouton de dose choisie s'éteint (les autres boutons clignotent).

Appuyer sur le bouton **P7** pour quitter ou continuer la programmation d'autres doses de café.

Cette procédure peut être utilisée pour tous les groupes de la machine. Si un groupe à la fois est effectué, les autres groupes peuvent continuer à fonctionner normalement.





IT

7.3 PROGRAMMAZIONE ACQUA CALDA

Entrare nella modalità di programmazione dosi.

Premere il pulsante acqua calda **P3** per avviare l'erogazione.

Stabilire la dose di acqua calda desiderata e premere nuovamente il pulsante **P3**.

Premere il pulsante **P7** per uscire dalla programmazione.

EN

7.3 PROGRAMMING HOT WATER

Enter the dose programming mode.

Press the hot water button **P3** to start dispensing.

Set the desired hot water dose and press button **P3** again.

Press button **P7** to exit the programming.

FR

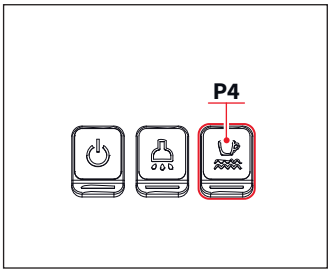
7.3 PROGRAMMATION EAU CHAUDE

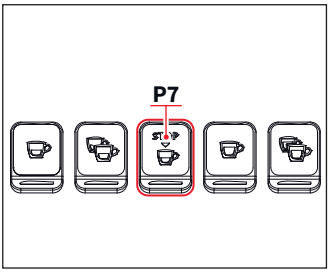
Entrer dans le mode de programmation des doses.

Appuyer sur le bouton d'eau chaude **P3** pour lancer la distribution.

Régler la dose d'eau chaude souhaitée et appuyer à nouveau sur le bouton **P3**.

Appuyer sur le bouton **P7** pour quitter la programmation.





Pulsante	Gruppo 1 (tempo ON)	Gruppo 2 (tempo OFF)
	2 minuti	5 minuti
	4 minuti	10 minuti
	8 minuti	20 minuti
	16 minuti	40 minuti

Button	Group 1 (ON time)	Group 2 (OFF time)
	2 minutes	5 minutes
	4 minutes	10 minutes
	8 minutes	20 minutes
	16 minutes	40 minutes

Bouton	Groupe 1 (ON délai)	Groupe 2 (OFF délai)
	2 minutes	5 minutes
	4 minutes	10 minutes
	8 minutes	20 minutes
	16 minutes	40 minutes

IT

7.4 PROGRAMMAZIONE SCALDATAZZE (Optional)

Entrare nella modalità di programmazione del primo gruppo.

Premere il pulsante **P4** relativo allo scaldatazze.

I pulsanti erogazione del primo e del secondo gruppo segnalano rispettivamente il tempo di accensione e di spegnimento in modalità automatica mentre lampeggiano i pulsanti **P7** del primo e del secondo gruppo.

Come descritto in tabella, ad ognuno dei pulsanti erogazione è associato un valore; il tempo di accensione dello scaldatazze è dato dalla somma dei valori dei pulsanti del primo gruppo illuminati.

La stessa modalità di conteggio avviene per il tempo di spegnimento dello scaldatazze con i pulsanti del secondo gruppo.

EN

7.4 PROGRAMMING THE CUP WARMER (optional)

Enter the programming mode of the first group.

Press the cup warmer button **P4**.

The delivery buttons for the first and second group will respectively show the automatic switch ON and OFF times, while the buttons **P7** for the first and second group will flash.

As shown in the table, each of the delivery buttons has an associated value; the switch ON time for the cup warmer is given by summing the values for the lit buttons of the first group.

The same calculation method is used for the switch OFF time of the cup warmer, using the buttons of the second group.

FR

7.4 PROGRAMMATION CHAUFFE-TASSES (option)

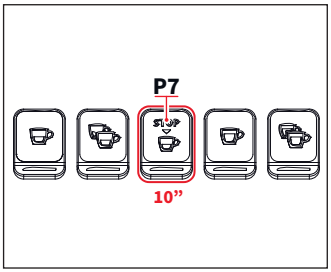
Entrer dans le mode de programmation du premier groupe.

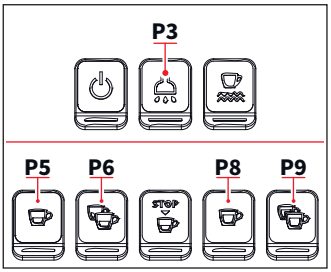
Appuyer sur le bouton **P4** relatif au chauffe-tasse.

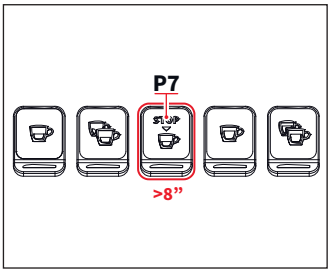
Les boutons de distribution du premier et du deuxième groupe signalent respectivement le délai d'allumage et d'extinction en modalité automatique, tandis que les boutons continues **P7** du premier et du deuxième groupe clignotent.

Comme indiqué dans le tableau, une valeur est attribuée à chaque bouton de distribution; le délai d'allumage du chauffe-tasses est donné par la somme des valeurs des boutons du premier groupe allumées.

La même modalité de calcul s'applique au délai d'extinction du chauffe-tasses avec les boutons du deuxième groupe.







IT

7.5 PROGRAMMAZIONE DOSI STANDARD

È possibile impostare dei valori predeterminati per le 4 dosi del gruppo e per l’acqua (vapore).
Per fare ciò occorre premere il pulsante **P7** e mantenerlo premuto per almeno 10 secondi fino a quando i pulsanti lampeggianti rimangono fissi.
Le dosi sono:

P5	P6	P8	P9
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

P3
Acqua
9 secondi

Un tempo di 0 secondi per l’acqua e per il vapore ne determina il funzionamento in continuo.

7.6 COPIATURA DOSI

È possibile copiare le dosi memorizzate per il gruppo 1 nelle dosi del gruppo 2 o 3.
Questa operazione, avviene premendo il pulsante **P7** del gruppo 2 o 3 almeno per 8 secondi fino a quando i pulsanti lampeggianti rimangono fissi.

EN

7.5 PROGRAMMING STANDARD DOSES

It is possible to set predetermined values for the 4 doses of the group and for the water (steam).
To do this, it is necessary to press the button **P7** and hold it down for at least 10 seconds until the flashing buttons remain fixed.

The doses are:

P5	P6	P8	P9
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

P3
Water
9 seconds

A time setting of 0 seconds for steam and water means this function will work continually.

7.6 COPYING DOSE SETTINGS

It is possible to copy the dose settings for group 1 to groups 2 or 3.

To do this, hold down the continuous button **P7** of the group 2 or 3 for at least 8 seconds until the buttons remain fixed.

FR

7.5 PROGRAMMATION DOSES STANDARDS

Il est possible de définir des valeurs prédéterminées pour les 4 doses du groupe et pour l’eau (vapeur).
Pour ce faire, il convient d’appuyer sur le bouton **P7** et de maintenir la pression pendant au moins 10 secondes jusqu’à ce que les boutons clignotantes restent fixes.
Les doses sont:

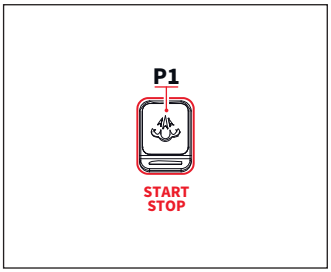
P5	P6	P8	P9
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

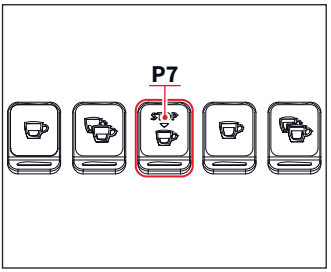
P3
Eau
9 secondes

Un délai de 0 secondes pour l’eau et la vapeur indique un fonctionnement continu.

7.6 COPIE DES DOSES

Il est possible de copier les doses mémorisées pour le groupe 1 dans les doses des groupes 2 ou 3.
Cette opération s’effectue en appuyant sur le bouton **P7** du groupe 2 ou 3 au moins pendant 8 secondes, jusqu’à ce que les boutons clignotantes restent fixes.





IT

7.7 PROGRAMMAZIONE EASYCREAM (OPTIONAL)

Entrare nella modalità di programmazione per programmare la lancia EasyCream.

Premere il pulsante di selezione vapore **P1**. Inizia l'erogazione del vapore.

Stabilire la temperatura desiderata dell'erogazione del vapore e premere nuovamente il pulsante **P1**.

Premere il pulsante **P7** per uscire dalla programmazione.

EN

7.7 EASYCREAM PROGRAMMING (OPTIONAL)

Enter the programming mode to program the EasyCream wand.

Press the steam selection button **P1**. Steam delivery starts.

Set the desired steam supply temperature and press button **P1** again.

Press button **P7** to exit the programming.

FR

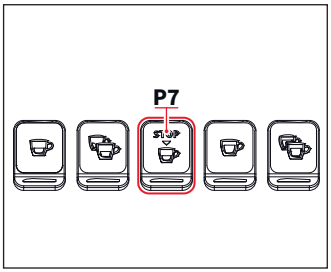
7.7 PROGRAMMATION EASYCREAM (EN OPTION)

Entrer dans le mode de programmation pour programmer la lance EasyCream.

Appuyer sur le bouton de sélection vapeur **P1**.
La distribution de la vapeur démarre.

Régler la température souhaitée de la distribution de vapeur et appuyer à nouveau sur le bouton **P1**.

Appuyer sur le bouton **P7** pour quitter la programmation.



IT

7.8 PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO

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.

Entrare nella modalità di programmazione e premere il pulsante **P7** del secondo gruppo.

Si accede all'impostazione dei parametri di funzionamento macchina; situazione segnalata dall'accensione del pulsante **P7** del secondo gruppo.

I parametri sono:
1 Attivazione pompa se attivato livello.
2 Attivazione blocco software per ingresso in programmazione dosi.
3 Regolazione luminosità tastiera.
4 Attivazione pompa con acqua calda (nelle macchine con economizzatore).
5 Disabilitazione scaldatazze.
6 Ripristino parametri di default.

EN

7.8 PROGRAMMING OPERATING PARAMETERS

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.

Enter the programming mode and press button **P7** of the second group.

The setting of machine operating parameters is accessed; this is signalled by the switching on of the **P7** button of the second group.

The parameters are:
1 Enabling the pump if the level is enabled.
2 Enabling the software block to enter the dose programming function.
3 Adjusting keypad brightness.
4 Enabling the hot water pump (on machines fitted with economiser).
5 Disabling the cup warmer.
6 Restoring default settings.

FR

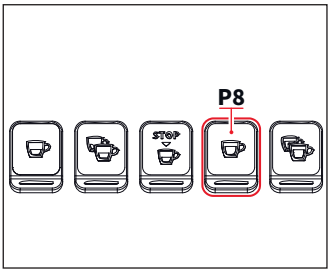
7.8 PROGRAMMATION DE PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT

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

Entrer dans le mode de programmation et appuyer sur le bouton **P7** du deuxième groupe.

On accède au réglage des paramètres de fonctionnement de la machine ; situation signalée par l'allumage du bouton **P7** du deuxième groupe.

Les paramètres sont les suivants :
1 Activation pompe si niveau activé.
2 Activation blocage logiciel pour accès à programmation doses.
3 Réglage luminosité clavier.
4 Activation pompe avec eau chaude (dans les machines avec économiseur).
5 Désactivation chauffe-tasses.
6 Réinitialisation des paramètres par défaut.



IT

7.8.1 ATTIVAZIONE POMPA DURANTE LIVELLO

Tramite il pulsante caffè corto **P5** del secondo gruppo si imposta l'attivazione della pompa durante il livellamento dell'acqua in caldaia.
Se il pulsante **P5** è acceso la pompa si attiva assieme al livello, se è spento la pompa non si attiva con il livello.

7.8.2 ATTIVAZIONE BLOCCO SOFTWARE PER L'INGRESSO IN PROGRAMMAZIONE DOSI

Tramite il pulsante caffè lungo **P8** si attiva il blocco software per la programmazione delle dosi (pulsante acceso) o si disattiva il blocco (pulsante spento).

7.8.3 REGOLAZIONE LUMINOSITÀ TASTIERA

Il pulsante 2 caffè lunghi **P9** del secondo gruppo viene utilizzato per scegliere la luminosità dei pulsanti tra 5 livelli preimpostati.

Premendo il pulsante **P9**, che lampeggia, si cambia il livello, abbassando il valore fino al minimo per poi ritornare al valore massimo.

EN

7.8.1 ENABLING THE PUMP DURING LEVELLING

The short coffee button **P5** of the second group is used to set the activation of the pump during water levelling in the water heater.
If the button **P5** is lit, the pump is enabled together with the level; if it is switched OFF, the pump is not enabled with the level function.

7.8.2 ENABLING THE SOFTWARE BLOCK TO ENTER THE DOSE PROGRAMMING FUNCTION

Use the long coffee button **P8** to enable a software block to programme doses (button lit) or to de-activate the block (button OFF).

7.8.3 ADJUSTING KEYPAD BRIGHTNESS

The 2 long coffees button **P9** of the second group is used to choose the button brightness setting from 5 preset levels.

Use the **P9** button, which will flash, to change the level, lowering it to minimum or returning it to maximum.

FR

7.8.1 ACTIVATION POMPE PENDANT LE NIVEAU

Le bouton café court **P5** du deuxième groupe permet de régler l'activation de la pompe lors du nivellement de l'eau dans la chaudière.
Si le bouton **P5** est allumée, la pompe s'active avec le niveau; si elle est éteinte, la pompe ne s'active pas avec le niveau.

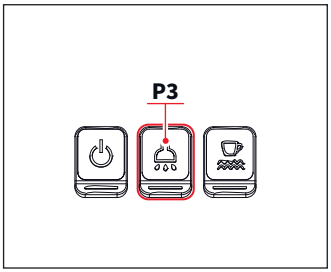
7.8.2 ACTIVATION BLOC LOGICIEL POUR ACCÈS À LA PROGRAMMATION DES DOSES

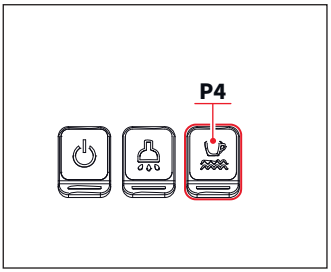
Le bouton café allongé **P8** permet d'activer le bloc logiciel pour la programmation des doses (bouton allumée) ou de désactiver le bloc (bouton éteinte).

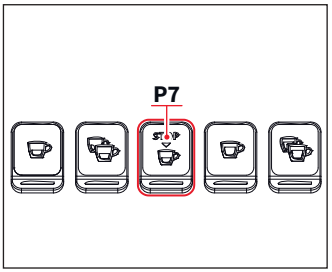
7.8.3 RÉGLAGE LUMINOSITÉ CLAVIER

Le bouton 2 cafés allongés **P9** du deuxième groupe est employée pour choisir la luminosité des boutons parmi les 5 niveaux préréglés.

En appuyant sur le bouton **P9**, qui clignote, le niveau change et la valeur diminue jusqu'au minimum pour ensuite revenir au maximum.







IT

7.8.4 ATTIVAZIONE POMPA CON ACQUA CALDA (SOLO PER MACCHINE CON ECONOMIZZATORE)

Tramite il pulsante acqua calda **P3** si impostata l'attivazione della pompa durante l'erogazione di acqua.

Se il pulsante **P3** è acceso la pompa si attiva durante l'erogazione di acqua calda, se è spento la pompa non si attiva.

7.8.5 DISABILITAZIONE SCALDATAZZE

Tramite il pulsante **P4** si attiva o si disattiva il funzionamento dello scaldatazze; se il pulsante è acceso, lo scaldatazze funziona normalmente come impostato nella programmazione, se il pulsante è spento lo scaldatazze è disabilitato.

Se lo scaldatazze non è abilitato, il pulsante **P4** si accende solamente durante il Lamp-test, dopodiché ogni pressione del pulsante non ha alcun effetto.
Premendo il pulsante **P7** del secondo gruppo vengono memorizzati i valori modificati e si esce dalla pagina per l'impostazione parametri funzionamento macchina.

EN

7.8.4 ENABLING THE HOT WATER PUMP (MACHINES FITTED WITH ECONOMISER ONLY)

Use the hot water button **P3** to set the pump to switch ON while hot water is being delivered.

If the **P3** button is lit, the pump will switch ON while hot water is being delivered; if it is switched OFF, the pump will not switch ON.

7.8.5 DISABLE THE CUP WARMER

Use the **P4** button to enable or disable cup warmer operation.
If the button is lit, the cup warmer will operate normally as set during programming; if the button is switched OFF, the cup warmer is disabled.

If the cup warmer is not enabled, the **P4** button will only switch ON during the Flash-test, after which this button will have no effect when pressed.

Press the button **P7** of the second group to store the modified values and exit the page for setting machine operating parameters.

FR

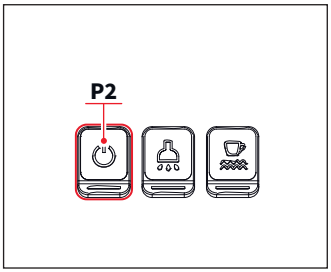
7.8.4 ACTIVATION DE LA POMPE AVEC EAU CHAUDE (SEULEMENT POUR MACHINES AVEC ÉCONOMISEUR)

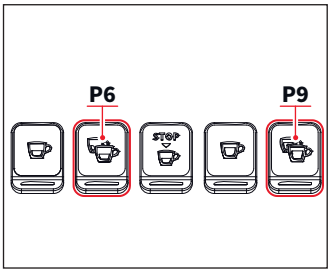
Le bouton eau chaude **P3** permet d'activer la pompe pendant la distribution d'eau.

Si le bouton **P3** est allumée, la pompe s'active pendant la distribution d'eau chaude; si elle est éteinte, la pompe ne s'active pas.

7.8.5 DÉSACTIVATION CHAUFFE-TASSES

Le bouton **P4** permet d'activer ou de désactiver le fonctionnement du chauffe-tasses; si le bouton est allumée, le chauffe-tasses fonctionne normalement, suivant les paramètres de programmation; si le bouton est éteinte, le chauffe-tasses est désactivé.
Si le chauffe-tasses est désactivé, le bouton **P4** ne s'allume que pendant le test des lampes, après quoi toute pression sur le bouton n'a aucun effet.
En appuyant sur le bouton **P7** du deuxième groupe, les valeurs modifiées sont mémorisées et l'on sort de la page de réglage des paramètres de fonctionnement de la machine.





IT

7.8.6 RIPRISTINO PARAMETRI DI DEFAULT

È possibile un ripristino dei parametri di default, cioè livello pompa, acqua con pompa, luce massima e scaldatazze abilitato.

Per ripristinare questi parametri è sufficiente accendere la macchina, tramite il pulsante **P2**, con i pulsanti 2 caffè corti **P6** e 2 caffè lunghi **P9** del primo gruppo premuti contemporaneamente.

EN

7.8.6 RESTORING DEFAULT SETTINGS

It is possible to restore default settings, i.e. pump level, water with pump, maximum brightness and cup warmer enabled.

To restore these parameters, it is sufficient to switch ON the machine using the **P2**, button then to press the 2 espressos **P6** and 2 long coffees **P9** buttons of the first group at the same time.

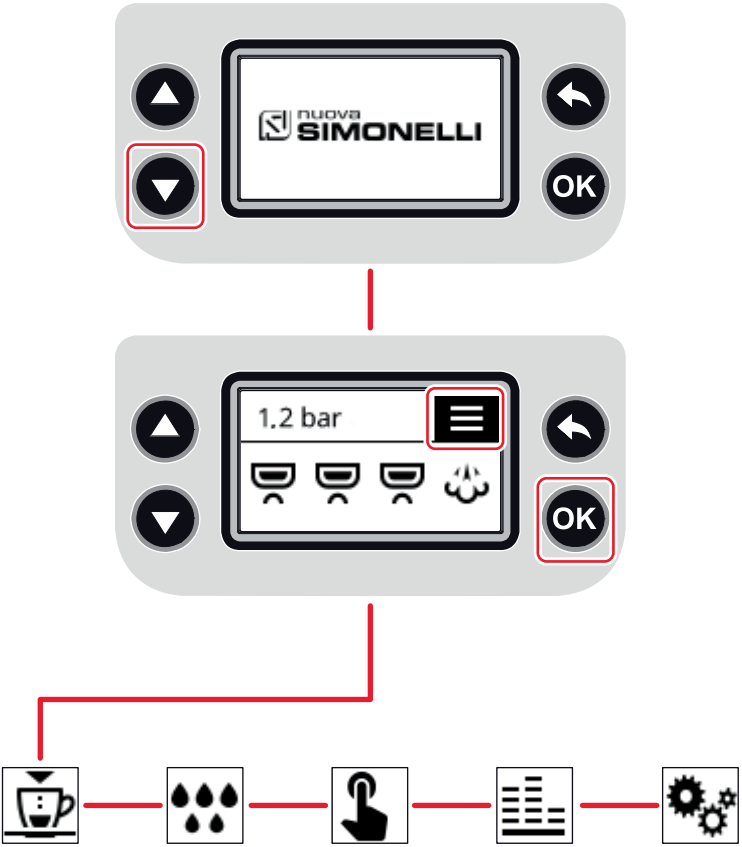
FR

7.8.6 RÉINITIALISATION DES PARAMÈTRES PAR DÉFAUT

Il est possible de réinitialiser les paramètres par défaut, c'est-à-dire le niveau de la pompe, l'eau avec pompe, la luminosité maximale et le chauffe-tasses activé.

Pour réinitialiser ces paramètres, il suffit d'allumer la machine grâce à le bouton **P2**, en appuyant simultanément sur les boutons 2 cafés courts **P6** et 2 cafés allongés **P9** du premier groupe.

8 PROGRAMMAZIONE (versioni XT - TIMER)
PROGRAMMING (XT - TIMER versions)
PROGRAMMATION (versions XT - TIMER)



IT

Le schermate descritte nel presente manuale sono puramente indicative.

La pressione sul display non è visibile per la versione TIMER.

EN

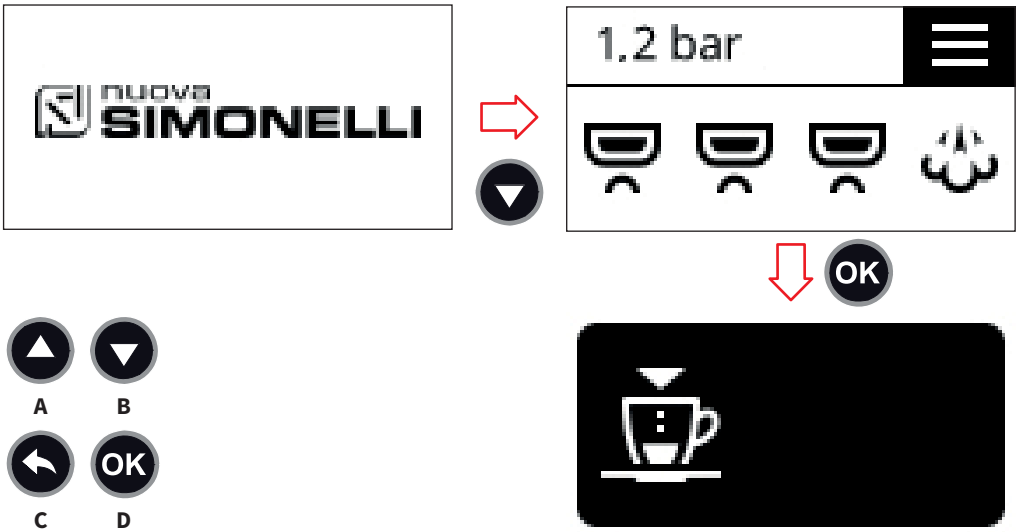
The screens described in this manual are indicative only.

The pressure on the display is not visible for the TIMER version.

FR

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

La pression sur l'écran n'est pas visible pour la version TIMER.



IT

8.1 DOSI

Permette di accedere alle funzioni:

- Programmazione dosi
- Trasferimento dosi
- Impostazioni std
- Scaldatazze (optional)

A Su
B Giù
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.1 DOSES

It allows to access the following functions:

- Program
- Copy
- Preset
- Cup warmer (optional)

A Up
B Down
C To main menu
D Access / Confirm

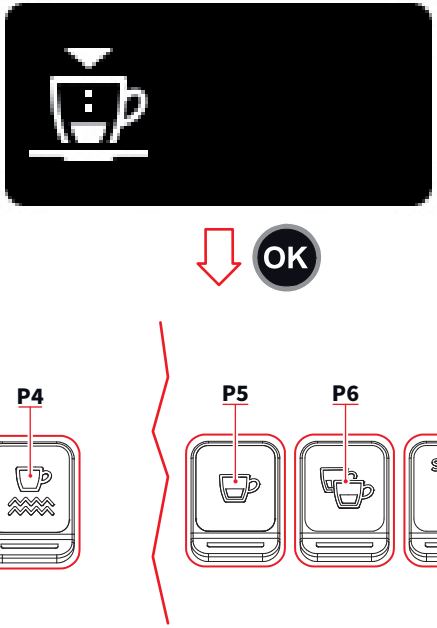
FR

8.1 DOSES

Permet d'accéder aux fonctions:

- Programmation doses
- Transfert des doses
- Programmations std
- Chauffe-tasses (en option)

A En haut
B En bas
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer



IT

8.1.1 PROGRAMMAZIONE DOSI

Scegliere dal display su quale gruppo fare la programmazione delle dosi.

Una volta scelto il gruppo, tutti i pulsanti del gruppo selezionato **P5**, **P6**, **P7**, **P8** e **P9**, il pulsante acqua **P3** e lo scaldatazze **P4** inizieranno a lampeggiare.

- Premere il pulsante caffè da programmare (corto o lungo).
- Iniziare l'erogazione
- Arrestare l'erogazione una volta che si è raggiunta la dose voluta.

Ripetere l'operazione per tutti gli altri pulsanti da programmare.

Per uscire dalla programmazione premere il pulsante caffè continuo **P7**.

EN

8.1.1 PROGRAM

From display, select the group on which doses must be programmed.

After having selected the group, all buttons of the selected group **P5**, **P6**, **P7**, **P8** and **P9**, the water button **P3** and the cup warmer **P4** will start flashing.

- Press the coffee button you wish to program (short or long).
- Start dispensing.
- Stop dispensing when the required dose is reached.

Repeat the procedure for the other buttons to be programmed.

To exit programming, press continuous button **P7**.

FR

8.1.1 PROGRAMMATION DES DOSES

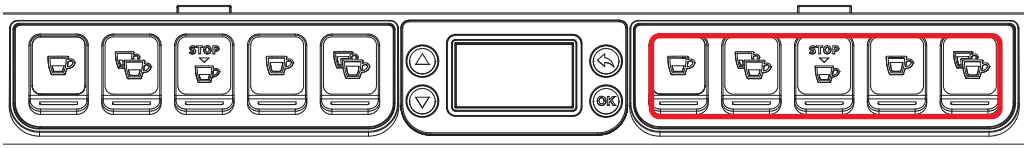
Choisir sur l'affichage le groupe sur lequel programmer les doses.

Après avoir choisi le groupe, toutes les boutons du groupe sélectionné **P5**, **P6**, **P7**, **P8** et **P9** se mettent à clignoter ainsi que le bouton eau **P3** et chauffe-eau **P4**.

- Appuyer sur le bouton café à programmer (café serré ou café léger).
- Lancer la distribution
- Arrêter la distribution quand la dose souhaitée est atteinte.

Répéter l'opération pour toutes les autres boutons à programmer.

Pour quitter la programmation, appuyer sur le bouton café continu **P7**.



1° gruppo / group / groupe

IT

8.1.2
TRASFERIMENTO DOSI

Scegliere con i pulsanti **A** e **B** su quale gruppo fare il trasferimento delle dosi.

Una volta scelto il gruppo premere **D** per confermare il trasferimento delle dosi.

A Su / scelta gruppo
B Giù / scelta gruppo
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.1.2
COPY

Select the group for doses copy using the buttons **A** and **B**.

After having selected the group, press **D** to confirm doses transfer.

A Up / group selection
B Down / group selection
C To main menu
D Access / Confirm

FR

8.1.2
TRANSFERT DES DOSES

Choisir à l'aide des boutons **A** et **B** le groupe sur lequel transférer les doses.

Une fois le groupe choisi, appuyer sur **D** pour confirmer le transfert des doses.

A En haut / choix du groupe
B En bas / choix du groupe
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer

IT

8.1.3 IMPOSTAZIONI STANDARD

Dopo l'accesso, premere **D** per confermare il ripristino alle impostazioni di fabbrica.

A Su
B Giù
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.1.3 PRESET

After access, press **D** to confirm the reset of the default settings.

A Up
B Down
C To main menu
D Access / Confirm

FR

8.1.3 PROGRAMMATIONS STANDARD

Après l'accès, appuyer sur **D** pour confirmer le rétablissement des programmations de fabrication.

A En haut
B En bas
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer

1

2

3

IT

8.1.4 SCALDATAZZE (OPTIONAL)

Dopo l’accesso selezionare con i pulsanti **A** e **B** la modalità di funzionamento dello scaldatazze.

1 Scaldatazze acceso: accende lo scaldatazze.
2 Scaldatazze temporizzato, tempo inizio: permette di impostare dopo quanti secondi si accende lo scaldatazze.
3 Scaldatazze temporizzato, tempo fine: permette di impostare dopo quanti secondi si spegne lo scaldatazze.

Dopodiché con i pulsanti **A** e **B** impostare i tempi di accensione e spegnimento (dove previsto).

A Su / selezione / incremento
B Giù / selezione / decremento
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.1.4 CUPWARMER (OPTIONAL)

After access, select the cup warmer mode using the buttons **A** and **B**.

1 Cup warmer on: it switches the cup warmer on.
2 Timed cup warmer, time start: it allows to set the seconds after which the cup warmer goes on.
3 Timed cup warmer, time end: it allows to set the seconds after which the cup warmer goes OFF.

Subsequently, using the buttons **A** and **B** set the switching ON/OFF times, where possible.

A Up / selection / increase
B Down / selection / decrease
C To main menu
D Access / Confirm

FR

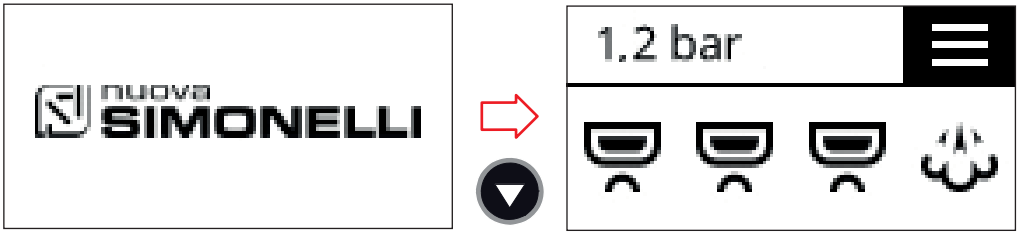
8.1.4 CHAUFFE-TASSES (EN OPTION)

Après l’accès, sélectionner à l’aide des boutons **A** et **B** la modalité de fonctionnement du chauffe-tasses.

1 Chauffe-tasses allumé: allume le chauffe-tasses.
2 Chauffe-tasses temporisé, temps démarrage: permet de programmer les secondes après lesquelles le chauffe-tasses démarre.
3 Chauffe-tasses temporisé, temps fin: permet de programmer les secondes après lesquelles le chauffe-tasses s’éteint.

Après quoi, à l’aide des boutons **A** et **B** programmer les temps de marche/arrêt (si prévu).

A En haut/sélection/incrément
B En bas/sélection/décrément
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer



IT

8.2
PULIZIA GRUPPI

Dopo l'accesso dal display, i pulsanti caffè continuo **P7** dei gruppi inizieranno a lampeggiare.

Premere il pulsante caffè continuo **P7** di un gruppo per eseguire il ciclo di lavaggio di quel gruppo.

Il display visualizza lo scorrere dei secondi del ciclo di lavaggio.

Al termine del ciclo di lavaggio, tutti i pulsanti caffè continuo **P7** ricominciano a lampeggiare per consentire il ciclo di risciacquo.

A Su
B Giù
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.2
GROUPS CLEANING

After access from display, the continuous buttons **P7** of the groups will begin to flash.

Press the continuous button **P7** of a group to carry out the cleaning cycle of that group.

The display shows the passing of seconds of the cleaning cycle.

At the end of the cleaning cycle, all of continuous buttons **P7** start flashing again to allow the rinsing cycle.

A Up
B Down
C To main menu
D Access / Confirm

FR

8.2
NETTOYAGE DE GROUPES

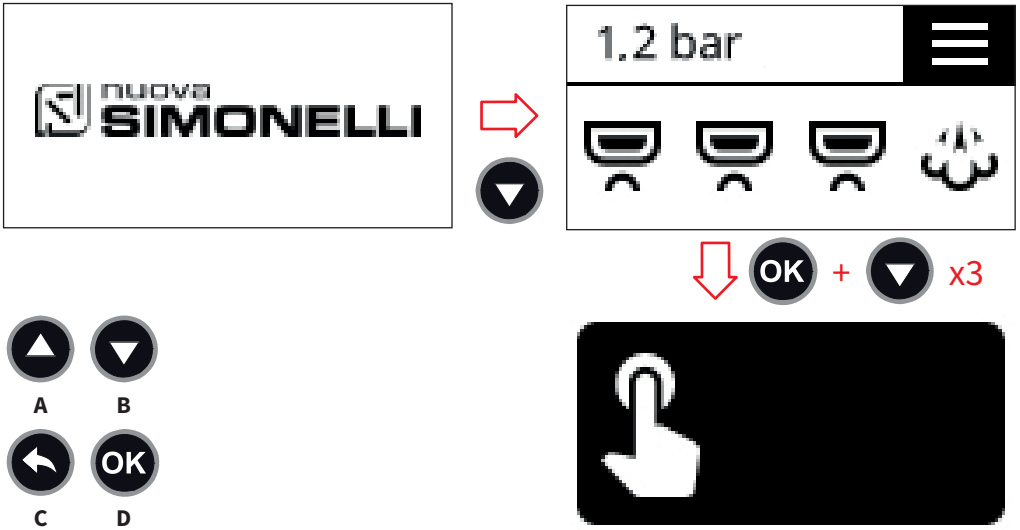
Après l'accès depuis l'affichage, les boutons café continu **P7** des groupes se mettent à clignoter.

Appuyer sur le bouton café continu **P7** d'un groupe pour exécuter le cycle de lavage de ce groupe.

L'affichage visualise les secondes qui passent du cycle de lavage.

À la fin du cycle de lavage, toutes les boutons café continu **P7** se remettent à clignoter pour permettre le cycle de rinçage.

A En haut
B En bas
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer



IT

8.3 DISPLAY E PULSANTI

Permette di accedere alle funzioni:

- Unità di misura
- Luminosità pulsanti
- Timeout display
- Visualizza tempo erogazione

A Su
B Giù
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.3 DISPLAY AND BUTTONS

It allows to access the following functions:

- Unit of measurement
- Button brightness
- Display timeout
- Dispensing time

A Up
B Down
C To main menu
D Access / Confirm

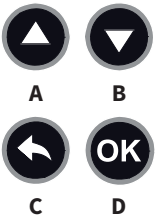
FR

8.3 AFFICHAGE ET BOUTONS

Permet d'accéder aux fonctions:

- Unité de mesure
- Luminosité boutons
- Timeout afficheur
- Afficher le temps de distribution

A En haut
B En bas
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer



°C / °F

IT

8.3.1
UNITÀ DI MISURA

Premere **D** per accedere e selezionare con i pulsanti **A** e **B** l'unità di misura visualizzata sul display:

- °C (Celsius)
- °F (Fahrenheit)

A Su
B Giù
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.3.1
MEASUREMENT UNITS

Press **D** to access and select the unit of measurement shown on the display with the buttons **A** and **B**:

- °C (Celsius)
- °F (Fahrenheit)

A Up
B Down
C To main menu
D Access / Confirm

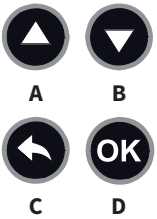
FR

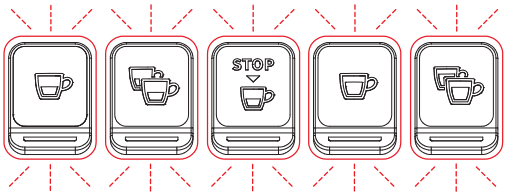
8.3.1
UNITÉ DE MESURE

Appuyer sur **D** pour accéder et sélectionner à l'aide des boutons **A** et **B** l'unité de mesure visualisée sur l'affichage:

- °C (Celsius)
- °F (Fahrenheit)

A En haut
B En bas
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer





IT

8.3.2
LUMINOSITÀ PULSANTI

Premere **D** per accedere e selezionare con i pulsanti **A** e **B** la luminosità dei pulsanti da 0 a 4.

A Su
B Giù
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.3.2
BUTTONS BRIGHTNESS

Press **D** to access and select the brightness of the buttons from 0 to 4 with the buttons **A** and **B**.

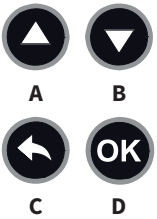
A Up
B Down
C To main menu
D Access / Confirm

FR

8.3.2
LUMINOSITÉ BOUTONS

Appuyer sur **D** pour accéder et sélectionner à l'aide des boutons **A** et **B** la luminosité des boutons de 0 à 4.

A En haut
B En bas
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer



IT

8.3.3
TIMEOUT DISPLAY

Selezionare con i pulsanti **A** e **B** il tempo impiegato dal display per entrare in modalità standby.

Si possono impostare:
- 1 minuto
- 3 minuti
- 5 minuti
- OFF

A Su
B Giù
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.3.3
DISPLAY TIMEOUT

Select the time taken by the display to access the standby mode with the buttons **A** and **B**.

You can set:
- 1 minute
- 3 minutes
- 5 minutes
- OFF

A Up
B Down
C To main menu
D Access / Confirm

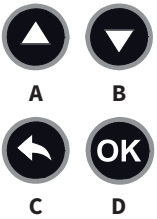
FR

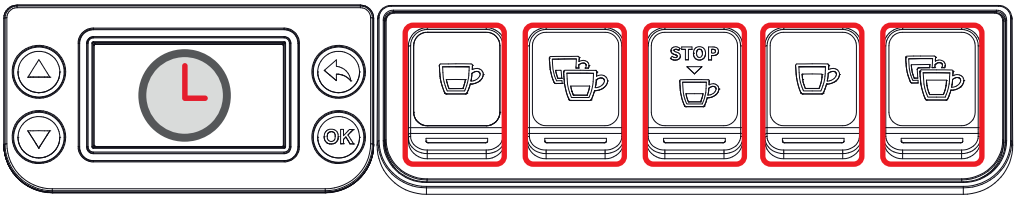
8.3.3
DÉLAI D'AFFICHAGE

Sélectionner à l'aide des boutons **A** et **B** le temps employé sur l'affichage pour entrer en modalité veille (stand-by).

Vous pouvez définir:
- 1 minute
- 3 minutes
- 5 minutes
- OFF

A En haut
B En bas
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer





IT

8.3.4 VISUALIZZA TEMPO EROGAZIONE

Selezionare con i pulsanti **A** e **B** per quanti secondi visualizzare sul display il tempo di erogazione prima che vada in standby.

Si può impostare da 1 secondo a 20 secondi.

A Su
B Giù
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.3.4 DELIVERY TIME DISPLAYING

Select the seconds during which the dispensing time is shown on the display with the button **A** and **B** before it goes in standby.

It can be set from 1 second to 20 seconds.

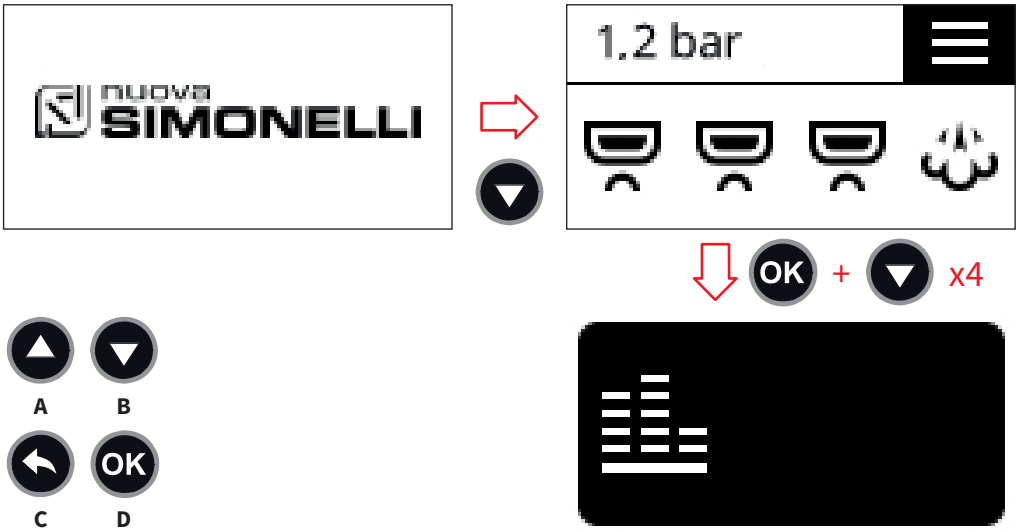
A Up
B Down
C To main menu
D Access / Confirm

FR

8.3.4 AFFICHER LE TEMPS DE DISTRIBUTION

Sélectionner à l'aide des boutons **A** et **B** les secondes pendant lesquelles le temps de distribution sera affiché avant d'entrer en modalité veille (stand-by).
Cela peut être réglé de 1 seconde à 20 secondes.

A En haut
B En bas
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer



IT

8.4 CONTATORI

Permette di accedere alla visualizzazione dei contatori.

- Gruppi (1, 2, 3)
- Acqua calda (Tè)
- Vapore
- Dosi totali
- Totale manutenzione

Scorrere i contatori con i pulsanti **A** e **B**.

A Su
B Giù
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.4 COUNTERS

It allows to access the visualization of the counters.

- Groups (1, 2, 3)
- The (Hot water)
- Steam
- Total doses
- Maintenance counter

Scroll the counters using the buttons **A** and **B**.

A Up
B Down
C To main menu
D Access / Confirm

FR

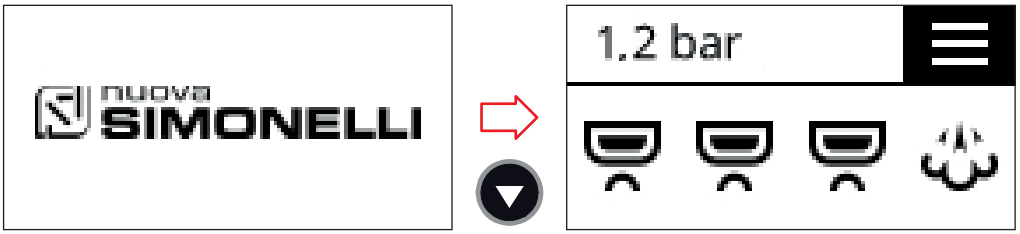
8.4 COMPTEURS

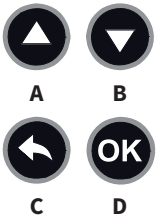
Permet d'accéder à l'affichage des compteurs.

- Groupes (1, 2, 3)
- Eau chaude (Thé)
- Vapeur
- Doses totales
- Entretien total

Faire défiler les compteurs à l'aide des boutons **A** et **B**.

A En haut
B En bas
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer





IT

8.5 IMPOSTAZIONI

Permette di accedere alle funzioni:

- Lingua
- Numero di gruppi
- Manutenzione
- Informazioni
- Controllo vapore
- Setup vapore (solo versione XT)

A Su
B Giù
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.5 SETTINGS

It allows to access the following functions:

- Language
- Group number
- Maintenance
- Information
- Steam control
- Steam setup (XT version only)

A Up
B Down
C To main menu
D Access / Confirm

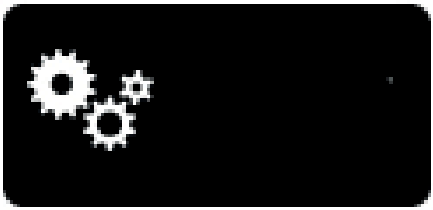
FR

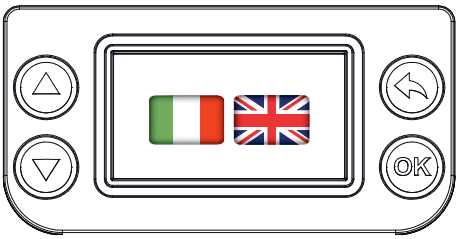
8.5 PROGRAMMATIONS

Permet d'accéder aux fonctions:

- Langue
- Nombre de groupes
- Entretien
- Informations
- Contrôle vapeur
- Réglage vapeur (version XT seulement)

A En haut
B En bas
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer





IT

8.5.1

LINGUA

Premere **D** per accedere e scorrere con i pulsanti **A** e **B** le opzioni per selezionare la lingua del display.

A Su
B Giù
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.5.1

LANGUAGE

Press **D** to access and scroll the options for selecting the language of the display with the buttons **A** and **B**.

A Up
B Down
C To main menu
D Access / Confirm

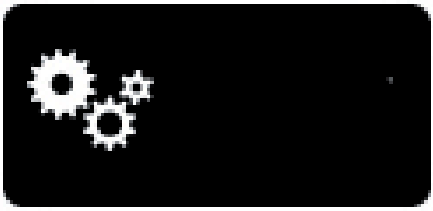
FR

8.5.1

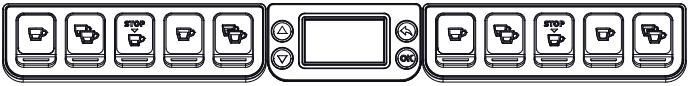
LANGUE

Appuyer sur **D** pour accéder et faire défiler avec les boutons **A** et **B** les options pour sélectionner la langue de l'affichage.

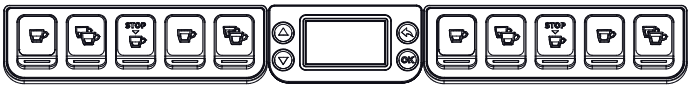
A En haut
B En bas
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer



2



3



IT

8.5.2
NUMERO GRUPPI

Premere **D** per accedere e scorrere con i pulsanti **A** e **B** le opzioni per impostare il numero di gruppi (2-3) presenti sulla macchina.

A Su
B Giù
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.5.2
GROUPS NUMBER

Press **D** to access and scroll the options for setting the number of the groups (2-3) on the machine with the buttons **A** and **B**.

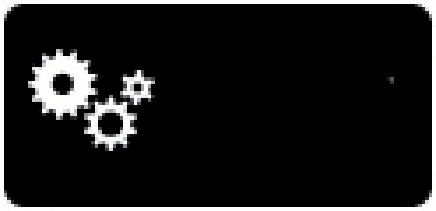
A Up
B Down
C To main menu
D Access / Confirm

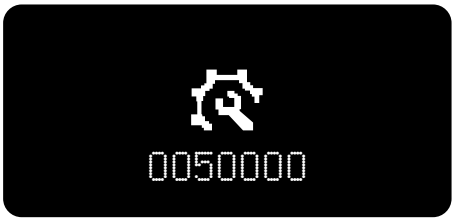
FR

8.5.2
NOMBRE DE GROUPES

Appuyer sur **D** pour accéder et faire défiler avec les boutons **A** et **B** les options pour programmer le nombre de groupes (2-3) présents sur la machine.

A En haut
B En bas
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer





IT

8.5.3 MANUTENZIONE

Permette di impostare il numero di cicli di erogazione, in modo che al raggiungimento di tale numero, sul display si attiva l'allarme di manutenzione.

È possibile impostare un valore da 1000 a 100.000 cicli, oppure impostare OFF per disattivare l'allarme di manutenzione.

A Su
B Giù
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.5.3 MAINTENANCE

Allows you to set the number of delivery cycles, so that when this number is reached, the maintenance alarm is activated on the display.

You can set a value from 1000 to 100,000 cycles, or set OFF to disable the maintenance alarm.

A Up
B Down
C To main menu
D Access / Confirm

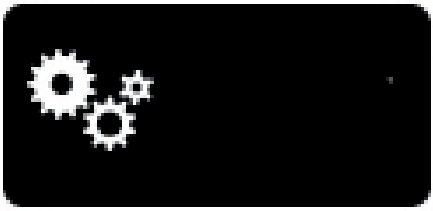
FR

8.5.3 ENTRETIEN

Cela permet de régler le nombre de cycles de distribution, de sorte qu'une fois ce nombre atteint, l'alarme d'entretien est activée sur l'écran.

Il est possible de définir une valeur comprise entre 1 000 et 100 000 cycles, ou de définir OFF pour désactiver l'alarme d'entretien.

A En haut
B En bas
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer



IT

8.5.4 INFORMAZIONI

Visualizza il nome macchina e la versione del software installato.

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

A Su
B Giù
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.5.4 INFORMATIONS

It shows the name of the machine and the version of the software installed.
In case of malfunction, this information must be communicated to technicians or the distributors.

A Up
B Down
C To main menu
D Access / Confirm

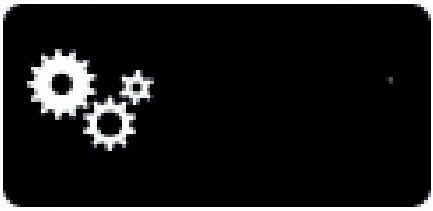
FR

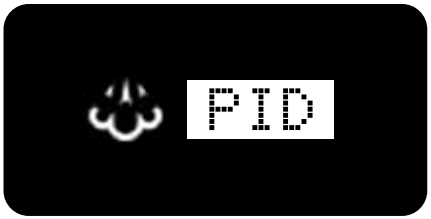
8.5.4 INFORMATIONS

Affiche le nom de la machine et la version du logiciel installé.

En cas de mauvais fonctionnement, ces informations doivent être communiquées aux techniciens ou aux distributeurs.

A En haut
B En bas
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer





IT

8.5.5
CONTROLLO VAPORE

Permette di attivare o disattivare l'opzione **PID**, che permette l'impostazione della pressione all'interno della caldaia vapore tramite display o tramite pressostato meccanico.

Per la versione **XT** l'opzione deve essere attivata e per la versione **TIMER** l'opzione deve essere disattivata.

Accedere alla pagina tramite il pulsante **D**, selezionare tramite i pulsanti **A** e **B** e cambiare lo stato dell'opzione tramite il pulsante **D**.

Ritornare al menu principale tramite il pulsante **C**.

A Su
B Giù
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.5.5
STEAM CONTROL

Allows to activate or deactivate the **PID** option, which allows to set the steam boiler pressure via display or mechanical pressure switch.

For the **XT** version the option must be activated and for the **TIMER** version the option must be deactivated.

Access the page via button **D**, select via buttons **A** and **B** and change the option status via button **D**.

Return to the main menu via button **C**.

A Up
B Down
C To main menu
D Access / Confirm

FR

8.5.4
CONTRÔLE VAPEUR

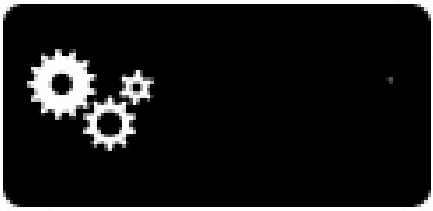
Permet d'activer ou de désactiver l'option **PID**, ce qui permet de régler la pression à l'intérieur de la chaudière à vapeur par l'intermédiaire de l'écran ou d'un pressostat mécanique.

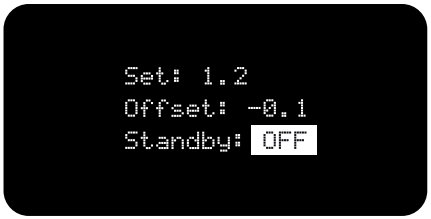
Pour la version **XT**, l'option doit être activée et pour la version **TIMER**, l'option doit être désactivée.

Accédez à la page via le bouton **D**, sélectionnez via les boutons **A** et **B** et changez l'état de l'option via le bouton **D**.

Retour au menu principal par le bouton **C**.

A En haut
B En bas
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer





IT

8.5.6 SETUP VAPORE (solo versione XT)

Permette di:

- Selezionare la pressione desiderata all'interno della caldaia (valore consigliato tra 1 e 1,4 bar) e di conseguenza la temperatura del gruppo dell'acqua erogata.
- Attivare la modalità Stand-by, la macchina mantiene una determinata pressione (da 0,2 a 0,6 bar) anche se spenta dall'interruttore sul pannello frontale **P2**.

Accedere alla pagina tramite il pulsante **D**, selezionare tramite i pulsanti **A** e **B** e cambiare lo stato dell'opzione tramite il pulsante **D**.
Ritornare al menu principale tramite il pulsante **C**.

A Su
B Giù
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

8.5.5 STEAM SETUP (XT version only)

Allows to:

- Select the desired pressure inside the boiler (recommended steam of 1 to 1.4 bar) and consequently the temperature of the water delivered.
- Activate the Stand-by mode, the machine maintains a certain pressure (0.2 to 0.6 bar) even if switched OFF by the switch on the front panel **P2**.

Access the page via button **D**, select via buttons **A** and **B** and change the option status via button **D**.

Return to the main menu via button **C**.

A Up
B Down
C To main menu
D Access / Confirm

FR

8.5.4 RÉGLAGE VAPEUR (version XT seulement)

Il permet:

- Sélectionnez la pression souhaitée à l'intérieur de la chaudière (valeur recommandée entre 1 et 1,4 bar) et par conséquent la température de l'eau distribuée.
- En activant le mode Stand-by, la machine maintient une certaine pression (entre 0,2 et 0,6 bar) même si elle est éteinte par l'interrupteur situé sur le panneau avant **P2**.

Accédez à la page via le bouton **D**, sélectionnez via les boutons **A** et **B** et changez l'état de l'option via le bouton **D**.
Retour au menu principal par le bouton **C**.

A En haut
B En bas
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer

9 PULIZIA
CLEANING
NETTOYAGE

IT

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

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

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

EN

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

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

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

FR

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

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

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

IT

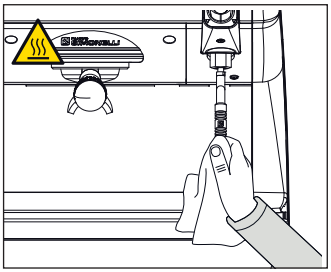
Elemento da pulire	Dopo l'uso	Giornaliera	Settimanale
Lancia vapore	✓	✓	
Filtro e portafiltro	✓	✓	
Carrozzeria macchina		✓	
Griglia porta tazze		✓	
Vaschetta di raccolta liquidi		✓	
Doccia gruppo erogatore		✓	
Guarnizione gruppo erogatore		✓	
Gruppo erogatore			✓

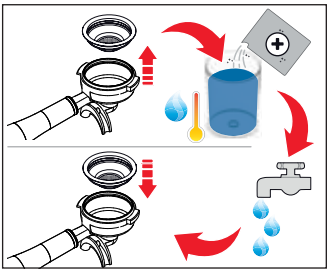
EN

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

FR

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





IT

9.1
PULIZIA LANCIA VAPORE

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

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

9.2
PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRO

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

EN

9.1
STEAM WAND CLEANING

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

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

9.2
FILTER AND FILTER HOLDER CLEANING

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

FR

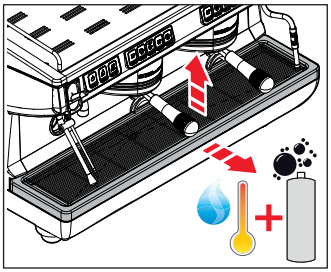
9.1
NETTOYAGE LANCE VAPEUR

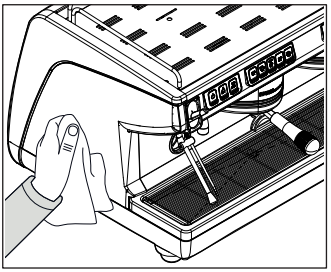
Purger la lance vapeur de tout résidu et la nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau chaude et / ou de détergent neutre.

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

9.2
NETTOYAGE FILTRES ET PORTE-FILTRE

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





IT

9.3
PULIZIA CARROZZERIA

Pulizia zona lavoro

1 Togliere la griglia del piano lavoro sollevandolo anteriormente verso l'alto e sfilarlo;

2 Togliere il sottostante piatto raccogli acqua;

3 Pulire il tutto con acqua calda e detersivo.

Pulizia carena e display
Per pulire tutte le carrozzerie esterne utilizzare un panno morbido inumidito con acqua calda.

Eseguire la pulizia dello schermo con macchina spenta ed evitare di lasciare il display umido o bagnato.

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

EN

9.3
BODY MACHINE CLEANING

Work area cleaning

1 Remove the worktop, lifting it up from the front and sliding it out.

2 Remove the water collection dish underneath.

3 Clean everything with hot water and cleansers.

External body and display cleaning
To clean all external bodies, use a soft cloth moistened with hot water.

Clean the screen with the machine switched OFF and avoid leaving the display wet or damp.

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

FR

9.3
NETTOYAGE CARROSSERIE

Nettoyage zone de travail

1 Retirer la grille du plan de travail en la soulevant vers le haut à l'avant et en l'extrayant.

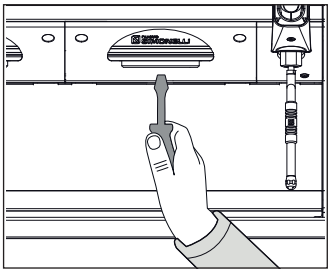
2 Retirer le plateau de récupération de l'eau sous-jacent.

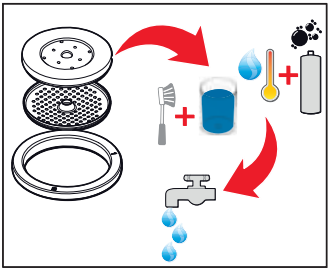
3 Nettoyer le tout avec de l'eau chaude et du détergent.

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

Nettoyez l'écran lorsque la machine est éteinte et évitez de laisser l'écran mouillé ou humide.

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





IT

9.4
PULIZIA DOCCIA E GUARNIZIONE

1 Svitare la vite posta al centro del diffusore e della doccetta. Automaticamente cadranno la vite, il diffusore e la doccia.

2 Rimuovere la guarnizione dal gruppo. Se necessario utilizzare un giravite con la dovuta attenzione a non danneggiarla.

3 Inserire il tutto in un contenitore con acqua calda e detergente specifico per circa 30 minuti.

4 Spazzolare la doccia e il diffusore.

5 Risciacquare abbondantemente il tutto con acqua corrente.

6 Ripristinare il tutto sulla macchina procedendo in senso inverso per riprendere il normale funzionamento.

EN

9.4
SHOWER AND GASKET CLEANING

1 Unscrew the screw placed in the centre of the diffuser and shower. Automatically the screw, diffuser and shower fall out.

2 Remove the gasket from the group. If necessary, use a screwdriver with due care not to damage it.

3 Place everything in a container with hot water and specific detergent for about 30 minutes.

4 Brush the shower and the diffuser.

5 Rinse everything thoroughly with running water.

6 Restore everything on the machine by proceeding in the opposite direction to resume normal operation.

FR

9.4
NETTOYAGE DOUCHETTE ET JOINT

1 Dévisser la vis située au centre du diffuseur et de la douchette. La vis, le diffuseur et la douchette tomberont automatiquement.

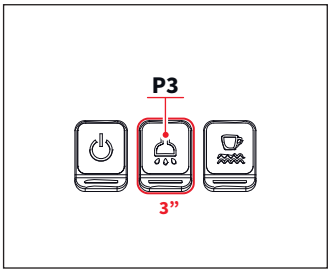
2 Retirer le joint du groupe. Si nécessaire, utiliser un tournevis en prenant soin de ne pas l'endommager.

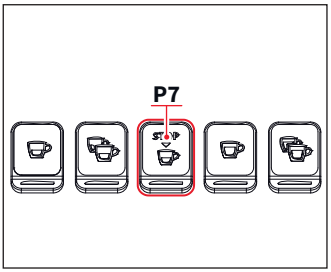
3 Mettre le tout dans un récipient avec de l'eau chaude et un détergent spécifique pendant environ 30 minutes.

4 Brosser la douchette et le diffuseur.

5 Rincer le tout abondamment à l'eau courante.

6 Restaurer tout sur la machine en procédant dans l'ordre inverse pour reprendre le fonctionnement normal.





IT

9.5 PULIZIA GRUPPO

Effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno.

Con la macchina accesa (ON), è possibile eseguire il lavaggio di un gruppo caffè, premendo il pulsante acqua calda **P3** per 3 secondi.

Il pulsante **P7** di ogni gruppo inizia a lampeggiare. Se premuto, inizia il lavaggio per quel gruppo.

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

EN

9.5 GROUP CLEANING

Carrying out a washing cycle at least once a day.

With the machine ON, you can wash a coffee group by pressing the hot water button **P3** for 3 seconds.

The **P7** button of each group will begin to flash. If pressed, start washing for that group.

1. Insert the blind filter into the filter holder.
2. Insert the dose recommended by the manufacturer of the specific powder detergent into the blind filter.
3. Restore the filter holder in the dispensing group.
4. Press the continuous dose button of a group to start the washing cycle.
5. At the end of the washing cycle, the continuous dose button on the group in question starts flashing again to allow the rinsing cycle to begin.
6. Remove the detergent from the filter and press the continuous dose button to start the group rinsing.
7. At the end, restore normal operation of the machine.

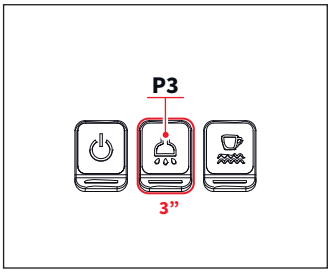
FR

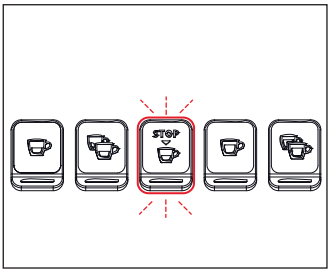
9.5 NETTOYAGE DU GROUPE

Effectuer le lavage au moins une fois par jour.

Avec la machine allumée (ON), il est possible d’effectuer le lavage d’un groupe de café, en appuyant sur le bouton d’eau chaude **P3** pendant 3 secondes
Le bouton **P7** de chaque groupe commence à clignoter. S’il est pressé, le lavage commence pour ce groupe.

1. Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre.
2. Insérer la dose recommandée par le fabricant du détergent en poudre spécifique dans le filtre aveugle.
3. Remettre le porte-filtre dans le groupe café.
4. Appuyer le bouton dose continue d’un groupe pour démarrer le cycle de nettoyage.
5. À la fin du cycle de nettoyage, le bouton dose continue du groupe en question recommence à clignoter pour permettre le démarrage du cycle de rinçage.
6. Retirez le détergent du filtre et appuyer le bouton dose continue pour démarrer le rinçage du groupe.
7. Au terme, remettez la machine en fonctionnement normal.





IT

Dopo 20 secondi dall’accesso, se nessun pulsante viene premuto, la macchina torna al normale funzionamento.

Per uscire manualmente dalla funzione di lavaggio e tornare al normale funzionamento, durante il lampeggio dei pulsanti caffè continuo P7, premere per 3 secondi il pulsante acqua calda P3.

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

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

EN

After 20 seconds from access, if no button is pressed, the machine returns to normal operation.

To manually exit the wash function and return to normal operation, press the hot water button P3 for 3 seconds while the continuous coffee button P7 is flashing.

When the automatic washing cycle is started, it cannot be interrupted before its end.

If the machine is switched OFF before the cycle is finished, when it is switched ON again, it automatically resumes the rinsing cycle.

FR

Après 20 secondes d’accès, si aucun bouton n’est pressé, la machine revient au fonctionnement normal.

Pour quitter manuellement la fonction de lavage et revenir au fonctionnement normal, lors du clignotement des boutons de café continu P7, appuyer pendant 3 secondes sur le bouton d’eau chaude P3.

Lorsque le cycle de nettoyage automatique est démarré, il ne peut pas être interrompu avant sa fin.

Si la machine est éteinte avant que le cycle ne soit terminé, au redémarrage, elle reprend automatiquement le cycle de rinçage.

10 MANUTENZIONE MAINTENANCE ENTRETIEN

IT

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

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

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

Se la macchina è stata utilizzata da poco tempo, attendere il suo raffreddamento prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento su di essa.

La manutenzione prevede la sostituzione annuale della doccetta e guarnizione del gruppo.

Per eseguire questa operazione, rivolgersi al tecnico qualificato.
Non rispettare queste condizioni comporta automaticamente il decadere della garanzia.
Per qualsiasi intervento ulteriore sulla macchina contattare il concessionario dove è stato acquistato il prodotto.

Se la macchina deve essere spedita:
- Svuotare le caldaie e il circuito idraulico.
- Spegnere la macchina.
- Utilizzare l'imballaggio originale.
- Comunicare i propri contatti o inserirli all'interno della scatola.

EN

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

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

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

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

Maintenance includes annual replacement of the group shower and gasket.

To carry out this operation, contact a qualified technician.
Failure to comply with these conditions will automatically invalidate the warranty.
For any additional work on the machine, please contact the dealer where you purchased the product.

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

FR

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

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

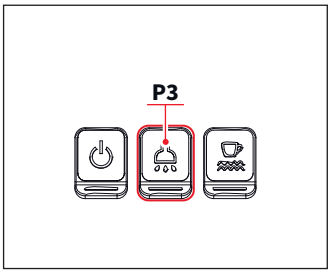
Après une réparation ou un remplacement de composants qui concernent des parties en contact avec de l'eau et des aliments, il faut effectuer la procédure de lavage décrite dans ce manuel ou suivre les procédures indiquées par le constructeur.

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

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

Pour ce faire, contactez votre technicien qualifié.
Le non respect de ces conditions signifie automatiquement la déchéance de la garantie.
Pour toute intervention sur la machine, contactez le revendeur où vous avez acheté le produit.

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



IT

10.1 CAMBIO DELL'ACQUA IN CALDAIA

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

È sufficiente agire ripetutamente sul pulsante di erogazione acqua calda **P3** fino ad aver estratto almeno un terzo del totale litri contenuti in caldaia.

All'inizio della attività giornaliera e comunque nel caso in cui vi siano pause maggiori di 8 ore bisogna procedere ad effettuare il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti utilizzando gli erogatori preposti.

EN

10.1 BOILER WATER CHANGE

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

Simply act repeatedly on the hot water dispensing button **P3** until you have extracted at least one third of the total litres contained in the boiler.

At the beginning of each day's activity and in any case if there are breaks of more than 8 hours, it is necessary to change 100% of the water contained in the circuits using the appropriate dispensers.

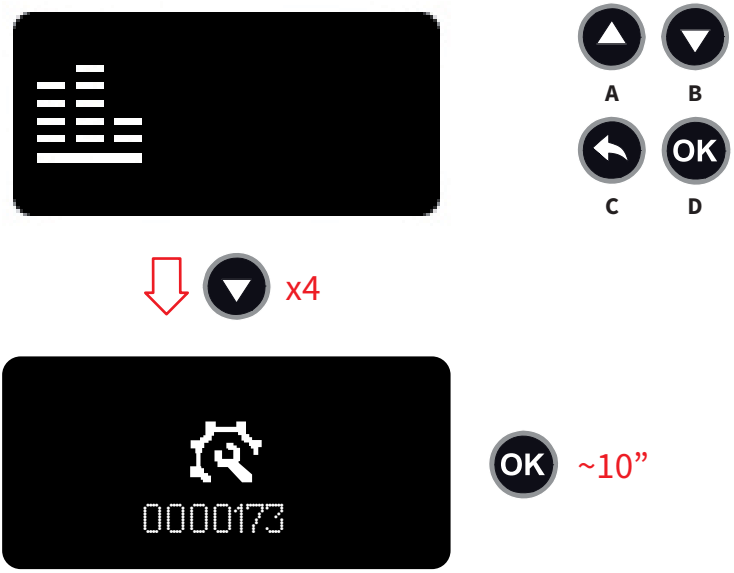
FR

10.1 CHANGER L'EAU DE LA CHAUDIÈRE

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

Il suffit d'agir à plusieurs reprises sur le bouton de distribution d'eau chaude **P3** jusqu'à avoir extrait au moins un tiers du total des litres contenus dans la chaudière.

Au début de chaque journée d'activité et en tout cas s'il y a des pauses de plus de 8 heures, il est nécessaire de changer 100% de l'eau contenue dans les circuits en utilisant les distributeurs fournis.



IT

10.2
ALLARME MANUTENZIONE

L’allarme di manutenzione si attiva al raggiungimento dei cicli impostati prima della manutenzione.

L’allarme attivo viene identificato tramite il simbolo della chiave inglese sul display.

Dopo aver eseguito la manutenzione necessaria, riaccendere la macchina ed entrare nella programmazione fino alla visualizzazione dei contatori.

Scorrere i contatori fino al Contatore “Totale Manutenzione” e premere **D** per alcuni secondi.

Per rendere effettivo il reset, spegnere e riaccendere la macchina.

A Su
B Giù
C Al menu principale
D Accesso / Conferma

EN

10.2
MAINTENANCE ALARM

The maintenance alarm is activated when the cycles set before maintenance are reached.

The active alarm is identified by the wrench symbol on the display.

After performing the necessary maintenance, turn the machine back on and enter the programming until the counters are displayed.

Slide the counters to the “Total Maintenance” counter and press **D** button for a few seconds.

To render the reset effective, switch the machine OFF and ON again.

A Up
B Down
C To main menu
D Access / Confirm

FR

10.2
ALARME ENTRETIEN

L’alarme d’entretien est activée lorsque les cycles définis avant l’entretien sont atteints.

L’alarme active est identifiée par le symbole de la clé anglaise sur l’écran.

Après avoir effectué l’entretien nécessaire, rallumer la machine et entrer dans la programmation jusqu’à l’affichage des compteurs.

Faire glisser les compteurs jusqu’au compteur «Entretien» et appuyer sur **D** pendant quelques secondes.

Pour que la réinitialisation soit effective, éteindre et rallumer la machine.

A En haut
B En bas
C Retour au menu principal
D Accès / Confirmer

11 MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA APPIA LIFE V
APPIA LIFE V MACHINE FUNCTION MESSAGES
MESSAGES FONCTIONS MACHINE APPIA LIFE V

IT

Indicazioni display e pulsanti	Causa	Effetto	Soluzione
Lampeggiante Fisso	Se entro i primi tre secondi dall'inizio dell'erogazione il dosatore non invia impulsi.	Se l'erogazione non è interrotta manualmente si arriva al blocco di tempo limite (120 secondi).	Interrompere l'erogazione.
Lampeggiante	Se dopo 90 secondi dall'inizio, con pompa inserita durante altolivello, a 180 secondi se è disabilitata, il livello non è stata ripristinato.	Viene disattivata la pompa, la resistenza e tutte le funzioni sono inibite.	Spegnere la macchina per almeno 5 secondi e riaccenderla.

EN

Display and button indications	Cause	Effect	Solution
Flashing Lit	If the doser doesn't send out its set commands within the first three seconds from delivery onset	If the delivery isn't manually halted, the maximum time limit (120 seconds) will be blocked.	Interrupt delivery.
Flashing	If within 90 seconds from onset, with pump inserted during the levelling, at 180 sec., if the level has not been re-established.	The pump, the resistor and all the functions will be halted.	Turn the machine OFF for at least 5 seconds and then switch it on again.

FR

Indications affichage et boutons	Causes	Effet	Solution
Clignotante Fixe	Si le doseur n'envoie pas d'impulsions dans les trois premières secondes de distribution.	Si la distribution n'est pas interrompue manuellement, on obtient le blocage de temps limite (120 secondes).	Interrompre la distribution.
Clignotante	Si 90 secondes après le début, avec pompe insérée pendant que le niveau est élevé, 180 sec. si elle la pompe est désactivée, le niveau n'a pas été réinitialisé.	La pompe est désactivée, la résistance et toutes les fonctions sont inhibées.	Éteindre la machine au moins 5 secondes puis la rallumer.

12 SCHEMI ELETTRICI
ELECTRICAL DIAGRAMS
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

IT

LEGENDA SCHEMI ELETTRICI

EVH	Elettrovalvola vapore/ acqua calda
EV1-2-3	Elettrovalvola erogazione gruppo
PM	Motore pompa
IS	Interruttore scaldatazze
IEH	Interruttore acqua calda
IEGR1-2-3	Interruttore gruppo
R	Relè
P	Pressostato
EVL	Elettrovalvola livello
MS	Interruttore generale
HE	Resistenza caldaia vapore
LP	Sonda livello
TE	Termostato sicurezza
SA	Lampada spia
ST	Resistenza scaldatazze
EVHW	Elettrovalvola miscelatore acqua calda (2 “V”)
TP	Sonda temperatura
F1-2-3	Fusibili
EV EC	Elettrovalvola EasyCream
DOS1-2-3	Dosatore volumetrico
EC TP	Sonda temperatura EasyCream
PS	Pressostato digitale
SSRV	Sensore resistivo EasyCream

EN

ELECTRICAL DIAGRAMS LEGEND

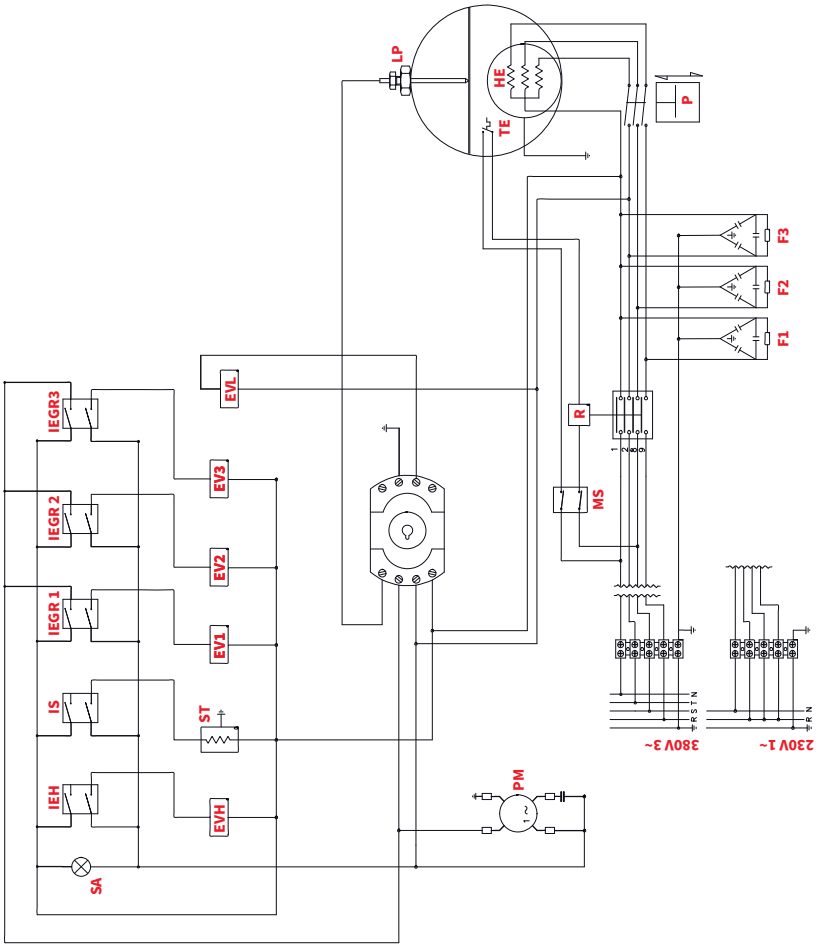
EVH	Steam / hot water solenoid valve
EV1-2-3	Group delivery solenoid valve
PM	Pump motor
I.S	Cup warmer switch
IEH	Hot water switch
IEGR1-2-3	Switch for groups
R	Relay switch
P	Pressure switch
EVL	Level solenoid valve
MS	Main switch
HE	Steam boiler heating element
LP	Level probe
TE	Safety thermostat
SA	Indicator light
ST	Cupwarmer
EVHW	Hot water mixer solenoid valve (2 “V”)
TP	Temperature probe
F1-2-3	Fuses
EV EC	EasyCream solenoid valve
DOS1-2-3	Flowmeter
EC TP	EasyCream temperature probe
PS	Digital pressostat
SSRV	EasyCream resistive sensor

FR

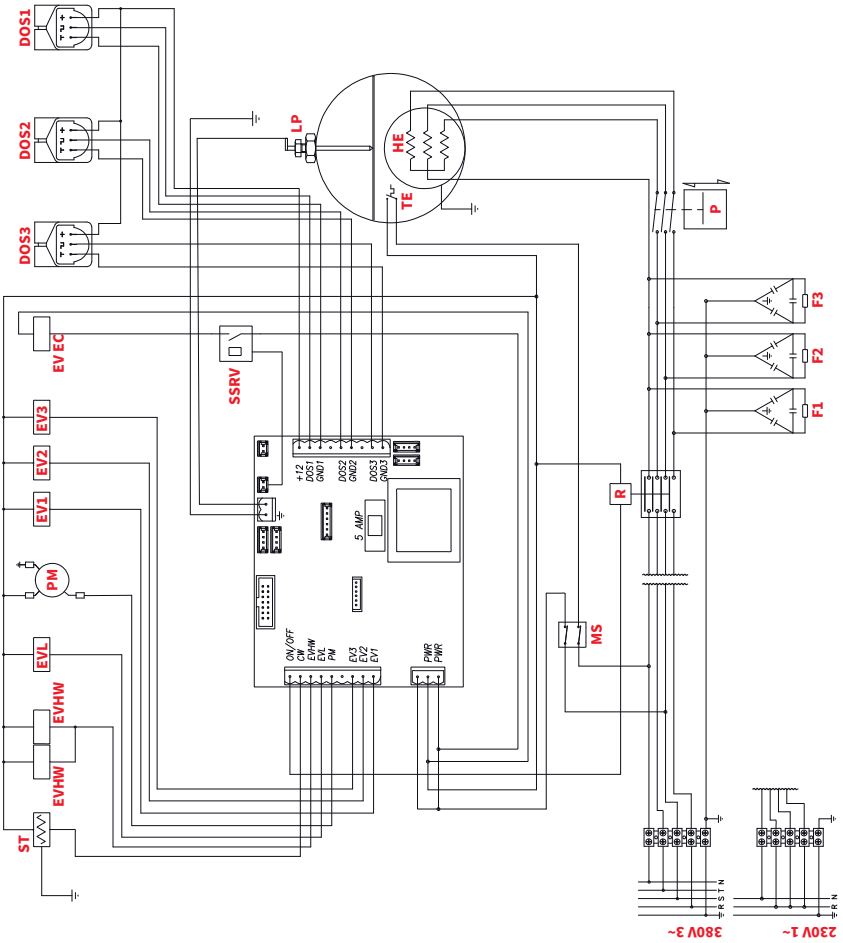
LÉGENDE SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

EVH	Électrovanne vapeur/au chaude
EV1-2-3	Électrovanne distribution groupe
PM	Moteur pompe
IS	Interrupteur chauffe-tasses
IEH	Interrupteur eau chaude
IEGR1-2-3	Interrupteur groupe
R	Relais
P	Pressostat
EVL	Électrovanne niveau
MS	Interrupteur général
HE	Résistance de la chaudière à vapeur
LP	Capteur de niveau
TE	Thermostat de sûreté
SA	Lampe témoin
ST	Chauffe-tasses
EVHW	Électrovanne du mélangeur d’eau chaude (2 «V»)
TP	Sonde de température
F1-2-3	Fusibles
EV EC	Électrovanne EasyCream
DOS1-2-3	Débitmètre volumétrique
EC TP	Sonde de température EasyCream
PS	Pressostat digital
SSRV	Capteur résistif EasyCream

12.1 SCHEMA ELETTRICO 2-3 GRUPPI - S
12.1 2 - 3 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM - S
12.1 SCHÉMA ELECTRIQUE 2 - 3 GROUPES - S



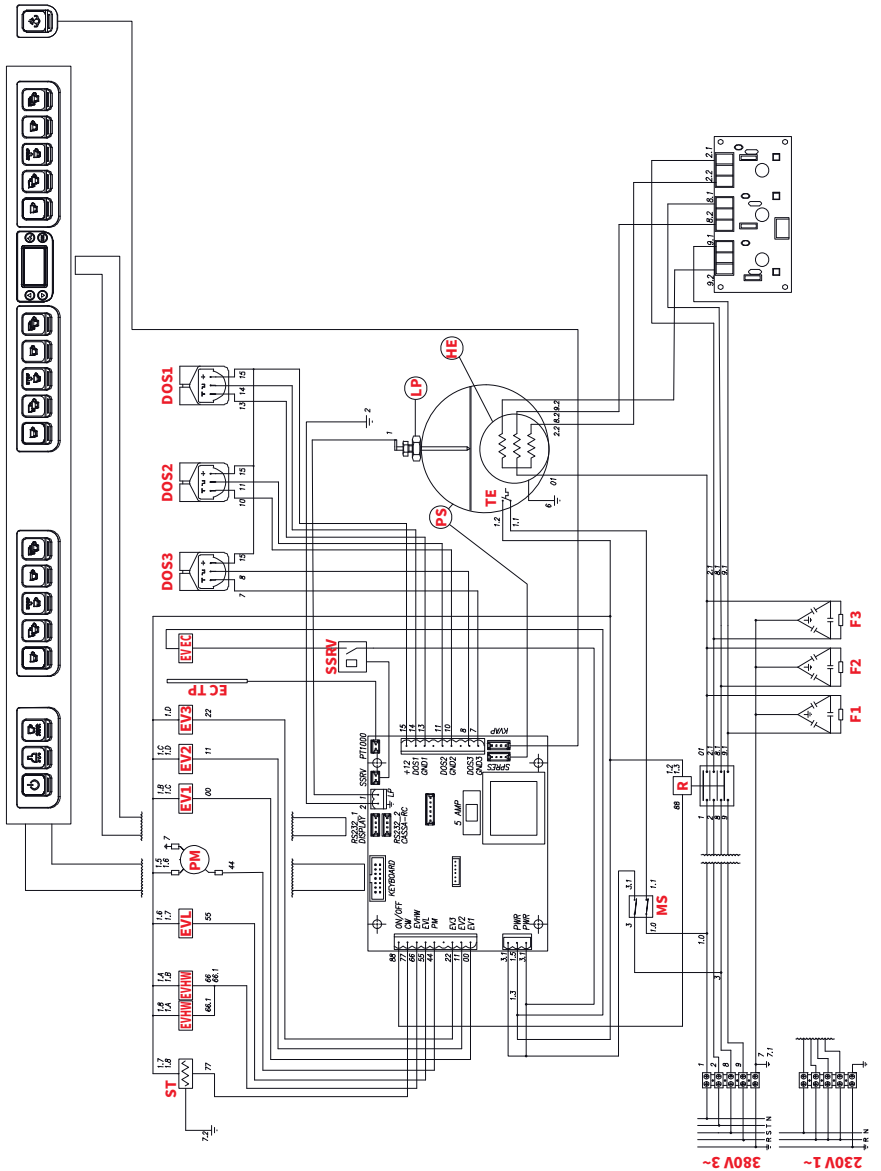
12.2 SCHEMA ELETTRICO 2-3 GRUPPI - V
12.2 2/3 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM - V
12.2 SCHÉMA ELECTRIQUE 2/3 GROUPES - V



12.3 SCHEMA ELETTRICO 2-3 GRUPPI - XT

12.3 2 - 3 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM - XT

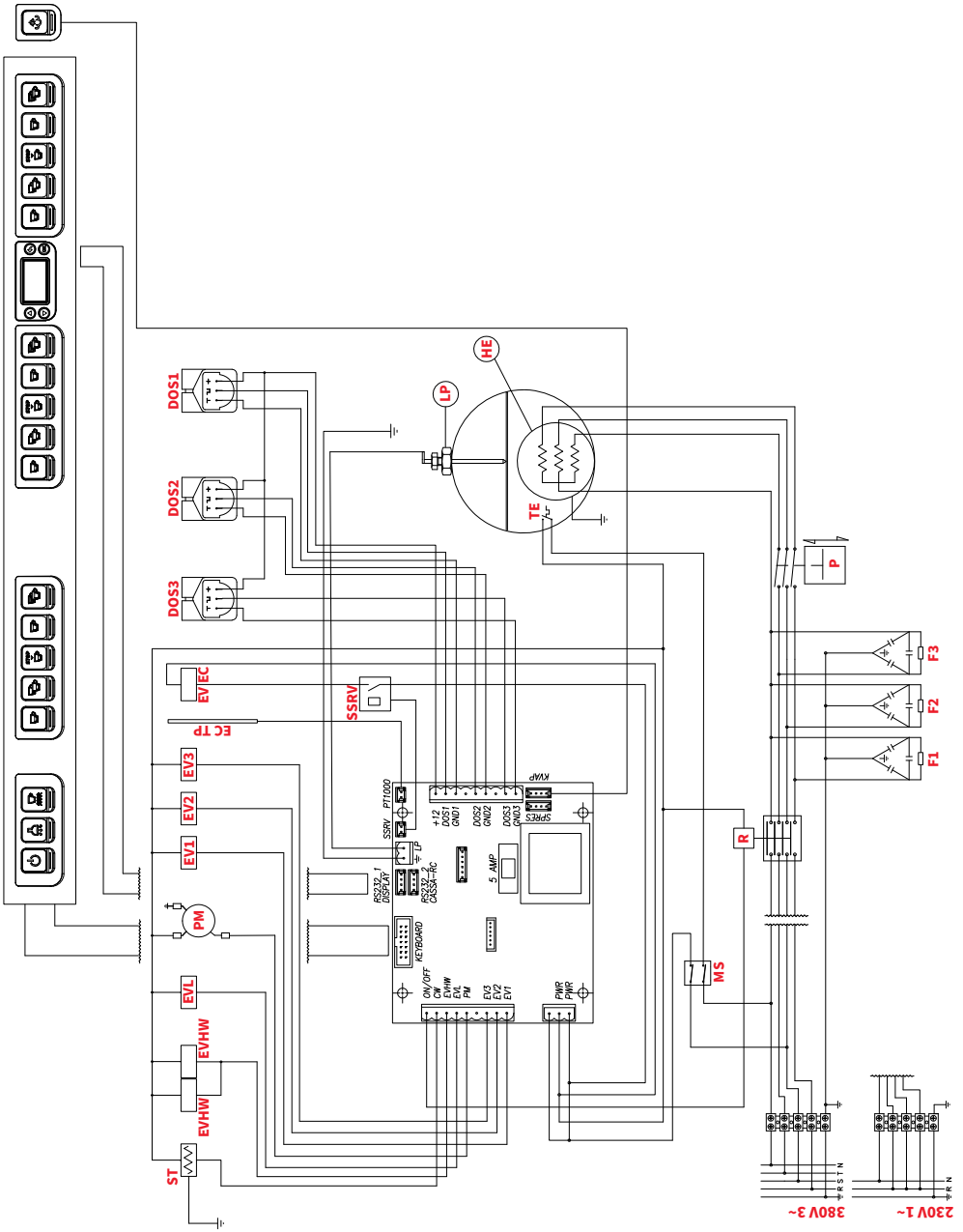
12.3 SCHÉMA ELECTRIQUE 2 - 3 GROUPES - XT



12.4 SCHEMA ELETTRICO 2 - 3 GRUPPI - TIMER

12.4 2 - 3 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM - TIMER

12.4 SCHÉMA ELECTRIQUE 2 - 3 GROUPES - TIMER



13 SCHEMA IDRAULICO
HYDRAULIC DIAGRAM
SCHÉMA HYDRAULIQUE

IT

LEGENDA
SCHEMA IDRAULICO

1 Rubinetto generale
2 Pompa
3 Valvola di ritegno
4 Valvola di espansione
5 Elettrovalvola livello
6 Dosatore volumetrico
7 Scambiatore di calore
8 Elettrovalvola erogazione
9 Valvola di sicurezza
10 Elettrovalvola acqua calda
11 Rubinetto vapore
12 Pressostato
13 Caldaia
14 Resistenza
15 Valvola antirisucchio
16 Sonda livello

EN

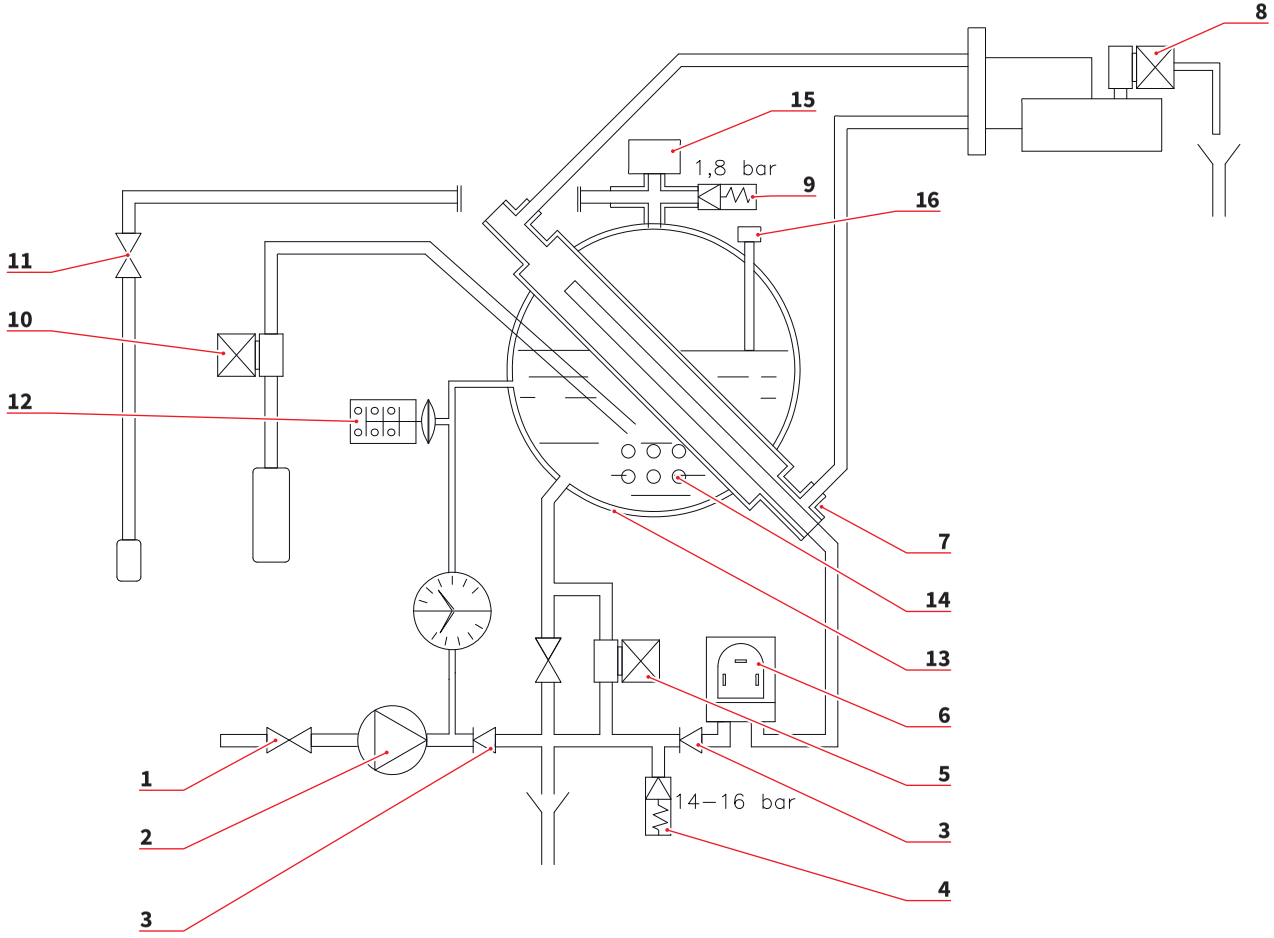
HYDRAULIC DIAGRAM
LEGEND

1 General tap
2 Pump
3 Retaining valve
4 Expansion valve
5 Refill solenoid valve
6 Flowmeter
7 Heater exchange
8 Delivery solenoid valve
9 Safety valve
10 Hot water solenoid valve
11 Steam tap
12 Pressostat
13 Boiler
14 Heating element
15 Anti vacuum valve
16 Water level probe

FR

LÉGENDE
SCHÉMA HYDRAULIQUE

1 Robinet général
2 Pompe
3 Vanne de rétention
4 Vanne d'expansion
5 Électrovanne niveau
6 Doseur volumétrique
7 Échangeur thermique
8 Électrovanne distribution
9 Soupape de sûreté
10 Électrovanne eau chaude
11 Robinet vapeur
12 Pressostat
13 Chaudière
14 Résistance
15 Vanne antivide
16 Capteur de niveau


8
15
1,8 bar
9
16
11
10
12
7
14
13
6
5
3
4
1
2
3
14–16 bar

14 SCHEMI CALDAIA
BOILER DIAGRAMS
SCHÉMA CHAUDIÈRE

IT

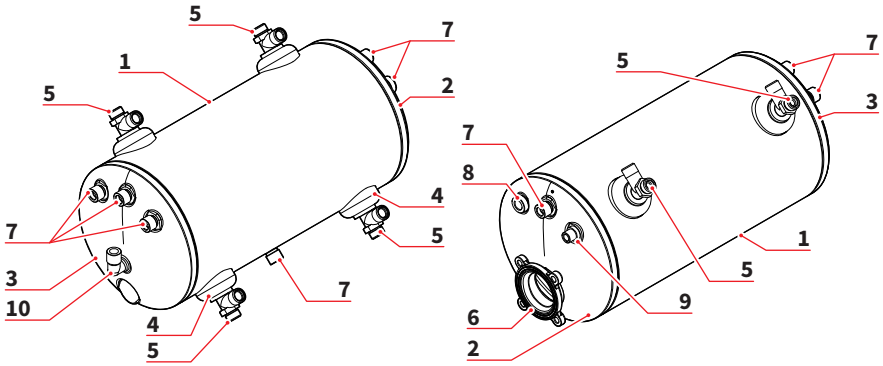
14.1
SCHEMA CALDAIA VAPORE 2 GRUPPI

EN

14.1
2 GROUPS STEAM BOILER DIAGRAM

FR

14.1
SCHÉMA CHAUDIÈRE VAPEUR 2 GROUPES



Elemento *Element* *Élément*	Q.tà *Q.tà* *Q.tà*	Numero Parte *Part Number* *Numéro Partie*	Descrizione *Description* *Description*	Materiale *Material* *Matériau*
1	1	**00017741**	Caldaia 2 gruppi / *Boiler 2 groups / Chaudière 2 groupes*	Cu DHP 99.9
2	1	**00017751**	Coppa D.180 PR / *D.180 PR Bevel gear / Coupe D.180 PR*	Cu DHP 99.9
3	1	**00017762**	Coppa D.180 PS / *D.180 PS Bevel gear / Coupe D.180 PS*	Cu DHP 99.9
4	2	**00162240**	Tubo scambiatore / *Exchanger pipe / Tube échangeur*	Cu DHP 99.9
5	4	**00061462**	Raccordo T scambiatore / *Exchanger fitting T / Raccord en T échangeur*	OT57 CW510L
6	1	**00063130**	Flangia PR / *Flange PR / Bride PR*	OT57 CW510L
7	5	**00030251**	Raccordo G3/8 M / *Fitting G3/8 M / Connexion G3/8 M*	OT57 CW510L
8	1	**00030271**	Raccordo G1/4 F / *Fitting G1/4 F / Connexion G1/4 F*	OT57 CW510L
9	1	**00030631**	Raccordo G1/4 M / *Fitting G1/4 M / Connexion G1/4 M*	OT57 CW510L
10	1	**00061551**	Raccordo L 3/8 M / *L Fitting 3/8 M / L-Connection 3/8 M*	OT57 CW510L
MATERIALE / *MATERIAL / MATÉRIAU*			Rame / *Copper / Cuivre*	

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE - *PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE - DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE*	
VOLUME / *VOLUMES / VOLUMES*	9.5 LT
TS	130.5°C
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLUIDO / *FLUID / FLUIDE*	H_2O

IT

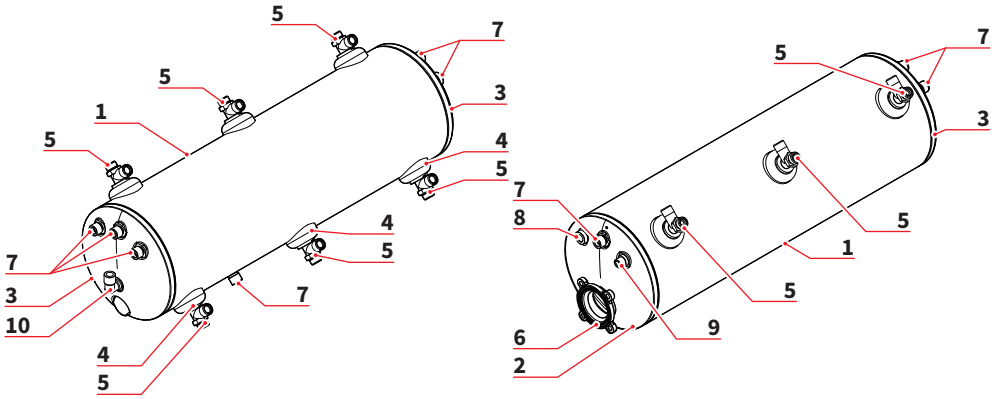
14.2
SCHEMA CALDAIA VAPORE
3 GRUPPI

EN

14.2
3 GROUPS STEAM BOILER
DIAGRAM

FR

14.2
SCHÉMA CHAUDIÈRE
VAPEUR 3 GROUPES



Elemento *Element* *Élément*	Q.tà *Q.tà* *Q.tà*	Numero Parte *Part Number* *Numéro Partie*	Descrizione *Description* *Description*	Materiale *Material* *Matériau*
1	1	**00018111**	Caldaia 3 gruppi / *Boiler 3 groups / Chaudière 3 groupes*	Cu DHP 99.9
2	1	**00017751**	Coppa D.180 PR / *D.180 PR Bevel gear / Coupe D.180 PR*	Cu DHP 99.9
3	1	**00017762**	Coppa D.180 PS / *D.180 PS Bevel gear / Coupe D.180 PS*	Cu DHP 99.9
4	3	**00162240**	Tubo scambiatore / *Exchanger pipe / Tube échangeur*	Cu DHP 99.9
5	6	**00061462**	Raccordo T scambiatore / *Exchanger fitting T / Raccord en T échangeur*	OT57 CW510L
6	1	**00063130**	Flangia PR / *Flange PR / Bride PR*	OT57 CW510L
7	5	**00030251**	Raccordo G3/8 M / *Fitting G3/8 M / Connexion G3/8 M*	OT57 CW510L
8	1	**00030271**	Raccordo G1/4 F / *Fitting G1/4 F / Connexion G1/4 F*	OT57 CW510L
9	1	**00030631**	Raccordo G1/4 M / *Fitting G1/4 M / Connexion G1/4 M*	OT57 CW510L
10	1	**00061551**	Raccordo L 3/8 M / *L Fitting 3/8 M / L-Connection 3/8 M*	OT57 CW510L
MATERIALE / *MATERIAL / MATÉRIAU*			Rame, Ottone / *Copper, Brass / Cuivre, Laiton*	

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE - *PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE - DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE*	
VOLUME / *VOLUMES / VOLUMES*	15.3 LT
TS	130.5°C
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLUIDO / *FLUID / FLUIDE*	H_2O

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

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

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

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

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro
Il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'**Ing. Lauro Fioretti**.
The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back.
The person in charge of collating and managing the technical file is ***Mr. Lauro Fioretti****.*
Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos.
Le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est ***M. Lauro Fioretti****.*

2006/42/EC	Direttiva macchine *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*
(EC) 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*
(EC) No 2023/2006	Regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari G.U. L384 del 22.12.2006, p. 75. *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 plastiche *Plastics directive* *Matériau plastique directive*
85/572/CEE 82/711/CEE	Direttive metalli e leghe *Metals and alloys directives* *Métaux et alliages directives*

Modello e anno di fabbricazione **Model and production** **Modèle et année de fabrication**	Vedi targa dati su macchina *See label on machine* *Contrôler les donnes sur la machine*	**Matricola** **Serial number** **Matricule**

Caldaia **DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE**
Boiler *PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE*
Chaudière *DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE*

Volume *Volume* *Volume*	2 Gr: 9,5 l 3 Gr: 13,5 l
TS	130,5°C
P.V.S.	1,8 Bar
PT	2,7 Bar
Fluido *Fluid* *Fluide*	H_2O

Norme applicate **Applied regulations** **Normés appliquées**	Raccolte M, S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale *Collections M, S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office* *Recueils M, S, VSR édition '78 et '95 gardées chez la siège légale*
Disegno n° **Drawing No.** **Dessin n°**	Vedi parte finale del Libretto Istruzioni *See the end of the Instruction Booklet* *Voir la fin du livret d'instructions*

Amministratore delegato
Managing Director
Administrateur délégué

Marco Feliziani

Belforte del Chienti, 01/04/2024

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

ATTENTION: *This declaration is to be kept with the equipment at all times and must always go together with the equipment. Any use of the equipment than tor 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 la machine est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si la machine est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.*

31001012 03_04-2024

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

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 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.