EJ PRIMA



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

Victoria Arduino
INSPIRED BY YOUR PASSION.

INDICE

3	PRESCRIZIONI DI SICUREZZA
8	RICEZIONE MACCHINA
10	INFORMAZIONI GENERALI
10	DATI TECNICI
11	DESCRIZIONE MACCHINA
13	INSTALLAZIONE
16	REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO
18	UTILIZZO
21	PROGRAMMAZIONE
23	APP MOBILE “VICTORIA ARDUINO E1 PRIMA”
24	PULIZIA
27	MANUTENZIONE
27	MESSAGGI FUNZIONALI
28	SCHEMI

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.
- Previa supervisione o ricezione di istruzioni sull'uso in sicurezza e sui pericoli connessi, questo dispositivo può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da coloro che non dispongano delle conoscenze e competenze di utilizzo sufficienti. I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione possono essere eseguite da bambini solo sotto supervisione.
- La macchina può essere utilizzata solo con caffè macinato.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc..) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.
- Nel caso di installazione ad uso professionale l'apparecchio deve essere installato solo in luoghi in cui l'uso e la manutenzione sono riservati a personale addestrato. Può essere installato inoltre in applicazioni domestiche e simili (IEC 60335-2-15), come ad esempio:
  - aree cucina del personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro;
  - case coloniche;
  - in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti di tipo bed and breakfast.
- L'accesso all'area di servizio è riservato a persone con conoscenze ed esperienze pratiche dell'apparecchio, 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.
- L'apparecchio non è adatto per l'installazione in un'area in cui potrebbe essere utilizzato un getto d'acqua.
- L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua.
- Il valore massimo della pressione di ingresso è di 0,65 MPa.
- Il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore a 70 dB.
- Per facilitare l'aerazione dell'unità, posizionare la parte di aerazione della macchina a 10 cm dalle pareti o da altri macchinari.
- Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore

qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.

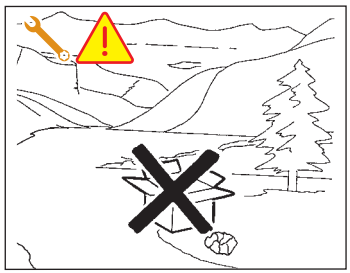
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è visibile all'interno della macchina rimuovendo la vaschetta raccogli acque. La macchina deve essere installata secondo le norme (codici) applicabili federali, statali e locali in vigore per gli impianti idraulici che comprendono dispositivi antiriflusso. Per questo motivo, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato. La garanzia decade nel caso in cui le caratteristiche dell'alimentazione elettrica non siano corrispondenti ai dati di targa.
- Durante l'installazione del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano. L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato. Per l'eventuale collegamento alla rete idrica utilizzare sempre un tubo nuovo in dotazione, i tubi vecchi non devono essere utilizzati.
- E' consigliabile l'installazione di un interruttore differenziale di rete con corrente differenziale nominale non eccedente i 30 mA.
- Nel caso di installazione in cucine collegare il conduttore equipotenziale al morsetto presente nella parte inferiore della macchina, indicato dal simbolo ⏚.



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

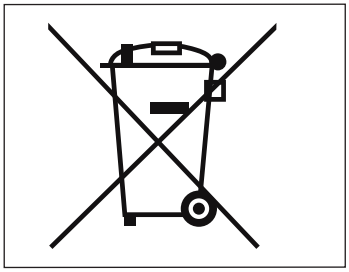
sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
- In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione questa può essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal costruttore.
- L'alimentazione del dispositivo deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. L'installatore deve acquisire dal proprietario/gestore dell'impianto conferma che l'acqua rispetti i requisiti sopra indicati.
- Nel caso di macchina con connessione idrica alla rete la pressione minimo deve essere 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).
- Se presente, a monte dell'addolcitore deve essere installato un sistema anti-allagamento conformemente a CEI EN 61770.
- La temperatura ambientale di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +25]°C. In caso di stoccaggio prolungato a temperature inferiori di 2°C, il circuito idraulico della macchina deve essere svuotato per evitarne il congelamento. In caso di congelamento, non accendere la macchina prima di averla fatta ricondizionare per almeno 1 ora in luogo con temperatura ambiente idonea.
- Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento".
- Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:
  - 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè (per più erogatori si divida in uguale misura);
  - 100% del circuito acqua calda attraverso l'erogatore acqua (per più erogatori si divida in uguale misura).
  - Apertura dell'uscita vapore per 1 minuto.
- Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.
- È vietato lasciare la macchina accesa senza la presenza e la sorveglianza di un operatore qualificato. Simonelli Group non è responsabile di danni causati dall'inosservanza di questo divieto.
- 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 al capitolo 9.
- Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire.
- Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- In caso di incendio togliere tensione alla macchina tramite l'interruttore generale. È assolutamente vietato spegnere l'incendio con acqua quando la macchina è in tensione.
- Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e staccare la spina.
- Quando la macchina non è sorvegliata per un lungo periodo, chiudere il rubinetto d'ingresso acqua.
- Deve essere utilizzato il nuovo set di tubi flessibili fornito con l'apparecchio, mentre il vecchio set non deve essere riutilizzato.

- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante facendo disconnettere il cavo di alimentazione da un tecnico specializzato o servizio assistenza autorizzato.



- Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà indicazioni in merito.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI



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

PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE

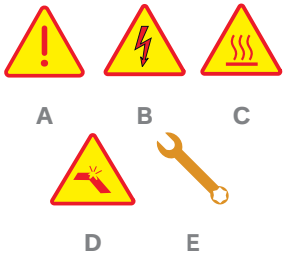
- Predisposizione luogo installazione.
  L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio idonea a sostenere il peso della macchina (vedere il capitolo di installazione).
- Predisposizione elettrica.
  L'impianto elettrico deve essere conforme a quanto indicato dalle norme nazionali vigenti nel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



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

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

SIMBOLOGIE



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

RISCHI RESIDUI

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



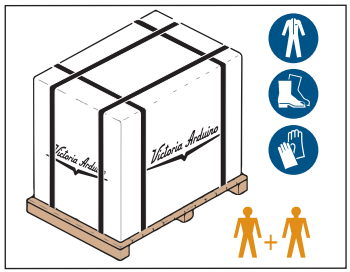
- Gruppi di erogazione caffè.
- Lancia vapore.
- Lancia acqua calda.
- Scaldatazze.

Il vapore può creare ustioni se diretto verso parti del corpo.

Subito dopo lo spegnimento della macchina, o comunque dopo l'uso permane un calore residuo soprattutto sulla superficie del gruppo caffè, ma anche in altre zone della macchina.

RICEZIONE MACCHINA

TRASPORTO



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

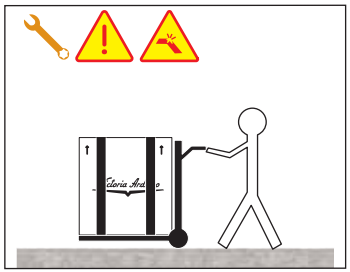
Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve indossare guanti e scarpe antinfortunistiche ed una tuta con elastici alle estremità.

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



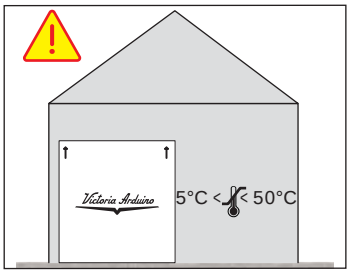
Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza vigenti in materia di sollevamento e spostamento di materiali.

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.

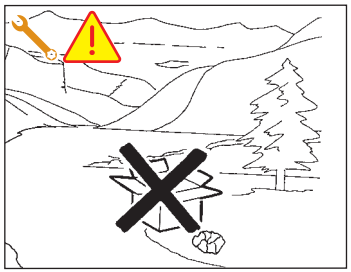
STOCCAGGIO



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.

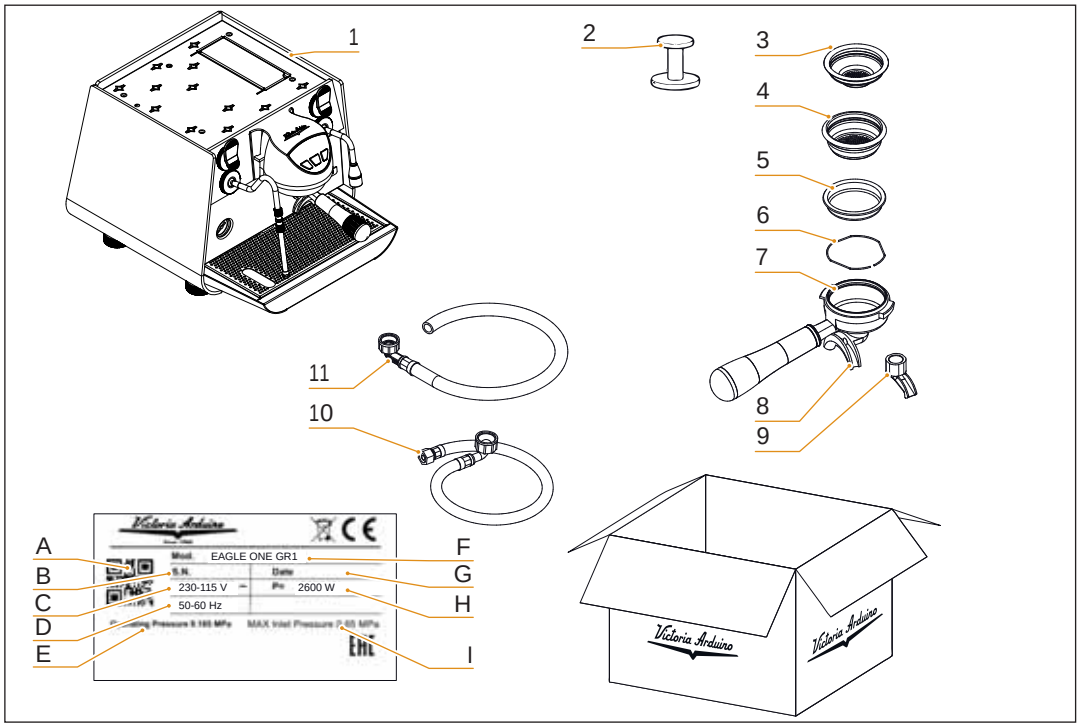
L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle centine e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le caratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.

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 (1 pezzo)
3 Filtro singolo (1 pezzo)
4 Filtro doppio (1 per ogni gruppo)
5 Filtro cieco (1 per ogni gruppo)
6 Molla (n° gruppi + 1)
7 Portafiltro (n° gruppi + 1)
8 Beccuccio doppio (1 per ogni gruppo)
9 Beccuccio singolo (1 per ogni gruppo)
10 Tubo carico 3/8" (1 pezzo)
11 Tubo di scarico Ø25 (1 pezzo)

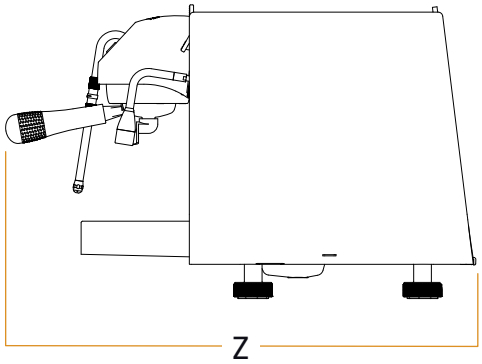
A QR Code
B Numero di serie
C Alimentazione elettrica
D Frequenza
E Pressione di lavoro rete idrica
F Modello e versione
G Data di produzione
H Potenza
I Pressione massima rete idrica

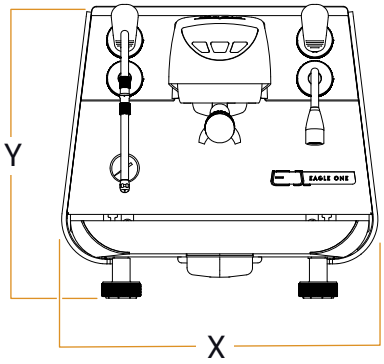
01 INFORMAZIONI GENERALI

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

MACCHINA DA CAFFÈ MODELLO: EAGLE ONE PRIMA

02 DATI TECNICI

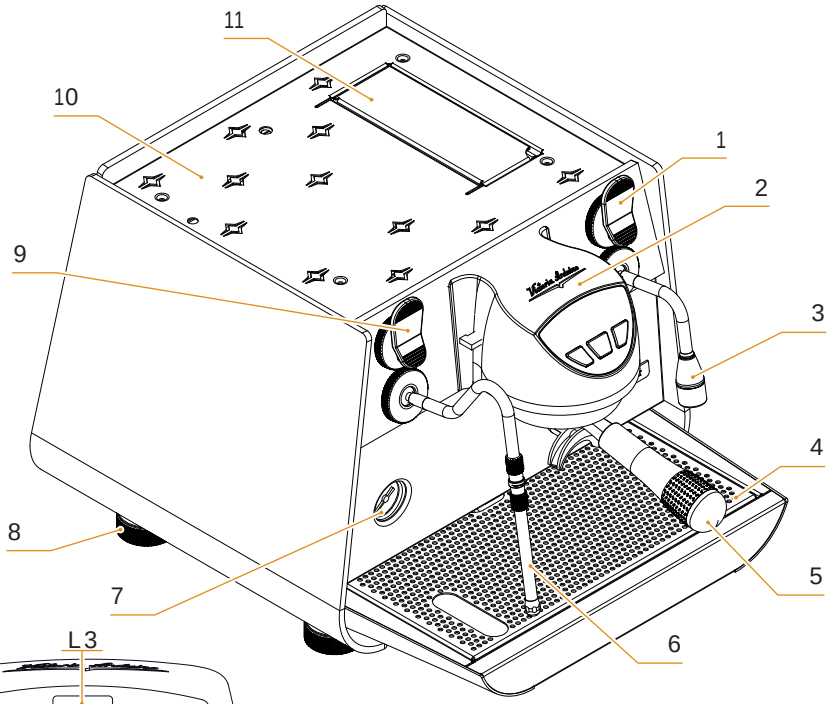




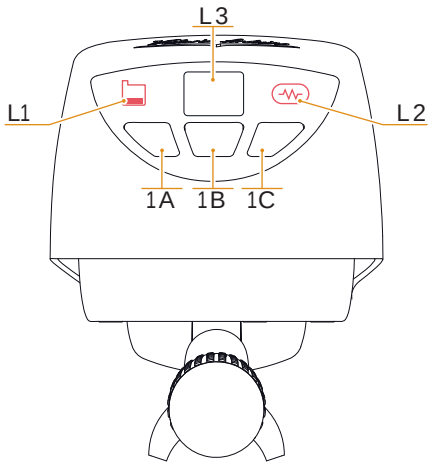
DATI ELETTRICI		220-240 V~ 50-60 Hz 2600 W 110 - 120 V~ 50-60 Hz 1800 W 220-240 V~ 50-60 Hz 1800 W (AUS/NZ)
CAPACITÀ CALDAIA VAPORE	**l**	1,5
PESO NETTO	**kg/lb**	36/79,37
PESO LORDO	**kg/lb**	47 / 102,62

DIMENSIONI		
X	**mm** **inch**	410 16,14
Y	**mm** **inch**	380 14,96
Z	**mm** **inch**	510 20,08

03 DESCRIZIONE MACCHINA



1 Leva acqua calda
2 Unità di infusione
3 Lancia acqua calda
4 Vasca raccogligocce
5 Portafiltro
6 Lancia vapore
7 Manometro
8 Piedino macchina
9 Leva vapore / Easycream
10 Scaldatazze
11 Serbatoio



1A Pulsante erogazione caffè dose 1
1B Pulsante erogazione caffè continua
1C Pulsante erogazione caffè dose 2

L1 Spia versione tanica / mancanza acqua in tanica
L2 Spia riscaldamento macchina
L3 Display fantasma

3.1

USO PREVISTO

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

3.2

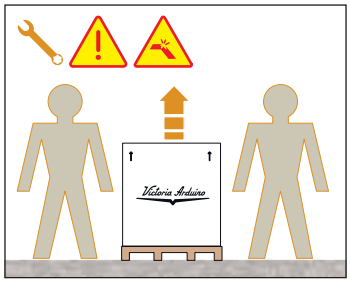
USO IMPROPRIO

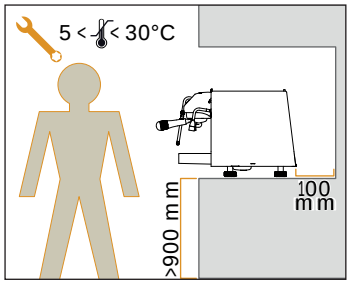
In questo paragrafo sono elencate solo alcune situazioni di uso scorretto ragionevolmente prevedibile.

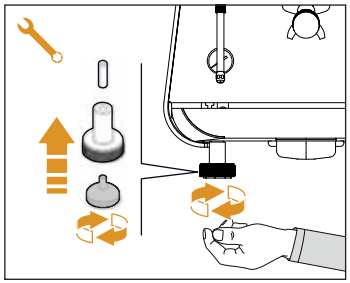
L'uso corretto della macchina deve rispettare quanto dichiarato nel presente manuale.

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

04 INSTALLAZIONE





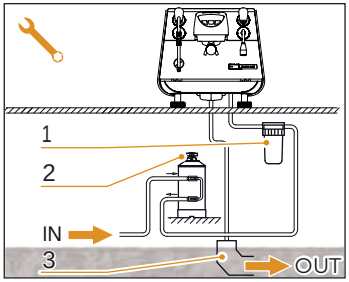


Per sollevare la macchina sono necessarie almeno 2 persone.

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.



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.

La macchina deve essere installata secondo le norme (codici) federali, statali e locali vigenti in materia di impianti idraulici, compresi i dispositivi di prevenzione del riflusso. Per questo motivo, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.

SPECIFICHE ACQUA

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

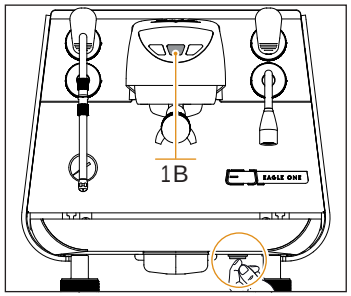
4.3

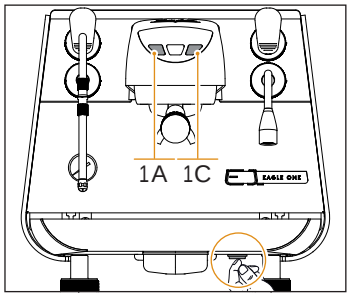
ALLACCIAMENTO ELETTRICO

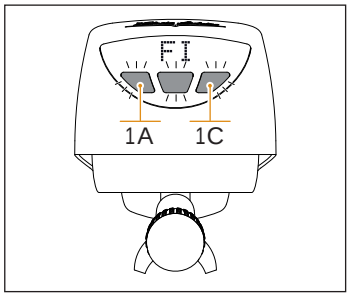
Prima di allacciare la macchina a una rete elettrica verificare che i dati indicati sulla targa della macchina corrisponda a quello della rete.

SPECIFICHE ELETTRICHE

230V - monofase







4.4

OPERAZIONI PRELIMINARI

MACCHINA ON/OFF

Premere l'interruttore ON/OFF collocato in basso a destra sul dispositivo.

PREDISPOSIZIONE VERSIONE TANICA

La macchina arriva in modalità tanica. Le prime operazioni da fare sono:

1. Aprire lo sportello ed estrarre la tanica;
2. Lavare con acqua e sapone la tanica e successivamente riempirla di acqua;
3. Assicurarsi che l'esterno della tanica sia asciutto e reinserirla correttamente.

PREDISPOSIZIONE VERSIONE ATTACCO DIRETTO

Nel caso di attacco diretto, oltre all'allacciamento alla rete idrica è necessario effettuare la procedura software seguente per effettuare il passaggio dalla versione tanica ad attacco diretto.

STAND-BY

Tenere premuto il pulsante **1B** per 5 secondi per attivare la macchina dalla modalità di stand-by.

PASSAGGIO DA TANICA AD ATTACCO DIRETTO

Per impostare la connessione diretta, seguire questi passaggi:

1. Spegnere la macchina utilizzando l'interruttore generale;
2. Tenere premuti i pulsanti **1A** e **1C** mentre la si accende utilizzando l'interruttore ON/OFF. L'icona della tanica lampeggerà per 3 volte e poi si spegnerà (segnalando che il passaggio è avvenuto con successo).
3. Completati i passaggi, inizierà automaticamente la procedura di riempimento della caldaia caffè (descritta di seguito).

PASSAGGIO DA ATTACCO DIRETTO A TANICA

Per impostare il funzionamento a tanica, seguire questi passaggi:

1. Spegnere la macchina utilizzando l'interruttore generale;
2. Tenere premuti i pulsanti **1A** e **1C** mentre la si accende utilizzando l'interruttore ON/OFF. L'icona della tanica lampeggerà per 3 volte finché non rimarrà fissa per qualche secondo (segnalando che il passaggio è avvenuto con successo).
3. Completati i passaggi, inizierà automaticamente la procedura di riempimento della caldaia caffè (descritta di seguito).

RIEMPIMENTO CALDAIA CAFFÈ

La macchina entrerà nella seguente modalità:

- Il display mostrerà "**FI**".
- I tasti della tastiera cominceranno a lampeggiare velocemente.

Questo significa che la macchina è pronta per eseguire la procedura una tantum per il riempimento del boiler del caffè.

- Attendere finché i LED della tastiera non iniziano a lampeggiare più lentamente.
- Per attivare la procedura di riempimento del boiler, premere e tenere premuti contemporaneamente i tasti **1A** e **1C** fino all'attivazione della procedura (ovvero quando la pompa entra in funzione).

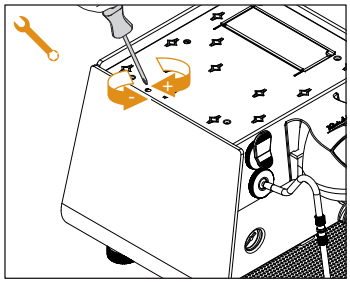
Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento".

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

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

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

05 REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO



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.

5.2 RIEMPIMENTO AUTOMATICO CALDAIA

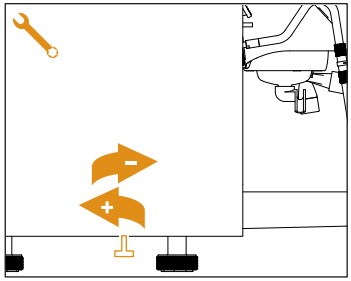
Tutti i modelli EAGLE ONE sono muniti di sonda di livello, per mantenere costante il livello di acqua all'interno della caldaia.

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

Qualora la macchina richiedesse ancora acqua, i pulsanti continuo / stop lampeggiano.

È sufficiente riavviare la macchina per completare il riempimento.

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



5.3

REGOLAZIONE PRESSOSTATO / POMPA

REGOLAZIONE PRESSIONE CALDAIA VAPORE

Per regolare la pressione di servizio della caldaia vapore, regolare il manometro dalla sezione TEMPERATURE dell'APP.

Valore consigliato: 2,2 bar

REGOLAZIONE PRESSIONE POMPA

Per regolare la pressione della pompa, agire sulla manopola di regolazione posta sotto la macchina durante l'erogazione del caffè:

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

Valore consigliato: 9 bar.

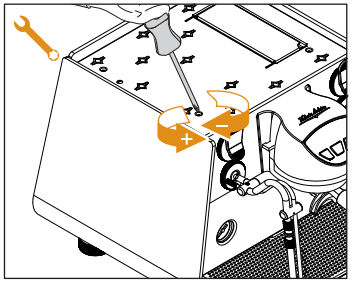
GRUPPO	NOME P	
	DIP 1	DIP 2
1		

5.4

SOSTITUZIONE DELLE PULSANTIERE

Per un corretto funzionamento occorre, all'atto della sostituzione, personalizzare ogni scheda pulsantiera, agendo sui selettori posti sulla scheda (lato tasti), così come indicato.

Il nome della pulsantiera è specificato a lato dei selettori.

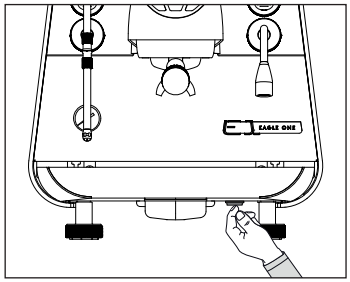


5.5

REGOLAZIONE LANCIA EASYCREAM (OPTIONAL)

Regolare l'intensità della lancia EasyCream (opzionale) stringendo o rilasciando con un cacciavite la vite nella parte superiore della macchina.

06 UTILIZZO



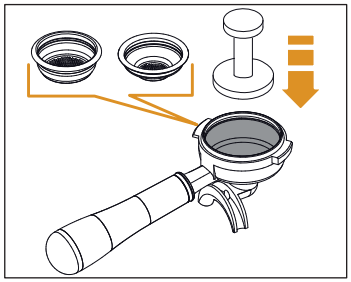
L'operatore deve prima di iniziare la lavorazione, accertarsi di aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.

6.1 ON / OFF MACCHINA

Per accendere o spegnere la macchina premere il pulsante di accensione posto nella parte inferiore sul lato destro.

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

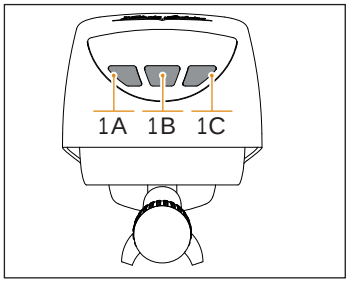
In caso di manutenzione alla scheda elettronica, spegnere la macchina tramite l'interruttore generale esterno o scollegare il cavo di alimentazione.



6.2 EROGAZIONE CAFFÈ

Dopo aver messo a punto la macchina:

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



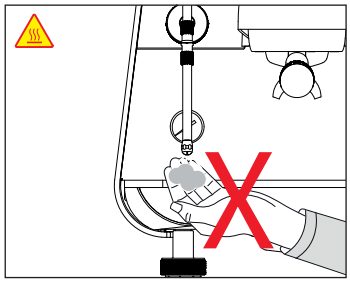
- Inserire il portafiltro nel gruppo erogazione.
- Posizionare la/le tazzina/e sotto i beccucci e premere il pulsante caffè desiderato:

1A Erogazione dose caffè programmata 1
1B Erogazione caffè continua
1C Erogazione dose caffè programmata 2

L'erogazione delle dosi programmate **1A** e **1C**, termina automaticamente al raggiungimento della quantità impostata (vedere capitolo 7).

L'erogazione continua inizia premendo il pulsante **1B** e termina premendolo di nuovo.

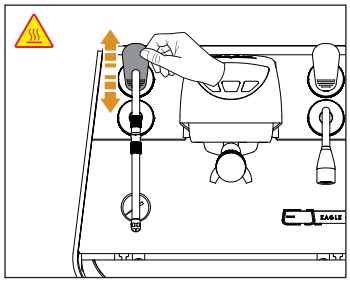
Al termine di ogni erogazione di caffè lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinché rimanga sempre caldo.



6.3

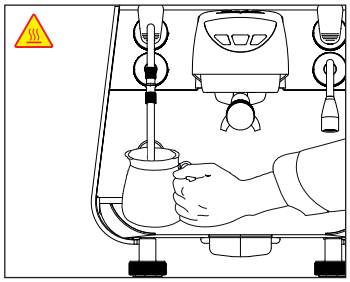
EROGAZIONE VAPORE

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



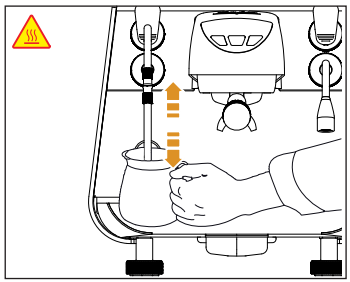
Prima di usare la lancia vapore, eseguire lo spurgo della condensa per almeno 2 secondi.

Per utilizzare il vapore è sufficiente tirare o spingere l'apposita leva.



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

La lancia vapore è snodata per agevolarne l'utilizzo.



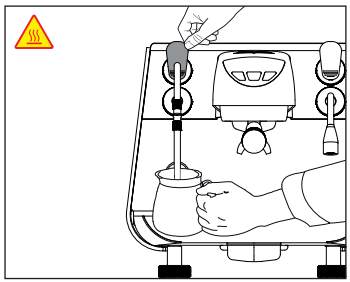
6.4

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

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

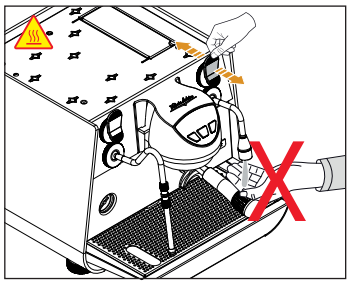
Aprire il vapore.

Prima che il latte abbia raggiunto la temperatura desiderata, spostare il beccuccio del vapore in superficie



facendo sfiorare il latte con piccoli spostamenti in senso verticale.

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

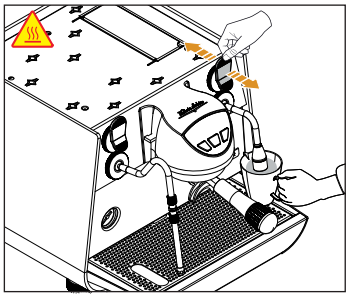


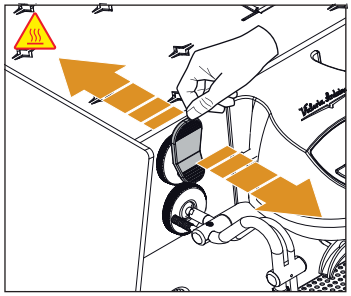
6.5

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.
- Tirare la manopola verso la parte frontale o spingerla verso la parte posteriore per erogare acqua calda.

È possibile impostare due dosi di erogazione dell'acqua calda, una tirando la leva e l'altra spingendola.

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

6.6

LANCIA VAPORE CON SONDA DI TEMPERATURA (EASYCREAM -OPTIONAL)

Come optional la macchina può essere equipaggiata della lancia vapore Easycream al posto della lancia vapore standard.

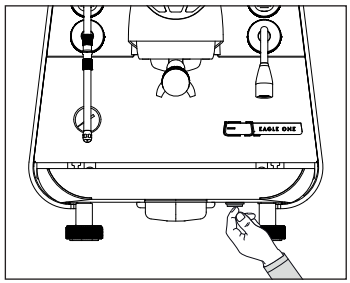
La lancia vapore automatica consente l'erogazione del vapore per schiumare il latte oppure per riscaldare altri liquidi.

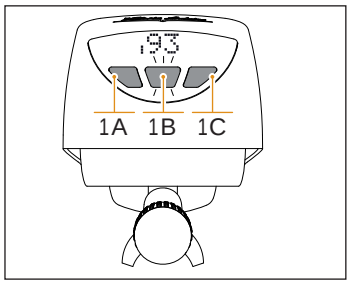
Serve per erogare vapore misto ad aria. La temperatura e la quantità d'aria sono programmabili, controllate da una sonda di temperatura e vengono impostate in fase di programmazione.

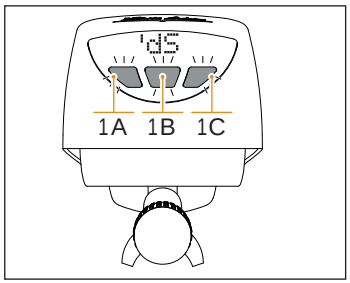
Posizionare sotto la lancia vapore automatica un contenitore adatto con latte o altra bevanda.

Tirare la manopola verso la parte frontale. Dalla lancia vapore uscirà vapore fino a che il liquido non raggiungerà la temperatura impostata.

07 PROGRAMMAZIONE







Accendere la macchina premendo il pulsante di accensione collocato in basso a destra.

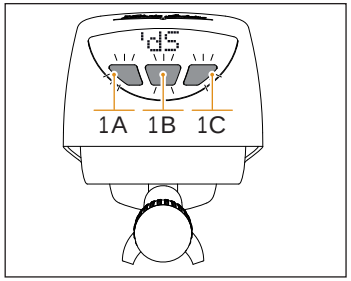
La programmazione può essere effettuata dalla tastiera della macchina, ma anche tramite l'APP mobile (vedere capitolo 8).

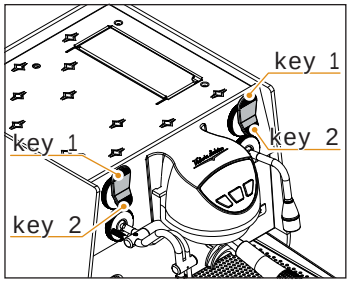
7.1 PROGRAMMAZIONE TEMPERATURA CAFFÈ

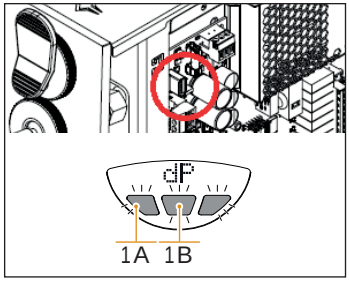
1. Tenere premuti i pulsanti **1A** e **1C** per 5 secondi per entrare nel menù di programmazione di primo livello. L'accesso è confermato quando la luce LED del pulsante **1B** inizia a lampeggiare.
2. Premere i pulsanti **1A** e **1C** per diminuire o aumentare la temperatura.
3. Il display mostrerà la temperatura impostata.
4. Per confermare e uscire dalla procedura, premere 3 volte il pulsante centrale **1B**.

7.2 PROGRAMMAZIONE DELLE DOSI CAFFÈ

1. Tenere premuti i pulsanti **1A** e **1C** per 5 secondi per entrare nel menù di programmazione di primo livello. L'accesso è confermato quando la luce LED del pulsante **1B** inizia a lampeggiare.
2. Premere il pulsante **1B** per entrare nel menù di programmazione di secondo livello (l'accesso sarà confermato dalla scritta "**dS**" sul display e il pulsante **1B** inizia a lampeggiare).
3. Premere il pulsante caffè desiderato per avviare l'erogazione. Il pulsante premuto resta acceso e viene visualizzato sul display il tempo di erogazione (in secondi).
4. Premere nuovamente il pulsante caffè per interrompere l'erogazione e memorizzare la dose.
5. Per confermare e uscire premere 2 volte il pulsante centrale **1B**.







7.3

PROGRAMMAZIONE DOSI ACQUA CALDA

Per programmare la temperatura finale dell'acqua calda procedere come segue:

1 Tenere premuti i pulsanti **1A** e **1C** per 5 secondi per entrare nel menù di programmazione di primo livello. L'accesso è confermato quando la luce LED del pulsante **1B** inizia a lampeggiare.
2 Premere il pulsante **1B** per entrare nel menù di programmazione di secondo livello (l'accesso sarà confermato dalla scritta "**dS**" sul display e il pulsante **1B** inizia a lampeggiare).
3 La programmazione avviene azionando l'apposita leva.
4 Spingere la parte alta della leva per programmare la prima dose di acqua calda (**key 1**). Spingere la parte bassa della leva per programmare la seconda dose dell'acqua calda (**key 2**).

Sul display non sono visibili i secondi di erogazione.

5 Per interrompere l'erogazione lasciare la leva, che tornerà in posizione di riposo.
6 Per confermare e uscire, premere 2 volte il pulsante centrale **1B**.

7.4

PROGRAMMAZIONE TEMPERATURA EASYCREAM (OPTIONAL)

Per programmare la temperatura finale dell'Easycream procedere come segue:

1 Tenere premuti i pulsanti **1A** e **1C** per 5 secondi per entrare nel menù di programmazione di primo livello. L'accesso è confermato quando il tasto centrale inizia a lampeggiare.
2 Premere il pulsante **1B** per entrare nel menù di programmazione di secondo livello (l'accesso sarà confermato dalla scritta "**dS**" sul display e dal lampeggiare del pulsante **1B**).
3 La programmazione avviene azionando l'apposita leva.
4 Spingere la parte alta della leva per entrare nella programmazione della temperatura finale della prima ricetta (**key 1**) dell'Easycream. Spingere la parte bassa della leva per entrare nella programmazione della temperatura finale della seconda ricetta (**key 2**) dell'Easycream.
5 Diminuire o aumentare la temperatura premendo rispettivamente i pulsanti **1A** e **1C**; la temperatura viene visualizzata sul display del gruppo. E' possibile impostare anche il mezzo grado (visualizzabile dal pedice visualizzato sul display).
6 Per confermare e uscire, premere 2 volte il pulsante centrale **1B**.

7.5

AGGIORNAMENTO MACCHINA

1 Posizionare il file di aggiornamento ".hex" nella cartella "**nuovas**";
2 Inserire il supporto USB mentre la macchina è spenta;
3 Riaccendere la macchina. I pulsanti inizieranno a lampeggiare fino a quando la macchina non entrerà in modalità stand-by;
4 Spegnere la macchina;
5 Accendere la macchina ed eseguire il reset dei parametri tenendo premuti i pulsanti **1A** e **1B** fino a quando non apparirà la scritta "**dP**" (parametri di default) sul display.
6 Spegnere la macchina per 10 secondi e poi riaccenderla.

08

APP MOBILE “VICTORIA ARDUINO E1 PRIMA”

Download on the App Store

GET IT ON Google Play





Gestisci la tua macchina da caffè **E1 Prima** ed eleva la tua esperienza di caffè. L’applicazione **Victoria Arduino E1 Prima** rinnovata è stata aggiornata per includere tutti i modelli disponibili: **E1 Prima**, **E1 Prima EXP** e **E1 Prima PRO**.

Questa versione dell’app consente di gestire le impostazioni della macchina da caffè.

Oltre a impostare la temperatura, la programmazione settimanale, il tempo di estrazione, le dosi e la funzione di pre-infusione, l’app consente di controllare le prestazioni della macchina.

La versione rinnovata dell’app offre la possibilità di salvare e condividere le ricette dal Cloud. Attraverso l’app è possibile creare e condividere ricette con **Espresso** o **PureBrew** e creare ricette di cocktail e mocktail a base di caffè o tè.

La nuovissima sezione **VA World** contiene le ultime notizie e gli eventi su Victoria Arduino, insieme a utili video tutorial e ricette della community.

My VA è il vostro profilo personale dove potete salvare i vostri contenuti preferiti della community e caricare le vostre ricette e foto.

Attivare il **Bluetooth** per collegare l’app alla macchina da caffè.

09 PULIZIA

Alcune operazioni devono essere svolte a macchina spenta, mentre altre a macchina accesa.

Seguire le procedure descritte e porre la dovuta attenzione durante lo svolgimento di qualsiasi operazione di pulizia.

- È vietato pulire l'apparecchio con getti d'acqua o immergendolo in acqua.
- Non utilizzare solventi, prodotti a base di cloro, abrasivi.
- Per evitare danni all'apparecchio non utilizzare detergenti alcalini per la pulizia, utilizzare un panno morbido e un detergente delicato (AS/NZS 60335.2.15:2019).

9.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Pulizia zona lavoro

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

Pulizia carena

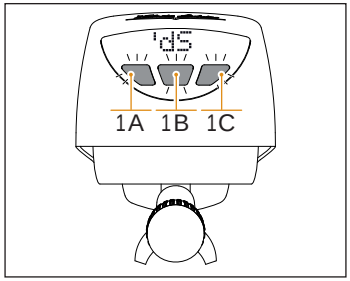
Per pulire tutte le parti in alluminio, spegnere la macchina (OFF) e utilizzare:

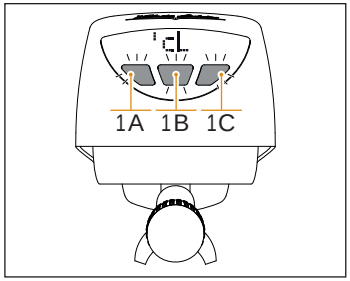
- Un detergente specifico per la pulizia dell'alluminio.
- Un panno in microfibra non abrasivo per evitare di graffiare le superfici.

9.2 PULIZIA DOCCETTE

Pulire la doccetta una volta alla settimana:

- Svitare la vite posta al centro della doccetta.
- Sfilare la doccetta e verificare che i fori non siano ostruiti. Se ostruito, pulire come descritto.





9.3

PULIZIA GRUPPO CON CICLO DI LAVAGGIO AUTOMATICO

La macchina permette il lavaggio del gruppo erogazione con ciclo automatico di pulizia e detergente specifico in polvere.

Effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno.

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

1. Se la macchina è impostata nella versione tanica, riempire la tanica, altrimenti passare direttamente al punto 2.
2. Sostituire il filtro con quello cieco del gruppo erogatore.
3. Mettervi all'interno la dose consigliata dal produttore di detergente specifico in polvere e immettere il portafiltro al gruppo.
4. Tenere premuti i pulsanti **1A** e **1C** per 5 secondi per entrare nel menù di programmazione di primo livello. L'accesso è confermato quando la luce LED del pulsante **1B** inizia a lampeggiare.
5. Premere il pulsante **1B** per entrare nel menù di programmazione di secondo livello (l'accesso sarà confermato dalla scritta "**dS**" sul display e il pulsante **1B** inizia a lampeggiare).
6. Premere il pulsante **1B** per entrare nel menù di programmazione di terzo livello (l'accesso sarà confermato dalla scritta "**cL**" sul display, il pulsante **1B** inizia a lampeggiare e pulsante **1C** resta acceso fisso).
7. Se premuto nuovamente il pulsante **1B**, si esce dal menù di programmazione. Dopo 15 secondi di inattività, il menù si chiuderà automaticamente.
8. Premere il pulsante **1C** per avviare il ciclo di lavaggio; esso inizierà a lampeggiare velocemente.
9. Una volta completata la fase di lavaggio, la macchina si arresta e rimane acceso il LED del pulsante **1C**.

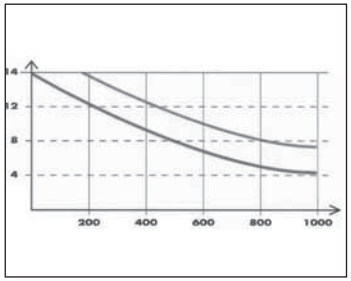
⚠ *Prima di eseguire il risciacquo, è necessario rimuovere eventuali residui di detergente rimasti nel portafiltro.*

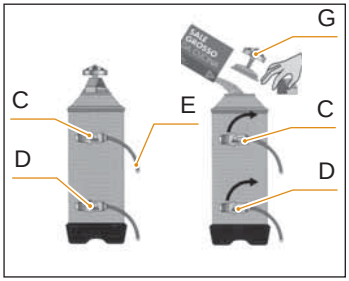
10. Premere il pulsante **1C** per iniziare la fase di risciacquo; il pulsante lampeggerà più lentamente.
11. Al termine della procedura, sostituire il filtro cieco con quello normale e ricominciare con le normali operazioni.

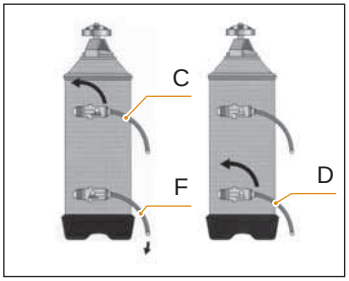
9.4

PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRI

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







9.5

RIGENERAZIONE RESINE DELL'ADDOLCITORE

Al fine di evitare la formazione di depositi calcarei all'interno della caldaia e degli scambiatori di calore è necessario che l'addolcitore sia sempre in perfetta efficienza.

A monte dell'addolcitore deve essere installato un sistema antiritorno conforme alla normativa CEI EN 61770.

Occorre perciò effettuare regolarmente la rigenerazione delle resine ioniche.

I tempi di rigenerazione vanno stabiliti in funzione della quantità di caffè erogati giornalmente e della durezza dell'acqua utilizzata.

Indicativamente si possono rilevare dal diagramma riportato in figura.

Le procedure di rigenerazione sono le seguenti:

1 Spegnere la macchina e mettere un recipiente della capacità di almeno 5 litri sotto il tubo **E**.
2 Ruotare le leve **C** (entrata) e **D** (uscita) da sinistra verso destra.
3 Togliere il tappo svitando la manopola **G**.
4 Introdurre 1 kg di sale grosso da cucina.
5 Rimettere il tappo e riposizionare la leva **C** verso sinistra, lasciando scaricare l'acqua salata dal tubo **F** finché non ritorni dolce (circa 1/2 ora).
6 Riportare quindi la leva **D** verso sinistra.

10 MANUTENZIONE

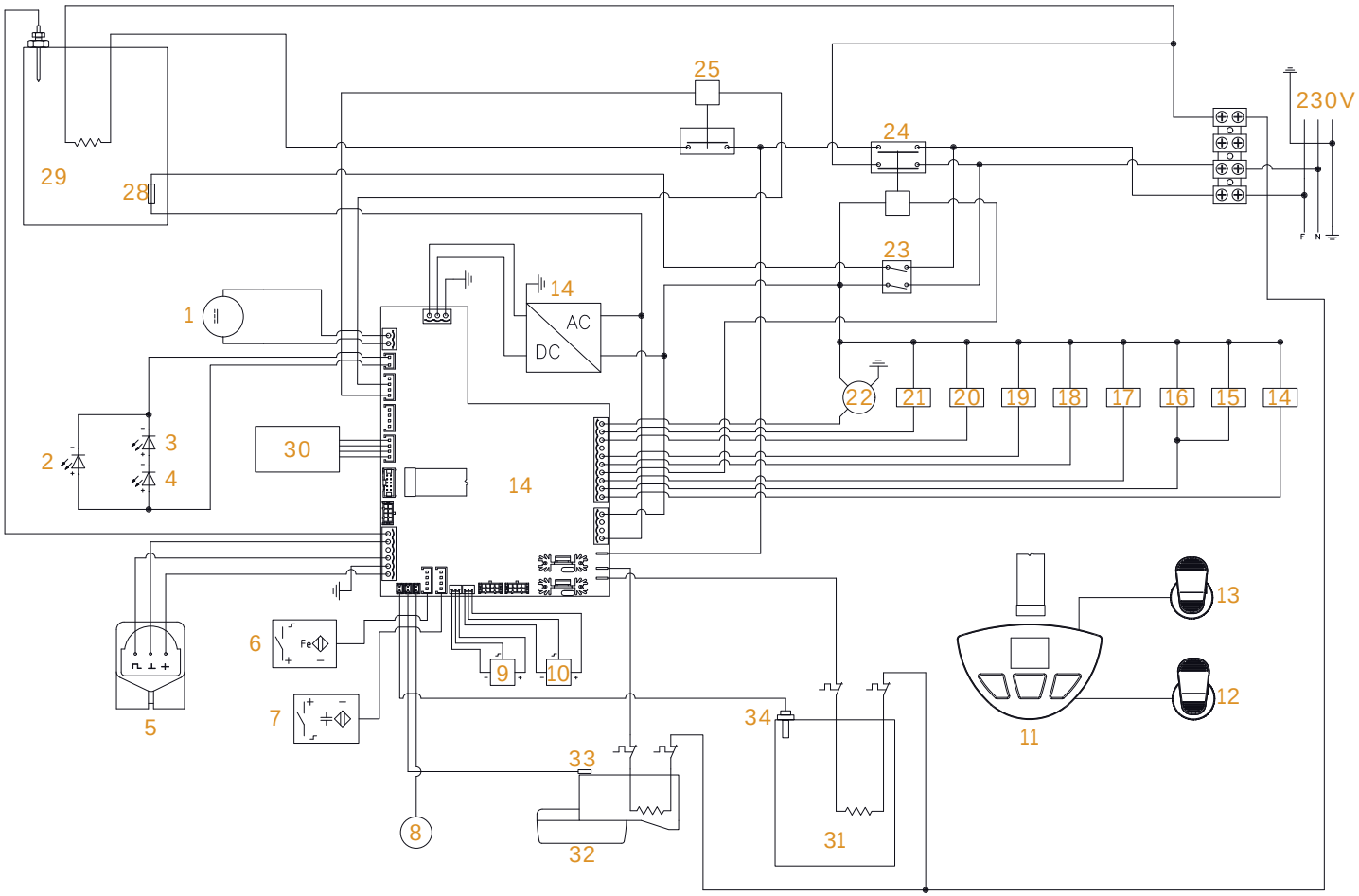
Durante la manutenzione / riparazione i componenti utilizzati devono garantire di mantenere i requisiti di igiene e sicurezza previsti per il dispositivo. I ricambi originali forniscono garanzia.

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

11 MESSAGGI FUNZIONALI

SITUAZIONE	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE
La macchina non eroga caffè.	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.
L'acqua non viene caricata in caldaia.	Se dopo 90 secondi dall'inizio, con pompa inserita durante autolivello il livello non è stato ripristinato, oppure a 180 secondi se la funzione autolivello è disabilitata.	Viene disattivata la pompa, la resistenza e tutte le funzioni sono inibite.	Spegnere la macchina e contattare l'Assistenza Tecnica.

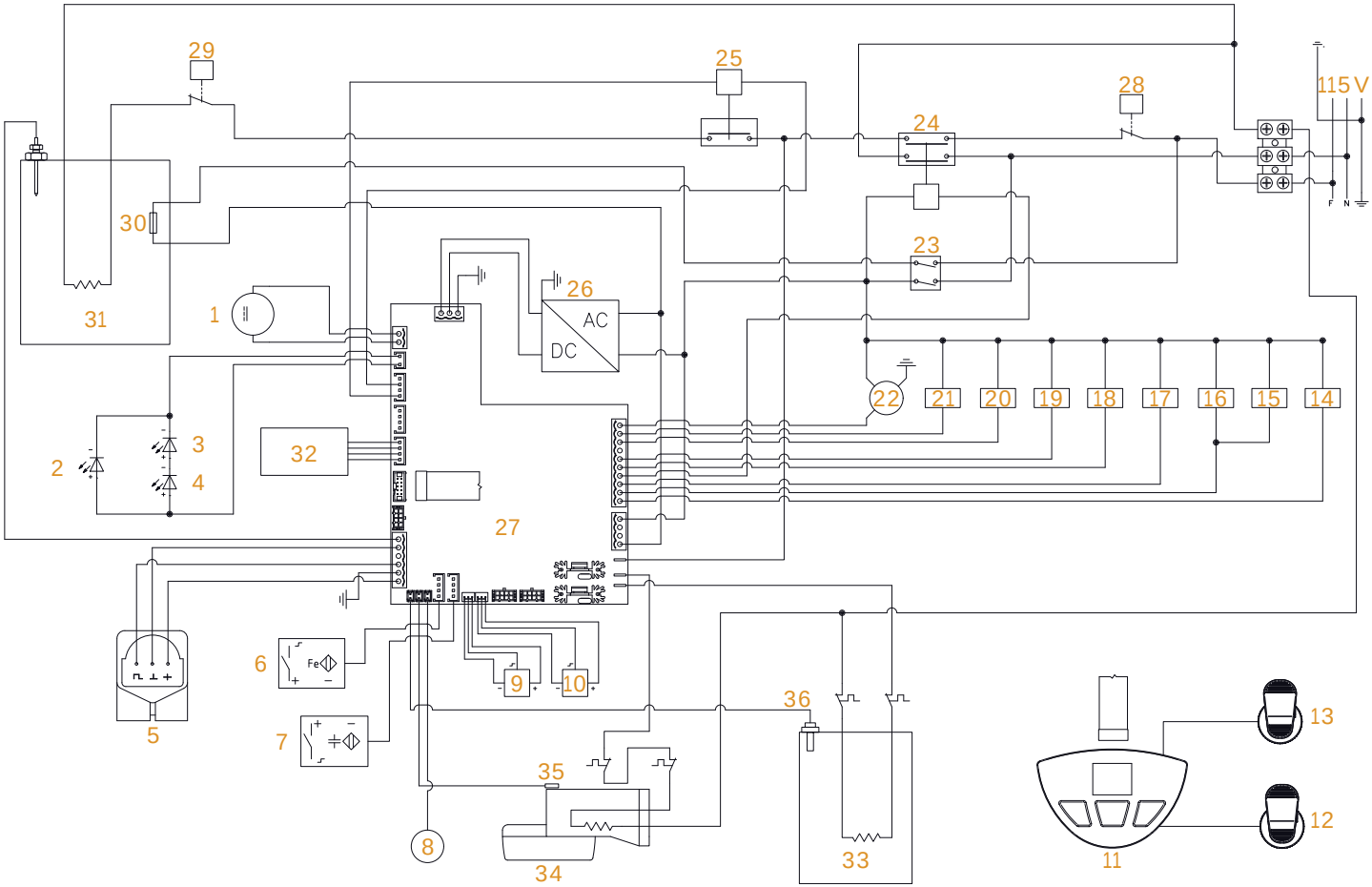
12 SCHEMI


25
230V
24
29
28
23
14
AC
DC
1
22
21
20
19
18
17
16
15
14
2
3
4
30
14
13
6
Fe
9
10
12
5
7
34
11
33
8
32
31

12.1

SCHEMA ELETTRICO 230V “CB”

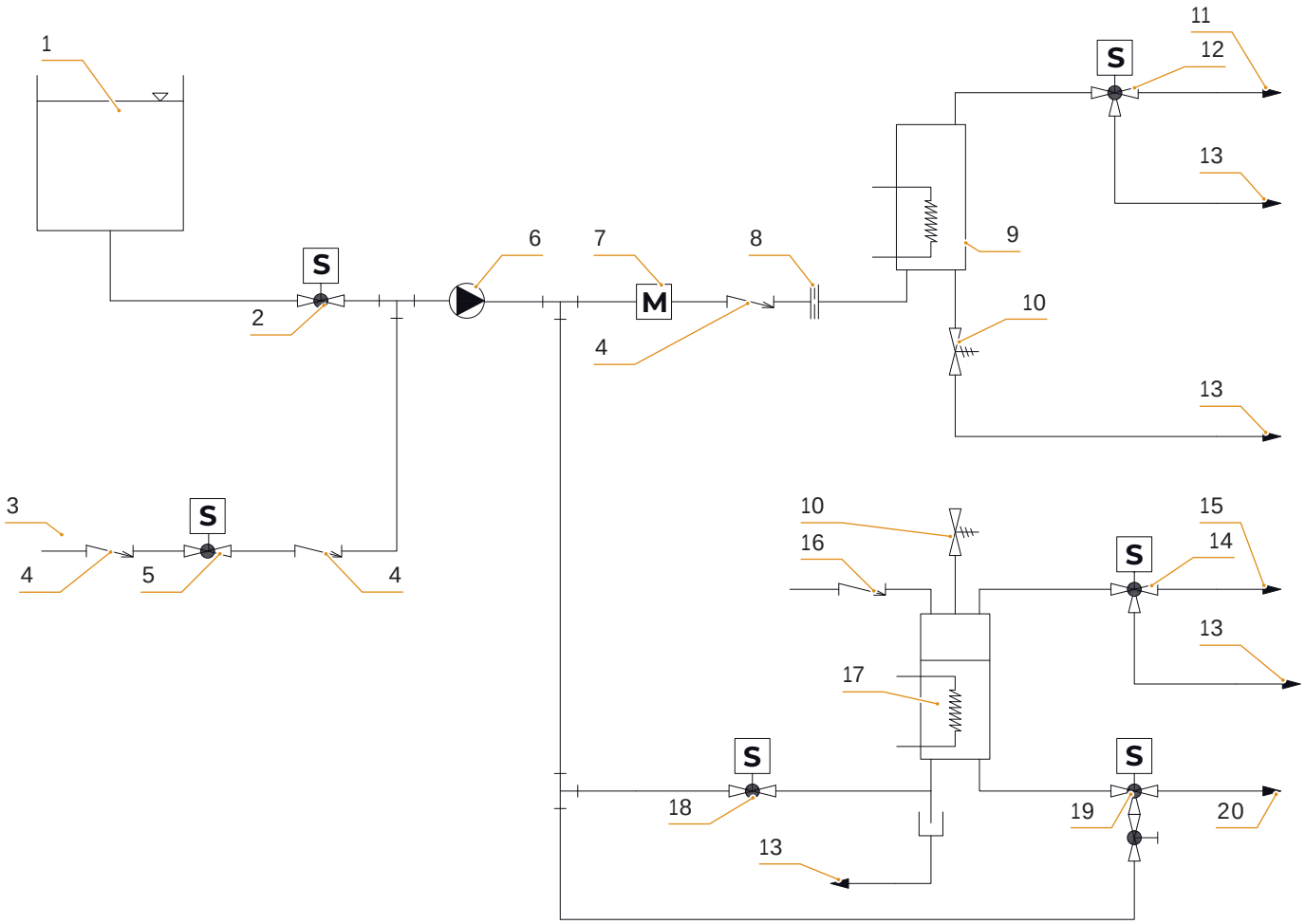
1 Compressore
2 Striscia led
3 Punto led sinistro
4 Punto led destro
5 Contatore volumetrico
6 Sensore FH
7 Sensore serbatoio
8 Sonda EC
9 PR
10 PS
11 Tastiera di erogazione
12 Manopola acqua calda
13 Manopola vapore
14 GR Elettrovalvola gruppo
15 EVAC Elettrovalvola vapore/acqua calda
16 EVAC Elettrovalvola vapore/acqua calda
17 EVLV Elettrovalvola di livello
18 Elettrovalvola VAPORE
19 Elettrovalvola ARIA
20 Elettrovalvola SERBATOIO
21 Elettrovalvola ARRESTO ACQUA
22 MP Motore della pompa
23 IP Interruttore principale
24 R Interruttore relé
25 R Interruttore relé
26 Alimentazione AC/DC
27 Unità elettronica
28 Termofusibile
29 Caldaia vapore
30 Controllo remoto
31 Caldaia caffè
32 Gruppo caffè
33 Sonda temperatura gruppo caffè
34 Sonda temperatura caldaia caffè


29
25
28
115 V
24
30
23
26
AC
DC
31
1
22
21
20
19
18
17
16
15
14
2
3
4
32
27
6
Fe
9
10
36
5
7
35
13
12
8
34
33
11

12.2

SCHEMA ELETTRICO 115V “CSA”

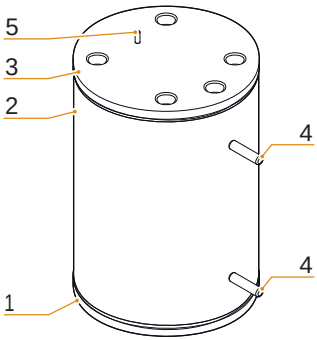
1 Compressore
2 Striscia led
3 Punto led sinistro
4 Punto led destro
5 Contatore volumetrico
6 Sensore FH
7 Sensore serbatoio
8 Sonda EC
9 PR
10 PS
11 Tastiera di erogazione
12 Manopola acqua calda
13 Manopola vapore
14 GR Elettrovalvola gruppo
15 EVAC Elettrovalvola vapore/acqua calda
16 EVAC Elettrovalvola vapore/acqua calda
17 EVLV Elettrovalvola di livello
18 Elettrovalvola VAPORE
19 Elettrovalvola ARIA
20 Elettrovalvola ARRESTO ACQUA
21 Elettrovalvola SERBATOIO
22 MP Motore della pompa
23 IP Interruttore principale
24 R Interruttore relé
25 R Interruttore relé
26 Alimentazione AC/DC
27 Unità elettronica
28 Interruttore termico
29 Pressostato
30 Termofusibile
31 Caldaia vapore
32 Controllo remoto
33 Caldaia caffè
34 Gruppo caffè
35 Sonda temperatura gruppo caffè
36 Sonda temperatura caldaia caffè

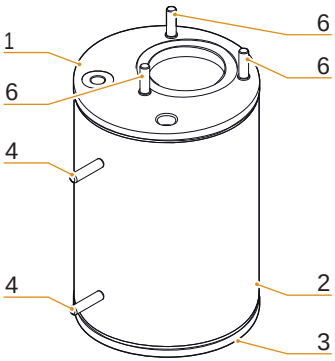


12.3

SCHEMA IDRAULICO

1 Serbatoio
2 Elettrovalvola serbatoio
3 Condotte idriche
4 Valvola di non ritorno
5 Elettrovalvola arresto acqua
6 Pompa
7 Flussometro
8 Cavità calibrata
9 Boiler del caffè
10 Valvola di sicurezza
11 Al portafiltro
12 Elettrovalvola di erogazione
13 Scarico in vassoio
14 Elettrovalvola vapore
15 Alla lancia vapore
16 Valvola per vuoto
17 Boiler del vapore
18 Elettrovalvola di livello
19 Elettrovalvola acqua calda con rubinetto
20 Alla lancia acqua calda





12.4

SCHEMA CALDAIA

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE	
VOLUME	1,5 l
TS	139°C
P.V.S.	3 bar
PT	4 bar
FLUIDO	H2O

ELEMENTO	Q.TÀ	CODICE	DESCRIZIONE	MATERIALE
1	1	98031201	Flangia inferiore	
2	1	98031201	Corpo del boiler	INOX AISI 316L
3	1	98031201	Flangia superiore	INOX AISI 316L
4	2	00080750	Vite prigioniera M6 x 25	INOX
5	1	00080800	Vite prigioniera M3 x 8	INOX
6	3	00081410	Vite prigioniera M6 x 20	INOX

INDEX

35 SAFETY INDICATIONS

40 MACHINE RECEIVING

42 GENERAL INFORMATIONS

42 TECHNICAL DATA

43 MACHINE DESCRIPTION

45 INSTALLATION

48 QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS

50 USE

53 PROGRAMMING

55 MOBILE APP “VICTORIA ARDUINO E1 PRIMA”

56 CLEANING

59 MAINTENANCE

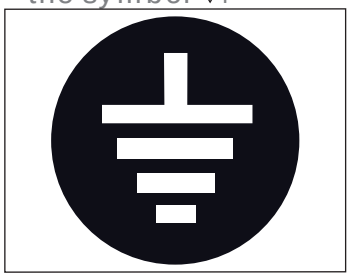
59 FUNCTIONAL MESSAGES

60 DIAGRAM

SAFETY INDICATIONS

- The present manual is an integral and essential part of the product and is to be delivered to the user. Carefully read all warnings in the manual as they provide important information required to install, use and maintain the unit safely. Keep this manual in a safe place for further consultation.
- This unit must only be used for the purposes described in the present manual. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, mistaken and unreasonable use.
- Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions.
- 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.
- The machine can be used only with ground coffee.
- After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way. If you have any doubts, do not use the unit and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..) out of the reach of children as they are a potential source of danger and never loiter the environment with such materials.
- For professional-use installation, the appliance must only be installed in environments where use and maintenance are reserved for trained personnel. It can also be installed in domestic and similar environments (IEC 60335-2-15), such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- The 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 is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- The appliance must not be cleaned by a water jet.
- The max inlet pressure value is 0.65 MPa.

- The A-weigthed sound pressure level is below 70 dB.
- To facilitate aeration of the unit, position the aeration portion of the machine 10 cm from walls or other machinery.
- Remember that to install, maintain, unload and regulate the unit, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.
- Before turning on the unit make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The nameplate can be seen inside the machine when removing the water collection tray. The machine must be installed according to the applicable federal, state and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including back-flow prevention devices. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician. The warranty expires if the characteristics of the power supply do not correspond to the nameplate data.
- When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption. The installer must Make the hydraulic connections respecting the rules of hygiene and water safety to environmental protection in force in the place of installation. So for the hydraulic plant contact an authorized technician. Always utilise the new hose supplied for connection to the water supply. Old hoses must not be utilised.
- It is advisable the installation of a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- In case of installation in kitchens, connect the equipotential conductor to the terminal in the machine bottom indicated by the symbol ⏚.

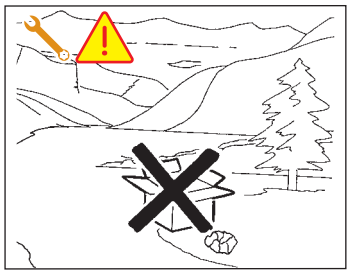


- The manufacturer cannot be held responsible for any damages incurred if the system is not grounded.
- For electrical safety, this machine requires a ground system. Contact a technically certified electrician who must check that the line electrical capacity is adequate for the maximum capacity indicated on the unit label.
- There are some basic rules for the use of any electrical appliance. In particular:
  - Never touch the unit with wet hands or feet;
  - Never use the unit with bare feet;
  - Never use extension cords in areas equipped with baths or showers;
  - Never pull on the power supply cord to unplug the unit;
  - Never leave the unit exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc..);
  - Never let children, unauthorized personnel or anyone who has not read this manual operate the unit.
- The qualified electrician must also check that the section of the installation's cables is large enough for the absorbed power of the appliance.
- Never use adapters, multiple jacks or extension cords. When such items prove absolutely necessary, call in a qualified electrician.

- To prevent dangerous overheating, it is advisable to fully extend the power supply cord. Never block the intake and/or heat dissipation grills, in particular those for the cup warmer.
- The user must never replace the unit's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.
- Should it be necessary to replace the power cord, this replacement operation must only be performed by an authorized service centre or by the manufacturer.
- The device needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installation engineer needs confirmation from the owner/manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.
- For machines connected to the mains water supply, the minimum pressure must be 0.2 MPa (2 bar) and the maximum pressure for correct machine operation must not exceed 0.65 MPa (6,5 bar).
- If present, an anti-flooding system must be installed upstream of the softener in accordance with IEC EN 61770.
- The operating temperature must be within the range of [+5, +25]°C. In case of prolonged storage at a temperature below 2 °C, empty the machine hydraulic system to prevent it from freezing. In case of freezing, do not switch the machine on before having reconditioned it for at least 1 hour at a suitable room temperature.
- At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is "ready for operation".
- After reaching the "ready for operation" condition, the following dispensing operations are carried out:
  - 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
  - 100% of the hot water circuit through the water dispenser (for several dispensers it is divided equally).
  - Open the steam outlet for 1 minute.
- At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.
- It is forbidden to leave the machine switched on without the presence and surveillance of a qualified operator. Simonelli Group is not responsible for damages caused by failure to comply with this prohibition.
- Be extremely careful when using the steam wand. Never place your hands under the wand and never touch it right after use.
- Before cleaning the unit, follow the instructions given in this manual at chapter 9 carefully.
- Once started the washing machine, do not interrupt, the detergent residue may remain inside the delivery unit.
- In case of breakdown or poor function, turn off the unit. Never tamper with the unit. Contact only professionally qualified personnel. Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts. Non compliance with the above can compromise machine safety.
- In case of fire, disconnect power to the machine by turning

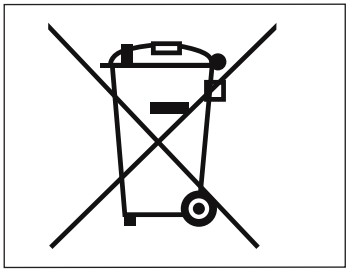
off the main switch. Its absolutely avoid to extinguish the fire with water while power to the machine is on.

- Before performing any sort of maintenance, the authorized technician must turn off the unit and unplug it from the mains.
- When the machine is left unattended for a long period, close the water inlet tap.
- New hose set supplied with the appliance is to be used and that old set should not be reused.
- Should you decide to stop using this type of unit, we suggest you render it inoperable by having the power cord disconnected by a skilled technician or authorised service centre.



- Never dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, contact an authorized center or contact the manufacturer for pertinent indications.

INFORMATION TO THE USERS



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

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

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

PREPARATION BY THE PURCHASER

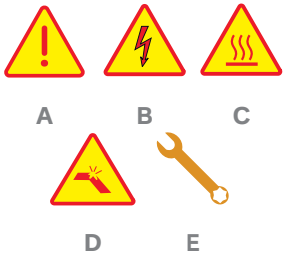
- Preparation of the installation site.
  The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand suitable to support the machine weight (see the installation chapter).
- Electrical requirements.
  The mains power installation must comply with the safely regulations and standards in force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



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

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

SYMBOLS



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

RESIDUAL RISKS

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



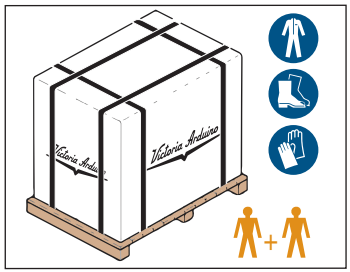
- Coffee dispensing group.
- Steam wand.
- Hot water wand.
- Cup warmer.

Steam can cause burns when directed towards the body.

Immediately after turning off the machine, and after use, the surface of the coffee brew unit and other areas of the machine remain hot.

MACHINE RECEIVING

TRANSPORT



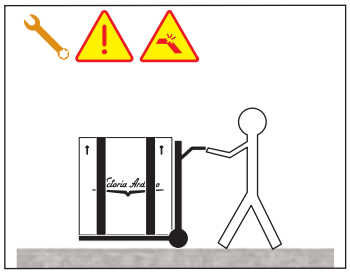
The machine is transported on pallets containing several machines inside cartons strapped to the pallet.

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

The machine must be moved by 2 or more operators.

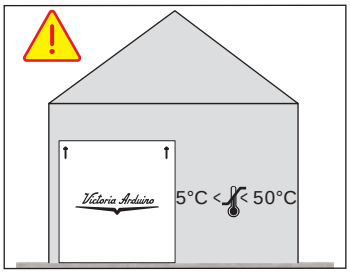
Failure to respect current safety regulations and standards on lifting and handling materials absolves the Manufacturer from all liability for possible damage to person or things.

MOVEMENTS



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

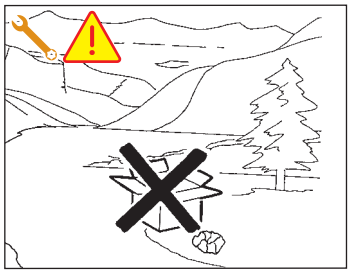
STORED



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

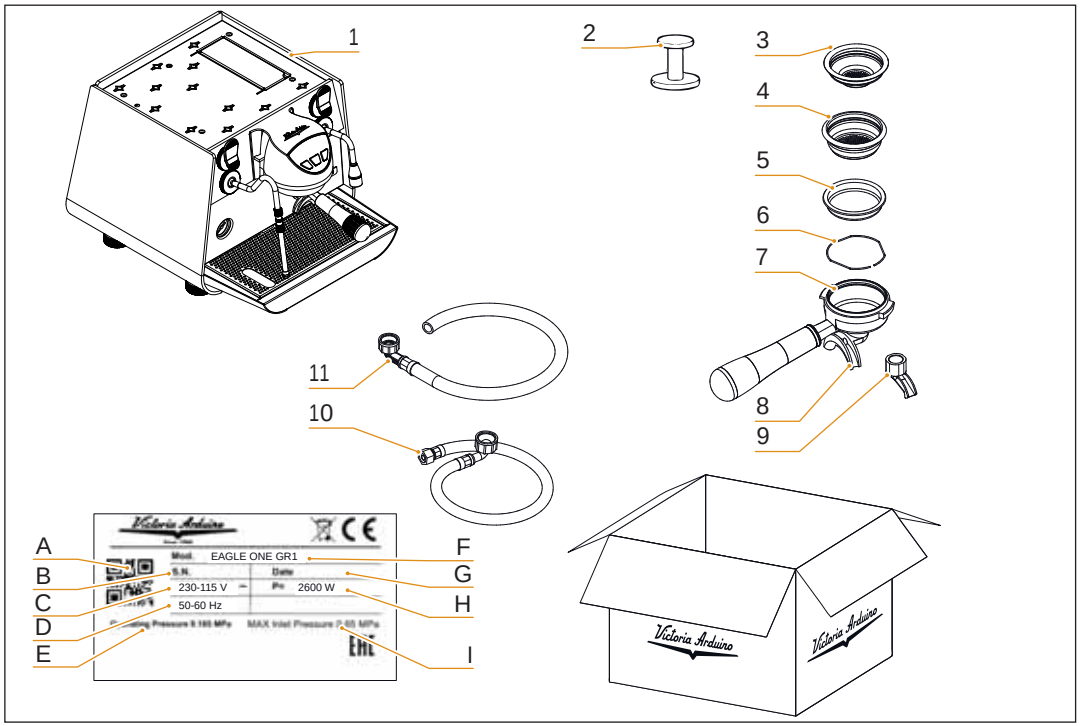
Wearing gloves and safety shoes, the operator must cut the straps and store the product. During this operation, see the product technical features for the weight of the machine being stored and proceed as necessary.

UNPACKING



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

CONTENTS CHECK



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

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

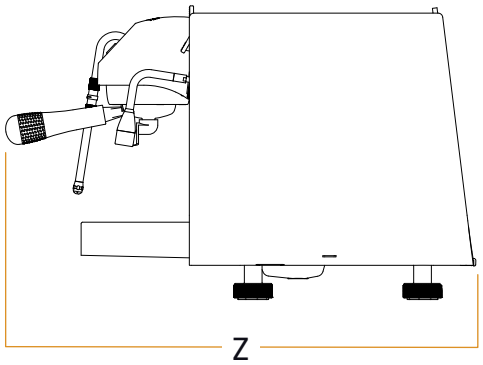
A QR Code
B Serial number
C Power supply
D Frequency
E Water main operating pressure
F Model and version
G Production date
H Power
I Water main max pressure

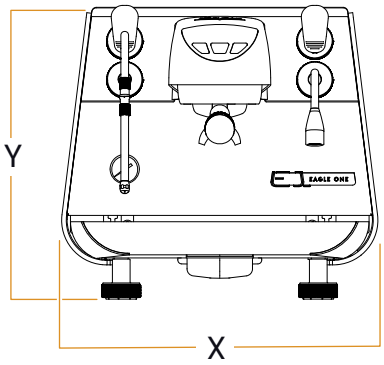
01 GENERAL INFORMATIONS

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

COFFEE MACHINE MODEL: EAGLE ONE PRIMA

02 TECHNICAL DATA

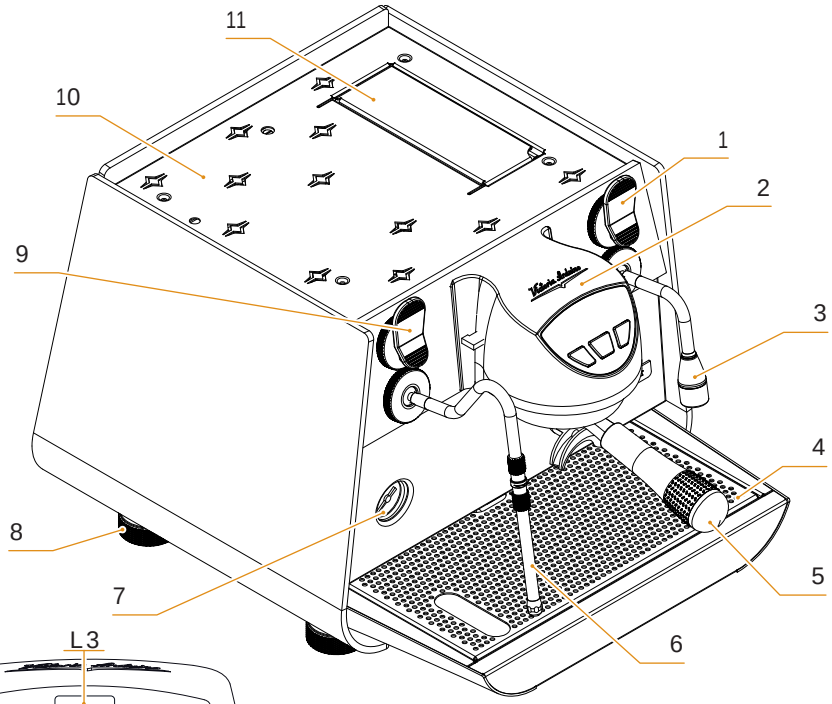




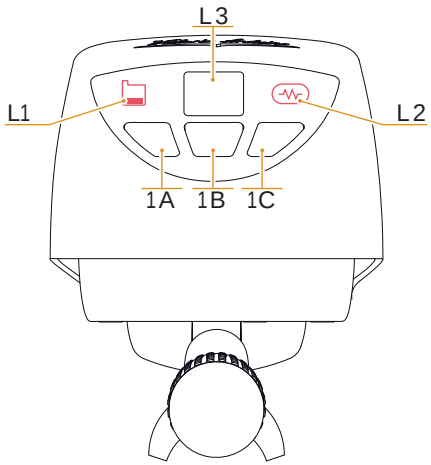
ELECTRICAL DATA		220-240 V~ 50-60 Hz 2600 W 110 - 120 V~ 50-60 Hz 1800 W 220-240 V~ 50-60 Hz 1800 W (AUS/NZ)
STEAM BOILER CAPACITY	**l**	1,5
NET WEIGHT	**kg/lb**	36/79,37
GROSS WEIGHT	**kg/lb**	47 / 102,62

DIMENSIONS		
X	**mm** **inch**	410 16,14
Y	**mm** **inch**	380 14,96
Z	**mm** **inch**	510 20,08

03 MACHINE DESCRIPTION



1 Hot water knob
2 Infusion group
3 Hot water wand
4 Water collection pan
5 Filter-holder
6 Steam wand
7 Pressure gauge
8 Machine foot
9 Steam / Easycream knob
10 Cup warmer
11 Tank



1A Coffee delivery button dose 1
1B Continuous coffee delivery button
1C Coffee delivery button dose 2

L1 Tank version light / no water in tank
L2 Machine heating light
L3 Ghost display

3.1

INTENDED USE

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

3.2

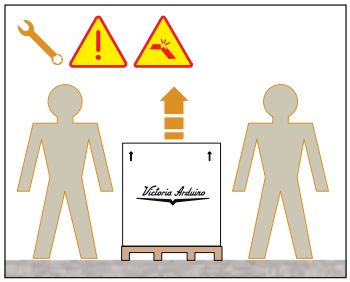
IMPROPER USE

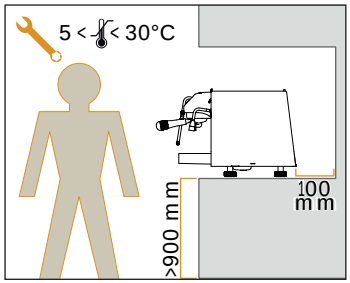
This chapter lists a number of reasonably foreseeable improper uses.

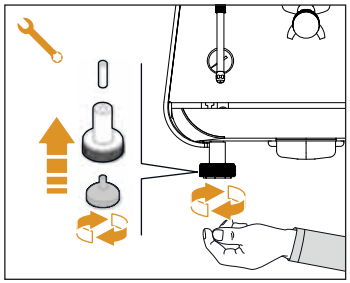
The machine must, however, always be used in respect of the instructions given in this manual.

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

04 INSTALLATION





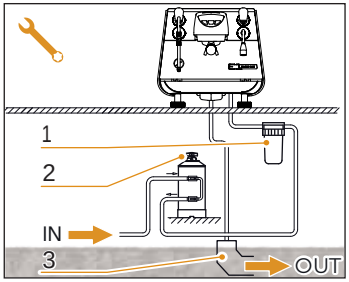


To lift the machine are necessary 2 or more operators.

4.1 POSITIONING

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

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



4.2

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.

The machine must be installed according to the applicable federal, state, and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including backflow prevention devices. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.

WATER SPECIFICATIONS

- Total hardness 50-60 ppm (parts per million).
- Water line pressure between 2 - 5 bar and water to be cold.
- Min flow rate: 200 l/hr.
- Filtration level below 1.0 micron.
- tds (total dissolved solids) level between 50 – 250 ppm.
- Alkalinity level between 10 - 150 ppm.
- Chlorine level less than 0.50 mg/l.
- ph level between 6.0 - 8.0.

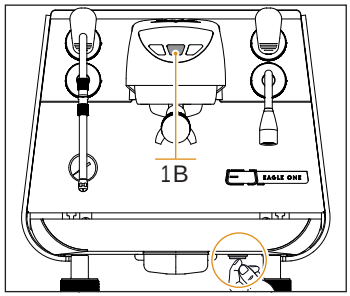
4.3

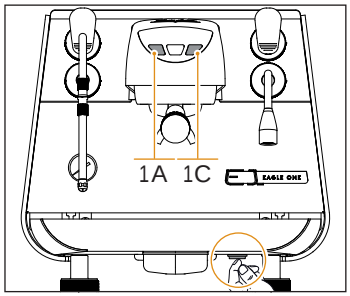
ELECTRICAL CONNECTION

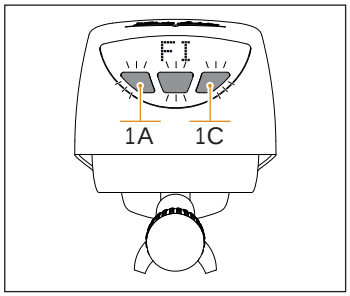
Prior to connecting the machine to the electrical mains, assess that the voltage shown on the machine's data plate corresponds with that of the mains.

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

230V - monophase voltage







4.4

PRELIMINARY OPERATIONS

MACHINE ON/OFF

Press the ON/OFF switch found on the bottom right of the device.

FITTING TANK VERSION

The machine is delivered in tank mode. Please perform the following initial operations:

1 Open the hatch and remove the tank;
2 Wash the tank with soap and water and then fill it with water;
3 Make sure the outside of the tank is dry and reinsert it correctly.

FITTING THE DIRECT ATTACHMENT VERSION

In the case of direct attachment, in addition to water main connection, the following software procedure must be performed to switch from tank version to direct attachment.

STAND-BY

Press and hold button **1B** for 5 seconds to activate the machine from standby mode.

SWITCHING FROM TANK TO DIRECT ATTACHMENT

Perform the following steps to set direct attachment:

1 Turn off the machine using the main switch;
2 Press and hold the **1A** and **1C** buttons while turning the machine on using the ON/OFF switch. The tank icon will blink 3 times and then go out (signalling that the change has been completed successfully).
3 Once completed, the filling procedure for the coffee boiler will start automatically (described below).

SWITCHING FROM DIRECT ATTACHMENT TO TANK

Perform the following steps to set tank operation:

1 Turn off the machine using the main switch;
2 Press and hold the **1A** and **1C** buttons while turning the machine on using the ON/OFF switch. The tank icon will blink 3 times and then remain steady for a few seconds (indicating that the change has been completed successfully).
3 Once completed, the filling procedure for the coffee boiler will start automatically (described below).

FILLING OF THE COFFEE BOILER

The machine will go into the following mode:

- Display showing '**FI**'.
- Fast flashing of the keyboard keys.

This means the machine is ready to run the one time procedure to refill the coffee boiler.

- Wait until the keyboard LEDs start flashing more slowly.
- To activate the refill boiler procedure press and hold the key **1A** and **1C** together until procedure is engaged (the pump starts to run).

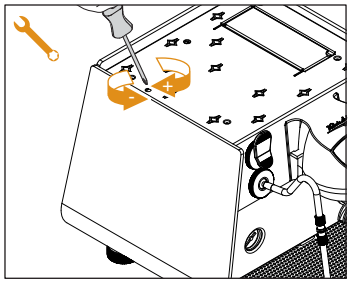
At the end of installation, the device is switched ON and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is "ready for operation".

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

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

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

05 QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS



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.

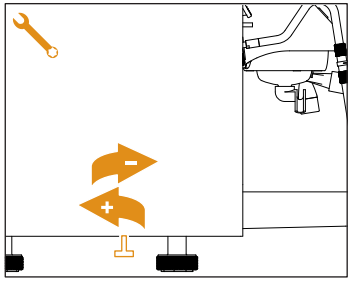
5.2 FILLING STEAM BOILER AUTOMATICALLY

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

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

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

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



5.3

PRESSURE GAUGE / PUMP ADJUSTMENT

STEAM BOILER PRESSURE ADJUSTMENT

To adjust the steam boiler service pressure, adjust the pressure gauge from the TEMPERATURE section of the APP.

Recommended value: 2,2 bar

PUMP PRESSURE SETTING

To adjust pump pressure, use the adjustment knob located under the machine while dispensing coffee:

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

Recommended value: 9 bar.

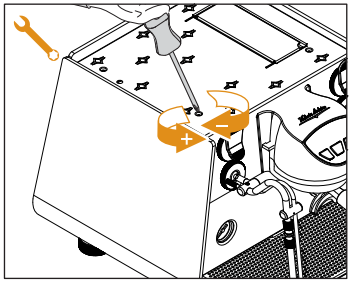
GROUP	GROUP ADDRESS	
	DIP 1	DIP 2
1		

5.4

PUSH-BUTTON PANEL REPLACEMENT

For correct functioning of the machine, personalising the button panel card at time of replacement is necessary; proceed as follows on the selector placed on the card (on the key side).

The keyboard name is indicate on the selector side.

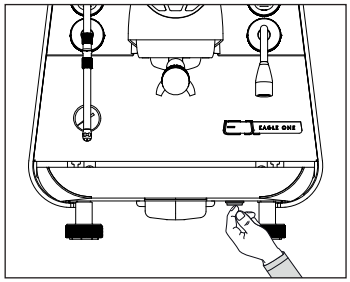


5.5

EASYCREAM WAND ADJUSTMENT (OPTIONAL)

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

06 USE



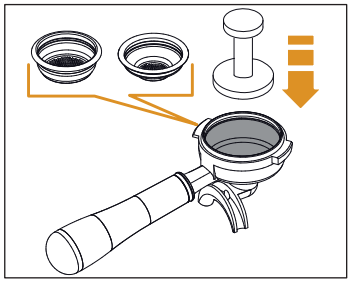
Before starting to use the appliance, the operator must be sure to have read and understood the safety prescriptions contained in this booklet.

6.1 MACHINE ON/OFF

To switch the machine on or off, press the switching on button situated on the bottom right side.

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

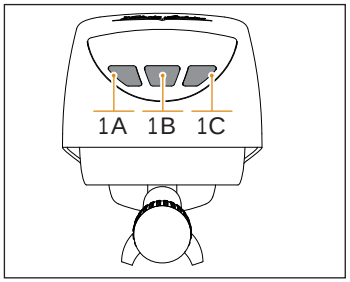
For electronic card maintenance, turn the machine off by means of the external main switch or disconnect the plug.



6.2 COFFEE DISPENSING

After commissioning the machine:

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

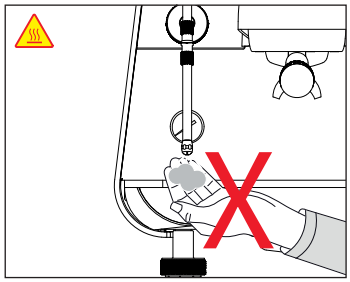


- Insert the filter holder inside the dispensing group.
- Position the cup/s under the spout/s and press the desired coffee button:
  - 1A Programmed coffee dose delivery 1
  - 1B Continuous coffee delivery
  - 1C Programmed coffee dose delivery 2

The delivery of the programmed doses **1A** and **1C** ends automatically when the set quantity is reached (see chapter 7).

Continuous delivery begins by pressing button 1B and ends by pressing the button again.

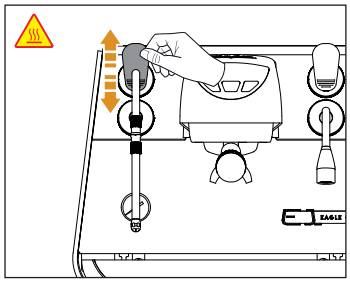
At the end of each coffee dispensing leave the filter-holder inserted in the unit so that it will keep warm.



6.3

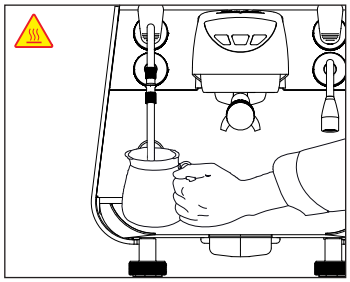
STEAM DISPENSING

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



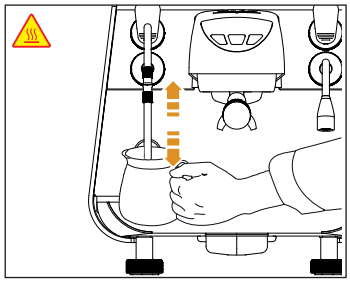
Before use the steam wand, cleaning out of the condensation for at least 2 seconds.

To use steam just pull or push the provided lever.



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

The steam wand is articulated to facilitate use.



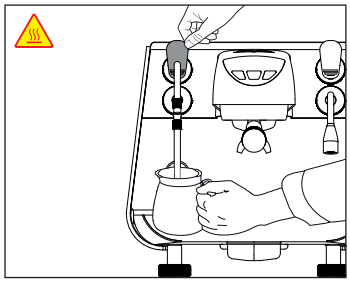
6.4

MAKING CAPPUCCINO

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

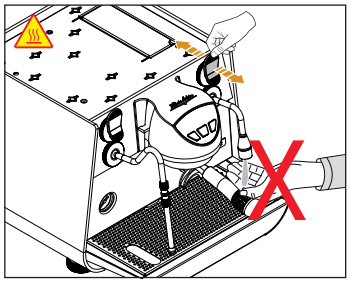
Turn on the steam.

Before the milk has reached the desired temperature, pull the wand slightly up and lightly move it vertically



across the surface of the milk.

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

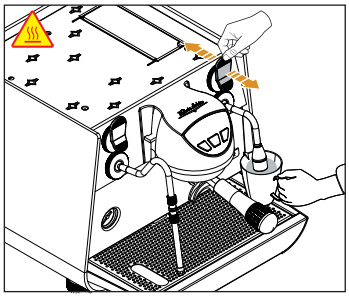


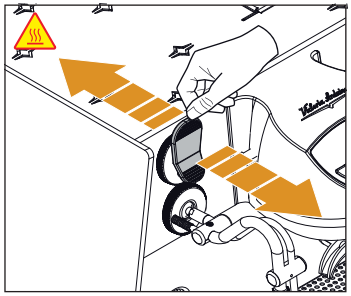
6.5

HOT WATER DISPENSING

While using the hot water wand, 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 wand.
- Pull the knob towards the front or push it towards the back to dispense hot water.

Two delivery doses of hot water can be set, one by puling the lever and the other by pushing it.

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

6.6

STEAM WAND WITH TEMPERATURE PROBE (EASYCREAM -OPTIONAL)

As an optional extra, the machine can be equipped with an Easycream steam wand in place of the standard steam wand.

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

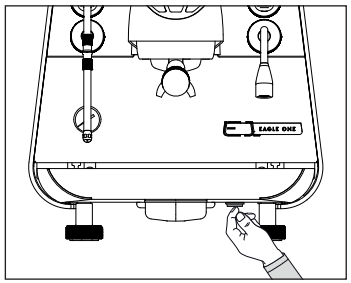
This serves to deliver steam mixed with air. The temperature and the quantity of air are programmable, controlled by a temperature probe and are set during the programming phase.

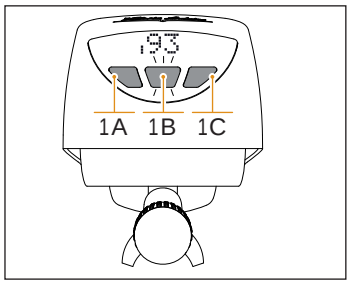
Place a suitable container with milk or another beverage inside it beneath the automatic steam wand.

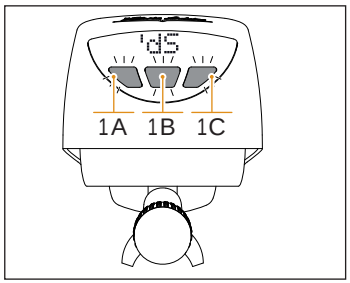
Pull the knob towards the front. The steam wand will dispense steam until the liquid reaches the temperature set.

07

PROGRAMMING







Switch ON the machine by pressing the switching button situated on the bottom right side.

Programming can be done from the keyboard on the machine, but also using the mobile APP (see chapter 8).

7.1

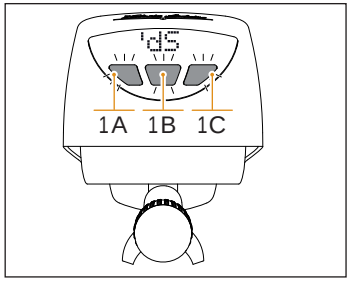
PROGRAMMING COFFEE TEMPERATURE

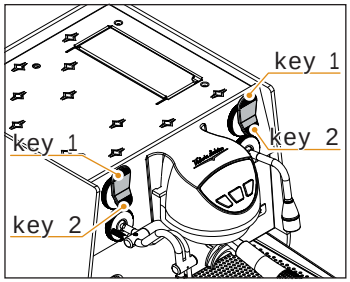
1 Press and hold the **1A** and **1C** buttons for 5 seconds, to enter the first level programming menu. Access is confirmed when the button **1B** LED light starts blinking.
2 Press the **1A** and **1C** buttons to decrease or increase the temperature.
3 Display will show the set temperature.
4 To confirm and exit from the procedure, press the central button **1B** for 3 times.

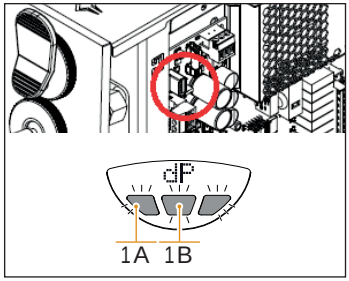
7.2

PROGRAMMING COFFEE DOSES

1 Press and hold the **1A** and **1C** buttons for 5 seconds, to enter the first level programming menu. Access is confirmed when the button **1B** LED light starts blinking.
2 Press button 1B to enter the second level programming menu (access is confirmed when the message "**dS**" is shown on the display and button **1B** starts blinking).
3 Press the desired coffee button to initiate delivery. The pressed button remains lit and the delivery time (in seconds) is shown on the display.
4 Press the coffee button again to stop delivery and store the dose in the memory.
5 To confirm and exit, press the central button **1B** for 2 times.







7.3

PROGRAMMING HOT WATER DOSES

To programme the final hot water temperature, proceed as follows:

1 Press and hold the **1A** and **1C** buttons for 5 seconds, to enter the first level programming menu. Access is confirmed when the button **1B** LED light starts blinking.
2 Press button **1B** to enter the second level programming menu (access is confirmed when the message "**dS**" is shown on the display and button **1B** starts blinking).
3 Programming takes place by operating the lever.
4 Push the upper part of the lever to programme the first dose of hot water (**key 1**). Push the lower part of the lever to programme the second dose of hot water (**key 2**).

⚠ *The delivery seconds are not visible on the display.*

5 To stop delivery, release the lever, which will return to the rest position.
6 To confirm and exit, press the central button **1B** twice.

7.4

EASYCREAM TEMPERATURE PROGRAMMING (OPTIONAL)

To programme the Easycream final temperature:

1 Press and hold the **1A** and **1C** buttons for 5 seconds to enter the first level programming menu. Access is confirmed when the center button starts blinking.
2 Press button **1B** to enter the second level programming menu (access is confirmed when the message "**dS**" is shown on the display and button 1B starts blinking).
3 Programming takes place by operating the lever.
4 Push the upper part of the lever to enter the final temperature programming of the first Easycream recipe (**key 1**). Push the lower part of the lever to enter the final temperature programming of the second Easycream recipe (**key 2**).
5 Decrease or increase the temperature by pressing buttons **1A** and **1C** respectively; the temperature is shown on the unit display. It is also possible to set the half degree (which can be viewed from the subscript shown on the display).
6 To confirm and exit, press the central button **1B** twice.

7.5

MACHINE UPDATE

1 Place the update file ".hex" into the folder "**nuovas**";
2 With the machine switch OFF, insert the USB support;
3 Switch ON the machine. The buttons start flashing until the machine will be in standby mode;
4 Switch off the machine;
5 Switch ON the machine and do the reset of the parameters pressing and holding the buttons **1A** and **1B** until on display will appear the written "**dP**" (default parameters).
6 Switch OFF the machine for 10 seconds and then switch it on again.

08

MOBILE APP “VICTORIA ARDUINO E1 PRIMA”

Download on the App Store

GET IT ON Google Play





Manage your **E1 Prima** coffee machine and elevate your coffee experience. **Victoria Arduino E1 Prima** renewed app has been updated to include all the models available: **E1 Prima**, **E1 Prima EXP**, and **E1 Prima PRO**.

This version of the app allows you to manage the settings of your coffee machine. Other than setting temperature, weekly programming, extraction time, doses, and pre-wetting function, the app lets you control the performance of the machine. The renewed version app gives you the possibility to save and share recipes from the Cloud.

Through the app, you can create and share recipes with **Espresso** or **PureBrew** and create recipes of coffee or tea-based cocktails and mocktails.

The brand-new section **VA World** contains the latest news and events about Victoria Arduino, together with useful video tutorials and community recipes.

My VA is your personal profile where you can save your favourite content from the community and upload your recipes and pictures.

Turn ON **Bluetooth** to connect the app to the coffee machine.

09 CLEANING

Some operations must be carried out when the machine is switched off, while others can be carried out when the machine is switched on.

Follow the procedures described and take particular care when carrying out any cleaning operations.

- Avoid to clean the machine using water jets or standing it in water.
- Do not use solvents, chlorine-based products or abrasives.
- To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent. (AS/NZS 60335.2.15:2019).

9.1 BODY MACHINE CLEANING

Work area cleaning

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

External plates cleaning

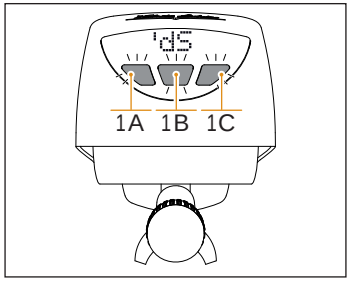
To clean all aluminium parts, turn the machine OFF and use:

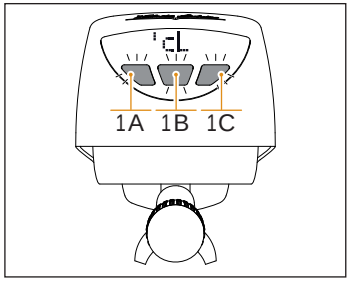
- A detergent designed for cleaning aluminium.
- A non-abrasive microfibre cloth to avoid scratching the surfaces.

9.2 CLEANING THE COFFEE-HOLDERS

Cleaning the coffee-holder once a week:

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





9.3

UNIT CLEANING WITH AUTOMATIC WASHING CYCLE

The machine's dispensing unit may be washed with an automatic cleaning cycle and specific powder detergent.

Wash at least once a day.

To carry out the washing procedure:

1 If the machine is set to the tank version, fill the tank, otherwise proceed directly to point 2.
2 Replace the filter with the brewing unit's blind filter.
3 Place the manufacturer's recommended dose of specific powder detergent inside and put the filter holder into the unit.
4 Press and hold the **1A** and **1C** buttons for 5 seconds to enter the first level programming menu. Access is confirmed when the button **1B** LED light starts blinking.
5 Press button **1B** to enter the second level programming menu (access is confirmed when the message "**dS**" is shown on the display and button **1B** starts blinking).
6 Press button **1B** to enter the third level programming menu (access will be confirmed when the message "**cL**" is shown on the display, button **1B** starts blinking and button 1C stays on steadily).
7 The programming menu closes if button **1B** is pressed again. The menu automatically closes if not used within 15 seconds.
8 Press button **1C** to start the wash cycle; the button will start blinking rapidly.
9 Once the washing phase is complete, the machine stops and the button **1C** LED remains on.

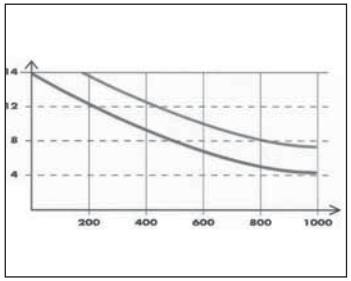
⚠ *Before rinsing, remove any residual detergent remaining in the filter holder.*

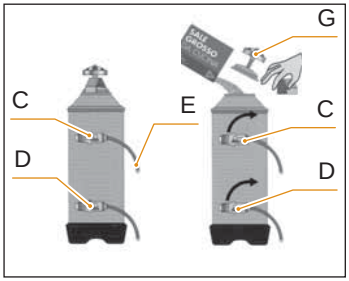
10 Press button **1C** to start the rinse phase; the button will blink more slowly.
11 When the procedure is complete, replace the blind filter with the normal filter and continue with normal operation.

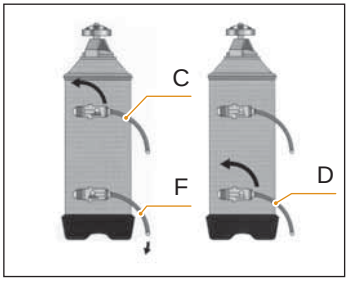
9.4

CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

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







9.5

RESIN AND SOFTENER REGENERATION

To avoid scaling deposits in the boiler and in the heating exchangers, the softener must always be kept efficient.

A CEI EN 61770 compliant non-return system must be installed upstream of the softener.

Therefore, the ionic resins must be regularly regenerated.

Regeneration times are established according to the quantity of coffee delivered daily and the hardness of the water utilised.

As an indication, regeneration times can be calculated on the basis diagram illustrated in figure.

Regeneration procedures are as follows:

1 Turn the machine off and place a container large enough to contain at least 5 litres under tube **E**.
2 Turn levers **C** (in) and **D** (out) from left to right.
3 Take the cap off by unscrewing knob **G**.
4 Fill with 1 Kg normal kitchen salt.
5 Put the cap back on and reposition lever **C** moving it towards the left and allowing tube **F** to discharge the salty water until it has been eliminated and the water becomes fresh again (about half and hour).
6 Reposition lever **D** towards the left.

10 MAINTENANCE

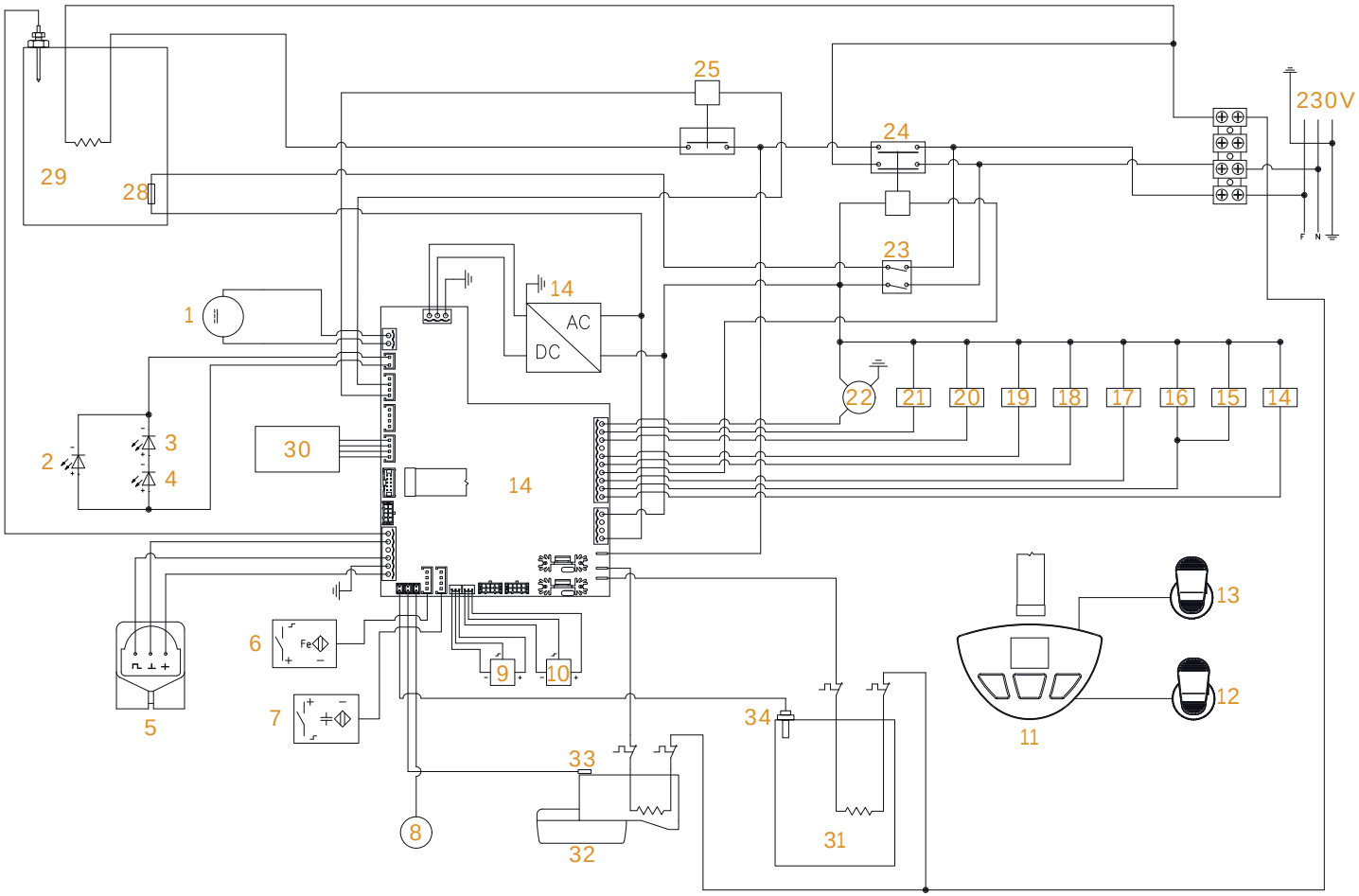
During maintenance / repairs, the parts used must be able to guarantee compliance with the safety and hygiene requirements envisaged for the device. Original replacement parts can offer this guarantee.

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

11 FUNCTIONAL MESSAGES

SITUATION	CAUSE	EFFECT	SOLUTION
The machine does not deliver coffee.	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.
Water is not loaded into the boiler.	If after 90 seconds from the beginning, with the pump inserted during the auto-level, the level has not been reset, or within 180 seconds if the auto-level function is disabled.	The pump, the resistor and all the functions will be halted.	Turn the machine off and contact the Technical Service.

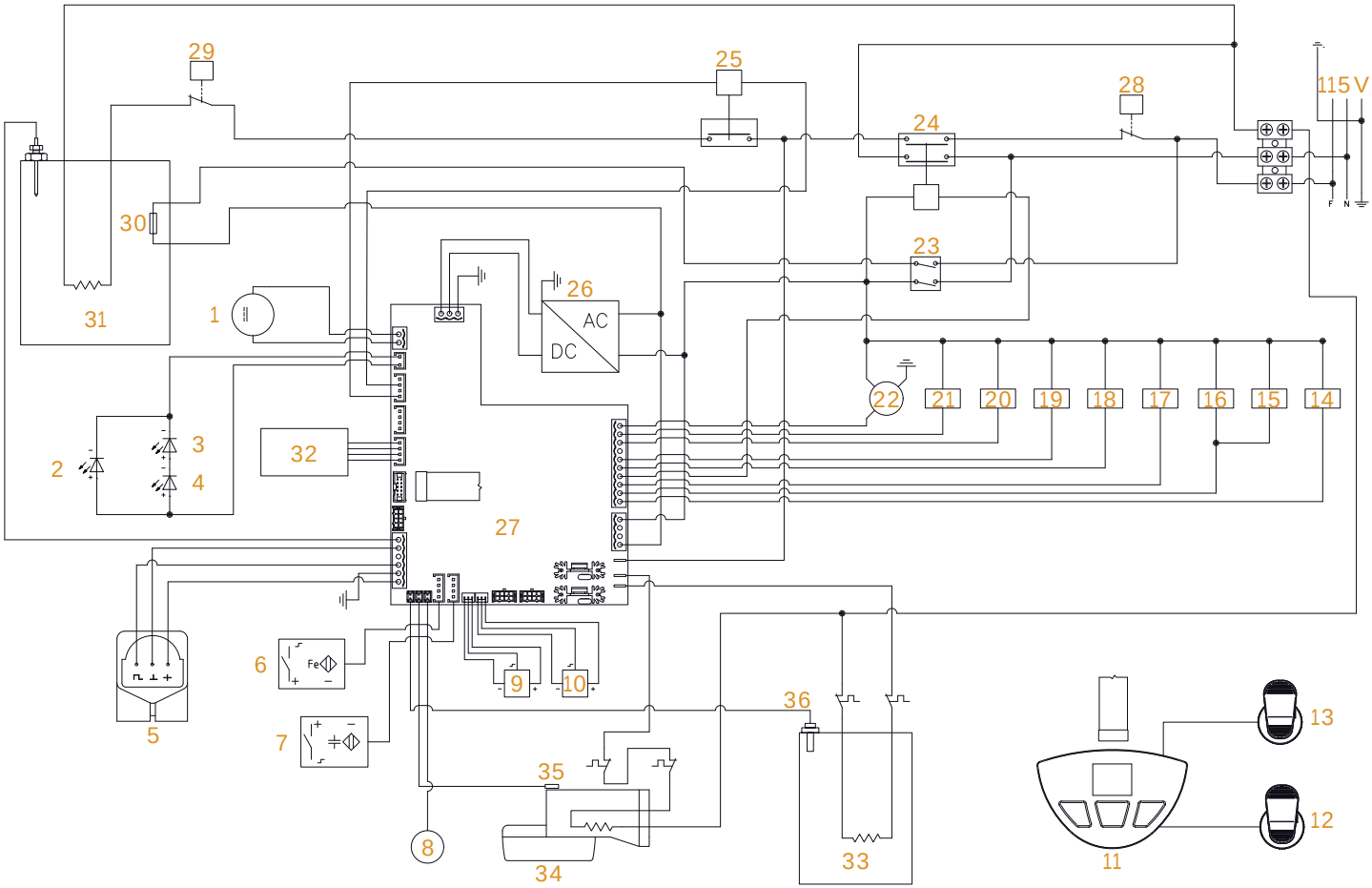
12 DIAGRAM


25
230V
24
29
28
23
1
14
AC
DC
22
21
20
19
18
17
16
15
14
2
3
4
30
14
13
6
Fe
9
10
12
5
7
34
11
33
8
31
32

12.1

230V “CB” ELECTRICAL DIAGRAM

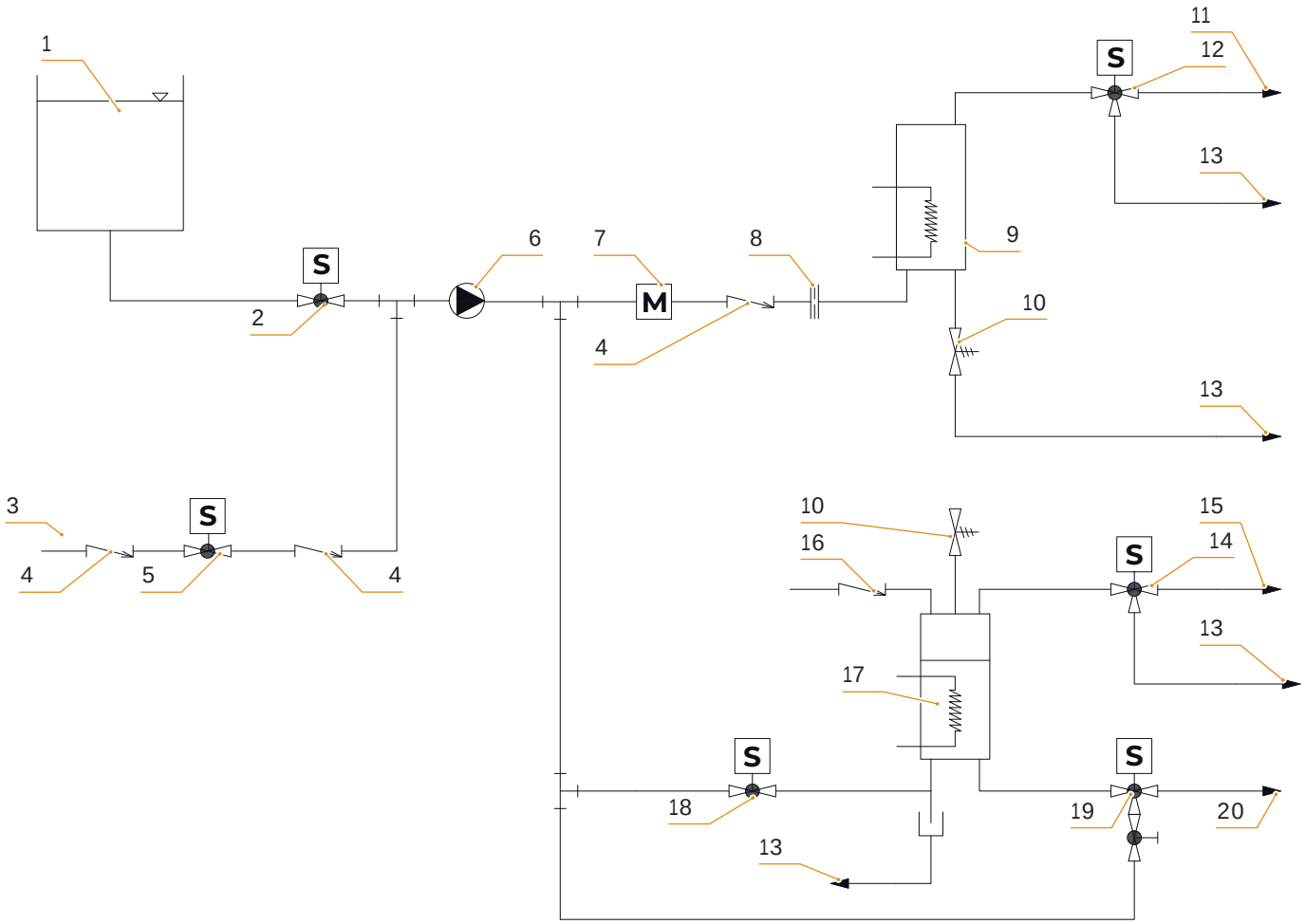
1 Compressor
2 Led strip
3 Left led spot
4 Right led spot
5 Volumetric counter
6 **FH** Sensor
7 Tank sensor
8 **EC** Probe
9 **PR**
10 **PS**
11 Delivery keyboard
12 Hot water knob
13 Steam knob
14 **GR** Group solenoid valve
15 **EVHW** Steam / hot water solenoid valve
16 **EVHW** Steam / hot water solenoid valve
17 **EVLV** Level solenoid valve
18 **STEAM** solenoid valve
19 **AIR** solenoid valve
20 **TANK** solenoid valve
21 **W.STOP** solenoid valve
22 **PM** Pump motor
23 **MS** Main switch
24 **R** Relay switch
25 **R** Relay switch
26 **AC/DC** Power supply
27 Electronic unit
28 Thermo-fuse
29 Steam boiler
30 Remote control
31 Coffee boiler
32 Coffee group
33 Coffee group temperature probe
34 Coffee boiler temperature probe


29
25
28
115 V
24
30
23
26
AC
DC
31
1
22
21
20
19
18
17
16
15
14
2
3
4
32
27
6
Fe
9
10
36
5
7
35
8
34
33
13
12
11

12.2

115V “CSA” ELECTRICAL DIAGRAM

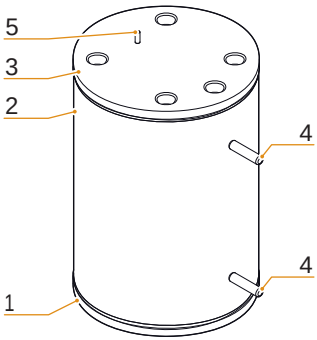
1 Compressor
2 Led strip
3 Left led spot
4 Right led spot
5 Volumetric counter
6 **FH** Sensor
7 Tank sensor
8 **EC** Probe
9 **PR**
10 **PS**
11 Delivery keyboard
12 Hot water knob
13 Steam knob
14 **GR** Group solenoid valve
15 **EVHW** Steam / hot water solenoid valve
16 **EVHW** Steam / hot water solenoid valve
17 **EVLV** Level solenoid valve
18 **STEAM** solenoid valve
19 **AIR** solenoid valve
20 **TANK** solenoid valve
21 **W.STOP** solenoid valve
22 **PM** Pump motor
23 **MS** Main switch
24 **R** Relay switch
25 **R** Relay switch
26 **AC/DC** Power supply
27 Electronic unit
28 Thermal Switch
29 Pressure switch
30 Thermo-fuse
31 Steam boiler
32 Remote control
33 Coffee boiler
34 Coffee group
35 Coffee group temperature probe
36 Coffee boiler temperature probe

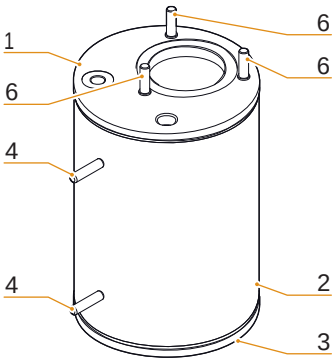


12.3

HYDRAULIC DIAGRAM

1 Tank
2 Tank solenoid valve
3 Water mains
4 Non-return valve
5 Water stop solenoid valve
6 Pump
7 Flowmeter
8 Calibrated orifice
9 Coffee boiler
10 Security valve
11 To the filter-holder
12 Delivery solenoid valve
13 Discharge in tray
14 Steam solenoid valve
15 To the steam wand
16 Anti-vacuum valve
17 Steam boiler
18 Level solenoid valve
19 Hot water solenoid valve with tap
20 To the hot water wand





12.4

BOILER DIAGRAM

PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE	
VOLUMES	1,5 l
TS	139°C
P.V.S.	3 bar
PT	4 bar
FLUID	H2O

ELEMENT	QTY	PART NUMBER	DESCRIPTION	MATERIAL
1	1	98031201	Lower flange	
2	1	98031201	Boiler body	INOX AISI 316L
3	1	98031201	Upper flange	INOX AISI 316L
4	2	00080750	M6x25 Captive screw	INOX
5	1	00080800	M3x8 Captive screw	INOX
6	3	00081410	M6x20 Captive screw	INOX

INDEX

67 PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

72 RÉCEPTION DE LA MACHINE

74 INFORMATIONS GÉNÉRALES

74 DONNÉES TECHNIQUES

75 DESCRIPTION DE LA MACHINE

77 INSTALLATION

80 RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ

82 UTILISATION

85 PROGRAMMATION

87 APP MOBILE «VICTORIA ARDUINO E1 PRIMA»

88 NETTOYAGE

91 ENTRETIEN

91 MESSAGES FONCTIONNELLES

92 SCHÉMAS

PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

- Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et il doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien. Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.
- Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans ce manuel. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.
- Avant d'utiliser la machine, lire entièrement le manuel de mode d'emploi et les prescriptions de sécurité et de mise au point.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils connaissent les risques associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- La machine peut être utilisée exclusivement avec café moulu.
- Après l'avoir retiré de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un personnel formé. 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.
- Dans le cas d'une installation professionnelle, l'appareil ne doit être installé que dans des endroits où son utilisation et sa maintenance ne sont assurés que par un personnel dûment formé. Il peut également être installé dans des applications domestiques et similaires (CEI 60335-2-15), telles que :
  - Les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - Les fermes ;
  - dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
  - les environnements de type chambre d'hôtes.
- 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 n'est pas conçue pour être installée dans une zone où un jet d'eau est susceptible d'être utilisé.
- La machine ne doit pas être nettoyée avec un jet d'eau.
- La valeur maximale de la pression d'entrée est de 0,65 MPa.
- Le niveau de pression

sonore pondéré A est inférieur à 70 dB.
- Pour faciliter l'aération de l'unité, positionner la partie d'aération de la machine à 10 cm des parois ou d'autres appareils.
- Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.
- Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la 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 dispositif, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec le dispositif. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine. L'installateur doit effectuer les branchements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement en vigueur dans le lieu d'installation. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé. Lors du raccordement au réseau de distribution d'eau, toujours utiliser un nouveau tuyau fourni, les anciens tuyaux ne doivent pas être utilisés.
- Il est conseillé d'installer un interrupteur différentiel nominal qui ne dépasse pas les 30 mA.
- En cas d'installation dans les cuisines, raccorder le conducteur d'équipotentialité sur la partie inférieure de la machine, indiquée par le ⏚.

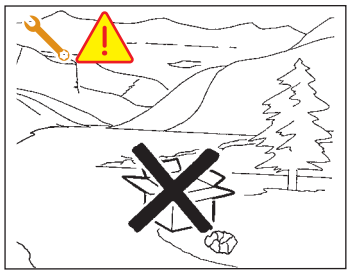


- Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation.
- Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.
- L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales. Et notamment:
  - Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
  - Ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
  - Ne pas employer de rallonges dans les salles de bain ou les douches;
  - Ne pas tirer sur le cordon électrique pour débrancher l'appareil du réseau d'alimentation;
  - Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc..);
  - Ne permettez pas l'utilisation de l'appareil de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de ce manuel.
- En particulier, l'électricien devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée de l'appareil.
- Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et des rallonges. Si leur

usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.
- Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation. Vérifier que les grilles d'aspiration et/ou de dissipation ne soient pas bouchées, en particulier celles du chauffe-tasses.
- Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.
- Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, cette opération doit être effectuée exclusivement par un centre d'assistance agréé ou par le fabricant.
- L'alimentation du dispositif doit être effectuée avec de l'eau adéquate pour la consommation humaine conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. L'installateur doit recevoir de la part du propriétaire/gérant de l'installation, une confirmation écrite indiquant que l'eau respecte les caractéristiques susmentionnées.
- Pour les machines avec raccordement au réseau d'eau, la pression minimale doit être de 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).
- Le cas échéant, un système anti-inondation doit être installé en amont de l'adoucisseur conformément à la norme CEI EN 61770.
- Ça température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +25]°C. En cas de stockage prolongé à des températures inférieures à 2°C, le circuit hydraulique de la machine doit être vidé pour éviter qu'il se congèle. En cas de congélation, n'allumez pas la machine avant de l'avoir reconditionnée pendant au moins 1 heure à une température ambiante appropriée.
- Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement".
- Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:
  - 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
  - 100% du circuit de l'eau chaude à travers le distributeur d'eau (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
  - Ouverture de la sortie vapeur pendant 1 minute.
- Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.
- Il est interdit de laisser la machine en marche sans la présence et la surveillance d'un opérateur qualifié. 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 au chapitre 9.
- Lorsque le lavage de la machine a commencé, ne l'arrêtez pas, des résidus de produit nettoyant peuvent restés à l'intérieur du groupe de distribution.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement interdit d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales. L'inobser-

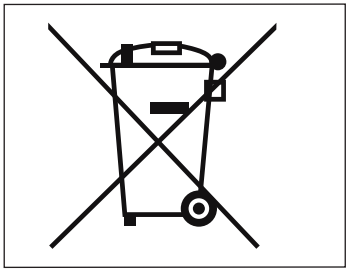
vance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.

- En cas d'incendie, couper l'alimentation électrique de la machine à l'aide de l'interrupteur principal. Il est absolument interdit d'éteindre le feu avec de l'eau lorsque la machine est sous tension.
- Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et débrancher la prise.
- 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 l'appareil, alors que l'ancien ne doit pas être réutilisé.
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en faisant débrancher le câble d'alimentation par un technicien spécialisé ou par notre service d'assistance autorisé.



- Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.

INFORMATIONS POUR LES UTILISATEURS



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

PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

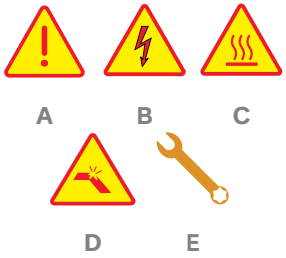
- Prédisposition du lieu d'installation.
  L'acheteur doit prédisposer une surface d'appui appropriée pour supporter le poids de la machine (voir le chapitre installation).
- Prédisposition électrique.
  Le système électrique doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur sur le lieu d'installation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



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

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

SYMBOLES



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

RISQUES RÉSIDUELS

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



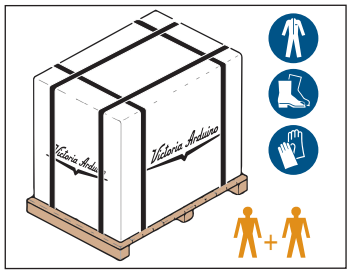
- Groupe de distribution café.
- Lance vapeur.
- Lance eau chaude.
- Chauffe-tasses.

La vapeur peut créer des brûlures lorsqu'elle est dirigée vers des parties du corps.

Immédiatement après la mise hors tension de la machine, ou dans tous les cas après utilisation, il reste de la chaleur résiduelle, en particulier à la surface du groupe café, mais également dans d'autres zones de la machine.

RÉCEPTION DE LA MACHINE

TRANSPORT



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

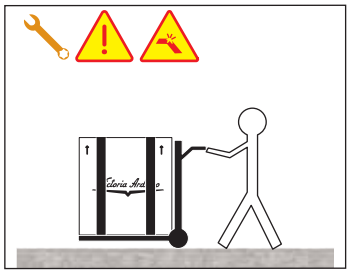
Avant de procéder à toute opération de transport ou de manutention de la machine, l'opérateur doit porter des gants et des chaussures de protection et une salopette avec des élastiques aux extrémités.

La machine doit être manipulée par 2 personnes ou plus.



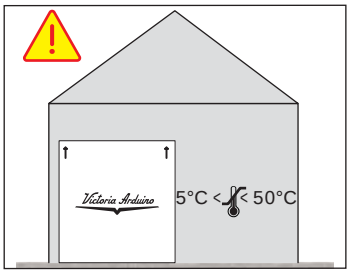
Le Fabricant décline toute responsabilité face aux éventuels dommages matériels ou corporels résultant du non-respect des règles de sécurité en vigueur en matière de levage et de déplacement de matériels.

MANUTENTION



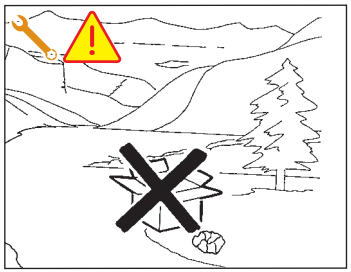
- Soulever doucement la palette à 30 cm environ du sol et rejoindre la zone de chargement.
- Après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, procéder au chargement.
- Après avoir atteint la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes,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

STOCKAGE



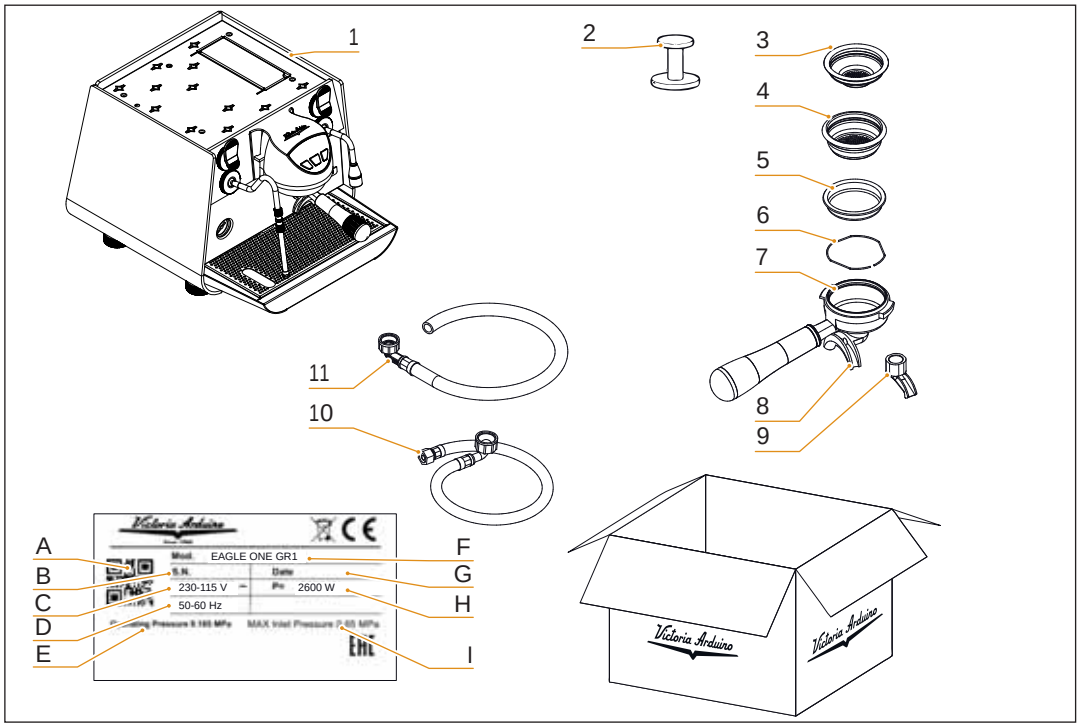
La boîte contenant la machine doit être stockée à l'abri des intempéries.
Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.
Pour couper les courroies et stocker le produit, l'opérateur doit toujours être muni de gants et de chaussures de protection; pour effectuer cette opération, consulter les caractéristiques techniques du produit afin de contrôler le poids de la machine devant être emmagasinée et de pouvoir agir en conséquence.

DÉBALLAGE



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

CONTRÔLES DES CONTENUS



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

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

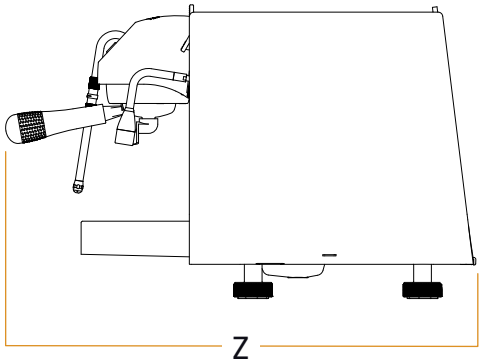
A QR Code
B Numéro de série
C Alimentation électrique
D Fréquence
E Pression de fonctionnement du réseau d'eau
F Modèle et version
G Date de fabrication
H Puissance
I Pression maximale du réseau d'eau

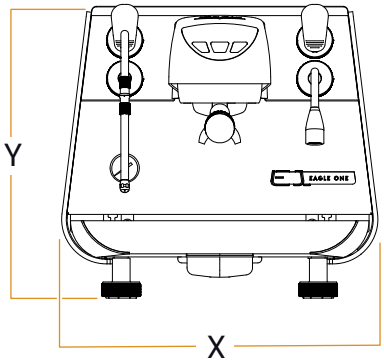
01 INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

MACHINE À CAFÉ MODÈLE: EAGLE ONE PRIMA

02 DONNÉES TECHNIQUES

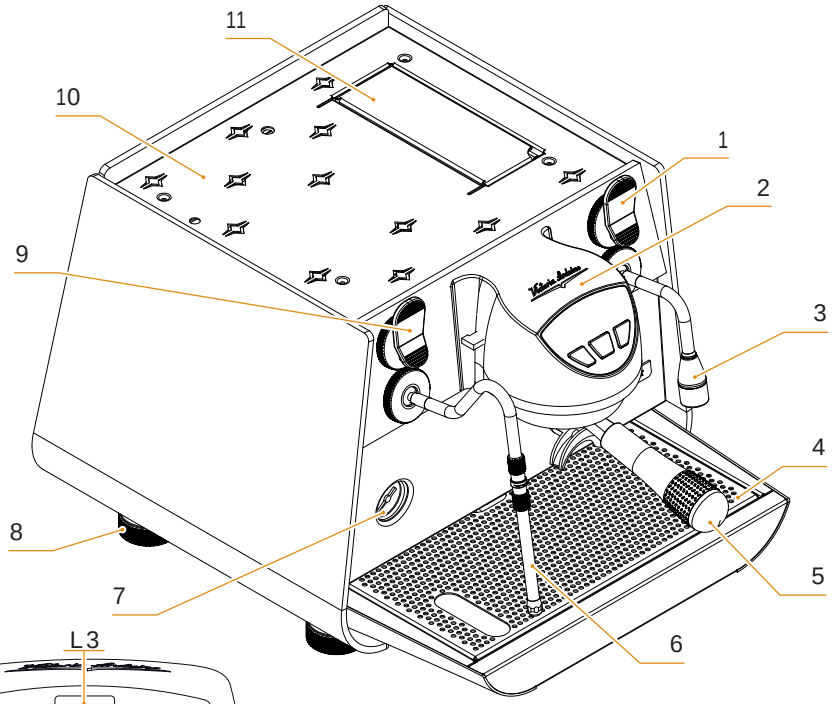




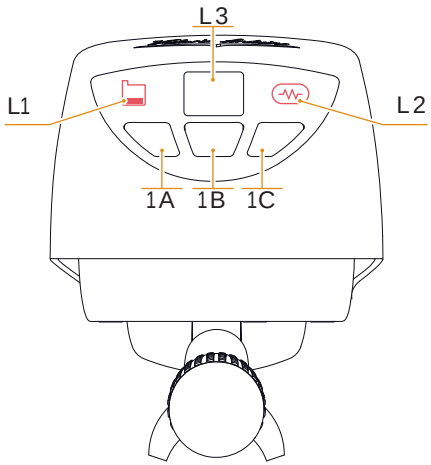
DONNÉES ÉLECTRIQUES		220-240 V~ 50-60 Hz 2600 W 110 - 120 V~ 50-60 Hz 1800 W 220-240 V~ 50-60 Hz 1800 W (AUS/NZ)
CHAUDIÈRE VAPEUR	**l**	1,5
POIDS NET	**kg/lb**	36/79,37
GROSS WEIGHT	**kg/lb**	47 / 102,62

DIMENSIONS		
X	**mm** **inch**	410 16,14
Y	**mm** **inch**	380 14,96
Z	**mm** **inch**	510 20,08

03 DESCRIPTION DE LA MACHINE



1 Levier eau chaude
2 Groupe de perfusion
3 Lance eau chaude
4 Bac à gouttes
5 Porte-filtre
6 Lance vapeur
7 Manomètre
8 Machine foot
9 Levier vapeur / Easycream
10 Chauffe-tasses
11 Récipient eau



1A Bouton distribution café dose 1
1B Bouton de distribution de café en continu
1C Bouton distribution café dose 2

L1 Voyant version réservoir/ réservoir vide
L2 Témoin de chauffage de la machine
L3 Affichage fantôme

3.1

USAGE PRÉVU

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

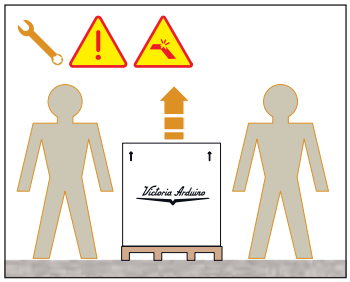
3.2

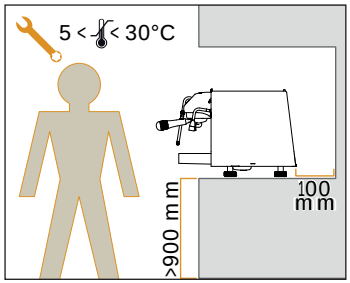
USAGE NON CONFORME

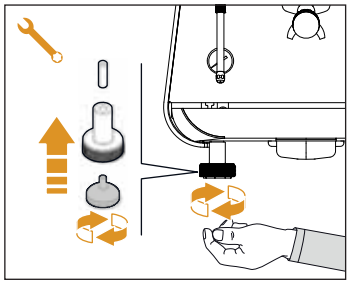
Ce paragraphe énumère seulement quelques situations d'usage incorrect raisonnablement prévisibles. L'utilisation correcte de la machine doit respecter les indications de ce manuel.

- Utilisation par des opérateurs non professionnels.
- Utilisation de liquides autres que l'eau potable adoucie d'une dureté maximale de 3/5° français (60/85 ppm).
- Toucher les groupes de distribution avec les mains.
- Introduire dans les 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.

04 INSTALLATION





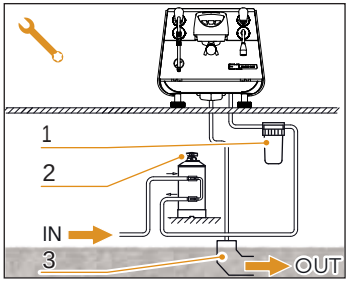


Au moins 2 personnes sont nécessaires pour soulever la machine.

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.



4.2

BRANCHEMENT À L'EAU

La machine doit être installée conformément aux réglementations (codes) fédérales, provinciales et locales pour la plomberie, y compris les dispositifs anti-refoulement. Pour cette raison, les raccordements hydrauliques doivent être réalisés par un technicien qualifié.

1 Filtre à maille
2 Adoucisseur
3 Évacuation Ø 50 mm

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

La machine doit être installée conformément aux réglementations (codes) fédérales, provinciales et locales pour la plomberie, y compris les dispositifs anti-refoulement. Pour cette raison, les raccordements hydrauliques doivent être réalisés par un technicien qualifié.

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

- Dureté totale 50-60 ppm (parties par million).
- Pression du réseau d'eau entre 2 et 6 bar (eau froide).
- Débit minimum: 200 l/heure
- Filtration inférieure à 1.0 micron.
- Résidus fixes (tds: total des solides dissous) entre 50 et 250 ppm.
- Alcalinité entre 10 et 150 ppm.
- Chlore inférieur à 0,50 mg/l.
- ph entre 6,5 et 8,5.

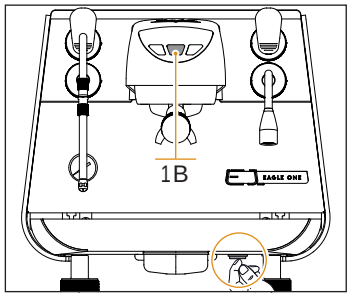
4.3

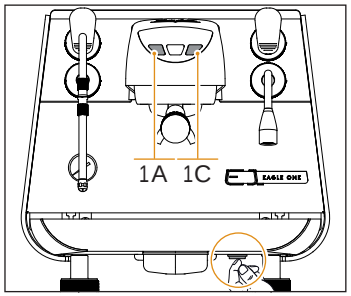
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

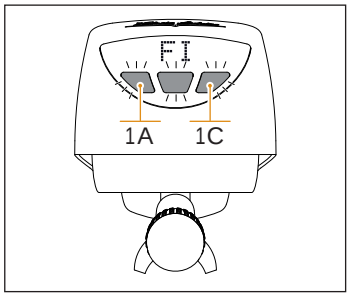
Avant de brancher a machine à un réseau électrique, vérifier que le voltage indiqué sur la plaquette des données de la machine correspond à celle de votre réseau.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

230V - monophasé







4.4

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

MARCHE/ARRÊT MACHINE
Appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT situé en bas à droite de l'appareil.

PRÉDISPOSITION VERSION RÉSERVOIR
La machine arrive en mode réservoir. Les premières opérations à faire sont :

1 Ouvrir le compartiment et retirer le réservoir;
2 Laver le réservoir avec de l'eau et du savon, puis le remplir d'eau;
3 S'assurer que l'extérieur du réservoir est sec et le replacer correctement.

PRÉPARATION VERSION RACCORDEMENT DIRECT
Dans le cas d'un raccordement direct, en plus du raccordement au réseau d'eau, il est nécessaire d'effectuer la procédure logicielle suivante pour passer de la version réservoir au raccordement direct.

VEILLE
Appuyez sur le bouton **1B** et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes pour activer la machine à partir du mode veille.

PASSAGE DU RÉSERVOIR AU RACCORDEMENT DIRECT
Pour configurer un raccordement direct, procéder comme suit :

1 Éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur principal;
2 Appuyer sur les boutons **1A** et **1C** lorsque la led s'allume à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT. L'icône du réservoir clignotera 3 fois, puis s'éteindra (indiquant que le changement a réussi).
3 Lorsque ces étapes sont terminées, la procédure de remplissage de la chaudière à café démarrera automatiquement (décrite ci-dessous).

PASSAGE DU RACCORDEMENT DIRECTE AU RÉSERVOIR
Pour régler le fonctionnement du réservoir, procéder comme suit :

1 Éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur principal;
2 Appuyer sur les boutons **1A** et **1C** lorsque la led s'allume à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT. L'icône du réservoir clignotera 3 fois jusqu'à ce qu'elle reste fixe pendant quelques secondes (indiquant que le changement a réussi).
3 Lorsque ces étapes sont terminées, la procédure de remplissage de la chaudière à café démarrera automatiquement (décrite ci-dessous).

REMPLISSAGE DE LA CHAUDIÈRE A CAFÉ
La machine passera au mode suivant:

- Affichage indiquant «**FI**».
- Clignotement rapide des touches du clavier.

Cela signifie que la machine est prête à exécuter la procédure unique pour remplir la chaudière à café.

- Attendez que les voyants du clavier commencent à clignoter plus lentement.
- Pour activer la procédure de remplissage de la chaudière, appuyez simultanément sur les touches **1A** et **1C** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que la procédure soit engagée (la pompe commence à fonctionner).

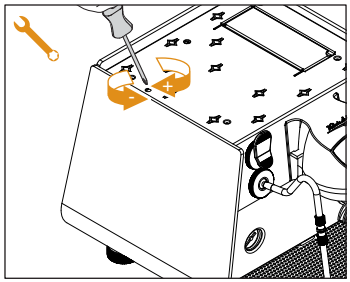
Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement".

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

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

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

05 RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ



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.

5.2 REMPLISSAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAUDIÈRE

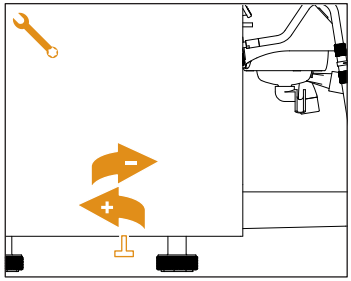
Tous les modèles EAGLE ONE sont munis d'une sonde de niveau, afin de maintenir le niveau de l'eau stable à l'intérieur de la chaudière.

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

Si le niveau d'eau n'est pas encore atteint, les boutons continu/stop clignotent.

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

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



5.3

RÉGLAGE PRESSOSTAT / POMPE

RÉGLAGE DE LA PRESSION DE LA CHAUDIÈRE À VAPEUR

Pour régler la pression de service de la chaudière à vapeur, ajuster le manomètre à partir de la section TEMPÉRATURE de l'APP.

Valeur conseillée: 2,2 bar

RÉGLAGE DE LA PRESSION DE LA POMPE

Pour régler la pression de la pompe, utiliser le bouton de réglage situé sous la machine pendant la préparation du café :

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

Valeur conseillée: 9 bar.

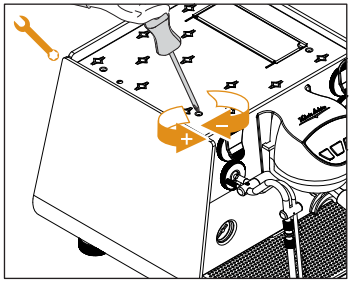
GROUP	GROUP ADDRESS	
	DIP 1	DIP 2
1		

5.4

REMPLACEMENT DES CLAVIERS

Pour un fonctionnement correct, il convient, au moment du remplacement, de personnaliser chaque carte de clavier au moyen des boutons placés sur la carte (côté touches), comme indiqué.

Le nom du clavier est indiqué sur le côté des sélecteurs.

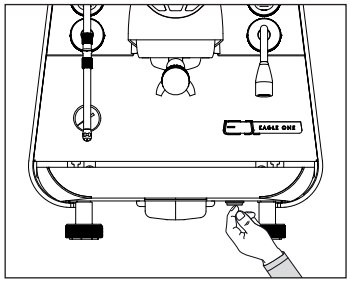


5.5

RÉGLAGE EASYCREAM (EN OPTION)

Réglez l'intensité de la levier Easycream (en option) à l'aide de la vis en haut de la machine avec un tournevis.

06 UTILISATION



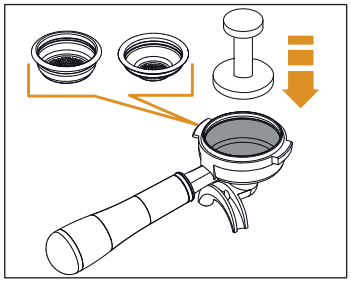
Avant de commencer à travailler, l'opérateur doit avoir lu et compris toutes les prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

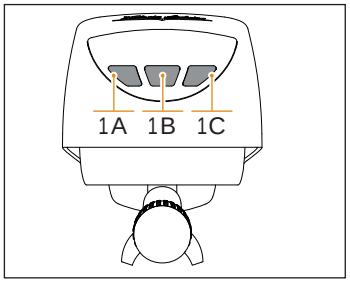
6.1 ON/OFF MACHINE

Pour allumer ou éteindre la machine, appuyer sur le bouton de mise en marche situé sur la partie inférieure, sur le côté droit.

Si l'autodiagnostic 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.





6.2 DISTRIBUTION CAFÉ

Après avoir mis au point la machine:

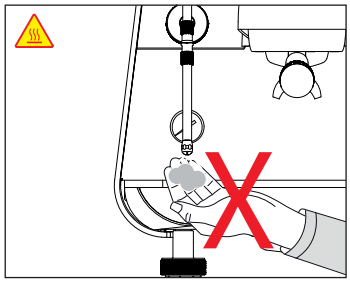
- Introduire le filtre désiré (simple ou double à l'intérieur du porte-filtre).
- Remplir le filtre de café moulu.
- Presser le café uniformément dans le filtre à l'aide du presseur.
- Nettoyer le bord du filtre pour enlever tout résidu de café en poudre.
- Avant d'insérer le porte-filtre dans le groupe,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

1A Distribution de dose de café programmée 1
1B Distribution de café en continu
1C Distribution de dose de café programmée 2

La distribution des doses programmées **1A** et 1Cs'arrête automatiquement lorsque la quantité réglée est atteinte (voir chapitre 7).

La distribution continue commence par une pression sur le bouton 1B et se termine par une nouvelle pression.

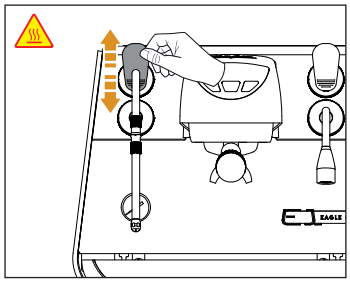
À la fin de chaque distribution de café, laisser le porte-filtre attaché à l'appareil pour qu'il reste chaud en permanence.



6.3

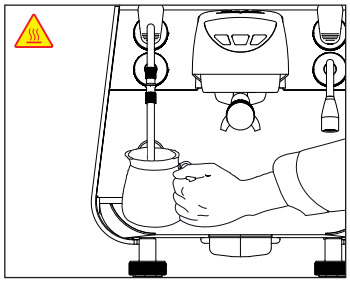
DISTRIBUTION VAPEUR

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



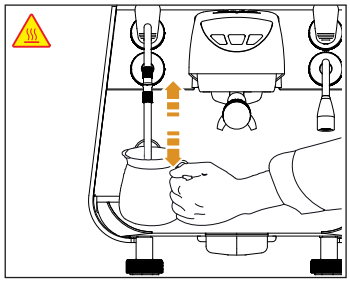
Avant d'utiliser la lance à vapeur, purger le condensat pendant au moins 2 secondes.

Pour utiliser la vapeur, il suffit de tirer ou de pousser la manette correspondante.



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

La buse vapeur est articulée pour faciliter son utilisation.

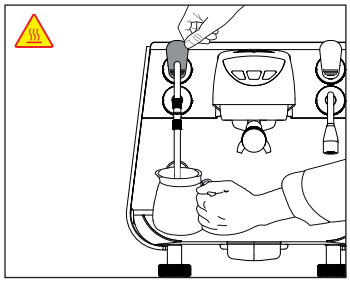


6.4

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

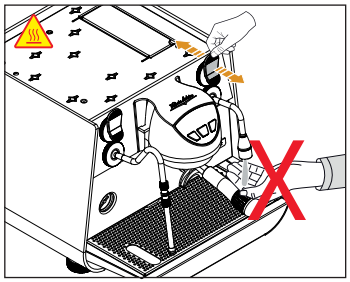
Plonger le bec de la vapeur dans le fond du récipient à lait plein pour 1/3 de sa capacité.

Ouvrir la vapeur.



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

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

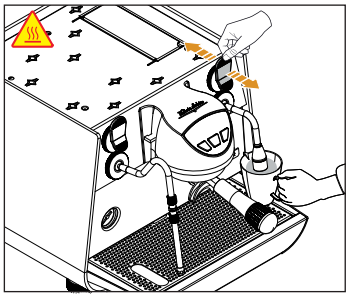


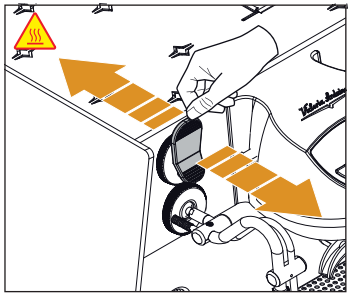
6.5

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.
- Tirer le bouton vers la partie frontale ou le pousser vers la partie arrière pour distribuer de l'eau chaude.

Il est possible de programmer deux doses de distribution de l'eau chaude, une en tirant le levier et l'autre en le poussant.

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

6.6

LANCE À VAPEUR AVEC SONDE DE TEMPÉRATURE (EASYCREAM - EN OPTION)

En option, la machine peut être équipée d'une buse vapeur Easycream au lieu d'une buse vapeur standard.

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

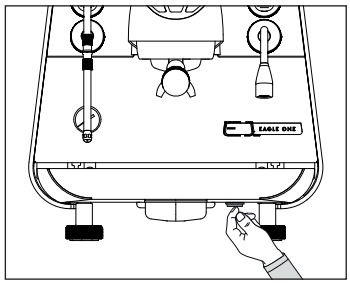
Cela sert à fournir de la vapeur mélangée à de l'air. La température et la quantité d'air sont programmables, contrôlées par une sonde de température et sont réglées pendant la phase de programmation.

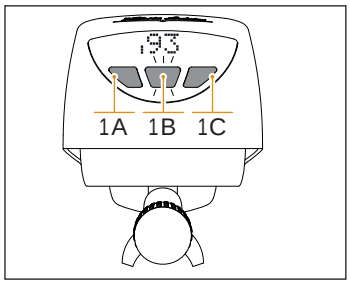
Placer un récipient adéquat contenant du lait ou une autre boisson sous la lance à vapeur automatique.

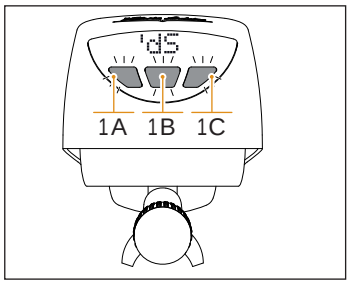
Tirer le bouton vers la partie frontale. La lance distribue de la vapeur jusqu'à ce que le liquide atteigne la température programmée.

07

PROGRAMMATION







Mettez la machine sous tension en appuyant sur le bouton de commutation situé en bas à droite.

La programmation peut se faire depuis le clavier de la machine, mais aussi à l'aide de l'application mobile (voir chapitre 8).

7.1

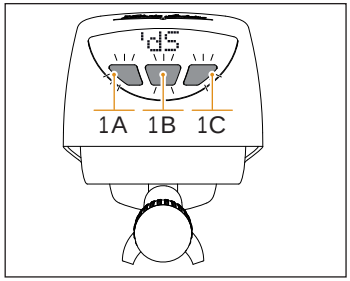
PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE DU CAFÉ

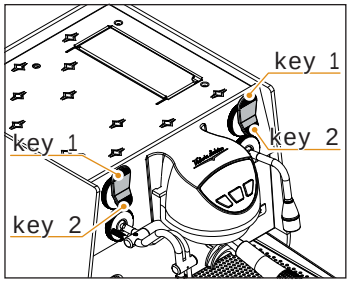
1 Appuyez sur les boutons **1A** et **1C** pendant 5 secondes pour accéder au menu de programmation. L'accès est confirmé lorsque le voyant du bouton **1B** commence à clignoter.
2 Appuyez sur les boutons **1A** et **1C** pour diminuer ou augmenter la température.
3 L'écran affichera la température réglée.
4 Pour confirmer et quitter la procédure, appuyez 3 fois sur le bouton central **1B**.

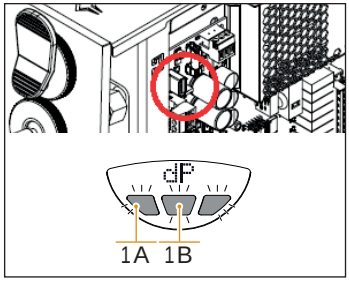
7.2

PROGRAMMATION DES DOSES DE CAFÉ

1 Appuyez sur les boutons **1A** et **1C** pendant 5 secondes pour accéder au menu de programmation. L'accès est confirmé lorsque le voyant du bouton 1B commence à clignoter.
2 Appuyer sur le bouton 1B pour entrer dans le menu de programmation de deuxième niveau (l'accès sera confirmé par le message **dS** sur l'écran et le bouton **1B** se mettra à clignoter).
3 Appuyer sur la touche de café souhaitée pour démarrer la distribution. La touche enfoncée reste allumée et le temps de préparation de la boisson (en secondes) s'affiche à l'écran.
4 Appuyer à nouveau sur le bouton café pour arrêter la distribution et mémoriser la dose.
5 Pour confirmer et quitter, appuyez 2 fois sur le bouton central **1B**.







7.3

PROGRAMMATION DES DOSES D'EAU CHAUDE

Pour programmer la température finale de l'eau chaude, procéder comme suit :

1 Appuyez sur les boutons **1A** et **1C** pendant 5 secondes pour accéder au menu de programmation. L'accès est confirmé lorsque le voyant du bouton **1B** commence à clignoter.
2 Appuyer sur le bouton 1B pour entrer dans le menu de programmation de deuxième niveau (l'accès sera confirmé par le message **dS** sur l'écran et le bouton **1B** se mettra à clignoter).
3 La programmation s'effectue en actionnant le levier approprié.
4 Appuyer sur la partie supérieure du levier pour programmer la première dose d'eau chaude(touche 1). Appuyer sur la partie inférieure du levier pour programmer la deuxième dose d'eau chaude(**touche 2**).

⚠ *Le temps de préparation n'est pas affiché sur l'écran.*

5 Pour arrêter la distribution, relâcher le levier, qui reviendra en position de repos.
6 Pour confirmer et quitter, appuyer deux fois sur le bouton central **1B**.

7.4

PROGRAMMATION TEMPÉRATURE EASYCREAM (OPTIONNEL)

Pour programmer la température finale de l'Easycream, procéder comme suit :

1 Appuyer sur les boutons **1A** et **1C** et les maintenir enfoncés pendant 5 secondes pour accéder au menu de programmation de premier niveau. L'accès est confirmé lorsque le bouton central commence à clignoter.
2 Appuyer sur le bouton 1B pour entrer dans le menu de programmation de deuxième niveau (l'accès sera confirmé par le message **dS** sur l'écran et le bouton **1B** se mettra à clignoter).
3 La programmation s'effectue en actionnant le levier approprié.
4 Appuyer sur la partie supérieure du levier pour entrer dans la programmation de la température finale de la première recette(**touche 1**) de l'Easycream. Appuyer sur la partie inférieure du levier pour entrer dans la programmation de la température finale de la deuxième recette(**touche 2**) de l'Easycream.
5 Réduire ou augmenter la température en appuyant respectivement sur les boutons **1A** et **1C**; la température est indiquée sur l'affichage du groupe. Il est également possible de régler au demi-degré (qui peut être visualisé à partir de l' indice affiché à l'écran).
6 Pour confirmer et quitter, appuyer deux fois sur le bouton central **1B**.

7.5

MISE À JOUR DE LA MACHINE

7 Placez le fichier de mise à jour « **hex**» dans le dossier «**nuovas**» ;
8 Avec l'interrupteur de la machine sur ARRÊT, insérez le support USB ;
9 Mettez la machine sous tension. Les boutons commencent à clignoter jusqu'à ce que la machine soit en mode veille ;
10 Mettez la machine hors tension ;
11 Allumez la machine et effectuez la réinitialisation des paramètres en appuyant sur les boutons **1A** et **1B** et en les maintenant enfoncés jusqu'à ce que sur l'écran apparaisse le **dP** écrit (paramètres par défaut).
12 Éteignez la machine pendant 10 secondes, puis rallumez-la.

08

APP MOBILE «VICTORIA ARDUINO E1 PRIMA»

Download on the App Store

GET IT ON Google Play





Gérez votre machine à café E1 Prima et élevez votre expérience du café. L'application **Victoria Arduino E1 Prima** rénovée a été mise à jour pour inclure tous les modèles disponibles: **E1 Prima**, **E1 Prima EXP** et **E1 Prima PRO**.

Cette version de l'application vous permet de gérer les paramètres de votre machine à café.

Outre le réglage de la température, la programmation hebdomadaire, le temps d'extraction, les doses et la fonction de pré-mouillage, l'application vous permet de contrôler les performances de la machine. La nouvelle version de l'application vous donne la possibilité de sauvegarder et de partager des recettes à partir du Cloud.

Grâce à l'application, vous pouvez créer et partager des recettes **Espresso** ou **Pure-Brew** et créer des recettes de cocktails et de mocktails à base de café ou de thé.

La toute nouvelle section **VA World** contient les dernières nouvelles et les événements concernant Victoria Arduino, ainsi que des tutoriels vidéo utiles et des recettes de la communauté.

My VA est votre profil personnel où vous pouvez sauvegarder vos contenus préférés de la communauté et télécharger vos recettes et vos photos.

Activez le **Bluetooth** pour connecter l'application à la machine à café.

09 NETTOYAGE

Certaines opérations doivent être effectuées avec la machine éteinte, tandis que d'autres avec la machine allumée.

Suivre les procédures décrites et faire attention lors de toute opération de nettoyage.

- Il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou en le plongeant dans l'eau.
- Ne pas utiliser de solvants, de produits à base de chlore, ni d'abrasifs.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, il ne faut pas utiliser de détergents alcalins pour le nettoyage, mais un chiffon doux et un détergent doux (AS/NZS 60335.2.15: 2019).

9.1 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Nettoyage zone de travail

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

Nettoyage carène

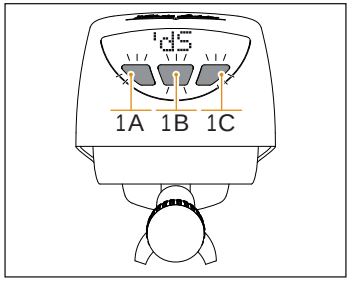
Pour nettoyer toutes les pièces en aluminium, éteindre la machine (OFF) et utiliser :

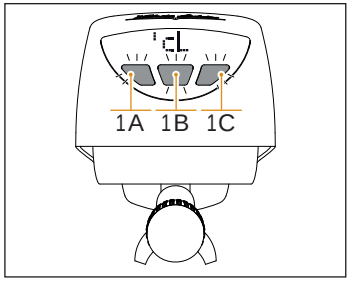
- Un détergent spécifique pour le nettoyage de l'aluminium.
- Un chiffon en microfibre non abrasif pour éviter de rayer les surfaces.

9.2 NETTOYAGE DOUCHES

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

- Dévisser la vis située au centre de la douche.
- Extraire la douche en la désenfilant et vérifier que les trous ne soient pas bouchés. En cas d'obstruction, nettoyez comme cela est décrit.





9.3

NETTOYAGE GROUPE AVEC CYCLE DE LAVAGE AUTOMATIQUE

La machine permet le lavage de l'unité de distribution avec un cycle de nettoyage automatique et un détergent en poudre spécifique.

Effectuer ce lavage au moins une fois par jour.

Pour effectuer la procédure de lavage, procéder comme suit :

1 Si la machine est paramétrée dans la version réservoir, remplir le réservoir, sinon passer directement au point 2.
2 Remplacer le filtre par le filtre aveugle du groupe café.
3 Y placer la dose recommandée par le fabricant de détergent en poudre spécifique et mettre le porte-filtre dans le groupe.
4 Appuyer sur les boutons **1A** et **1C** et les maintenir enfoncés pendant 5 secondes pour accéder au menu de programmation de premier niveau. L'accès est confirmé lorsque le voyant LED du bouton **1B** commence à clignoter.
5 Appuyer sur le bouton 1B pour accéder au menu de programmation de second niveau (l'accès sera confirmé par le message "**dS**" sur l'écran et le bouton **1B** commencera à clignoter).
6 Appuyer sur le bouton 1B pour entrer dans le menu de programmation du troisième niveau (l'accès sera confirmé par le message cL sur l'écran, le bouton **1B** se met à clignoter et le bouton **1C** reste allumé en continu).
7 En appuyant à nouveau sur le bouton 1B, on quitte le menu de programmation. Après 15 secondes d'inactivité, le menu se fermera automatiquement.
8 Appuyer sur le bouton 1C pour démarrer le cycle de lavage ; il commencera à clignoter rapidement.
9 Une fois la phase de lavage terminée, la machine s'arrête et la LED du bouton **1C** reste allumée.

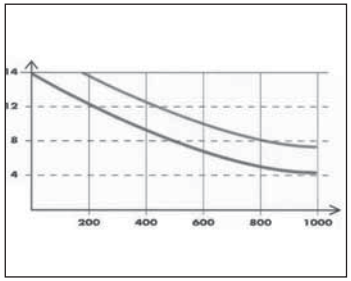
⚠ *Avant le rinçage, il est nécessaire d'éliminer tout résidu de détergent restant dans le porte-filtre.*

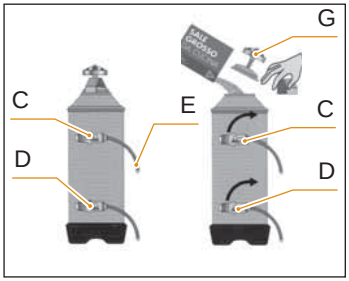
10 Appuyer sur le bouton **1C** pour démarrer la phase de rinçage ; le bouton clignotera plus lentement.
11 À la fin de la procédure, remplacer le filtre aveugle par le filtre normal et reprendre les opérations habituelles.

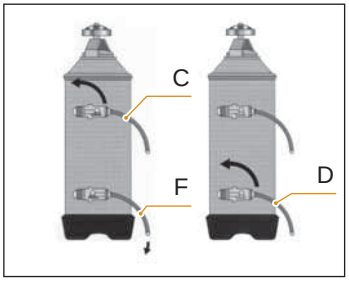
9.4

NETTOYAGE FILTRES ET PORTE-FILTRES

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







9.5

RÉGÉNÉRATION RÉSINES DE L'ADOUCISSEUR

Afin d'éviter la formation de dépôts calcaires à l'intérieur de la chaudière et des échangeurs de chaleur, l'adoucisseur doit toujours avoir une efficacité maximale.

Un système anti-retour conforme à la norme CEI EN 61770 doit être installé en amont de l'adoucisseur.

Il convient donc d'effectuer régulièrement une régénération des résines ioniques.

Les délais de régénération dépendent de la quantité de cafés distribués quotidiennement et de la dureté de l'eau utilisée.

A titre indicatif, ils correspondant au diagramme indiqué dans la figure.

Les procédures de régénération sont les suivantes:

1. Éteindre la machine et placer un récipient d'une capacité d'au moins 5 litres sous le tube **E**.
2. Faire tourner les manettes **C** (entrée) et **D** (sortie) de la gauche vers la droite.
3. Ôter le bouchon en dévissant la manette **G**.
4. Introduire 1 kg de gros sel de cuisine.
5. Replacer le bouchon et repositionner la manette **C** vers la gauche, en laissant s'écouler l'eau salée du tube **F** afin qu'elle ne s'adoucisse pas (environ ½ heure).
6. Tourner la manette **D** vers la gauche.

10 ENTRETIEN

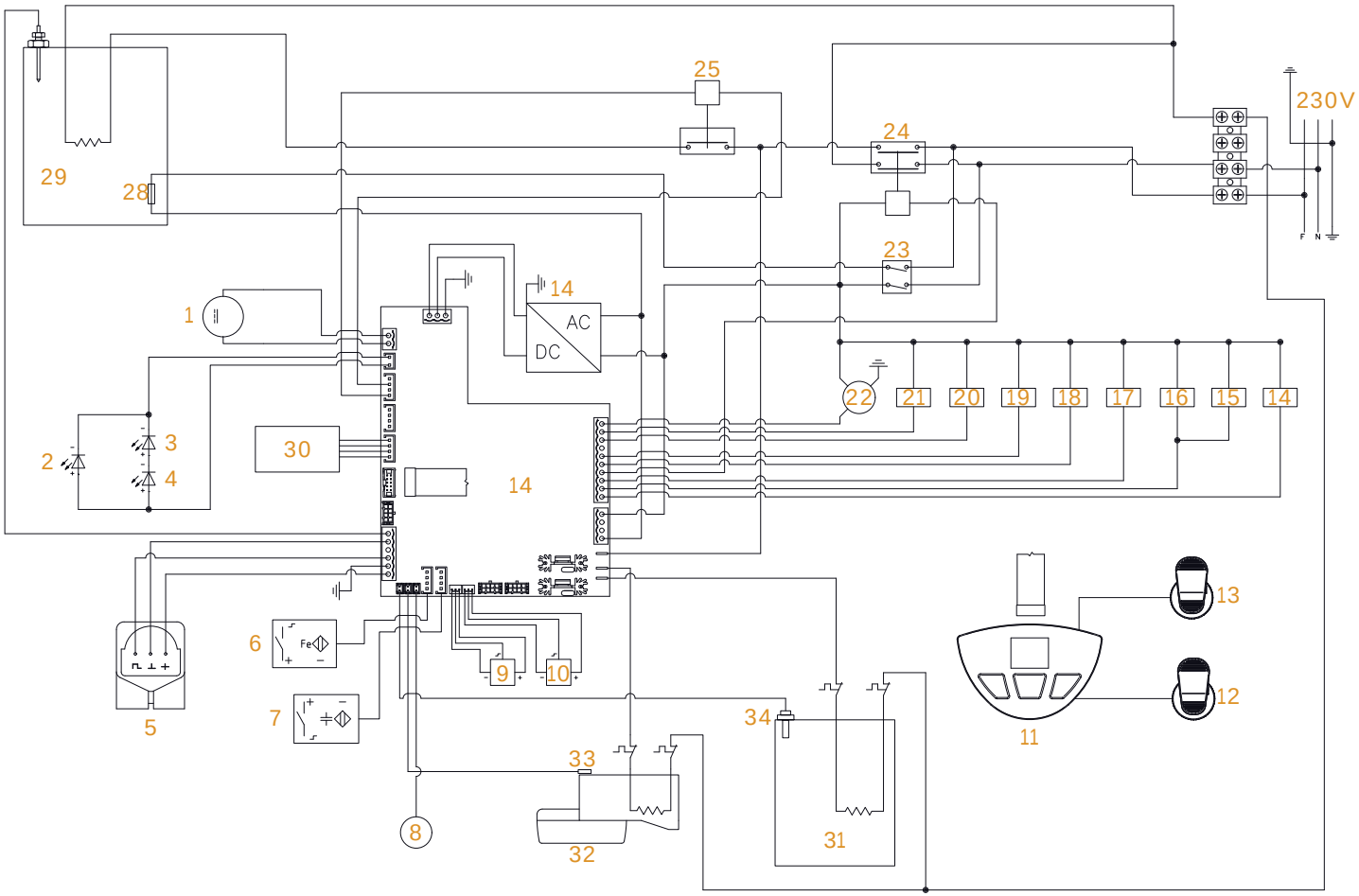
Pendant l'entretien/réparation, les composants utilisés doivent garantir le maintien des caractéristiques d'hygiène et de sécurité prévues pour le dispositif. Les pièces de rechange fournissent cette garantie.

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

11 MESSAGES FONCTIONNELLES

SITUATION	CAUSES	EFFET	SOLUTION
La machine ne distribue pas de café.	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.
L'eau n'est pas chargée dans la chaudière.	Si après 90 secondes du démarrage, avec la pompe activée pendant la mise à niveau automatique, le niveau n'a pas été rétabli, ou à 180 secondes si la fonction de niveau automatique est désactivée.	La pompe est désactivée, la résistance et toutes les fonctions sont inhibées.	Éteindre la machine et contacter l'Assistance technique.

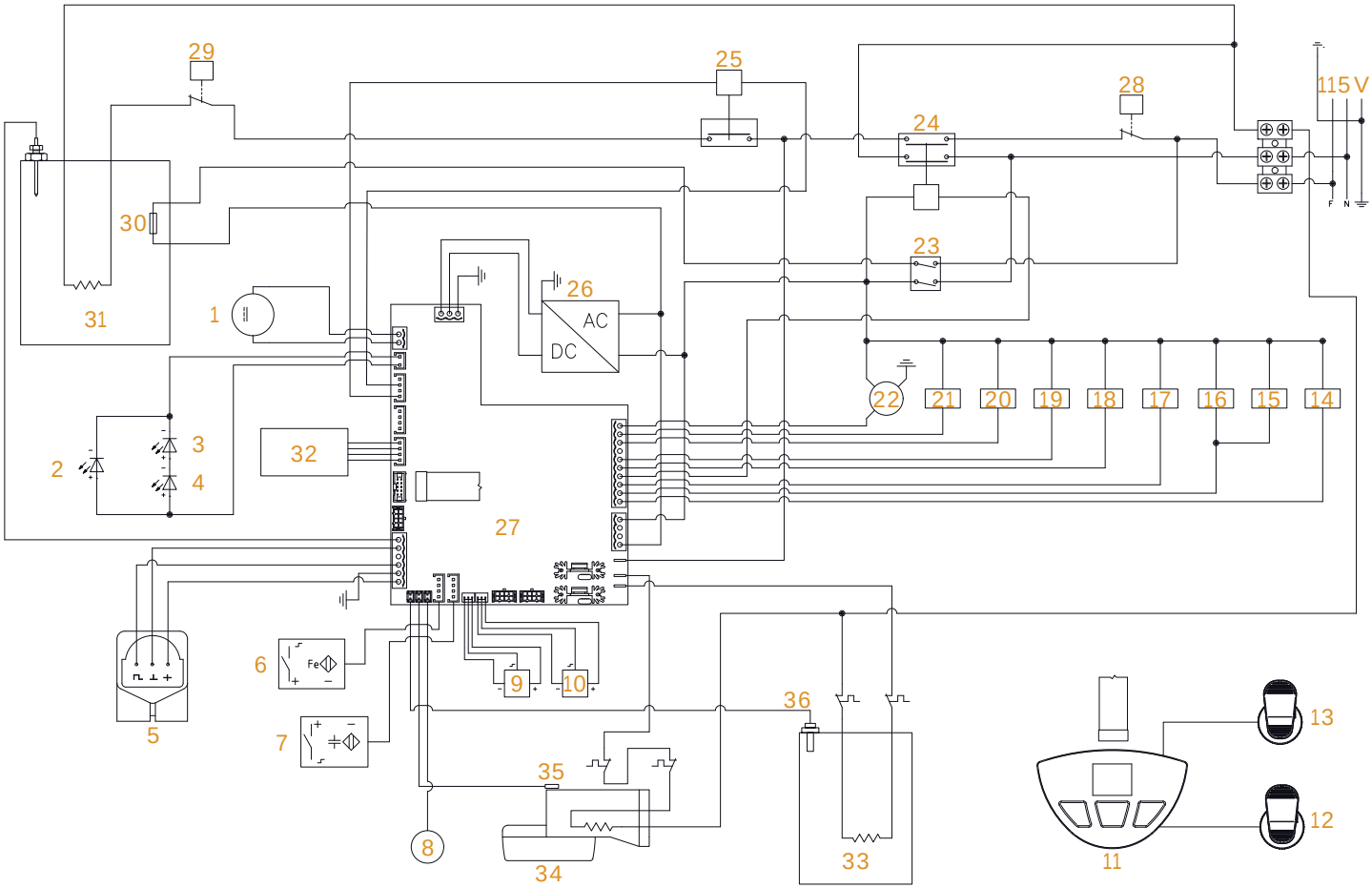
12 SCHÉMAS


25
230V
24
29
28
23
1
14
AC
DC
22
21
20
19
18
17
16
15
14
2
3
4
30
14
6
Fe
9
10
13
12
5
7
34
33
11
8
32
31
F
N

12.1

SCHÉMA ELECTRIQUE 230V «CB»

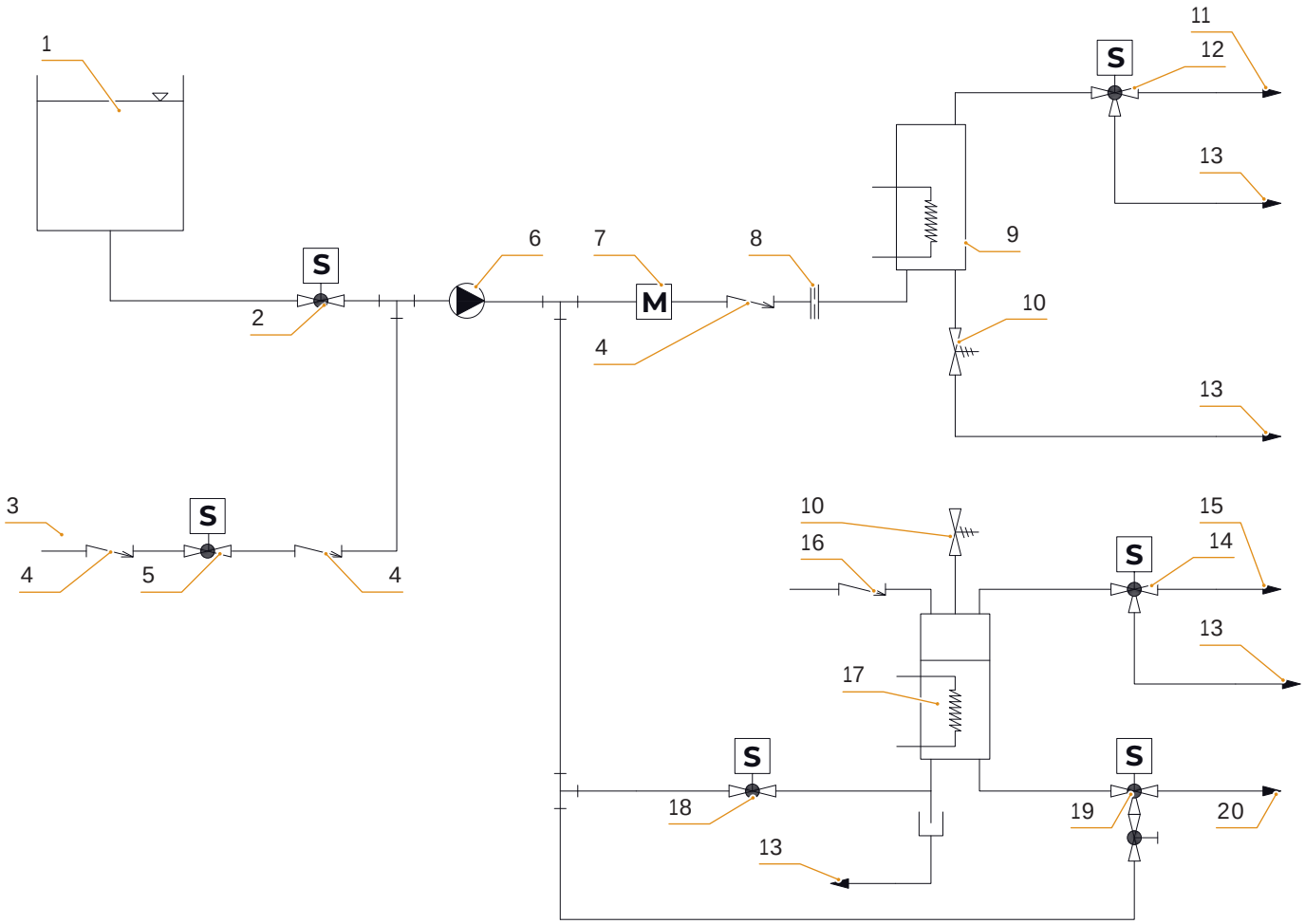
1 Compresseur
2 Bande de LED
3 Spot LED gauche
4 Spot LED droit
5 Compteur volumétrique
6 Capteur **FH**
7 Capteur de réservoir
8 Sonde **EC**
9 **PR**
10 **PS**
11 Clavier de distribution
12 Bouton d'eau chaude
13 Bouton de vapeur
14 Électrovanne groupe **GR**
15 Électrovanne vapeur / eau chaude **EVHW**
16 Électrovanne vapeur / eau chaude **EVHW**
17 Électrovanne de niveau **EVLV**
18 Électrovanne **VAPEUR**
19 Électrovanne **AIR**
20 Électrovanne **RESERVOIR**
21 Électrovanne **W.STOP**
22 Moteur de la pompe **PM**
23 Commutateur principal **MS**
24 Interrupteur à relais **R**
25 Interrupteur à relais **R**
26 Alimentation en courant alternatif/continu
27 Unité électronique
28 Thermo-fusible
29 Chaudière à vapeur
30 Contrôle à distance
31 Chaudière à café
32 Groupe de café
33 Sonde de température du groupe café
34 Sonde de température de la chaudière à café


29
25
28
115 V
24
30
23
26
AC
DC
31
1
22
21
20
19
18
17
16
15
14
2
3
4
32
27
6
Fe
9
10
36
5
7
35
8
34
33
13
12
11

12.2

SCHÉMA ELECTRIQUE 115V «CSA»

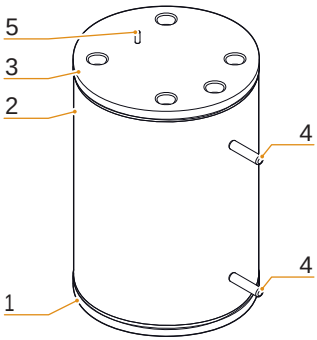
1 Compresseur
2 Bande de LED
3 Spot LED gauche
4 Spot LED droit
5 Compteur volumétrique
6 Capteur **FH**
7 Capteur de réservoir
8 Sonde **EC**
9 **PR**
10 **PS**
11 Clavier de distribution
12 Bouton d'eau chaude
13 Bouton de vapeur
14 Électrovanne groupe **GR**
15 Électrovanne vapeur / eau chaude **EVHW**
16 Électrovanne vapeur / eau chaude **EVHW**
17 Électrovanne de niveau **EVLV**
18 Électrovanne **VAPEUR**
19 Électrovanne **AIR**
20 Électrovanne **RESERVOIR**
21 Électrovanne **W.STOP**
22 Moteur de la pompe **PM**
23 Commutateur principal **MS**
24 Interrupteur à relais **R**
25 Interrupteur à relais **R**
26 Alimentation en courant alternatif/continu
27 Unité électronique
28 Disjoncteur thermique
29 Pressostat
30 Thermo-fusible
31 Chaudière à vapeur
32 Contrôle à distance
33 Chaudière à café
34 Groupe de café
35 Sonde de température du groupe café
36 Sonde de température de la chaudière à café

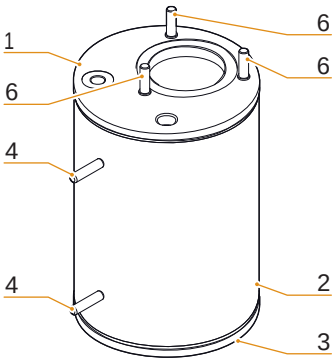


12.3

SCHÉMA HYDRAULIQUE

1 Réservoir
2 Électrovanne réservoir
3 Canalisations d'eau
4 Soupape anti-retour
5 Électrovanne d'arrêt d'eau
6 Pompe
7 Débitmètre
8 Trou calibré
9 Chaudière à café
10 Soupape de sécurité
11 Vers le porte-filtre
12 Électrovanne de distribution
13 Décharge dans le bac
14 Électrovanne vapeur
15 Vers la lance à vapeur
16 Soupape anti-vide
17 Chaudière à vapeur
18 Électrovanne de niveau
19 Électrovanne d'eau chaude avec robinet
20 Vers la lance d'eau chaude





12.4

SCHÉMA CHAUDIÈRE

DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE	
VOLUMES	1,5 l
TS	139°C
P.V.S.	3 bar
PT	4 bar
FLUIDE	H2O

ÉLÉMENT	Q.TÉ	NUMÉRO PARTIE	DESCRIPTION	MATÉRIAU
1	1	98031201	Bride inférieure	
2	1	98031201	Corps de chaudière	INOX AISI 316L
3	1	98031201	Bride supérieure	INOX AISI 316L
4	2	00080750	Vis prisonnier M6x25	INOX
5	1	00080800	Vis prisonnier M3x8	INOX
6	3	00081410	Vis prisonnier M6x20	INOX

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

Caldaia *Boiler* *Chaudière*	**DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE** *PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE* *DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE*	**Volume** / *Volume* / *Volume*	1,5 l
		TS	139°C
		P.V.S.	3,0 Bar
		PT	4,0 Bar
		Fluido / *Fluid* / *Fluide*	H_2O

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

CEO

Marco Feliziani

Belforte del Chienti, 01/07/2024

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 Fabbricante oppure se installata o utilizzata in modo non conforme a quanto indicato nel presente manuale di 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 this instruction's manual.*

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 ce manuel d'emploi.*

31002011 04_07-2024



Victoria Arduino

INSPIRED BY YOUR PASSION.

Simonelli Group | Via E. Betti, 1 | 62020 Belforte del Chienti (MC) | Italy
T +39 0733 9501 | F +39 0733 950242 | info@victoriaarduino.com

www.victoriaarduino.com