Victoria Arduino



EAGLE TEMPO

LIBRETTO ISTRUZIONI (Istruzioni Originali)
INSTRUCTIONS MANUAL (Translation of the Original Instructions)
MANUEL D'INSTRUCTIONS (Traduction des Instructions Originales)
GEBRAUCHSANWEISUNGEN (Übersetzung der Originalanleitungen)
MANUAL DE INSTRUCCIONES (Instrucciones traducidas del original)







PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente queste prescrizioni, in quanto forniscono importanti indicazioni sulla sicurezza nelle fasi di installazione, uso e pulizia della macchina. Il presente Libretto costituisce parte integrante della macchina e viene consegnato all'utilizzatore.

Conservare con cura questo Libretto per ogni ulteriore consultazione.

La macchina dovrà essere destinata solo all'uso descritto in questo Libretto. Prima di utilizzare la macchina leggere bene e comprendere interamente il Libretto di Istruzioni o quantomeno queste prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.

La macchina può essere utilizzata solo con caffè macinato. Questa macchina può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso della macchina in modo sicuro e ne comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con la macchina. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.

In caso di stoccaggio prolungato a temperature inferiori a 2°C, il circuito idraulico della macchina deve essere svuotato per evitarne il congelamento. In caso di congelamento, non accendere la macchina prima di averla fatta ricondizionare per almeno 1 ora in luogo con temperatura ambiente idonea.

Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi dell'integrità di tutto il contenuto della scatola. All'interno dovranno esserci la macchina, il presente Libretto e il relativo corredo. In caso di dubbio, non utilizzare la macchina e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballo (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, pallet, ecc...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto possono essere potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.

La macchina deve essere installata solo in locali dove l'uso e la manutenzione sono limitate a personale addestrato.

L'accesso all'area di servizio è riservato a persone con conoscenze ed esperienze pratiche della macchina, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.

La macchina deve essere posizionata su un piano orizzontale alto almeno 900 mm da terra.

La temperatura ambientale di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +25]°C.

La macchina non deve essere installata dove possono essere usati getti d'acqua.

Per favorire l'areazione della macchina posizionarla a cm 15 da muri o altre macchine dalla parte dell'areazione.

Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db(A).

Prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, il tecnico qualificato deve indossare i corretti Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) come guanti da lavoro e scarpe antinfortunistiche.

La targhetta CE, contenente i dati tecnici, è visibile all'interno della macchina rimuovendo la vaschetta raccogligocce. Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati della targhetta siano corrispondenti a quelli dei relativi impianti elettrico e idraulico.

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.

Per l'installazione della macchina 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.

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.

La pressione della rete idrica deve essere minimo 0.25 MPa (2,5 bar) e la pressione massima, per il corretto funzionamento della macchina, non deve superare 0.65 MPa (6,5 bar).

Per i soli Paesi Danimarca, Norvegia, Svezia e Finlandia, se la macchina è collegata alla rete idrica, la pressione minima deve essere di 0,2 Mpa (2 bar) e la pressione massima non deve superare 1,0 Mpa (10 bar). In caso di superamento della pressione massima di 1,0 Mpa (10 bar) della rete idrica è necessario collegare a monte della macchina un riduttore di pressione per consentire il corretto funzionamento della macchina.



Per la sicurezza elettrica di questa macchina è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima della macchina indicata in targa.

La garanzia decade nel caso in cui le caratteristiche dell'alimentazione elettrica non siano corrispondenti ai dati della targhetta CE.

All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contatti e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, il quale deve essere installato nell'impianto di alimentazione in conformità alle norme di cablaggio.

Per i mercati australiano e neozelandese, il sezionatore deve essere installato in accordo alla norma AS/NZS 3000.

L'elettricista munito di patentino dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dalla macchina.

È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino. Nel caso di installazione in cucine, collegare il conduttore equipotenziale al morsetto presente nella parte inferiore della macchina, indicato dal simbolo ⏚.

È consigliabile l'installazione di un interruttore differenziale di rete con corrente differenziale nominale non eccedente i 30mA.

Per evitare rischi di scosse elettriche, l'uso della macchina comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali, in particolare:

- Non toccare la macchina con mani o piedi bagnati;
- Non usare la macchina a piedi nudi;
- Non usare in locali adibiti a bagno o doccia;
- Non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare la macchina dalla rete elettrica;
- Non lasciare esposta la macchina ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...);
- Non permettere che la macchina sia usata da bambini come specificato in precedenza, o da personale non autorizzato che non abbia letto e ben compreso le informazioni del presente Libretto.

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 del calore, in particolare dello scaldatazze.

Il cavo di alimentazione di questa macchina non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere la macchina e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione, questa operazione deve essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal Costruttore.

Per le operazioni di pulizia e manutenzione attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.

Una volta iniziato il lavaggio della macchina non interromperlo; possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza della macchina.

Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e disconnettere il cavo di alimentazione.

In caso di incendio, se possibile, togliere tensione alla macchina tramite l'interruttore ge-

nerale. È assolutamente vietato spegnere l'incendio con acqua quando la macchina è alimentata elettricamente.

Quando la macchina non viene usata per un lungo periodo, chiudere il rubinetto d'ingresso acqua.

ESENZIONE DI RESPONSABILITÀ

Il Costruttore **Simonelli Group** non può essere considerato responsabile per danni, infortuni e/o situazioni di pericolo generate, come ad esempio:

- La mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, installazione, uso, pulizia e manutenzione, di questo Libretto.
- Eventuali danni causati da un uso improprio, erroneo ed irragionevole della macchina.
- Macchina lasciata accesa senza la presenza e la sorveglianza di un operatore qualificato.
- La mancanza di messa a terra dell'impianto elettrico da parte dell'acquirente.
- Riparazioni eseguite autonomamente senza l'autorizzazione del Costruttore, o senza le competenze adeguate.
- Smontare le parti della macchina, soprattutto rimuovere o manomettere le sicurezze previste dal Costruttore in fase di progettazione.

Il Costruttore si riserva altresì il diritto di modificare il Libretto senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti, salvo casi eccezionali, pertanto le immagini possono differire leggermente rispetto alla realtà.

USO PREVISTO

L'uso corretto della macchina deve rispettare quanto dichiarato nel presente Libretto:

- Macchina progettata e costruita rispettando quanto espresso nella dichiarazione di conformità.
- La macchina può essere utilizzata solo con caffè macinato.
- La macchina ha uno scaldatazze elettronico (optional) per il preriscaldamento delle tazzine. Ogni altro uso è considerato uso improprio e quindi pericoloso.

USO IMPROPRIO PREVEDIBILE

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

- Uso da parte di operatori non professionisti o non correttamente addestrati.
- Uso di liquidi diversi da acqua potabile addolcita con durezza massima di 5/6 Gradi Francesi (50/60 ppm).
- Toccare con le mani il gruppo di erogazione prima che si sia raffreddato.
- Introdurre nel portafiltro, cose o materiali diversi da caffè macinato.
- Appoggiare contenitori con liquidi sullo scaldatazze.
- Riscaldare bevande o altre sostanze non alimentari.
- Ostruire le griglie di areazione con panni o altro.
- Utilizzare la macchina se bagnata o con mani o piedi bagnati.

RISCHI RESIDUI

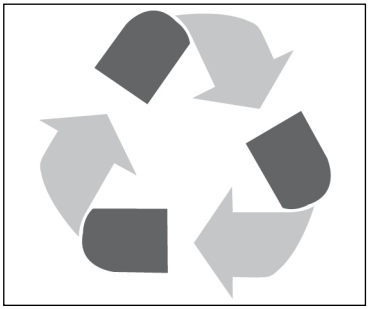


Nonostante il Costruttore abbia previsto dei sistemi di sicurezza meccanici ed elettrici, persiste il pericolo durante l'uso della macchina di ustionarsi toccando i gruppi di erogazione, le lance vapore, la lancia acqua calda e/o lo scaldatazze.

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

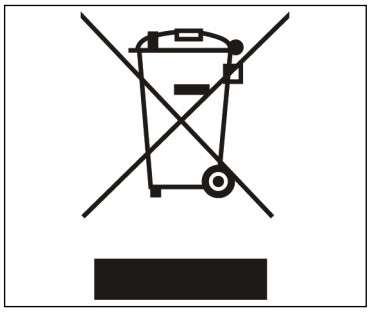
Subito dopo l'uso e dopo lo spegnimento, permangono zone calde della macchina.

SMALTIMENTO



Quando si decide di non utilizzare più una macchina di questo tipo si raccomanda di renderla inoperante disconnettendo il cavo di alimentazione.

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



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

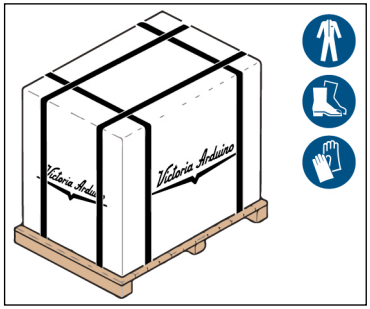
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l' apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

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

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

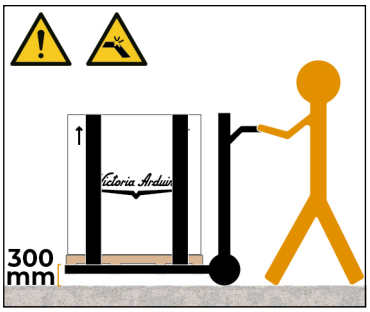
TRASPORTO



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.

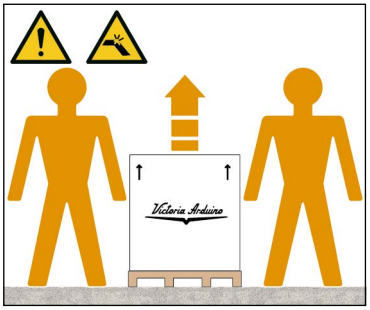
MOVIMENTAZIONE



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.

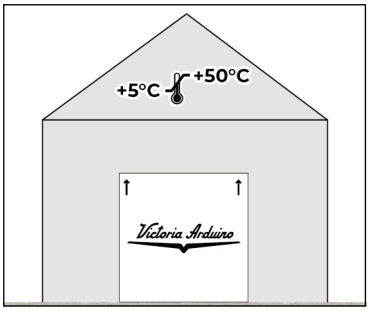
Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallet a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.



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.

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.

CONTROLLO CONTENUTI

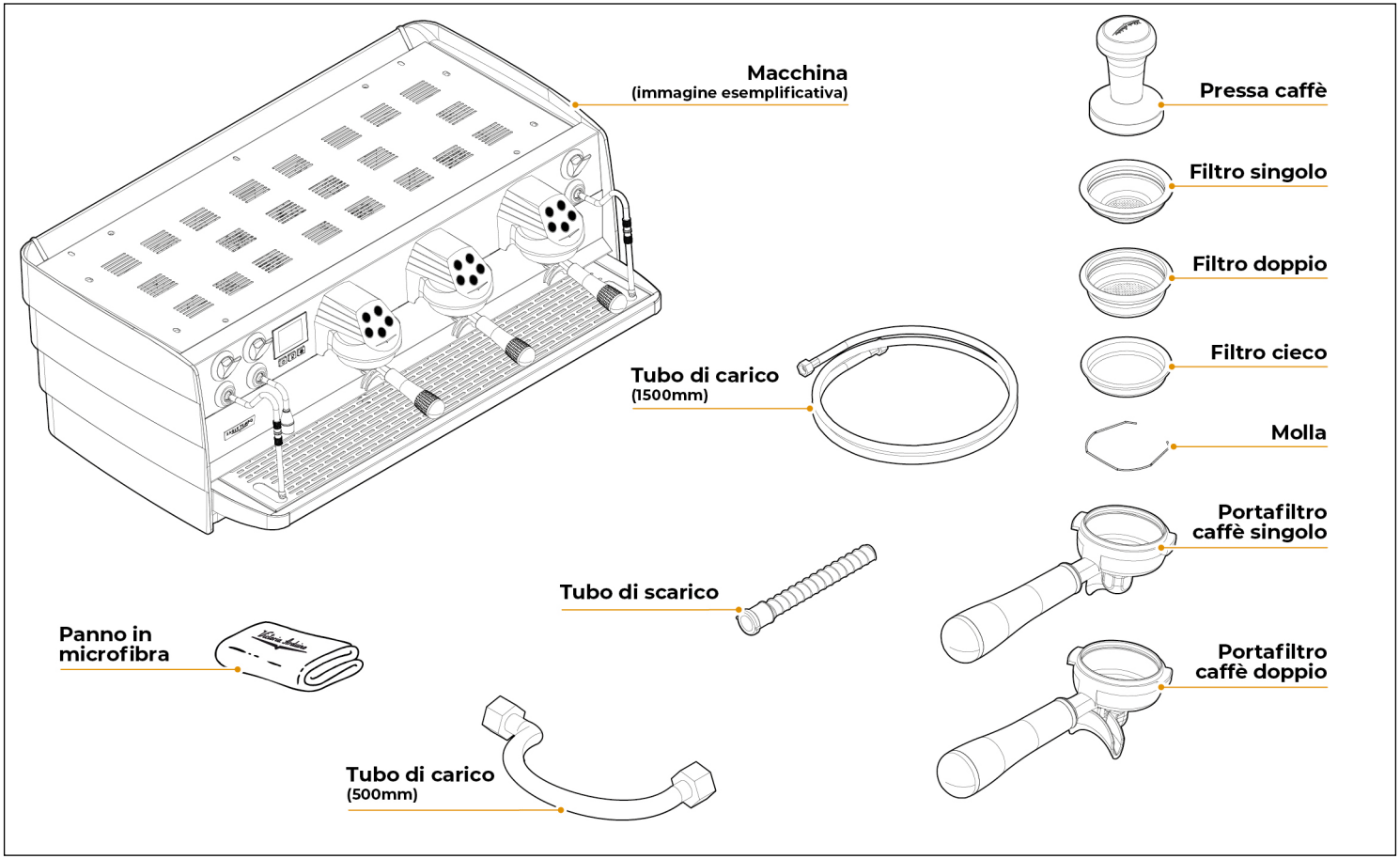
Al ricevimento della scatola, verificare che l'imballo sia integro e visivamente non danneggiato.

All'interno dell'imballo deve esserci il presente libretto 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.



INDICE

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA 3
ESENZIONE DI RESPONSABILITÀ 6
USO PREVISTO 6
USO IMPROPRIO PREVEDIBILE 6
RISCHI RESIDUI 6
SMALTIMENTO 6
TRASPORTO 7
MOVIMENTAZIONE 7
STOCCAGGIO 7
CONTROLLO CONTENUTI 8

DATI TECNICI 11

DESCRIZIONE MACCHINA 12
DESCRIZIONE GRUPPO DI EROGAZIONE 13

INSTALLAZIONE 13
PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE 13
POSIZIONAMENTO 13
ALLACCIAMENTO IDRICO 13
SPECIFICHE ACQUA 13
ALLACCIAMENTO ELETTRICO 14
SPECIFICHE ELETTRICHE 14
OPERAZIONI PRELIMINARI 14
PREDISPOSIZIONE ACCESSORI 14

UTILIZZO 15
ACCENSIONE MACCHINA 15
EROGAZIONE CAFFÈ ESPRESSO 16
EROGAZIONE VAPORE 16
EROGAZIONE ACQUA CALDA 17
EROGAZIONE VAPORE CON LANCIA EASYCREAM (OPTIONAL) 18
SPEGNIMENTO MACCHINA 18
STANDBY MACCHINA 18

PROGRAMMAZIONE 19
ACCENSIONE DISPLAY 19
PROCEDURA DI PRIMO AVVIO 19
SCHERMATA INIZIALE 20
MENU RICETTE 20
RICETTA CAFFÈ 20
RICETTA EASYCREAM (LATTE) 21
SALVA RICETTA 22
ELIMINA RICETTA 22
MENU ALLARMI 23
MENU PRINCIPALE 23
LINGUA 23
ACQUA CALDA 23
TEMPERATURE 24
MENU PULIZIA 24
AUTOSPURGO 24
LAVAGGIO GRUPPI 24
CONTATORI 25
RISPARMIO ENERGETICO 25
PROGRAMMAZIONE SETTIMANALE 26
STANDBY 26
GRUPPI ATTIVI 26
IMPOSTAZIONI TECNICHE 27
GESTIONE POTENZA 27
DIAGNOSTICA 27
PASSWORD 28
RESET PASSWORD 28
PERMESSI 28
INFORMAZIONI FW 28
CONFIGURAZIONE CPU 28
DATA E ORA 29
UNITÀ DI MISURA 29
MANUTENZIONE 29
OFFSET 30
TASTI E LED 30
COPIA PARAMETRI 30
RESET 31

PULIZIA ORDINARIA 31
PULIZIA LANCIA VAPORE 32
PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRO 32
PULIZIA CARROZZERIA 32
PULIZIA DOCCIA E GUARNIZIONE 32
PULIZIA GRUPPO 33

MANUTENZIONE 33
CAMBIO DELL'ACQUA IN CALDAIA 33

SCHEMI ELETTRICI 158

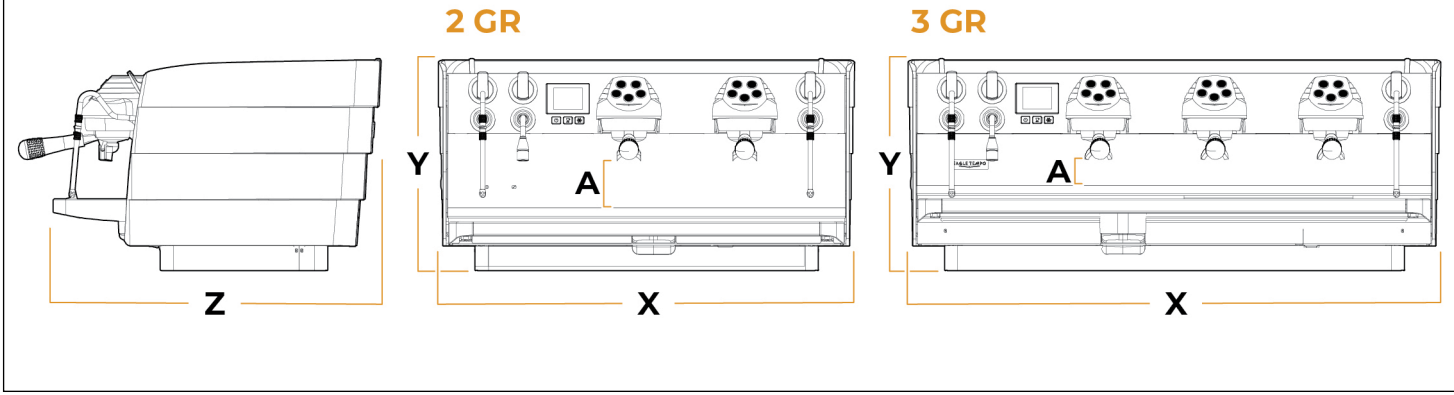
SCHEMA IDRAULICO 167

SCHEMI CALDAIE VAPORE 170

SCHEMA CALDAIA CAFFÈ 173

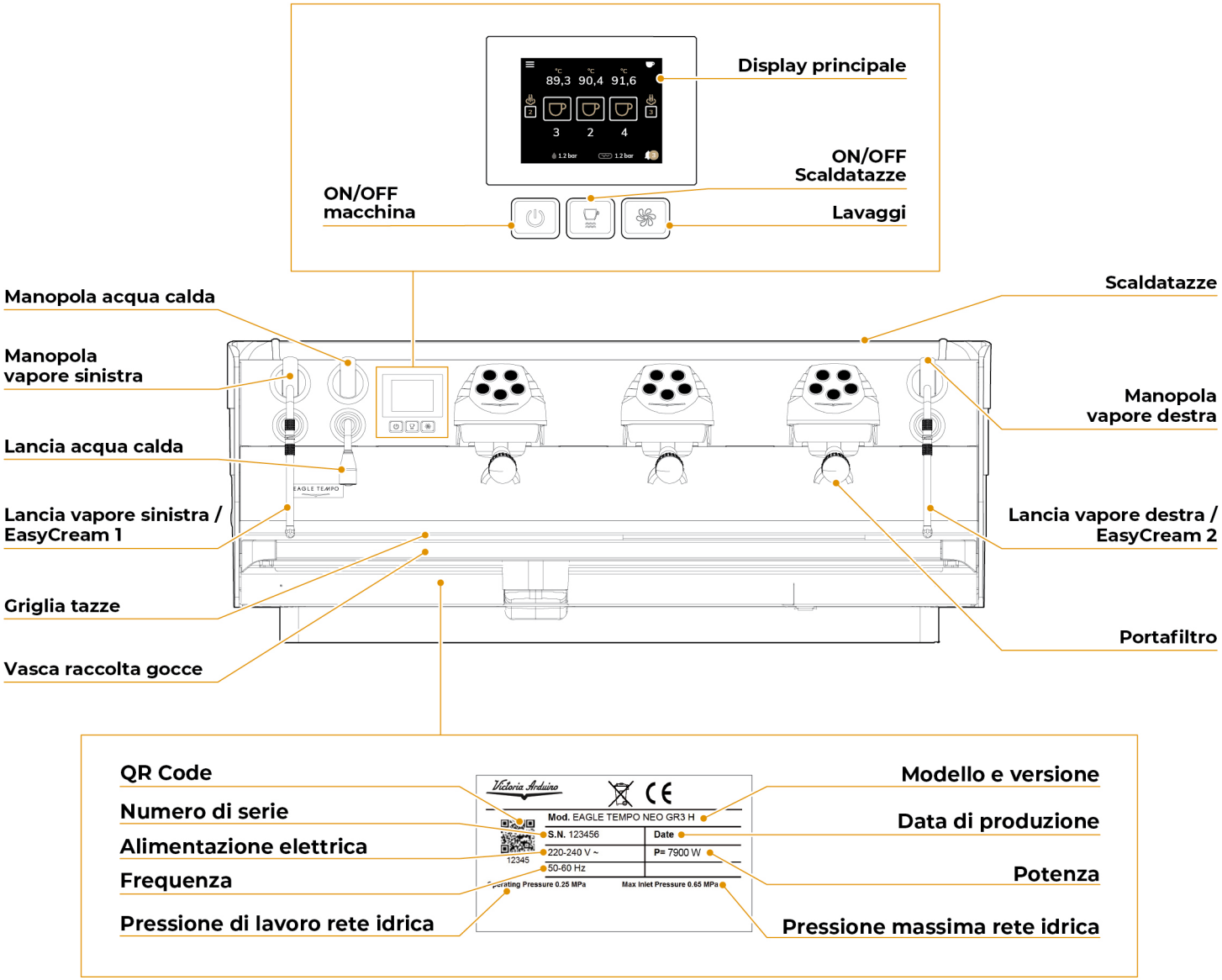
DATI TECNICI

Modello			NEO		DIGIT	
Gruppi		n°	2	3	2	3
Voltaggio		V	220-240 / 380-415			
Potenza		W	6000	7400	4700	5200
Potenza con scaldatazze		W	6400	7900	5100	5700
Capacità caldaia vapore		l	8		11,3	17
Capacità caldaia caffè (ciascuna)		l	0,14		/	
Peso netto		kg / lb	62 / 136,69	73 / 160,94	64 / 141,09	79 / 174,16
Peso lordo		kg / lb	79 / 174,17	96 / 211,64	84 / 185,19	102 / 224.87
Dimensioni						
X	Larghezza	mm / inch	825 / 32,5	1055 / 41,5	825 / 32,5	1055 / 41,5
Y	Altezza	mm / inch	416 / 16,4			
Z	Profondità	mm / inch	650 / 25,6			
A	Distanza fra griglia e gruppi (alti / bassi)	mm / inch	121 / 4,76			
		mm / inch	76 / 2,99			

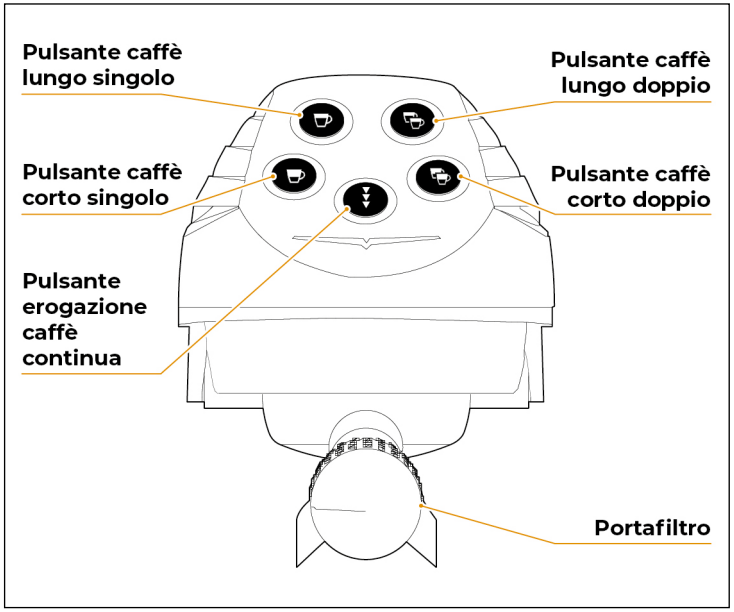


DESCRIZIONE MACCHINA

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



DESCRIZIONE GRUPPO DI EROGAZIONE



INSTALLAZIONE

PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE

Predisposizione luogo installazione

L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio idonea a sostenere il peso della macchina.

Predisposizione elettrica

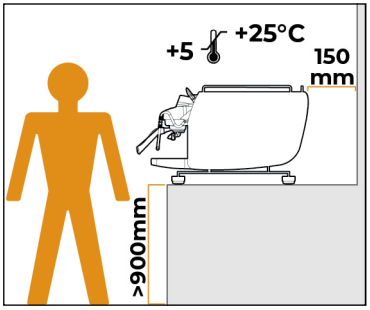
L'impianto elettrico deve essere conforme a quanto indicato dalle norme nazionali vigenti nel luogo di installazione e dotato di una efficiente messa a terra.

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

Predisposizione idrica

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

POSIZIONAMENTO

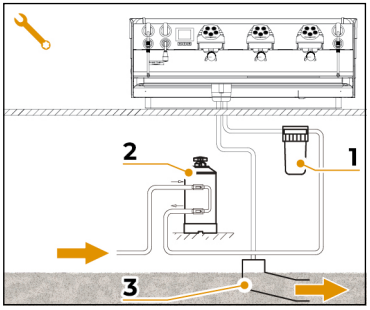


Prima di installare la macchina, controllare che l'area adibita sia compatibile con le dimensioni d'ingombro e il peso della stessa.

Posizionare la macchina su un piano orizzontale alto almeno 900 mm da terra.

Mantenere almeno 150 mm attorno alla macchina per una corretta ventilazione.

ALLACCIAMENTO IDRICO



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

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.

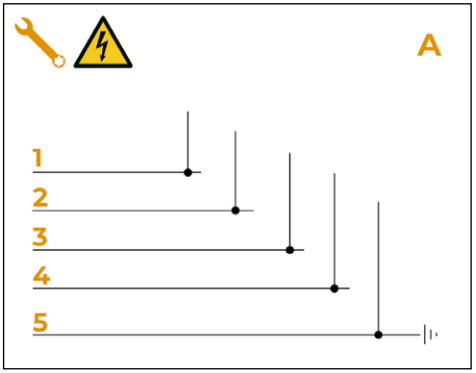
Non mantenere l'acqua entro le dovute specifiche comporta il decadimento della garanzia.

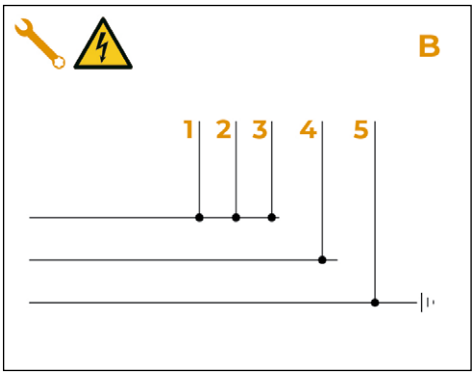
A monte dell'eventuale addolcitore, deve essere installato un sistema di anti allagamento conforme a CEI EN 61770.

SPECIFICHE ACQUA

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

ALLACCIAMENTO ELETTRICO





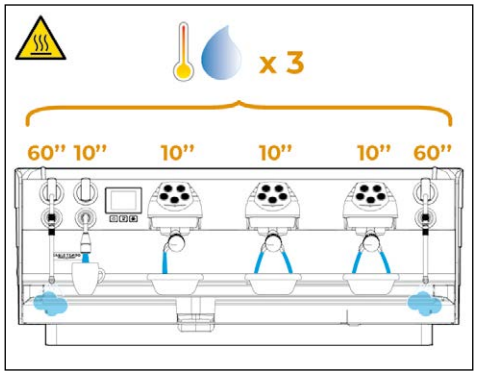
1 Nero
2 Grigio
3 Marrone
4 Blu
5 Giallo / verde

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

SPECIFICHE ELETTRICHE

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

OPERAZIONI PRELIMINARI



Al termine dell'installazione, la macchina viene attivata e portata fino alla condizione di "pronta al funzionamento".

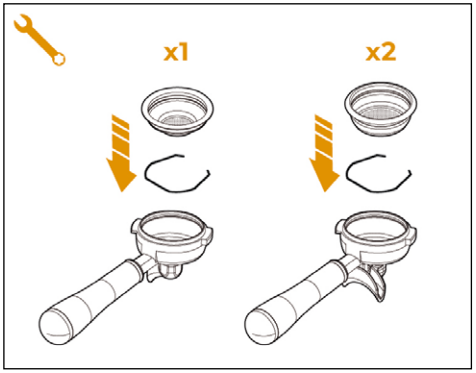
Dopodiché, procedere a:

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

Ripetere l'intera operazione almeno 3 volte.

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

PREDISPOSIZIONE ACCESSORI



Inserire la molla all'interno del portafiltro, nello spazio predisposto.

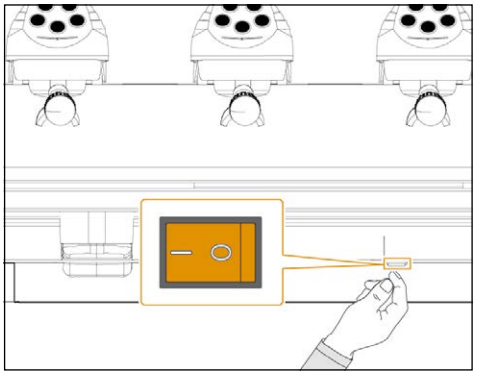
Inserire il filtro singolo nel portafiltro per caffè singolo.

Inserire il filtro doppio nel portafiltro per caffè doppio.

UTILIZZO

Prima di utilizzare la macchina, l'operatore deve accertarsi di aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.

ACCENSIONE MACCHINA



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

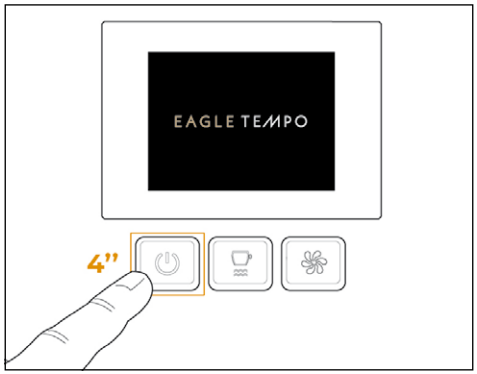
- 0 = macchina spenta;
- I = macchina in potenza.

Dopo aver eseguito le operazioni descritte nei capitoli precedenti, per accendere la macchina premere l'interruttore di accensione posto nella parte inferiore sul lato destro in posizione "I".

Alla prima accensione o dopo un reset, il tecnico qualificato dovrà impostare inizialmente alcuni parametri generali seguendo una procedura guidata:

- Lingua del display.
- Data e ora.
- Unità di misura.

Queste impostazioni rimangono memorizzate per i successivi avvii e, eventualmente, possono essere modificate tramite il display nel menu di Impostazioni Tecniche.



Il display mostrerà la schermata di benvenuto con il logo **EAGLE TEMPO** per 10 secondi.

Con la macchina in potenza, tenere premuto il pulsante per 4 secondi per accenderla.

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

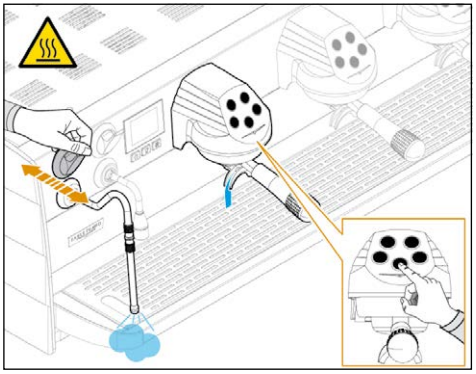
In caso di manutenzione alla scheda elettronica, spegnere la macchina tramite l'interruttore generale esterno o scollegare il cavo di alimentazione.

Automaticamente inizia il caricamento dell'acqua in caldaia.

Raggiunto il livello, inizia il riscaldamento segnalato dal display.



Quando sul display viene visualizzata la pressione della caldaia precedentemente impostata, l'acqua è in temperatura.



Terminato il caricamento dell'acqua:

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

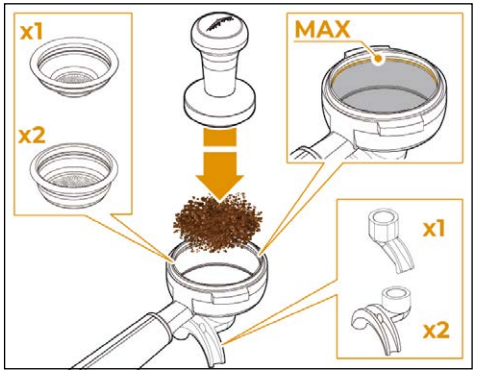
La preparazione della macchina è finita ed è pronta per l'uso.

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

In caso di pause superiori a 8h si consiglia di effettuare il ricambio dell'acqua. Vedere paragrafo "CAMBIO DELL'ACQUA IN CALDAIA".

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

EROGAZIONE CAFFÈ ESPRESSO



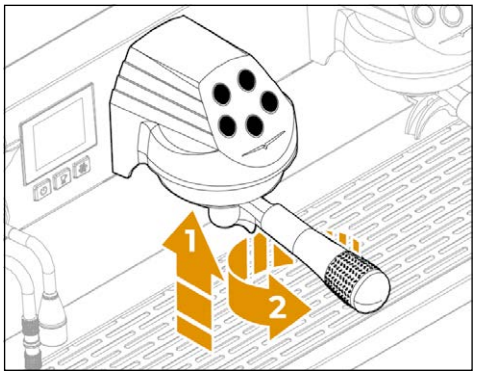
Scegliere il portafiltro desiderato con beccuccio e filtro singolo o doppio.

Riempire con caffè macinato fino al livello **MAX** indicato dalla linea interna del filtro.

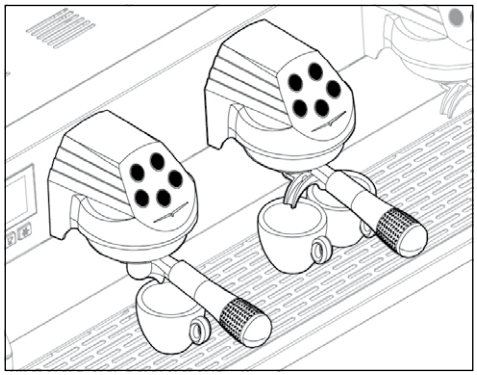
Pressare il caffè nel filtro in maniera uniforme con l'apposito pressino.

Pulire il bordo del filtro dai residui di caffè.

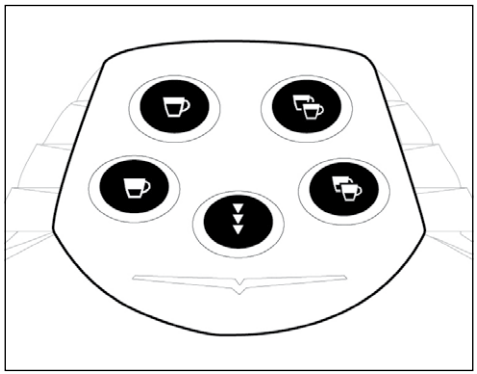
Prima di inserire il portafiltro nel gruppo, è necessario spurgare per almeno 2 secondi l'acqua presente nel circuito del gruppo attivando e disattivando l'erogazione.



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

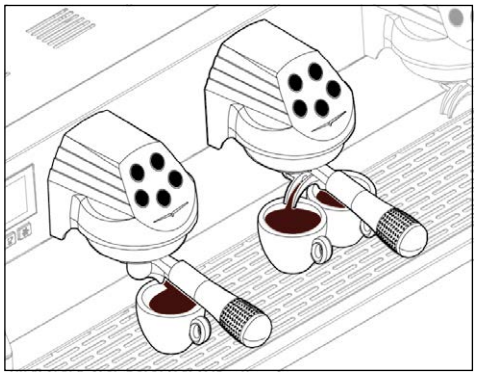


Posizionare la/le tazzina/e sotto i beccucci.



Premere il pulsante di erogazione desiderato.

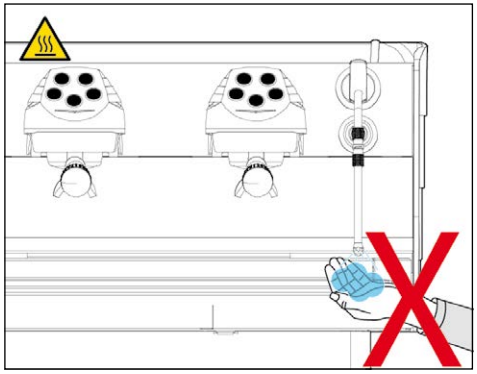
Se nella ricetta selezionata è abilitata la funzione degassing, la macchina eroga acqua per un tempo impostato dall'operatore (tempo ON), si ferma per un tempo impostato dall'operatore (tempo OFF) e poi riprende l'erogazione fino al termine.



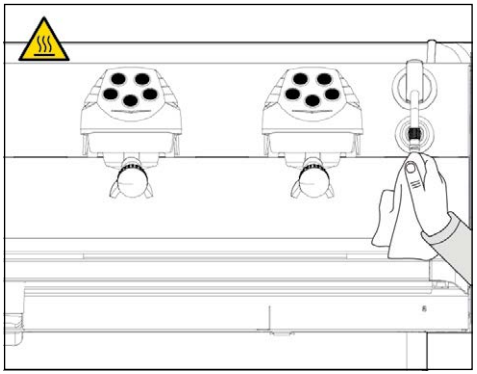
Al raggiungimento della quantità impostata, l'erogazione termina automaticamente.

Al termine di ogni erogazione di caffè lasciare il portafiltro inserito nel gruppo in modo che rimanga sempre caldo e per evitare che la guarnizione della testa all'interno del gruppo si asciughi prematuramente.

EROGAZIONE VAPORE

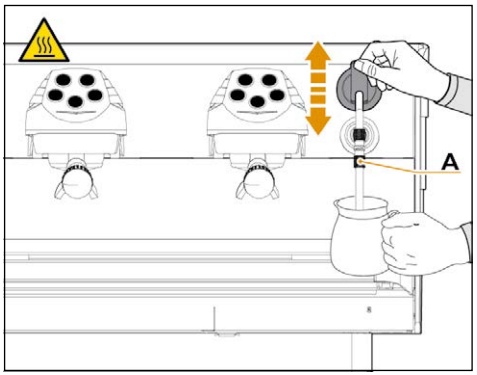


Durante l'uso della lancia del vapore, fare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.



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

Prima e dopo l'uso, pulire la lancia vapore con un panno inumidito di acqua calda.

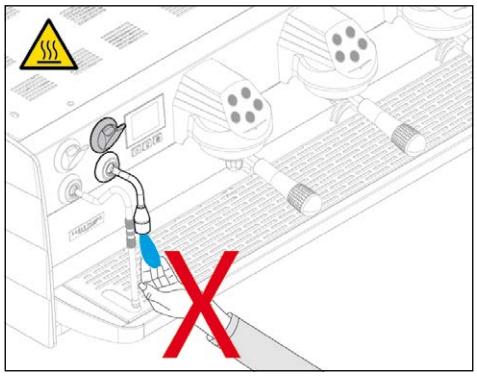


Per utilizzare il vapore:

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

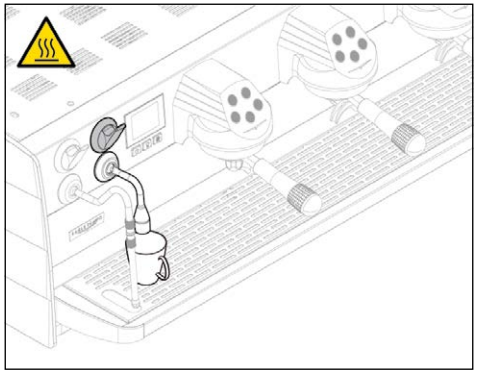
Le lance vapore sono snodate per agevolarne l'uso.

EROGAZIONE ACQUA CALDA

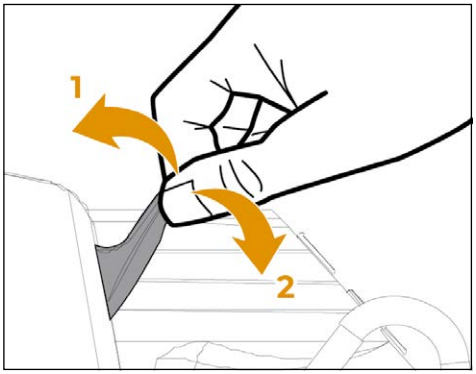


Prestare molta attenzione durante l'uso della lancia dell'acqua calda per evitare ustioni. Non mettere le mani sotto l'acqua erogata e non toccare la lancia subito dopo l'uso.

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

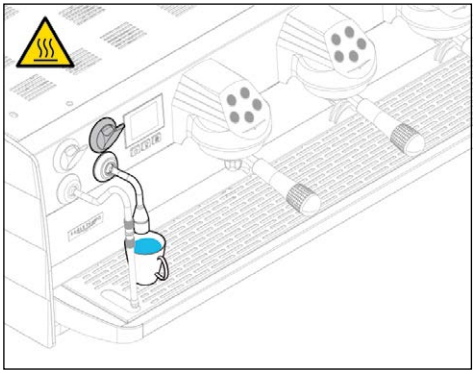


Posizionare un contenitore sotto la lancia acqua calda.



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

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



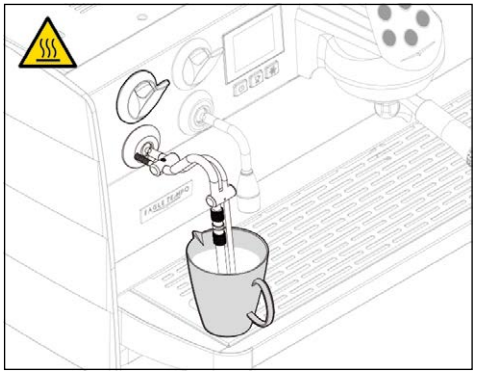
Attendere la fine dell'erogazione programmata oppure riportare la leva in posizione centrale di riposo per interromperla.

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

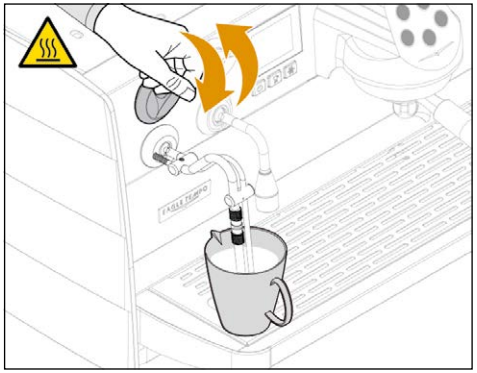
Vedere il capitolo **PROGRAMMAZIONE** per l'impostazione delle dosi di acqua.

EROGAZIONE VAPORE CON LANCIA EASYCREAM (OPTIONAL)

La lancia vapore **EasyCream** (optional) può essere installata al posto della lancia vapore tradizionale e consente l'erogazione del vapore per schiumare il latte oppure per riscaldare altri liquidi.

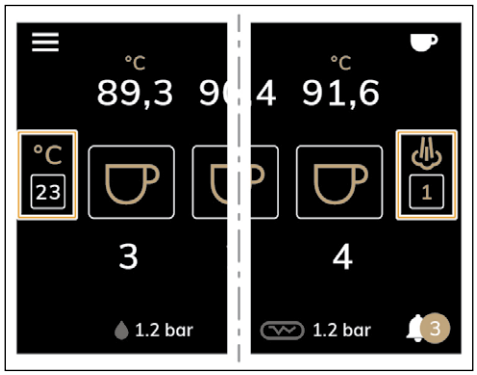


Posizionare un contenitore adatto con latte o altra bevanda sotto alla lancia **EasyCream**.



Per utilizzare il vapore:

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



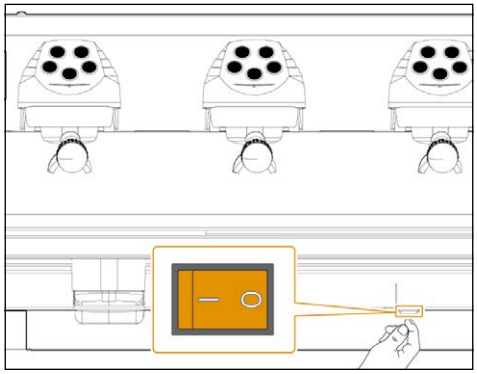
Sul display, secondo le impostazioni CPU, la schermata iniziale visualizza due modalità:

STD: Visualizza la temperatura del vapore e la selezione delle ricette avviene dalla pagina specifica delle ricette.

DIR / DIR (Auto): Visualizza il numero della ricetta e permette di selezionarla direttamente da qui.

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

SPEGNIMENTO MACCHINA



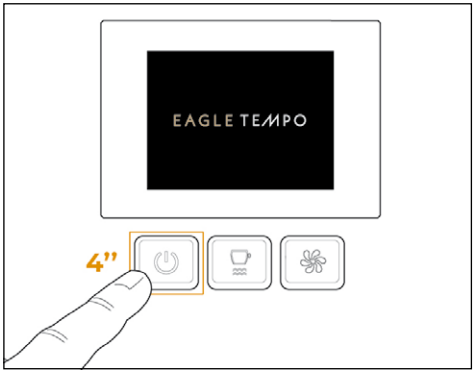
Per spegnere la macchina, premere l'interruttore di spegnimento posto nella parte inferiore sul lato destro in posizione "0".

Il display, i tasti e le spie si spengono.

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

STANDBY MACCHINA

Questa funzione deve essere abilitata nel menu Risparmio Energetico.



Con la macchina accesa, tenere premuto il pulsante per 4 secondi per entrare in modalità **Standby**.



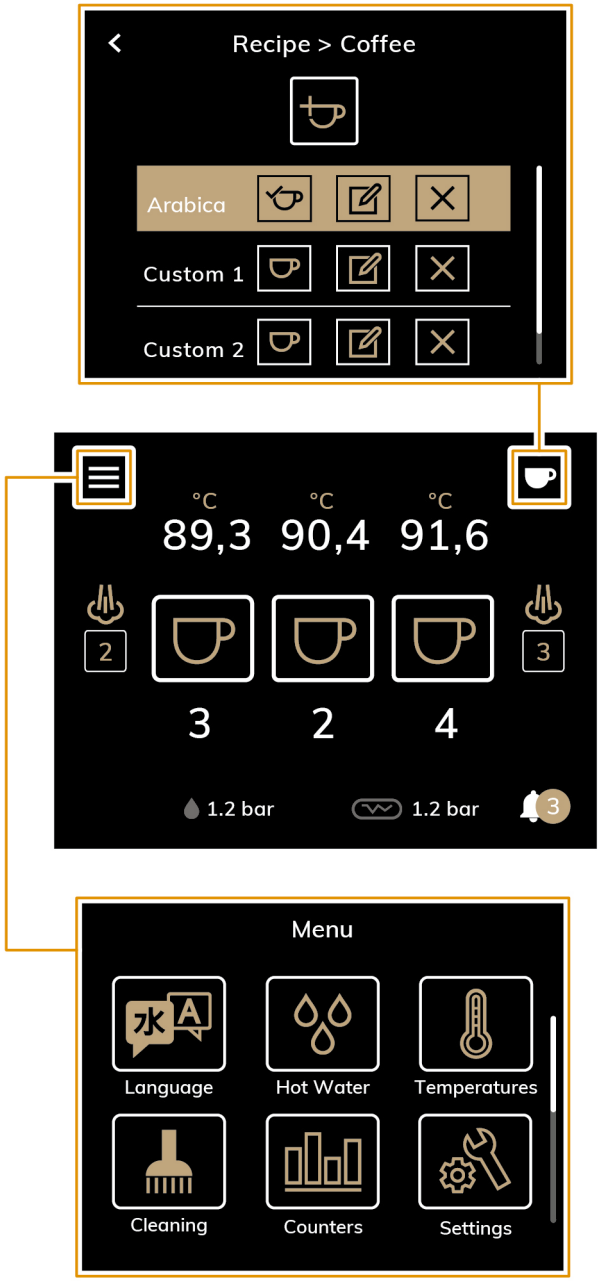
Il display visualizza il logo **EAGLE TEMPO** e la scritta **Standby**.

Premere per 4 secondi il pulsante per spegnere la macchina.

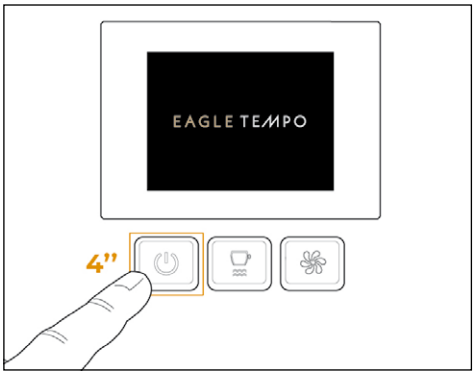
Premere di nuovo per 4 secondi il pulsante per riaccendere la macchina.

Vedere il capitolo **PROGRAMMAZIONE** per l'impostazione della funzione **Standby**.

PROGRAMMAZIONE



ACCENSIONE DISPLAY



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

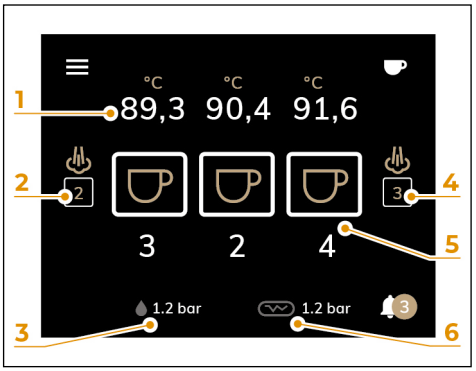
Con la macchina in potenza, tenere premuto il pulsante per 4 secondi per accenderla.

PROCEDURA DI PRIMO AVVIO

Per informazioni sulla procedura di primo avvio della macchina, vedere il paragrafo **ACCENSIONE MACCHINA**.

ITALIANO

SCHERMATA INIZIALE



La **Schermata Iniziale** mostra:
1 Temperatura gruppi (°C) (solo NEO)
2 EasyCream 1 (sinistro - optional)
3 Pressione rete idrica (bar)
4 EasyCream 2 (destro - optional)
5 Tempo di erogazione (s)
6 Pressione caldaia vapore (bar)

Inoltre, tramite le relative icone si accede a:

Menu Ricette.

Menu Allarmi.

Menu Principale.

Se presente la lancia **EasyCream** (optional) ed è abilitata in versione **DIR o DIR (Auto)**, premere sui numeri 2 nel riquadro sotto all'icona per selezionare la ricetta **EasyCream**.

MENU RICETTE



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

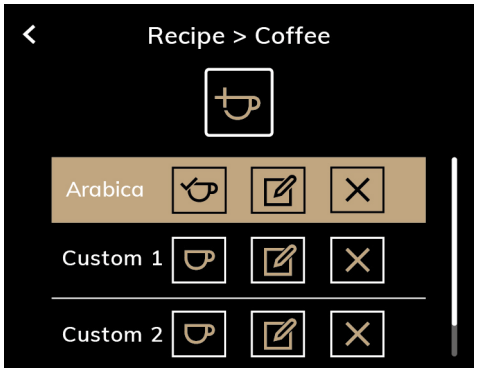
Ricette Caffè.

Ricette latte (EasyCream - optional).

Se l'EasyCream (optional) non è disponibile, saranno presenti soltanto le ricette Caffè.

Premere per tornare alla **Schermata Iniziale**.

RICETTA CAFFÈ



Premere nel **Menu Ricette** per gestire le ricette di **Caffè**:

Aggiungere una nuova ricetta.

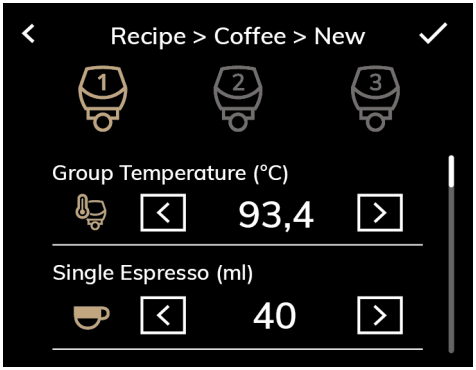
Selezionare la ricetta.

Modificare la ricetta.

Eliminare la ricetta.

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

Premere per aggiungere una nuova ricetta, oppure per modificare una ricetta già esistente.



Impostare con i parametri per ogni gruppo.

Per confermare premere .

Per maggiori dettagli vedere il paragrafo PARAMETRI RICETTE CAFFÈ.

PARAMETRI RICETTE CAFFÈ

Per la versione **DIGIT** non è disponibile il parametro **Temperatura gruppo**.

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

Parametro	Min	Max	Default	Passo
Temperatura gruppo	70°C	105°C	93,4°C	0,1°C
Espresso singolo	1 ml	500 ml/C	40 ml	1 ml
Espresso doppio	1 ml	500 ml/C	60 ml	1 ml
Caffè singolo	1 ml	500 ml/C	50 ml	1 ml
Caffè doppio	1 ml	500 ml/C	85 ml	1 ml
Degassing	-	-	OFF	ON/ OFF
Degassing tempo ON	1 s	10 s	2 s	1 s
Degassing tempo OFF	1 s	10 s	2 s	1 s

RICETTA EASYCREAM (LATTE)

Questa funzione è disponibile solo se l'EasyCream (optional) è abilitato.



Premere nel **Menu Ricette** per gestire le ricette **EasyCream**:

Aggiungere una nuova ricetta.

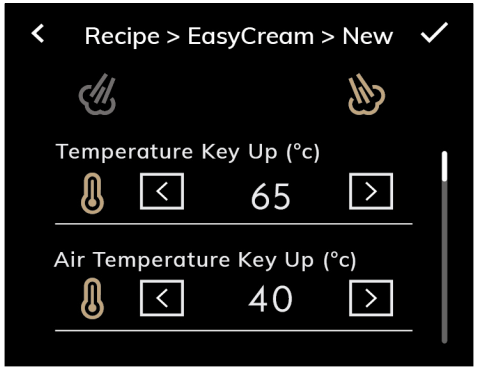
Selezionare la ricetta.

Modificare la ricetta.

Eliminare la ricetta.

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

Premere per aggiungere una nuova ricetta, oppure per modificare una ricetta già esistente.



Impostare con i parametri per ogni gruppo.

Per confermare premere .

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

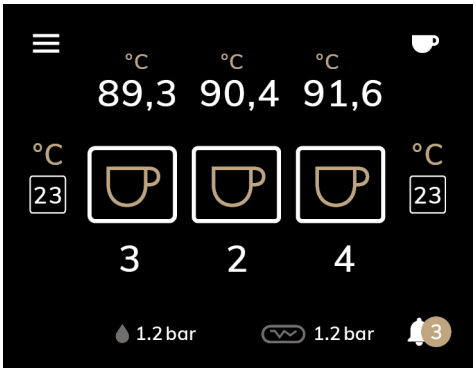
Per maggiori dettagli vedere i seguenti paragrafi.

EasyCream STD

In modalità **STD**, la ricetta impostata è valida per entrambe le lance **EasyCream**.

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

Nella **Schermata Iniziale** l'icona indica la temperatura rilevata dall'**EasyCream**.



PARAMETRI EASYCREAM STD

Parametro	Min	Max	Default	Passo
Temperatura leva su	11°C	84°C	65°C	1°C
Temperatura aria leva su	10°C	64°C	40°C	1°C
Valvola aria leva su	0%	100 %	100 %	1%
Temperatura leva giù	10°C	70°C	65°C	1°C
Temperatura aria leva giù	100°C	100°C	40°C	1°C
Valvola aria leva giù	0%	100%	100%	1%

EasyCream DIR

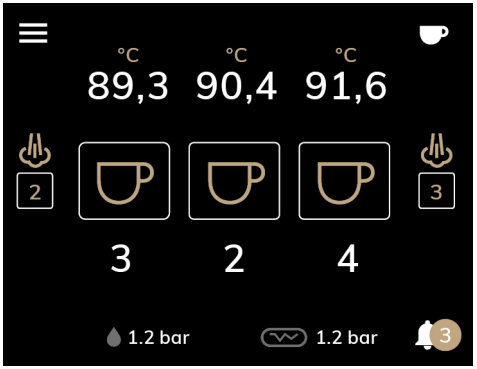
In modalità **DIR**, la leva in posizione **SU** funge da spurgo e i parametri fanno riferimento soltanto alla leva in posizione **GIÙ**.

È possibile memorizzare le ricette di latte da **1** a **6** e selezionarle ciclicamente in maniera disgiunta tra leva destra e sinistra, premendo l'icona **EasyCream** nella **Schermata Iniziale**.

Il numero 2 nel riquadro sotto l'icona indica la ricetta selezionata.

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

La **Schermata Iniziale** si presenta come segue.



EasyCream DIR (Auto)

In modalità **DIR (Auto)**, la leva in posizione **SU** funge da spurgo e i parametri fanno riferimento soltanto alla leva in posizione **GIÙ**.

È possibile memorizzare le ricette di latte da **1** a **6** e selezionarle ciclicamente in maniera disgiunta tra leva destra e sinistra, premendo l'icona **EasyCream** nella **Schermata Iniziale**.

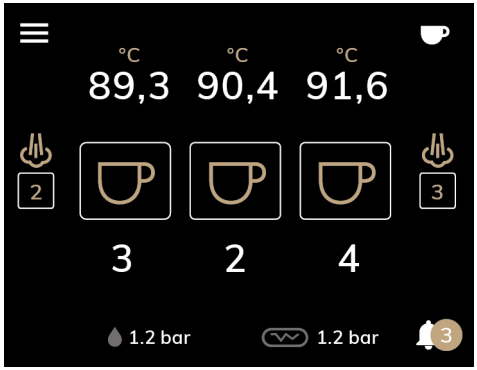
Il numero 2 nel riquadro sotto l'icona indica la ricetta selezionata.

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

Se non viene selezionata dall'operatore una ricetta di default, automaticamente la macchina imposta come default la ricetta n°1.

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

La **Schermata Iniziale** si presenta come segue.



PARAMETRI EASYCREAM DIR / DIR (AUTO)

Parametro	Min	Max	Default	Passo
Temperatura leva giù	11°C	84°C	65°C	1°C
Temperatura aria leva giù	10°C	64°C	40°C	1°C
Tempo aria leva giù	0 s	30 s	10 s	1 s
Temp. surriscaldamento leva giù	OFF	85°C	85°C	1°C
Valvola aria leva giù	0%	100%	100%	1%

SALVA RICETTA

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



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

ELIMINA RICETTA

Nel **Menu Ricette**, premere per eliminare una ricetta.



Successivamente premere:

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

MENU ALLARMI



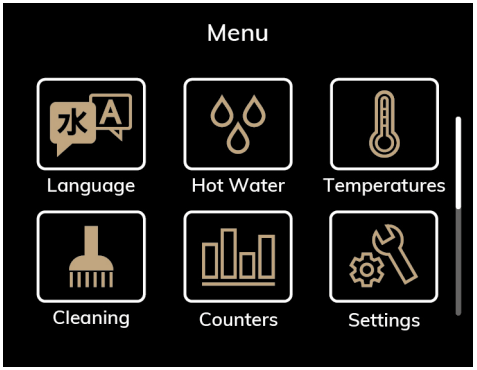
Premere nella **Schermata Iniziale** per accedere al **Menu Allarmi**, dove sono descritti tutti gli errori presenti in macchina.

- Data in cui si è verificato l'errore.
- Tipologia di errore.
- Descrizione dell'errore.

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

Ogni numero visibile insieme all'icona identifica un errore specifico. Se non ci sono allarmi attivi l'icona sarà senza numero e invisibile, ma è comunque permesso l'accesso al **Menu Allarmi** premendo in basso a destra nel display. Dopo aver risolto il problema, premere per resettare l'allarme.

MENU PRINCIPALE

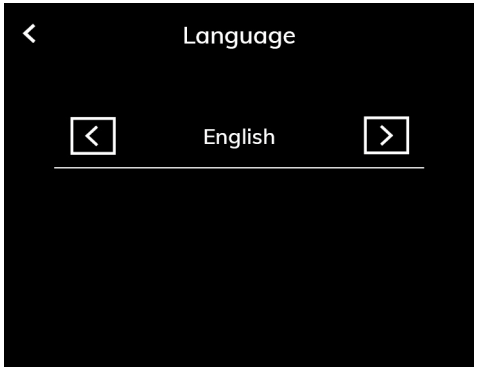


Premere nella **Schermata Iniziale** per entrare nel **Menu Principale**.

Scorrendo nella schermata, è possibile accedere ai seguenti menu:

- Lingua.
- Acqua Calda.
- Temperature.
- Pulizia.
- Contatori.
- Impostazioni Tecniche (con password).
- Risparmio Energetico.

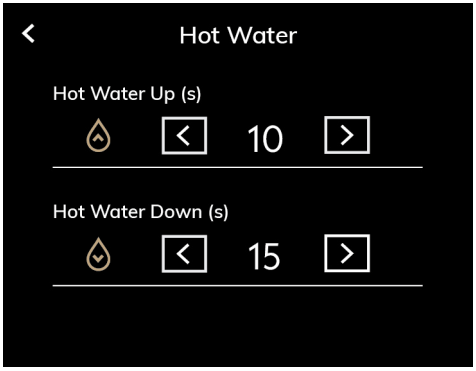
LINGUA



Premere nel **Menu Principale** per selezionare la **Lingua** del display desiderata:

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

ACQUA CALDA



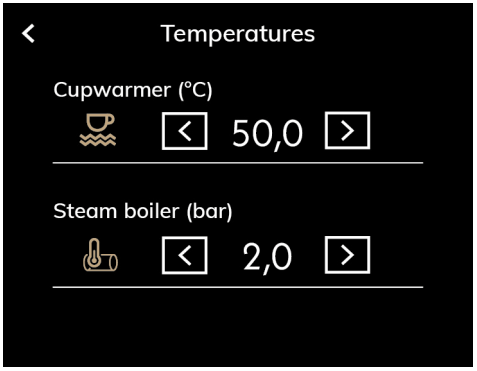
Premere nel **Menu Principale** per impostare il tempo di erogazione dell'acqua calda:

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

PARAMETRI ACQUA CALDA

Parametro	Min	Max	Default	Passo
Leva acqua calda su	OFF	25 s	10 s	0,5 s
Leva acqua calda giù	OFF	25 s	15 s	0,5 s

TEMPERATURE



Premere nel **Menu Principale** per impostare:

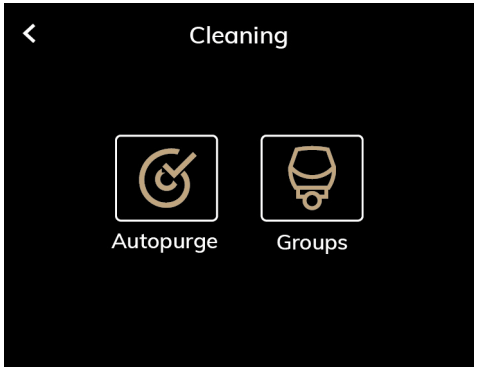
Temperatura scaldatazze (°C) (optional).

Pressione caldaia vapore (bar).

PARAMETRI TEMPERATURE

Parametro	Min	Max	Default	Passo
Scaldatazze	0 °C	80 °C	50 °C	1 °C
Caldaia vapore (NEO)	0,1 bar	2,5 bar	2,0 bar	0,1 bar
Caldaia vapore (DIGIT)	0,1 bar	1,5 bar	1,2 bar	0,1 bar

MENU PULIZIA



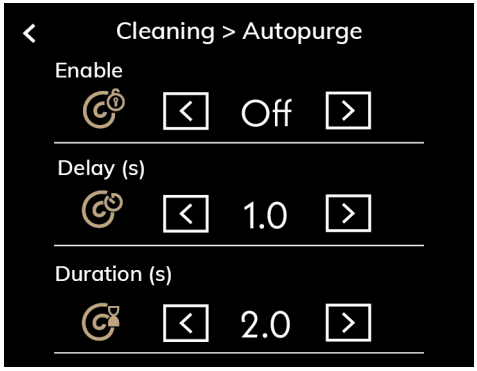
Premere nel **Menu Principale** per accedere al menu **Pulizia**:

Autospurgo.

Lavaggio gruppi.

AUTOSPURGO

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



Premere nel menu **Pulizia** per impostare:

Abilita / disabilita l'autospurgo.

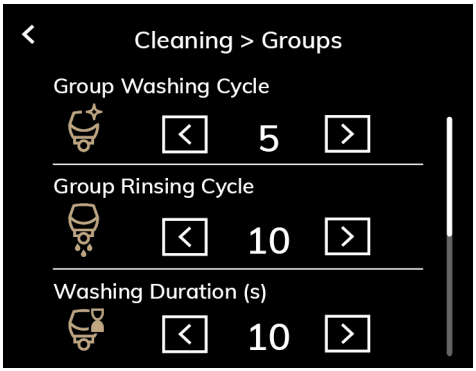
Ritardo di partenza dell'autospurgo.

Durata dell'autospurgo.

PARAMETRI AUTOSPURGO

Parametro	Min	Max	Default	Passo
Abilitato	-	-	OFF	ON/OFF
Ritardo	0 s	20 s	1 s	0,5 s
Durata	0 s	20 s	2 s	0,5 s

LAVAGGIO GRUPPI

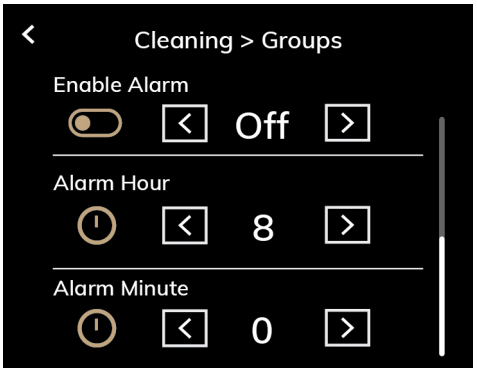


Premere nel menu **Pulizia** per impostare:

Numero di cicli di lavaggio.

Numero di cicli di risciacquo.

Durata di ogni ciclo.



Scorrere nella schermata per programmare l'apparizione dell'allarme di lavaggio sul display:

Abilita / disabilita l'allarme di lavaggio.

Ora dell'allarme.

Minuto dell'allarme.

Per abilitare il lavaggio dei gruppi premere il pulsante per 3 secondi.

I pulsanti di erogazione continua di ogni gruppo iniziano a lampeggiare.

Premere il pulsante di erogazione continua di un gruppo per avviarne il ciclo di lavaggio.

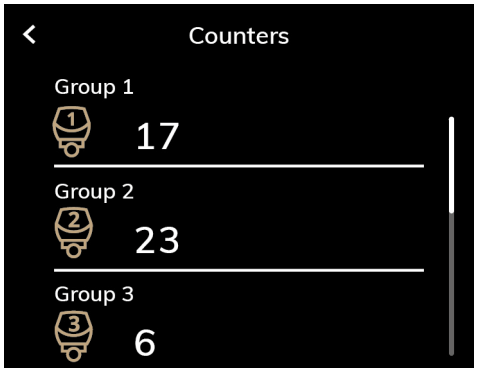
È possibile utilizzare normalmente i gruppi che non sono in fase di lavaggio.

Per ulteriori dettagli vedere il capitolo PULIZIA ORDINARIA.

PARAMETRI LAVAGGIO GRUPPI

Parametro	Min	Max	Default	Passo
Cicli lavaggio gruppi	1	50	5	1
Cicli risciacquo gruppi	10	50	10	1
Durata lavaggio	10 s	30 s	10 s	1 s
Abilita allarme	-	-	OFF	ON/OFF
Ora allarme	0	23	8	1 h
Minuto allarme	0	60	0	1 min

CONTATORI



Premere nel **Menu Principale** per accedere ai **Contatori**:

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

Dove presente, tenere premuto per azzerare il relativo contatore.

RISPARMIO ENERGETICO



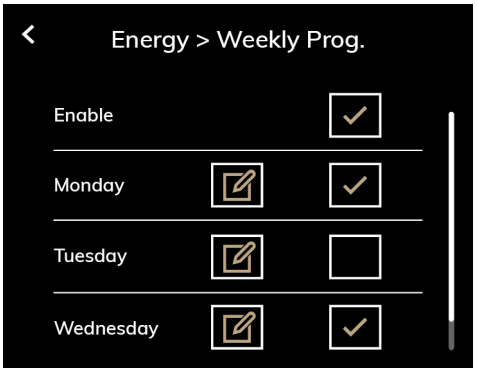
Premere nel **Menu Principale** per accedere al menu **Risparmio Energetico**, che permette di abilitare la gestione ecocompatibile dei consumi della macchina tramite:

Programmazione settimanale.

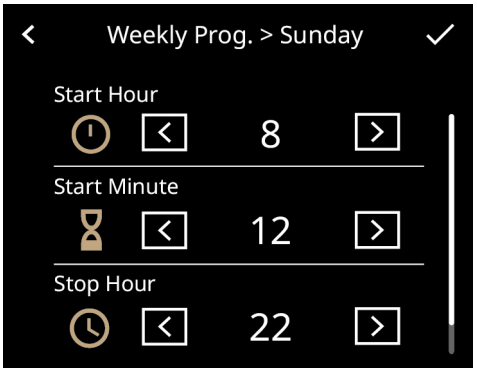
Standby.

Gruppi attivi.

PROGRAMMAZIONE SETTIMANALE



Premere nel menu **Risparmio Energetico** per accedere alla **Programmazione Settimanale**, che permette di impostare i giorni di riposo e i giorni in cui vengono programmati l'accensione e lo spegnimento automatico della macchina.



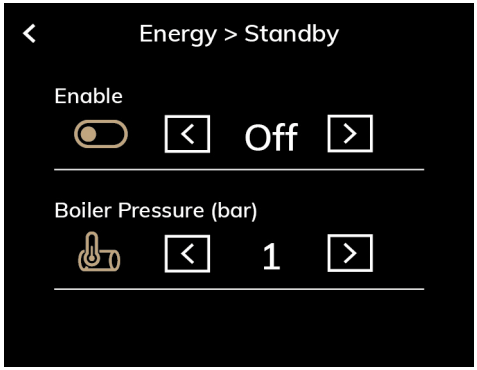
Premere per modificare le impostazioni giornaliere:

- Ora di accensione
- Minuto di accensione
- Ora di spegnimento
- Minuto di spegnimento

STANDBY



Premere nel menu **Risparmio Energetico** per accedere alla funzione **Standby**, che permette di entrare o meno in uno stato di **Standby** attivo, mantenendo un livello di pressione della caldaia pari a quello impostato.

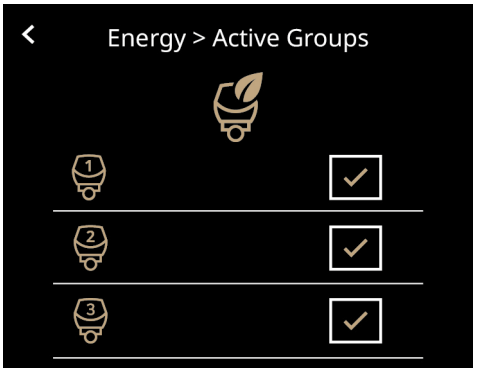


Se abilitato, per entrare in modalità **Standby**, tenere premuto per 4 secondi il pulsante . Sul display comparirà la scritta **Standby**.

PARAMETRI STANDBY

Parametro	Min	Max	Default	Passo
Abilita	-	-	OFF	ON / OFF
Pressione caldaia vapore (NEO)	0,1 bar	2 bar	1 bar	0,1 bar
Pressione caldaia vapore (DIGIT)	0,1 bar	1,5 bar	1 bar	0,1 bar

GRUPPI ATTIVI



Premere nel menu **Risparmio Energetico** per accedere alla funzione **Gruppi Attivi**, che permette di abilitare o disabilitare il funzionamento dei singoli gruppi di erogazione per un'ottimizzazione energetica della macchina.

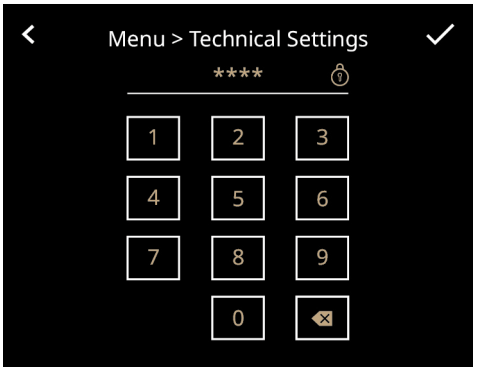
Quando un gruppo viene disabilitato, la pulsantiera si spegne.

IMPOSTAZIONI TECNICHE

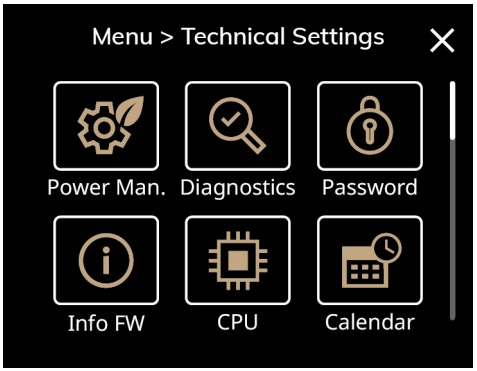
Questo menu del display permette di impostare parametri delicati che, nel caso di errori di impostazione, potrebbero causare malfunzionamenti della macchina.

Premere nel **Menu Principale** per accedere al menu di **Impostazioni Tecniche**.

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



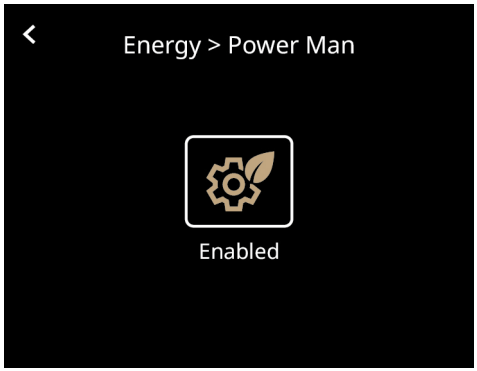
Inserire la password tramite la tastiera numerica e premere per confermare.



Dopo l'accesso è possibile entrare nei seguenti menu:

- Gestione Potenza (Power Man.).
- Diagnostica.
- Password.
- Informazioni FW.
- Configurazione CPU.
- Calendario.
- Unità di misura.
- Manutenzione.
- Offset.
- Tasti & Led.
- Copia Parametri.
- Reset.

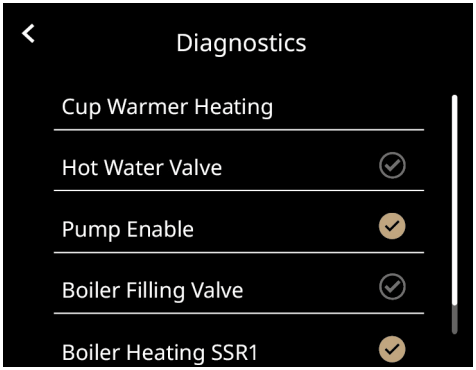
GESTIONE POTENZA



Premere nel menu di **Impostazioni Tecniche** per accedere alla **Gestione Potenza** che permette di attivare specifiche funzioni per una gestione "eco-friendly" del consumo energetico della macchina.

Se abilitata, permette di limitare la potenza assorbita dalla macchina.

DIAGNOSTICA



Premere nel menu di **Impostazioni Tecniche** per accedere al menu di **Diagnostica** per verificare il corretto funzionamento dei singoli componenti della macchina.

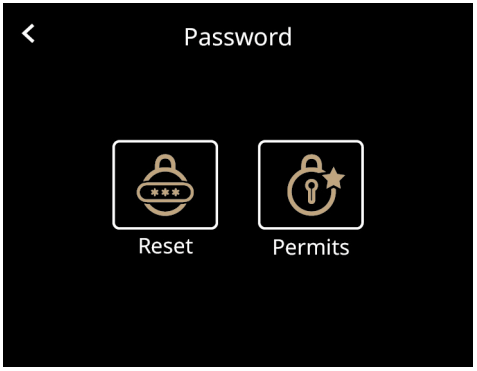
DIGIT / NEO

- Riscaldamento scaldatazze.
- Elettrovalvola acqua calda.
- Funzionamento pompa.
- Elettrovalvola riempimento caldaia vapore.
- Valvola aria EasyCream 1 (sinistro-optional).
- Elettrovalvola lancia vapore 1 (sinistra).
- Compressore 1 (sinistro).
- Valvola aria EasyCream 2 (destro-optional).
- Elettrovalvola lancia vapore 2 (destra).
- Compressore 2 (destro).
- Elettrovalvola sicurezza.
- Spurgo caldaia.

NEO

- Riscaldamento caldaia caffè gruppo 1-2-3.
- Riscaldamento gruppo 1-2-3.

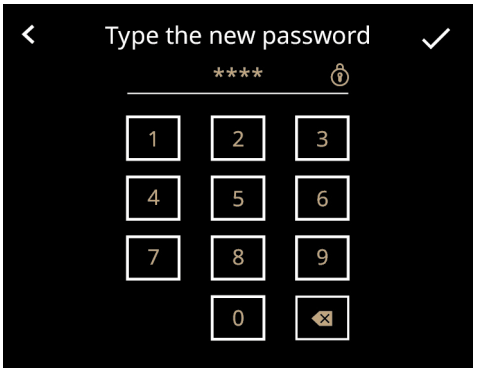
PASSWORD



Premere  nel menu di **Impostazioni Tecniche** per accedere al menu di gestione **Password**:

 Reset password.

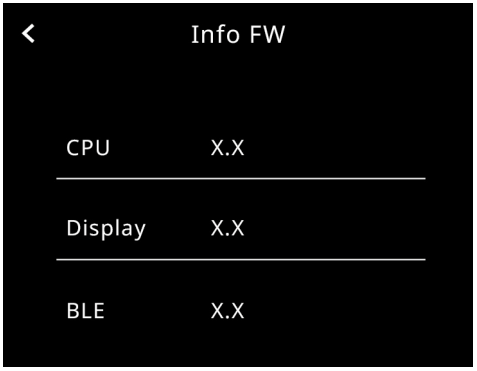
 Permessi.



Successivamente inserire la nuova password desiderata e premere  per confermare.

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

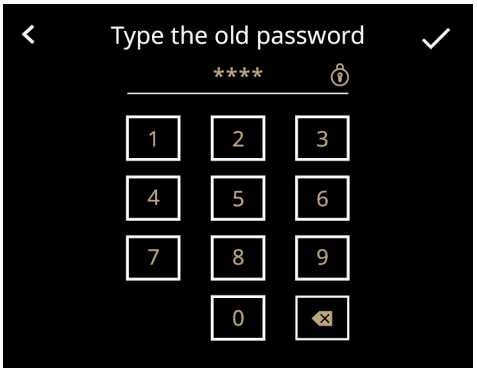
INFORMAZIONI FW



Premere  nel menu di **Impostazioni Tecniche** per visualizzare le **Info FW**:

- Versione firmware CPU.
- Versione firmware display.
- Versione Bluetooth.

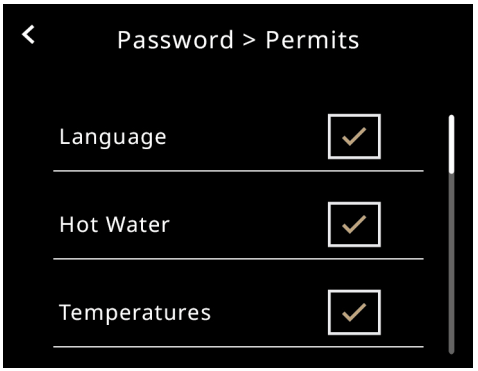
RESET PASSWORD



Premere  nel menu di gestione **Password** per modificare la password di accesso alle **Impostazioni Tecniche**.

Inserire la password attuale e premere  per proseguire.

PERMESSI

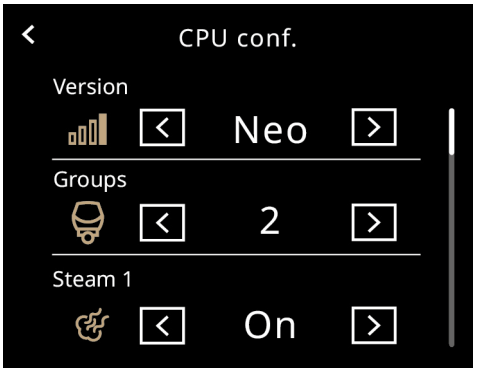


Premere  nel menu di gestione **Password** per accedere ai **Permessi**.

Questa schermata permette di scegliere a quali funzioni può accedere l'utente.

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

CONFIGURAZIONE CPU

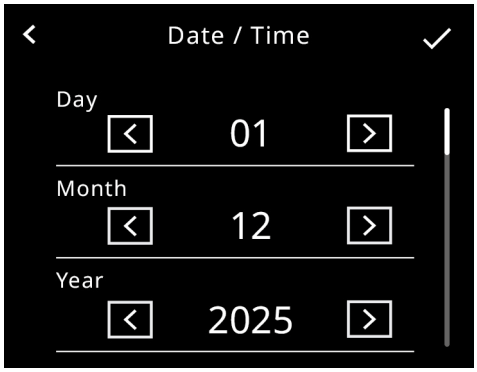


Premere  nel menu di **Impostazioni Tecniche** per accedere alla **Configurazione** della macchina.

PARAMETRI CONFIGURAZIONE CPU

Parametro	Min	Max	Default	Passo
Versione	-	-	-	DIGIT/NEO
Gruppi	2	3	2	1
Vapore 1	-	-	ON	ON/OFF
Vapore 2	-	-	ON	ON/OFF
Scaldatazze	-	-	OFF	ON/OFF
EasyCream 1	-	-	OFF	ON/OFF
EasyCream 2	-	-	OFF	ON/OFF
Modalità EasyCream	-	-	Tempo	Tempo / Temperat.
Sonda livello	0	-	2000	1
Pompa	-	-	ON	ON/OFF
Caffè	-	-	ON	ON/OFF
Acqua	-	-	ON	ON/OFF
Pompa acqua calda	-	-	ON	ON/OFF
Abilitazione autopurge	-	-	OFF	ON/OFF
Telemetria	-	-	OFF	ON/OFF

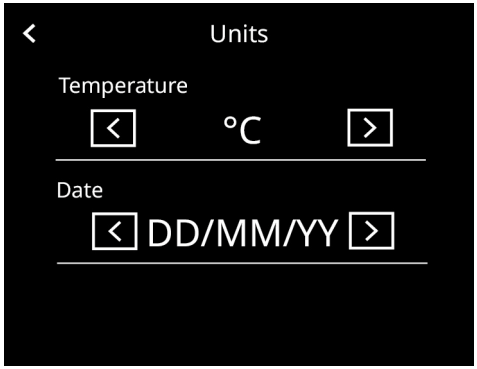
DATA E ORA



Premere  nel menu di **Impostazioni Tecniche** per impostare la data e l'orario visibile sul display:

- Giorno.
- Mese.
- Anno.
- Ora.
- Minuto.

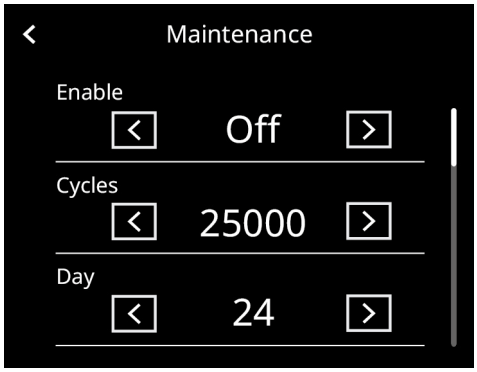
UNITÀ DI MISURA



Premere  nel menu di **Impostazioni Tecniche** per impostare:

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

MANUTENZIONE



Premere  nel menu di **Impostazioni Tecniche** per accedere al menu di **Manutenzione**.

Questo menu permette di selezionare la modalità con cui richiamare la manutenzione.

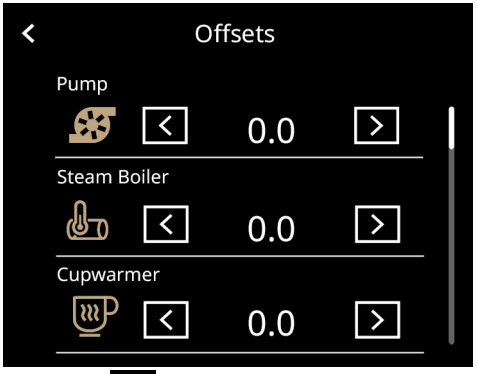
Se abilitato, l'allarme di manutenzione compare al raggiungimento del numero di cicli impostati o alla data pre-impostata.

- Abilita/disabilita l'allarme.
- Contatore cicli di erogazione.
- Giorno.
- Mese.
- Anno.

PARAMETRI MANUTENZIONE

Parametro	Min	Max	Default	Passo
Abilita	-	-	OFF	ON/OFF
Cicli erogazione	5000	200000	25000	5000
Data	-	-	-	Giorno Mese Anno

OFFSET



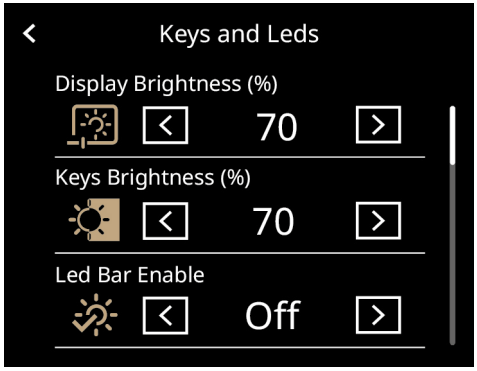
Premere nel menu di **Impostazioni Tecniche** per accedere al menu di **Offset**.

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

PARAMETRI OFFSET

Parametro	Min	Max	Default	Passo
Pompa	-4 bar	+4 bar	0 bar	0,1 bar
Caldaia vapore	-2 bar	+2 bar	0 bar	0,1 bar
Scaldatazze	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda gruppo 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda gruppo 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda gruppo 3	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda caldaia caffè gruppo 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda caldaia caffè gruppo 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda caldaia caffè gruppo 3	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda EasyCream 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda EasyCream 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda vapore 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda vapore 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C

TASTI E LED



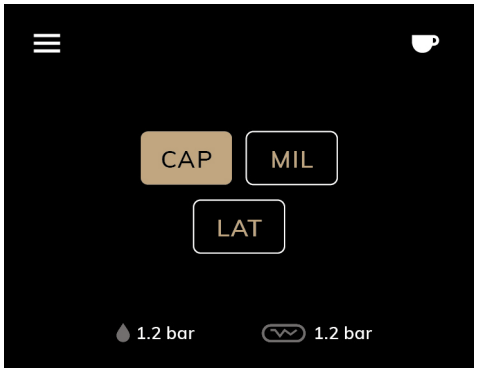
Premere nel menu di **Impostazioni Tecniche** per accedere al menu di **Tasti e Led** e impostare:

- Luminosità display.
- Luminosità tasti.
- Accensione / spegnimento led.
- Intensità luminosa led.
- Persistenza del tempo di erogazione sul display.
- Persistenza delle informazioni EasyCream.
- Modalità Home.

L'opzione **Modalità Home** permette di impostare la visualizzazione della **Schermata Iniziale** in base al tipo di erogazione:

- Caffè (tempo e temperatura).
- Latte (ricette EasyCream).

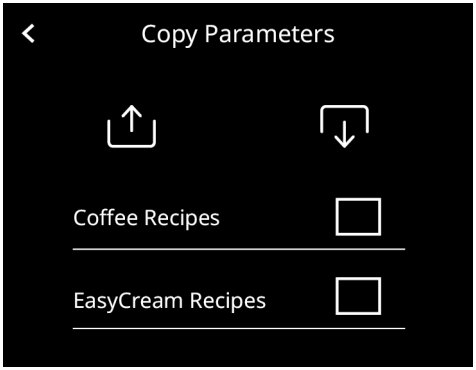
Con l'opzione **Modalità Home** impostata su **Latte**, la **Schermata Iniziale** si presenta come segue.



PARAMETRI TASTI E LED

Parametro	Min	Max	Default	Passo
Luminosità Display	0	100%	70%	1%
Luminosità tasti	0	100%	70%	1%
Abilitazione barra led	-	-	OFF	ON/OFF
Luminosità barra led	0	100%	70%	1%
Persistenza Info erogazione	OFF	INF	20s	1s
Persistenza Info EasyCream	OFF	INF	20s	1s
Modalità Home	-	-	Coffee	Coffee / Milk

COPIA PARAMETRI



Premere nel menu di **Impostazioni Tecniche** per accedere al menu di **Copia Parametri** che permette di importare o esportare i parametri delle ricette:

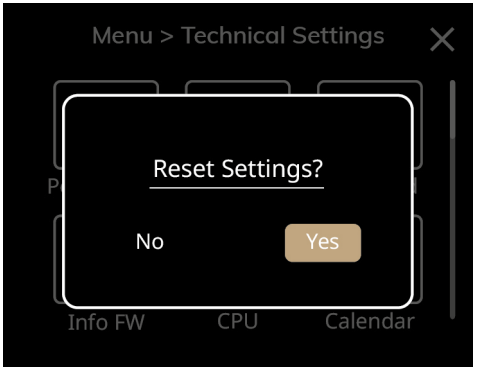
- Caffè.
- EasyCream.

Inserire il supporto USB e dopo aver selezionato i parametri, premere l'icona desiderata per:

importare i dati da USB.

esportare i dati da USB.

RESET



Premere  nel menu di **Impostazioni Tecniche** per accedere al **Reset** delle impostazioni.

L'accesso a questo menu è riservato soltanto a tecnici qualificati.

In caso di conferma, verrà richiesta la password per proseguire al Reset della macchina ai parametri di fabbrica.

PULIZIA ORDINARIA

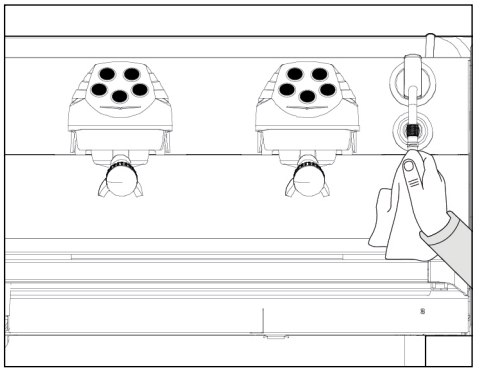
Elemento da pulire	Dopo l'uso	Giornaliera
Lancia vapore	✓	✓
Filtro e portafiltro	✓	✓
Carrozzeria macchina		✓
Griglia poggiatazze		✓
Vaschetta di raccolta liquidi		✓
Doccia gruppo erogatore		✓
Guarnizione gruppo erogatore		✓
Gruppo erogatore		✓

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

È vietato pulire l'apparecchio con getti d'acqua o immergendolo in acqua.

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

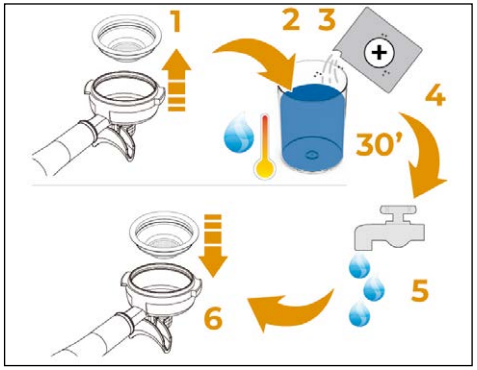
PULIZIA LANCIA VAPORE



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

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

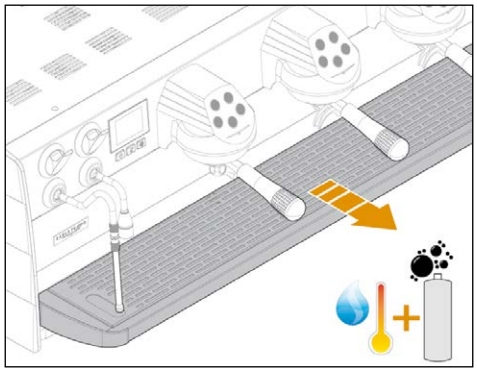
PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRO



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

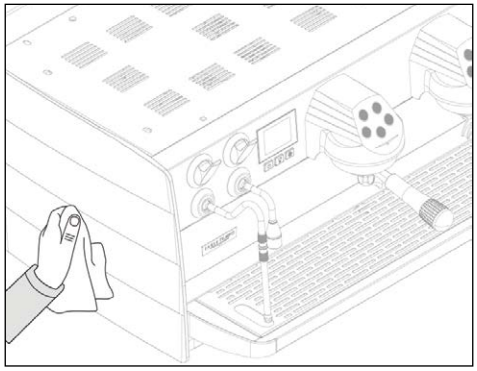
PULIZIA CARROZZERIA

Pulizia zona lavoro



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

Pulizia carena e display

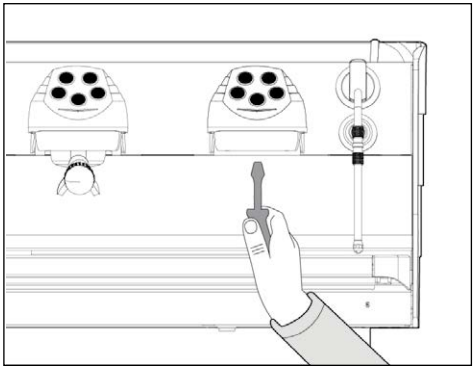


Per pulire tutte le carrozzerie esterne utilizzare un panno morbido inumidito con acqua calda.

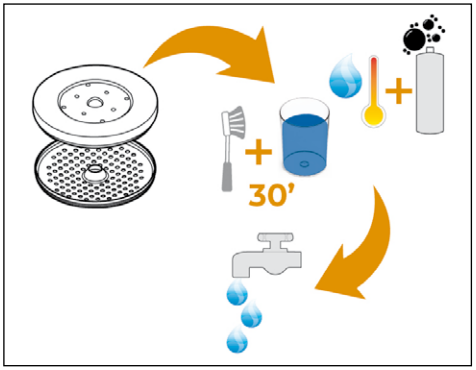
Non utilizzare mai nessun tipo di solvente, prodotti a base di cloro e/o prodotti abrasivi.

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

PULIZIA DOCCIA E GUARNIZIONE



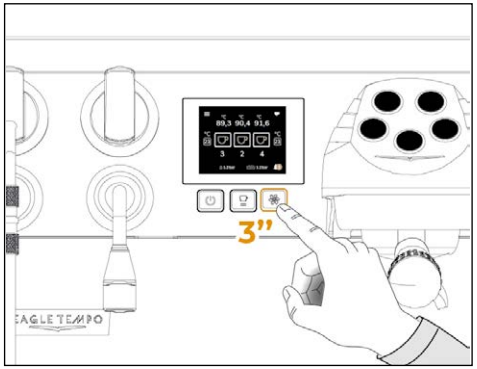
1 Svitare la vite posta al centro del diffusore e della doccetta. Automaticamente cadranno la vite, il diffusore e la doccia.



2 Inserire il tutto in un contenitore con acqua calda e detergente specifico per circa 30 minuti.
3 Spazzolare la doccia e il diffusore.
4 Risciacquare abbondantemente il tutto con acqua corrente.
5 Ripristinare il tutto sulla macchina procedendo in senso inverso per riprendere il normale funzionamento.

PULIZIA GRUPPO

Effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno.



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

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

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

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

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

MANUTENZIONE

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

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

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

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

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

Per eseguire questa operazione, rivolgersi al tecnico qualificato.

Non rispettare queste condizioni comporta automaticamente il decadere della garanzia.

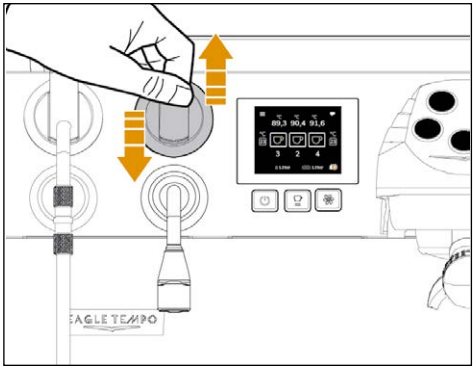
Per qualsiasi intervento ulteriore sulla macchina contattare il concessionario dove è stato acquistato il prodotto.

Se la macchina deve essere spedita:

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

CAMBIO DELL'ACQUA IN CALDAIA

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



È sufficiente premere ripetutamente il tasto acqua calda fino ad aver estratto almeno un terzo del totale litri contenuti in caldaia.

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

SAFETY INDICATIONS

Carefully read these requirements, as they provide important safety information during the installation, use and cleaning of the machine. This Manual forms an integral part of the machine and is delivered to the user.

Keep this manual in a safe place for further consultation.

The machine must only be used for the purposes described in this manual. Before using the machine, read and fully understand the Instruction Manual or at least these safety requirements and the set-up instructions.

The machine can be used with ground coffee only. This machine 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 machine in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the machine. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.

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.

After removing the machine from the packaging, ensure the integrity of all the contents of the box. Inside must be the machine, this Handbook and related accessories. If you have any doubts, do not use the machine and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, pallets, etc...) out of the reach of children as they may be a potential source of danger and never disperse such materials in the environment.

The machine can be installed only in places where the use and maintenance is limited to trained personnel.

The access to the service area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the machine, in particular as far as safety and hygiene are concerned.

The machine must be placed on a horizontal plane at least 900 mm high from the ground.

The environment operating temperature must be within the range of [+5, +25]°C.

The machine must not be installed where it may be used water jets.

To facilitate aeration of the machine, position the aeration portion of the machine 15 cm from walls or other machinery.

The noise level of the machine is less than 70db(A).

Before carrying out any installation, maintenance, unloading, adjustment, the qualified technician must wear the correct Personal Protective Equipment (PPE) such as work gloves and safety shoes.

The CE plate, containing the technical data, is visible under the machine. Before connecting the appliance, make sure that the data on the

nameplate corresponds to those of the related electrical and hydraulic systems.

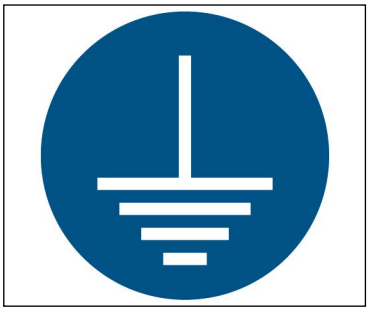
The machine must be installed according to the applicable federal, state and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including back-flow prevention devices. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.

When installing the machine, must be used the parts and materials supplied with the machine itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption. The installer must Make the hydraulic connections respecting the rules of hygiene and water safety to environmental protection in force in the place of installation. So for the hydraulic plant contact an authorized technician. Always utilise the new hose supplied for connection to the water supply. Old hoses must not be utilised.

The coffee machine needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installation engineer needs confirmation from the owner/manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.

The pressure of the water supply must be at least 0.25 MPa (2,5 bar) and the maximum pressure, for the correct operation of the machine, must not exceed 0.65 MPa (6.5 bar).

Only for Denmark, Norway, Sweden and Finland, in case the machine is connected to mains water supply, the minimum pressure must be 0,2 Mpa (2 Bar) and the maximum pressure can't exceed 1,0 Mpa (10 Bar). In case the mains water supply's pressure exceeds 1,0 Mpa (10 Bar), it's necessary, for the proper operation of the machine, to install a pressure reducer upstream the water connection of the machine.



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

The warranty expires if the characteristics of the power supply do not correspond to the CE nameplate data.

On installation, the qualified electrician must fit a circuit breaker switch as foreseen by the safety norms in force that has a contact open distance that permits the complete disconnection under conditions of overload category III, which must be installed in the power supply system in accordance with the wiring regulations.

For the Australian and New Zealand markets, the disconnector must be installed in accordance with AS/NZS 3000.

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. In case of installation in kitchens, connect the equipotential conductor to the terminal on the machine indicated by the symbol ⏚.

It is advisable to install a mains earth leakage circuit breaker with a rated differential current not exceeding 30mA.

To avoid risks of electric shock, the use of the machine involves compliance with some basic rules, in particular:

- Never touch the machine with wet hands or feet;
- Never use the machine with bare feet;
- Never use in bathrooms or showers;
- Never pull on the power supply cord to unplug the machine from electrical supply;
- Never leave the machine exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc...);
- Do not allow the machine to be used by children as specified above, or by unauthorised staff who have not read and understood the information in this Manual.

To prevent dangerous overheating, it is advisable to fully extend the power supply cord. Never block the intake and/or heat dissipation grills.

The user must never replace the machine's power supply cord. If this cord is damaged, turn OFF the machine and have it replaced by a professionally qualified technician.

Should it be necessary to replace the power cord, this operation must only be performed by an authorized service centre or by the manufacturer.

For cleaning and maintenance operations follow the instructions given in this manual carefully.

Once started the washing machine, do not interrupt it; the detergent residue may remain inside the dispensing group.

In case of breakdown or poor function, turn OFF the machine. It is strictly forbidden to intervene. 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.

Before performing any sort of maintenance, the authorized technician must turn OFF the machine and disconnect the power cable.

In case of fire, if possible, disconnect power to the machine by turning OFF the main switch. Its absolutely avoid to extinguish the fire with water when the machine is electrically powered.

When the machine is not used for a long period, close the water inlet tap.

EXEMPTION FROM LIABILITY

The **Simonelli Group** Manufacturer cannot be held responsible for damages, injuries and/or hazardous situations generated, such as for example:

- Failure to comply with the safety, installation, use, cleaning and maintenance requirements of this Manual.
- Any damage caused by improper, incorrect and unreasonable use of the machine.
- Machine left on without the presence and supervision of a qualified operator.
- The lack of grounding of the electrical system by the buyer.
- Repairs carried out independently without the authorisation of the Manufacturer, or without the appropriate skills.
- Dismantle the parts of the machine, especially remove or tamper with the safety devices provided by the Manufacturer during the design phase.

The Manufacturer also reserves the right to amend the Booklet without the obligation to update previous editions, except in exceptional cases, so images may differ slightly from reality.

INTENDED USE

The correct use of the machine must comply with what is stated in this Manual:

- Machine designed and built respecting what is expressed in the declaration of conformity.
- The machine can be used with ground coffee only.
- The machine has an electronic cup warmer (optional) for pre-heating the cups. Any other use is regarded as improper and therefore dangerous.

FORESEEABLE IMPROPER USE

This paragraph lists only a few reasonably foreseeable misuse situations.

- Use by non-professional or incorrectly trained operators.
- Introduction of liquids other than softened drinking water with a maximum hardness of 5/6 French degrees (50/60 ppm).
- Touch the dispensing machine with your hands before it has cooled down.
- Introducing things or materials other than ground coffee into the Porta Filter.
- Placing objects other than cups on the cup warmer.
- Heating drinks or other non-food substances.
- Obstructing the vents with cloths or other items.
- Use the machine if wet or with wet hands or feet.

RESIDUAL RISKS

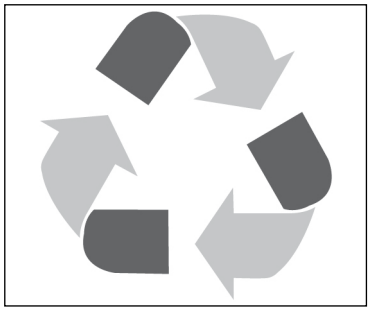


Despite the fact that the manufacturer has provided for mechanical and electrical safety systems, there is still a danger when using the machine of being burned by touching the dispensing groups, steam wands, hot water wand and/or cup warmer.

Steam can cause burns if directed towards parts of the body.

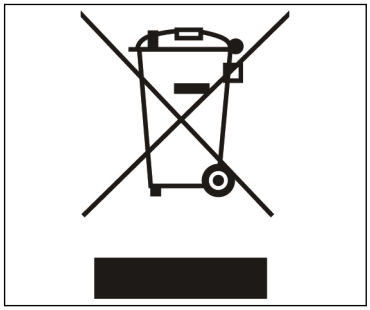
Immediately after use and after switching OFF, hot areas of the machine still remain.

DISPOSAL



Should you decide to stop using this type of machine, we suggest you render it inoperable by unplugging it and cutting the power supply cord

Do not disperse the machine in the environment: for disposal, contact an authorized center or contact the manufacturer for pertinent indications.



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

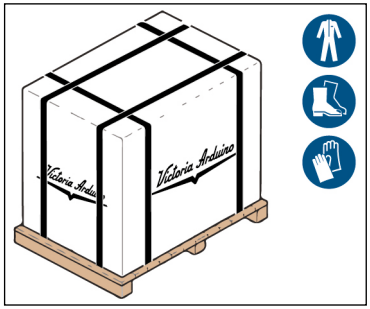
The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes.

The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electro-technical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one.

The suitable separate waste collection for the following sending of the disused equipment to recycling, the dealing or handling and compatible environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and on the people's health and helps the recycling of the materials the machine is composed of.

The user's illegal disposal of the product implies the application of administrative fines as stated in Law Decree n.22/1997" (article 50 and followings of the Law Decree n.22/1997).

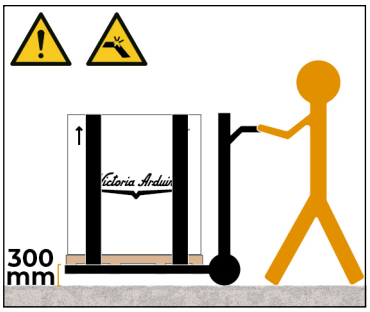
TRANSPORT



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

Before performing any transport or movement operations, the operator must wear gloves, safety shoes and overalls with elasticized cuffs.

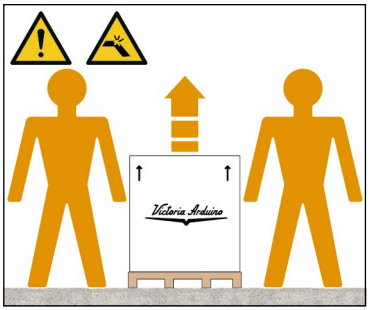
MOVEMENTS



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.

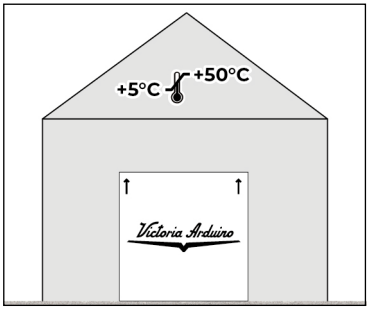
Once you arrive at your destination, always with a suitable lifting device (e.g. forklift), after making sure that there are no things or people in the unloading area, take the pallet to the ground and move it about 30 cm from the ground, until to the storage area.



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.

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.

CONTENTS CHECK

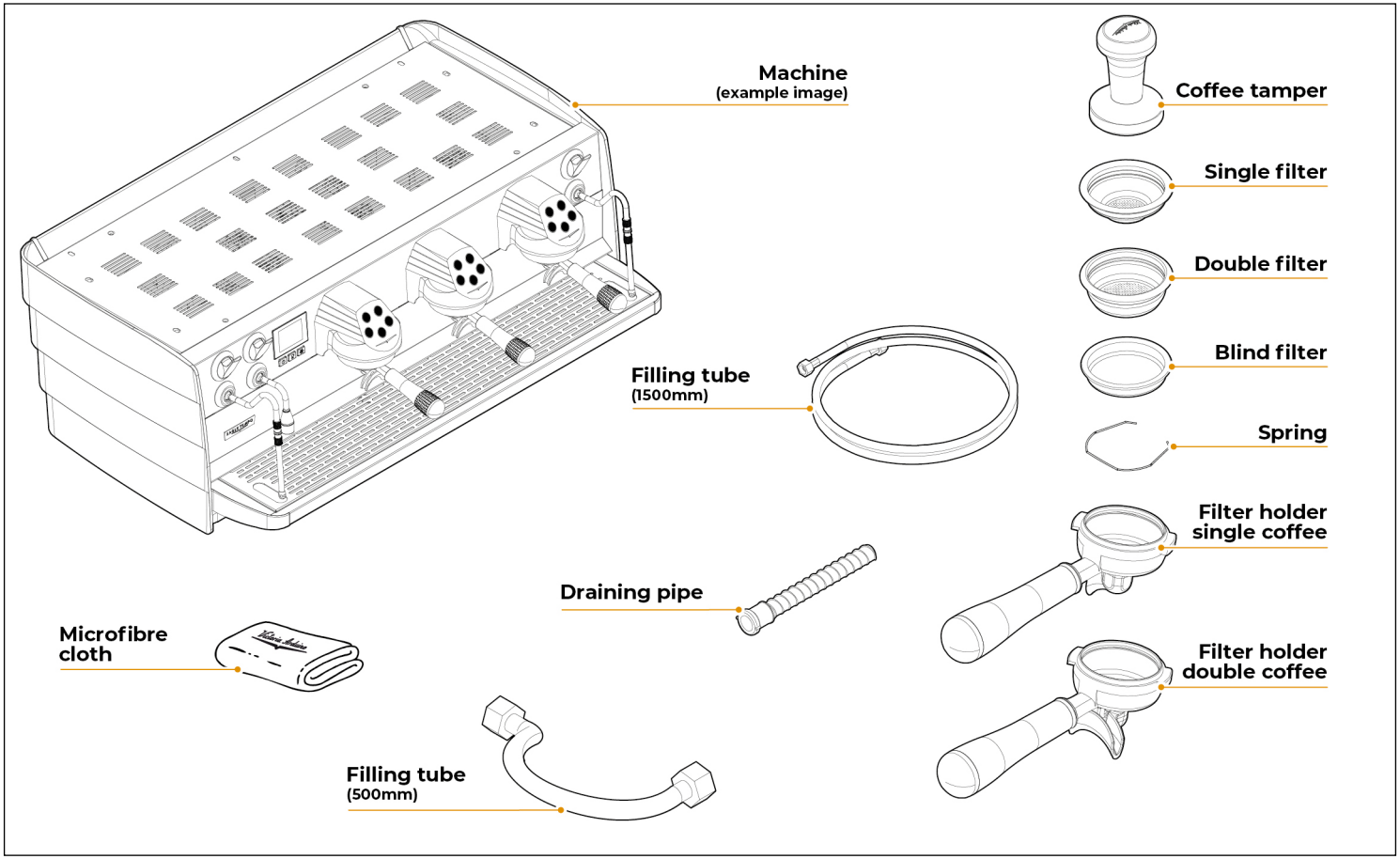
Upon receipt of the box, check that the packaging is intact and visually undamaged.

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.



INDEX

SAFETY INDICATIONS 34
EXEMPTION FROM LIABILITY 37
INTENDED USE 37
FORESEEABLE IMPROPER USE 37
RESIDUAL RISKS 37
DISPOSAL 37
TRANSPORT 38
MOVEMENTS 38
STORED 38
CONTENTS CHECK 39

TECHNICAL DATA 42

MACHINE DESCRIPTION 43
DESCRIPTION OF DISPENSING GROUPS 44

INSTALLATION 44
PREPARATION BY THE PURCHASER 44
POSITIONING 44
WATER CONNECTION 44
WATER SPECIFICATIONS 44
ELECTRICAL CONNECTION 45
ELECTRICAL SPECIFICATIONS 45
PRELIMINARY OPERATIONS 45
PREPARING THE ACCESSORIES 45

USE 46
SWITCH ON THE MACHINE 46
ESPRESSO COFFEE DISPENSING 47
STEAM DISPENSING 47
HOT WATER DISPENSING 48
STEAM DISPENSING WITH EASYCREAM WAND (OPTIONAL) 49
SWITCH OFF THE MACHINE 49
MACHINE STANDBY 49

PROGRAMMING 50
SWITCH ON THE DISPLAY 50
INITIAL START-UP PROCEDURE 50
HOME PAGE 51
RECIPES MENU 51
COFFEE RECIPE 51
EASYCREAM RECIPE (MILK) 52
SAVE RECIPE 53
DELETE RECIPE 53
ALARMS MENU 54
MAIN MENU 54
LANGUAGE 54
HOT WATER 54
TEMPERATURES 55
CLEANING MENU 55
AUTOPURGE 55
GROUP CLEANING 55
COUNTERS 56
ENERGY SAVING 56
WEEKLY PROGRAM 57
STANDBY 57
ACTIVE GROUPS 57
TECHNICAL SETTING 58
POWER MANAGEMENT 58
DIAGNOSTICS 58
PASSWORD 59
PASSWORD RESET 59
PERMITS 59
INFO FW 59
CPU CONFIGURATION 59
DATA AND TIME 60
UNIT OF MEASURE 60
MAINTENANCE 60
OFFSET 61
KEYS E LEDS 61
COPY PARAMETERS 61
RESET 62

ORDINARY CLEANING 62
STEAM WAND CLEANING 63
FILTER AND PORTAFILTER CLEANING 63
BODY MACHINE CLEANING 63
GROUP SHOWER CLEANING 63
CLEANING THE DISPENSING GROUP 64

MAINTENANCE 64
BOILER WATER CHANGE 64

ELECTRICAL DIAGRAMS 158

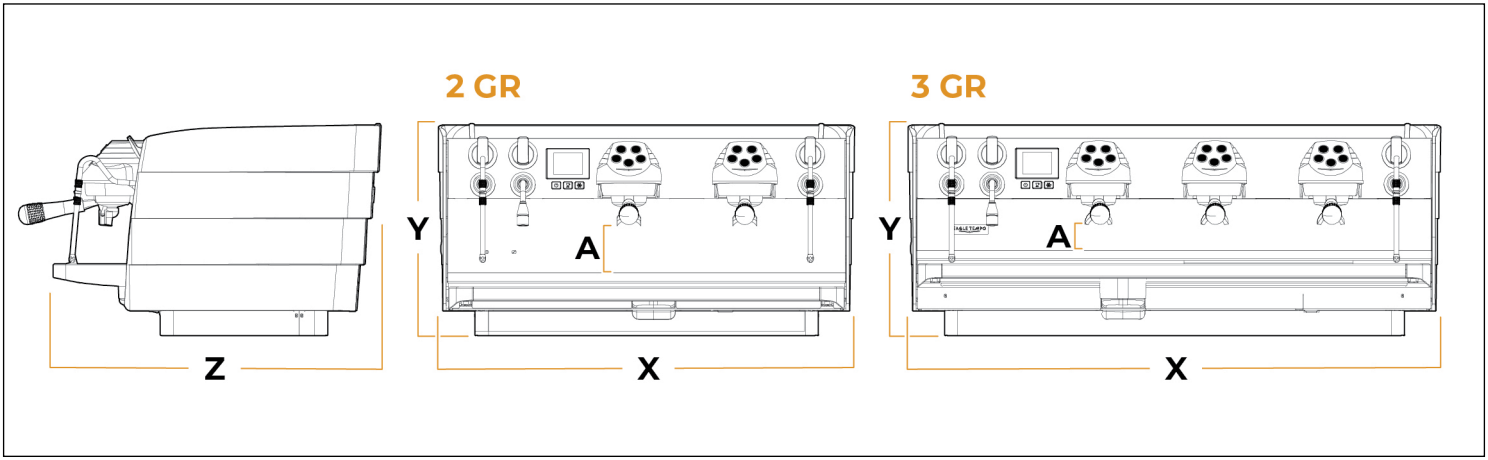
HYDRAULIC DIAGRAM 167

STEAM BOILERS DIAGRAMS 170

COFFEE BOILER DIAGRAM 173

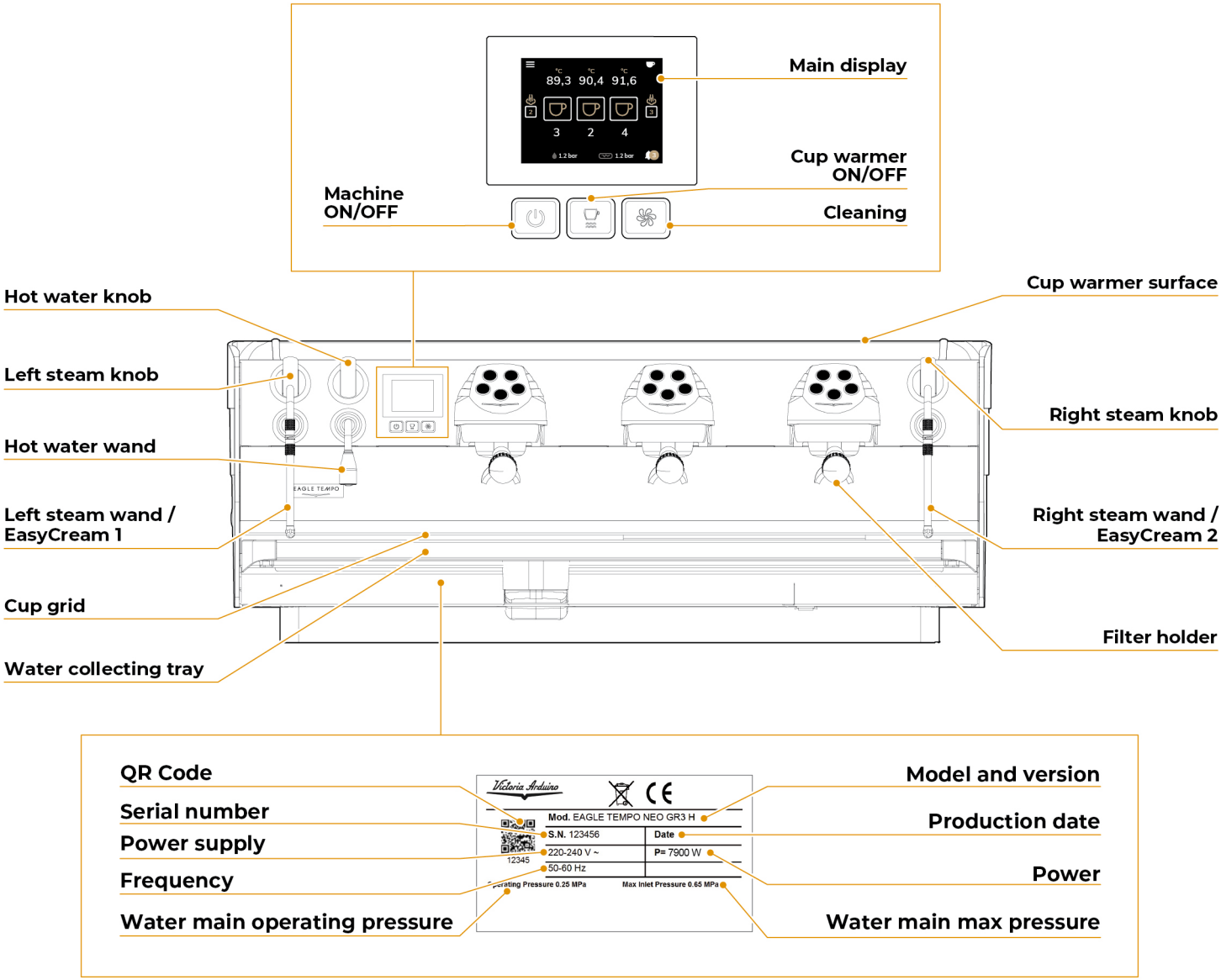
TECHNICAL DATA

Model			NEO		DIGIT	
Groups		n°	2	3	2	3
Voltage		V	220-240 / 380-415			
Power		W	6000	7400	4700	5200
Power with cup warmer		W	6400	7900	5100	5700
Steam boiler capacity		l	8		11,3	17
Coffee boiler capacity (each one)		l	0,14		/	
Net weight		kg / lb	62 / 136,69	73 / 160,94	64 / 141,09	79 / 174,16
Gross weight		kg / lb	79 / 174,17	96 / 211,64	84 / 185,19	102 / 224.87
Dimensions						
X	Width	mm / inch	825 / 32,5	1055 / 41,5	825 / 32,5	1055 / 41,5
Y	Height	mm / inch	416 / 16,4			
Z	Depth	mm / inch	650 / 25,6			
A	Distance from grid and groups (high/low)	mm / inch	121 / 4,76			
		mm / inch	76 / 2,99			

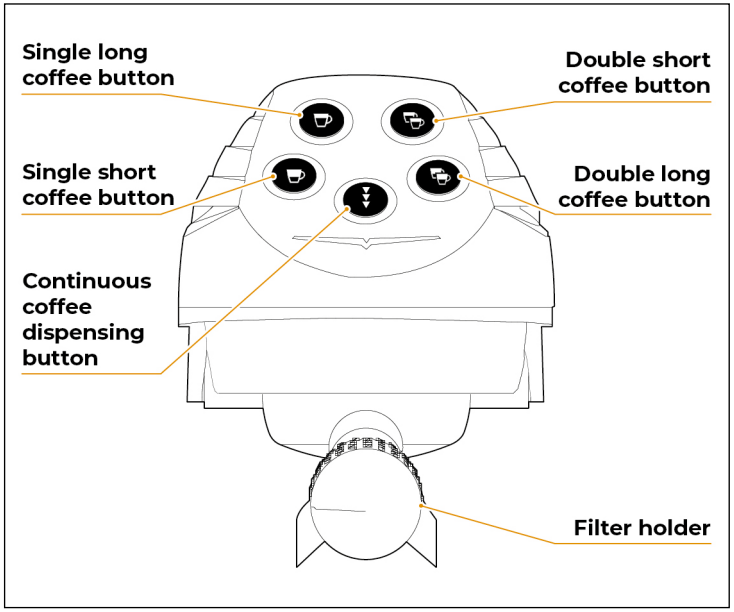


MACHINE DESCRIPTION

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



DESCRIPTION OF DISPENSING GROUPS



INSTALLATION

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.

Electrical requirements

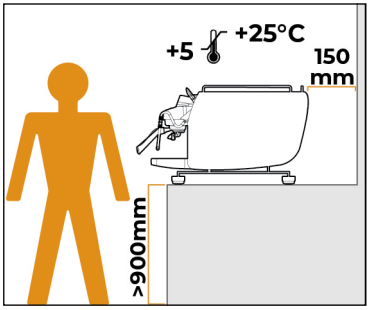
The mains power installation must comply with the safely regulations and standards in force in the country of installation and must include an efficient earth system.

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

Plumbing requirements

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

POSITIONING

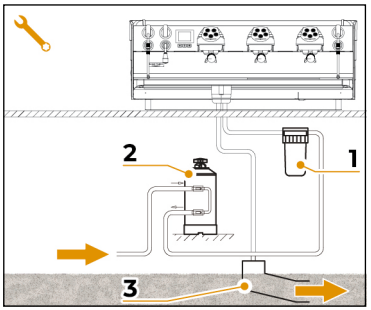


Before installing the machine, make sure the area where it will be installed is compatible for the size and weight of the machine.

Position the machine on a horizontal plane at least 900 mm high from the ground.

Keep at least 150 mm around the machine for proper ventilation.

WATER CONNECTION



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

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.

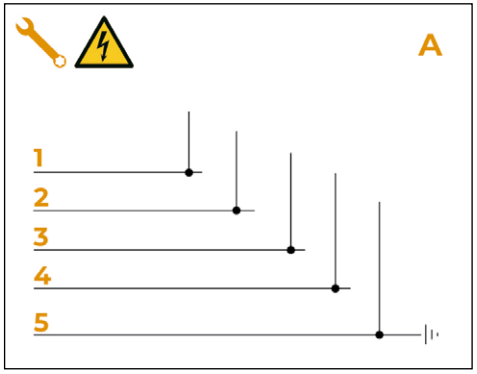
Failing to maintain water into the correct levels will void the warranty.

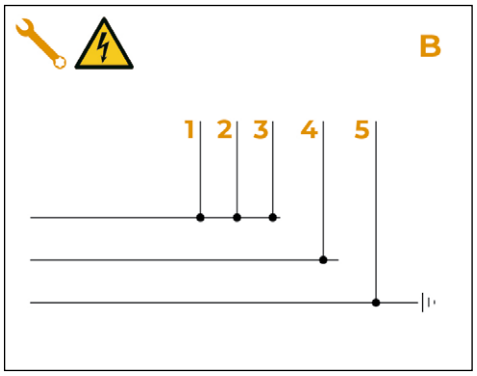
If present, an anti-flooding system must be installed upstream of the softener in accordance with IEC EN 61770.

WATER SPECIFICATIONS

- Total hardness: 50 - 60 ppm (parts per million).
- Pressure 2,5 - 6,5 bar (cold water).
- Minimum flow: 200 l/hr.
- Chloride: < 1.0 micron.
- Alkalinity: 10 - 150 ppm.
- Total dissolved salt (TDS): 50 - 250 ppm.
- Chlorine: < 0.50 mg/l.
- pH: 6.0 - 8.0.

ELECTRICAL CONNECTION





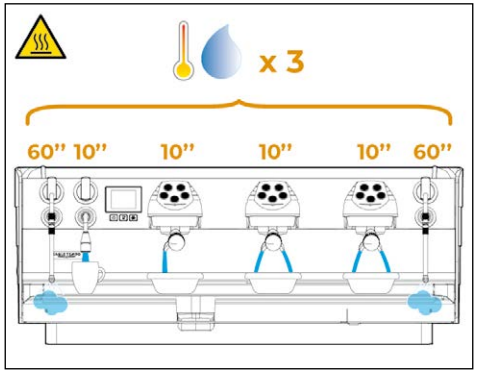
1 Black
2 Gray
3 Brown
4 Blue
5 Yellow / green

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

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

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

PRELIMINARY OPERATIONS



At the end of installation, the machine is switched ON and brought to the "ready for operation" condition.

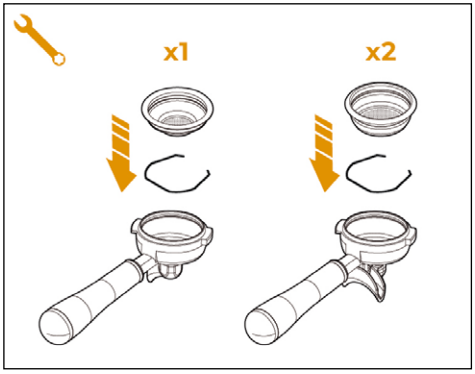
Then proceed to:

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

Repeat the whole operation at least 3 times.

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

PREPARING THE ACCESSORIES



Insert the ring inside the portafilter, in the space provided.

Insert the single filter into the single coffee portafilter.

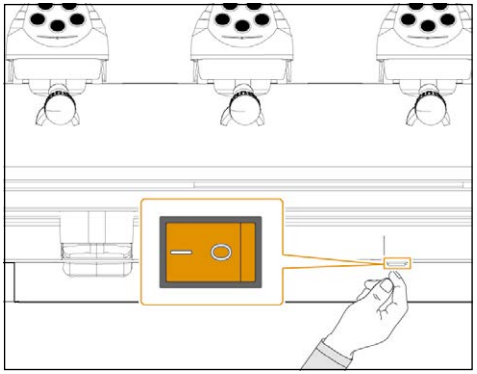
Insert the double filter into the double coffee portafilter.

ENGLISH

USE

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

SWITCH ON THE MACHINE



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

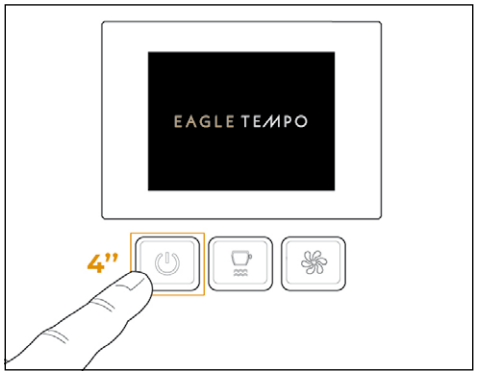
- 0 = machine OFF;
- I = machine ON.

After performing the operations described in chapters 4 and 5, to switch the machine ON, press the power button located at the bottom on the right-hand side to the 'I' position.

When switching ON for the first time or after a reset, the qualified technician must initially set some general parameters following a guided procedure:

- Display language.
- Date and time.
- Unit of measurement.

These settings remain stored for subsequent start-ups and, if necessary, can be changed via the display in the Technical Settings menu.



The display will show the welcome page with the **EAGLE TEMPO** for 10 seconds.

With the machine powered on, press and hold the button for 4 seconds to turn it on.

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

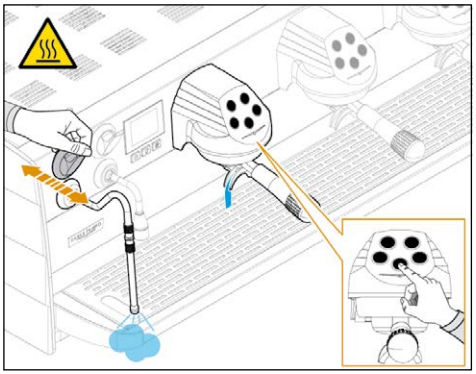
For electronic card maintenance, turn the machine OFF by means of the external main switch or disconnect the plug.

The water filling of the boiler starts automatically.

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



When the previously set boiler pressure is displayed, the water has reached the correct temperature.



After water filling:

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

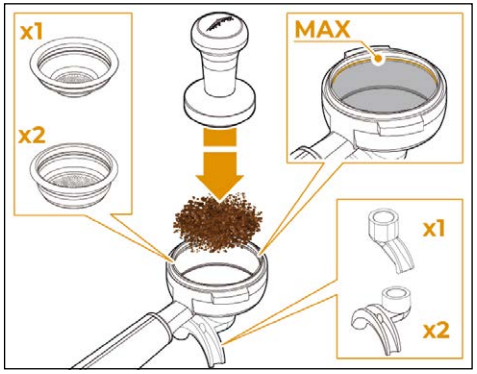
The preparation of the machine is finished and it is ready for use.

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

In case of pauses of more than 8 hours it is advisable to change the water. See the section "CHANGING THE BOILER WATER".

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

ESPRESSO COFFEE DISPENSING



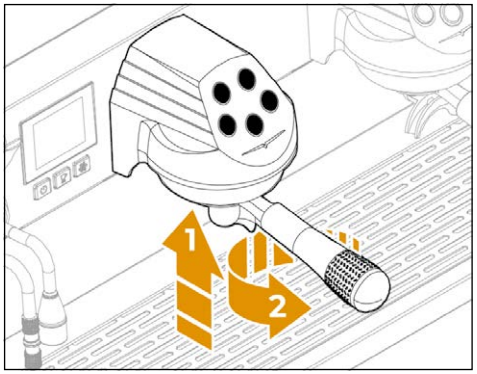
Choose the desired portafilter with single or double spout.

Fill with ground coffee up to the maximum level (**MAX**) indicated by the line inside the filter.

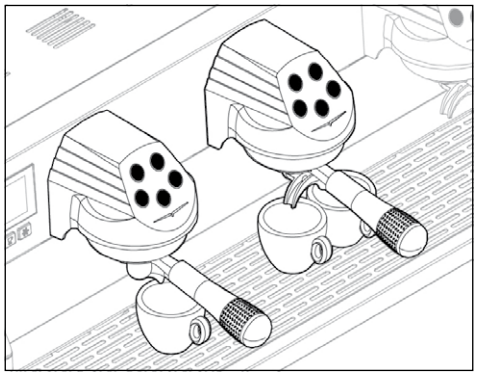
Press the coffee in the filter uniformly using the appropriate tamper.

Clean the edge of the filter of coffee residues.

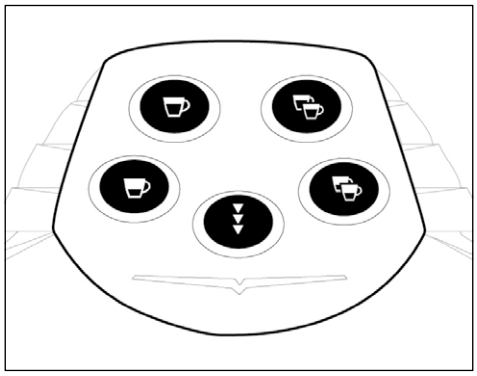
Before insert the portafilter, the group must be purged for at least 2 seconds to refresh the water present in the circuit, turning ON and OFF the supply.



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

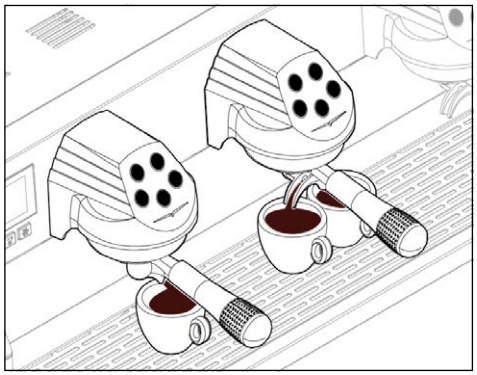


Place the cup(s) under the spouts.



Press the desired dispensing button.

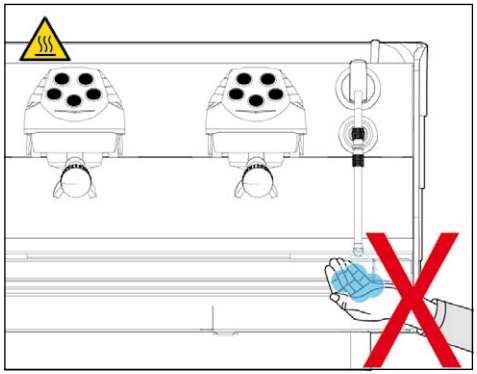
If degassing is enabled in the selected recipe, the machine dispenses water for a time set by the operator (ON time), stops for a time set by the operator (OFF time), and then resumes dispensing until the end.



Once the set quantity is reached, dispensing stops automatically.

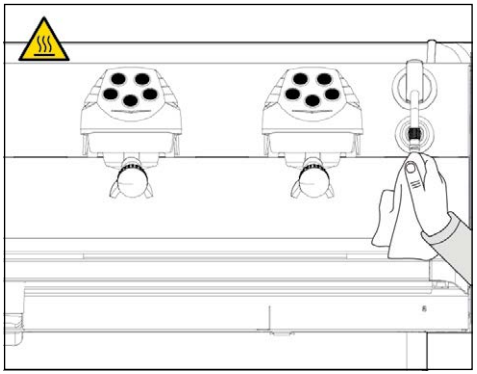
At the end of each coffee dispensing cycle, leave the portafilter inserted in the group so that it remains warm and to prevent the head seal inside the group from drying out prematurely.

STEAM DISPENSING



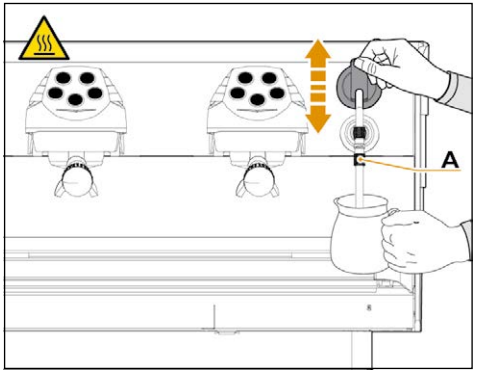
While using the steam nozzle, you must pay attention to not place your hands beneath it or touch just after it has been used.

ENGLISH



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

Before and after use, clean the steam wand with a cloth moistened with warm water.

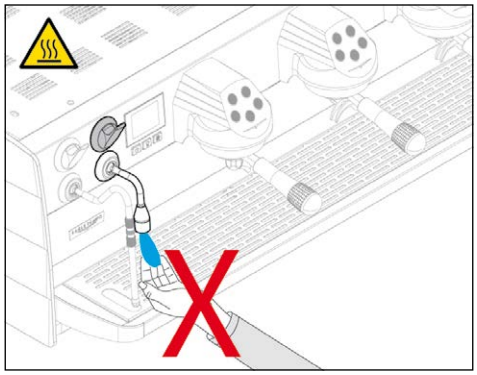


To use the steam:

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

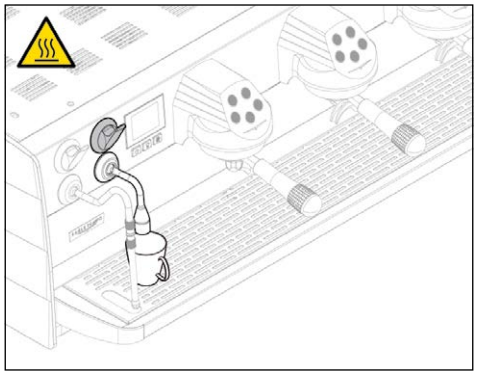
The steam wands are articulated to guarantee their easy use.

HOT WATER DISPENSING

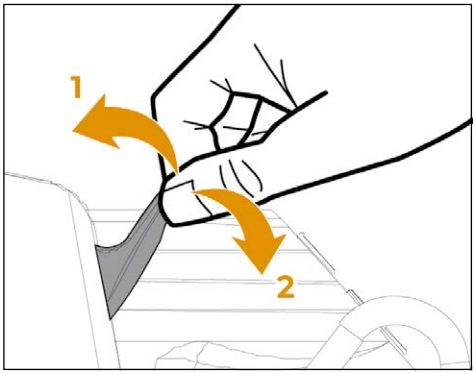


While using the hot water nozzle, pay careful attention not to place your hands beneath it or touch it just after it has been used.

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

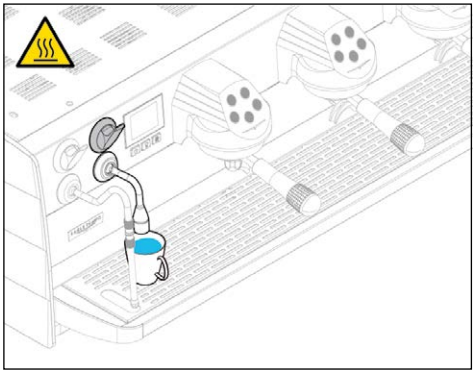


Place a suitable container under the hot water nozzle.



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

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



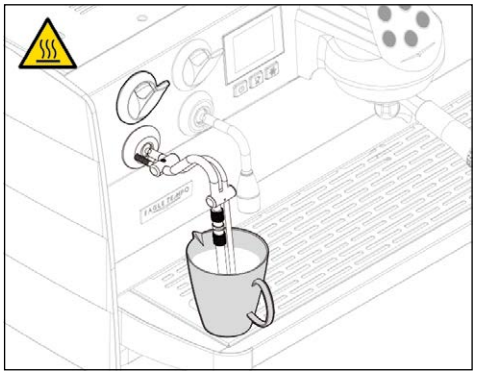
Wait for the programmed dispensing cycle to finish, or return the lever to the central rest position to stop it.

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

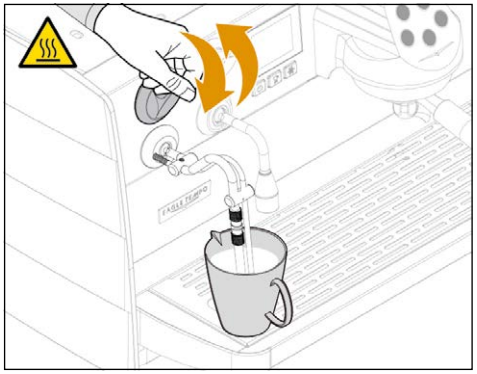
See chapter **PROGRAMMING** for setting the water doses.

STEAM DISPENSING WITH EASYCREAM WAND (OPTIONAL)

The **EasyCream** steam wand (optional) can be installed in place of the traditional steam wand and allows steam dispensing for milk frothing or for heating other liquids.

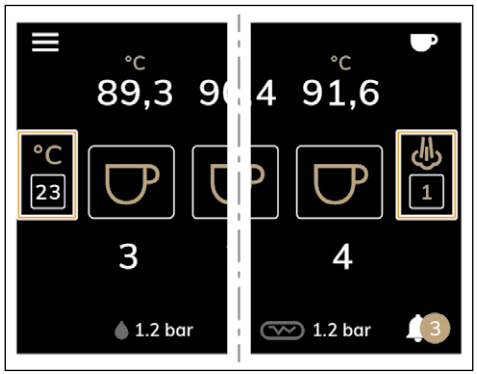


Place a suitable container with milk or another beverage under the **EasyCream** wand.



To use the steam:

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

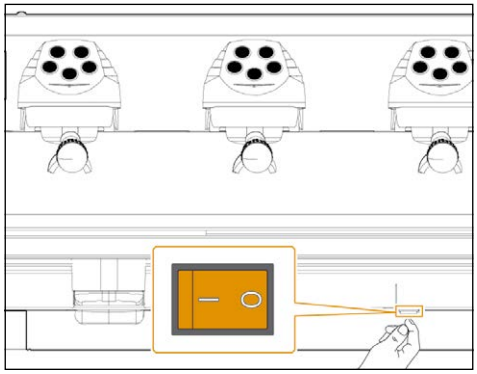


On the display, according to the CPU settings, the home page displays two modes:

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

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

SWITCH OFF THE MACHINE



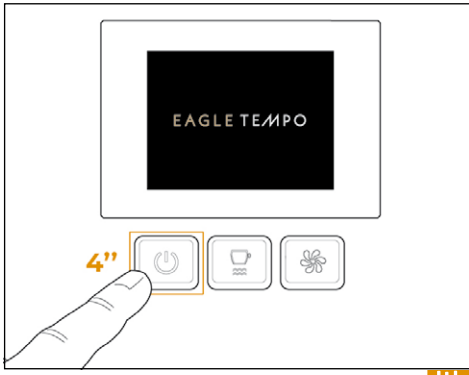
To switch OFF the machine, press the power switch at the bottom on the right-hand side to the "0" position.

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

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

MACHINE STANDBY

This function must be enabled in the Energy Saving menu.



With the machine ON, press and hold the button for 4 seconds to enter Standby mode.



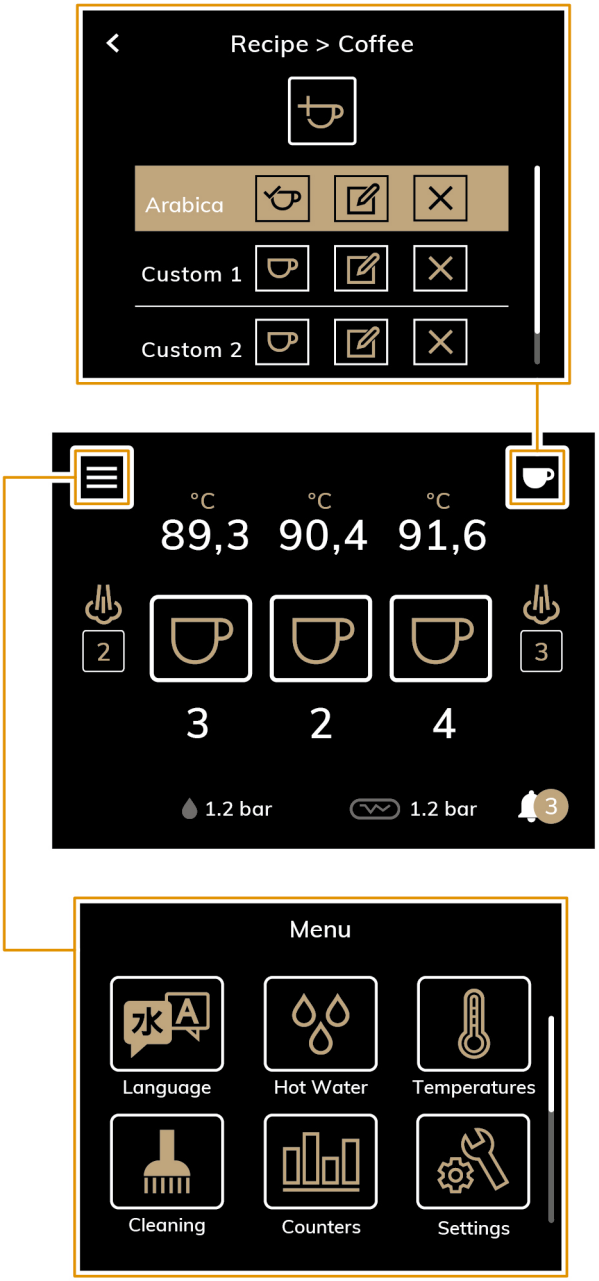
The display shows the **EAGLE TEMPO** logo and the word **Standby**.

Press the button for 4 seconds to turn the machine OFF.

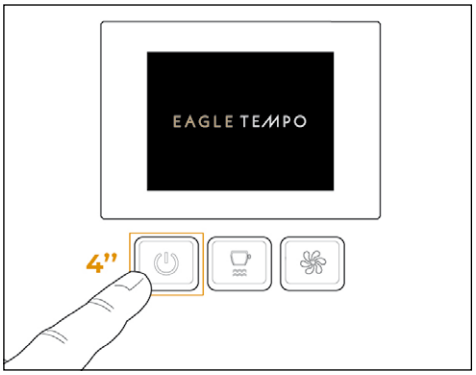
Press the button again for 4 seconds to turn the machine back on.

See the **PROGRAMMING** chapter for setting the **Standby** function.

PROGRAMMING



SWITCH ON THE DISPLAY



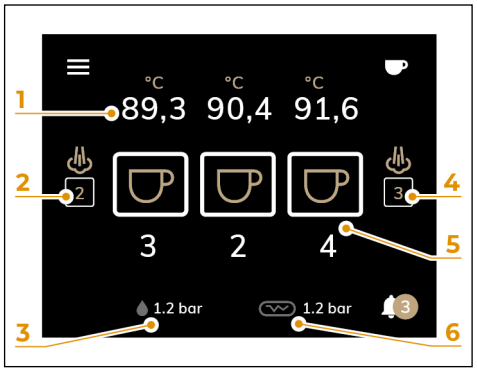
When Switched ON, the display shows the **EAGLE TEMPO** logo for 10 seconds.

With the machine powered on, press and hold the button for 4 seconds to turn it on.

INITIAL START-UP PROCEDURE

For information on the procedure for starting the machine for the first time, see paragraph **SWITCH ON THE MACHINE**.

HOME PAGE



The **Home Page** shows:
1 Groups temperature (°C) (NEO only)
2 EasyCream 1 recipe (left-optional)
3 Mains water pressure (bar)
4 EasyCream 2 recipe (right-optional)
5 Dispensing time (s)
6 Coffee boiler pressure (bar)

Moreover, the relevant icons allow access to:

Recipes Menu.

Alarms Menu.

Main Menu.

If the **EasyCream** wand (optional) is present and enabled in **DIR** or **DIR (Auto)** version, press the 2 numbers in the box below the icon to select the **EasyCream** recipe.

RECIPES MENU



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

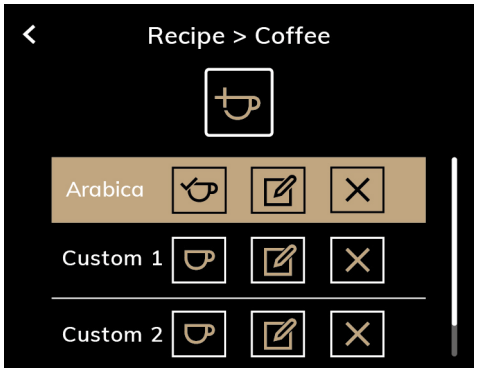
Coffee recipes.

Milk recipes (EasyCream - optional).

If EasyCream (optional) is not available, only Coffee recipes will be present.

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

COFFEE RECIPE



Press in the **Recipes** Menu to manage **Coffee** recipes:

Adding a new recipe.

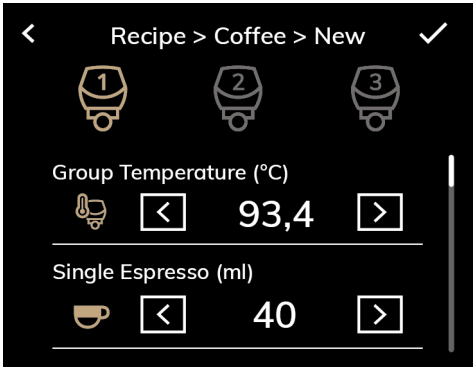
Select recipe.

Edit recipe.

Delete recipe.

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

Press to add a new recipe, or to modify an existing recipe.



Set the parameters for each group with .

To confirm press .

For more details, see the section COFFEE RECIPES PARAMETERS.

ENGLISH

COFFEE RECIPE PARAMETERS

For the **DIGIT** version, the **Group Temperature** parameter is not available.

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

Parameters	Min	Max	Default	Step
Group temperature	70°C	105°C	93,4°C	0,1°C
Single Espresso	1 ml	500 ml/C	40 ml	1 ml
Double Espresso	1 ml	500 ml/C	60 ml	1 ml
Single coffee	1 ml	500 ml/C	50 ml	1 ml
Double coffee	1 ml	500 ml/C	85 ml	1 ml
Degassing	-	-	OFF	ON/ OFF
Degassing ON time	1 s	10 s	2 s	1 s
Degassing OFF time	1 s	10 s	2 s	1 s

EASYCREAM RECIPE (MILK)

This function is available only if EasyCream (optional) is enabled.



Press in the **Recipes Menu** to manage **EasyCream** recipes:

Adding a new recipe.

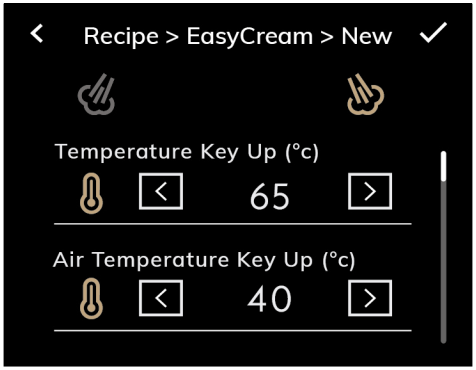
Select recipe.

Edit recipe.

Delete recipe.

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

Press to add a new recipe, or to modify an existing recipe.



Set the parameters for each group with .

To confirm press .

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

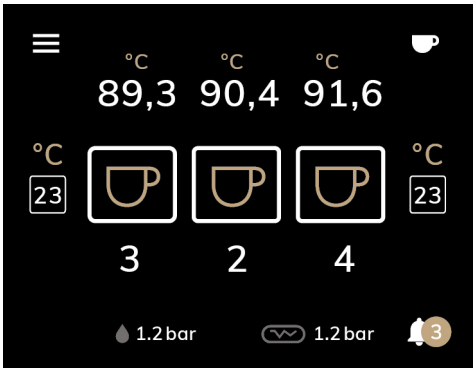
For more details, see the following paragraphs.

STD EasyCream

In **STD** mode, the set recipe applies to both **EasyCream** wands.

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

On the **Home Page**, the icon indicates the temperature detected by **EasyCream**.



EASYCREAM STD PARAMETERS

Parameters	Min	Max	Default	Step
Temperature lever up	11°C	84°C	65°C	1°C
Air temperature lever up	10°C	64°C	40°C	1°C
Air valve lever up	0%	100 %	100 %	1%
Temperature lever down	10°C	70°C	65°C	1°C
Air temperature lever down	100°C	100°C	40°C	1°C
Air valve lever down	0%	100%	100%	1%

DIR EasyCream

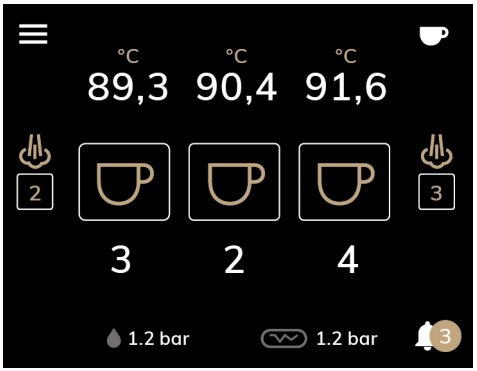
In **DIR** mode, the lever in the **UP** position acts as a purge, and the parameters refer only to the lever in the **DOWN** position.

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

The number 2 in the box below the icon indicates the selected recipe.

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

The **Home Page** appears as follows.



DIR (Auto) EasyCream

In **DIR (Auto)** mode, the lever in the **UP** position acts as a purge, and the parameters refer only to the lever in the **DOWN** position.

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

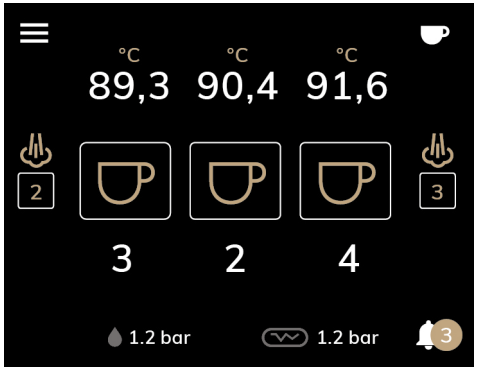
The number 2 in the box below the icon indicates the selected recipe.

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

If a default recipe is not selected by the operator, the machine automatically sets recipe no. 1 as the default.

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

The **Home Page** appears as follows.



EASYCREAM DIR / DIR (AUTO) PARAMETERS

Parameters	Min	Max	Default	Step
Temperature lever down	11°C	84°C	65°C	1°C
Air temperature lever down	10°C	64°C	40°C	1°C
Air time lever down	0 s	30 s	10 s	1 s
Overheating temperature lever down	OFF	85°C	85°C	1°C
Air valve lever down	0%	100%	100%	1%

SAVE RECIPE

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



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

DELETE RECIPE

In the **Recipes Menu**, press to delete a recipe.



Then press:

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

ENGLISH

ALARMS MENU



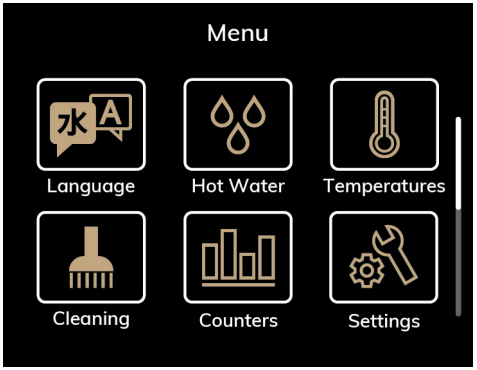
Press 3 on the **Home Page** to access the **Alarm Menu**, where all errors in the machine are described.

- Error occurrence date.
- Type of error.
- Error description.

The 3 icon with the alarm number is only visible if an error is present.

Each number visible in combination with the 3 icon identifies a specific error. If there are no active alarms, the icon will be without a number, but access to the **Alarm Menu** is still allowed. After resolving the problem, press ✕ to reset the alarm.

MAIN MENU

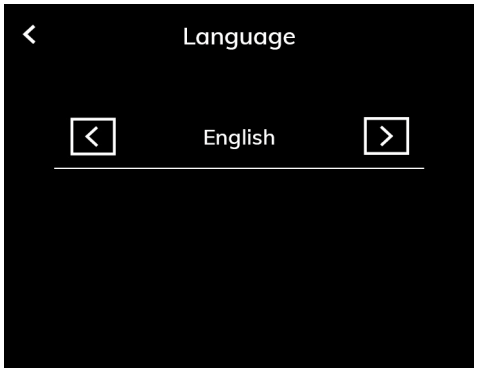


Press ☰ on the **Home Page** to enter the **Main Menu**.

By scrolling on the screen, the following menus can be accessed:

- Language.
- Hot Water.
- Temperatures.
- Cleaning.
- Counters.
- Technical Settings (password required).
- Energy Saving.

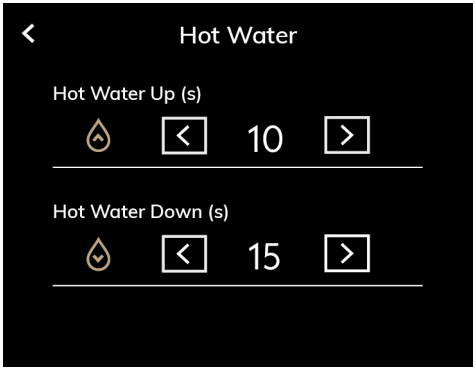
LANGUAGE



Press 水A in the **Main Menu** to select the desired **Language** of the display:

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

HOT WATER



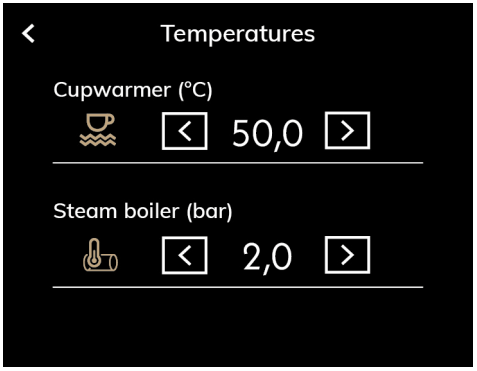
Press in the **Main Menu** to set the hot water delivery time:

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

HOT WATER PARAMETERS

Parameters	Min	Max	Default	Step
Hot water lever UP	OFF	25 s	10 s	0,5 s
Hot water lever DOWN	OFF	25 s	15 s	0,5 s

TEMPERATURES



Press in the **Main Menu** to set:

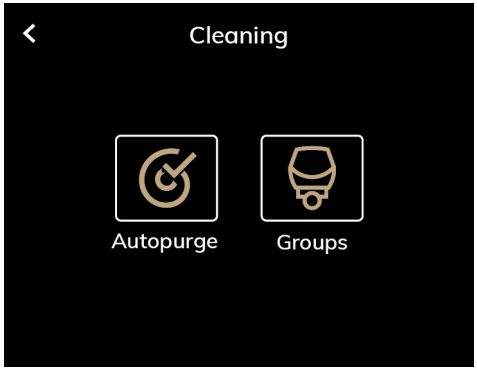
Cup warmer temperature (°C) (optional).

Steam boiler pressure (bar).

TEMPERATURES PARAMETERS

Parameters	Min	Max	Default	Step
Cup warmer	0 °C	80 °C	50 °C	1 °C
Steam boiler (NEO)	0,1 bar	2,5 bar	2,0 bar	0,1 bar
Steam boiler (DIGIT)	0,1 bar	1,5 bar	1,2 bar	0,1 bar

CLEANING MENU



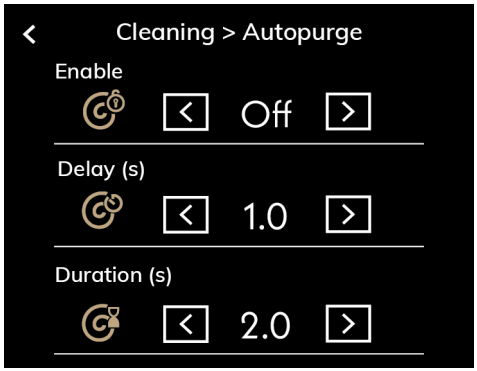
Press in the **Main Menu** to access the **Cleaning** menu:

Autopurge.

Groups cleaning.

AUTOPURGE

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



Press in the **Cleaning** menu to set:

Enable / disable Autopurge.

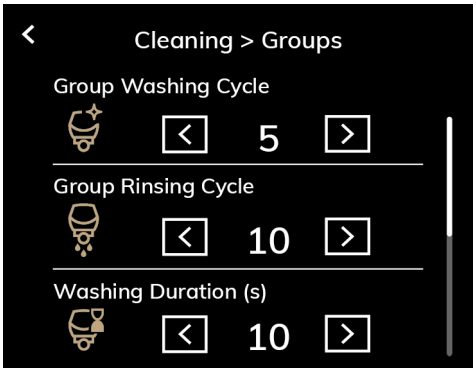
Autopurge start delay.

Autopurge duration.

AUTOPURGE PARAMETERS

Parameters	Min	Max	Default	Step
Enable	-	-	OFF	ON/OFF
Delay	0 s	20 s	1 s	0,5 s
Duration	0 s	20 s	2 s	0,5 s

GROUP CLEANING



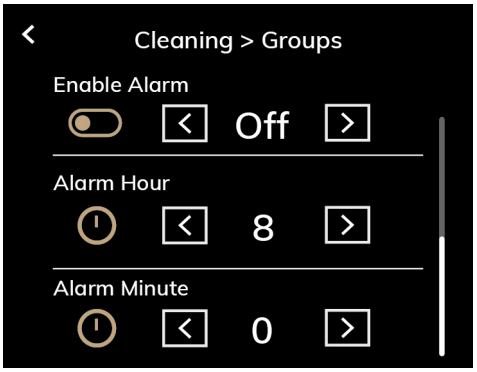
Press in the **Cleaning** menu to set:

Group washing cycle.

Group rinsing cycle.

Duration of each cycle.

ENGLISH



Scroll on the screen to program when the wash alarm appears on the display:

Enable/disable washing alarm.

Alarm Hour.

Alarm Minute.

To enable group washing, press the button for 3 seconds.

The continuous dispensing buttons of each group begin to flash.

Press the continuous dispensing button of a group to start its wash cycle.

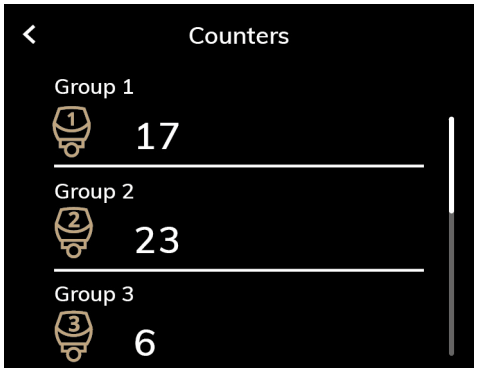
During the washing cycle of a group, all the other machine functions can be used.

For further details, see the ORDINARY CLEANING chapter.

GROUP WASHING PARAMETERS

Parameters	Min	Max	Default	Step
Group washing cycle	1	50	5	1
Group rinsing cycle	10	50	10	1
Washing Duration	10 s	30 s	10 s	1 s
Enable alarm	-	-	OFF	ON/OFF
Alarm hour	0	23	8	1 h
Alarm minute	0	60	0	1 min

COUNTERS



Press in the **Main Menu** to access the **Counters**:

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

Where available, press and hold to reset the relevant counter.

ENERGY SAVING



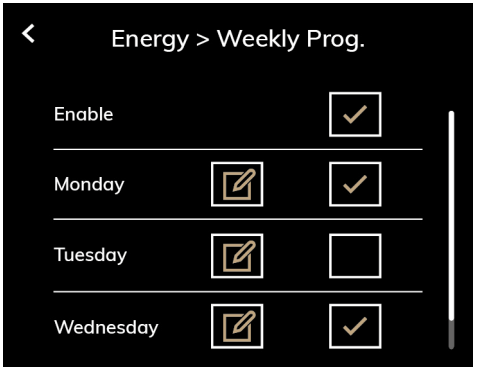
Press in the **Main Menu** to access the **Energy Saving** menu, which enables the environmentally friendly management of the machine's consumption by:

Weekly Program.

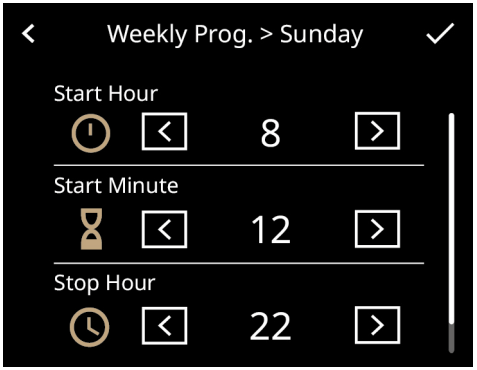
Standby.

Active Groups.

WEEKLY PROGRAM



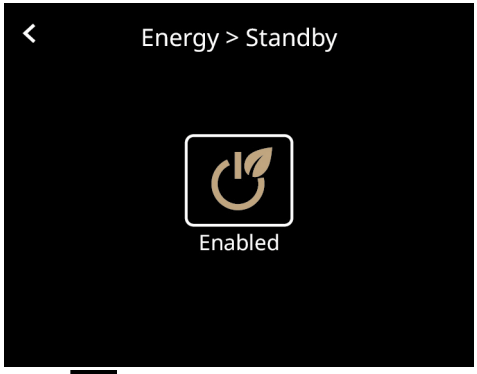
Press in the **Energy Saving** menu to access the **Weekly Programming**, which allows you to set the rest days and the days on which the machine is programmed to switch ON and OFF automatically.



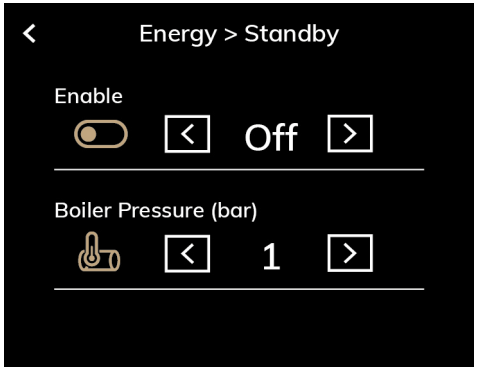
Press to change the daily settings:

- Start hour.
- Start minute.
- Stop hour.
- Stop minute.

STANDBY



Press in the **Energy Saving** menu to access the Standby function, which allows the machine to enter or not enter an active **Standby** state, maintaining the boiler pressure at the set level.

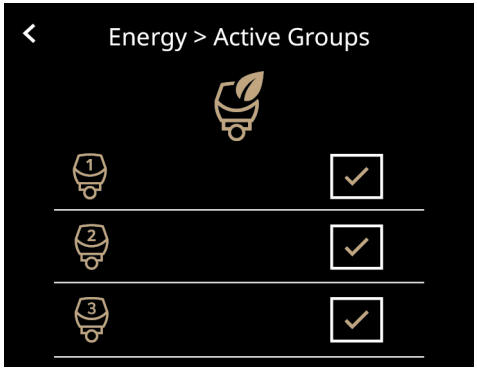


If enabled, to enter **Standby** mode, press and hold button for 4 seconds. The word "**Standby**" will appear on the display.

STANDBY PARAMETERS

Parameters	Min	Max	Default	Step
Enable	-	-	OFF	ON / OFF
Steam boiler pressure (NEO)	0,1 bar	2 bar	1 bar	0,1 bar
Steam boiler pressure (DIGIT)	0,1 bar	1,5 bar	1 bar	0,1 bar

ACTIVE GROUPS



Press in the **Energy Saving** menu to access the **Active Groups** function, which allows enabling or disabling operation of individual dispensing groups to optimise the machine's energy consumption.

When a group is disabled, the keypad switches OFF.

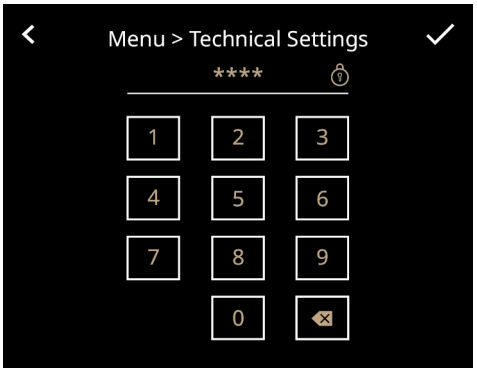
ENGLISH

TECHNICAL SETTING

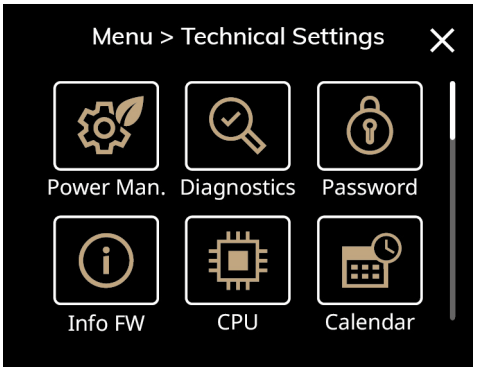
This menu allows sensitive parameters to be set which, in the event of setting errors, could cause the machine to malfunction.

Press  in the **Main Menu** to access the **Technical Settings** menu.

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



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



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

 Power Management.

 Diagnostics.

 Password.

 Info FW.

 CPU configuration.

 Calendar.

 Unit of measure.

 Maintenance.

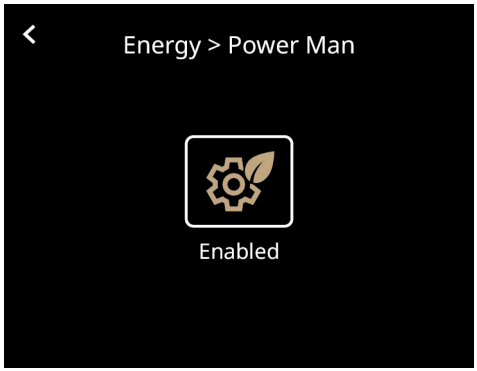
 Offset.

 Keys and Leds.

 Copy Parameters.

 Reset.

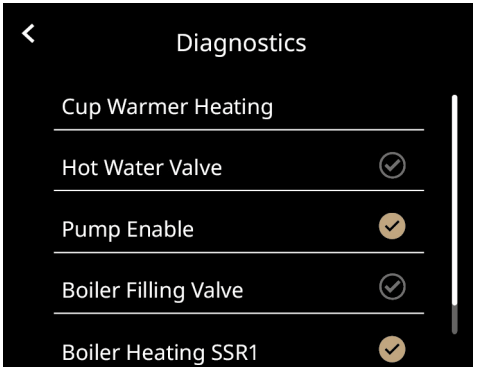
POWER MANAGEMENT



Press  in the **Technical Settings** menu to access the **Power Management** which allows you to activate specific functions for an "eco-friendly" management of the machine's energy consumption.

If enabled, it allows you to limit the power absorbed by the machine.

DIAGNOSTICS



Press  in the **Technical Settings** menu to access the **Diagnostics** menu to verify the correct operation of the individual machine components.

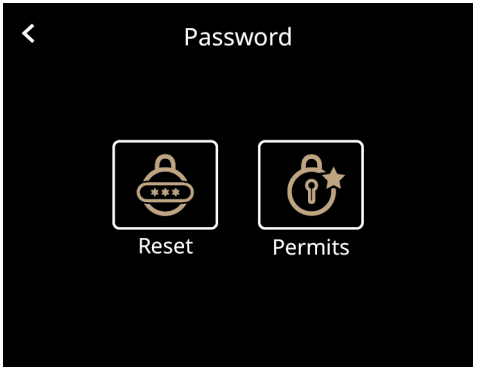
DIGIT / NEO

- Cup warmer heating.
- Hot water solenoid valve.
- Pump functioning.
- Steam boiler filling solenoid valve.
- EasyCream 1 air valve (left-optional).
- Steam wand solenoid valve 1 (left).
- Compressor 1 (left).
- EasyCream 2 air valve (right-optional).
- Steam wand solenoid valve 2 (right).
- Compressor 2 (right).
- Safety solenoid valve.
- Clean boiler.

NEO

- Group 1-2-3 coffee boiler heating.
- Heating group 1-2-3.

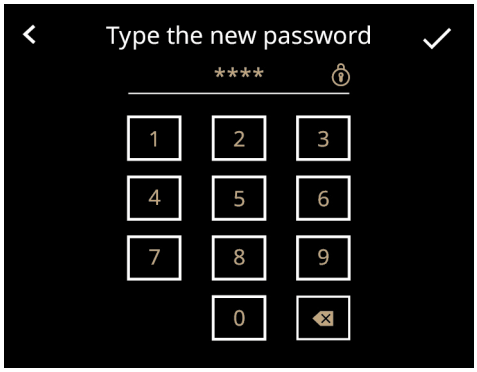
PASSWORD



Press in the **Technical Settings** menu to access the **Password** management menu:

Password reset.

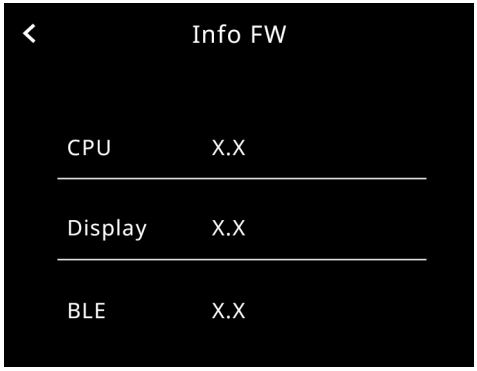
Permits.



Then enter the desired new password and press to confirm.

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

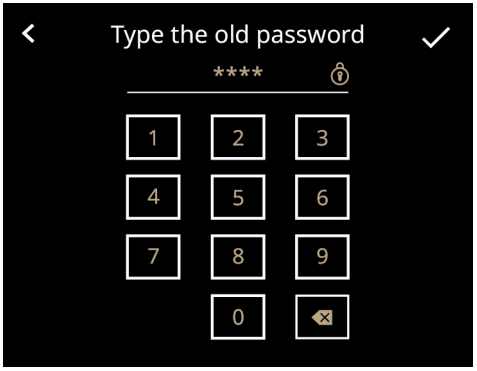
INFO FW



Press in the **Technical Settings** menu to display the **FW Info**:

- CPU firmware version.
- Display firmware version.
- Bluetooth version.

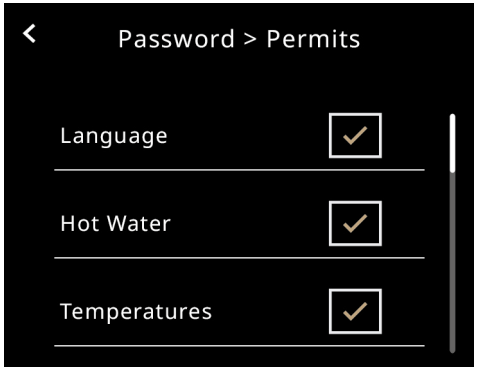
PASSWORD RESET



Press in the **Password** management menu to change the password to access the **Technical Settings**.

Enter the current password and press to continue

PERMITS

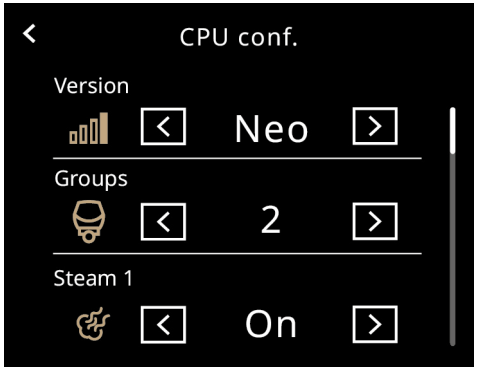


Press in the **Password** management menu to access the **Permissions**.

This screen allows you to choose which functions the user can access.

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

CPU CONFIGURATION

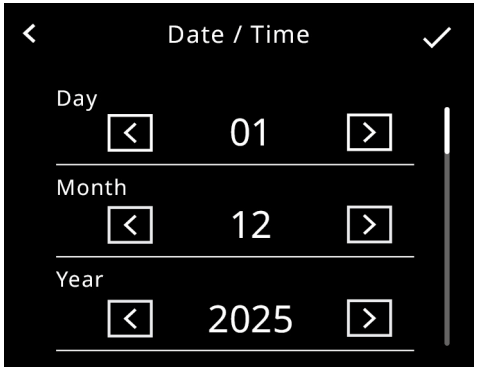


Press in the **Technical Settings** menu to access the machine **Configuration**.

CPU CONFIGURATION PARAMETERS

Parameters	Min	Max	Default	Step
Version	-	-	-	DIGIT/NEO
Groups	2	3	2	1
Steam 1	-	-	ON	ON/OFF
Steam 2	-	-	ON	ON/OFF
Cup warmer	-	-	OFF	ON/OFF
EasyCream 1	-	-	OFF	ON/OFF
EasyCream 2	-	-	OFF	ON/OFF
EasyCream mode	-	-	Time	Time / Temperature
Level probe	0	-	2000	1
Pump	-	-	ON	ON/OFF
Coffee	-	-	ON	ON/OFF
Water	-	-	ON	ON/OFF
Hot water pump	-	-	ON	ON/OFF
Autopurge enable	-	-	OFF	ON/OFF
Telemetry	-	-	OFF	ON/OFF

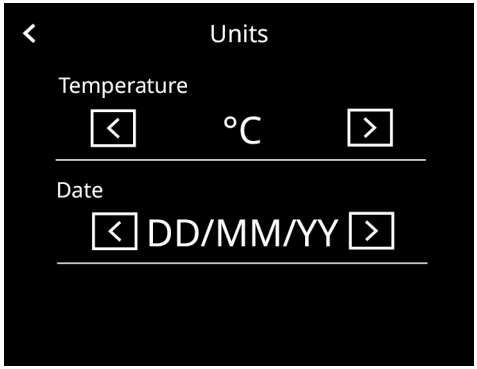
DATA AND TIME



Press  in the **Technical Settings** menu to set the date and time visible on the display:

- Day.
- Month.
- Year.
- Hour.
- Minute.

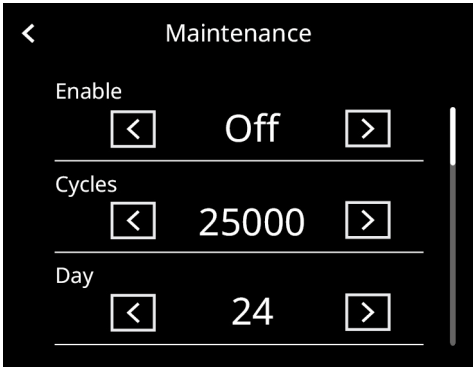
UNIT OF MEASURE



Press  in the **Technical Settings** menu to set:

- Temperature unit (°C/°F).
- Date format.

MAINTENANCE



Press  in the **Technical Settings** menu to access the **Maintenance** menu.

This menu allows to select the mode in which maintenance is to be called up.

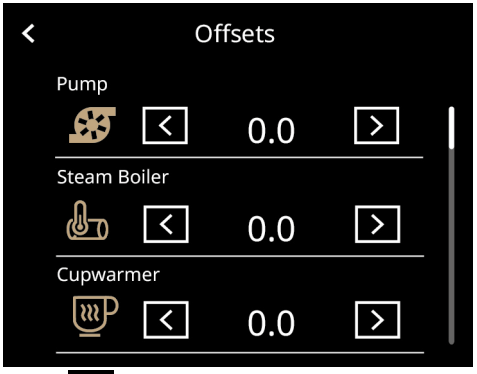
If enabled, the maintenance alarm appears when the set number of cycles is reached or on the pre-set date.

- Enable/disable alarm.
- Dispensing cycle counter.
- Day.
- Month.
- Year.

MAINTENANCE PARAMETERS

Parameters	Min	Max	Default	Step
Enable	-	-	OFF	ON/OFF
Dispensing cycles	5000	200000	25000	5000
Date	-	-	-	Day Month Year

OFFSET



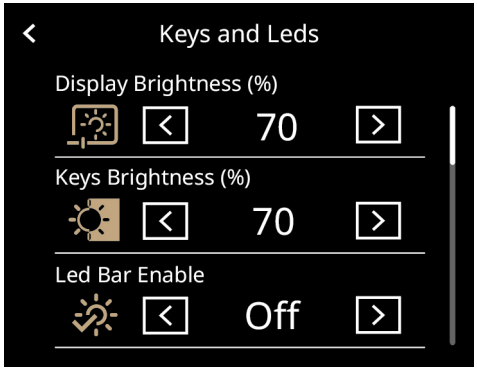
Press in the **Technical Settings** menu to access the **Offset** menu.

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

OFFSET PARAMETERS

Parameters	Min	Max	Default	Step
Pump	-4 bar	+4 bar	0 bar	0,1 bar
Steam boiler	-2 bar	+2 bar	0 bar	0,1 bar
Cup warmer	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Group probe 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Group probe 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Group probe 3	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Coffee boiler group probe 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Coffee boiler group probe 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Coffee boiler group probe 3	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
EasyCream probe 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
EasyCream probe 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Steam probe 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Steam probe 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C

KEYS E LEDS



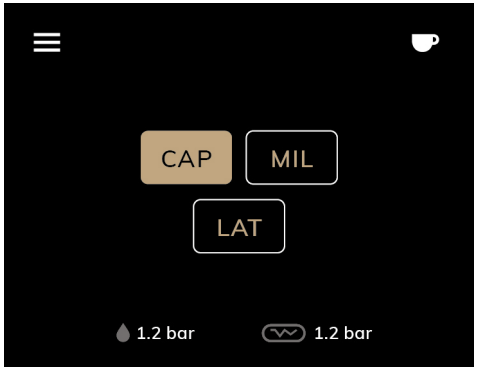
Press in the **Technical Settings** menu to access the **Keys and Leds** menu and set:

- Display Brightness.
- Keys Brightness.
- LED switching ON/OFF.
- Led brightness intensity.
- Persistence of dispensing time on display.
- Persistence of EasyCream information.
- Home Mode.

The **Home Mode** option allows you to set the display of the **Home Page** according to the type of dispensing:

- Coffee (time and temperature).
- Milk (EasyCream recipes).

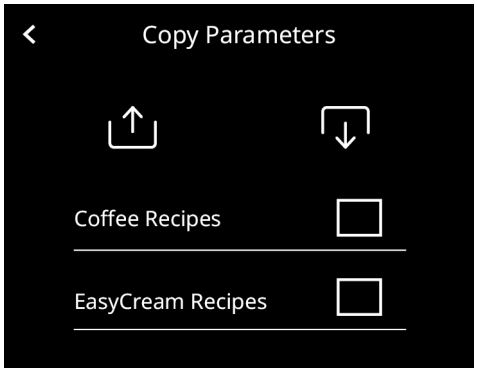
With the **Home Mode** option set to Milk, the **Home Page** appears as follows.



KEYS AND DISPLAY PARAMETERS

Parameters	Min	Max	Default	Step
Display brightness	0	100%	70%	1%
Keys brightness	0	100%	70%	1%
LED bar enable	-	-	OFF	ON/OFF
LED bar brightness	0	100%	70%	1%
Dispensing info persistence	OFF	INF	20s	1s
EasyCream info persistence	OFF	INF	20s	1s
Home mode	-	-	Coffee	Coffee / Milk

COPY PARAMETERS



Press in the **Technical Settings** menu to access the **Copy Parameters** menu which allows you to import or export recipe parameters:

- Coffee.
- EasyCream.

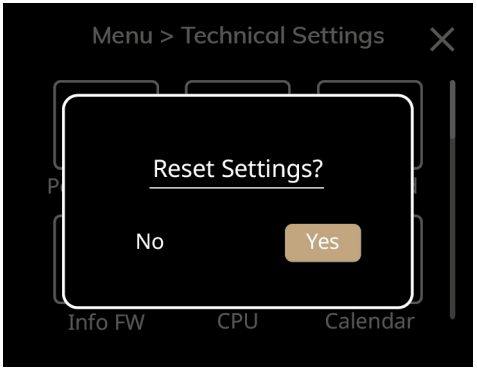
Insert the USB media and after selecting the parameters, press the desired icon to import or export data:

Import data from USB.

Export data to USB.

ENGLISH

RESET



Press  in the **Technical Settings** menu to access the **Reset** settings.

Access to this menu is restricted to qualified technicians only.

In the event of confirmation, you will be asked for your password to carry out the total reset of the machine.

ORDINARY CLEANING

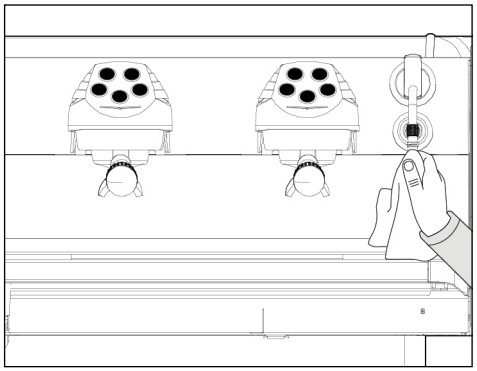
Item to be cleaned	After use	Daily
Steam wand	✓	✓
Filter and portafilter	✓	✓
Body machine		✓
Cup grid		✓
Water collection tray		✓
Dispensing group diffuser		✓
Dispensing group gasket		✓
Dispensing group		✓

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

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

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

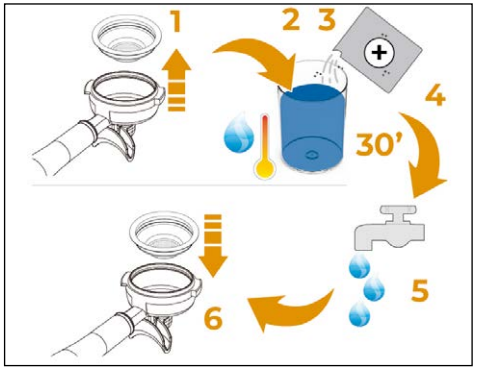
STEAM WAND CLEANING



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

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

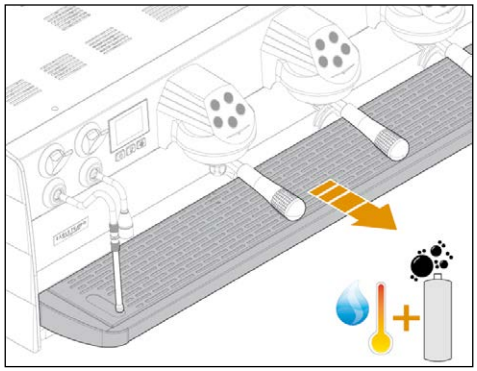
FILTER AND PORTAFILTER CLEANING



1 Remove the filters from their portafilters, possibly with the help of a tool.
2 Insert the manufacturer's recommended dose of the specific detergent powder in a container with hot water.
3 Immerse the filters and portafilter (take care not to also immerse the handle) in the container.
4 Wait 30 minutes
5 Rinse thoroughly with running water; if necessary, clean the filters with a brush.
6 Insert the filters back into their portafilters.

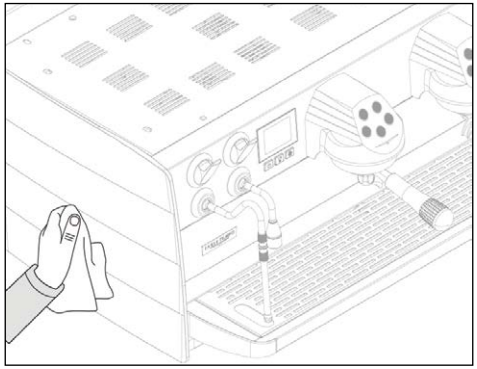
BODY MACHINE CLEANING

Work area cleaning



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

External body and display cleaning

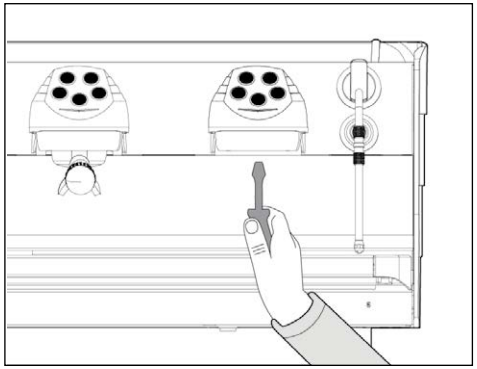


To clean all external bodies, use a soft cloth moistened with hot water.

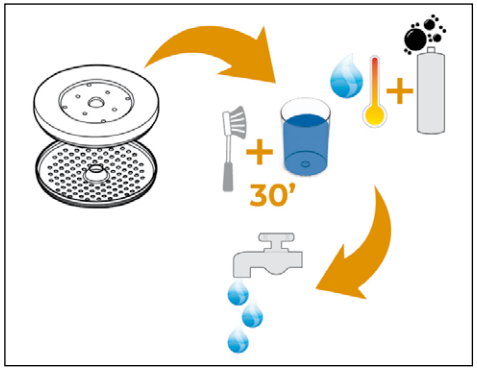
Never not use solvents, chlorine-based products and/or abrasives.

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

GROUP SHOWER CLEANING



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

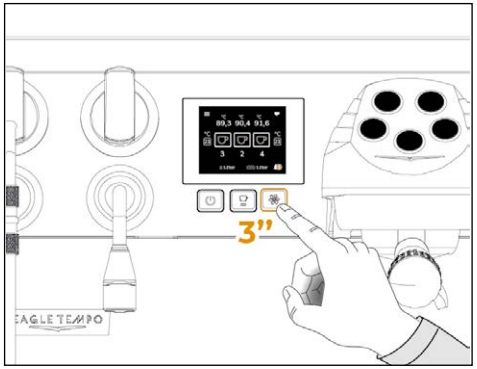


2 Place everything in a container with hot water and specific detergent for about 30 minutes.
3 Brush the shower and the diffuser.
4 Rinse everything thoroughly with running water.
5 Restore everything on the machine by proceeding in the opposite direction to resume normal operation.

ENGLISH

CLEANING THE DISPENSING GROUP

Carrying out a washing cycle at least once a day.



With the machine switched ON, a coffee group can be washed by pressing the wash button for **3 seconds**.

The continuous dose button for each group starts flashing. If pressed, washing starts for that group.

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

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

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

MAINTENANCE

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

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

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

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

Maintenance includes annual replacement of the group shower and gasket.

To carry out this operation, contact a qualified technician.

Failure to comply with these conditions will automatically invalidate the warranty.

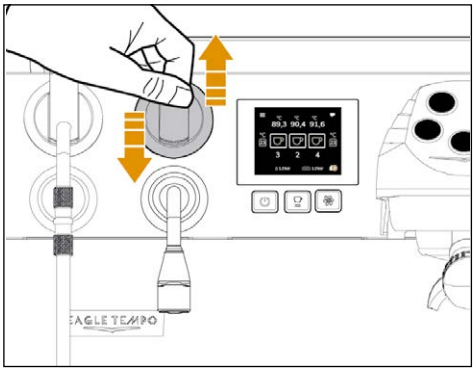
For any additional work on the machine, please contact the dealer where you purchased the product.

If the machine must be shipped:

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

BOILER WATER CHANGE

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



Simply operate repeatedly with the hot water lever until at least one third of the total litres in the boiler have been extracted.

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

PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions, car elles fournissent des informations importantes sur la sécurité lors de l'installation, de l'utilisation et du nettoyage de la machine. Le présent Manuel fait partie intégrante de la machine et est remis à l'utilisateur.

Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.

La machine doit être destinée uniquement à l'utilisation décrite dans ce Manuel. Avant d'utiliser la machine, lisez bien et comprenez entièrement le Manuel d'utilisation ou au moins ces consignes de sécurité et la mise au point.

La machine peut uniquement être utilisée avec du café moulu. Cette machine peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances s'ils ont été supervisés ou instruits sur l'utilisation sûre de la machine et s'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.

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.

Après avoir retiré la machine de l'emballage, assurez-vous de l'intégrité de tout le contenu de la boîte. A l'intérieur se trouvent la machine, ce livret et les accessoires correspondants. En cas du moindre doute, ne pas utiliser la machine et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, pallet, etc...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent constituer une source potentielle de danger, ne doivent pas répandre dans l'environnement.

La machine doit être installée que dans des locaux où son utilisation et son entretien sont limités à un personnel qualifié.

L'accès a la zone de service est réservé aux personnes ayant une connaissance et une expérience pratique de la machine, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.

La machine doit être installée sur un plan horizontal à une hauteur d'au moins 900 mm du sol.

La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +25]°C.

La machine ne doit pas être installé dans un endroit où des jets d'eau peuvent être utilisés.

Pour favoriser l'aération de la machine, cette dernière doit être positionnée à 15 cm des murs et des autres machines, du côté de l'aération.

Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70db(A).

Avant d'effectuer toute opération d'installation, d'entretien, de déchargement ou de réglage, le technicien qualifié doit porter les bons équipements de protection individuelle (EPI), tels que des gants de travail et des chaussures de sécurité.

La plaque CE, contenant les données techniques, est visible sous la machine. Avant de connecter la machine, assurez-vous que les données de la plaque correspondent à celles des systèmes électriques et hydrauliques correspondants.

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.

Pour l'installation de la machine doit être utilisé les composants et les matériaux fournis en dotation avec la machine. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine. L'installateur doit effectuer les branchements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement en vigueur dans le lieu d'installation. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé. Lors du raccordement au réseau de distribution d'eau, toujours utiliser un nouveau tuyau fourni, les anciens tuyaux ne doivent pas être utilisés.

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

La pression du réseau d'eau doit être de 0,25 MPa (2,5 bar) minimum et la pression maximale, pour le bon fonctionnement de la machine, ne doit pas dépasser 0,65 MPa (6,5 bar).

Uniquement pour le Danemark, la Norvège, la Suède et la Finlande, si la machine est connectée au réseau d'eau, la pression minimale doit être de 0,2 Mpa (2 Bar) et la pression maximale ne peut pas dépasser 1,0 Mpa (10 Bar). Dans le cas où la pression de l'alimentation en eau du réseau dépasse 1,0 Mpa (10 Bar), il est nécessaire, pour le bon fonctionnement de la machine, d'installer un réducteur de pression en amont du raccordement d'eau de la machine.



Pour la sécurité électrique de cette machine, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit appropriée à la puissance maximum de la machine indiquée sur la plaquette.

La garantie est annulée si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent pas aux données figurant sur la plaquette CE.

À l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes de sécurité en vigueur indiquant la distance d'ouverture des contacts et qui permette le débranchement complet dans les conditions de la catégorie de surtension III, qui doit être installé dans le système d'alimentation électrique conformément aux règles de câblage.

Pour les marchés australien et néo-zélandais, le sectionneur doit être installé conformément à la norme AS/NZS 3000.

L'électricien agréé doit aussi garantir que la section des câbles du système est adaptée à la puissance absorbée par la machine.

Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et des rallonges. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet. En cas d'installation dans les cuisines, raccorder le conducteur d'équipotentialité à la borne de la machine indiquée par le symbole ⏚.

Il est recommandé d'installer un disjoncteur différentiel de réseau dont le courant différentiel nominal ne dépasse pas 30mA.

Pour éviter les risques de chocs électriques, l'utilisation de la machine implique le respect de certaines règles fondamentales, en particulier:

- Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- Ne pas utiliser la machine pieds nus;
- Ne pas utiliser dans les salles de bain ou douches;
- Ne pas tirer le cordon électrique pour débrancher la machine du réseau électrique;
- Ne laissez pas la machine exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...);
- Ne laissez pas les enfants utiliser la machine comme spécifié ci-dessus, ou un personnel non autorisé qui n'a pas lu et bien compris les informations de ce Manuel.

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 thermique ne soient pas bouchées.

Le câble d'alimentation de la machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre la machine et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, cette opération doit être effectuée exclusivement par un centre d'assistance agréé ou par le Fabricant.

Pour les opérations de nettoyage et entretien, suivre exclusivement les instructions de ce Manuel.

Lorsque le lavage de la machine a commencé, ne l'arrêtez pas; des résidus de produit nettoyant peuvent restés à l'intérieur du groupe de distribution.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de la machine, éteignez-le. Il est strictement interdit d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par le Fabricant ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales. L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de la machine.

Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et débranchez le câble d'alimentation.

En cas d'incendie, si possible, 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 alimenté électriquement.

Si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, fermer le robinet d'arrivée d'eau.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ

Le fabricant **Simonelli Group** ne peut être tenu responsable des dommages, des accidents et/ou des situations dangereuses générés, tels que:

- Le non-respect des consignes de sécurité, d'installation, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de ce Manuel.
- Tout dommage causé par une utilisation incorrecte, erronée et déraisonnable de la machine.
- La machine laissée allumée sans la présence et la surveillance d'un opérateur qualifié.
- Le défaut de mise à la terre du système électrique par l'acheteur.
- Les réparations effectuées de manière autonome sans l'autorisation du fabricant, ou sans les compétences appropriées.
- Démonter les pièces de la machine, en particulier retirer ou modifier les sécurités prévues par le fabricant lors de la conception.

Le fabricant se réserve également le droit de modifier le livret sans l'obligation de mettre à jour les éditions précédentes, sauf cas exceptionnels; les images peuvent donc légèrement différer de la réalité.

USAGE PRÉVU

L'utilisation correcte de la machine doit respecter ce qui est déclaré dans ce Manuel:

- Machine conçue et construite conformément au contenu de la déclaration de conformité.
- La machine peut uniquement être utilisée avec du café moulu.
- La machine dispose d'un chauffe-tasse électronique (en option) pour le préchauffage des tasses. Toute autre utilisation est considérée comme une utilisation incorrecte et donc, dangereuse.

USAGE INCORRECT PRÉVISIBLE

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

- Utilisation par des opérateurs non professionnels ou mal formés.
- Utilisation de liquides autres que l'eau potable adoucie d'une dureté maximale de 5/6 Degrés Français (50/60 ppm).
- Toucher le groupe de distribution avec les mains avant qu'il ne refroidisse.
- Introduire des objets ou des matériaux autres que du café moulu dans le porte-filtre.
- Positionner sur le chauffe tasses d'autres objets que des tasses ou des verres.
- Réchauffer des boissons ou d'autres substances non alimentaires.
- Obstruer les grilles d'aération avec des chiffons ou autre.
- Utiliser la machine si elle est mouillée ou avec les mains ou les pieds mouillés.

RISQUES RÉSIDUELS

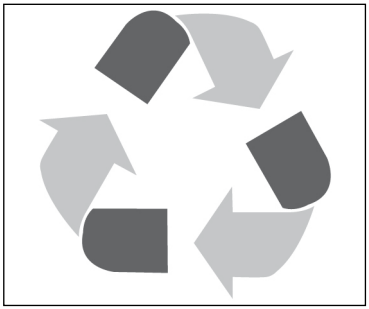


Bien que le fabricant ait prévu des systèmes de sécurité mécaniques et électriques, le danger de se brûler persiste lors de l'utilisation de la machine en touchant les groupes de distribution, les buses à vapeur, la buse d'eau chaude et/ou le chauffe-tasse.

La vapeur peut provoquer des brûlures si est dirigée vers des parties du corps.

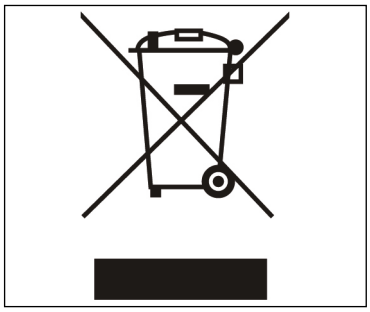
Immédiatement après l'utilisation et après l'arrêt, des zones chaudes de la machine subsistent.

ÉLIMINATION



Si vous décidez de ne plus utiliser cette machine, il est vivement conseillé de la rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble d'alimentation électrique.

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



Au termes de la directive 2015/863/EU concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et l'élimination des déchets.

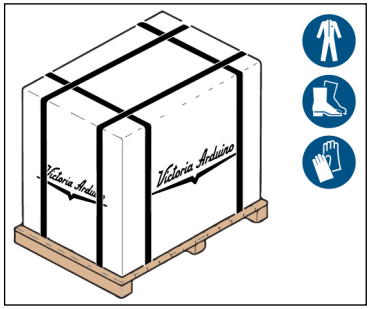
Le symbole de la poubelle barrée reporté sur la machine indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures.

L'utilisateur devra, donc, transmettre la machine arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvel appareillage de même type, à raison d'échange un à un.

La récolte différenciée propre pour le départ successif de la machine laissé au recyclage, au traitement et à l'enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur le milieu et sur la santé et il favorise le recyclage des matériels dont la machine se compose.

L'enlèvement illégal du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives dont au D.Lgs.n. 22/1997" (article 50 et suivants du D.Lgs.n.22/1997).

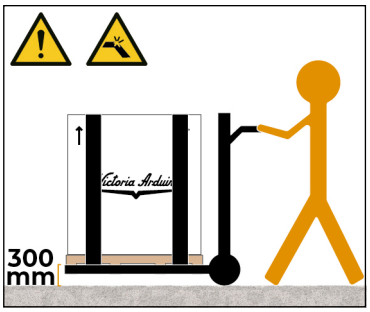
TRANSPORT



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.

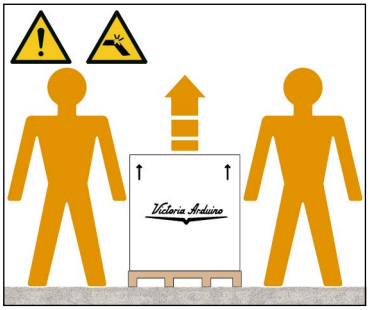
MANIPULATION



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.

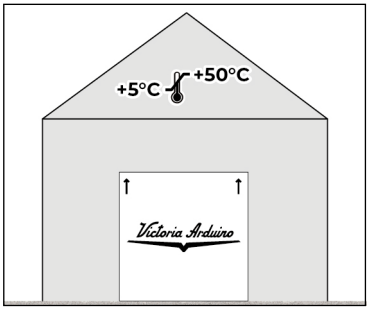
Après avoir atteint la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm environ du sol jusqu'à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



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.

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.

CONTRÔLES DES CONTENUS

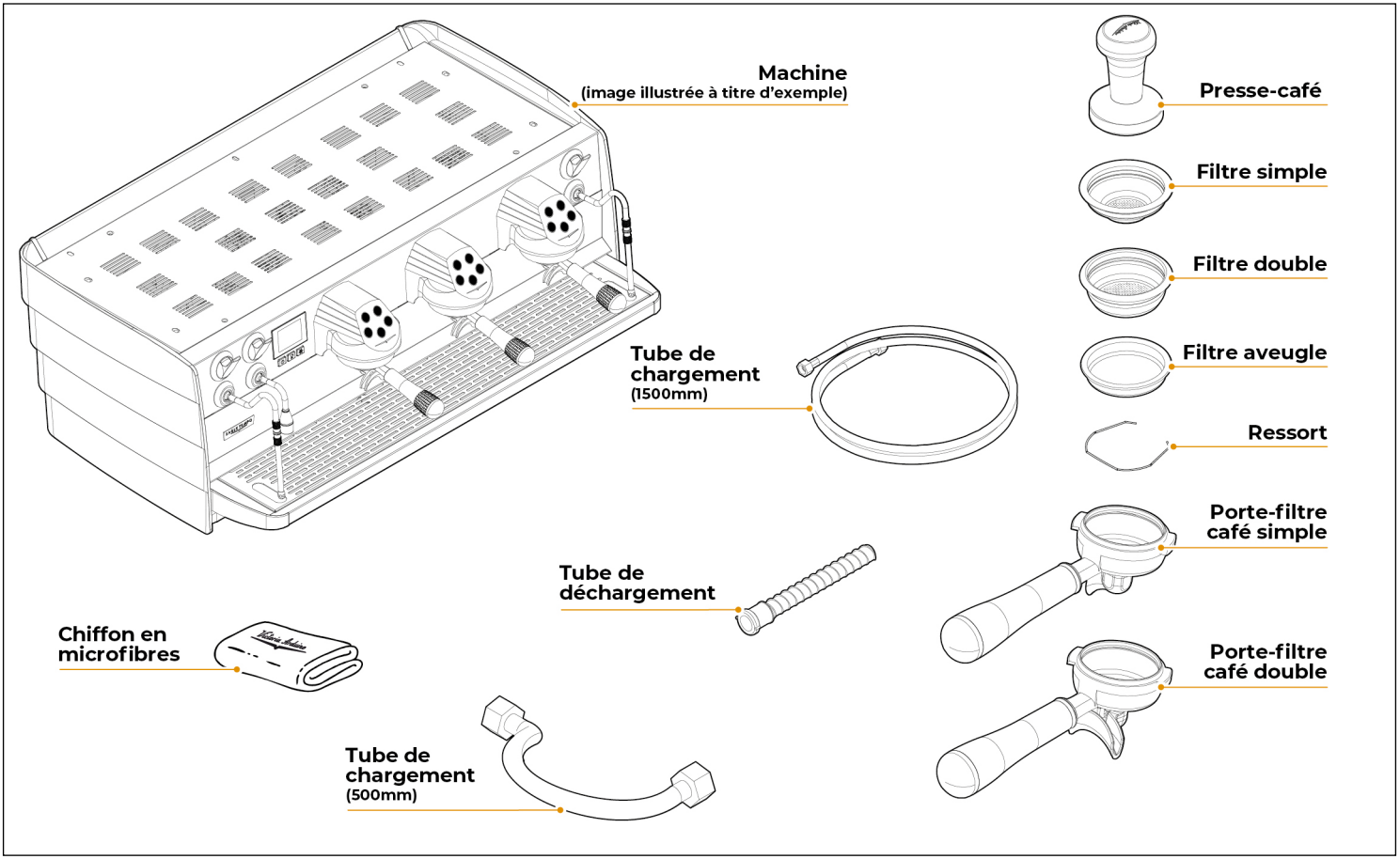
Au moment de la réception de la caisse, vérifier que l'emballage soit intègre et visuellement intact.

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.



SOMMAIRE

PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ 65
EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ 68
USAGE PRÉVU 68
USAGE INCORRECT PRÉVISIBLE 68
RISQUES RÉSIDUELS 68
ÉLIMINATION 68
TRANSPORT 69
MANIPULATION 69
STOCKAGE 69
CONTRÔLES DES CONTENUS 70

DONNÉES TECHNIQUES 73

DESCRIPTION DE LA MACHINE 74
DESCRIPTION GROUPES DE DISTRIBUTION 75

INSTALLATION 75
PRÉDISPOSITION À
LA CHARGE DE L'ACHETEUR 75
POSITIONNEMENT 75
BRANCHEMENT D'EAU 75
CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU 75
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE 76
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES 76
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES 76
PRÉPARATION DES ACCESSOIRES 76

UTILISATION 77
ALLUMAGE DE LA MACHINE 77
DISTRIBUTION CAFÉ ESPRESSO 78
DISTRIBUTION VAPEUR 78
DISTRIBUTION EAU CHAUDE 79
DISTRIBUTION DE VAPEUR AVEC
LA BUSE EASYCREAM (EN OPTION) 80
ARRÊT DE LA MACHINE 80
MACHINE EN VEILLE 80

PROGRAMMATION 81
ALLUMAGE DE L'ÉCRAN 81
PROCÉDURE DE PREMIER DÉMARRAGE 81
ÉCRAN PRINCIPAL 82
MENU RECETTES 82
RECETTES DE CAFÉ 82
RECETTES EASYCREAM (LAIT) 83
SAUVER RECETTE 84
SUPPRIMER RECETTE 84
MENU ALARMES 85
MENU PRINCIPAL 85
LANGUE 85
EAU CHAUDE 85
TEMPÉRATURES 86
MENU NETTOYAGE 86
AUTOPURGE 86
LAVAGE DU GROUPES 86
COMPTEURS 87
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE 87
PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE 88
VEILLE 88
GROUPES ACTIFS 88
PARAMÈTRES TECHNIQUES 89
GESTION PUISSANCE 89
DIAGNOSTIC 89
MOT DE PASSE 90
RÉINITIALISATION DU MOT DE PASSE 90
GESTION DES AUTORISATIONS 90
INFO FW 90
CONFIGURATION CPU 90
DATA ET HEURE 91
UNITÉS DE MESURE 91
ENTRETIEN 91
OFFSET 92
TOUCHES ET VOYANTS 92
COPIE DES PARAMÈTRES 92
RÉINITIALISATION 93

NETTOYAGE ORDINAIRE 93
NETTOYAGE LANCE VAPEUR 94
NETTOYAGE FILTRES ET PORTE-FILTRE 94
NETTOYAGE CARROSSERIE 94
NETTOYAGE DOUCHETTE DU GROUPE 94
NETTOYAGE DU GROUPE 95

ENTRETIEN 95
CHANGER L'EAU DE LA CHAUDIÈRE 95

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES 158

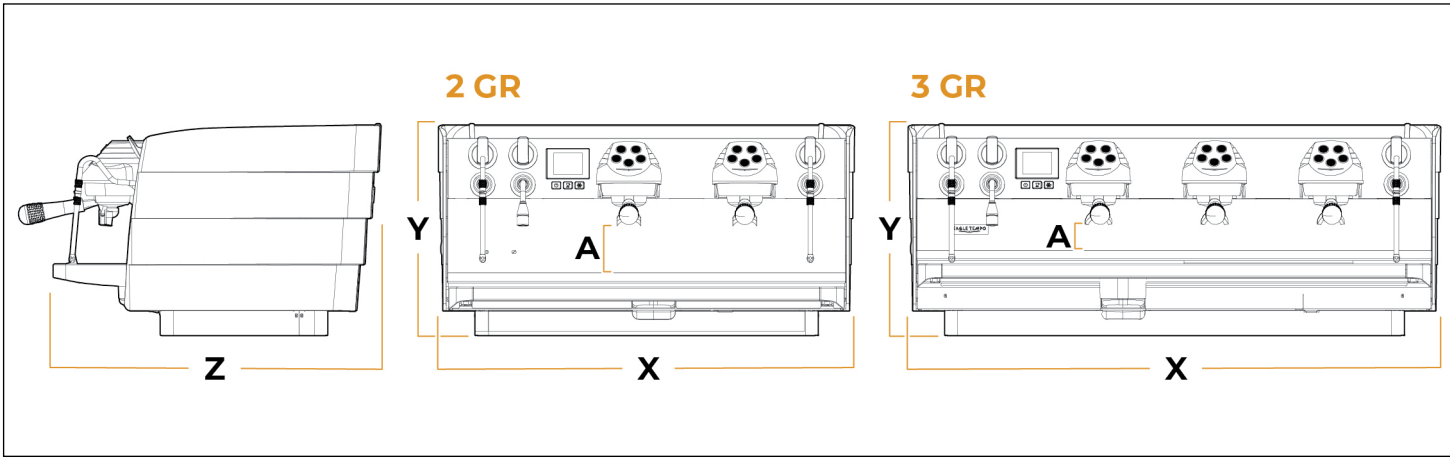
SCHÉMA HYDRAULIQUE 167

SCHÉMAS CHAUDIÈRES À VAPEUR 170

SCHÉMA CHAUDIÈRE À CAFÉ 173

Données techniques

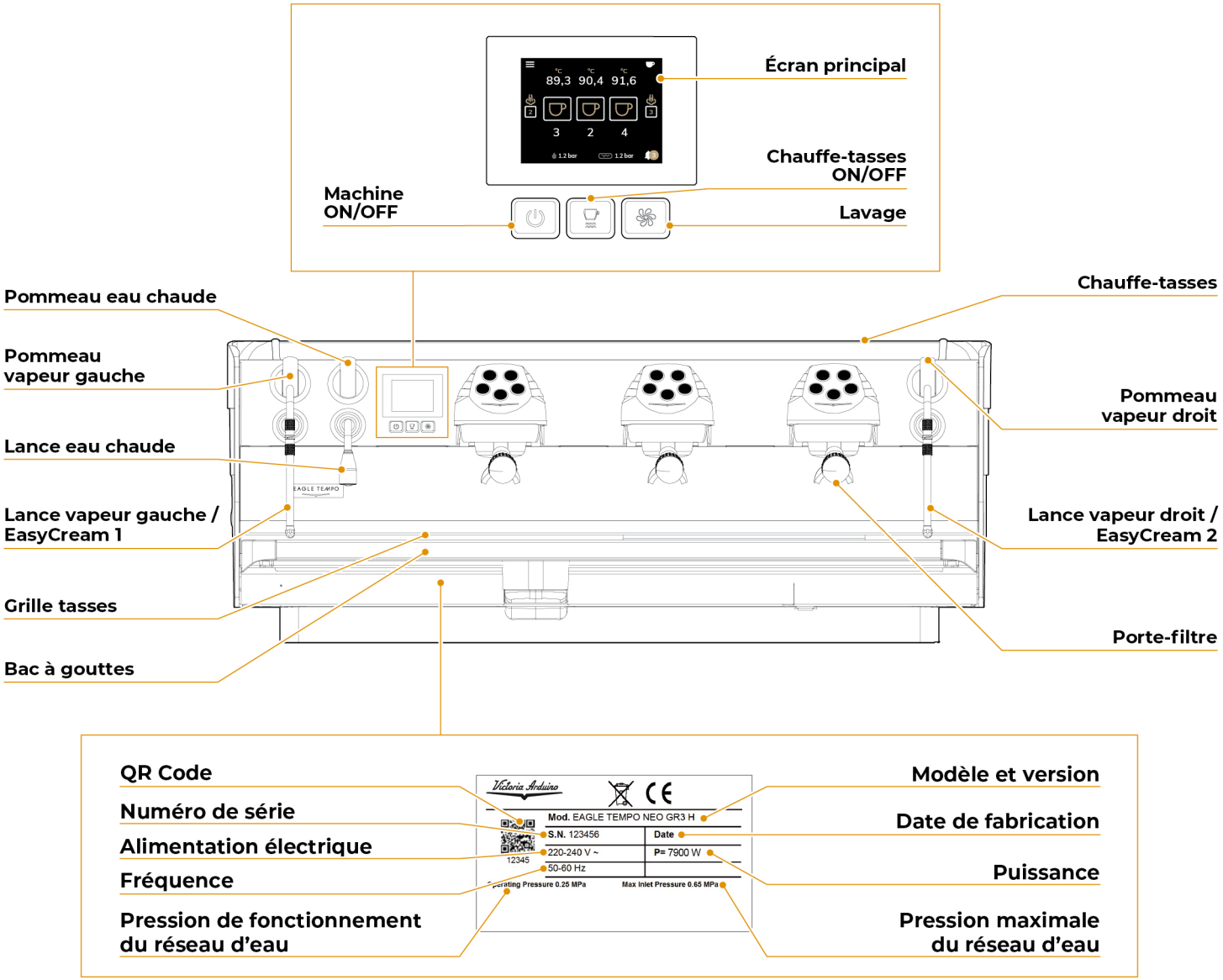
Modelé			NEO		DIGIT	
Groupes		n°	2	3	2	3
Voltage		V	220-240 / 380-415			
Puissance		W	6000	7400	4700	5200
Puissance avec chauffe-tasse		W	6400	7900	5100	5700
Capacité chaudière vapeur		l	8		11,3	17
Capacité chaudière café (chacun)		l	0,14		/	
Poids net		kg / lb	62 / 136,69	73 / 160,94	64 / 141,09	79 / 174,16
Poids brut		kg / lb	79 / 174,17	96 / 211,64	84 / 185,19	102 / 224.87
Dimensions						
X	Largeur	mm / inch	825 / 32,5	1055 / 41,5	825 / 32,5	1055 / 41,5
Y	Hauteur	mm / inch	416 / 16,4			
Z	Profondeur	mm / inch	650 / 25,6			
A	Distance entre grille et groupes (hauts / bas)	mm / inch	121 / 4,76			
		mm / inch	76 / 2,99			



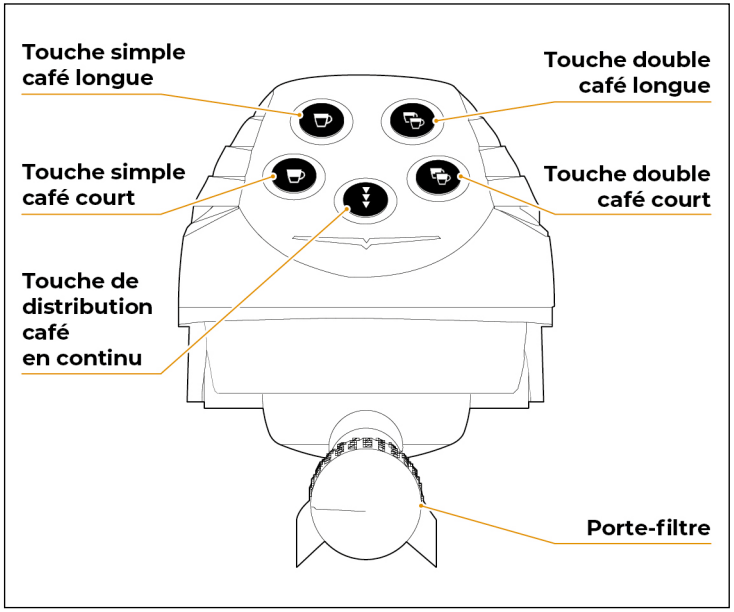
FRANÇAIS

DESCRIPTION DE LA MACHINE

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



DESCRIPTION GROUPES DE DISTRIBUTION



INSTALLATION

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.

Prédisposition électrique

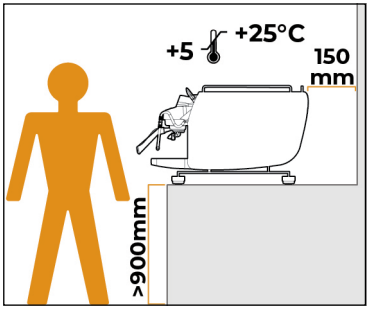
Le système électrique doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur sur le lieu d'installation et doit être muni d'une mise à la terre efficace.

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

Prédisposition hydrique

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

POSITIONNEMENT

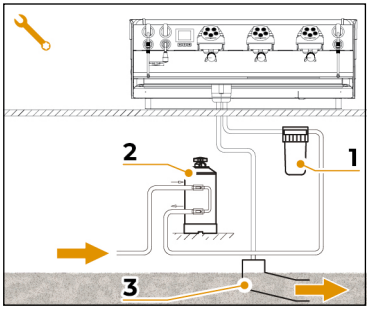


Avant d'installer la machine, vérifier que la surface utilisée soit compatible avec les dimensions d'encombrement et le poids de la machine.

Positionner la machine sur une surface horizontale à une hauteur d'au moins 900 mm du sol.

Laisser au moins 150 mm autour de la machine pour garantir une bonne ventilation.

BRANCHEMENT D'EAU



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

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

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

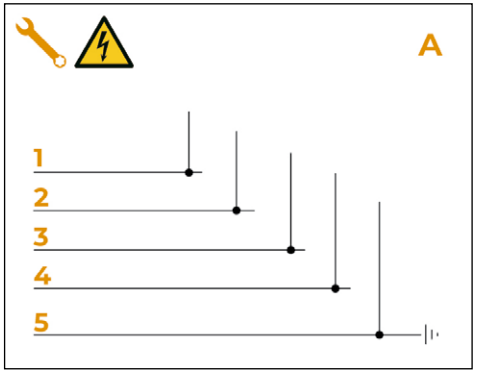
Un système anti-retour conforme à la norme CEI EN 61770 doit être installé en amont de l'éventuel adoucisseur.

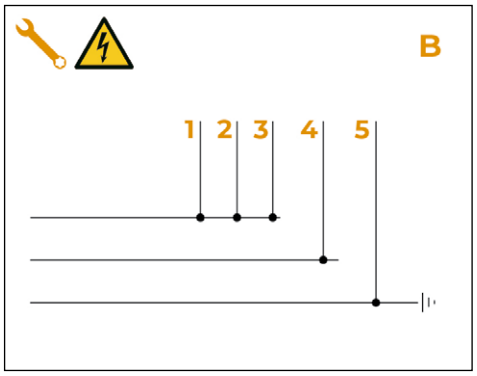
CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

- Dureté totale: 50 - 60 ppm (parties par million).
- Pression: 2,5 - 6,5 bar (eau froide).
- Débit minimum: 200 l/heure.
- Chlorure: < 1.0 micron.
- Alcalinité: 10 e 150 ppm.
- Sels dissous total (TDS): 50 - 250 ppm.
- Chlore: < 0,50 mg/l.
- pH: 6,0 - 8,0.

FRANÇAIS

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE





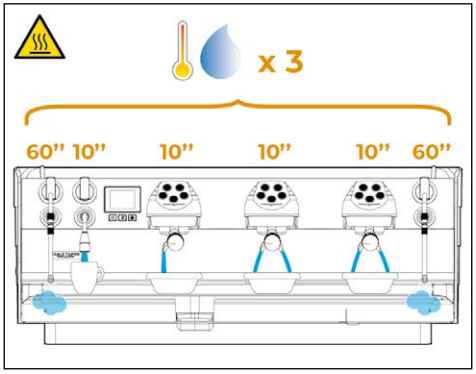
1 Noir
2 Gris
3 Marron
4 Bleu
5 Jaune / vert

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

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

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

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES



À la fin de l'installation, la machine sera activée et « prête à fonctionner ».

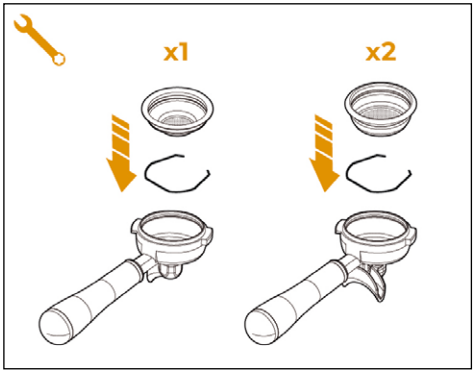
Après cela, veuillez procéder comme suit:

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

Répétez toute l'opération au moins 3 fois.

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

PRÉPARATION DES ACCESSOIRES



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

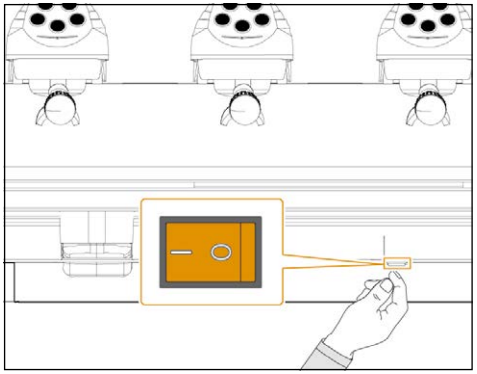
Insérez le filtre simple dans le porte-filtre simple.

Insérez le filtre double dans le porte-filtre double.

UTILISATION

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

ALLUMAGE DE LA MACHINE



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

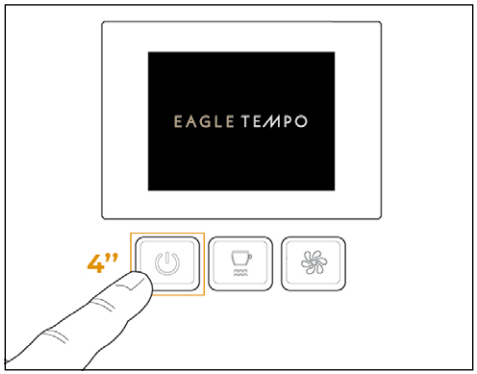
- 0 = machine éteinte;
- I = machine en puissance.

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

Lors de la première mise sous tension ou après une réinitialisation, le technicien qualifié devra d'abord définir certains paramètres généraux en suivant un assistant:

- Langue d'affichage.
- Date et heure.
- Unité de mesure.

Ces paramètres sont mémorisés pour les démarrages suivants et, le cas échéant, peuvent être modifiés via l'écran dans le menu Paramètres Techniques.



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

La machine sous tension, maintenez le bouton enfoncé pendant 4 secondes pour l'allumer.

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

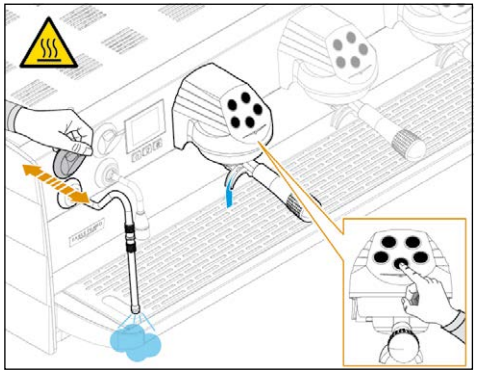
En cas de manipulation de la carte électronique, éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général et débrancher le câble d'alimentation.

Le remplissage d'eau dans la chaudière démarre automatiquement.

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



Lorsque la pression de la chaudière précédemment réglée s'affiche à l'écran, cela signifie que l'eau est à la bonne température.



Après le remplissage d'eau:

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

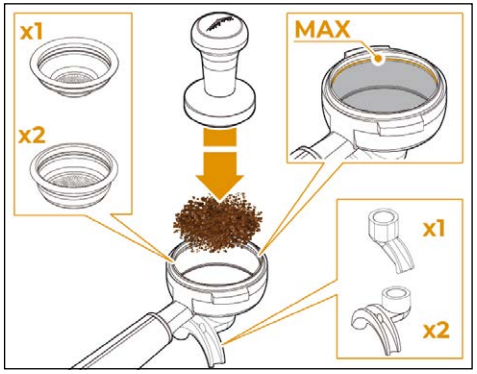
La préparation de la machine est terminée et elle est prête à être utilisée.

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

En cas de pauses de plus de 8 heures, il est conseillé de changer l'eau. Veuillez vous référer au paragraphe « CHANGER L'EAU DE LA CHAUDIÈRE ».

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

DISTRIBUTION CAFÉ ESPRESSO



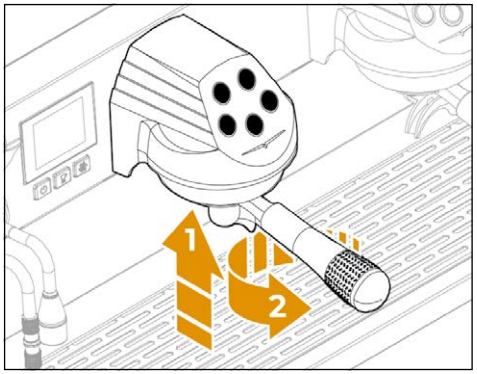
Choisir le porte-filtre désiré (café simple ou double).

Remplir de café moulu jusqu'au niveau maximum (**MAX**) indiqué par la ligne interne du filtre.

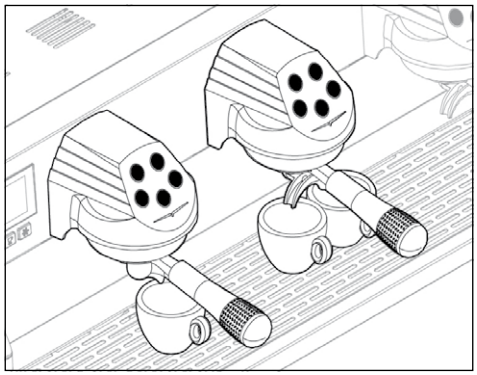
Presser le café dans le porte-filtre avec le presse-café.

Nettoyez le bord du filtre des résidus de café.

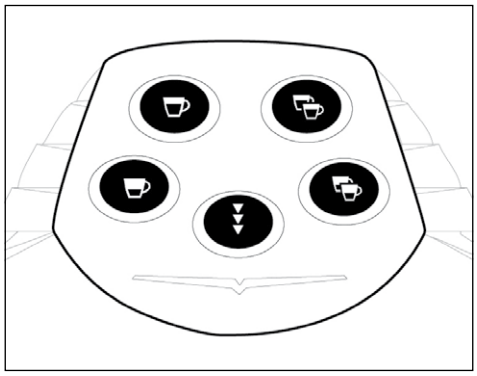
Avant d'insérer le porte-filtre dans le groupe, il est nécessaire de vidanger l'eau présente dans le circuit de groupe pendant au plus 2 secondes en activant et en désactivant l'alimentation.



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

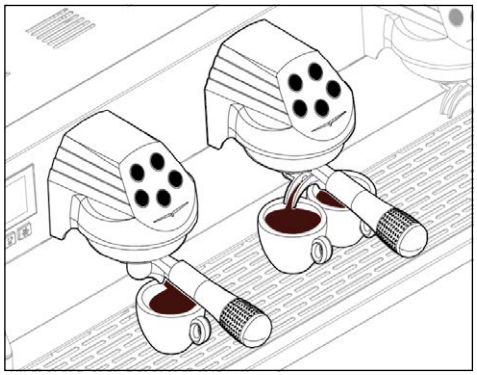


Positionner la ou les tasses sous les becs.



Appuyer sur le bouton de distribution souhaité.

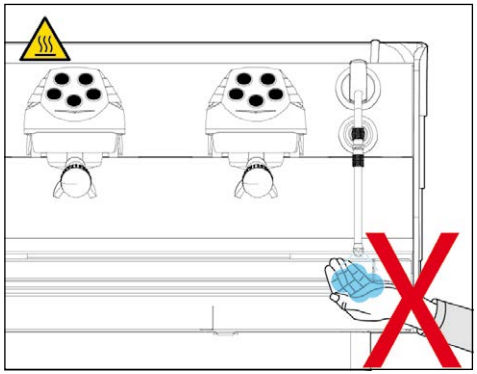
Si la fonction degassing est activée dans la recette sélectionnée, la machine distribue de l'eau pendant un temps défini par l'opérateur (temps ON), s'arrête pendant un temps défini par l'opérateur (temps OFF), puis reprend la distribution jusqu'à la fin.



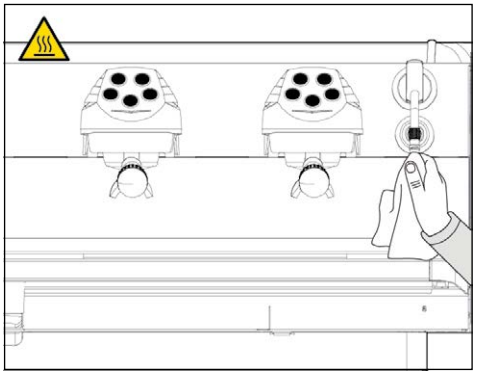
Lorsque la quantité définie est atteinte, la distribution se termine automatiquement.

À la fin de chaque distribution de café, laissez le porte-filtre inséré dans le groupe pour qu'il reste toujours chaud et pour éviter que le joint de tête à l'intérieur du groupe ne sèche prématurément.

DISTRIBUTION VAPEUR

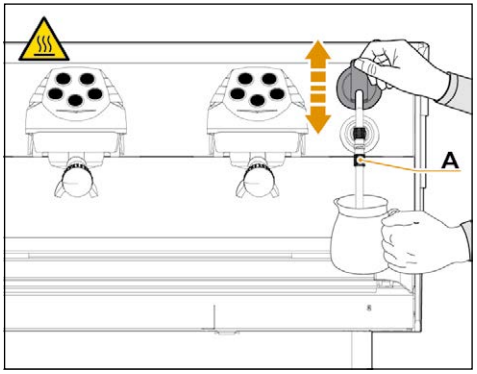


Lors de l'utilisation de la lance à vapeur, veiller à ne pas placer les mains sous la lance et à ne pas la toucher immédiatement après.



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

Avant et après utilisation, nettoyez la lance à vapeur avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.

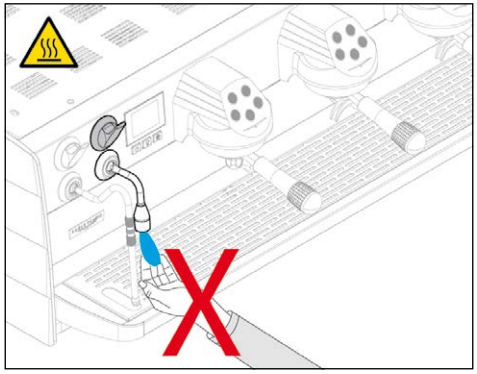


Pour utiliser la vapeur:

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

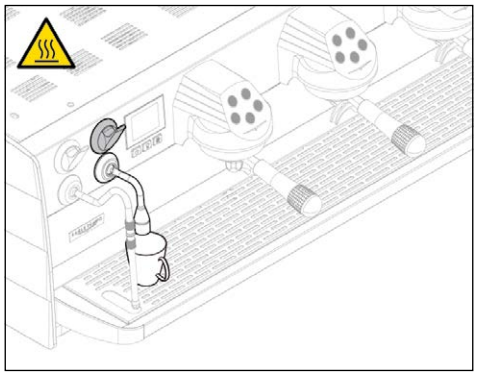
Les lances à vapeur sont articulées, ce qui permet une utilisation plus aisée des mêmes.

DISTRIBUTION EAU CHAUDE

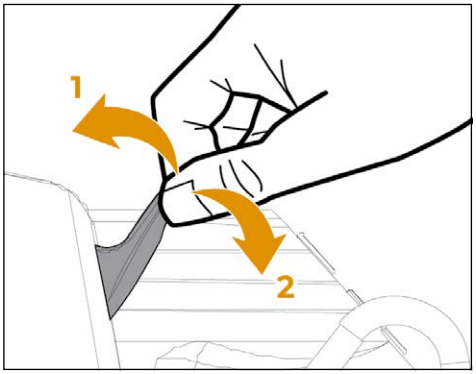


Lors de l'utilisation de la lance de l'eau chaude, veiller à ne pas placer les mains sous la lance et à ne pas la toucher immédiatement après.

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

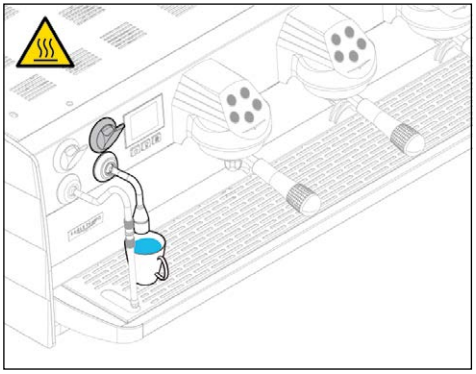


Placer un récipient sous la lance de l'eau chaude.



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

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



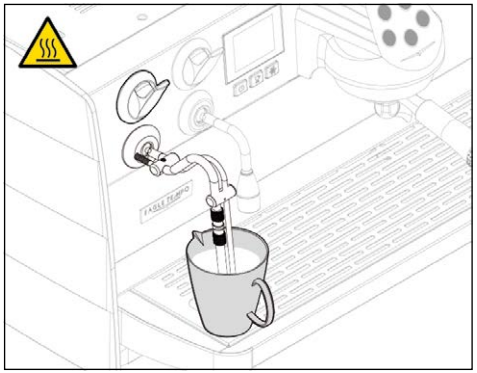
Attendez la fin de la distribution programmée ou ramenez le manche en position de repos au centre pour l'arrêter.

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

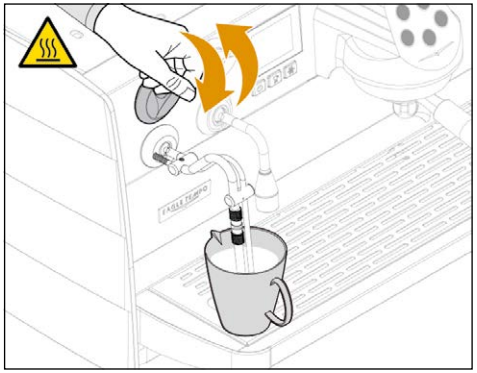
Voir le chapitre **PROGRAMMATION** pour le réglage des doses d'eau.

DISTRIBUTION DE VAPEUR AVEC LA BUSE EASYCREAM (EN OPTION)

Au lieu de la buse à vapeur traditionnelle, vous pouvez installer la buse à vapeur **Easy-Cream** (en option) qui distribue de la vapeur pour faire mousser le lait ou chauffer d'autres liquides.

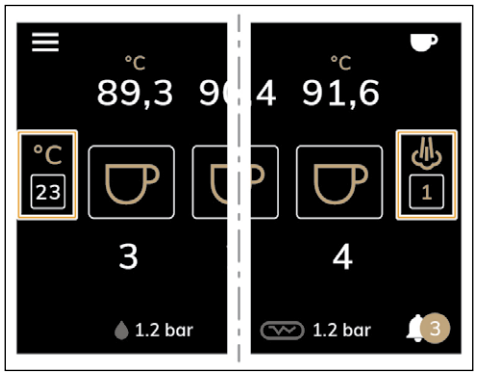


Placez un récipient approprié avec du lait ou une autre boisson sous la buse **EasyCream**.



Pour utiliser la vapeur:

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

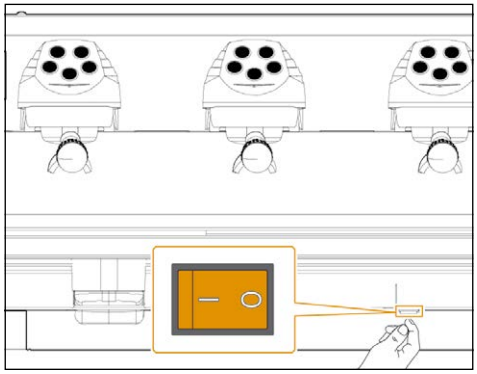


Sur l'écran, selon les réglages CPU, l'Écran Principal affiche deux modes:

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

Voir le chapitre **PROGRAMMATION** pour le réglage de la lance **EasyCream**.

ARRÊT DE LA MACHINE



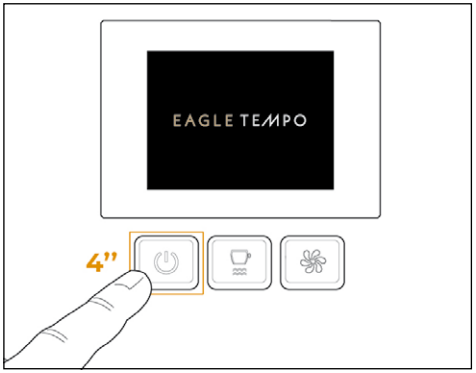
Pour éteindre la machine, mettez l'interrupteur d'alimentation situé en bas à droite sur la position "0".

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

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

MACHINE EN VEILLE

Cette fonction doit être activée dans le menu Économie d'énergie.



La machine allumée, maintenez le bouton ⏻ enfoncé pendant 4 secondes pour passer en mode **Standby** (veille).



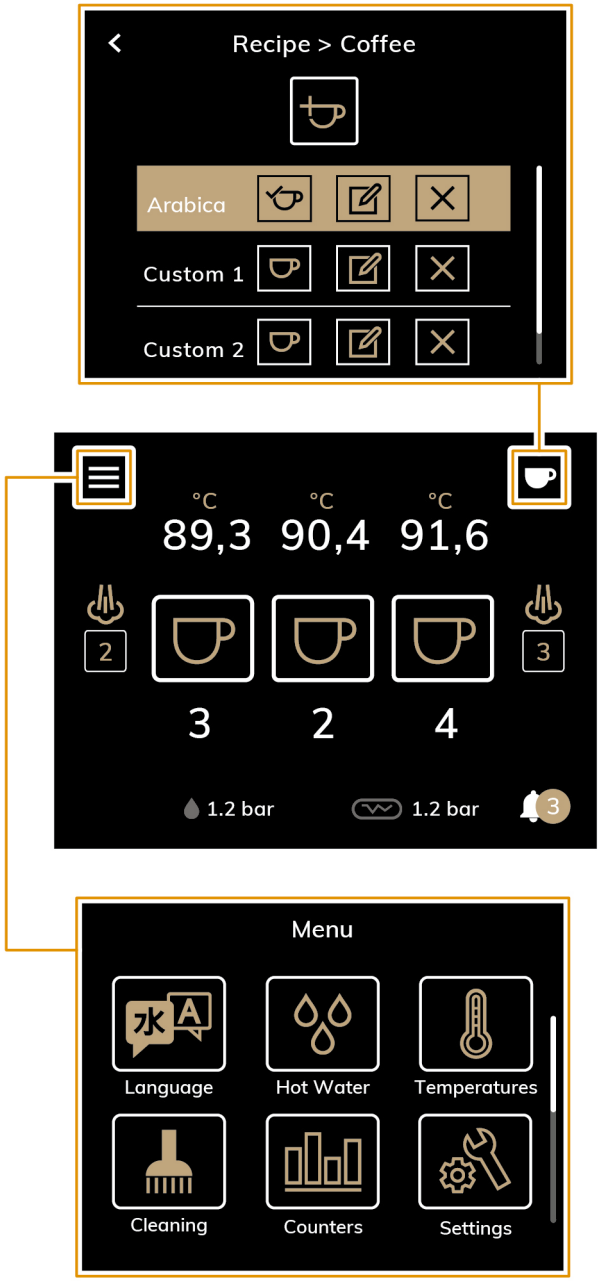
L'écran affichera le logo **EAGLE TEMPO** et la mention **Standby** (veille).

Appuyez pendant 4 secondes sur le bouton ⏻ pour éteindre la machine.

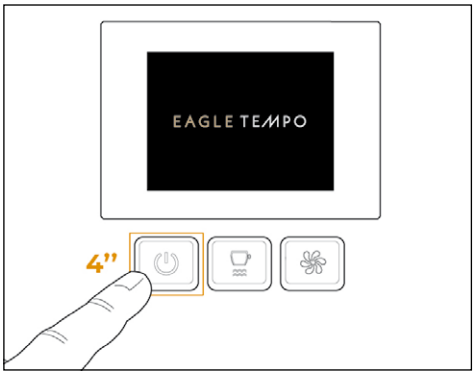
Appuyez à nouveau pendant 4 secondes sur le bouton ⏻ pour rallumer la machine.

Veuillez vous référer au chapitre **PROGRAMMATION** pour tout savoir sur le réglage de la fonction **Standby** (veille).

PROGRAMMATION



ALLUMAGE DE L'ÉCRAN



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

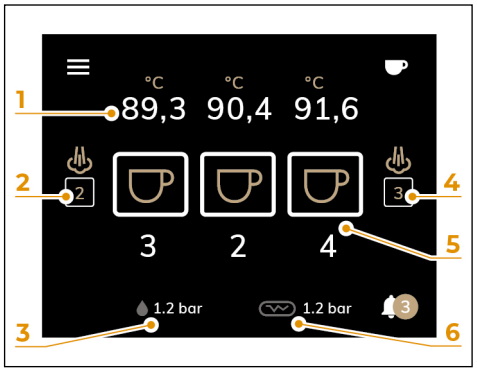
La machine sous tension, maintenez le bouton enfoncé pendant 4 secondes pour l'allumer.

PROCÉDURE DE PREMIER DÉMARRAGE

Pour plus d'informations sur la procédure de premier démarrage de la machine, consultez le paragraphe **ALLUMAGE DE LA MACHINE**.

FRANÇAIS

ÉCRAN PRINCIPAL



L'**Écran Principal** affiche:

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

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

Menu Recettes.

Menu Alarmes.

Menu Principal.

Si la buse **EasyCream** (en option) est activée en version **DIR** ou **DIR (Auto)**, appuyez sur les chiffres 2 dans la case sous l'icône pour sélectionner la recette **EasyCream**.

MENU RECETTES



Appuyez sur l'**Écran Principal** pour accéder au **Menu Recettes**.

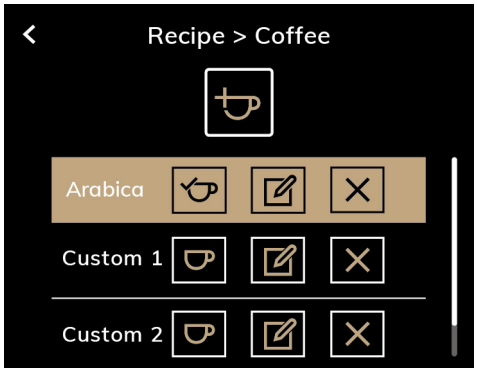
Recettes de café.

Recettes de lait (EasyCream - optionnel).

Si l'option EasyCream n'est pas disponible, seules les recettes à base de café seront affichées à l'écran.

Appuyez pour retourner à l'**Écran Principal**.

RECETTES DE CAFÉ



Appuyez sur dans le menu **Recettes** pour gérer les recettes à base de **Café**:

Ajouter une nouvelle recette.

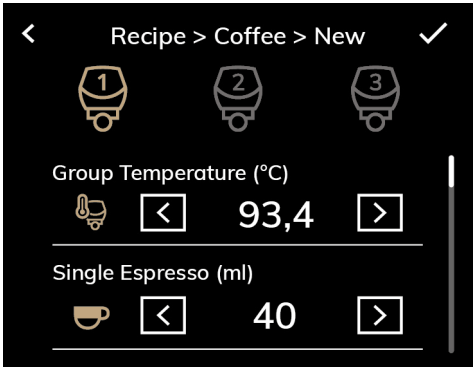
Sélectionner une recette.

Modifier la recette.

Supprimer une recette.

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

Appuyez sur pour ajouter une nouvelle recette, ou sur pour modifier une recette existante.



Définissez les paramètres pour chaque groupe au moyen de .

Appuyez pour confirmer.

Pour plus de détails, veuillez vous référer au paragraphe PARAMÈTRES DES RECETTES À BASE DE CAFÉ.

PARAMÉTRÉS DES DOSES CAFÉ

Pour la version **DIGIT**, le paramètre **Température de groupe** n'est pas disponible.

Si les doses définies dépassent 500 ml, la mention « **C** », qui signifie dose continue, sera visible sur l'écran.

Paramétré	Min	Max	Défaut	Étape
Température du groupe	70°C	105°C	93,4°C	0,1°C
Espresso simple	1 ml	500 ml/C	40 ml	1 ml
Espresso double	1 ml	500 ml/C	60 ml	1 ml
Café simple	1 ml	500 ml/C	50 ml	1 ml
Café double	1 ml	500 ml/C	85 ml	1 ml
Degassing	-	-	OFF	ON/ OFF
Temps Degassing ON	1 s	10 s	2 s	1 s
Temps Degassing OFF	1 s	10 s	2 s	1 s

RECETTES EASYCREAM (LAIT)

Cette fonction n'est disponible que si l'option EasyCream est activée.



Appuyez sur dans le menu **Recettes** pour gérer les recettes **EasyCream**:

Ajouter une nouvelle recette.

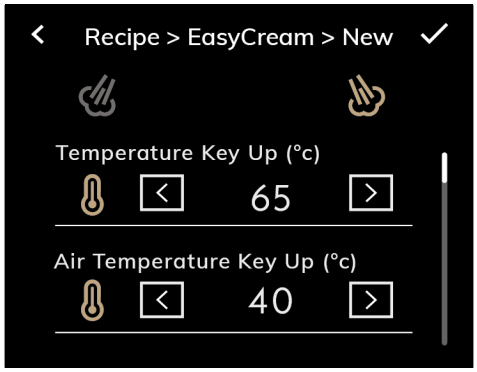
Sélectionner une recette.

Modifier la recette.

Supprimer une recette.

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

Appuyez sur pour ajouter une nouvelle recette, ou sur pour modifier une recette existante.



Définissez les paramètres pour chaque groupe au moyen de .

Appuyez pour confirmer.

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

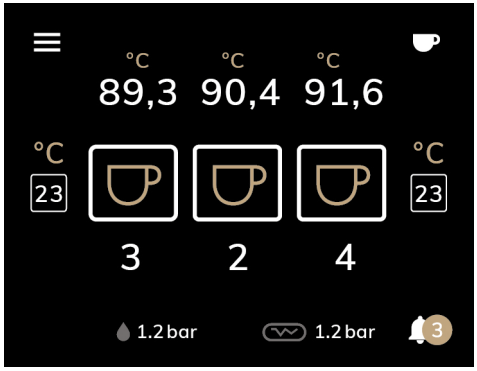
Pour plus de détails, veuillez vous référer aux paragraphes suivants.

EasyCream STD

En mode **STD**, la recette définie est valable pour les deux buses **EasyCream**.

Vous pouvez définir les paramètres pour les positions **HAUTE** et **BASSE** de chaque élément.

Sur l'**Écran Principal**, l'icône indique la température détectée par la buse **EasyCream**.



PARAMÈTRES EASYCREAM STD

Paramétré	Min	Max	Défaut	Étape
Température levier haut	11°C	84°C	65°C	1°C
Température air levier haut	10°C	64°C	40°C	1°C
Vanne air levier haut	0%	100 %	100 %	1%
Température levier bas	10°C	70°C	65°C	1°C
Température air levier bas	100°C	100°C	40°C	1°C
Vanne air levier bas	0%	100%	100%	1%

EasyCream DIR

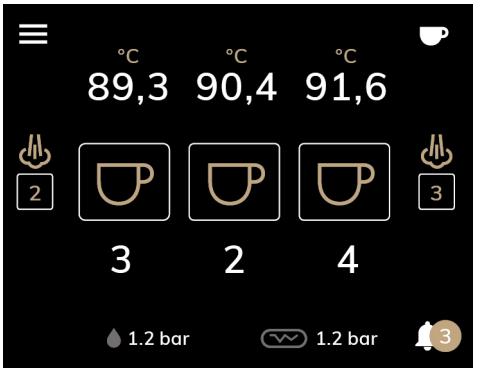
En mode **DIR**, la position **HAUTE** sert de purge et les paramètres s'appliquent uniquement à la position **BASSE**.

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

Le numéro 2 qui figure dans la case située sous l'icône indique la recette sélectionnée.

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

L'**Écran Principal** affichera ce qui suit.



EasyCream DIR (Auto)

En mode **DIR (Auto)**, la position **HAUTE** sert de purge et les paramètres s'appliquent uniquement à la position **BASSE**.

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

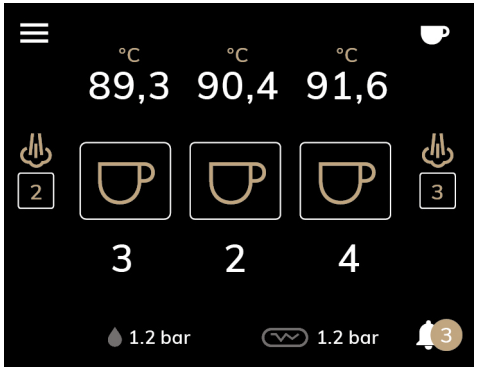
Le numéro 2 qui figure dans la case située sous l'icône indique la recette sélectionnée.

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

Si l'utilisateur ne sélectionne pas une recette par défaut, la machine définira automatiquement la recette n° 1 comme recette par défaut.

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

L'**Écran Principal** affichera ce qui suit.



PARAMÈTRES EASYCREAM DIR/DIR (AUTO)

Paramétré	Min	Max	Défaut	Étape
Température levier bas	11°C	84°C	65°C	1°C
Température air levier bas	10°C	64°C	40°C	1°C
Durée air position basse	0 s	30 s	10 s	1 s
Temp. surchauffe position basse	OFF	85°C	85°C	1°C
Vanne air levier bas	0%	100%	100%	1%

SAUVER RECETTE

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



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

SUPPRIMER RECETTE

Dans le menu **Recettes**, appuyez sur pour supprimer une recette.



Appuyez ensuite sur:

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

MENU ALARMES



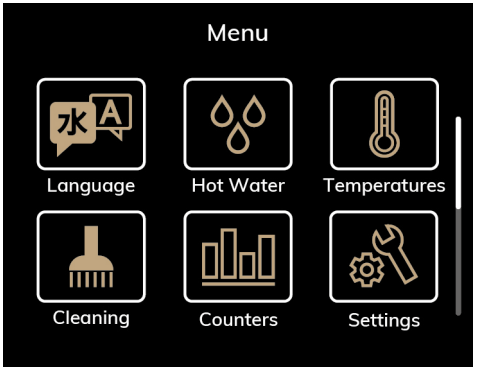
Appuyez sur l'**Écran Principal** pour accéder au **Menu Alarmes**, où sont décrites toutes les erreurs de la machine.

- Date de l'erreur.
- Type d'erreur.
- Description de l'erreur.

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

Chaque nombre visible avec l'icône identifie une erreur spécifique. S'il n'y a pas d'alarmes actives, l'icône n'est pas numérotée, mais l'accès au **Menu Alarmes** est toujours autorisé. Après avoir résolu le problème, appuyez pour réinitialiser l'alarme.

MENU PRINCIPAL

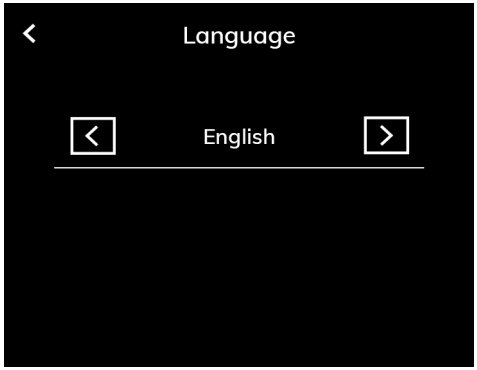


Appuyez sur l'**Écran Principal** pour accéder au **Menu Principal**.

Faites défiler l'écran pour accéder aux menus suivants:

- Langue.
- Eau Chaude.
- Températures.
- Nettoyage.
- Compteurs.
- Paramètres Techniques (mot de passe requis).
- Économie d'énergie.

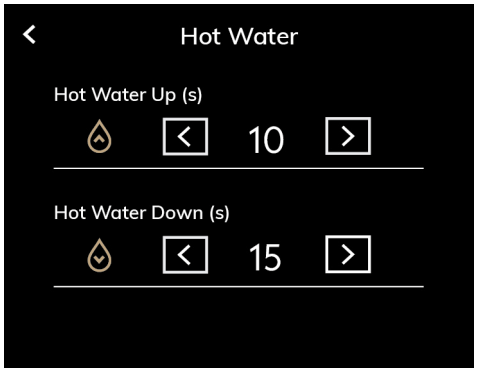
LANGUE



Appuyez sur dans le **Menu Principal** pour sélectionner la **Langue** d'affichage souhaitée:

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

EAU CHAUDE



Appuyez sur dans le **Menu Principal** pour régler la durée de distribution d'eau chaude:

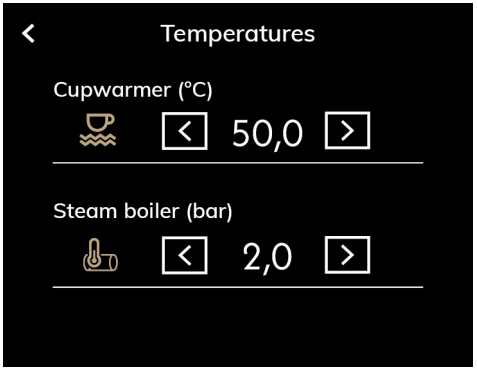
- Temps de distribution avec le levier en position **HAUT** (s).
- Temps de distribution avec le levier en position **BAS** (s).

PARAMÉTRÉS DU EAU CHAUDE

Paramétré	Min	Max	Défaut	Étape
Levier eau chaude en HAUT	OFF	25 s	10 s	0,5 s
Levier eau chaude en BAS	OFF	25 s	15 s	0,5 s

FRANÇAIS

TEMPÉRATURES



Appuyez sur dans le **Menu Principal** pour définir:

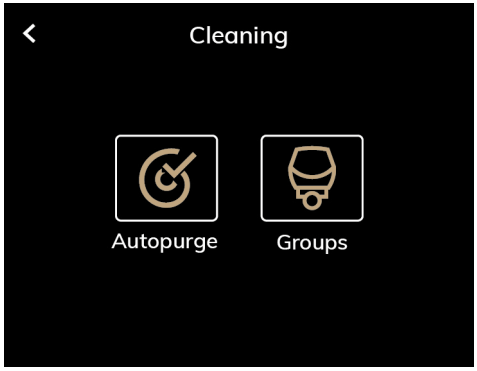
Température chauffe-tasse (°C) (en option).

Pression de la chaudière à vapeur (bar).

PARAMÉTRÉS DES TEMPÉRATURES

Paramétré	Min	Max	Défaut	Étape
Chauffe-tasses	0 °C	80 °C	50 °C	1 °C
Chaudière à vapeur (NEO)	0,1 bar	2,5 bar	2,0 bar	0,1 bar
Chaudière à vapeur (DIGIT)	0,1 bar	1,5 bar	1,2 bar	0,1 bar

MENU NETTOYAGE



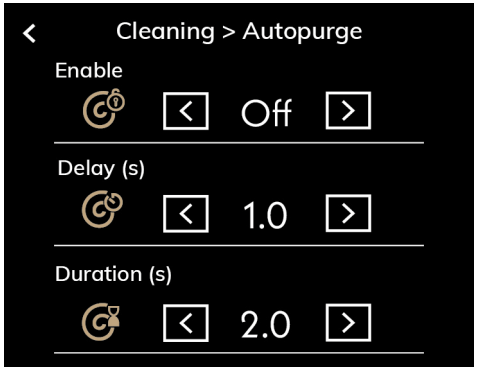
Appuyez sur dans le **Menu Principal** pour accéder au menu **Nettoyage**:

Autopurge.

Lavage du groupes.

AUTOPURGE

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



Appuyez sur dans le menu **Nettoyage** pour définir:

Activer / désactiver l'autopurge.

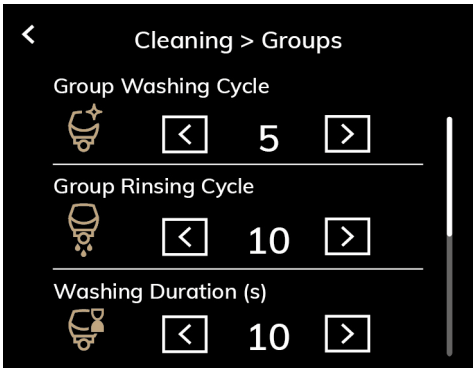
Retard de démarrage de l'autopurge.

Durée de l'autopurge.

PARAMÉTRÉS DE AUTOPURGE

Paramétré	Min	Max	Défaut	Étape
Activé	-	-	OFF	ON/OFF
Retard	0 s	20 s	1 s	0,5 s
Durée	0 s	20 s	2 s	0,5 s

LAVAGE DU GROUPES

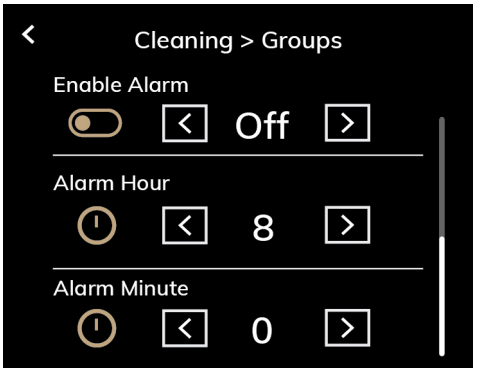


Appuyez sur dans le menu **Nettoyage** pour définir:

Nombre de cycles de lavage.

Nombre de cycles de rinçage.

Durée de chaque cycle.



Faites défiler l'écran pour programmer l'affichage de l'alarme de lavage:

Activation / désactivation alarme de lavage.

Heure de l'alarme.

Minute de l'alarme.

Pour activer le lavage des groupes, appuyez sur le bouton pendant 3 secondes.

Les boutons de distribution continue de chaque groupe commencent à clignoter. Appuyez sur le bouton de distribution continue d'un des groupes pour démarrer le cycle de lavage correspondant.

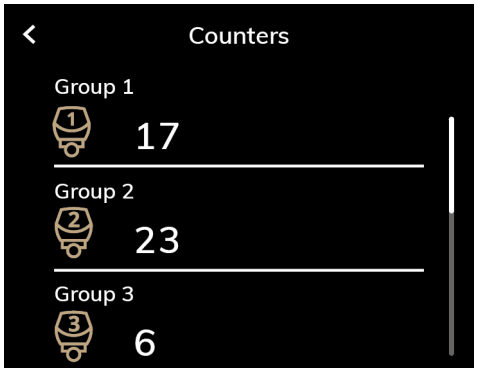
Les groupes qui ne sont pas en cours de lavage peuvent être utilisés normalement.

Pour plus de détails, veuillez vous référer au chapitre NETTOYAGE COURANT.

PARAMÈTRES DE LAVAGE DES GROUPES

Paramétré	Min	Max	Défaut	Étape
Cycle de lavage de groupe	1	50	5	1
Cycle de rinçage par groupe	10	50	10	1
Durée du lavage	10 s	30 s	10 s	1 s
Activation alarme	-	-	OFF	ON/OFF
Alarme Heure	0	23	8	1 h
Alarme Minute	0	60	0	1 min

COMPTEURS



Appuyez sur dans le **Menu Principal** pour accéder aux **Compteurs**:

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

Le cas échéant, maintenez enfoncé pour réinitialiser le compteur correspondant.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



Appuyez sur dans le **Menu Principal** pour accéder au menu **Économie d'Énergie**, qui permet d'activer la gestion durable de la consommation de la machine comme suit:

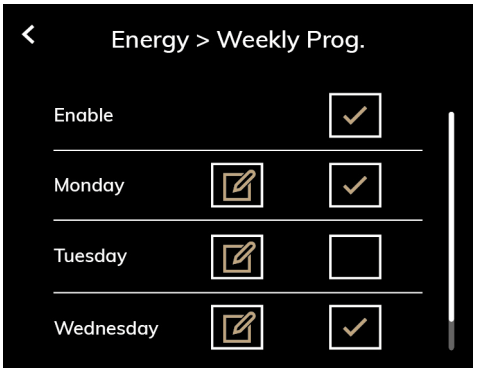
Programme hebdomadaire.

Veille.

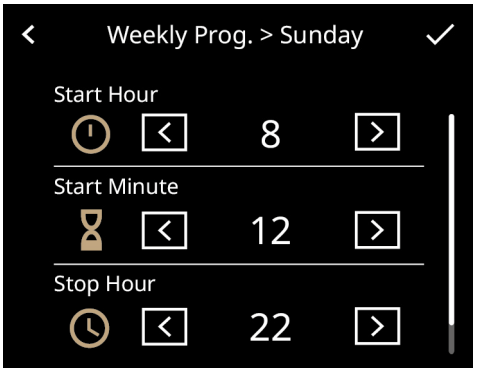
Groupes actifs.

FRANÇAIS

PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE



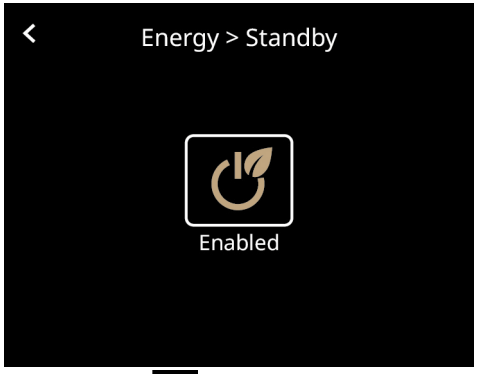
Appuyez sur dans le menu **Économie d'Énergie** pour accéder à la **Programmation Hebdomadaire**, qui permet de définir les jours de repos et ceux où la machine est programmée pour s'allumer et s'éteindre automatiquement.



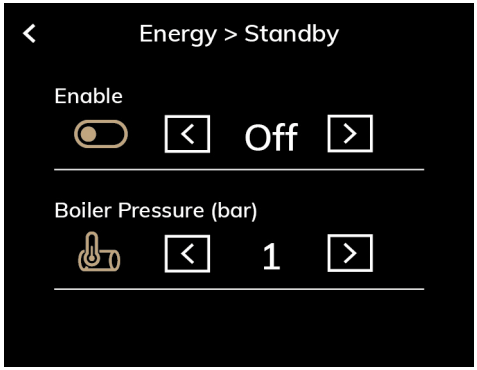
Appuyez sur pour modifier les paramètres quotidiens:

- Heure de départ.
- Minute de départ.
- Heure d'arrêt.
- Minute d'arrêt.

VEILLE



Appuyez sur ans le menu **Économie d'Énergie** pour accéder à la fonction **Standby**, qui permet d'entrer ou non dans un état de **Veille** active, tout en maintenant un niveau de pression de la chaudière égal à celui défini.

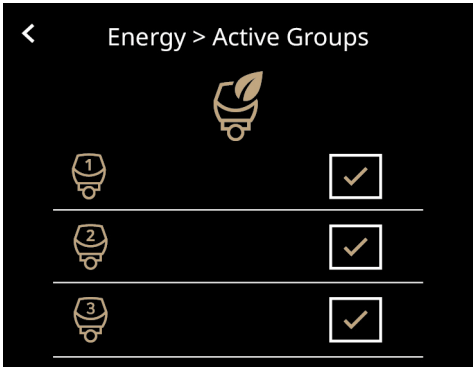


Le cas échéant, pour passer en mode **Standby** (veille), maintenez le bouton enfoncé pendant 4 secondes. La mention **Standby** (veille) apparaîtra à l'écran.

PARAMÉTRÉS DE VEILLE

Paramétré	Min	Max	Défaut	Étape
Activé	-	-	OFF	ON / OFF
Pression chaudière à vapeur (NEO)	0,1 bar	2 bar	1 bar	0,1 bar
Pression chaudière à vapeur (DIGIT)	0,1 bar	1,5 bar	1 bar	0,1 bar

GROUPES ACTIFS



Appuyez sur dans le menu **Économie d'Énergie** pour accéder à la fonction **Groupes Actifs**, qui permet d'activer ou de désactiver le fonctionnement de chaque groupe de distribution afin d'optimiser la consommation d'énergie de la machine.

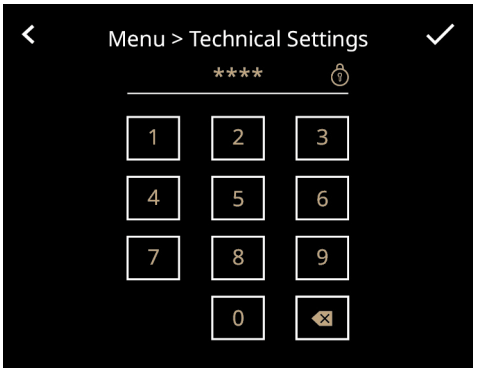
Lorsqu'un groupe est désactivé, le panneau de commande s'éteint.

PARAMÈTRES TECHNIQUES

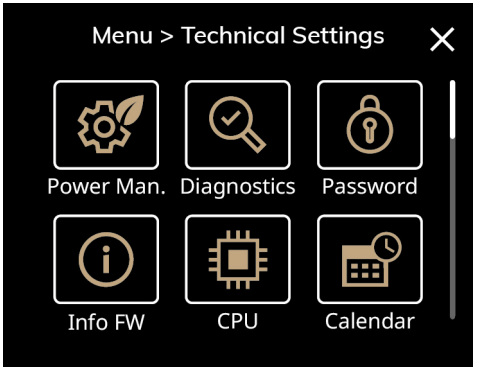
Cette section de l'écran permet de régler des paramètres sensibles qui, s'ils sont mal réglés, peuvent entraîner un dysfonctionnements de la machine.

Appuyez sur dans le **Menu Principal** pour accéder au menu **Paramètres Techniques**.

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



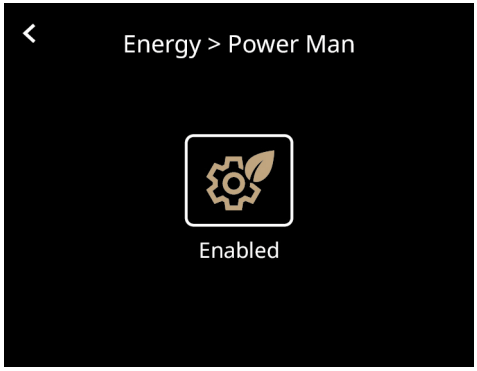
Saisissez le mot de passe à l'aide du clavier numérique et appuyez pour confirmer.



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

- Gestion puissance (Power Man.).
- Diagnostic.
- Mot de passe.
- Info FW.
- Configuration CPU.
- Calendrier.
- Unités de mesure.
- Entretien.
- Offset.
- Touches et voyants.
- Copie des paramètres.
- Réinitialisation.

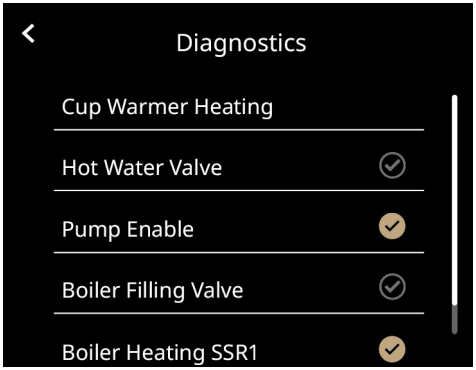
GESTION PUISSANCE



Appuyez sur dans le menu **Paramètres Techniques** pour accéder à la **Gestion de l'Alimentation**, qui permet d'activer des fonctions spécifiques afin d'effectuer une gestion « écologique » de la consommation d'énergie de la machine.

Si celle-ci est activée, elle permet de limiter l'énergie consommée par la machine.

DIAGNOSTIC



Appuyez sur dans le menu **Paramètres Techniques** pour accéder au menu **Diagnostic**, qui permet de vérifier le bon fonctionnement de chaque composant de la machine.

DIGIT / NEO

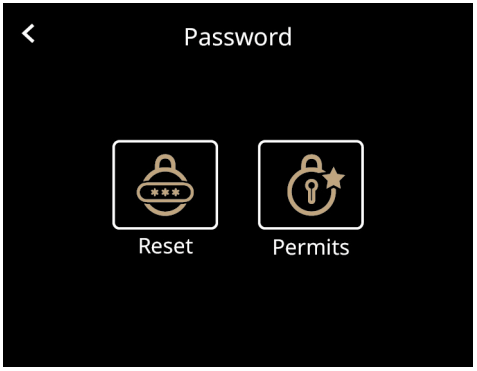
- Chauffage du chauffe-tasses
- Électrovanne d'eau chaude
- Fonctionnement de la pompe
- Électrovanne de remplissage chaudière vapeur
- Vanne d'air EasyCream 1 (gauche-optionnel)
- Électrovanne lance à vapeur 1 (gauche)
- Compresseur 1 (gauche)
- Vanne d'air EasyCream 2 (droit-optionnel)
- Électrovanne lance à vapeur 2 (droit)
- Compresseur 2 (droit)
- Électrovanne de sécurité
- Purge de la chaudière.

NEO

- Chauffage de la chaudière à café groupe 1-2-3.
- Chauffage groupe 1-2-3.

FRANÇAIS

MOT DE PASSE

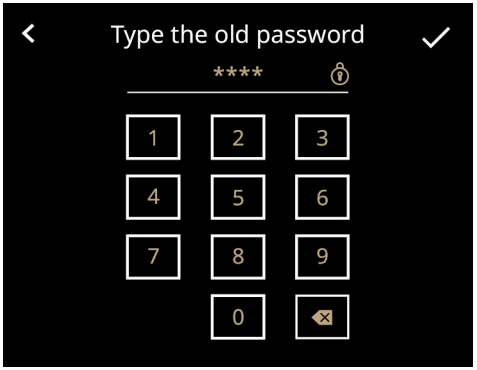


Appuyez sur dans le menu **Paramètres Techniques** pour accéder au menu **Gestion du Mot de Passe**:

Réinitialisation du mot de passe.

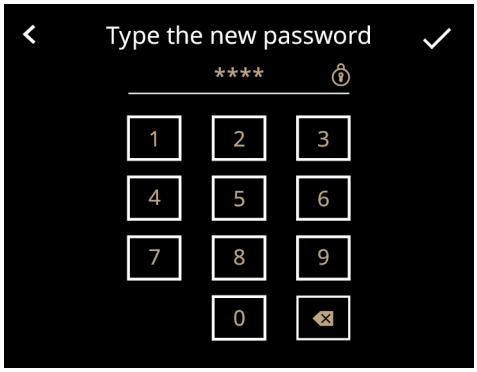
Gestion des autorisations.

RÉINITIALISATION DU MOT DE PASSE



Appuyez sur dans le menu **Gestion du Mot de Passe** pour modifier le mot de passe d'accès aux **Paramètres Techniques**.

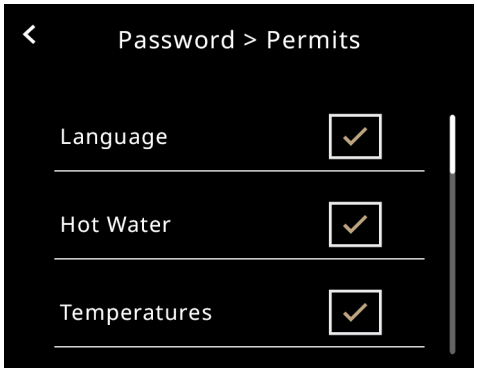
Saisissez le mot de passe actuel et appuyez pour continuer.



Saisissez ensuite le nouveau mot de passe désiré et appuyez pour confirmer.

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

GESTION DES AUTORISATIONS

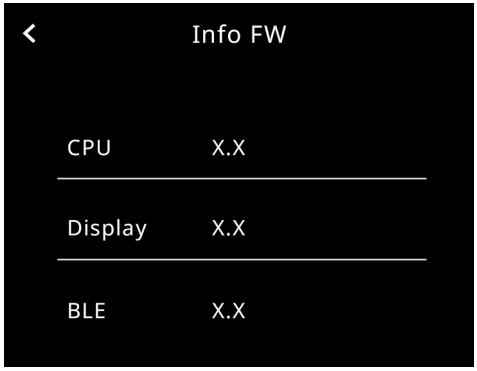


Appuyez sur dans le menu **Gestion du Mot de Passe** pour accéder aux **Autorisations**.

Cet écran vous permet de choisir les fonctions auxquelles l'utilisateur peut accéder.

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

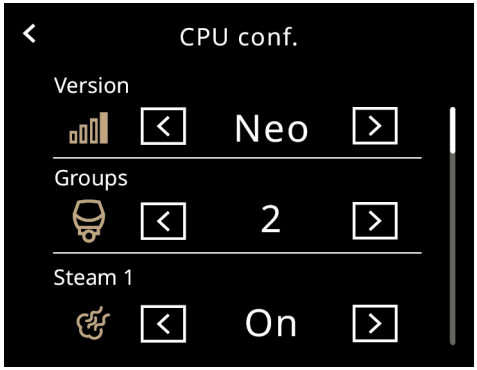
INFO FW



Appuyez sur dans le menu **Paramètres Techniques** pour afficher les **Informations du Micrologiciel**:

- Version du firmware de la CPU.
- Version du firmware de l'écran.
- Version du Bluetooth.

CONFIGURATION CPU



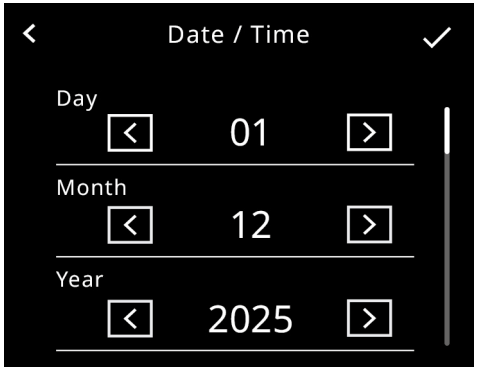
Appuyez sur dans le menu **Paramètres Techniques** pour accéder à la **Configuration de la Machine**.

FRANÇAIS

PARAMÉTRÉS DE CONFIGURATION CPU

Paramétré	Min	Max	Défaut	Étape
Version	-	-	-	DIGIT/NEO
Groupes	2	3	2	1
Vapeur 1	-	-	ON	ON/OFF
Vapeur 2	-	-	ON	ON/OFF
Chauffe-tasses	-	-	OFF	ON/OFF
EasyCream 1	-	-	OFF	ON/OFF
EasyCream 2	-	-	OFF	ON/OFF
Modalité EasyCream	-	-	Durée	Durée / tempéra-ture
Sonde niveau	0	-	2000	1
Pompe	-	-	ON	ON/OFF
Café	-	-	ON	ON/OFF
Eau	-	-	ON	ON/OFF
Pompe à eau chaude	-	-	ON	ON/OFF
Activation de la purge automa-tique	-	-	OFF	ON/OFF
Mesures	-	-	OFF	ON/OFF

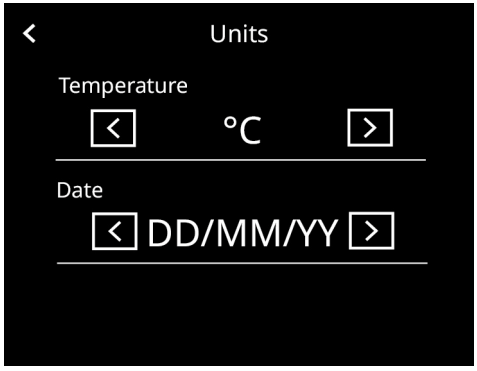
DATA ET HEURE



Appuyez sur dans le menu **Paramètres Techniques** pour définir la date et l'heure affichés à l'écran:

- Jour.
- Mois.
- Année.
- Heure.
- Minute.

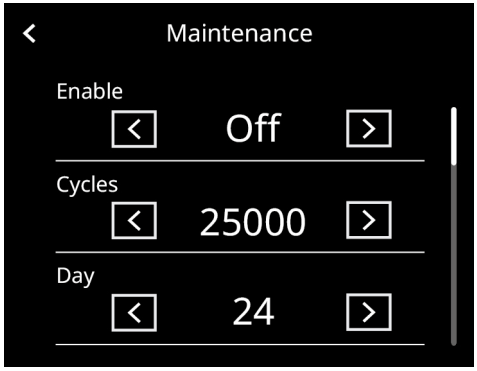
UNITÉS DE MESURE



Appuyez sur dans le menu **Paramètres Techniques** pour définir:

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

ENTRETIEN



Appuyez sur dans le menu **Paramètres Techniques** pour accéder au menu **Entretien**.

Ce menu permet de sélectionner le mode d'appel de la maintenance.

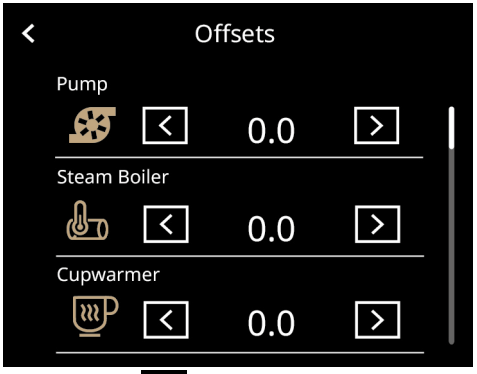
Si elle est activée, l'alarme d'entretien apparaît lorsque le nombre de cycles défini ou la date prédéfinie est atteint.

- Activation/désactivation de l'alarme.
- Compteur de cycles de distribution.
- Jour.
- Mois.
- Année.

PARAMÉTRÉS DE ENTRETIEN

Paramétré	Min	Max	Défaut	Étape
Activer	-	-	OFF	ON/OFF
Cycles de distribu-tion	5000	200000	25000	5000
Date	-	-	-	Jour Mois Année

OFFSET



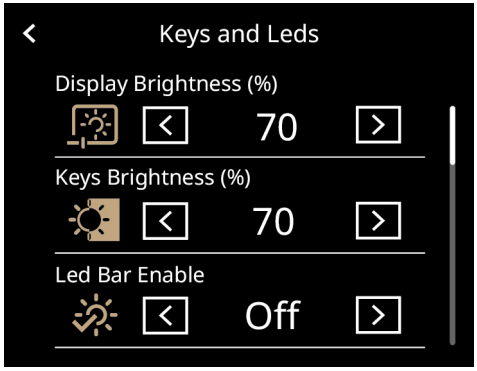
Appuyez sur dans le menu **Paramètres Techniques** pour accéder au menu **Offset**.

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

PARAMÉTRÉS DES OFFSET

Paramétré	Min	Max	Défaut	Étape
Pompe	-4 bar	+4 bar	0 bar	0,1 bar
Chaudière à vapeur	-2 bar	+2 bar	0 bar	0,1 bar
Chauffe-tasses	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde groupe 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde groupe 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde groupe 3	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde chaudière café groupe 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde chaudière café groupe 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde chaudière café groupe 3	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde EasyCream 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde EasyCream 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde vapeur 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde vapeur 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C

TOUCHES ET VOYANTS



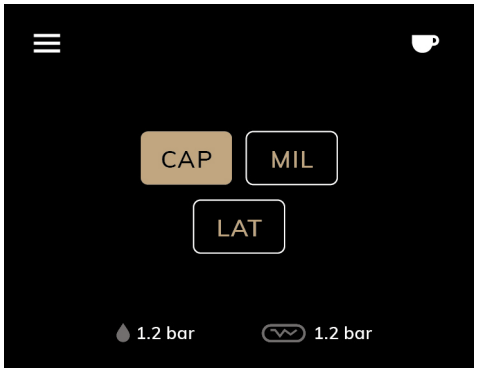
Appuyez sur dans le menu **Paramètres Techniques** pour accéder au menu **Touches et LED** et définir:

- Luminosité de l'écran.
- Luminosité des touches.
- Allumage / arrêt des LED.
- Intensité lumineuse des LED.
- Persistance du temps de distribution sur l'écran.
- Conservation des informations Easy-Cream.
- Mode Principal.

L'option **Mode Principal** permet de régler l'affichage de l'**Écran Principal** en fonction du type de distribution :

- Café (durée et température).
- Lait (recettes EasyCream).

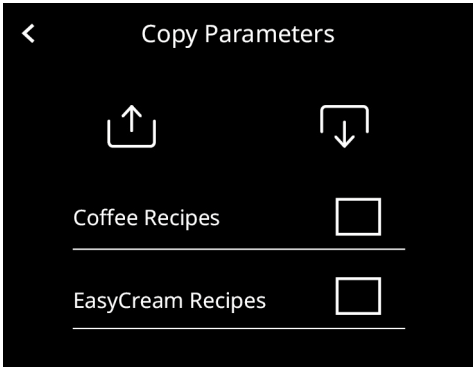
Si l'option **Mode Principal** est réglée sur Lait, l'**Écran Principal** affichera ce qui suit.



PARAMÈTRES TOUCHES ET VOYANTS

Paramétré	Min	Max	Défaut	Étape
Luminosité de l'écran	0	100%	70%	1%
Luminosité des touches	0	100%	70%	1%
Activation de la barre LED	-	-	OFF	ON/OFF
Luminosité de la barre LED	0	100%	70%	1%
Persistance temps extraction	OFF	INF	20s	1s
Persistance temps EasyCream	OFF	INF	20s	1s
Mode Principal	-	-	Café	Café / Lait

COPIE DES PARAMÈTRES



Appuyez sur dans le menu **Paramètres Techniques** pour accéder au menu **Copie des Paramètres**, qui permet d'importer ou d'exporter les paramètres des recettes:

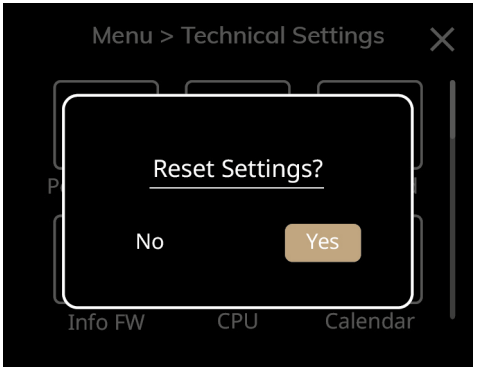
- Café.
- EasyCream.

Insérez le support USB et après avoir sélectionné les paramètres, appuyez sur l'icône souhaitée pour importer ou exporter les données:

Importez les données depuis la clé USB.

Exportez les données sur la clé USB.

RÉINITIALISATION



Appuyez sur dans le menu **Paramètres Techniques** pour accéder à la **Réinitialisation** des paramètres.

L'accès à ce menu n'est réservé qu'aux techniciens qualifiés.

En cas de confirmation, le mot de passe sera demandé pour continuer la réinitialisation totale de la machine.

NETTOYAGE ORDINAIRE

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

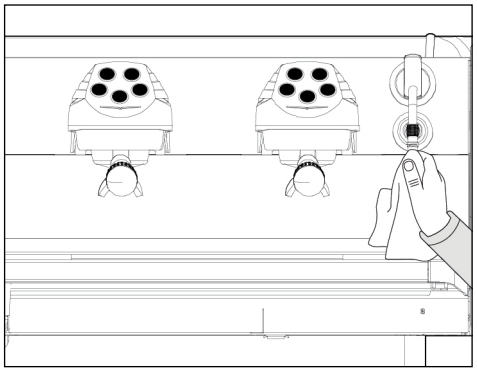
A l'exception du nettoyage du groupe de distribution, tout nettoyage doit être effectué dans un état d'énergie zéro (fiche débranchée du réseau) et avec les parties chaudes à température ambiante.

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

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

FRANÇAIS

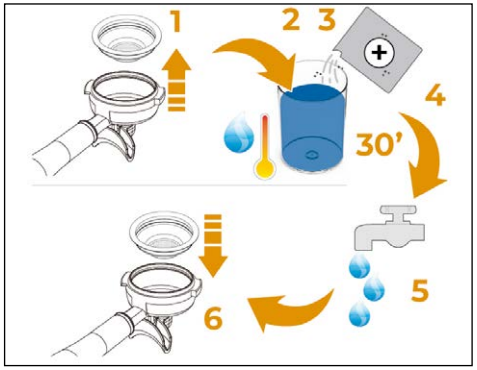
NETTOYAGE LANCE VAPEUR



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

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

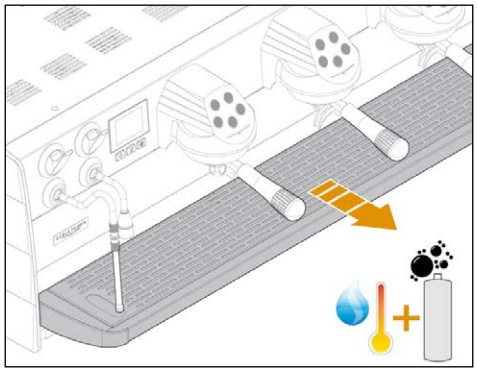
NETTOYAGE FILTRES ET PORTE-FILTRE



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

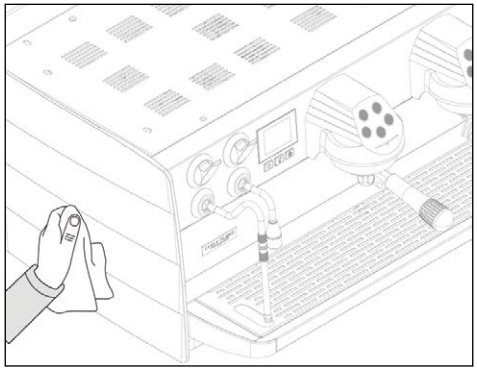
NETTOYAGE CARROSSERIE

Nettoyage zone de travail



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

Nettoyage carène et écran

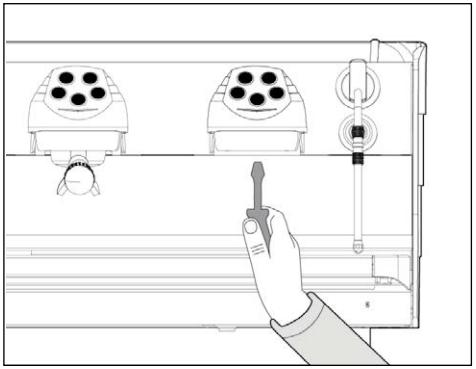


Pour nettoyer toute la carrosserie extérieure, utiliser un chiffon doux humidifié d'eau tiède.

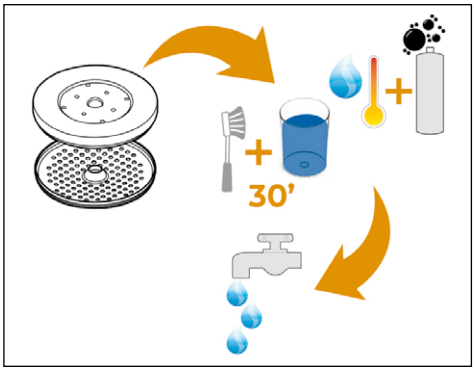
Ne jamais utiliser aucun type de solvants, de produits à base de chlore et/ou de produits abrasifs.

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

NETTOYAGE DOUCHETTE DU GROUPE



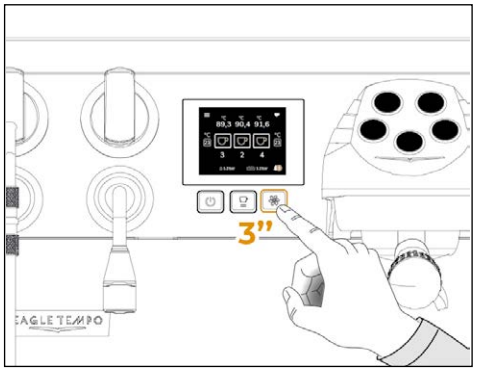
1 Dévisser la vis située au centre du diffuseur et de la douchette. La vis, le diffuseur et la douchette tomberont automatiquement.



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

NETTOYAGE DU GROUPE

Effectuer le lavage au moins une fois par jour.



Avec la machine allumée (ON), un groupe de café peut être nettoyé en appuyant sur le bouton de nettoyage pendant **3 secondes**.

Le bouton de dose continue de chaque groupe commence à clignoter. Si vous appuyez sur cette touche, le lavage commence pour ce groupe.

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

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

Si la machine est arrêtée avant la fin du cycle, elle reprend automatiquement le cycle de rinçage lorsqu'elle est remise en marche.

ENTRETIEN

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

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

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

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

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

Pour ce faire, contactez votre technicien qualifié.

Le non respect de ces conditions signifie automatiquement la déchéance de la garantie.

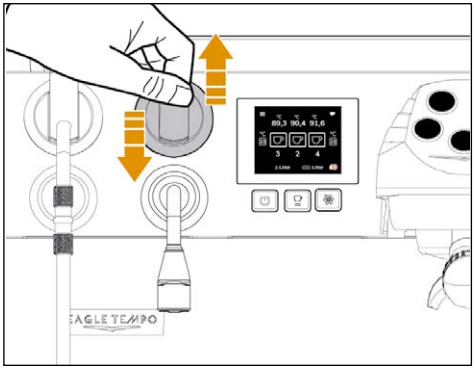
Pour toute intervention sur la machine, contactez le revendeur où vous avez acheté le produit.

Si la machine doit être expédiée:

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

CHANGER L'EAU DE LA CHAUDIÈRE

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



Il est suffisant d'actionner le levier d'eau chaude à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'au moins un tiers des litres totaux de la chaudière soit extrait.

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

FRANÇAIS

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Vorschriften sorgfältig durch, da sie wichtige Sicherheitshinweise für die Installation, Verwendung und Reinigung der Maschine enthalten. Diese Betriebsanleitung ist ein integraler Bestandteil der Maschine und wird dem Benutzer ausgehändigt.

Diese Anleitung sorgfältig aufbewahren, um sie jederzeit nachschlagen zu können.

Die Maschine darf nur für die in diesem Handbuch beschriebene Verwendung eingesetzt werden. Vor der Verwendung der Maschine die Betriebsanleitung oder zumindest diese Sicherheitsvorschriften und die Einstellung gut lesen und vollständig verstehen.

Die Maschine kann nur mit Kaffeebohnen verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Bei längerer Lagerung bei Temperaturen unter 2°C muss der Hydraulikkreis der Maschine entleert werden, damit er nicht einfriert. Schalten Sie die Maschine, falls sie eingefroren ist, nicht ein, bevor Sie sie nicht mindestens 1 Stunde lang an einem Ort mit einer geeigneten Umgebungstemperatur ruhen lassen haben.

Nach dem Auspacken sicherstellen, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall auf die Verwendung des Geräts verzichten und qualifiziertes Fachpersonal hinzuziehen. Die Verpackungselemente (Plastikbeutel, Styroporteile, Nägel usw.) nicht in der Reichweite von Kindern liegen lassen, das sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen. Nicht in der Umwelt freisetzen.

Das Gerät darf nur in Räumen aufgestellt werden, in denen die Bedienung und Wartung ausschließlich durch geschultes Personal erfolgt.

Der Zugang zu den Servicebereichen ist auf Personen beschränkt, die über praktische Kenntnisse und Erfahrungen mit dem Gerät verfügen, insbesondere im Hinblick auf Sicherheit und Hygiene.

Die Maschine muss auf einer horizontalen Ebene in einer Höhe von mindestens 900 mm über dem Boden aufgestellt werden.

Die Betriebstemperatur muss zwischen +5 und +25°C liegen.

Die Maschine darf nicht an Orten aufgestellt werden, an denen Wasserstrahlen verwendet werden können.

Um die Belüftung des Geräts zu erleichtern, stellen Sie den Belüftungsteil der Maschine 15 cm von Wänden oder anderen Maschinen entfernt auf.

Der gemessene Schalldruckpegel A liegt unter 70dB.

Vor der Installation, Wartung, Entladung und Einstellung muss der qualifizierte Techniker die richtige persönliche Schutzausrüstung (PSA) wie Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen.

Das CE-Schild mit den technischen Daten ist unter der Maschine sichtbar. Bevor Sie das Ge-

rät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild mit denen der entsprechenden elektrischen und hydraulischen Systeme übereinstimmen.

Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den geltenden Bundes-, Landes- und Regionalvorschriften für Hydrauliksysteme mit Hochwasserschutz installiert werden. Aus diesem Grund müssen die Hydraulikanschlüsse von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden.

Für die Installation der Maschine müssen die mit der Vorrichtung mitgelieferten Komponenten und Materialien verwendet werden. Sollte die Verwendung anderer Bauteile notwendig sein, so muss der Installationstechniker deren Eignung für die Verwendung im Kontakt mit Wasser prüfen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Die Espressomaschine muss unter Beachtung der jeweils geltenden Vorschriften für die Wasserversorgung installiert werden. Der Wasseranschluss muss von einem zugelassenen Fachtechniker ausgeführt werden. Verwenden Sie beim Anschluss an das Wasserleitungsnetz immer ein neues Rohr, alte Rohre dürfen nicht verwendet werden.

Das Gerät muss mit Wasser versorgt werden, das entsprechend den am Installationsort geltenden einschlägigen Bestimmungen für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Der Installationstechniker muss beim Inhaber / Betreiber der Anlage die Bestätigung einholen, dass das Wasser die genannten Voraussetzungen erfüllt.

Der Druck des Wassernetzes muss mindestens 0,25 MPa (2,5 bar) betragen, und der maximale Druck darf für den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine 0,65 MPa (6,5 bar) nicht überschreiten.

Wenn die Maschine an das Wasserversorgungsnetz angeschlossen ist, muss der Mindestdruck nur für die Länder Dänemark, Norwegen, Schweden und Finnland 0,2 MPa (2 bar) betragen, und der maximale Druck darf 1,0 MPa (10 bar) nicht überschreiten. Bei Überschreitung des maximalen Drucks von 1,0 MPa (10 bar) des Wassernetzes muss vor der Maschine ein Druckminderer angeschlossen werden, damit die Maschine ordnungsgemäß funktioniert.



Zur elektrischen Sicherheit dieses Geräts ist das Vorhandensein einer Erdungsanlage erforderlich. Es muss durch einen zugelassenen Elektriker geprüft werden, dass die Stromleistung der Anlage für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend ist. Die Garantie erlischt, wenn die Eigenschaften des Netzteils nicht mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

Bei der Installation muss der zugelassene Elektriker einen allpoligen Schalter gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften mit Kontaktöffnungsabstand zur Verfügung stellen, der eine vollständige Abschaltung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht und gemäß den Verdrahtungsvorschriften in das Stromversorgungssystem eingebaut werden muss.

Für den australischen und neuseeländischen Markt wird die Trennvorrichtung gemäß AS/NZS 3000 in die feste Verkabelung eingebaut.

Der zugelassene Elektriker muss auch sicherstellen, dass der Kabelquerschnitt des Systems für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.

Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und Kabelverlängerungen ist untersagt. Sofern dies unbedingt notwendig sein sollte, muss ein zugelassener Elektriker zugezogen werden. Bei der Installation in Küchen schließen Sie den Potenzialausgleichsleiter an die mit dem Symbol ⏚ gekennzeichnete Klemme an der Maschine an.

Es wird empfohlen, einen Netzwerk-Differenzialschalter mit einem Nenndifferenzstrom von nicht mehr als 30 mA zu installieren.

Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, müssen bei der Verwendung der Maschine einige Grundregeln beachtet werden, insbesondere:

- Das Gerät keinesfalls mit nassen Händen oder bei nassen Füßen anfassen;
- Das Gerät nicht barfuß benutzen.
- In Badezimmern oder Duschräumen keine Verlängerungskabel verwenden;
- Stromkabel nicht ziehen, um das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen;
- Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen ausgesetzt werden (Regen, Sonne usw.);
- Das Gerät darf nicht von Kindern wie oben angegeben oder von nicht autorisiertem Personal verwendet werden, das die Informationen in diesem Handbuch nicht gelesen und verstanden hat.

Um Überhitzungen zu vermeiden, ist es empfehlenswert, das Stromkabel komplett abzurollen. Die Belüftungs- und Dissipatiosgitter insbesondere des Tassenwärmers dürfen nicht verstopfen.

Das Stromkabel dieses Gerätes darf vom Verbraucher selbst nicht ersetzt werden. Im Schadensfall das Geräts abschalten und das Kabel ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal austauschen lassen.

Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, darf es nur von einer autorisierten Servicestelle oder vom Hersteller ausgetauscht werden.

Befolgen Sie bei Reinigungsarbeiten nur die Anweisungen in dieser Anleitung.

Nachdem das Spülen der Maschine begonnen hat, darf dieser Vorgang nicht unterbrochen werden, da sonst Reinigungsmittelrückstände in de Brühgruppe zurückbleiben könnten.

Bei Störungen oder mangelhaftem Betrieb, das Gerät ausschalten. Es ist strikt untersagt, Arbeiten jeglicher Art am Gerät vorzunehmen. Dazu darf ausschließlich qualifiziertes Fachpersonal herangezogen werden. Eventuelle Reparaturen des Geräts dürfen ausschließlich vom Hersteller oder dessen zugelassenen Kundendienststellen unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen vorgenommen werden. Die mangelnde Einhaltung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.

Der autorisierte Techniker muss den Schalter der Maschine ausschalten und ausstecken, bevor er Wartungsarbeiten durchführt.

Trennen Sie im Brandfall die Maschine mit dem Hauptschalter von der Stromversorgung. Es ist strengstens verboten, das Feuer mit Wasser zu löschen, wenn das Gerät elektrisch betrieben wird.

Wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird, schließen Sie den Wassereinlasshahn

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Der Hersteller **Simonelli Group** kann nicht für entstandene Schäden, Unfälle und/oder Gefahrensituationen haftbar gemacht werden, wie zum Beispiel:

- Bei Nichteinhaltung der Vorschriften für Sicherheit, Installation, Verwendung, Reinigung und Wartung dieses Handbuchs.
- Bei eventuellen Schäden, die durch unsachgemäßen, falschen und unangemessenen Gebrauch der Maschine verursacht werden.
- Bei eingeschalten hinterlassener Maschine ohne Anwesenheit und Überwachung durch einen qualifizierten Bediener.
- Bei Nichtvorhandensein einer Erdung der elektrischen Anlage durch den Käufer.
- Bei Reparaturen, die ohne Genehmigung des Herstellers oder ohne entsprechende Fachkenntnisse selbst durchgeführt werden.
- Wenn Teile der Maschine demontiert werden und insbesondere, wenn die vom Hersteller in der Entwurfsphase vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen entfernt oder manipuliert werden.

Der Hersteller behält sich außerdem das Recht vor, das Handbuch zu ändern, ohne die vorherigen Ausgaben aktualisieren zu müssen, es sei denn, es handelt sich um Ausnahmefälle. Daher können die Abbildungen geringfügig von der Realität abweichen.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Bei der bestimmungsgemäßen Verwendung der Maschine ist zu beachten, was in dieser Anleitung angegeben ist:

- Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit der Konformitätserklärung entwickelt und hergestellt
- Die Maschine kann nur mit Kaffeebohnen verwendet werden.
- Die Maschine verfügt über einen elektronischen Tassenwärmer (optional) zum Vorwärmen der Tassen. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und ist daher als gefährlich anzusehen.

VORHERSEHBARE UNGEEIGNETE VERWENDUNG

In diesem Absatz sind nur einige Situationen aufgeführt, in denen ein vernünftigerweise vorhersehbarer Missbrauch vorliegt.

- Verwendung durch nicht professionelle oder nicht ordnungsgemäß geschulte Bediener.
- Verwendung von anderen Flüssigkeiten als enthärtetem Trinkwasser mit einem maximalen französischen Härte-Grad von 5/6° (50/60 ppm).
- Die Brühgruppe mit den Händen berühren, bevor sie abgekühlt ist.
- Zum Beispiel andere Dinge oder Materialien als gemahlenen Kaffee in den Filterhalter zu geben.
- Die Behälter mit Flüssigkeiten auf den Tassenwärmer stellen.
- Das Erwärmen von Getränken oder anderen Nicht-Lebensmitteln.
- Die Lüftungsgitter mit Tüchern oder anderem abdecken.
- Verwendung des Geräts, wenn es nass ist oder mit nassen Händen oder Füßen.

RESTRISIKEN

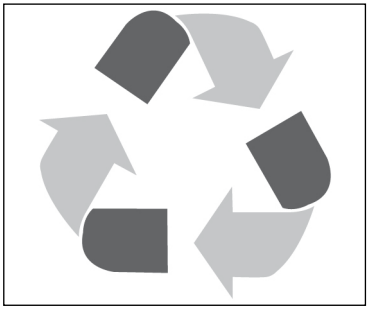


Obwohl der Hersteller mechanische und elektrische Sicherheitssysteme vorgesehen hat, besteht bei der Verwendung der Maschine die Gefahr, sich durch Berühren der Brühgruppen, der Dampfdüsen, der Heißwasserdüse und/oder des Tassenwärmers zu verbrennen.

Der Dampf kann Verbrennungen verursachen, wenn er auf Körperteile gerichtet ist.

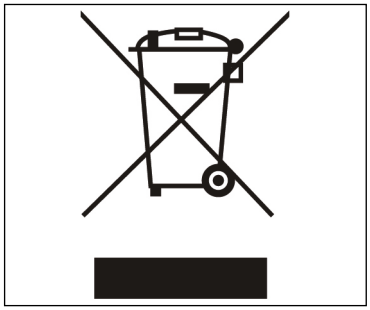
Unmittelbar nach dem Gebrauch und nach dem Ausschalten verbleiben einzelne Bereiche der Maschine heiß.

ENTSORGUNG



Wenn Sie sich entscheiden, eine solche Maschine nicht mehr zu verwenden, wird es empfohlen, sie durch Trennen des Netzkabels außer Betrieb zu setzen.

Die Maschine belastet die Umwelt: Die für die Entsorgung zuständigen Stellen hinzuziehen oder sich an den Hersteller wenden, um die einschlägigen Informationen zu erhalten.



Gemäß der Richtlinie 2015/863/EG zur Verringerung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung von Abfällen.

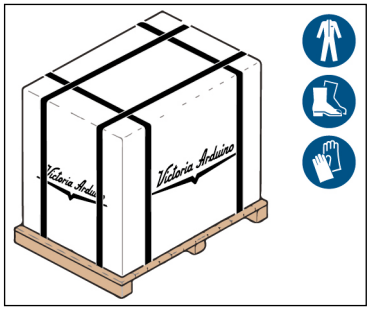
Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät bedeutet, dass es am Ende seiner Standzeit nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf.

Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches Gerät kauft, so dass ein Verhältnis 1 zu 1 entsteht.

Die angemessene getrennte Abfallsammlung vor der Lieferung des alten Gerätes zu umweltfreundlichen Recycling-, Behandlungs- und Entsorgungsanlagen trägt dazu bei, eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt das Recycling von Stoffen, die das Gerät beinhaltet.

Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe im Sinne der gesetzesvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff.) zur Folge.

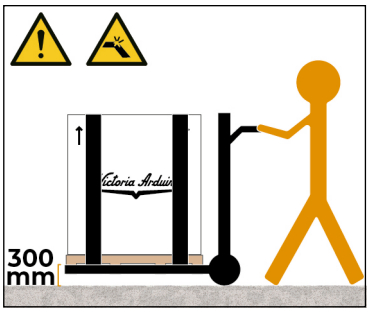
TRANSPORT



Der Transport der Maschine erfolgt zusammen mit anderen Maschinen auf einer Palette in großen Schachteln, die mit Umreifungen an der Palette befestigt sind.

Vor Transport- oder Handhabungstätigkeiten muss der Bediener Handschuhe und Unfallverhütungsschuhe sowie einen Schutzanzug mit Gummiband am Rand anziehen.

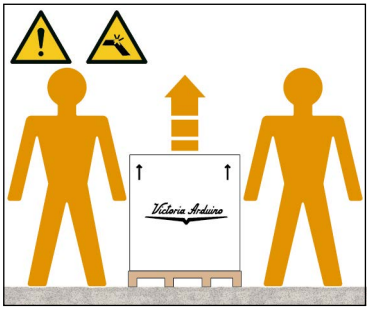
HANDHABUNG



Die Palette langsam etwa 30 cm anheben und zum Ladebereich bringen.

Nachdem sichergestellt wurde, dass keine Hindernisse, Sachen oder Personen, vorhanden sind, kann das Laden vorgenommen werden.

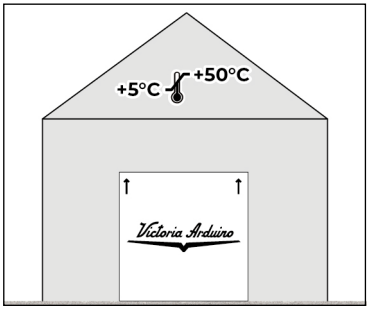
Nach Erreichen des Zielorts wiederum sicherstellen, dass sich im Entladebereich keine Sachen oder Personen befinden, die Palette mit einem geeigneten Hebemittel (z.B. Gabelstapler) abladen und in etwa 30 cm Höhe über dem Boden bis zum Lagerort bringen.



Die Maschine muss von 2 oder mehr Personen bedient werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- und Personenschäden ab, die sich aus der Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften für das Heben und Bewegen von Materialien ergeben.

LAGERUNG



Die Box mit der Maschine muss wetterunabhängig gelagert werden.

Bevor der nachstehende Vorgang ausgeführt wird, ist sicherzustellen, dass die Ladung gesichert ist und bei Entfernen der Verankerungsreifen nicht fallen kann.

Das mit Schutzhandschuhen und Sicherheitsschuhen ausgestattete Personal muss die Umreifungen durchtrennen und das Produkt einlagern. Dazu die technischen Datenblätter der Maschine nachschlagen, um das Gewicht der zu lagernden Maschine festzustellen und sich entsprechend darauf einzurichten.

INHALTSKONTROLLE

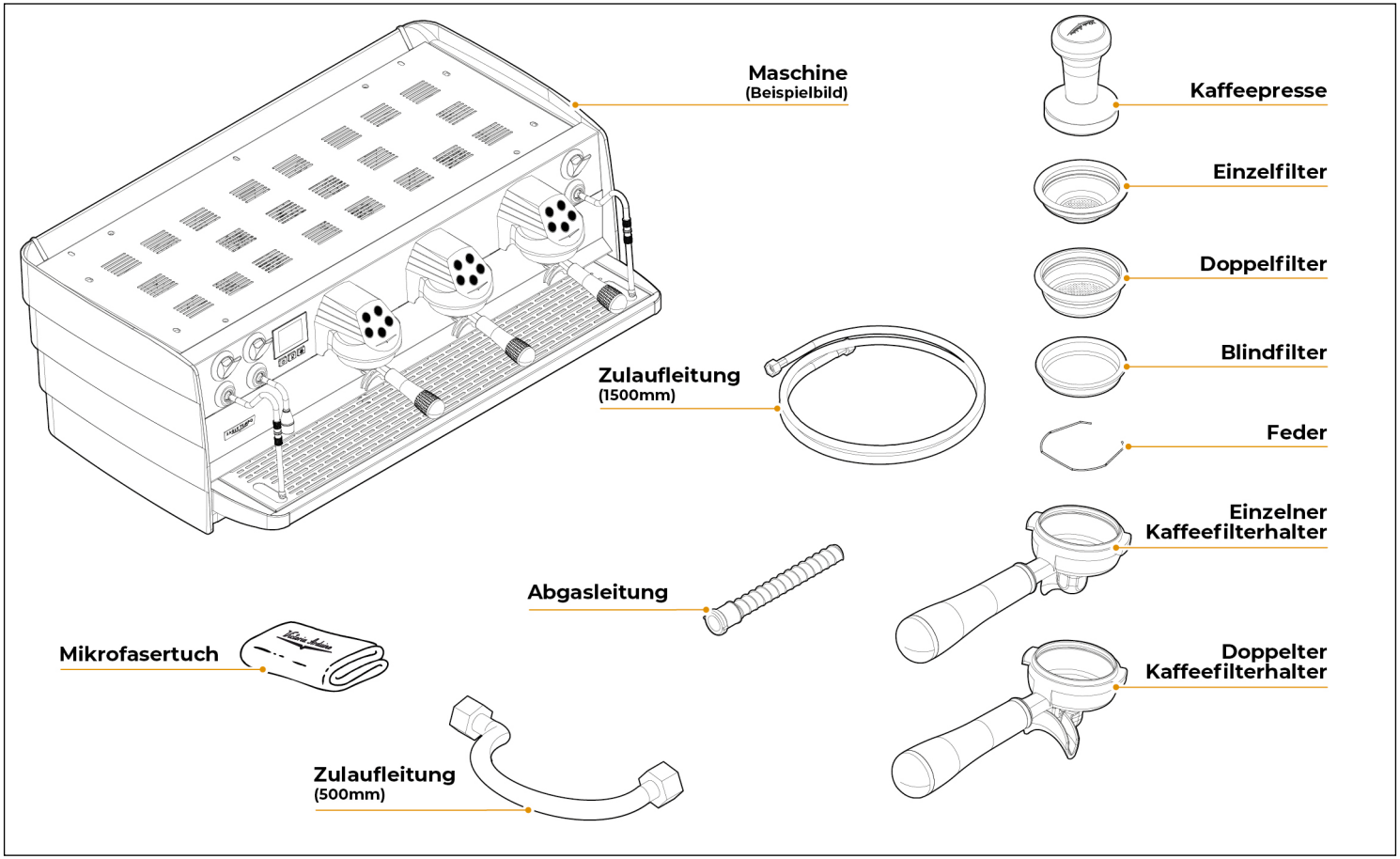
Überprüfen Sie nach Erhalt der Box, ob die Verpackung intakt und optisch unbeschädigt ist.

Die Betriebsanleitung und der dazugehörige Satz müssen sich in der Verpackung befinden.

Wenden Sie sich im Falle von Schäden oder Fehlfunktionen an Ihren Händler vor Ort.

Geben Sie bei jeder Kommunikation immer die Seriennummer an.

Die Mitteilung muss innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Maschine erfolgen.



DEUTSCH

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE 96
HAFTUNGSAUSSCHLUSS 99
BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG 99
VORHERSEHBARE UNGEEIGNETE VERWENDUNG 99
RESTRISIKEN 99
ENTSORGUNG 99
TRANSPORT 100
HANDHABUNG 100
LAGERUNG 100
INHALTSKONTROLLE 101

TECHNISCHE DATEN 104

BESCHREIBUNG DER MASCHINE 105
BESCHREIBUNG DER ABGABEGRUPPEN 106

INSTALLATION 106
DIE VORBEREITUNG STEHT IN DER VERANTWORTUNG DES KÄUFERS 106
POSITIONIERUNG 106
WASSERANSCHLUSS 106
WASSERSPEZIFIKATIONEN 106
STROMANSCHLUSS 107
ELEKTRISCHE SPEZIFIKATIONEN 107
VORAUSGEHENDE SCHRITTE 107
ZUBEHÖRVORBEREITUNG 107

VERWENDUNG 108
STARTEN MASCHINE 108
ESPRESSO KAFFEEAUSGABE 109
DAMPFENTNAHME 109
AUSGABE VON WARMEM WASSER 110
DAMPFDÜSE EASYCREAM (OPTIONAL) 111
AUSSCHALTEN 111
MASCHINE STANDBY 111

PROGRAMMIERUNG 112
EINSCHALTEN DER ANZEIGE 112
ERSTE INBETRIEBNAHME 112
HAUPTBILDSCHIRM 113
MENÜ REZEPTE 113
KAFFEEREZEPT 113
MILCHREZEPTE (EASYCREAM) 114
REZEPT SPEICHERN 115
REZEPT LÖSCHEN 115
MENÜ ALARME 116
HAUPTMENÜ 116
SPRACHE 116
WARMWASSER 116
TEMPERATUREN 117
MENÜ REINIGUNG 117
AUTOMATISCHE SPÜLUNG 117
WASCHEN DER GRUPPEN 117
ZÄHLER 118
ENERGIEEINSPARUNG 118
WOCHENPROGRAMMIERUNG 119
STANDBY 119
AKTIVE GRUPPEN 119
TECHNISCHEN EINSTELLUNGEN 120
ENERGIEEINSPARUNG 120
DIAGNOSTIK 120
PASSWORT 121
PASSWORT ZURÜCKSETZEN 121
BERECHTIGUNGSVERWALTUNG 121
INFORMATIONEN FW 121
CPU-KONFIGURATION 121
DATUM UND UHRZEIT 122
MASSEINHEIT 122
WARTUNG 122
OFFSET 123
TASTEN UND DISPLAY 123
PARAMETERKOPIE 123
PARAMETER ZURÜCKSETZEN 124

REINIGUNG 124
DAMPFDÜSEREINIGUNG 125
REINIGUNG DER
FILTER-UND FILTERHALTER 125
GEHÄUSEREINIGUNG 125
BRAUSE UND DICHTUNG REINIGUNG 125
BRÜHGRUPPEN REINIGUNG 126

WARTUNG 126
KESSELWASSERWECHSEL 126

ELEKTRISCHER SCHALTSCHEMAS 158

HYDRAULIK SCHEMA 167

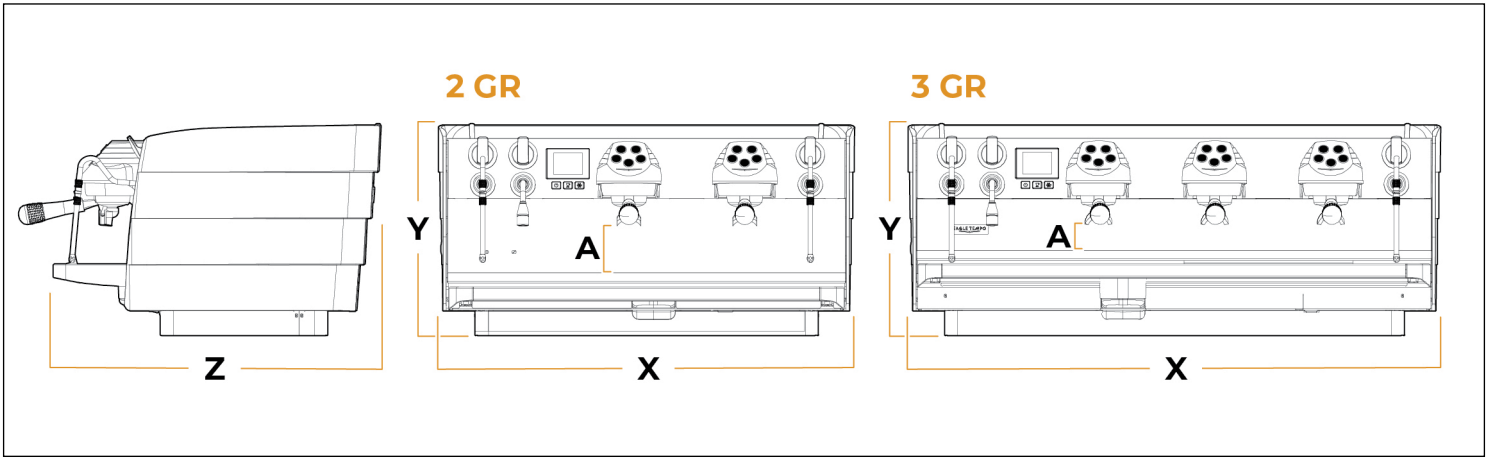
DAMPFKESSELSCHEMAS 170

KAFFEEKESSELSCHEMA 173

DEUTSCH

TECHNISCHE DATEN

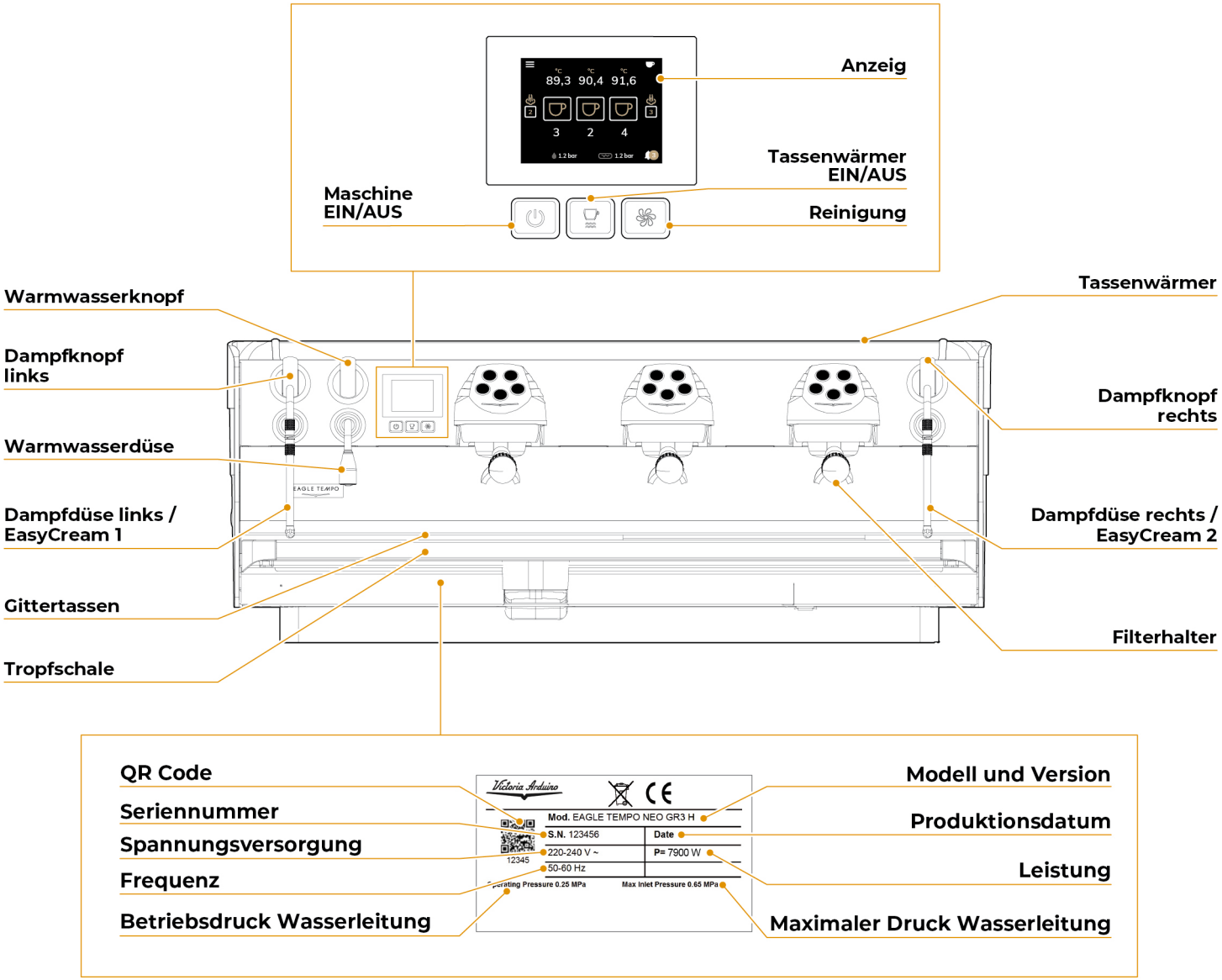
Modell			NEO		DIGIT	
Gruppen		n°	2	3	2	3
Spannung		V	220-240 / 380-415			
Leistung		W	6000	7400	4700	5200
Power mit Tassenwärmer		W	6400	7900	5100	5700
Fassungsvermögen Dampfkessel		l	8		11,3	17
Fassungsvermögen Kaffeekessels (je)		l	0,14		/	
Nettogewicht		kg / lb	62 / 136,69	73 / 160,94	64 / 141,09	79 / 174,16
Bruttogewicht		kg / lb	79 / 174,17	96 / 211,64	84 / 185,19	102 / 224.87
Größen						
X	Breite	mm / inch	825 / 32,5	1055 / 41,5	825 / 32,5	1055 / 41,5
Y	Höhe	mm / inch	416 / 16,4			
Z	Tiefe	mm / inch	650 / 25,6			
A	Abstand zwischen Gitter und Gruppen (hoch/niedrig)	mm / inch	121 / 4,76			
		mm / inch	76 / 2,99			



DEUTSCH

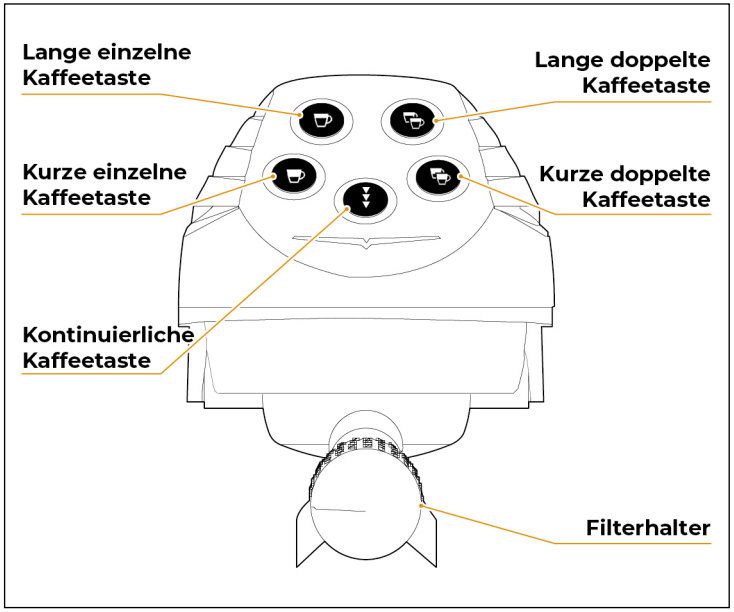
BESCHREIBUNG DER MASCHINE

EAGLE TEMPO ist eine solide und kompakte intelligente professionelle Kaffeemaschine, die sich für alle eignet, die ihr Leben dem Kaffee widmen.



DEUTSCH

BESCHREIBUNG DER ABGABEGRUPPEN



INSTALLATION

DIE VORBEREITUNG STEHT IN DER VERANTWORTUNG DES KÄUFERS

Vorbereitung des Aufstellungsortes

Der Käufer muss eine geeignete Auflagefläche zur Verfügung stellen, um das Gewicht der Maschine zu tragen.

Elektrische Prädisposition

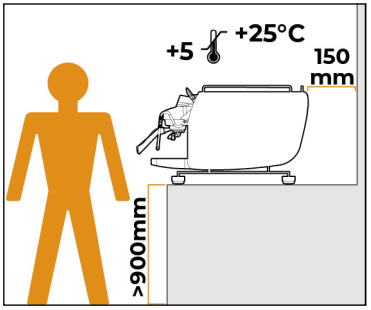
Das elektrische System muss den am Installationsort geltenden nationalen Vorschriften entsprechen und effizient geerdet sein.

Die Stromversorgungskabel müssen entsprechend dem von der Maschine benötigten Maximalstrom so bemessen sein, dass der gesamte Spannungsabfall bei Volllast weniger als 2% beträgt.

Vorbereitung eines Wasseranschlusses

Bereiten Sie eine geeignete Wasserableitung und ein Wasserversorgungsnetz vor, das Wasser mit einem maximalen französischen Härte-Grad von 5/6° (50/60 ppm).

POSITIONIERUNG

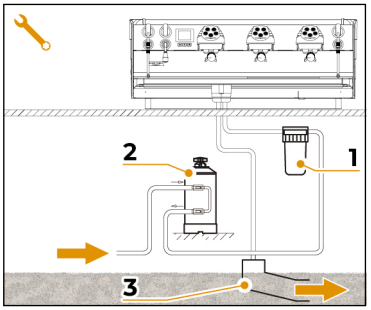


Überprüfen Sie vor der Installation der Maschine, ob die beanspruchte Fläche mit den Gesamtabmessungen und dem Gewicht der Maschine kompatibel ist.

Stellen Sie die Maschine auf eine horizontale Ebene, die mindestens 900 mm über dem Boden liegt.

Halten Sie mindestens 150 mm um die Maschine herum, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

WASSERANSCHLUSS



1 Feinfilter;
2 Enthärter;
3 Abfluss Ø 50 mm

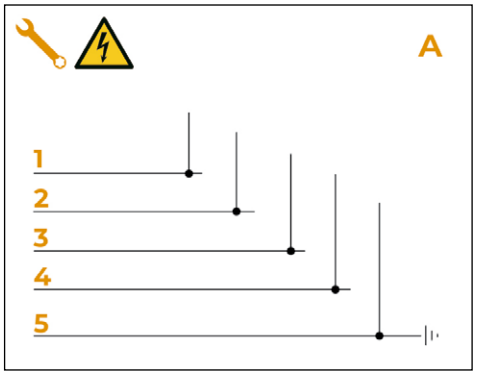
Verbindungsrohre nicht drosseln. Sicherstellen, dass der Abfluss die Aussonderungen beseitigt. Es ist verboten, Anschlussleitungen zu verwenden, die bereits in der Vergangenheit verwendet wurden. Die Wartung der Filter liegt in der Verantwortung des Käufers. Wenn das Wasser nicht innerhalb der erforderlichen Spezifikationen gehalten wird, erlischt die Garantie.

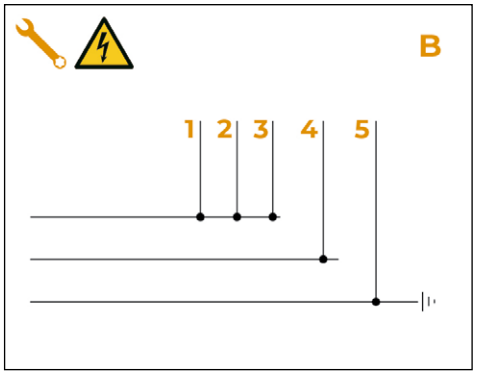
Oberhalb des eventuell vorhandenen Enthärters muss ein Anti-Überschwemmungssystem gemäß CEI EN 61770 installiert werden.

WASSERSPEZIFIKATIONEN

- Gesamthärte 50-60 ppm (Teile pro Million).
- Druck: 2,5 - 6,5 bar (Kaltwasser).
- Minimaler Durchfluss: 200 l/Stunde
- Filtration: < 1.0 micron.
- Alkalinität: 10 und 150 ppm.
- Feste Rückstände (TDS): 50 - 250 ppm.
- Chlor: < 0,50 mg/l.
- pH: 6,0 - 8,0.

STROMANSCHLUSS





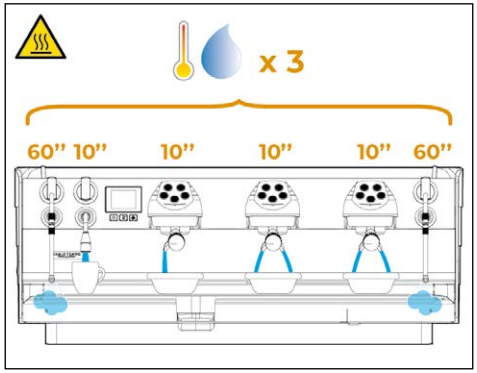
1 Schwarz
2 Grau
3 Braun
4 Blau
5 Gelb-grün

Bevor Sie die Maschine an ein Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Daten mit den Daten des Stromnetzes übereinstimmen.

ELEKTRISCHE SPEZIFIKATIONEN

A 380-415 V - 3 Phasen + Neutralleiter
B 220-240 V - einphasig

VORAUSGEHENDE SCHRITTE



Nach Abschluss der Installation wird die Maschine aktiviert und in den Status „betriebsbereit" versetzt.

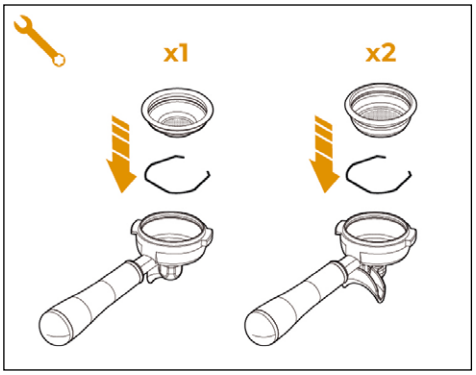
Danach ist wie folgt vorzugehen:

- Geben Sie aus jeder Gruppe mindestens 10 Sekunden lang Wasser ab.
- Geben Sie mindestens 10 Sekunden lang Wasser aus der Warmwasserdüse ab.
- Den Dampfkessel vollständig entleeren, indem die Dampfdüsen 1 Minute lang geöffnet werden.

Den gesamten Vorgang mindestens 3-mal wiederholen.

Nach erfolgter Installation sollte ein Bericht über die vorgenommenen Arbeiten erstellt werden.

ZUBEHÖRVORBEREITUNG



Den Ring im Inneren des Filterhalters in die vorgesehene Aussparung einsetzen.

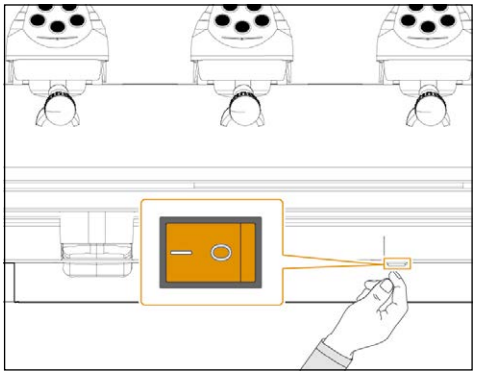
Den Einzelfilter in den Filterhalter einsetzen, um einen Einzelkaffee zuzubereiten, oder den Doppelfilter für einen Doppelkaffee.

DEUTSCH

VERWENDUNG

Der Bediener muss vor Beginn des Betriebs sicherstellen, dass er die Sicherheitsvorschriften dieses Handbuchs gelesen und einwandfrei verstanden hat.

STARTEN MASCHINE



Alle **EAGLE TEMPO**-Modelle verfügen unten rechts über die Einschalttaste. Die Taste hat zwei Status:

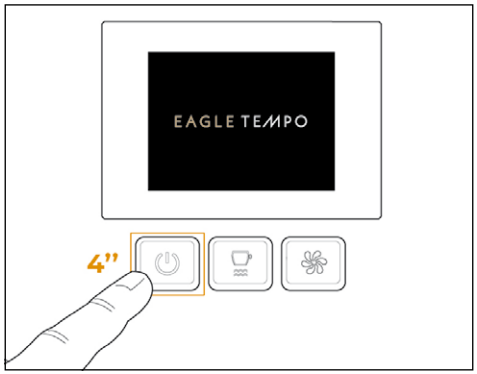
- 0 = Maschine ausgeschaltet;
- I = Maschine mit Leistung.

Nachdem Sie die in den vorherigen Kapiteln beschriebenen Schritte ausgeführt haben, drücken Sie den Hauptschalter unten auf der rechten Seite auf die Position „I“, um die Maschine einzuschalten.

Beim ersten Einschalten oder nach einem Zurücksetzen muss der qualifizierte Techniker zunächst einige allgemeine Parameter anhand eines Assistenten einstellen:

- Display-Sprache.
- Datum und Uhrzeit.
- Maßeinheit.

Diese Einstellungen bleiben für nachfolgende Starts gespeichert und können gegebenenfalls über das Display im Menü „Allgemein” geändert werden.



Das Display zeigt den Begrüßungsbildschirm mit dem Logo **EAGLE TEMPO** für 10 Sekunden.

Halten Sie bei bestromter Maschine die Taste 4 Sekunden lang gedrückt, um sie einzuschalten.

Wenn die Selbstdiagnose auf Anomalien oder Störungen hinweist, darf der Bediener NICHT eingreifen; wenden Sie sich an das Service-Center.

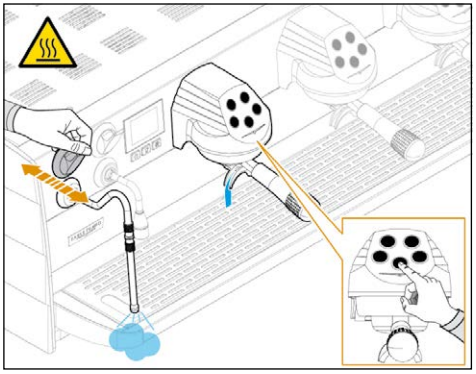
Bei Wartungseingriffen an der Elektronikkarte ist die Maschine anhand des externen Hauptschalters auszuschalten oder das Speisekabel aus der Steckdose zu ziehen.

Die Wasserbefüllung des Kessels startet automatisch.

Sobald das Niveau erreicht ist, beginnt das Aufheizen, das durch das Display angezeigt wird.



Wenn der zuvor eingestellte Kesseldruck auf dem Display angezeigt wird, hat das Wasser Betriebstemperatur.



Nachdem das Wasser eingefüllt wurde:

- Eine Abgabetaste drücken, bis Wasser aus der Gruppe austritt.
- Den Dampf für einige Sekunden mit dem entsprechenden Hebel austreten lassen.

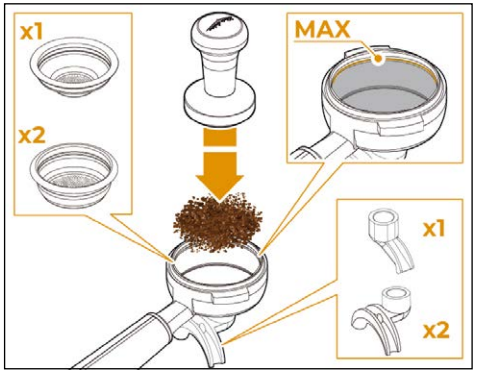
Die Vorbereitung der Maschine ist abgeschlossen und sie ist einsatzbereit.

Für ein optimales Ergebnis ist es notwendig, dass die Maschine in allen ihren Teilen die Temperatur erreicht. Die erforderliche Zeit variiert zwischen 15 und 20 Minuten nach dem Einschalten.

Bei Pausen von mehr als 8 Stunden wird es empfohlen, das Wasser zu wechseln. Siehe Abschnitt „KESSELWASSERWECHSEL IM KESSEL“.

Die Maschine ist mit einem elektronischen Selbstregler ausgestattet, der das Wasser im Kessel automatisch auffüllt.

ESPRESSO KAFFEEAUSGABE



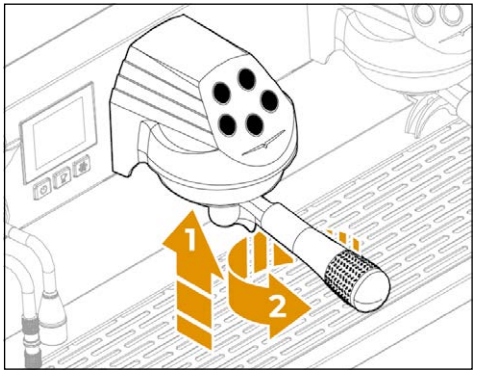
Wählen Sie den gewünschten Filterhalter mit Einzeloder Doppeldüse.

Füllen Sie den gemahlenen Kaffee bis zur **MAX** Füllhöhe ein, die durch die Linie im Inneren des Filters angezeigt wird.

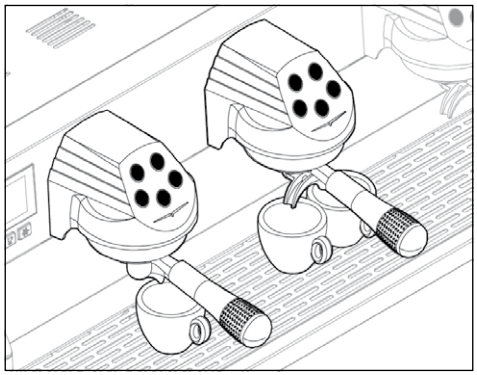
Drücken Sie den Kaffee mit dem entsprechenden Tamper gleichmäßig in den Filter.

Reinigen Sie den Rand des Filters von restlichem Kaffeepulver.

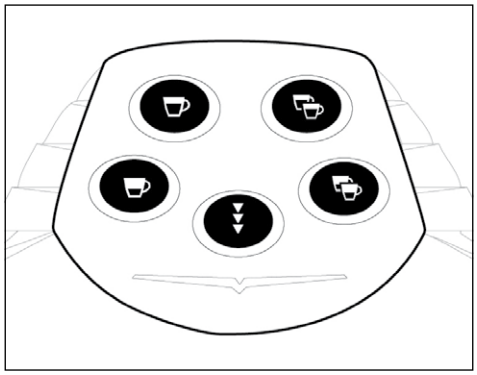
Vor dem Einsetzen des Filterhalters in die Gruppe ist es notwendig, das Wasser im Gruppenkreislauf für mindestens 2 Sekunden zu spülen, wobei die Ausgabe aktiviert und deaktiviert wird.



Setzen Sie den Filterhalter in die Dosiereinheit ein und drehen Sie ihn, um ihn zu befestigen, wie durch die Pfeile angezeigt.

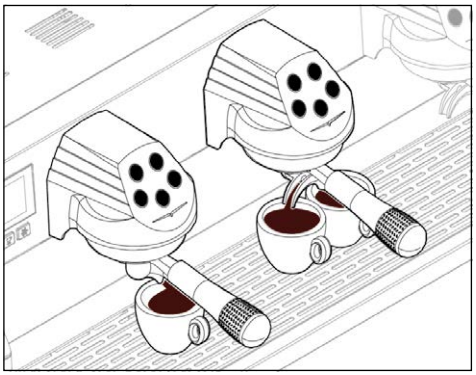


Die Tasse (n) unter den Ausläufen (Düsen) positionieren.



Die gewünschte Abgabetaste drücken.

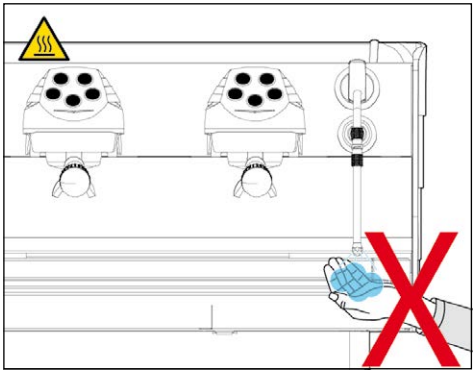
Wenn im ausgewählten Rezept die Degassing aktiviert ist, gibt die Maschine Wasser für eine vom Bediener eingestellte Zeit ab (Zeit ON), hält für eine vom Bediener eingestellte Zeit an (Zeit OFF) und setzt dann die Abgabe bis zum Ende fort.



Wenn die eingestellte Menge erreicht ist, endet die Abgabe automatisch.

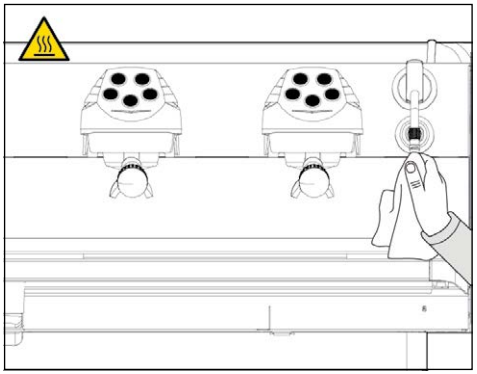
Lassen Sie nach jeder Kaffeeabgabe den Filterhalter in der Gruppe, damit er immer heiß bleibt und die Kopfdichtung in der Gruppe nicht vorzeitig austrocknet.

DAMPFENTNAHME



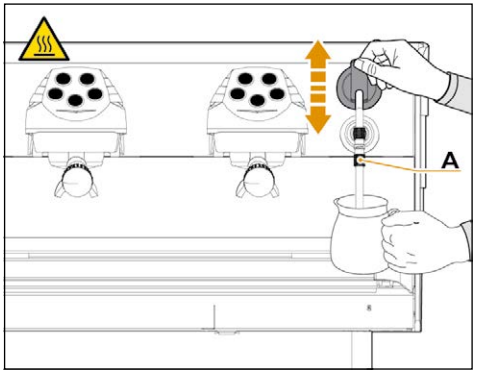
Achten Sie bei der Verwendung der Warmwasserdüse darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter legen und sie nicht unmittelbar danach berühren.

DEUTSCH



Vor dem Einsatz der Dampfdüse muss das Kondensat mindestens 2 Sekunden lang gespült werden.

Reinigen Sie das Dampfrohr vor und nach dem Gebrauch mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch.

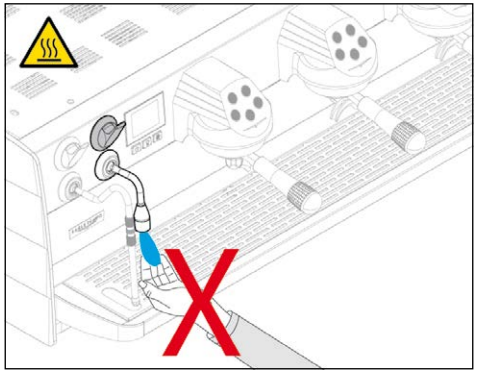


Um den Dampf zu verwenden:

1 Beachten Sie, dass sich der Auslauf der Lanze innerhalb des Gitters oder des Behälters befindet.
2 Den Hebel ziehen oder drücken.
3 Wenn der Dampf austritt, den Stab mittels des Gummischutzes **A** bewegen.

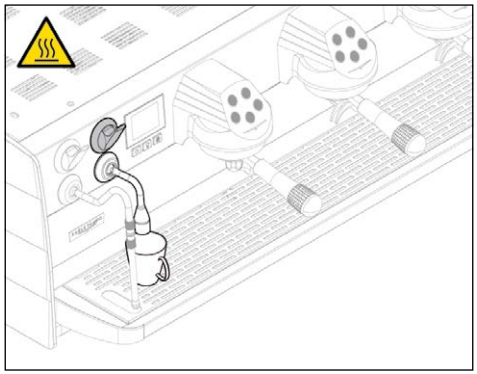
Die beiden Dampfdüsen sind gelenkig gelagert, was die Handhabung erleichtert.

AUSGABE VON WARMEM WASSER

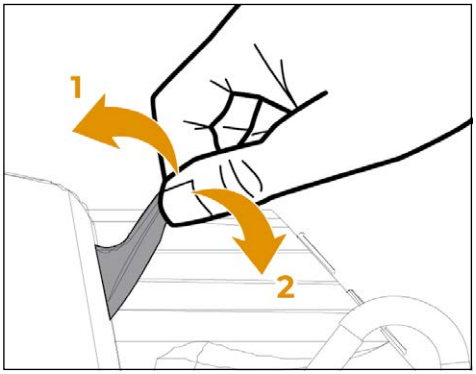


Seien Sie bitte sehr vorsichtig, wenn Sie die Heißwasserdüse verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden. Halten Sie Ihre Hände nicht unter das abgegebene Wasser und berühren Sie die Düse nicht unmittelbar nach dem Gebrauch.

Bevor Sie die Warmwasserdüse verwenden, spülen Sie den Hydraulikkreislauf mindestens 2 Sekunden lang.

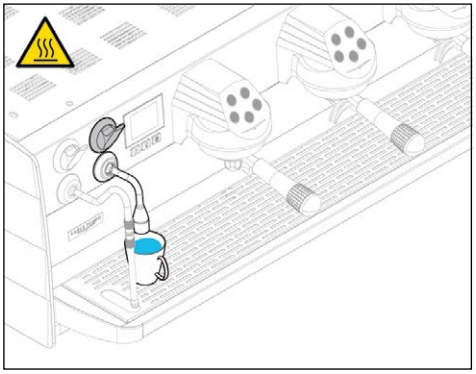


Stellen Sie einen Behälter unter die Warmwasserdüse.



Den Knopf nach vorne (nach UNTEN) oder nach hinten (nach OBEN) ziehen, um heißes Wasser abzugeben.

1 OBEN: Warmwasserabgabe Dosierung 1
2 UNTEN: Warmwasserabgabe Dosierung 2



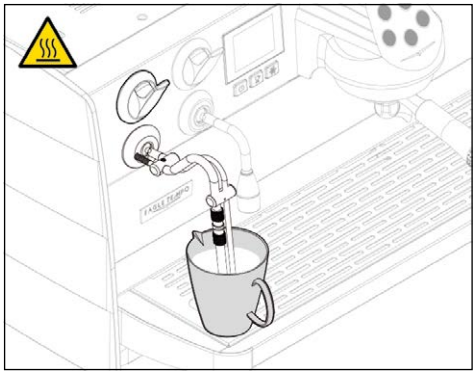
Warten Sie auf das Ende der programmierten Abgabe oder bringen Sie den Hebel in die zentrale Ruhestellung zurück, um sie zu unterbrechen.

Die Ausgabe von heißem Wasser kann gleichzeitig mit der Kaffeeausgabe erfolgen.

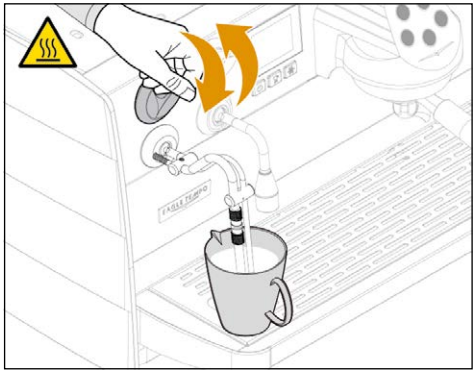
Siehe Kapitel **PROGRAMMIERUNG** für die Dosierungseinstellung.

DAMPFDÜSE EASYCREAM (OPTIONAL)

Anstelle der herkömmlichen Dampfdüse kann die Dampfdüse **EasyCream** (optional) installiert werden; sie ermöglicht die Abgabe von Dampf zum Aufschäumen von Milch oder zum Erhitzen anderer Flüssigkeiten.

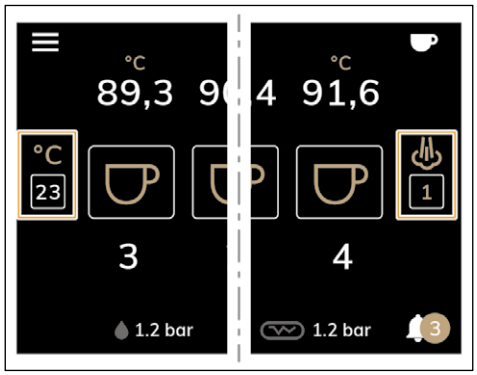


Stellen Sie einen geeigneten Behälter mit Milch oder einem anderen Getränk unter die Lanze **EasyCream**.



So verwenden Sie den Dampf:

1. Beachten Sie, dass sich der Auslauf der Lanze innerhalb des Gitters befindet.
2. Den Hebel anheben oder absenken.
3. Der Dampf tritt aus der Dampfdüse aus, bis die Flüssigkeit die eingestellte Temperatur erreicht hat.

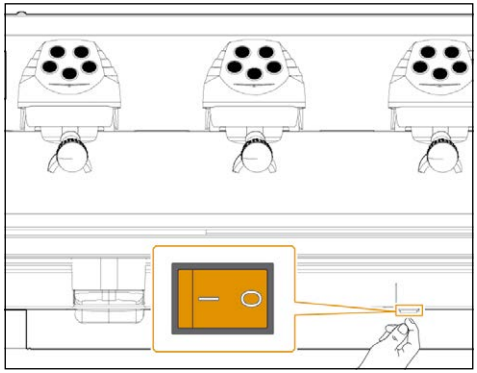


Auf dem Display werden gemäß den CPU-Einstellungen auf dem Startbildschirm zwei Modi angezeigt:

- **STD**: Zeigt die Temperatur des Dampfes an und die Auswahl der Rezepte erfolgt auf der spezifischen Rezepteseite.
- **DIR / DIR (Auto)**: Zeigt die Nummer des Rezepts an und ermöglicht es Ihnen, es direkt von hier aus auszuwählen.

Siehe Kapitel „**PROGRAMMIERUNG**“ für die Einstellung der **EasyCream** Dampfdüse.

AUSSCHALTEN



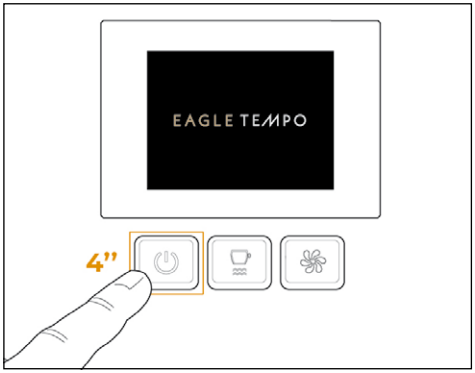
Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie den Hauptschalter, der sich unten auf der rechten Seite befindet, in die Aus-Stellung "0".

Das Display, die Tasten und die Beleuchtung erlöschen.

Bei längeren Pausen sollte aus Sicherheitsgründen auch der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.

MASCHINE STANDBY

Diese Funktion muss im Energiesparmenü aktiviert sein.



Halten Sie bei eingeschalteter Maschine die Taste ⏻ Sekunden lang gedrückt, um in den **Standby-Modus** zu gelangen.



Das Display zeigt das Logo **EAGLE TEMPO** und die Aufschrift **Standby** an.

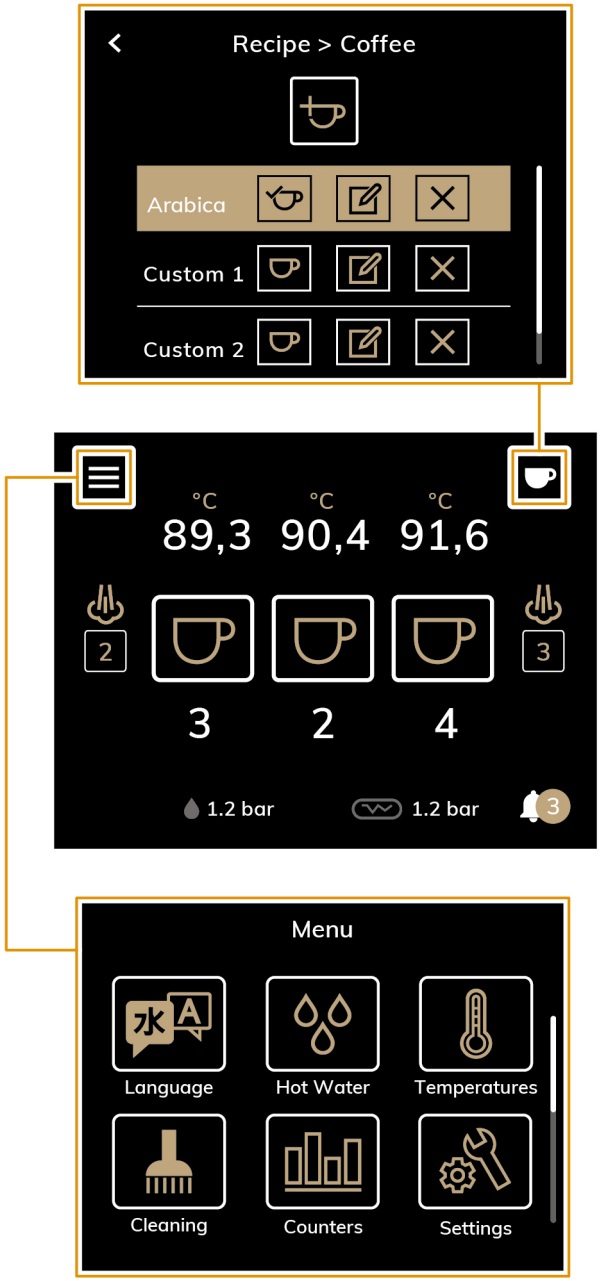
Drücken Sie die Taste ⏻ 4 Sekunden lang, um die Maschine auszuschalten.

Drücken Sie die Taste ⏻ erneut 4 Sekunden lang, um die Maschine wieder einzuschalten.

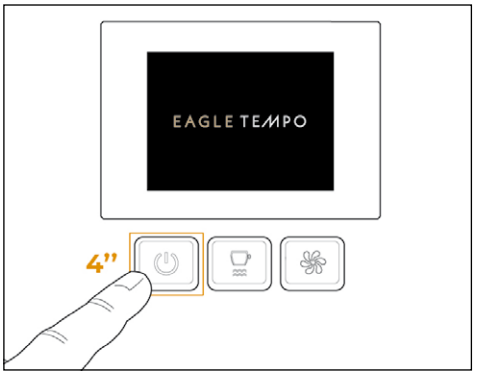
Siehe Kapitel **PROGRAMMIERUNG** für die Einstellung der **Standby-Funktion**.

DEUTSCH

PROGRAMMIERUNG



EINSCHALTEN DER ANZEIGE



Beim Einschalten zeigt das Display das Logo **EAGLE TEMPO** für 10 Sekunden.

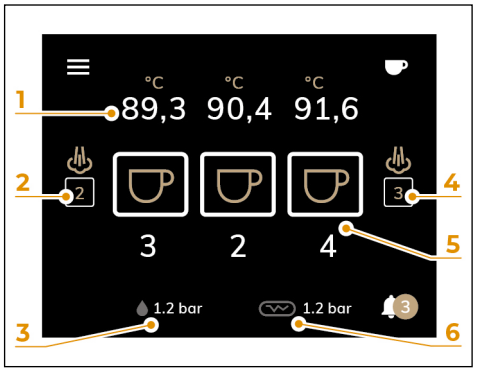
Halten Sie bei bestromter Maschine die Taste 4 Sekunden lang gedrückt, um sie einzuschalten.

ERSTE INBETRIEBNAHME

Informationen zur ersten Inbetriebnahme der Maschine finden Sie im Abschnitt **EINSCHALTEN DER MASCHINE**.

DEUTSCH

HAUPTBILDSCHIRM



Der **Startbildschirm** zeigt:

1 Temperatur der Gruppen (°C) (nur NEO)
2 Rezept EasyCream 1 (links-optional)
3 Wassernetzdruck (Bar)
4 Rezept EasyCream 2 (rechts-optional)
5 Abgabezeit (s)
6 Dampfkesseldruck (Bar)

Darüber hinaus wird über die entsprechenden Symbole auf Folgendes zugegriffen:

Menü Rezepte.

Menü Alarme.

Hauptmenü.

Wenn die Lanze **EasyCream** (optional) vorhanden und in der Version **DIR o DIR (Auto)**, aktiviert ist, drücken Sie auf die Zahlen 2 im Feld unter dem Symbol, um das **EasyCream** Rezept auszuwählen.

MENÜ REZEPTE



Drücken Sie im **Startbildschirm,** um das **Menü Rezepte** zu öffnen.

Kaffeerezepte.

Milchrezepte (EasyCream - optional).

Wenn die Lanze EasyCream (optional) nicht verfügbar ist, sind ausschließlich Kaffeerezepte vorhanden.

Drücken Sie , um zum **Startbildschirm** zurückzukehren.

KAFFEEREZEPT



Drücken Sie im Menü Rezepte auf um die **Kaffeerezepte** zu verwalten:

Ein neues Rezept hinzufügen.

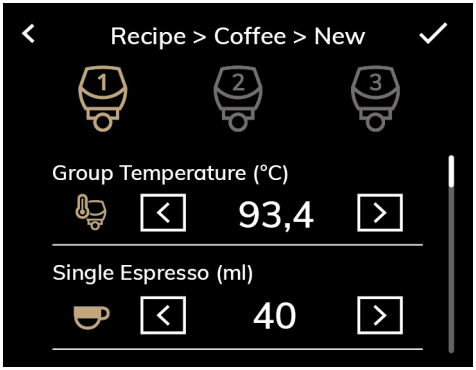
Das Rezept auswählen.

Das Rezept ändern.

Das Rezept löschen.

Das ausgewählte Rezept ist hervorgehoben und weist ein Häkchen im Symbol auf.

Drücken Sie auf ein neues Rezept hinzuzufügen, oder auf , um ein vorhandenes Rezept zu ändern.



Stellen Sie mit die Parameter für jede Gruppe ein.

Um zu bestätigen, drücken Sie .

Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt PARAMETER KAFFEEREZEPTE.

DEUTSCH

PARAMETER DER KAFFEE-REZEPTE

Für die Version **DIGIT** ist der Parameter **Gruppentemperatur** nicht verfügbar.

Wenn die eingestellten Dosierungen 500 ml überschreiten, wird auf dem Display die Aufschrift „**C**" angezeigt, die für kontinuierliche Dosierung steht.

Parameter	Min	Max	Std.	Radst.
Gruppen Temperatur	70°C	105°C	93,4°C	0,1°C
Espresso Einfach	1 ml	500 ml/C	40 ml	1 ml
Espresso Doppelt	1 ml	500 ml/C	60 ml	1 ml
Einfach Kaffee	1 ml	500 ml/C	50 ml	1 ml
Doppelt Kaffee	1 ml	500 ml/C	85 ml	1 ml
Degassing	-	-	AUS	AUS / EIN
Degasing EIN Dauer	1 s	10 s	2 s	1 s
Degasing AUS Dauer	1 s	10 s	2 s	1 s

MILCHREZEPTE (EASYCREAM)

Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn die Lanze EasyCream (optional) aktiviert ist.



Drücken Sie im **Menü Rezepte** auf , um die **EasyCream**-Rezepte zu verwalten:

Ein neues Rezept hinzufügen.

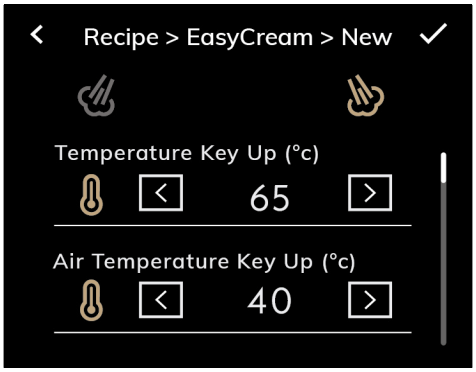
Das Rezept auswählen.

Das Rezept ändern.

Das Rezept löschen.

Das ausgewählte Rezept ist hervorgehoben und weist ein Häkchen im Symbol auf.

Drücken Sie auf um ein neues Rezept hinzufügen, oder auf um ein vorhandenes Rezept zu ändern.



Stellen Sie mit die Parameter für jede Gruppe ein.

Um zu bestätigen, drücken Sie .

Die Verwaltung von Rezepten auf Milchbasis hängt von der Einstellung des Modus EasyCream STD, DIR oder DIR (Auto) ab.

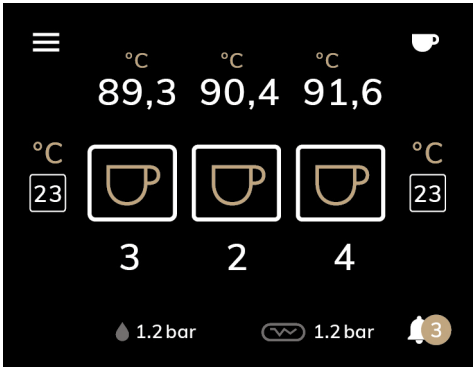
Weitere Informationen finden Sie in den folgenden Abschnitten.

EasyCream STD

Im **STD**-Modus, gilt das eingestellte Rezept für beide Lanzen **EasyCream**.

Für jeden Hebel können die Parameter für die Positionen **AUFWÄRTS** und **ABWÄRTS** eingestellt werden.

Auf dem **Startbildschirm** zeigt das Symbol die von **EasyCream** erfasste Temperatur an.



PARAMETER EASYCREAM STD

Parameter	Min.	Max	Std.	Radst.
Temperatur Hebel auf-wärts	11°C	84°C	65°C	1°C
Lufttemperatur Hebel aufwärts	10°C	64°C	40°C	1°C
Luftventil Hebel auf-wärts	0%	100 %	100 %	1%
Temperatur Hebel abwärts	10°C	70°C	65°C	1°C
Lufttemperatur Hebel abwärts	100°C	100°C	40°C	1°C
Luftventil Hebel abwärts	0%	100%	100%	1%

DEUTSCH

EasyCream DIR

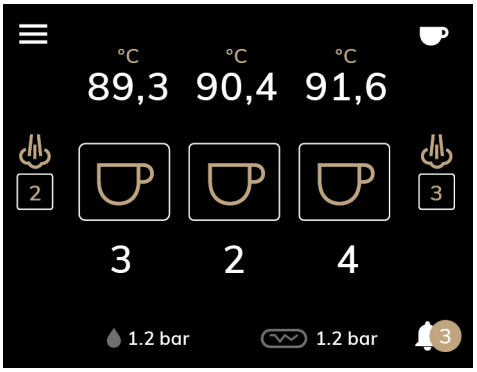
Im **DIR**-Modus fungiert der Hebel in Position **AUFWÄRTS** als Entlüftung und die Parameter beziehen sich ausschließlich auf den Hebel in Position **ABWÄRTS**.

Es ist möglich, die Rezepte zyklisch von 1 bis 6 getrennt zwischen dem rechten und linken Hebel auszuwählen, indem Sie auf das **EasyCream**-Symbol auf dem **Startbildschirm** drücken.

Die Nummer 2 im Feld unter dem Symbol zeigt das ausgewählte Rezept an.

Wenn ein Rezept gelöscht wird, werden die anderen Rezepte um eine Position verschoben und dann einer anderen Nummer zugeordnet.

Der **Startbildschirm** sieht wie folgt aus.



EasyCream DIR (Auto)

Im **DIR (Auto)**-Modus fungiert der Hebel in Position **AUFWÄRTS** als Entlüftung und die Parameter beziehen sich ausschließlich auf den Hebel in Position **ABWÄRTS**.

Es ist möglich, die Rezepte zyklisch von 1 bis 6 getrennt zwischen dem rechten und linken Hebel auszuwählen, indem Sie auf das **EasyCream**-Symbol auf dem **Startbildschirm** drücken.

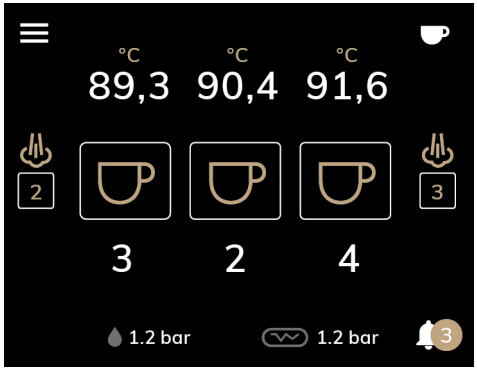
Die Nummer 2 im Feld unter dem Symbol zeigt das ausgewählte Rezept an.

Wenn ein Rezept gelöscht wird, werden die anderen Rezepte um eine Position verschoben und dann einer anderen Nummer zugeordnet.

Wenn der Bediener kein Standardrezept auswählt, stellt die Maschine automatisch das Rezept Nr. 1 als Standard ein.

10 Sekunden nach dem Ende der Abgabe eines anderen Rezepts als das Standardrezept kehrt die Maschine automatisch in die Standardeinstellung zurück.

Der **Startbildschirm** sieht wie folgt aus.



PARAMETER EASYCREAM DIR / DIR (AUTO)

Parameter	Min.	Max	Std.	Radst.
Temperatur Hebel abwärts	11°C	84°C	65°C	1°C
Lufttemperatur Hebel abwärts	10°C	64°C	40°C	1°C
Zeit Luft Hebel abwärts	0 s	30 s	10 s	1 s
Überhitzungs-temperatur Hebel abwärts	OFF	85°C	85°C	1°C
Luftventil Hebel abwärts	0%	100%	100%	1%

REZEPT SPEICHERN

Nachdem die Parameter der Rezepte eingestellt bestätigt wurden, können Sie den Namen des Rezepts über die entsprechende alphanumerische Tastatur eingeben.



Geben Sie den Namen ein und drücken Sie , um ein neues Rezept zu speichern, das der Liste hinzugefügt wird.

REZEPT LÖSCHEN

Drücken Sie im **Menü der Rezepte auf** , um ein Rezept zu löschen.



Drücken Sie anschließend:

- **NEIN**: zum Abbrechen der Löschung.
- **JA**: zur Bestätigung der Löschung.

DEUTSCH

MENÜ ALARME

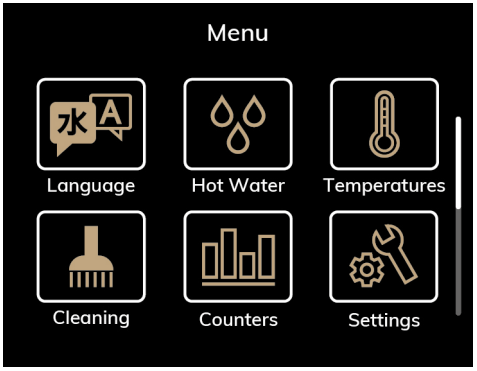


Drücken Sie 3 im **Startbildschirm**, um das **Menü Alarme** zu öffnen, in dem alle in der Maschine vorhandenen Fehler beschrieben sind.

- Datum, an dem der Fehler aufgetreten ist
- Art des Fehlers
- Fehlerbeschreibung

Das Symbol 3 mit der Alarmnummer wird ausschließlich dann angezeigt, wenn ein Fehler vorliegt.
Jede Zahl, die zusammen mit dem Symbol 3 sichtbar ist, weist auf einen bestimmten Fehler hin. Wenn keine aktiven Alarme vorhanden sind, hat das Symbol keine Nummer, der Zugriff auf das **Menü Alarme** ist jedoch weiterhin zulässig. Drücken Sie nach Behebung des Problems auf ✕, um den Alarm zurückzusetzen.

HAUPTMENÜ

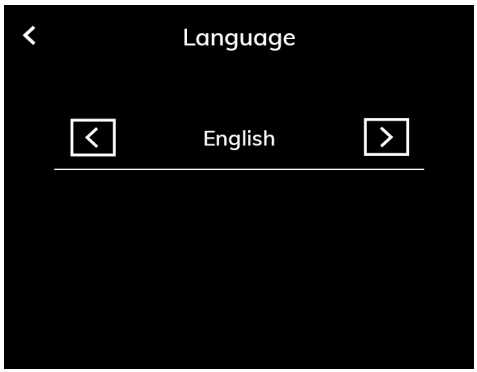


Drücken Sie ☰ im **Startbildschirm**, um das **Hauptmenü** zu öffnen.

Durch Scrollen auf dem Bildschirm können Sie auf die folgenden Menüs zugreifen:

- Sprache.
- Warmwasser.
- Temperaturen.
- Reinigung.
- Zähler.
- Technische Einstellungen (Passwort erforderlich).
- Energieeinsparung.

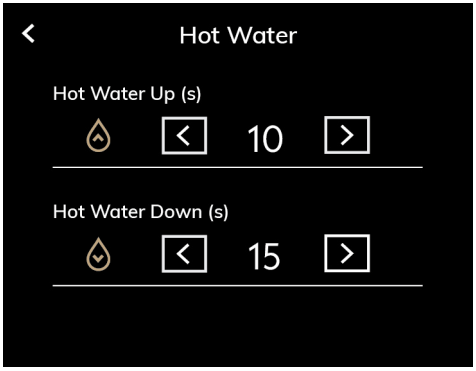
SPRACHE



Drücken Sie im **Hauptmenü** auf 水A, um die gewünschte **Sprache** des Displays auszuwählen:

- Italienisch
- Französisch
- Englisch
- Deutsch
- Spanisch
- Russisch
- Chinesisch

WARMWASSER



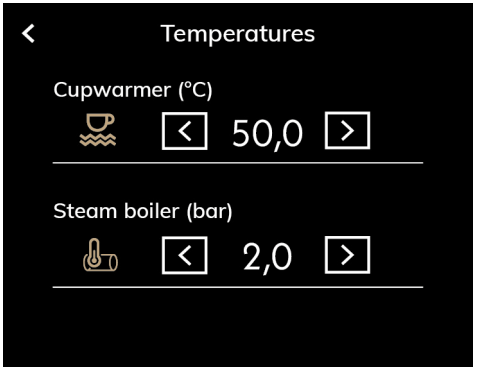
Drücken Sie im **Hauptmenü** auf 💧, um die Zeit für die Abgabe von **Warmwasser** einzustellen:

- Abgabezeit mit Hebel in Position **OBEN** (s).
- Abgabezeit mit Hebel in Position **UNTEN** (s).

PARAMETER WARMWASSER

Parameter	Min.	Max	Std.	Radst.
Warmwassa-hebel AUFWÄRTS	EIN	25 s	10 s	0,5 s
Warmwassa-hebel ABWÄRTS	EIN	25 s	15 s	0,5 s

TEMPERATUREN



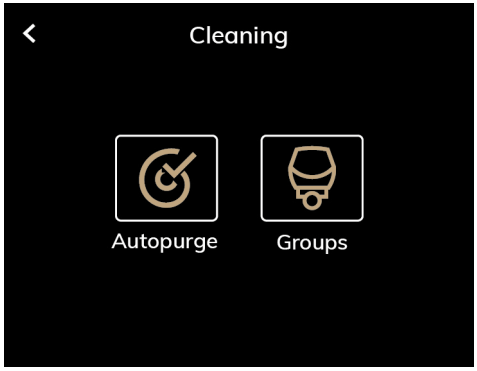
Drücken Sie im **Hauptmenü** auf , um Folgendes einzustellen:

- Temperatur Tassenwärmer (°C) (optional).
- Dampfkesseldruck (bar).

PARAMETER TEMPERATUREN

Parameter	Min.	Max	Std.	Radst.
Tassenwärmer	0 °C	80 °C	50 °C	1 °C
Dampfkessel (NEO)	0,1 bar	2,5 bar	2,0 bar	0,1 bar
Dampfkessel (DIGIT)	0,1 bar	1,5 bar	1,2 bar	0,1 bar

MENÜ REINIGUNG

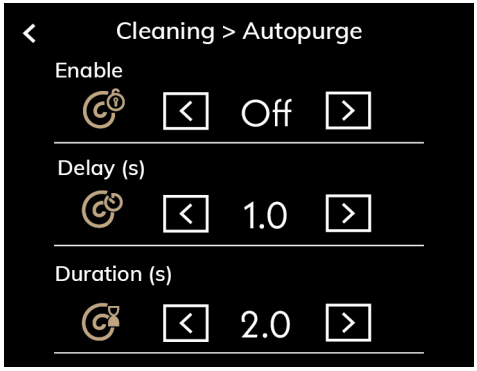


Drücken Sie im **Hauptmenü** auf , um das Menü **Reinigung** aufzurufen:

- Automatische Spülung.
- Waschen der Gruppen.

AUTOMATISCHE SPÜLUNG

Mit der **Automatischespülungfunktion** können Gruppen vor jeder Kaffeeabgabe eine kleine Menge Wasser abgeben, um sich selbst zu reinigen.



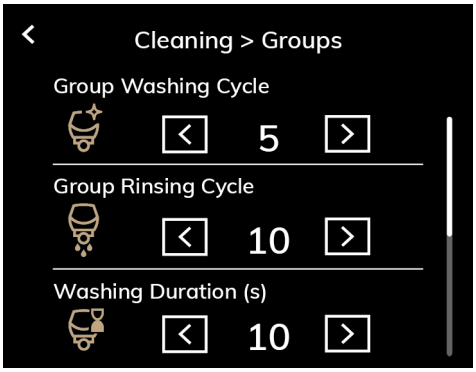
Drücken Sie im Menü **Reinigung** auf , um Folgendes einzustellen:

- Selbstspülung aktivieren / deaktivieren.
- Startverzögerung der Selbstspülung.
- Dauer der Selbstspülung.

AUTOMATISCHE SPÜLUNG PARAMETER

Parameter	Min.	Max	Std.	Radst.
Aktiviert	-	-	EIN	AUS/EIN
Verzögerung	0 s	20 s	1 s	0,5 s
Dauer	0 s	20 s	2 s	0,5 s

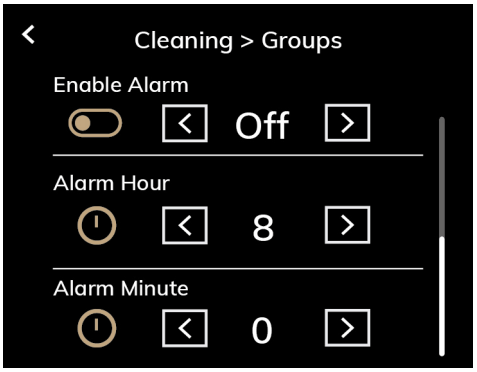
WASCHEN DER GRUPPEN



Drücken Sie im Menü **Reinigung** auf , um Folgendes einzustellen:

- Anzahl der Waschzyklen.
- Anzahl der Spülzyklen.
- Dauer jedes Zyklus.

DEUTSCH



Scrollen Sie auf dem Bildschirm, um das Auftreten des Waschalarms auf dem Display zu programmieren:

Aktivieren / Deaktivieren Waschalarms.

Alarmzeit.

Alarmminute.

Um die Reinigung der Gruppen zu aktivieren, drücken Sie die Taste für 3 Sekunden.

Die kontinuierlichen Abgabetasten jeder Gruppe beginnen zu blinken.

Drücken Sie die Taste für kontinuierliche Abgabe einer Gruppe, um den Waschzyklus zu starten.

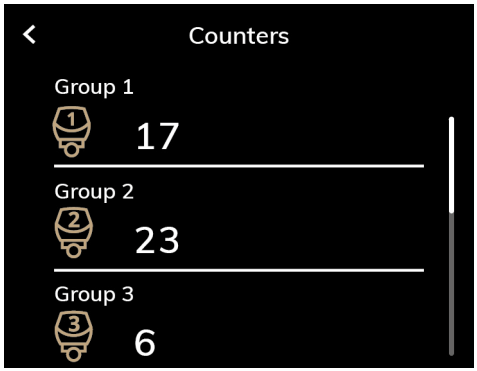
Die Gruppen, die nicht gerade gereinigt werden, können normal benutzt werden.

Weitere Angaben im Kapitel GEWÖHNLICHE REINIGUNG.

PARAMETER BRÜHGRUPPEN REINIGUNG

Parameter	Min.	Max	Std.	Radst.
Reinigungszyklus Brühgruppe	1	50	5	1
Spülungszyklus Brühgruppe	10	50	10	1
Reinigungszeit	10 s	30 s	10 s	1 s
Alarm Einschalten	-	-	EIN	AUS/EIN
Alarm-Stunde	0	23	8	1 h
Alarm-Minute	0	60	0	1 min

ZÄHLER

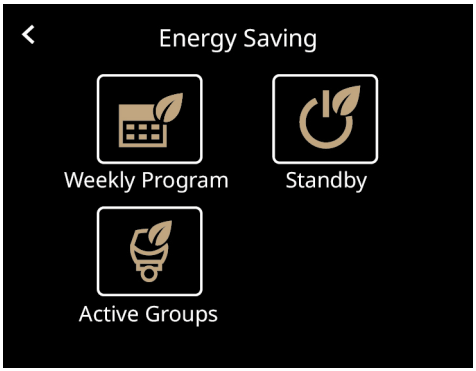


Drücken Sie im **Hauptmenü** auf , um auf die **Zähler** zuzugreifen:

- **Zähler der Gruppen 1-2-3**: Anzahl der für jede Gruppe ausgegebenen Kaffees.
- **Teilzähler**: Anzahl der seit dem letzten Reset ausgegebenen Kaffees.
- **Absoluter Zähler**: Absolute Anzahl der von der Maschine ausgegebenen Getränke (nicht rücksetzbar).
- **Teilzähler EasyCream**: Anzahl der EasyCream-Abgaben (falls vorhanden).
- **Absoluter Zähler EasyCream**: Absolute Anzahl der EasyCream-Ausgaben (falls vorhanden).
- **Wartungszähler**: Anzahl der vor der Wartung verbleibenden Zyklen. Wenn der Schwellenwert erreicht ist, erscheint der Alarm auf dem Display. Setzen Sie diesen Zähler nach der Durchführung der Wartung zurück.
- **Literzähler**: Anzahl der verbrauchten Liter Wasser. Wenn der eingestellte Schwellenwert erreicht ist, erscheint der Alarm auf dem Display.

Wenn vorhanden, halten Sie gedrückt, um den entsprechenden Zähler auf null zu setzen.

ENERGIEEINSPARUNG



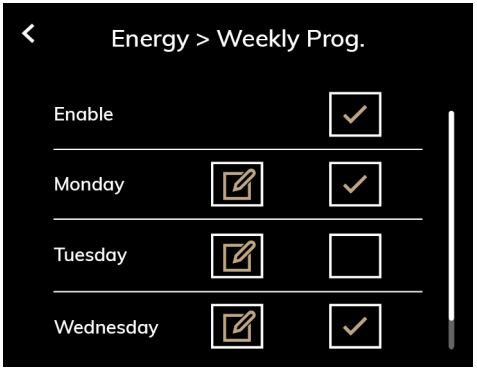
Drücken Sie im **Hauptmenü** auf , um das **Energiesparmenü** aufzurufen, mit dem Sie die umweltfreundliche Verwaltung des Verbrauchs der Maschine aktivieren können, durch:

Wochenprogrammierung.

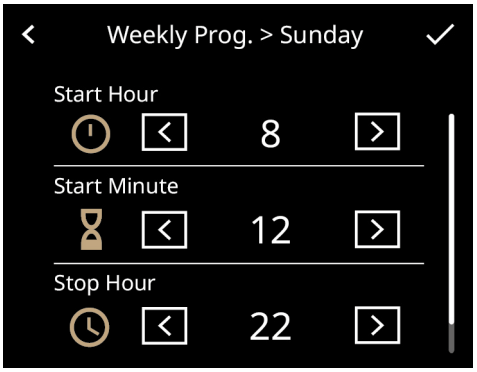
Standby.

Aktive Gruppen.

WOCHENPROGRAMMIERUNG



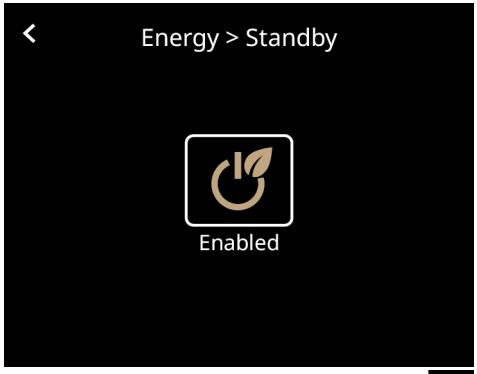
Drücken Sie im **Energiesparmenü** auf , um auf die **Wochenprogrammierung** zuzugreifen, mit der Sie die Ruhetage und die Tage einstellen können, an denen das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine programmiert wird.



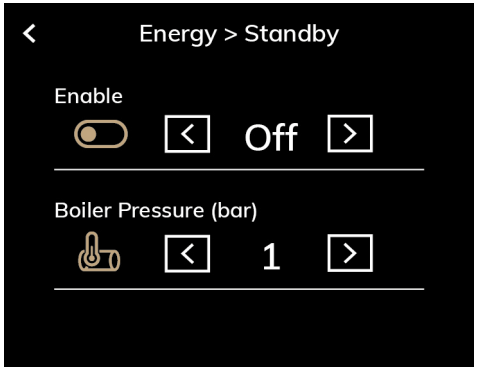
Drücken Sie auf , um die täglichen Einstellungen zu ändern:

- Einschaltzeit
- Einschaltminute
- Ausschaltzeit
- Ausschaltminute

STANDBY



Drücken Sie im **Energiesparmenü** auf , um auf die **Standby**-Funktion zuzugreifen, mit der Sie in einen aktiven **Standby**-Zustand wechseln können, wobei ein Kesseldruckniveau beibehalten wird, das dem eingestellten entspricht.

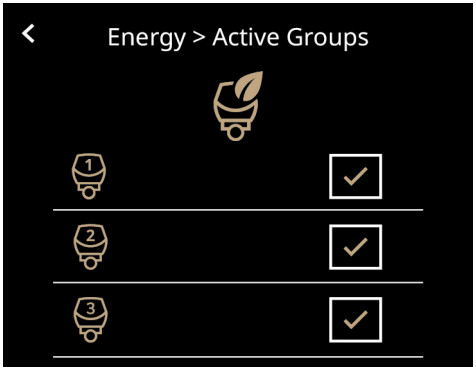


Wenn diese Option aktiviert ist, halten Sie die Taste 4 Sekunden lang gedrückt, um in den **Standby**-Modus zu gelangen. Auf dem Display erscheint die Aufschrift **Standby**.

STANDBY-PARAMETER

Parameter	Min.	Max	Std.	Radst.
Aktivieren	-	-	AUS	EIN / AUS
Kesseldruck (NEO)	0,1 bar	2 bar	1 bar	0,1 bar
Kesseldruck (DIGIT)	0,1 bar	1,5 bar	1 bar	0,1 bar

AKTIVE GRUPPEN



Drücken Sie im **Energiesparmenü** auf , um auf die Funktion **Aktive Gruppen** zuzugreifen, mit der Sie den Betrieb der einzelnen Ausgabegruppen für eine optimale Energieeinsparung der Maschine aktivieren oder deaktivieren können.

Wenn eine Gruppe deaktiviert wird, schaltet sich die Drucktastenleiste aus.

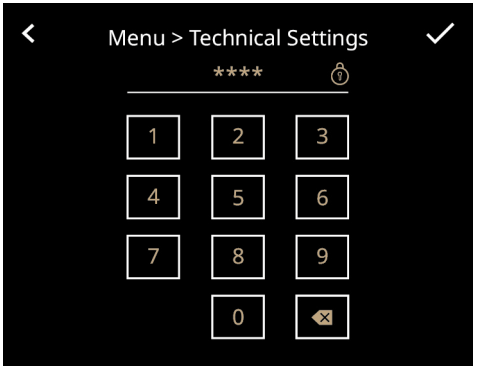
DEUTSCH

TECHNISCHEN EINSTELLUNGEN

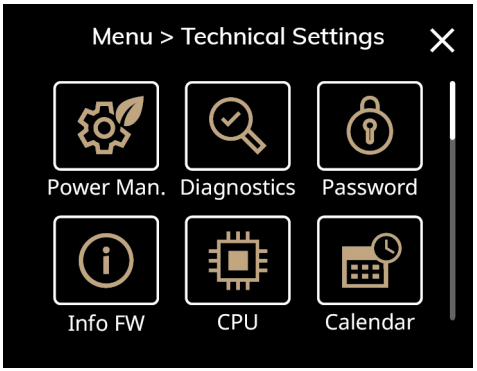
Dieser Abschnitt des Touchscreen-Displays ermöglicht die Einstellung empfindlicher Parameter, die im Falle von Einstellungsfehlern zu Fehlfunktionen der Maschine führen können.

Drücken Sie im **Hauptmenü** die Taste , um das Menü der **Technischen Einstellungen** aufzurufen:

Der Zugriff auf die Technischen Einstellungen ist nur nach Eingabe des 4-stelligen Passworts möglich.



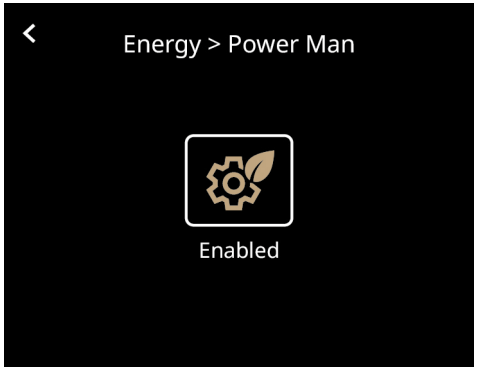
Geben Sie das Passwort über die numerische Tastatur ein und drücken Sie zur Bestätigung .



Nach dem Zugang können Sie auf folgende Menüs zugreifen:

- Energieeinsparung (Power Man.).
- Diagnostik.
- Passwort.
- Informationen FW.
- CPU-Konfiguration.
- Kalender.
- Maßeinheit.
- Wartung.
- Offset.
- Tasten und Led.
- Parameter kopieren.
- Reset.

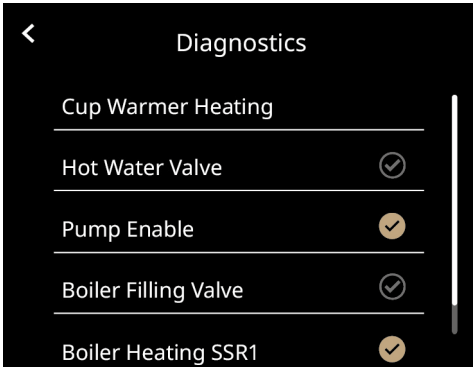
ENERGIEEINSPARUNG



Drücken Sie im Menü **Technische Einstellungen** auf , um auf die **Leistungsverwaltung** zuzugreifen, mit der Sie spezifische Funktionen für eine „umweltfreundliche" Verwaltung des Energieverbrauchs der Maschine aktivieren können.

Wenn sie aktiviert ist, kann die von der Maschine aufgenommene Leistung begrenzt werden.

DIAGNOSTIK



Drücken Sie im Menü **Technische Einstellungen** auf , um auf das Menü **Diagnose** zuzugreifen und die korrekte Funktion der einzelnen Maschinenkomponenten zu überprüfen.

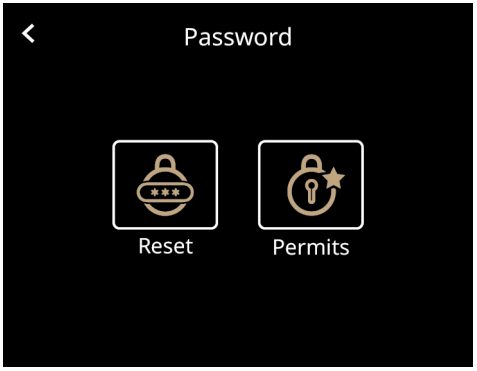
DIGIT / NEO

- Tassenwarmhalter.
- Warmwasser-Magnetventil.
- Pumpenbetrieb.
- Dampfkessel Füllmagnetventil.
- EasyCream 1 Luftventil (links-optional).
- Dampfdüse 1 Magnetventil (links).
- Kompressor 1 (links).
- EasyCream 2 Luftventil (rechts-optional).
- Dampfdüse 2 Magnetventil (rechts).
- Kompressor 2 (rechts).
- Sicherheitsmagnetventil.
- Reinigung des Heizkessels.

NEO

- Kaffeekessel-Heizung gruppe 1-2-3.
- Heizungsgruppe 1-2-3.

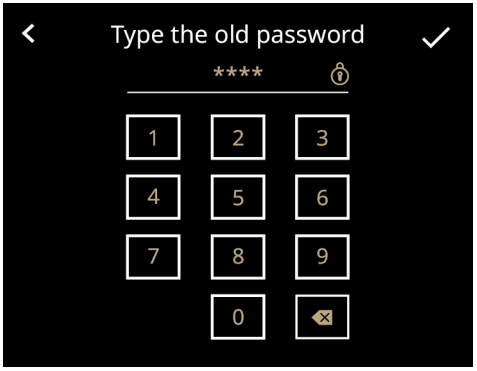
PASSWORT



Drücken Sie im Menü **Technische Einstellungen** auf , um auf das Menü **Passwortverwaltung** zuzugreifen:

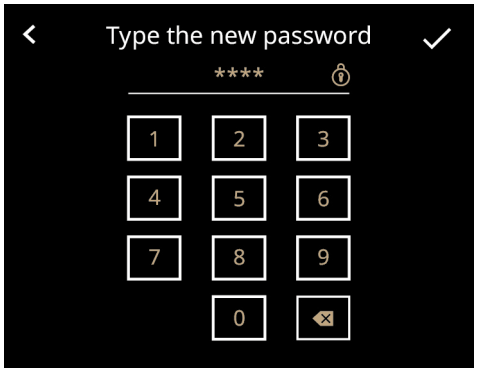
- Passwort zurücksetzen.
- Berechtigungsverwaltung.

PASSWORT ZURÜCKSETZEN



Drücken Sie im Menü der **Passwortverwaltung** auf , um das Passwort für den Zugriff auf die **Technischen Einstellungen** zu ändern.

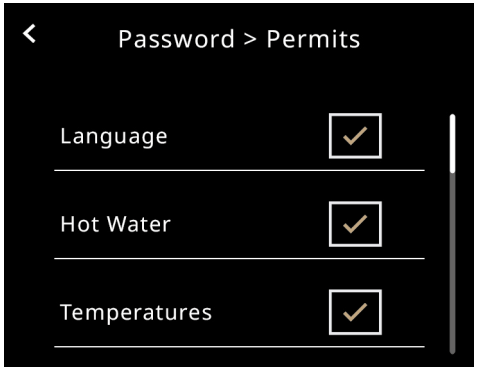
Geben Sie das aktuelle Passwort ein und drücken Sie , um fortzufahren.



Geben Sie anschließend das gewünschte neue Passwort ein und drücken Sie zur Bestätigung .

Wenn das Passwort falsch ist, kann der Vorgang nicht abgeschlossen werden.

BERECHTIGUNGSVERWALTUNG

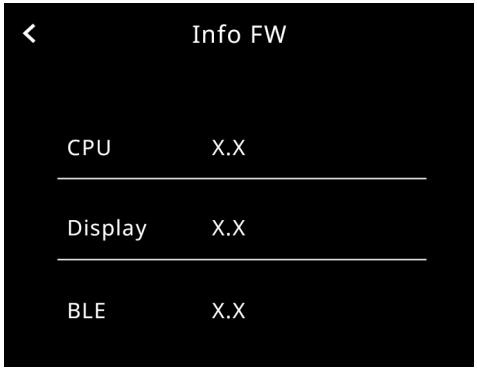


Drücken Sie im Menü **Passwortverwaltung** auf , um auf die **Berechtigungen** zuzugreifen.

Auf diesem Bildschirm können Sie auswählen, auf welche Funktionen der Benutzer zugreifen kann.

Wenn der Benutzer versucht, auf eine Funktion zuzugreifen, für die er nicht berechtigt ist, wird das Passwort angefordert.

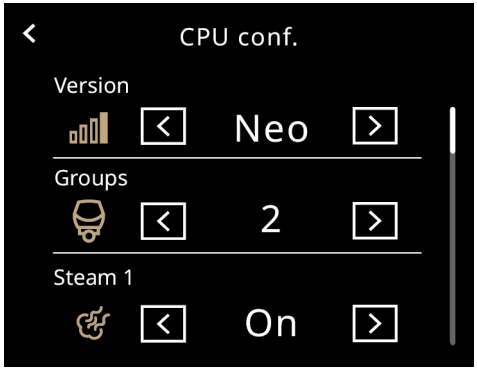
INFORMATIONEN FW



Drücken Sie im Menü **Technische Einstellungen** auf , um die **Informationen FW** anzuzeigen:

- Firmware-Version CPU.
- Firmware-Version Display.
- Bluetooth -Version.

CPU-KONFIGURATION



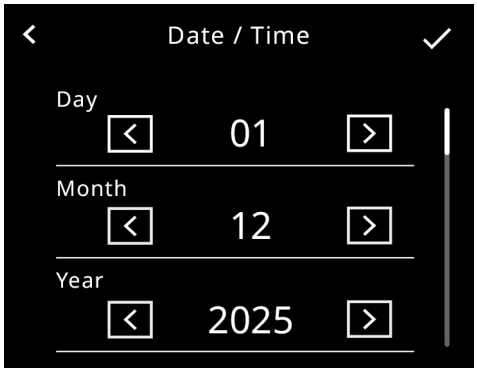
Drücken Sie im Menü **Technische Einstellungen** auf , um auf die **CPU-Konfiguration** der Maschine zuzugreifen.

DEUTSCH

CPU-KONFIGURATION PARAMETER

Parameter	Min.	Max	Std.	Radst.
Version	-	-	-	DIGIT/NEO
Gruppen	2	3	2	1
Dampf 1	-	-	EIN	EIN/AUS
Dampf 2	-	-	EIN	EIN/AUS
Tassenwärmer	-	-	AUS	EIN/AUS
EasyCream 1	-	-	AUS	EIN/AUS
EasyCream 2	-	-	AUS	EIN/AUS
EasyCream-*Modus*	-	-	Zeit	Zeit / Temperatur
Niveausonden	0	-	2000	1
Pumpe	-	-	EIN	EIN/AUS
Kaffee	-	-	EIN	EIN/AUS
Wasser	-	-	EIN	EIN/AUS
Warmwasser-pumpe	-	-	EIN	EIN/AUS
Aktivierung Selbstreinigung	-	-	AUS	EIN/AUS
Telemetrie	-	-	AUS	EIN/AUS

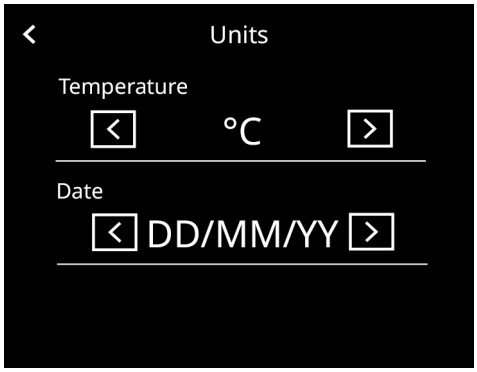
DATUM UND UHRZEIT



Drücken Sie im Menü **Technische Einstellungen** auf , um Datum und Uhrzeit einzustellen, die auf dem Display sichtbar sind:

- Tag.
- Monat.
- Jahr.
- Uhrzeit.
- Minute.

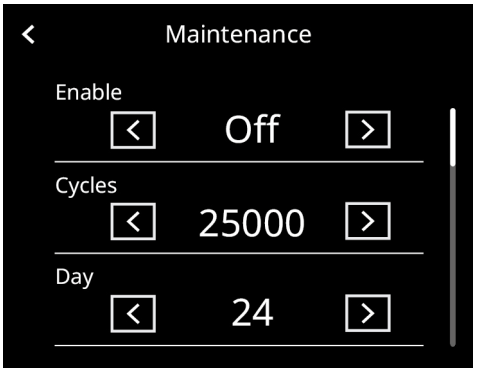
MASSEINHEIT



Drücken Sie im Menü **Technische Einstellungen** auf , um Folgendes einzustellen:

- Temperatur-Maßeinheit (°C/°F).
- Datumsformat.

WARTUNG



Drücken Sie im Menü **Technische Einstellungen** auf , um auf das Menü **Wartung** zuzugreifen.

Mit diesem Menü kann der Modus ausgewählt werden, mit dem die Wartung aufgerufen werden kann.

Wenn er aktiviert ist, erfolgt der Wartungsalarm, wenn die Anzahl der eingestellten Zyklen oder das voreingestellte Datum erreicht ist.

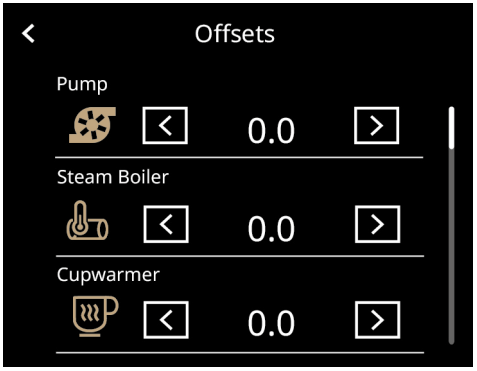
- Aktivieren/Deaktivieren des Alarms.
- Zähler Abgabezyklen.
- Tag.
- Monat.
- Jahr.

WARTUNGSPARAMETER

Parameter	Min.	Max	Std.	Radst.
Aktivieren	-	-	OFF	ON/OFF
Ausgabezyklen	5000	200000	25000	5000
Datum	-	-	-	Tag Monat Jahr

DEUTSCH

OFFSET



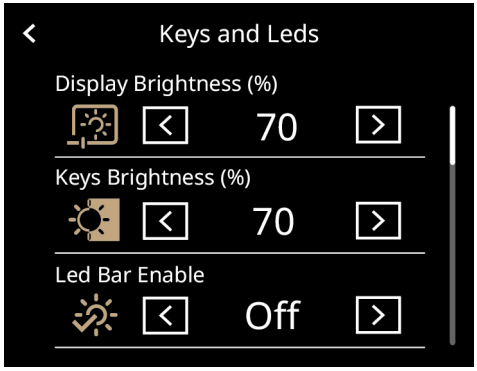
Drücken Sie im Menü **Technische Einstellungen** auf , um auf das Menü **Offset** zuzugreifen.

Der Begriff Offset wird verwendet, um die Differenz zu einem Referenzwert anzugeben. Die Temperatursonden können tatsächlich geringfügig von einem externen Thermometer abweichen.

OFFSET-PARAMETER

Parameter	Min.	Max	Std.	Radst.
Pumpe	-4 bar	+4 bar	0 bar	0,1 bar
Dampfkessel	-2 bar	+2 bar	0 bar	0,1 bar
Tassenwärmer	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde Gruppe 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde Gruppe 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde Gruppe 3	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde Kessel Kaffee Gruppe 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde Kessel Kaffee Gruppe 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde Kessel Kaffee Gruppe 3	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde EasyCream 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonde EasyCream 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Dampfsonde 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Dampfsonde 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C

TASTEN UND DISPLAY



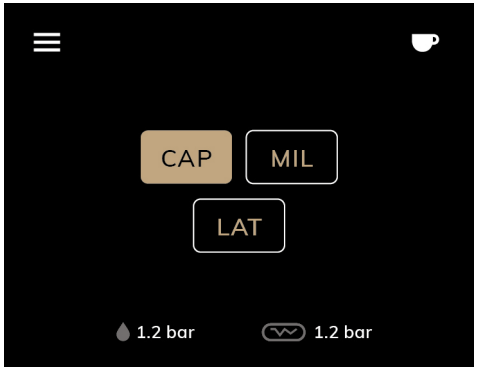
Drücken Sie im Menü **Technische Einstellungen** auf , um auf das Menü **Tasten und Display** zuzugreifen und Folgendes einzustellen:

- Helligkeit Display.
- Helligkeit Tasten.
- Ein-/Ausschalten LED.
- LED-Leuchtstärke.
- Persistenz der Abgabezeit auf dem Display.
- Fortbestehen von EasyCream-Informationen.
- Home-Modus.

Mit der Option **Home-Modus** kann die Anzeige des **Startbildschirms** je nach Art der Abgabe eingestellt werden:

- Kaffee (Zeit und Temperatur).
- Milch (EasyCream-Rezepte).

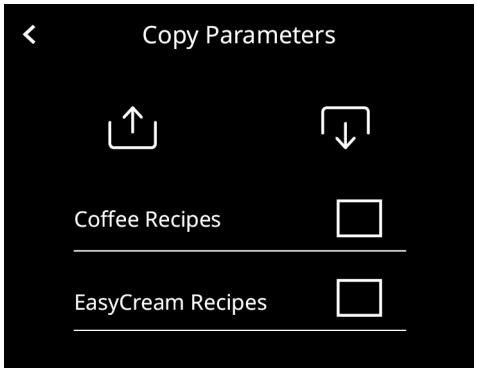
Wenn die Option **Home-Modus** auf Milch eingestellt ist, sieht der **Startbildschirm** wie folgt aus.



TASTEN UND DISPLAY PARAMETER

Parameter	Min.	Max	Std.	Radst.
Helligkeit Display	0	100%	70%	1%
Helligkeit Tasten	0	100%	70%	1%
Aktivierung LED-Leiste	-	-	OFF	ON/OFF
Helligkeit LED-Leiste	0	100%	70%	1%
Persistenz der Abgabezeit auf dem Display	OFF	INF	20s	1s
Fortbestehen von EasyCream-Informationen	OFF	INF	20s	1s
Home-Modus	-	-	Coffee	Coffee / Milk

PARAMETERKOPIE



Drücken Sie im Menü **Technische Einstellungen** auf , um auf das Menü **Parameter kopier** zuzugreifen, mit dem Sie die Parameter der Rezepte importieren oder exportieren können:

- Kaffee.
- EasyCream.

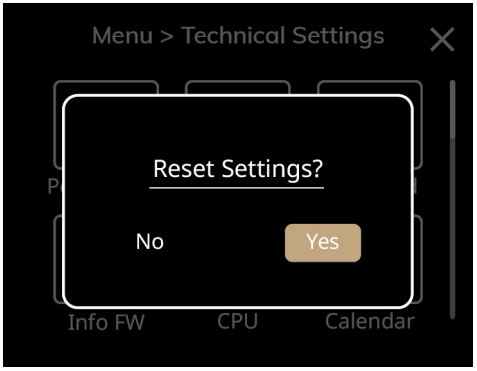
Stecken Sie das USB-Medium ein und drücken Sie nach Auswahl der Parameter das gewünschte Symbol, um die Daten zu importieren oder zu exportieren:

Daten von USB importieren.

Daten auf USB exportieren.

DEUTSCH

PARAMETER ZURÜCKSETZEN



Drücken Sie im Menü **Technische Einstellungen** auf , um auf das **Reset** der Einstellungen zuzugreifen.

Der Zugriff auf dieses Menü ist nur qualifizierten Technikern vorbehalten.

Nach Bestätigung wird das Passwort angefordert, um mit dem vollständigen Zurücksetzen der aschine fortzufahren.

REINIGUNG

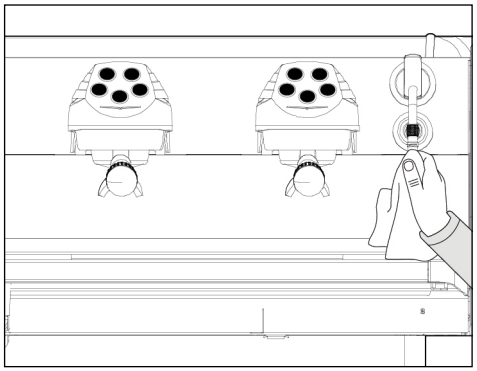
Zu reinigender Artikel	Nach der Anwendung	Täglich
Dampfdüse	✓	✓
Filter und Filterhalter	✓	✓
Gerätegehäuse		✓
Tassengitter		✓
Flüssigkeitsauffangschale		✓
Brause Brühgruppe		✓
Dichtung Brüheinheit		✓
Brühgruppe		✓

Mit Ausnahme der Reinigung der Brühgruppe muss jede Art der Reinigung bei abgeschalteter Maschine (Stecker aus der Steckdose gezogen), und mit heißen Teilen bei Raumtemperatur stattfinden.

Es ist verboten, das Gerät mit Wasserstrahlen oder durch Eintauchen in Wasser zu reinigen.

Keine Lösungsmittel, chlorhaltige oder scheuernde Mittel verwenden.

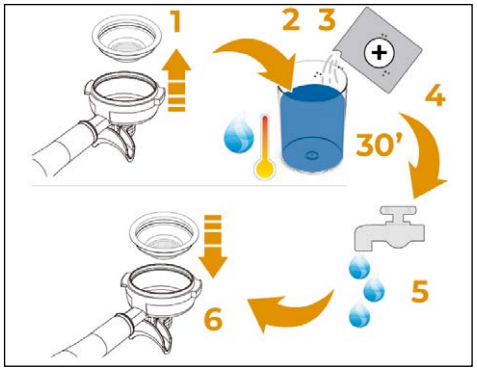
DAMPFDÜSEREINIGUNG



Den Dampfdüse von Rückständen spülen und ihn mit einem in heißem Wasser und/ oder neutralem Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch reinigen.

Wenn einige Düsen nach dem Spülen verstopft bleiben, eine Büroklammer verwenden, um sie zu öffnen.

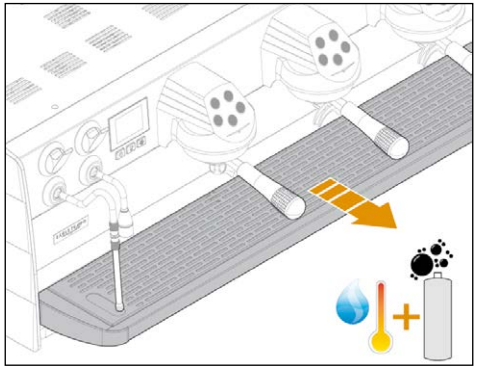
REINIGUNG DER FILTER- UND FILTERHALTER



1 Entfernen Sie ggf. mit Hilfe eines Werkzeugs die Filter aus den entsprechenden Filterhaltern.
2 Die vom Lieferanten des speziellen Waschmittelpulvers empfohlene Dosis in einen Behälter mit heißem Wasser geben.
3 Die Filter und Filterhalter in den Behälter geben (dabei ist darauf zu achten, dass nicht auch der Griff eingetaucht wird).
4 30 Minuten warten;
5 Mit fließendem Wasser gründlich ausspülen. Den Filter ggf. mit einer Bürste reinigen.
6 Den Filter wieder in den Filterhalter einsetzen.

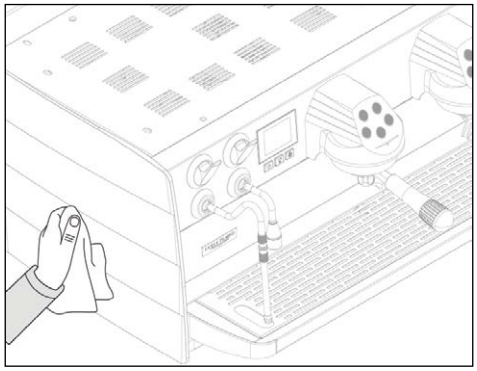
GEHÄUSEREINIGUNG

Reinigung des Arbeitsbereichs



1 Entfernen Sie das Arbeitsplattengitter, indem Sie es vorne anheben und abziehen.
2 Entfernen Sie die darunter liegende Wasserauffangplatte;
3 Reinigen Sie alles mit warmem Wasser und Spülmittel.

Reinigung des Gehäuses und des Displays

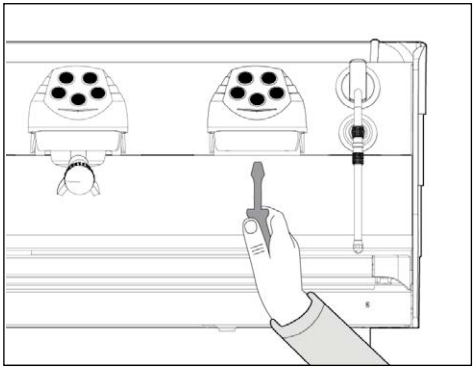


Zum Reinigen aller äußeren Teile ein weiches, in warmem Wasser angefeuchtetes Tuch verwenden.

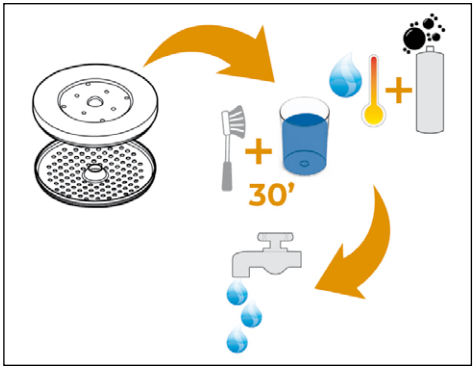
Niemals Lösungsmittel, Produkte auf Chlorbasis und/ oder Scheuermittel verwenden.

Reinigen Sie den Bildschirm bei ausgeschaltetem Gerät und vermeiden Sie es, das Display nass oder feucht werden zu lassen.

BRAUSE UND DICHTUNG REINIGUNG



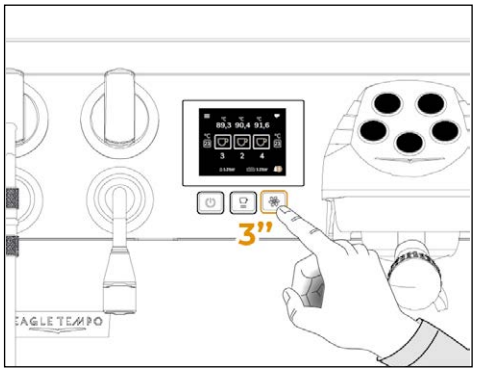
1 Die Schraube in der Mitte des Diffusors und der Brause öffnen; Schraube, Diffusor und Brause fallen automatisch heraus.



2 Alles etwa 30 Minuten lang in einen Behälter mit heißem Wasser und einem speziellen Reinigungsmittel legen.
3 Die Brause und den Diffusor bürsten.
4 Alles gründlich unter fließendem Wasser abspülen.
5 Das Gerät in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen, um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen.

BRÜHGRUPPEN REINIGUNG

Mindestens einmal am Tag waschen.



Bei eingeschalteter Maschine (ON) kann eine Kaffeegruppe gewaschen werden, indem die Waschtaste per **3 Sekunden** lang gedrückt wird.

Die Taste kontinuierliche Dosis jeder Gruppe beginnt zu blinken. Wenn sie gedrückt wird, beginnt das Waschverfahren für diese Gruppe.

1. Den Blindfilter in den Filterhalter einsetzen.
2. Die vom Hersteller empfohlene Menge des speziellen Waschmittelpulvers in den Blindfilter geben.
3. Den Filterhalter wieder in die Brühgruppe einsetzen.
4. Drücken Sie die Taste für die kontinuierliche Dosierung einer Gruppe, um den Waschzyklus zu starten.
5. Am Ende des Waschzyklus beginnt die Taste für die kontinuierliche Dosierung auf der betreffenden Gruppe erneut zu blinken, um den Spülzyklus zu aktivieren.
6. Entfernen Sie das Waschmittel aus dem Filter und drücken Sie die Taste für die kontinuierliche Dosierung, um die Gruppenspülung zu starten.
7. Nach Beendigung des Spülgangs schalten Sie die Maschine wieder in den Normalbetrieb.

Wenn ein automatischer Reinigungszyklus gestartet wird, kann er nicht vor seinem programmierten Ende gestoppt werden.

Wenn die Maschine vor Beendigung des Zyklus angehalten und wieder eingeschaltet wird, wird der Spülzyklus automatisch fortgesetzt.

WARTUNG

Im Wartungsfall die Maschine mit dem AUS-Schalter ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Im Fall von Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen die verwendeten Komponenten die für dieses Gerät vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsstandards einhalten. Original-Ersatzteile bieten eine Garantie.

Nach einer Reparatur oder einer Auswechslung der Bestandteile, die in Kontakt mit Wasser und Lebensmitteln kommen, muss der Reinigungsvorgang wie in dieser Broschüre beschrieben vorgenommen werden oder die vom Hersteller angegebenen Vorgänge befolgt werden.

Wenn das Gerät nur kurze Zeit verwendet wurde, warten, bis es abgekühlt ist, bevor irgendwelche Eingriffe daran vorgenommen werden.

Die Wartung umfasst Jährliche Austausch der Duschkopf und Dichtungsgruppe.

Um dies zu tun, kontaktieren Sie Ihren Fachmann.

Die Nichtbeachtung dieser Bedingungen zu folgen versteht man die automatische Verfall der Garantie.

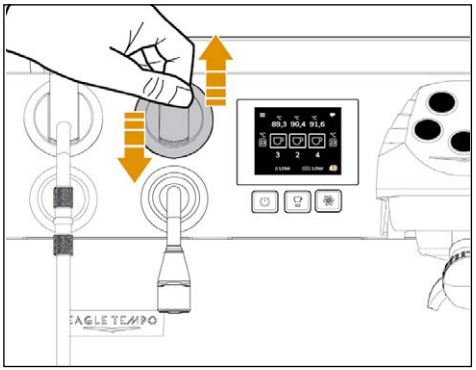
Für weitere Eingriffe an der Maschine, an den Händler, wo Sie das Produkt gekauft haben.

Wenn das Gerät versandt werden soll:

- Den Wassertank leeren.
- Das Gerät ausschalten.
- Die Originalverpackung verwenden.
- Die Kontaktangaben mitteilen oder sie in der Schachtel mitgeben.

KESSELWASSERWECHSEL

Das Wasser im Kessel muss täglich nach Beendigung des Betriebs gewechselt werden, damit immer die beste Wasserqualität zur Verfügung steht.



Es genügt, den Hebel für heißes Wasser wiederholt zu betätigen, bis mindestens ein Drittel der gesamten im Kessel enthaltenen Liter entnommen wurde.

Zu Beginn des Arbeitstages und in jedem Fall bei Pausen von mehr als 8 Stunden müssen 100% des in den Kreisläufen enthaltenen Wassers über die vorgesehenen Spender ersetzt werden.

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones, ya que proporcionan indicaciones importantes sobre la seguridad durante las fases de instalación, uso y limpieza de la máquina. El presente Manual es parte integrante de la máquina, por lo que se entrega al usuario.

Guardar cuidadosamente este manual para futuras consultas.

La máquina deberá destinarse únicamente al uso descrito en este Manual. Antes de utilizar la máquina, lea bien y comprenda completamente el Manual de instrucciones o, al menos, estas instrucciones de seguridad y puesta a punto.

La máquina puede utilizarse solamente con café en grano molido. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén vigilados o hayan sido formadas sobre el uso seguro del aparato y comprendan sus peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser efectuados por niños sin la supervisión de un adulto.

En caso de almacenamiento prolongado a temperaturas inferiores a 2°C, se debe vaciar el circuito hidráulico de la máquina para evitar que se congele. En caso de congelación, no encender la máquina antes de haberla re-condicionada durante al menos 1 hora a una temperatura ambiente adecuada.

Después de desembalar la máquina, cerciorarse del buen estado del aparato. En caso de dudas, no utilizar el aparato y acudir al personal profesionalmente cualificado. No hay que dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de los niños porque son potenciales fuentes de peligro, ni tampoco hay que abandonarlos en el medio ambiente.

La máquina solo debe instalarse en locales en los que el uso y el mantenimiento estén restringidos al personal cualificado.

El acceso a las áreas de servicio está reservado a personas que poseen conocimientos y experiencia práctica del aparato, en particular por lo que respecta a la seguridad e higiene.

La máquina deberá instalarse sobre un plano horizontal a una altura mínima de 900 mm del suelo.

La temperatura de funcionamiento tiene que estar comprendida entre [+5, +25]°C.

La máquina no es adecuada para su instalación en un área donde se usen chorros de agua.

Para facilitar la aireación de la unidad, colocar la parte de aireación de la máquina a 15 cm de las paredes o de otra maquinaria.

El nivel de presión sonora ponderado es inferior a 70 dB(A).

Antes de realizar cualquier operación de instalación, mantenimiento, descarga o ajuste, el técnico cualificado deberá ponerse el equipo de protección individual (EPI) adecuado, como guantes de trabajo y calzado de seguridad.

La placa CE, que contiene los datos técnicos, puede verse debajo de la máquina. Antes de conectar la máquina, asegúrese de que los datos de la placa se corresponden con las características de los sistemas eléctrico e hidráulico.

La máquina deberá estar instalada según las normas (códigos) aplicables federales, estatales y locales en vigor para las instalaciones hidráulicas que incluyen dispositivos anti-retorno. Por este motivo, las conexiones hidráulicas deberán ser efectuadas por un técnico cualificado.

Para la instalación de la máquina deben utilizarse los componentes y materiales que se suministran con el dispositivo. Si fuera necesario emplear otros componentes, el instalador deberá verificar la idoneidad de los antedichos para el uso en contacto con el agua para consumo humano. El instalador debe realizar las conexiones hidráulicas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica de protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación. Por tanto para ello es necesario llamar a un técnico autorizado. Para la conexión a la red hídrica, utilizar siempre el tubo nuevo suministrado; no deberán utilizarse tubos ya existentes.

La alimentación del dispositivo debe efectuarse con agua idónea para el consumo humano conforme con las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El instalador tiene que recibir del propietario/gestor de la instalación la confirmación de que el agua respeta los antedichos requisitos.

La presión de la red de agua debe ser como mínimo de 0,25 MPa (2,5 bar) y la presión máxima, para el correcto funcionamiento de la máquina, no debe superar los 0,65 MPa (6,5 bar).

En Dinamarca, Noruega, Suecia y Finlandia, si la máquina se conecta a la red de agua, la presión mínima debe ser de 0,2 MPa (2 bar) y la presión máxima no debe ser superior a 1,0 MPa (10 bar). En caso de que se supere la presión máxima de 1,0 MPa (10 bar) en la red de agua, será necesario conectar un reductor de presión antes de la entrada a la máquina para permitir su correcto funcionamiento.



Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatorio predisponer la instalación de toma de tierra, acudiendo a un electricista acreditado que deberá controlar que la potencia eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del aparato indicada en la placa. La garantía expira si las características de la alimentación eléctrica no corresponden a los datos de la placa CE.

En el momento de la instalación, el electricista autorizado deberá disponer de un interruptor omnipolar conforme a la normativa de seguridad aplicable, con distancia de apertura de los contactos y que permita la desconexión completa en caso de darse las condiciones de la categoría de sobretensión III, el cual deberá instalarse en el sistema de alimentación de acuerdo con la normativa en materia de cableado.

Para los mercados australiano y neozelandés el seccionamiento está incorporado en el cableado fijo y se ajusta a la norma AS/NZS 3000.

El electricista acreditado tendrá también que comprobar que la sección de los cables de la instalación sea idónea a la potencia absorbida por el aparato.

Se prohíbe el uso de adaptadores, enchufes múltiples y alargadores. Si su uso es indispensable, será necesario llamar a un electricista acreditado. En el caso de instalación en cocinas, conectar el conductor equipotencial al borne presente en la máquina indicado con el símbolo ⏚.

Es recomendable instalar un interruptor diferencial de red con una corriente diferencial nominal que no supere los 30 mA.

Para evitar los riesgos de descarga eléctrica, el uso de la máquina implica el cumplimiento de algunas normas básicas, en particular:

- No tocar el aparato con las manos o los pies mojados;
- No usar el aparato si se está descalzo;
- No usar alargadores en locales que contengan bañera o ducha;
- No tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de alimentación;
- No dejar expuesto el aparato a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- No permita que la máquina sea utilizada por niños, como se ha especificado anteriormente, o por personal no autorizado que no haya leído y comprendido bien la información incluida en este Manual.

Para evitar recalentamientos peligrosos se recomienda desenrollar totalmente el cable de alimentación. Para evitar recalentamientos peligrosos se recomienda desenrollar totalmente el cable de alimentación.

El cable de alimentación de este aparato no debe ser reemplazado por el usuario. En caso de desperfectos, apagar el aparato y, para su sustitución, acudir exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.

Si fuese necesario sustituir el cable de alimentación, podrá realizar la sustitución solo un centro de asistencia autorizado o el Fabricante.

Para las operaciones de limpieza, atenerse exclusivamente a lo previsto en el presente manual Una vez comenzado el lavado de la máquina, no interrumpirlo ya que podrían quedar residuos de detergente dentro del grupo de dispensación.

En caso de avería o de mal funcionamiento de la maquina, apagarla. Está estrictamente prohibido efectuar intervenciones. Acudir exclusivamente a personal profesionalmente cualificado. La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada solamente por el fabricante o por un servicio de asistencia autorizado utilizando exclusivamente recambios originales. El incumplimiento de lo antedicho puede afectar a la seguridad de la maquina.

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, el técnico autorizado tiene que desconectar el enchufe y apagar el interruptor de la máquina.

En caso de incendio, cortar la tensión a la máquina mediante el interruptor general.

En caso de incendio, está terminantemente prohibido apagar el fuego con agua mientras la máquina esté conectada a la red eléctrica.

Si la máquina no se va a utilizar durante un periodo prolongado, cierre el grifo de la entrada de agua.

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

El fabricante **Simonelli Group** no podrá considerarse responsable de los daños, lesiones o situaciones de peligro que se generen como consecuencia de:

- El incumplimiento de las disposiciones de seguridad, instalación, uso, limpieza y mantenimiento incluidas en este Manual.
- Cualquier daño causado por un uso inadecuado, erróneo o irrazonable de la máquina.
- Dejar la máquina encendida sin la presencia y la vigilancia de un operador cualificado.
- La falta de puesta a tierra del sistema eléctrico por parte del comprador.
- Las reparaciones realizadas de forma autónoma sin la autorización del fabricante o sin las competencias adecuadas.
- Desmontar piezas de la máquina, en especial retirar o manipular los dispositivos de seguridad previstos por el fabricante en la fase de diseño.

El fabricante también se reserva el derecho a modificar el Manual sin la obligación de actualizar las ediciones anteriores, salvo en casos excepcionales, por lo que las imágenes pueden diferir ligeramente de la realidad.

USO PREVISTO

El uso correcto de la máquina deberá atenerse a lo declarado en el presente manual:

- Máquina diseñada y fabricada conforme a lo indicado en la declaración de conformidad.
- La máquina puede utilizarse solamente con café en grano molido.
- La máquina tiene un calentador de tazas electrónico (opcional) para el pre-calentamiento de las tazas. Cualquier otro uso se considera inapropiado y, por lo tanto, peligroso.

USO INDEBIDO PREVISIBLE

En este apartado se enumeran solo algunas situaciones de mal uso razonablemente previsible.

- Uso por parte de operadores no profesionales o no debidamente capacitados.
- Uso de líquidos distintos de agua potable ablandada con una dureza máxima de 5/6° franceses (50/60 ppm).
- Tocar el grupo del dispensador con las manos antes de que se enfríe.
- Introducir cosas o materiales que no sean café molido en el portafiltros.
- Apoyar contenedores con líquidos sobre el calientatazas.
- Calentar bebidas u otras sustancias no alimenticias.
- Obstruir las rejillas de ventilación con trapos u otros elementos.
- Utilizar la máquina si está mojada o con las manos o los pies mojados

RIESGOS RESIDUALES

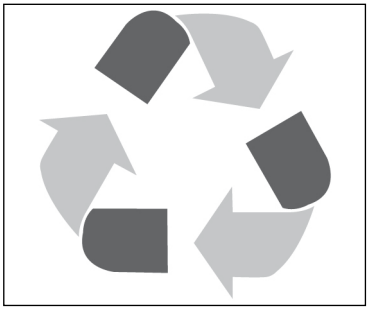


A pesar de que el Fabricante ha previsto sistemas de seguridad mecánicos y eléctricos, durante el uso de la máquina siempre habrá cierto riesgo de quemarse al tocar los grupos dispensadores, las lanzas de vapor, la lanza de agua caliente o el calentador de tazas.

El vapor puede causar quemaduras si se dirige hacia partes del cuerpo.

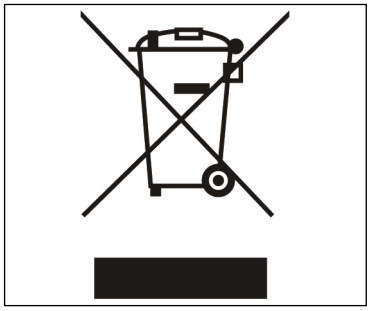
Inmediatamente después de cada uso y después del apagado, sigue habiendo zonas calientes de la máquina.

ELIMINACIÓN



Cuando se decide dejar de utilizar una máquina de este tipo, se recomienda dejarla inoperativa desconectando el cable de alimentación.

No abandonar la máquina en el medio ambiente: para su eliminación, acudir a un centro autorizado o ponerse en contacto con el fabricante que le facilitará las oportunas indicaciones.



A efectos de la Directiva 2015/863/UE, relativa a la reducción del uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos.

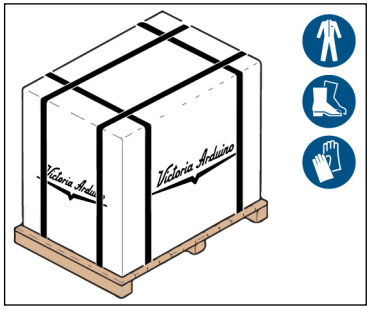
El símbolo del contenedor de basura tachado que se muestra sobre el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser tratado por separado respecto a los demás desechos.

El usuario deberá, por tanto, entregar los equipos que han llegado al final de su vida útil a los adecuados centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electro-técnicos, o bien devolverlo al revendedor cuando adquiera un nuevo equipo equivalente, en igual medida.

Una adecuada recogida selectiva y el posterior envío del aparato para su reciclaje, tratamiento y eliminación compatibles con el ambiente, contribuyen a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, y favorecen el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas objeto del Decreto Legislativo n.22/1997 (art. 50 y siguientes).

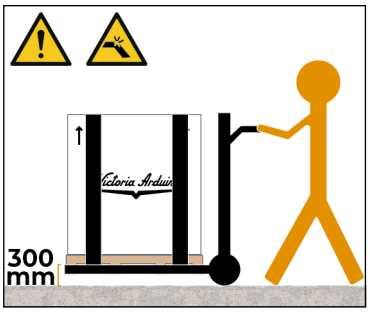
TRANSPORTE



La máquina se transporta sobre pallet junto con otras máquinas, dentro de cajas aseguradas al pallet con flejes.

Antes de efectuar cualquier operación de transporte o desplazamiento, el operador deberá ponerse los guantes y calzado de seguridad y un mono de trabajo con elásticos en los extremos.

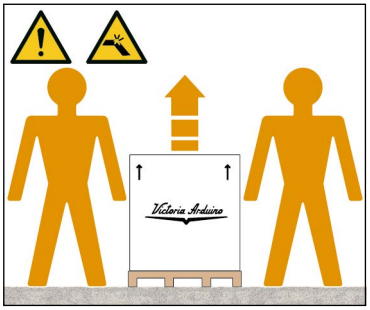
DESPLAZAMIENTO



Levantar lentamente el pallet a unos 30 cm del suelo y trasladarlo a la zona de carga.

Después de haber controlado que no haya obstáculos, cosas o personas, efectuar la carga.

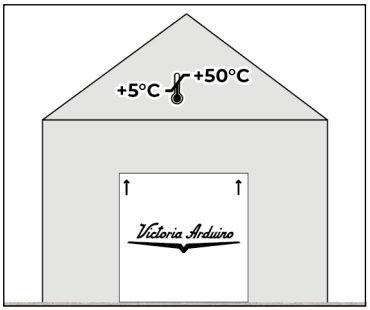
Una vez llegados al destino, con un medio adecuado de elevación (ej. carretilla elevadora o toro), después de haberse asegurado de que no haya cosas o personas en el área de descarga, bajar el pallet al suelo y desplazarlo a unos 30 cm del suelo hasta el área de almacenamiento.



La manipulación de la máquina debe ser efectuada por 2 o más personas.

El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a cosas o personas debidas al incumplimiento de las normas de seguridad vigentes en tema de elevación y desplazamiento de materiales.

ALMACENAMIENTO



La caja que contiene la máquina deberá almacenarse protegida de los agentes atmosféricos.

Antes de la siguiente operación, comprobar que la carga esté bien colocada y que al cortar los flejes no se caiga.

El operador con guantes y zapatos de seguridad, debe cortar las cimbras o cuerdas y almacenar el producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la maquina que hay que almacenar y actuar consecuentemente.

CONTROL DEL CONTENIDO

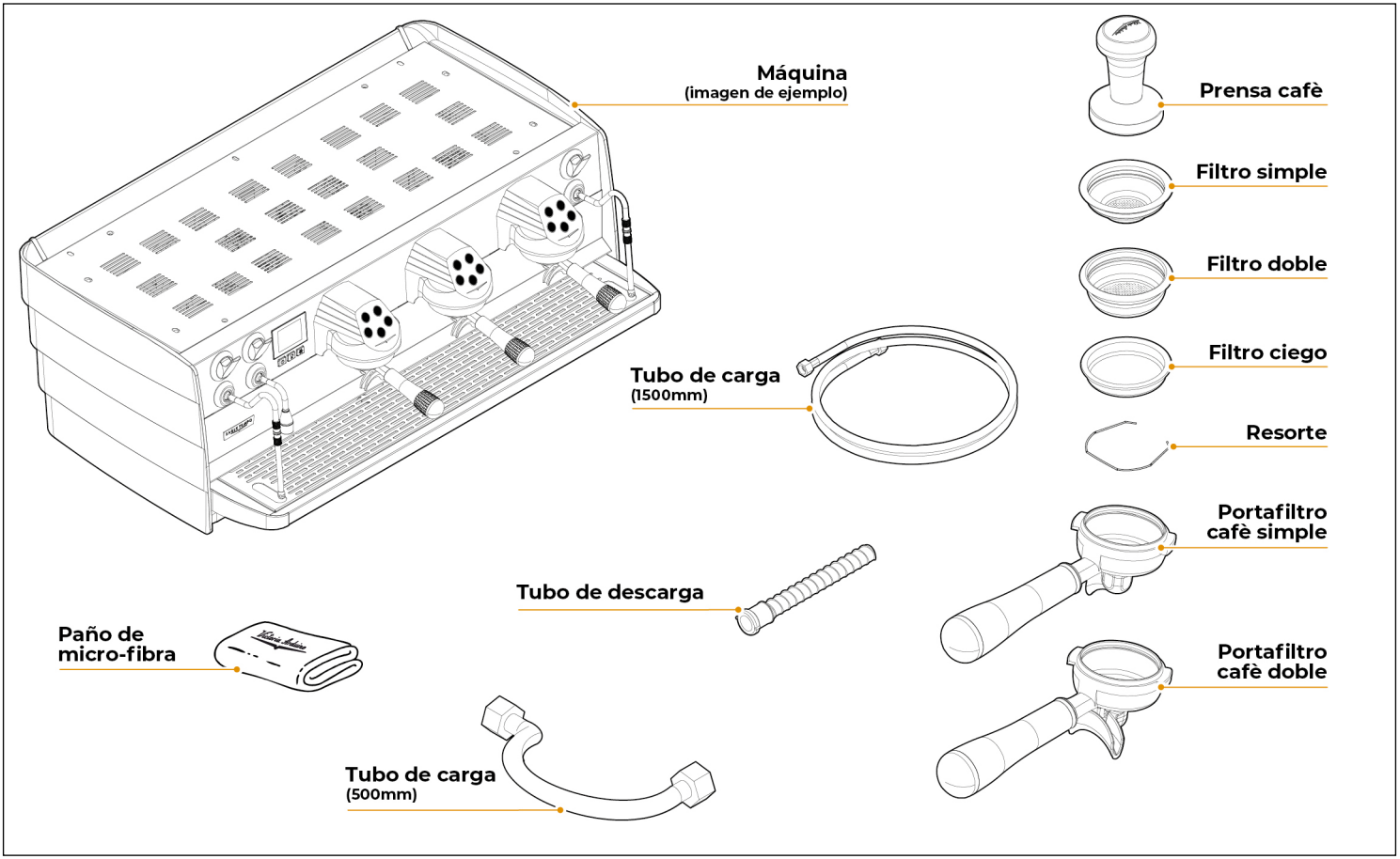
Cuando se reciba la caja, verificar que el embalaje esté intacto y no muestre desperfectos.

En el interior del embalaje encontrará el manual de instrucciones y el todo material.

En caso de daños o anomalías, contactar con el concesionario de la zona.

Para cualquier comunicación, citar siempre el número de serie.

La notificación deberá efectuarse en el plazo de 8 días desde la recepción de la máquina.



ESPAÑOL

ÍNDICE

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD 127
EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD 130
USO PREVISTO 130
USO INDEBIDO PREVISIBLE 130
RIESGOS RESIDUALES 130
ELIMINACIÓN 130
TRANSPORTE 131
DESPLAZAMIENTO 131
ALMACENAMIENTO 131
CONTROL DEL CONTENIDO 132

DATOS TÉCNICOS 135

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA 136
DESCRIPCIÓN GRUPO DE DISPENSACIÓN 137

INSTALACIÓN 137
PREPARACIONES A CARGO DEL COMPRADOR 137
COLOCACIÓN 137
CONEXIÓN HIDRÁULICA 137
ESPECIFICACIONES PARA EL AGUA 137
CONEXIÓN ELÉCTRICA 138
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS 138
OPERACIONES PRELIMINARES 138
PREPARACIÓN DE LOS ACCESORIOS 138

USO 139
PUESTA EN MARCHA MÁQUINA 139
DISPENSACIÓN CAFÉ EXPRESO 140
DISPENSACIÓN DE VAPOR 140
DISPENSACIÓN DE AGUA CALIENTE 141
DISPENSACIÓN DE VAPOR CON LANZA EASYCREAM (OPCIONAL) 142
PARADA DE LA MÁQUINA 142
STANDBY MÁQUINA 142

PROGRAMACIÓN 143
ENCENDIDO DE LA PANTALLA 143
PRIMERA PUESTA EN MARCHA 143
PANTALLA PRINCIPAL 144
MENÚ RECETAS 144
RECETA DE CAFÉ 144
RECETA EASYCREAM (LECHE) 145
GUARDAR RECETA 146
ELIMINAR RECETA 146
MENÚ ALARMAS 147
MENÚ PRINCIPAL 147
IDIOMA 147
AGUA CALIENTE 147
TEMPERATURA 148
MENÚ LIMPIEZA 148
PURGA AUTOMÁTICA 148
LAVADO DE GRUPOS 148
CONTADORES 149
AHORRO ENERGÉTICO 149
PROGRAMACIÓN SEMANAL 150
STANDBY 150
GRUPOS ACTIVOS 150
AJUSTES TÉCNICOS 151
GESTIÓN DE LA POTENCIA 151
DIAGNÓSTICO 151
CONTRASEÑA 152
RESTABLECIMIENTO CONTRASEÑA 152
PERMISOS 152
INFORMACIÓN FW 152
CONFIGURACIÓN CPU 152
CALENDARIO 153
UNIDAD DE MEDIDA 153
MANTENIMIENTO 153
OFFSET 154
BOTONES Y LEDES 154
COPIAR PARÁMETROS 154
RESTABLECIMIENTO 155

LIMPIEZA ORDINARIA 155
LIMPIEZA LANZA VAPOR 156
LIMPIEZA DE FILTROS Y PORTAFILTROS 156
LIMPIEZA DE LA CARCASA 156
LIMPIEZA DE LA BOQUILLA Y LA JUNTA 156
LIMPIEZA DEL GRUPO 157

MANTENIMIENTO 157
CAMBIO AGUA EN CALDERA 157

ESQUEMAS ELÉCTRICOS 158

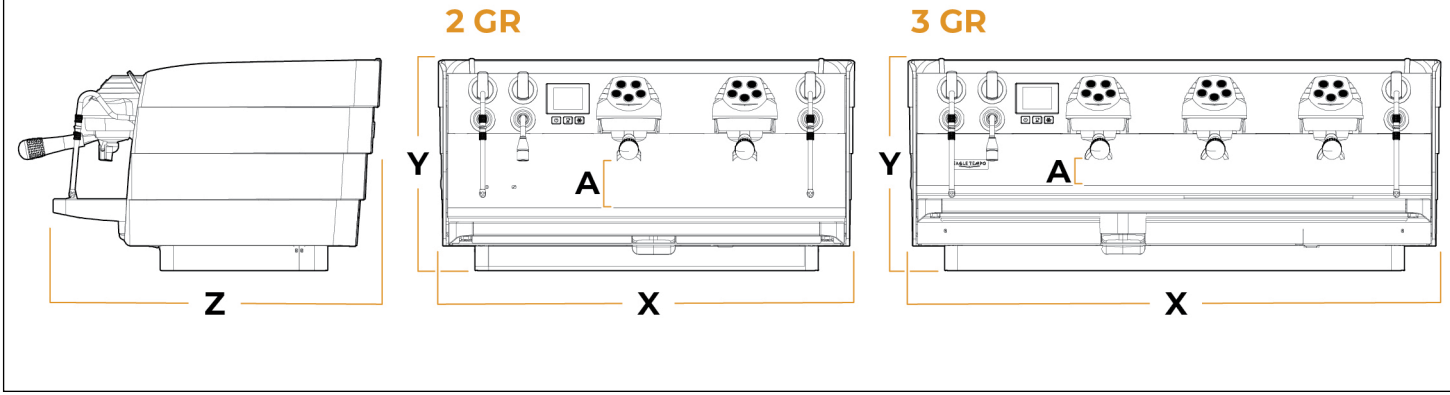
ESQUEMA HIDRÁULICO 167

ESQUEMAS CALDERAS DE VAPOR 170

ESQUEMA CALDERA DE CAFÉ 173

DATOS TÉCNICOS

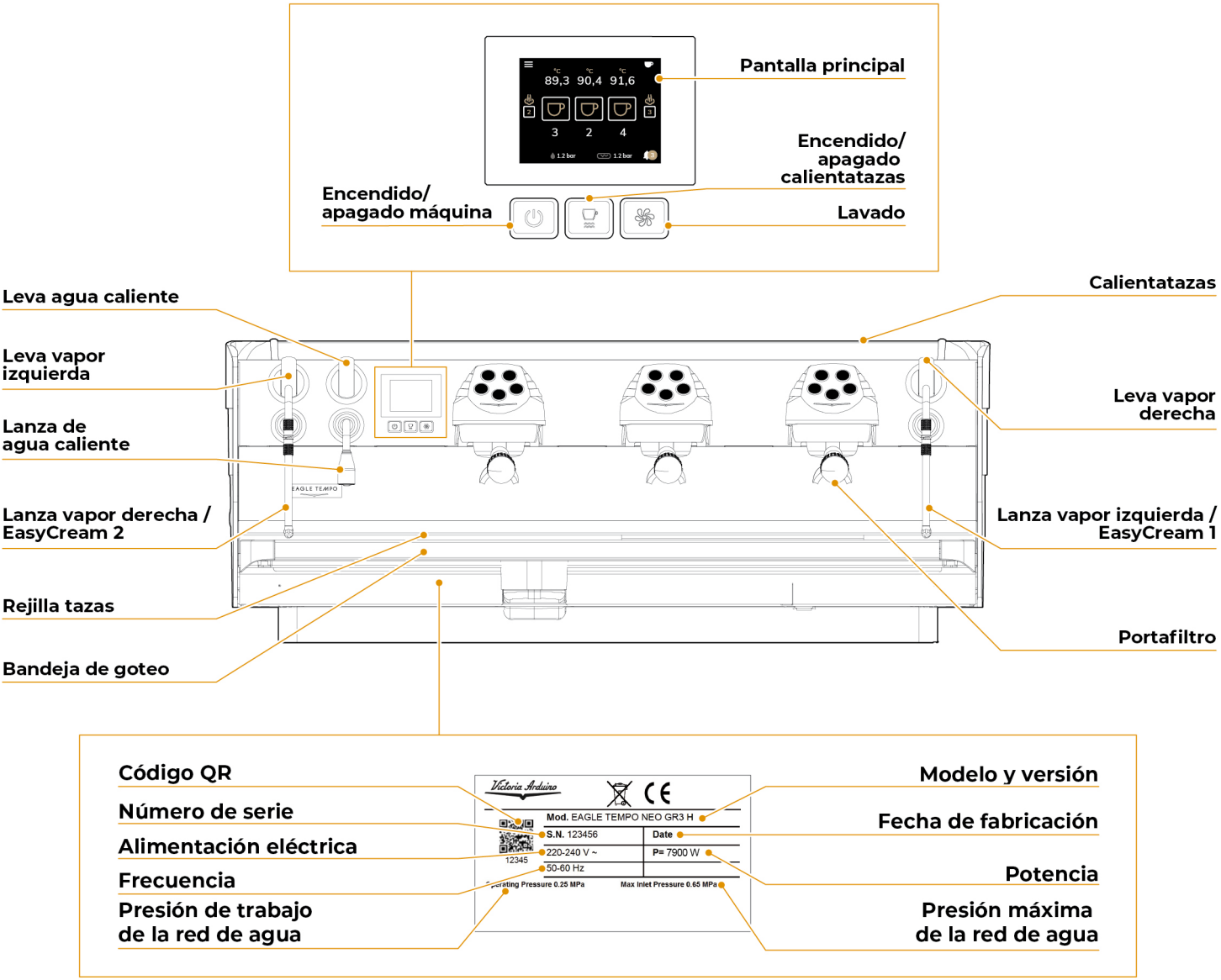
Modelo			NEO		DIGIT	
Grupos		nº	2	3	2	3
Voltaje		V	220-240 / 380-415			
Potencia		W	6000	7400	4700	5200
Potencia con calientatazas		W	6400	7900	5100	5700
Capacidad caldera de vapor		l	8		11,3	17
Capacidad caldera café (cada una)		l	0,14		/	
Peso neto		kg / lb	62 / 136,69	73 / 160,94	64 / 141,09	79 / 174,16
Peso bruto		kg / lb	79 / 174,17	96 / 211,64	84 / 185,19	102 / 224.87
Dimensiones						
X	Ancho	mm / inch	825 / 32,5	1055 / 41,5	825 / 32,5	1055 / 41,5
Y	Altura	mm / inch	416 / 16,4			
Z	Profundidad	mm / inch	650 / 25,6			
A	Distancia entre rejilla y grupos (altos/bajos)	mm / inch	121 / 4,76			
		mm / inch	76 / 2,99			



ESPAÑOL

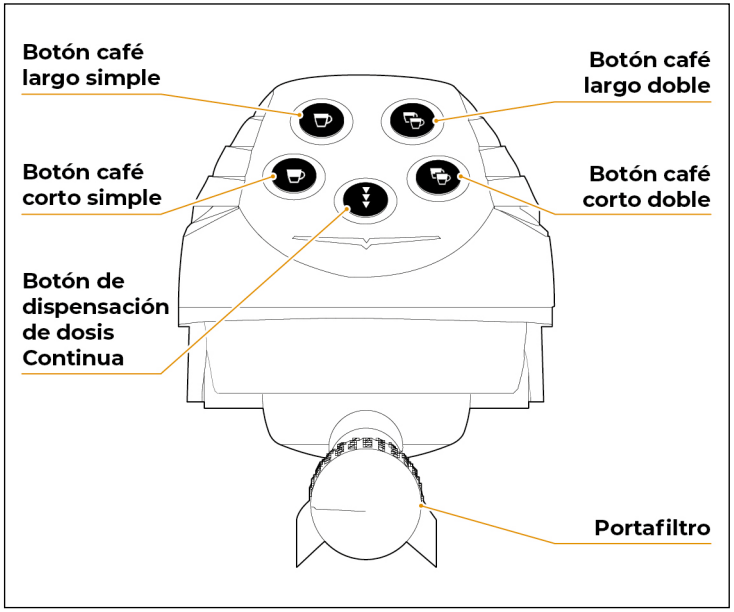
DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

EAGLE TEMPO es una máquina de café profesional inteligente sólida y compacta, adecuada para todos aquellos que dedican su vida al café.



ESPAÑOL

DESCRIPCIÓN GRUPO DE DISPENSACIÓN



INSTALACIÓN

PREPARACIONES A CARGO DEL COMPRADOR

Preparación del lugar de instalación

El comprador deberá preparar una superficie de apoyo adecuada para soportar el peso de la máquina.

Preparación eléctrica

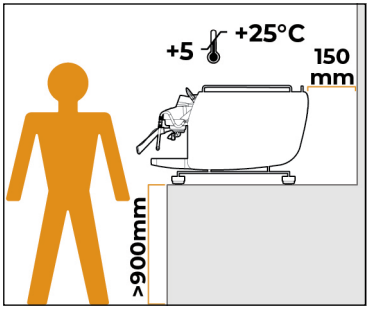
La instalación eléctrica deberá ser conforme a lo indicado en las normas nacionales vigentes en el lugar de instalación y disponer de una puesta a tierra eficiente.

Los cables eléctricos de alimentación deben estar dimensionados en función de la máxima corriente requerida por la máquina, de manera que la caída de tensión total, a plena carga, sea inferior al 2%.

Preparación hídrica

Preparar un adecuado desagüe para el agua y una red de alimentación de agua que abastezca agua con dureza máxima de 5/6° franceses (50/60 ppm).

COLOCACIÓN

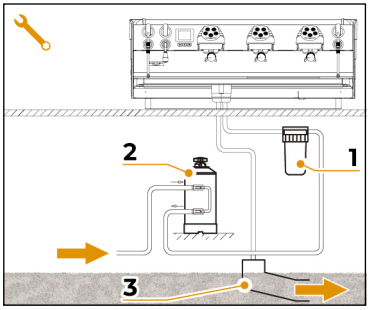


Antes de instalar la máquina, comprobar que la zona asignada sea compatible con las dimensiones máximas y el peso de la misma..

Colocar la máquina sobre una superficie horizontal a una altura mínima de 900 mm del suelo.

Mantener al menos 150 mm en torno a la máquina para permitir una correcta ventilación.

CONEXIÓN HIDRÁULICA



1 Filtro de malla.
2 Ablandador.
3 Descarga Ø 50 mm.

Evitar estrangulamientos en los tubos de conexión. Controlar que la descarga sea capaz de eliminar los desechos. Está prohibido utilizar tubos de conexión ya usados anteriormente. El mantenimiento de los filtros queda a cargo del comprador.

La garantía expira si no se mantiene el agua con las especificaciones adecuadas.

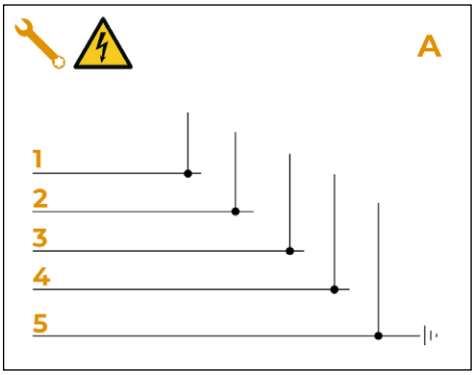
Se debe instalar un sistema anti-inundación antes del posible descalcificador de acuerdo con la norma CEI EN 617700.

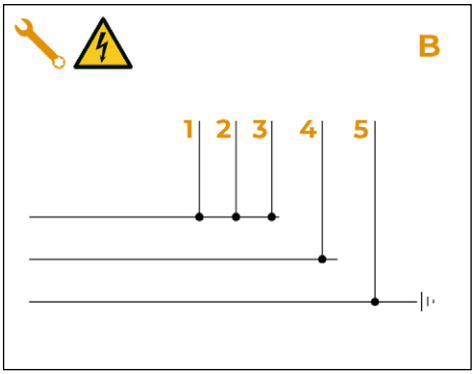
ESPECIFICACIONES PARA EL AGUA

- Dureza total: 50 - 60 ppm (partes por millón).
- Presión: 2,5 - 6,5 bar (agua fría).
- Caudal mínimo: 200 l/hora.
- Filtración: inferior a 1,0 micras.
- Alcalinidad: 10 y 150 ppm.
- Residuo fijo (TDS): 50 - 250 ppm.
- Cloro: < 0,50 mg/l.
- pH: 6,0 - 8,0.

ESPAÑOL

CONEXIÓN ELÉCTRICA





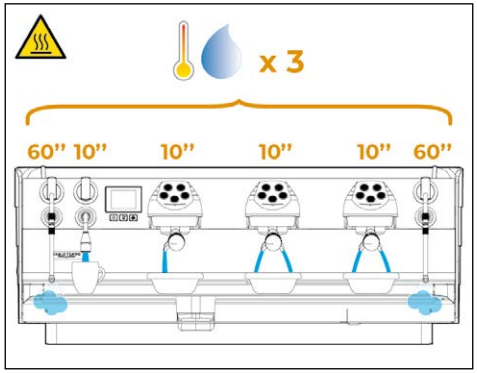
1 Negro
2 Gris
3 Marrón
4 Azul
5 Amarillo - verde

Antes de conectar la máquina a una red eléctrica, controlar que los datos indicados en la placa de la máquina correspondan a los de la red.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

A 380-415 V - 3 fases y neutro
B 220-240 V - monofásico

OPERACIONES PRELIMINARES



Una vez finalizada la instalación, la máquina se activa y su estado cambia a «lista para funcionar».

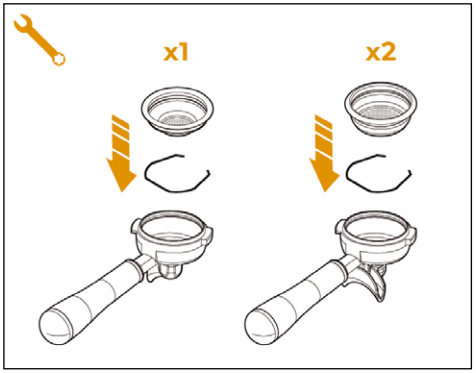
A continuación, proceda a:

- Dispensar agua de cada grupo durante al menos 10 segundos;
- Dispense agua de la lanza de agua caliente durante al menos 10 segundos;
- Vacíe completamente la caldera de vapor abriendo las lanzas de vapor por 1 minuto.

Repetir toda la operación, al menos 3 veces.

Al acabar la instalación, se recomienda redactar un informe de todo lo efectuado.

PREPARACIÓN DE LOS ACCESORIOS



Inserir la resorte dentro del portafiltros, en el espacio provisto para ella.

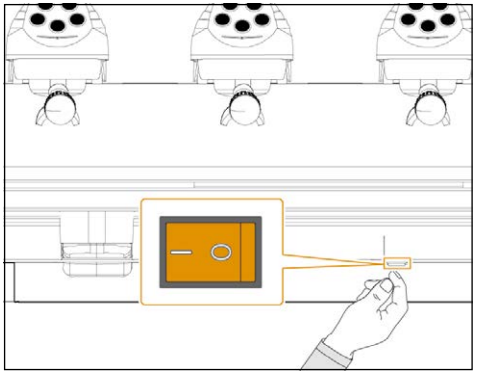
Inserte el filtro simple en el portafiltro para dispensar un café simple.

Inserte el filtro doble en el portafiltro para dispensar un café doble.

Uso

El operador, antes de comenzar a trabajar, debe asegurarse de haber leído y comprendido bien las disposiciones de seguridad de este manual.

PUESTA EN MARCHA MÁQUINA



odos los modelos **EAGLE TEMPO** tienen el botón de encendido en la parte inferior derecha. El botón tiene dos estados:

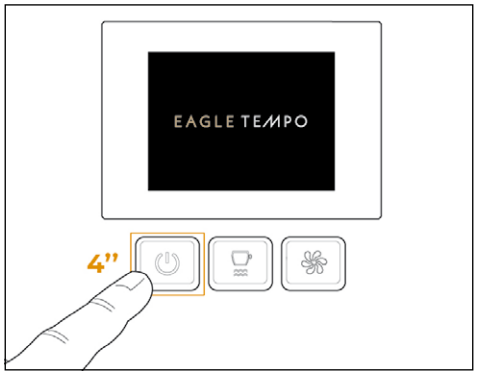
- 0 = máquina apagada;
- I = máquina encendida.

Después de realizar las operaciones descritas en los capítulos anteriores, para encender la máquina, pulse el interruptor de encendido situado en la parte inferior derecha en la posición "I".

En el primer encendido o después de un reinicio, un técnico cualificado deberá configurar inicialmente algunos parámetros generales siguiendo un procedimiento guiado:

- Idioma de la pantalla.
- Fecha y hora.
- Unidad de medida.

Estos ajustes se almacenan para posteriores puestas en marcha y, si es necesario, se pueden modificar a través de la pantalla en el menú de Ajustes técnicos.



La pantalla mostrará la pagina de bienvenido con el logo **EAGLE TEMPO** por 10 segundos.

Con la máquina conectada a la corriente, mantenga pulsado el botón durante 4 segundos para encenderla.

Si el autodiagnóstico indica anomalías o averías, el operador NO DEBE intervenir; contactar con el Centro de asistencia.

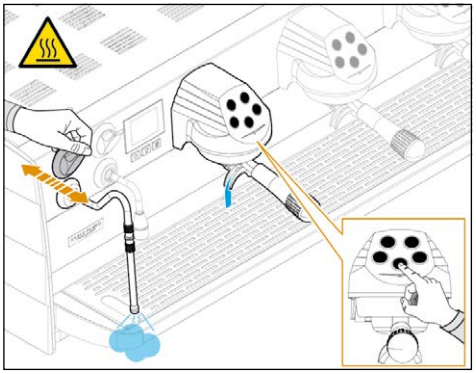
En caso de mantenimiento de la placa electrónica, apagar la máquina con el interruptor general externo o desconectar el cable de alimentación.

El llenado de agua en la caldera se inicia automáticamente.

Una vez que se ha alcanzado el nivel, comienza el calentamiento según se indica en la pantalla.



Cuando en la pantalla aparece la presión de la caldera previamente establecida, el agua tiene la temperatura apropiada.



Una vez que se ha llenado el agua:

- Presione un botón de dispensación hasta que salga agua del grupo.
- Suministre vapor durante unos segundos actuando sobre la leva correspondiente.

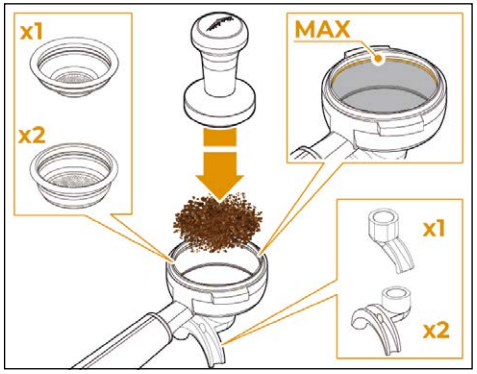
Ha terminado la preparación de la máquina y está lista para usar.

Para obtener mejores resultados es necesario que todas las partes de la máquina alcancen la temperatura adecuada; el tiempo requerido varía entre 15 y 20 minutos desde el encendido.

En caso de pausas superiores a las 8 horas se recomienda cambiar el agua. Consulte el apartado «CAMBIO DEL AGUA EN LA CALDERA»

La máquina está equipada con un dispositivo electrónico de autonivelación, por lo que automáticamente repone el agua en el calentador.

DISPENSACIÓN CAFÉ EXPRESO



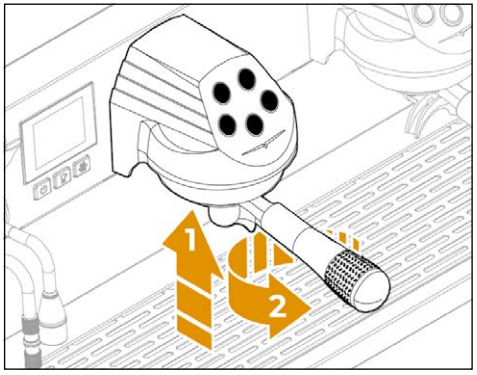
Elija el portafiltro que desee, con boquilla simple o doble.

Rellene con café molido hasta el nivel **MÁXIMO** indicado por la línea del interior del filtro.

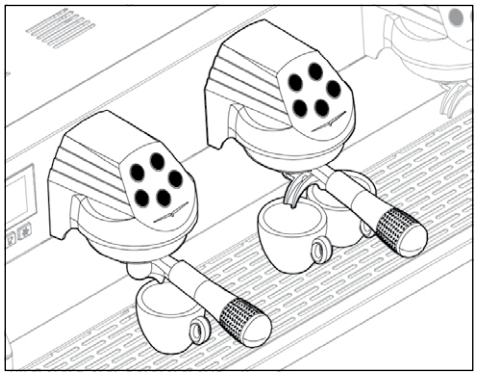
Prensar el café en el filtro de manera homogénea con el adecuado presionador.

Limpiar el borde del filtro de los residuos de polvo de café.

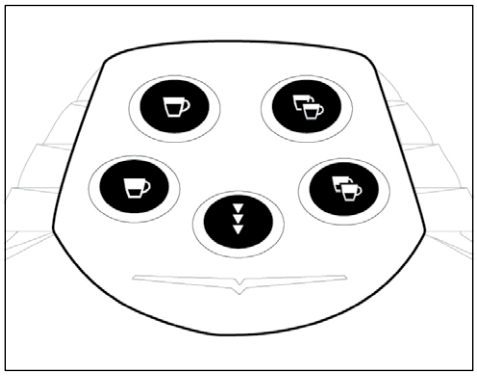
Antes de introducir el portafiltro en el grupo es necesario purgar por al menos 2 segundos el agua presente en el circuito del grupo activando y desactivando la dispensación.



Introduzca el portafiltro en el grupo dispensador y gírelo para fijarlo, como indican las flechas.

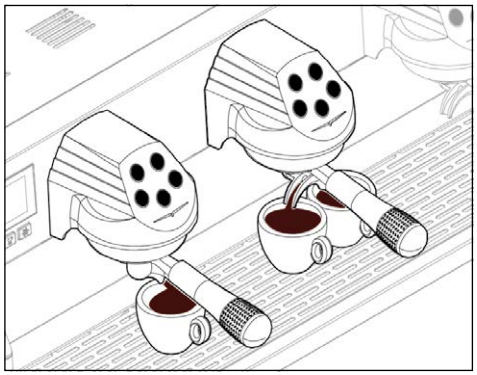


Coloque la(s) taza(s) debajo de las boquillas..



Presione el botón de dispensación deseado.

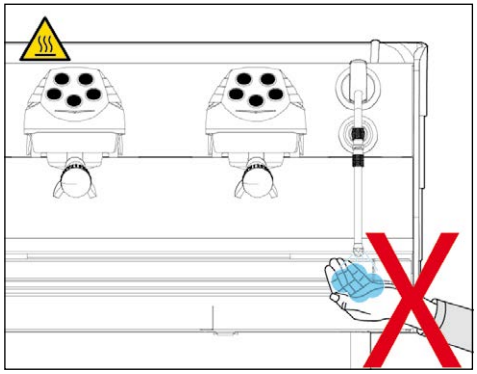
Si la función degasificación está habilitada en la receta seleccionada, la máquina dispensa agua durante un tiempo establecido por el operador (tiempo ON), se detiene durante un tiempo establecido por el operador (tiempo OFF) y luego reanuda la dispensación hasta el final.



Cuando se alcanza la cantidad establecida, la dispensación finaliza automáticamente.

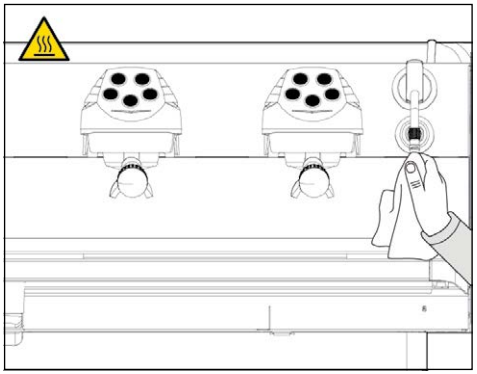
Al final de cada dispensación de café, deje el portafiltros dentro del grupo de modo que se mantenga siempre caliente y para evitar que la junta del cabezal dentro del grupo se seque antes de tiempo.

DISPENSACIÓN DE VAPOR



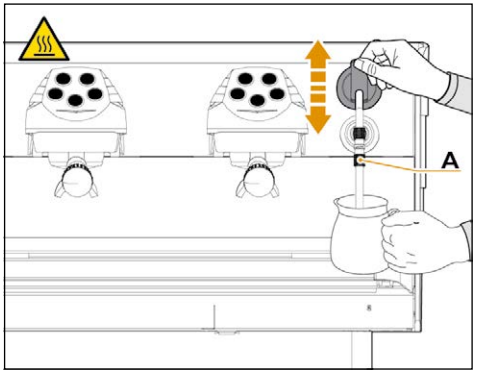
Durante el uso de la lanza de vapor, prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarla recién usada.

ESPAÑOL



Antes de utilizar la lanza de vapor, efectuar el purgado de la condensación durante al menos 2 segundos.

Antes y después del uso, limpiar la lanza de suministro con un paño humedecido con agua caliente.

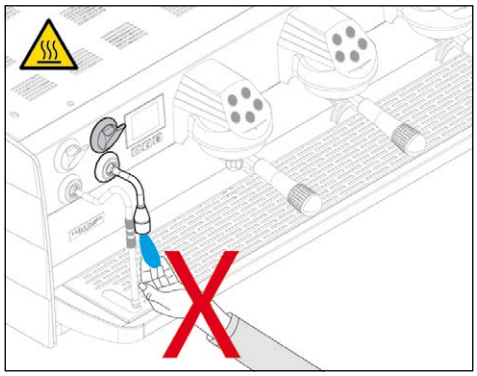


Para utilizar el vapor:

1 Observe que la boquilla de la lanza esté dentro de la rejilla.
2 Tire o empuje la leva.
3 Cuando comience a salir el vapor, mueva la lanza mediante la protección de goma **A**.

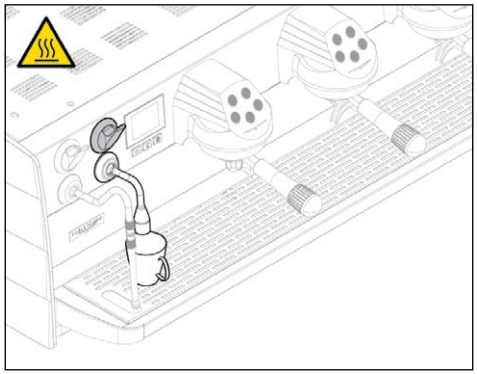
Las lanzas de vapor son articuladas para facilitar su uso.

DISPENSACIÓN DE AGUA CALIENTE

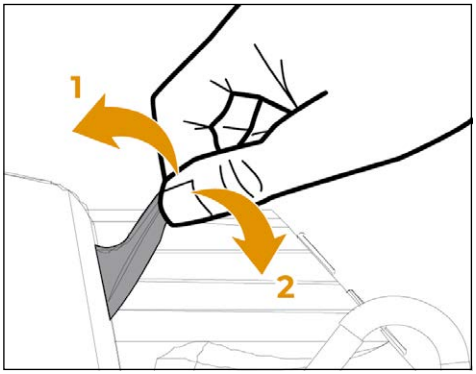


Tenga mucho cuidado al usar la lanza de agua caliente para evitar quemaduras. No ponga las manos debajo del agua dispensada y no toque la lanza inmediatamente después de su uso.

Antes de utilizar la lanza de agua caliente, efectuar el purgado del circuito hidráulico durante al menos 2 segundos.

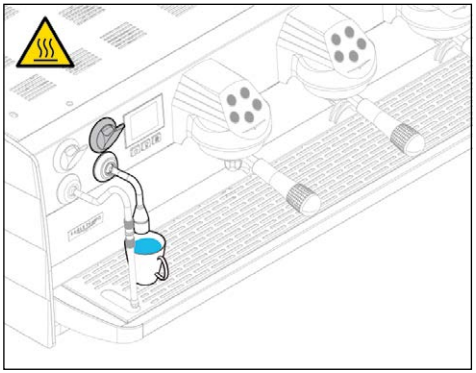


Colocar un contenedor bajo la lanza de agua caliente.



Tire de la perilla hacia la parte frontal (ABAJO) o empújela hacia la parte posterior (ARRIBA) para dispensar agua caliente.

1 ARRIBA: Dispensación dosis 1 agua caliente
2 ABAJO: Dispensación dosis 2 agua caliente



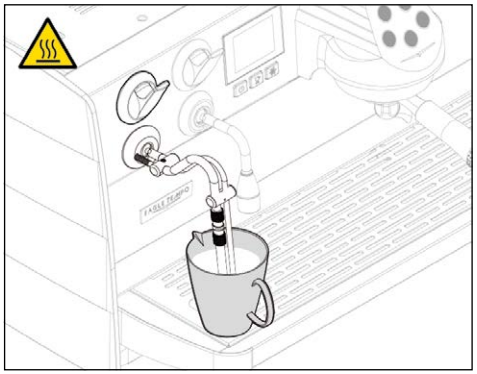
Espere a que finalice la dispensación programada o vuelva a colocar la leva en la posición central de reposo para interrumpirla.

La dispensación de agua caliente puede realizarse simultáneamente a la del café.

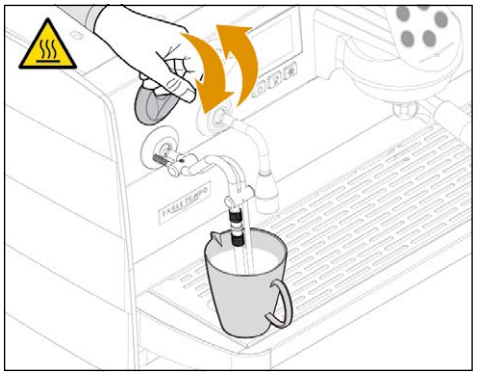
Ver los capítulos **PROGRAMACIÓN** para la configuración de las dosis de agua.

DISPENSACIÓN DE VAPOR CON LANZA EASYCREAM (OPCIONAL)

La lanza de vapor **EasyCream** (opcional) se puede instalar en lugar de la lanza de vapor tradicional y permite dispensar vapor para espumar la leche o calentar otros líquidos.

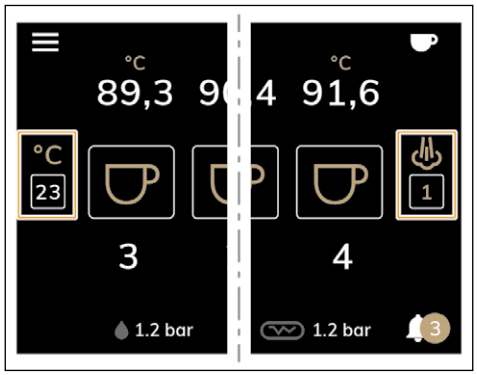


Coloque un recipiente adecuado con leche u otra bebida debajo de la lanza **EasyCream**.



Para utilizar el vapor:

1. Observe que la boquilla de la lanza esté dentro de la rejilla.
2. Levante o baje la leva.
3. De la lanza de vapor saldrá vapor hasta que el líquido alcance la temperatura establecida.

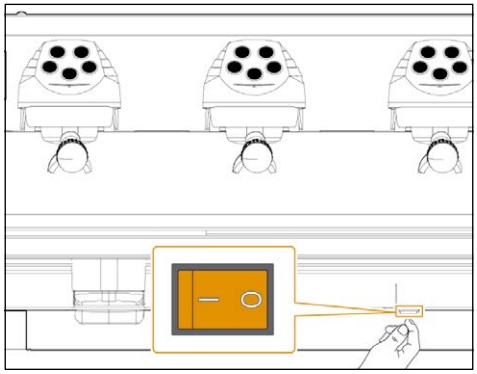


En la pantalla, según la configuración de la CPU, la **Pagina Inicial** muestra dos modos:

- **STD**: Muestra la temperatura del vapor y la selección de las recetas se realiza desde la página específica de las recetas.
- **DIR / DIR (Auto)**: Muestra el número de la receta y permite seleccionarla directamente desde aquí.

Ver los capítulos **PROGRAMACIÓN** para la configuración de la lanza **EasyCream**.

PARADA DE LA MÁQUINA



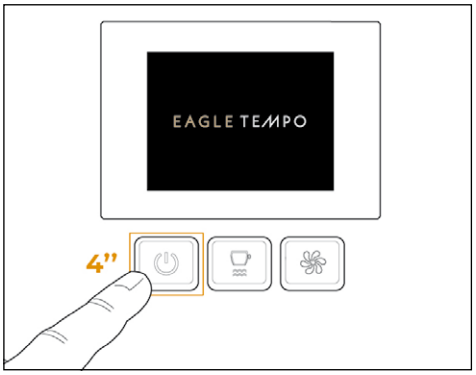
Para parar la máquina, pulse el interruptor principal situado en la parte inferior derecha en la posición de parada "0".

La pantalla, los botones y las luces se paran.

Si se producen largas pausas y para la seguridad de las personas es una buena norma desconectar también el enchufe de la red.

STANDBY MÁQUINA

Esta función se debe habilitar en el menú Ahorro energético.



Con la máquina encendida, mantenga pulsado el botón durante 4 segundos para activar el modo **Standby**.



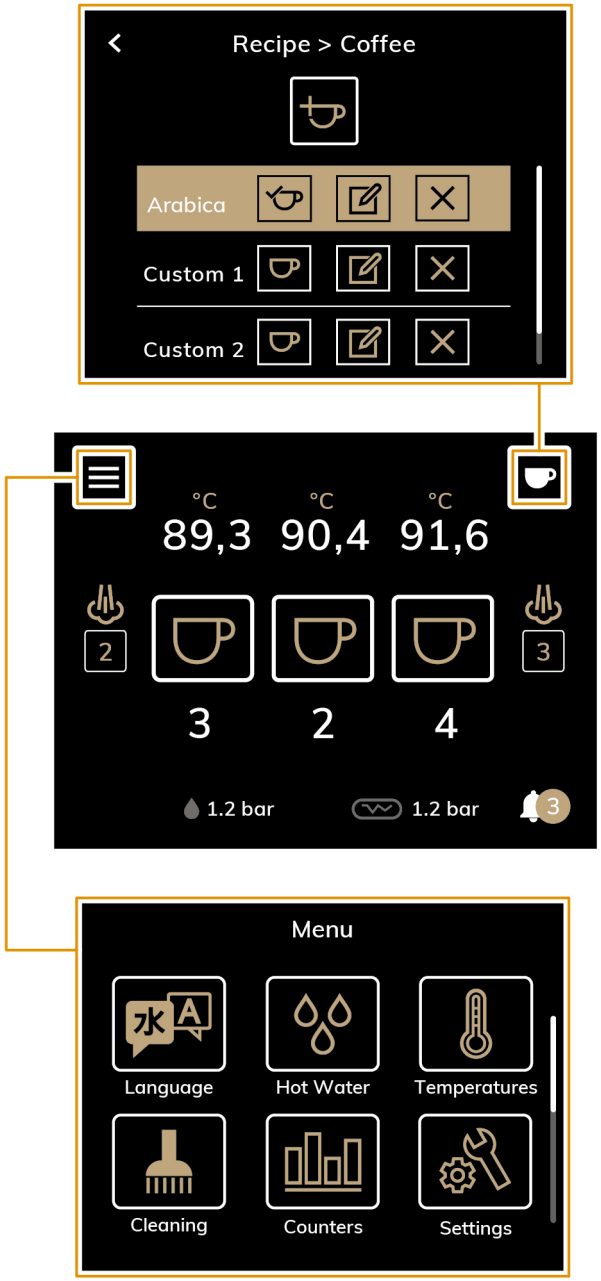
En la pantalla aparecerán el logotipo **EAGLE TEMPO** y el mensaje **Standby**.

Pulse el botón durante 4 segundos para apagar la máquina.

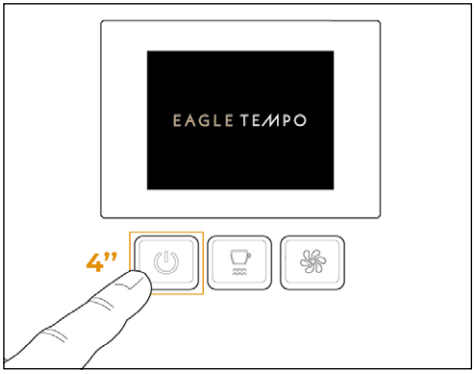
Pulse el botón durante 4 segundos para volver a encenderla.

Consulte el capítulo **PROGRAMACIÓN** para configurar la función **Standby**.

PROGRAMACIÓN



ENCENDIDO DE LA PANTALLA



Cuando se enciende, la pantalla muestra el logotipo de **EAGLE TEMPO** durante 10 segundos.

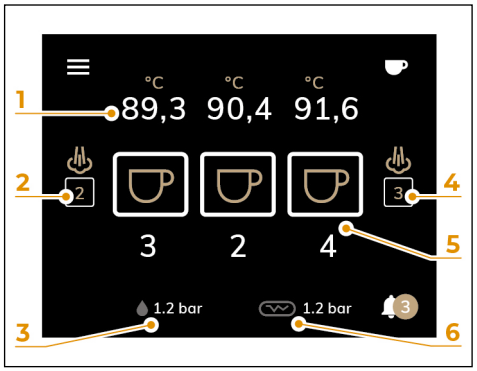
Con la máquina conectada a la corriente, mantenga pulsado el botón durante 4 segundos para encenderla.

PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Para obtener información sobre el procedimiento de primera puesta en marcha de la máquina, consulte el apartado **ENCENDIDO DE LA MÁQUINA**.

ESPAÑOL

PANTALLA PRINCIPAL



La **Pagina Inicial** muestra:
1 Temperatura grupos (°C) (solo NEO)
2 EasyCream 1 (izquierdo-opcional)
3 Presión de la red de agua (bar)
4 EasyCream 2 (derecho-opcional)
5 Tiempo de dispensación (s)
6 Presión caldera vapor (bar)

Además, a través de los iconos correspondientes se accede a:

Menú Recetas.

Menú Alarmas.

Menú Principal.

Si hay una lanza **EasyCream** (opcional) y está habilitada en la versión **DIR o DIR (Auto)**, pulse los números 2 en el recuadro debajo del icono para seleccionar la receta **EasyCream**.

MENÚ RECETAS



Pulse en la **Pagina Inicial** para entrar en el **Menú Recetas**.

Recetas de café.

Recetas de leche (EasyCream - opcional).

Si la opción Easycream no está disponible, solo estarán las recetas de café.

Pulse para volver a la **Pagina Inicial**.

RECETA DE CAFÉ



Pulse en el **Menú de recetas** para gestionar las recetas de **Cafè**:

Añadir una nueva receta.

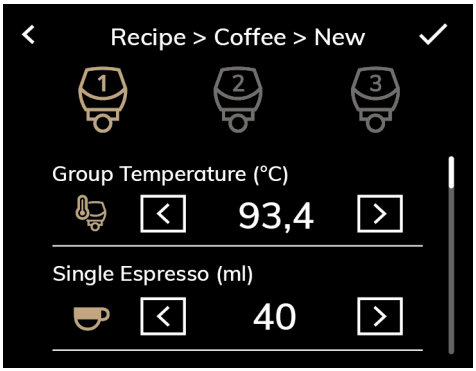
Seleccionar la receta.

Modificar la receta.

Eliminar la receta.

La receta seleccionada está resaltada y tiene una marca en el icono .

Pulse para añadir una nueva receta o para modificar una que ya esté.



Establezca con los parámetros para cada grupo.

Para confirmar, pulse .

Para obtener más detalles, consulte el apartado PARÁMETROS RECETAS CAFÉ.

ESPAÑOL

PARÁMETROS RECETAS CAFÈ

Para la versión **DIGIT** no está disponible el parámetro **Temperatura de grupo**.

Si las dosis establecidas superan los 500 ml, en la pantalla aparecerá la palabra "**C**", ue significa dosis continua.

Parámetros	Mín	Máx	Valor defecto	Paso
Temperatura grupo	70°C	105°C	93,4°C	0,1°C
Espresso simple	1 ml	500 ml/C	40 ml	1 ml
Espresso doble	1 ml	500 ml/C	60 ml	1 ml
Café simple	1 ml	500 ml/C	50 ml	1 ml
Café doble	1 ml	500 ml/C	85 ml	1 ml
Degacificación	-	-	OFF	ON/ OFF
Duración de la degasificación ON	1 s	10 s	2 s	1 s
Duración de la degasificación OFF	1 s	10 s	2 s	1 s

RECETA EASYCREAM (LECHE)

Esta función solo está disponible si el EasyCream (opcional) está habilitado.



Pulse en el **Menú de recetas** para gestionar las recetas **EasyCream**:

Añadir una nueva receta.

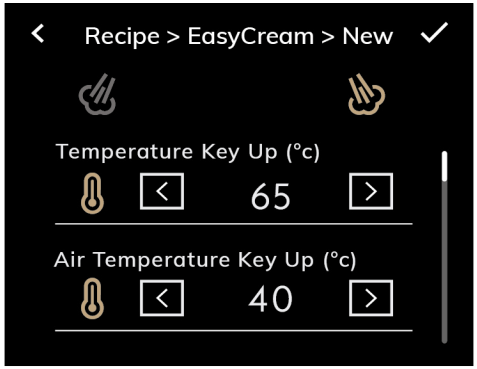
Seleccionar la receta.

Modificar la receta.

Eliminar la receta.

La receta seleccionada está resaltada y tiene una marca en el icono .

Pulse para añadir una nueva receta o para modificar una que ya esté.



Establezca con los parámetros para cada grupo.

Para confirmar, pulse .

La gestión de las recetas a base de leche depende de la configuración del modo EasyCream STD, DIR o DIR (Auto).

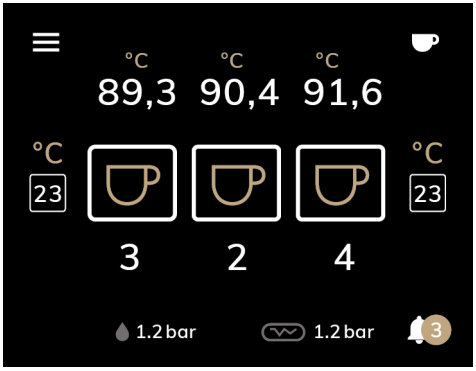
Para obtener más detalles, consulte los siguientes apartados.

EasyCream STD

En el modo **STD**, la receta establecida es válida para las dos lanzas **EasyCream**.

Para cada leva, es posible establecer los parámetros para las posiciones **ARRIBA** y **ABAJO**.

En la **Pantalla de inicio** el icono indica la temperatura detectada por el **EasyCream**.



PARÁMETROS EASYCREAM STD

Parámetros	Mín	Máx	Valor defecto	Paso
Temperatura leva arriba	11°C	84°C	65°C	1°C
Temperatura aire leva arriba	10°C	64°C	40°C	1°C
Válvula aire leva arriba	0%	100 %	100 %	1%
Temperatura leva abajo	10°C	70°C	65°C	1°C
Temperatura aire leva abajo	100°C	100°C	40°C	1°C
Válvula aire leva abajo	0%	100%	100%	1%

ESPAÑOL

EasyCream DIR

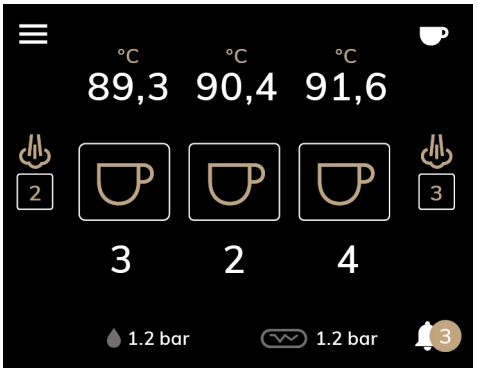
En el modo **DIR**, la leva en la posición **ARRIBA** actúa como purga y los parámetros se refieren solo a la leva en la posición **ABAJO**.

Es posible seleccionar cíclicamente de 1 a 6 las recetas de forma separada entre la leva derecha e izquierda, pulsando el icono del **EasyCream** en la **Pagina Inicial**.

El número 2 en el cuadro debajo del icono indica la receta seleccionada.

En caso de que se elimine una receta, las otras recetas se desplazan una posición, por lo que se asociarán con un número diferente.

La **Pantalla de inicio** aparece de la siguiente manera.



EasyCream DIR (Auto)

En el modo **DIR (Auto)**, la leva en la posición **ARRIBA** actúa como purga y los parámetros se refieren solo a la leva en la posición **ABAJO**.

Es posible seleccionar cíclicamente de 1 a 6 las recetas de forma separada entre la leva derecha e izquierda, pulsando el icono del **EasyCream** en la **Pagina Inicial**.

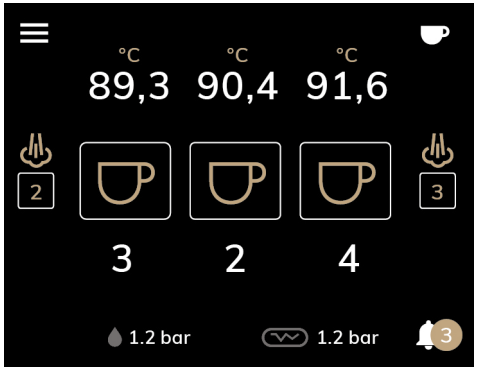
El número 2 en el cuadro debajo del icono indica la receta seleccionada.

En caso de que se elimine una receta, las otras recetas se desplazan una posición, por lo que se asociarán con un número diferente.

Si el operador no selecciona una receta predeterminada, la máquina establece automáticamente la receta n.° 1 como predeterminada.

Después de 10 segundos desde el final de la dispensación de una receta diferente de la predeterminada, la máquina vuelve automáticamente a la predeterminada.

La **Pantalla de inicio** aparece de la siguiente manera.



PARÁMETROS EASYCREAM DIR/DIR (AUTO)

Parámetros	Mín	Máx	Valor defecto	Paso
Temperatura leva abajo	11°C	84°C	65°C	1°C
Temperatura aire leva abajo	10°C	64°C	40°C	1°C
Tiempo de aire con la leva abajo	0 s	30 s	10 s	1 s
Temp. de sobrecalentamiento con la leva abajo	OFF	85°C	85°C	1°C
Válvula aire leva abajo	0%	100%	100%	1%

GUARDAR RECETA

Después de configurar los parámetros de las recetas y confirmar, es posible introducir el nombre de la receta a través del teclado alfanumérico correspondiente.



Escriba el nombre y pulse para guardar una nueva receta, que se añadirá a la lista.

ELIMINAR RECETA

En el **Menú de recetas**, pulse para eliminar una receta.



A continuación, presione:

- **NO**: para cancelar la eliminación.
- **SÍ**: para confirmar la eliminación.

ESPAÑOL

MENÚ ALARMAS



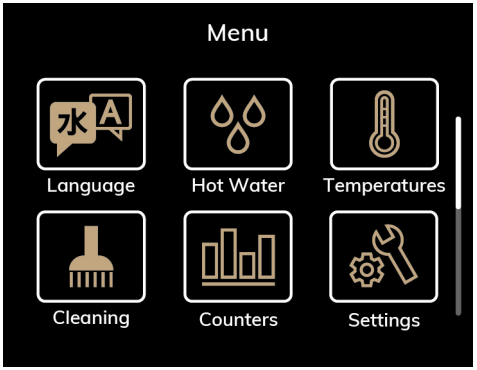
Pulse en la **Pagina Inicial** para acceder al **Menú Alarmas**, donde se describen todos los errores presentes en la máquina.

- Fecha en la que se ha producido el error.
- Tipo de error.
- Descripción del error.

El icono con el número de la alarma es visible solo si está presente un error.

ada número visible junto con el icono identifica un error específico. Si no hay alarmas activas, el icono será sin número, pero se permite el acceso al **Menú Alarmas** pulsando en la parte inferior derecha de la pantalla. Después de resolver el problema, presione para restablecer la alarma.

MENÚ PRINCIPAL

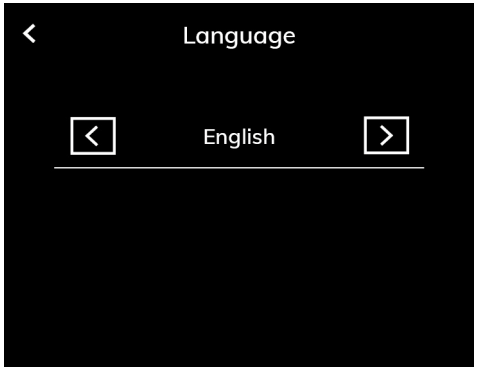


Pulse en la **Pagina Inicial** para entrar en el **Menú Principal**.

Si se desplaza por la pantalla, puede acceder a los siguientes menús:

- Idioma.
- Agua Caliente.
- Temperatura.
- Limpieza.
- Contadores.
- Configuración Técnica (solicitud de contraseña).
- Ahorro Energético.

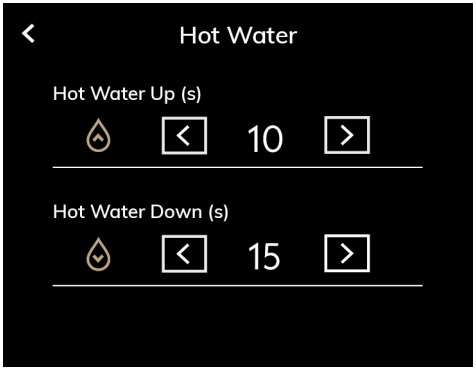
IDIOMA



Pulse en el **Menú Principal** para seleccionar el **Idioma** de la pantalla deseada:

- Italiano.
- Francés.
- Inglés.
- Alemán.
- Español.
- Ruso.
- Chino.

AGUA CALIENTE



Pulse en el **Menú Principal** para configurar el tiempo de dispensación del agua caliente:

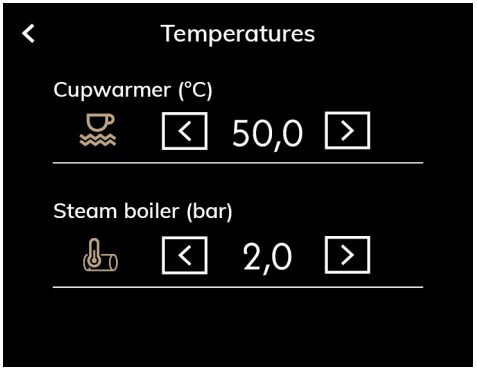
- Tiempo de preparación con la leva en posición **ARRIBA** (s).
- Tiempo de preparación con la leva en posición hacia **ABAJO** (s).

PARÁMETROS AGUA CALIENTE

Parámetros	Mín	Máx	Valor defecto	Paso
Leva agua caliente arriba	OFF	25 s	10 s	0,5 s
Leva agua caliente abajo	OFF	25 s	15 s	0,5 s

ESPAÑOL

TEMPERATURA



Pulse en el **Menú Principal** para configurar lo siguiente:

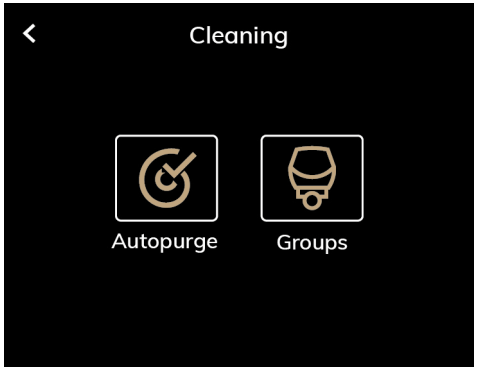
Temperatura del calentador de tazas (°C) (opcional).

Presión caldera vapor (bar).

PARÁMETROS TEMPERATURA

Parámetros	Mín	Máx	Valor defecto	Paso
Calientatazas	0 °C	80 °C	50 °C	1 °C
Caldera vapor (NEO)	0,1 bar	2,5 bar	2,0 bar	0,1 bar
Caldera vapor (DIGIT)	0,1 bar	1,5 bar	1,2 bar	0,1 bar

MENÚ LIMPIEZA



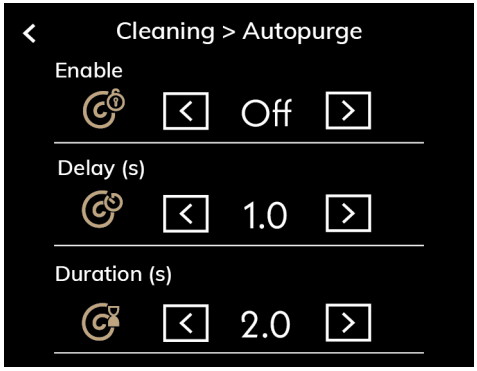
Pulse en el **Menú Principal** para acceder al menú **Limpieza**:

Purga Automática.

Lavado de grupos.

PURGA AUTOMÁTICA

La función de **Purga Automática** permite a los grupos dispensar una pequeña cantidad de agua para limpiarse antes de cada dispensación.



Pulse en el menú **Limpieza** para configurar lo siguiente:

Habilitar/deshabilitar la purga automática.

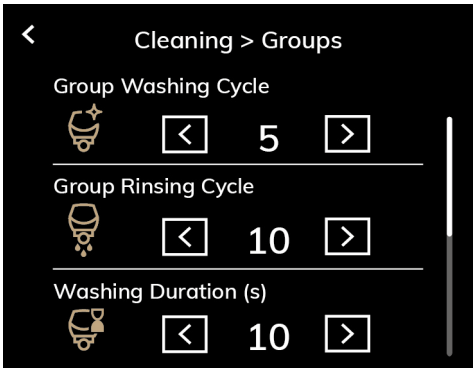
Retraso de inicio de la purga automática.

Duración de la purga automática.

PARÁMETROS PURGA AUTOMÁTICA

Parámetros	Mín	Máx	Valor defecto	Paso
Activado	-	-	OFF	ON/OFF
Retardo	0 s	20 s	1 s	0,5 s
Tiempo	0 s	20 s	2 s	0,5 s

LAVADO DE GRUPOS



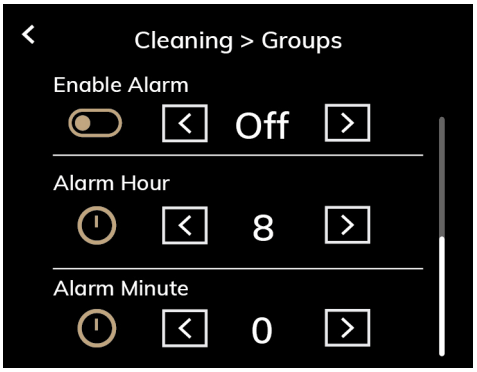
Pulse en el menú **Limpieza** para configurar lo siguiente:

Número de ciclos de lavado.

Número de ciclos de aclarado.

Duración de cada ciclo.

ESPAÑOL



Desplácese por la pantalla para programar la aparición de la alarma de lavado en ella:

Habilitar/deshabilitar la alarma de lavado.

Hora de la alarma.

Minuto de la alarma.

Para habilitar el lavado de los grupos, pulse el botón durante 3 segundos.

Los botones de dispensación continua de cada grupo empiezan a parpadear.

Pulse el botón de dispensación continua de un grupo para iniciar el ciclo de lavado.

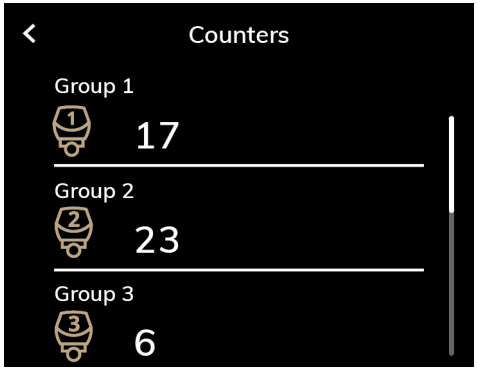
Es posible utilizar normalmente los grupos que no estén en fase de lavado.

Para obtener más detalles, consulte el capítulo LIMPIEZA ORDINARIA.

PARÁMETROS LAVADO DE GRUPOS

Parámetros	Mín	Máx	Valor defecto	Passo
Ciclo de lavado grupo	1	50	5	1
Ciclo de enjuague grupo	10	50	10	1
Duración lavado	10 s	30 s	10 s	1 s
Activar Alarma	-	-	OFF	ON/OFF
Hora de alarma	0	23	8	1 h
Minuto de alarma	0	60	0	1 min

CONTADORES



Pulse en el **Menú Principal** para acceder a los **Contadores**:

- **Contadores de grupos 1-2-3**: número de cafés dispensados para cada grupo.
- **Contador parcial**: número de cafés dispensados desde el último reset.
- **Contador absoluto**: número absoluto de bebidas dispensadas por la máquina (no reiniciable).
- **Contador EasyCream parcial**: número de dispensaciones EasyCream (de haberlo).
- **Contador EasyCream absoluto**: número absoluto de dispensaciones EasyCream (de haberlo).
- **Contadores de mantenimiento**: número de ciclos restantes antes del mantenimiento. Cuando se alcanza el umbral, aparece la alarma en la pantalla. Ponga a cero este contador después de realizar el mantenimiento.
- **Contador de litros**: número de litros de agua consumidos. Cuando se alcanza el umbral establecido, aparecerá la alarma en la pantalla.

Cuando lo haya, mantenga pulsado para poner a cero el contador correspondiente.

AHORRO ENERGÉTICO



Pulse en el **Menú Principal** para acceder al menú **Ahorro Energético**, que permite habilitar la gestión ecocompatible del consumo de la máquina a través de:

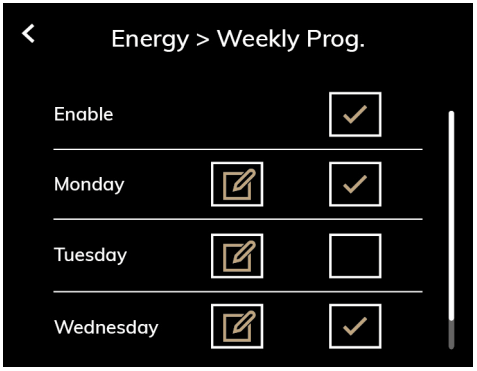
Programación Semanal.

Standby.

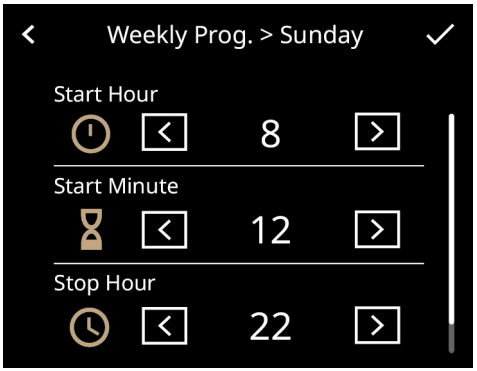
Grupos activos

ESPAÑOL

PROGRAMACIÓN SEMANAL



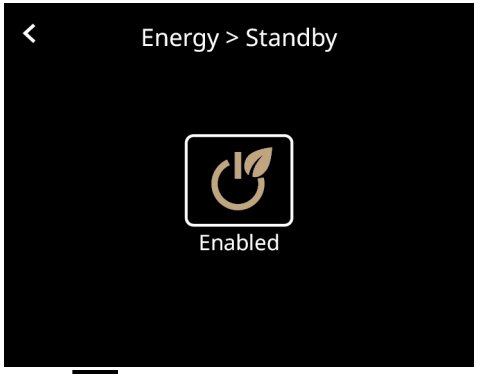
Pulse en el menú **Ahorro Energético** para acceder a **Programación Semanal**, que permite establecer los días de descanso y los días en los que se programan el encendido y el apagado automático de la máquina.



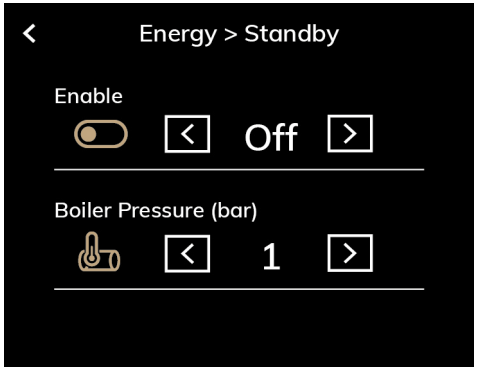
Pulse para cambiar los ajustes diarios:

- Hora de encendido.
- Minuto de encendido.
- Hora de apagado.
- Minuto de apagado.

STANDBY



Pulse en el menú **Ahorro Energético** para acceder a la función **Standby**, que permite entrar o no en un estado de **Standby** activo manteniendo un nivel de presión de la caldera igual al establecido.

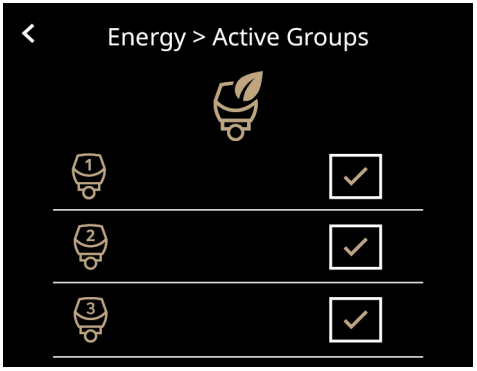


Si está habilitado, para acceder al modo **Standby**, mantenga pulsado el botón durante 4 segundos. El término **Standby** aparecerá en la pantalla.

PARÁMETROS STANDBY

Parámetros	Mín	Máx	Valor defecto	Paso
Activar	-	-	OFF	ON / OFF
Presión de caldera vapor (NEO)	0,1 bar	2 bar	1 bar	0,1 bar
Presión de caldera vapo (DIGIT)	0,1 bar	1,5 bar	1 bar	0,1 bar

GRUPOS ACTIVOS



Pulse en el menú **Ahorro Energético** para acceder a la función **Grupos Activos,** que permite habilitar o deshabilitar el funcionamiento de cada grupo de dispensación para la optimización energética de la máquina.

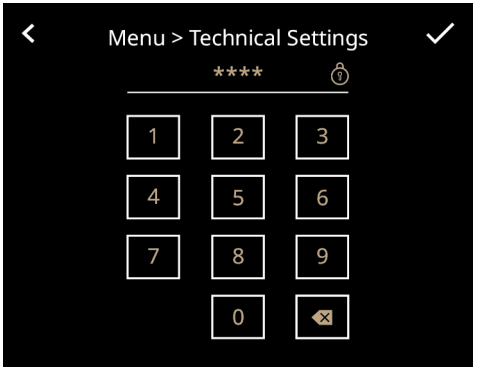
Cuando se deshabilita un grupo, la botonera se apaga.

AJUSTES TÉCNICOS

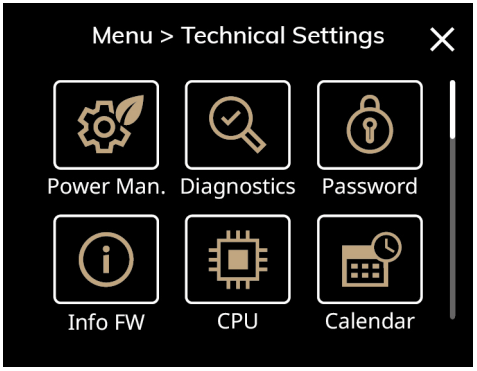
Esta sección de la pantalla táctil permite establecer parámetros delicados que, en caso de errores de configuración, podrían causar un mal funcionamiento de la máquina.

Desde el **Menú Principal,** pulse el botón para acceder al menú de **Ajustes Técnicos**.

El acceso a la Configuración Técnica solo es posible después de introducir la contraseña, que consta de 4 números.



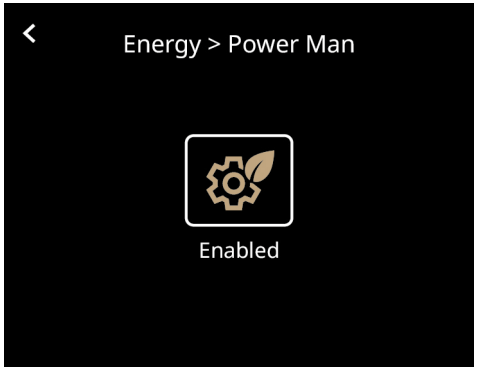
Introduzca la contraseña a través del teclado numérico y pulse para confirmar.



Después de acceder, puede acceder a los siguientes menús:

- Gestión de la potencia (Power Man.).
- Diagnóstico.
- Contraseña.
- Información FW.
- Configuración CPU.
- Calendario.
- Unidad de medida.
- Mantenimiento.
- Offset.
- Botones y ledes.
- Copiar parámetros.
- Restablecimiento.

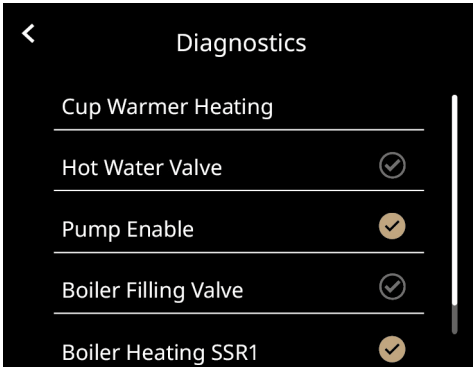
GESTIÓN DE LA POTENCIA



Pulse en el menú **Ajustes técnicos** para acceder a **Gestión de la potencia**, que permite activar funciones específicas para garantizar una gestión «ecológica» del consumo energético de la máquina.

Si está habilitada, permite limitar la potencia absorbida por la máquina.

DIAGNÓSTICO



Pulse en el menú **Ajustes técnicos** para acceder al menú **Diagnóstico** para verificar el correcto funcionamiento de los distintos componentes de la máquina.

DIGIT / NEO

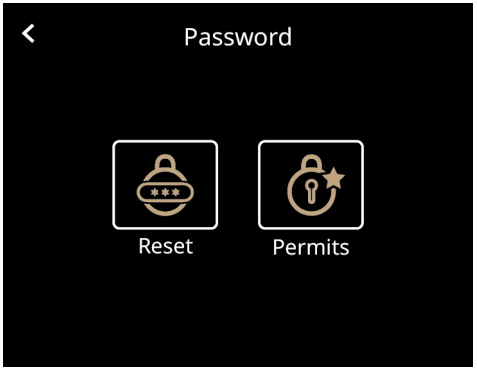
- Calentamiento del calientatazas.
- Electroválvula de agua caliente.
- Habilitación de la bomba.
- Electroválvula llenado caldera vapor.
- Válvula de aire EasyCream 1 (izquierda-opcional).
- Electroválvula lanza vapor 1 (izquierda).
- Compresor 1 (izquierdo).
- Válvula de aire EasyCream 2 (derecha-opcional).
- Electroválvula lanza vapor 2 (derecha).
- Compresor 2 (derecha).
- Electroválvula de seguridad.
- Purga de la caldera.

NEO

- Calentamiento de la caldera café grupo 1-2-3.
- Calentamiento grupo 1-2-3.

ESPAÑOL

CONTRASEÑA

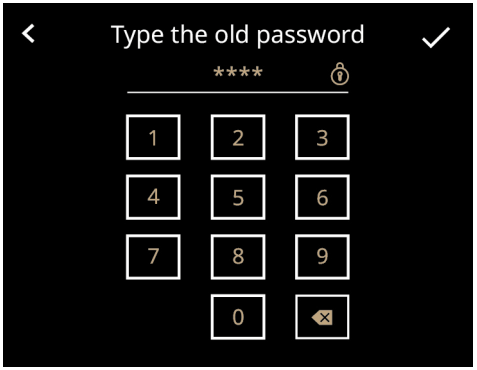


Pulse en el menú **Ajustes técnicos** para acceder al menú de gestión **Contraseña**:

Restablecimiento contraseña.

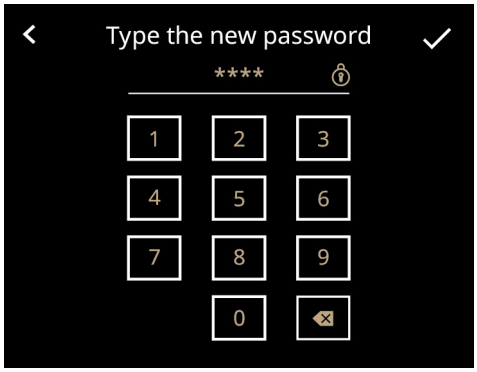
Permisos.

RESTABLECIMIENTO CONTRASEÑA



Pulse en el menú de gestión **Contraseña** para cambiar la contraseña de acceso a los **Ajustes Técnicos.**

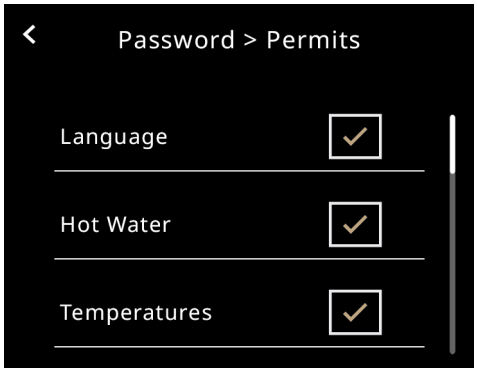
Introduzca la contraseña actual y pulse para continuar.



A continuación, introduzca la nueva contraseña deseada y pulse para confirmar.

Si la contraseña es incorrecta, el procedimiento no se puede completar.

PERMISOS

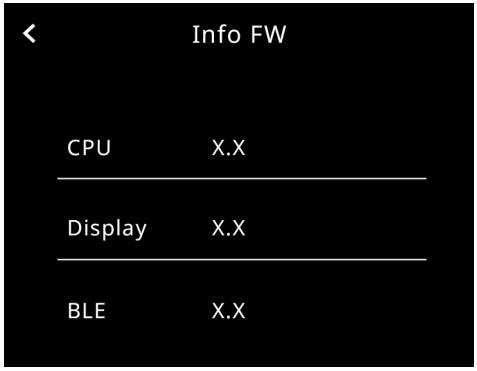


Pulse en el menú de gestión **Contraseña** para acceder a los **Permisos**.

Esta pantalla permite elegir las funciones a las que puede acceder el usuario.

Si el usuario intenta acceder a una función para la que no está habilitado, se le solicitará la contraseña.

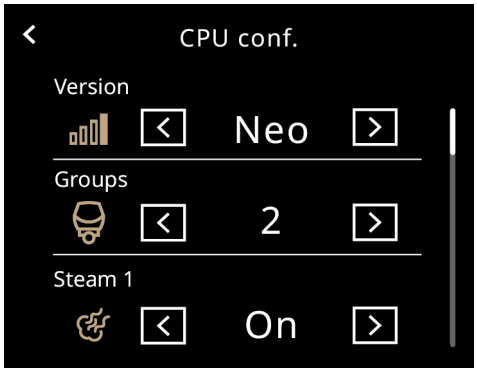
INFORMACIÓN FW



Pulse en el menú **Ajustes Técnicos** para ver la **Información FW**:

- Versión del firmware CPU.
- Versión firmware pantalla.
- Versión Bluetooth.

CONFIGURACIÓN CPU



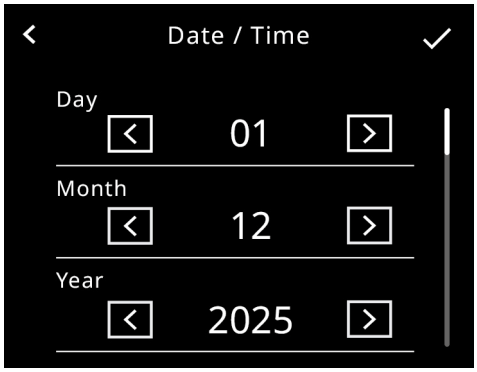
Pulse en el menú **Ajustes Técnicos** para acceder a la **Configuración CPU** de la máquina.

ESPAÑOL

PARÁMETROS CONFIGURACIÓN CPU

Parámetros	Mín	Máx	Valor defecto	Paso
Versione	-	-	-	DIGIT/NEO
grupos	2	3	2	1
Vapor 1	-	-	ON	ON/OFF
Vapor 2	-	-	ON	ON/OFF
Calientatazas	-	-	OFF	ON/OFF
EasyCream 1	-	-	OFF	ON/OFF
EasyCream 2	-	-	OFF	ON/OFF
Modo EasyCream	-	-	Tiempo	Tiempo / Temperat.
Sonda nivel	0	-	2000	1
Bomba	-	-	ON	ON/OFF
Café	-	-	ON	ON/OFF
Agua	-	-	ON	ON/OFF
Bomba de agua caliente	-	-	ON	ON/OFF
Habilitación de autopurga	-	-	OFF	ON/OFF
Telemetría	-	-	OFF	ON/OFF

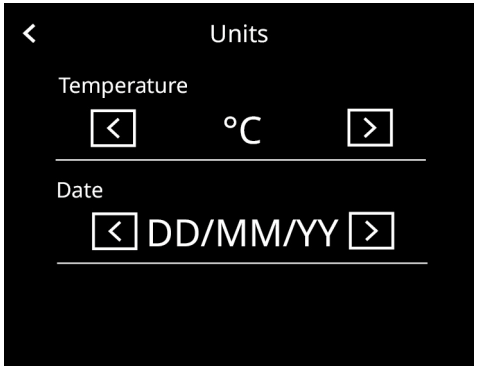
CALENDARIO



Pulse en el menú **Ajustes Técnicos** para configurar la fecha y la hora que aparece en la pantalla:

- Día.
- Mes.
- Año.
- Hora.
- Minuto.

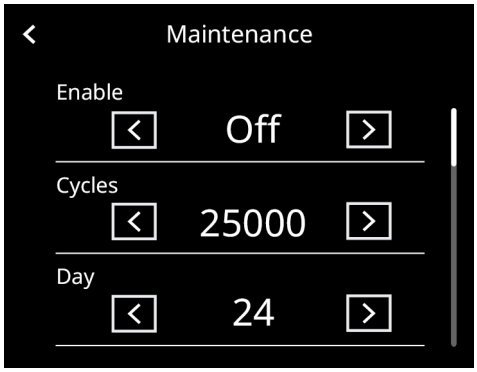
UNIDAD DE MEDIDA



Pulse en el menú **Ajustes Técnicos** para configurar lo siguiente:

- Unidad de medida de temperatura (°C/°F).
- Formato de la fecha.

MANTENIMIENTO



Pulse en el menú **Ajustes Técnicos** para acceder al menú **Mantenimiento**.

Este menú permite seleccionar la modalidad con la que llamar al mantenimiento.

Si está habilitada, la alarma de mantenimiento aparece cuando se alcanza el número de ciclos establecidos o en la fecha preestablecida.

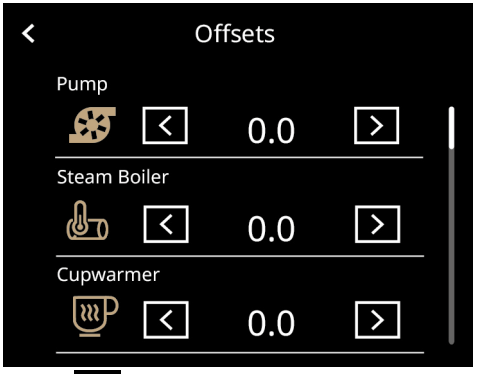
- Habilitar/deshabilitar la alarma.
- Contador de ciclos de dispensación.
- Día.
- Mes.
- Año.

PARÁMETROS MANTENIMIENTO

Parámetros	Mín	Máx	Valor defecto	Paso
Activado	-	-	OFF	ON/OFF
Ciclos de dispensación	5000	200000	25000	5000
Fecha	-	-	-	Día Mes Año

ESPAÑOL

OFFSET



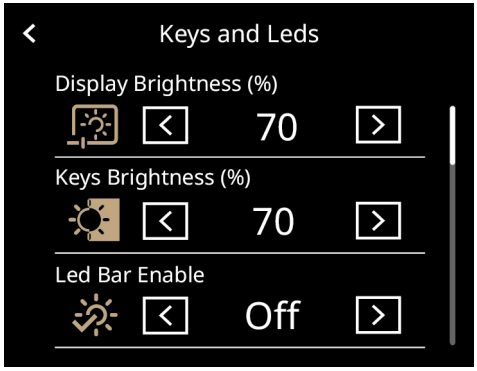
Pulse en el menú **Ajustes Técnicos** para acceder al menú **Offset**.

Offset se utiliza para indicar la diferencia con un valor de referencia. De hecho, las sondas de temperatura pueden ser ligeramente diferentes respecto a un termómetro externo.

PARÁMETROS OFFSET

Parámetros	Mín	Máx	Valor defecto	Paso
Bomba	-4 bar	+4 bar	0 bar	0,1 bar
Caldera de vapor	-2 bar	+2 bar	0 bar	0,1 bar
Calientatazas	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda del grupo 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda del grupo 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda del grupo 3	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda de la caldera de café del grupo 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda de la caldera de café del grupo 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda de la caldera de café del grupo 3	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda EasyCream 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda EasyCream 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda de vapor 1	-20°C	20°C	0°C	0,1°C
Sonda de vapor 2	-20°C	20°C	0°C	0,1°C

BOTONES Y LEDES



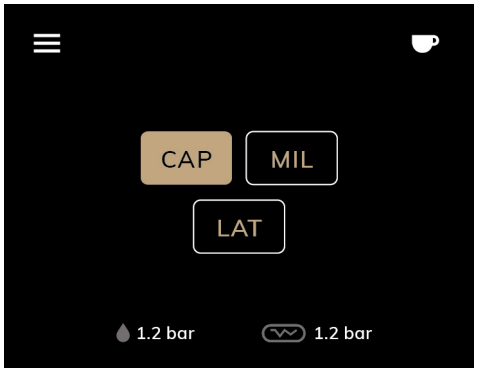
Pulse en el menú **Ajustes Técnicos** para acceder al menú de **Botones y Ledes** y configurar lo siguiente:

- Intensidad de la pantalla.
- Brillo de los botones
- Encendido/apagado led.
- Intensidad luminosa led.
- Persistencia del tiempo de dispensación en la pantalla.
- Persistencia de la información EasyCream.
- Modo inicial.

La opción **Modo Inicial** permite configurar la visualización de la **Pantalla Inicial** en función del tipo de dispensación:

- Café (tiempo y temperatura).
- Leche (recetas EasyCream).

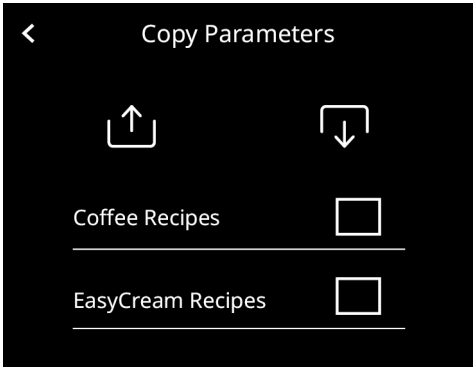
Con la opción **Modo Inicial** configurada en **Leche**, la **Pantalla Inicial** aparece de la siguiente manera.



PARÁMETROS BOTONES Y LEDES

Parámetros	Mín	Máx	Valor defecto	Paso
Intensidad de la pantalla	0	100%	70%	1%
Brillo de los botones	0	100%	70%	1%
Habilitación de la barra led	-	-	OFF	ON/OFF
Brillo de la barra led	0	100%	70%	1%
Persistencia info de dispensación	OFF	INF	20s	1s
Persistencia info de EasyCream	OFF	INF	20s	1s
Modo inicial	-	-	Coffee	Coffee / Milk

COPIAR PARÁMETROS



Pulse en el menú **Ajustes Técnicos** para acceder al menú **Copiar Parámetros**, que permite importar o exportar los parámetros de las recetas:

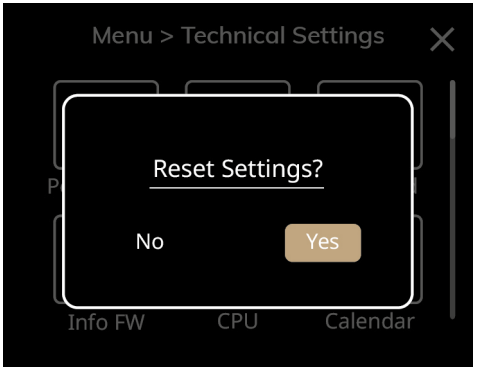
- Café.
- EasyCream.

Inserte el soporte USB y, después de seleccionar los parámetros, pulse el icono deseado para importar o exportar los dato

Importar datos desde USB.

Exportar datos a USB.

RESTABLECIMIENTO



Pulse  en el menú **Ajustes Técnicos** para acceder al **Restablecimiento** de los ajustes.

El acceso a este menú está reservado únicamente a técnicos cualificados.

En caso de confirmación, se solicitará la contraseña para continuar con el reinicio total de la máquina.

LIMPIEZA ORDINARIA

Elemento a limpiar	Después del uso	Semanal
Lanza de vapor	✓	✓
Filtro e portafiltro	✓	✓
Carcasa de la máquina		✓
Rejilla portatazas		✓
Bandeja de recogida de líquidos		✓
Boquilla del grupo dispensador		✓
Junta del grupo dispensador		✓
Grupo dispensador		✓

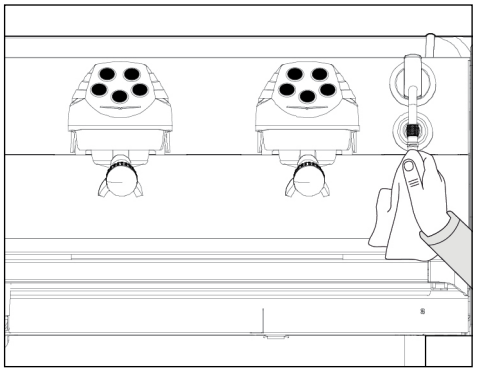
Excepto la limpieza del grupo dispensador, cualquier tipo de limpieza debe realizarse cuando el aparato no reciba corriente eléctrica (enchufe desconectado de la red) y con las partes calientes a temperatura ambiente.

Está prohibido limpiar el aparato con chorros de agua o sumergiéndolo en agua.

No utilizar solventes, productos a base de cloro, abrasivos.

ESPAÑOL

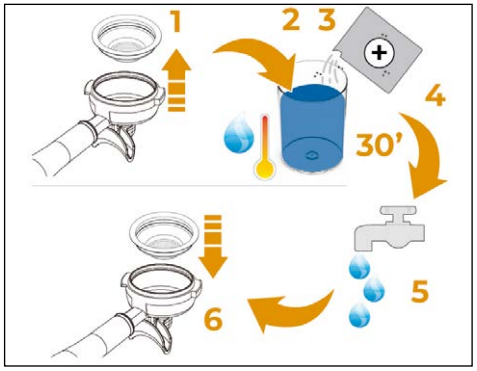
LIMPIEZA LANZA VAPOR



Purgue la lanza de vapor de cualquier residuo y límpiela con un paño humedecido con agua caliente o detergente neutro.

Si quedan boquillas obstruidas después de la purga, use un clip para desatascarlas.

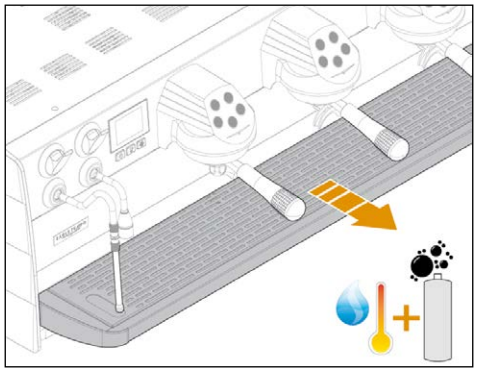
LIMPIEZA DE FILTROS Y PORTAFILTROS



1 Retire el filtro del portafiltro, con la ayuda de una herramienta si fuera necesario.
2 Introduzca la dosis recomendada por el fabricante de detergente en polvo específico en un recipiente con agua caliente;
3 Sumerja el filtro y el portafiltro (tenga cuidado de no sumergir también el mango) en el recipiente;
4 Espere 30 minutos;
5 Aclare bien con agua corriente; si es necesario, limpie el filtro con un cepillo.
6 Inserte el filtro nuevamente en el portafiltro.

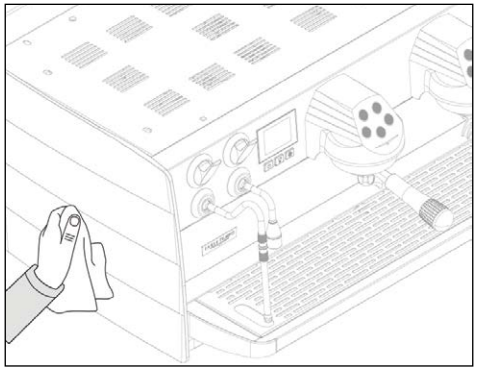
LIMPIEZA DE LA CARCASA

Limpieza de la zona de trabajo



1 Retire la rejilla de la zona de trabajo levantándola hacia arriba por la parte delantera y tirando de ella;
2 Retire la placa de recogida de agua situada debajo;
3 Limpie todo con agua caliente y detergente.

Limpieza de la carcasa y la pantalla

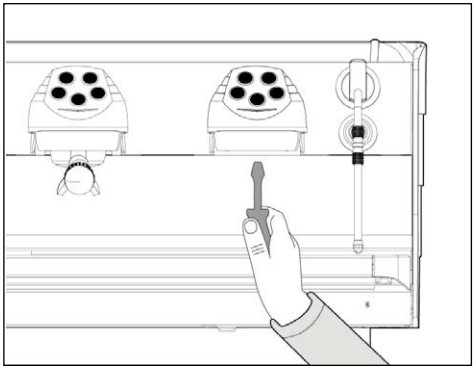


Para limpiar todas las superficies exteriores de la máquina, use un paño suave humedecido con agua caliente.

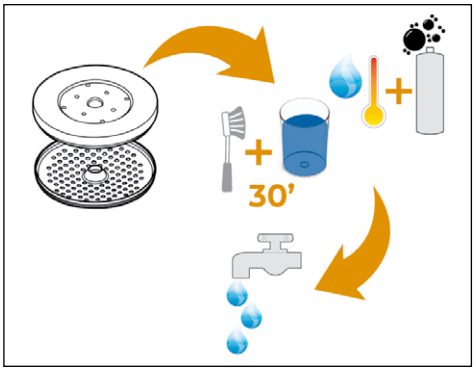
Nunca utilice ningún tipo de disolvente, productos a base de cloro o productos abrasivos.

Limpie la pantalla con la máquina apagada y evite dejar la pantalla mojada o húmeda.

LIMPIEZA DE LA BOQUILLA Y LA JUNTA



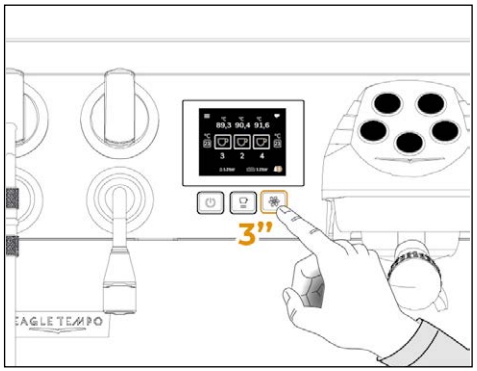
1 Desatornille el tornillo situado en el centro del difusor y de la boquilla. El tornillo, el difusor y la boquilla caerán automáticamente..



2 Introdúcelo todo en un recipiente con agua caliente y detergente específico durante unos 30 minutos.
3 Limpie la boquilla y el difusor con un cepillo.
4 Enjuagarlo todo abundantemente con agua corriente.
5 Vuelva a colocar todo en la máquina procediendo en orden inverso para reanudar el funcionamiento normal.

LIMPIEZA DEL GRUPO

Lávate al menos una vez al día.



Con la máquina encendida (ON), se puede lavar un grupo de café, presionando el botón de lavado durante **3 segundos**.

l botón de dosis continua de cada grupo comienza a parpadear. Si se pulsa, se inicia el lavado para ese grupo.

1. Inserte el filtro ciego en el portafiltros.
2. Inserte la dosis recomendada por el fabricante del detergente en polvo específico en el filtro ciego.
3. Vuelva a colocar el portafiltro en el grupo dispensador.
4. Pulse el botón de dosificación continua de un grupo para iniciar el ciclo de limpieza.
5. Al final del ciclo de limpieza, el botón de dosis continua del grupo en cuestión empieza a parpadear de nuevo para activar el ciclo de enjuague.
6. Remueva el detergente del filtro y presione el botón de dosis continua para iniciar el enjuague del grupo.
7. Al final, retorne la máquina al funcionamiento normal.

Cuando se inicia un ciclo de lavado automático, no puede detenerse antes de su plazo programado.

Si la máquina se apaga antes de que finalice el ciclo, al volver a encenderse, se reanuda automáticamente el ciclo de enjuagado.

MANTENIMIENTO

En caso de mantenimiento, apague la máquina con el interruptor OFF y desenchufe el cable de alimentación.

Durante el mantenimiento/reparación, los componentes utilizados deben garantizar el mantenimiento de los requisitos de higiene y de seguridad previstos para el dispositivo. Los recambios originales ofrecen esta garantía.

Tras una reparación o una sustitución de componentes de partes que estén en contacto con el agua y los alimentos, deberá efectuarse el procedimiento de lavado tal y como se describe en este manual o bien, seguir los procedimientos indicados por el fabricante.

Si la máquina se ha utilizado poco tiempo, espere a que se enfríe antes de realizar cualquier tipo de intervención en la misma.

El mantenimiento incluye la sustitución anual del grupo de ducha y la junta.

Para ello, póngase en contacto con su técnico calificado.

De no seguir estas condiciones significa la decadencia automática de la garantía.

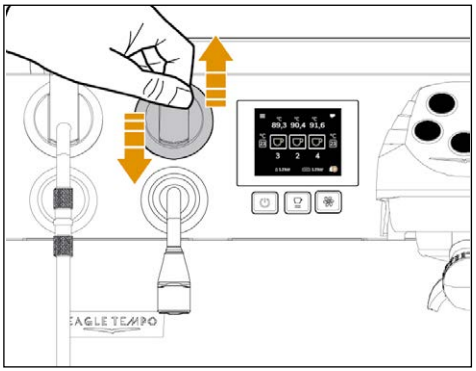
Para cualquier otra intervención en la máquina, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto.

Si la máquina se va a enviar:

- Vacíe el depósito de agua.
- Apague la máquina.
- Utilice el embalaje original.
- Indique sus datos de contacto o introdúcelo dentro de la caja.

CAMBIO AGUA EN CALDERA

Es necesario cambiar diariamente el agua de la caldera al final de su uso, para disponer siempre de agua de la mejor calidad.



Basta con pulsar repetidamente la leva del agua caliente hasta que se haya extraído al menos un tercio del total de litros contenidos en la caldera.

Al inicio de la jornada de actividad, y en todo caso si se producen pausas de más de 8 horas, deberá reponerse el 100% del agua contenida en los circuitos utilizando los dispensadores previstos para ello.

SCHEMI ELETTRICI

EVHW Elettrovalvola acqua calda
EV1-2-3 Elettrovalvola erogazione gruppo
PM Motore pompa
R Relé
EVL Elettrovalvola livello
LP Sonda livello
SPC Sensore pressione caldaia
VAP1-2 Elettrovalvola vapore
TF Termofusibile
TE Termostato
PR Pressostato
DOS1-2-3 Dosatore volumetrico
F1-2-3-4 Fusibili
RTD Sensore resistivo
M Compressore
GR1-2-3 Gruppo erogazione
DSP Display Touch Screen
HOT WATER Lancia acqua calda
STEAM1-2 Lancia vapore
HE Resistenza caldaia vapore
MS Interruttore generale
CE1-2-3 Caldaia caffè
AIR1-2 Elettrovalvola aria
RS1 Resistenza scaldatazze
RS Relé statico
PF1-2-3 Sensore portafiltro
CN2-3 Connettori
PJ1-2-3 Elettrovalvola impulsi acqua

ELECTRICAL DIAGRAMS

EVHW Hot water solenoid valve
EV1-2-3 Group dispensing solenoid valve
PM Pump motor
R Relay
EVL Level solenoid valve
LP Level probe
SPC Boiler pressure sensor
VAP1-2 Steam solenoid valve
TF Thermal fuse
TE Thermostat
PR Pressure switch
DOS1-2-3 Flow meter
F1-2-3-4 Fuses
RTD Resistive sensor
M Compressor
GR1-2-3 Dispensing group
DSP Touch Screen Display
HOT WATER Hot water wand
STEAM1-2 Steam wand
HE Steam boiler heating element
MS Main switch
CE1-2-3 Coffee boiler
AIR1-2 Air solenoid valve
RS1 Cup warmer heating element
RS Static relay
PF1-2-3 Filter holder sensor
CN2-3 Connectors
PJ1-2-3 Water pulses solenoid valve

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

EVHW Électrovanne eau chaude
EV1-2-3 Électrovanne groupe de distribution
PM Moteur de la pompe
R Relais
EVL Électrovanne de niveau
LP Capteur de niveau
SPC Capteur de pression chaudière
VAP1-2 Électrovanne de vapeur
TF Fusible thermique
TE Thermostat
PR Pressostat
DOS1-2-3 Doseur volumétrique
F1-2-3-4 Fusibles
RTD Capteur résistif
M Compresseur
GR1-2-3 Groupe de distribution
DSP Écran tactile
HOT WATER Lance eau chaude
STEAM1-2 Lance vapeur
HE Résistance chaudières vapeur
MS Interrupteur général
CE1-2-3 Chaudière café
AIR1-2 Électrovanne de l'air
RS1 Résistance chauffe-tasses
RS Relais statique
PF1-2-3 Capteur du porte-filtre
CN2-3 Connecteurs
PJ1-2-3 Électrovanne de pulsations d'eau

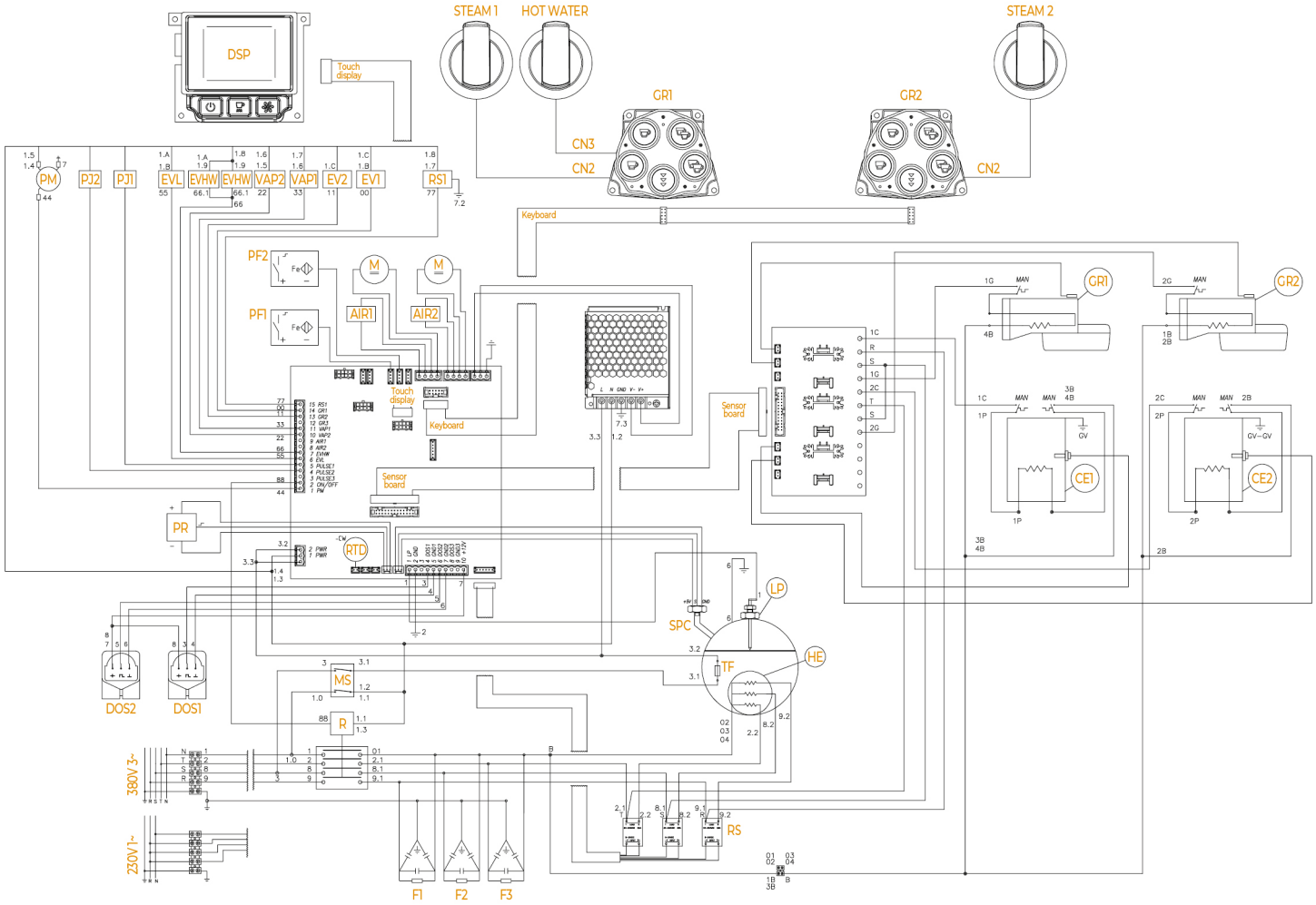
ELEKTRISCHER SCHALTSCHEMAS

EVHW Warmwasser-Magnetventil
EV1-2-3 Dosiereinheit Magnetventil
PM Pumpenmotor
R Relais
EVL Niveau-Magnetventil
LP Niveausonde
SPC Sensor Kesseldruck
VAP1-2 Dampfmagnetventil
TF Thermische Sicherung
TE Thermostat
PR Druckschalter
DOS1-2-3 Volumetrischer Dosierer
F1-2-3-4 Sicherungen
RTD Widerstandssensor
M Kompressor
GR1-2-3 Abgabegruppe
DSP Touchscreen-Anzeige
HOT WATER Warmwasserdüse
STEAM1-2 Dampfdüse
HE Dampfkesselwiderstand
MS Hauptschalter
CE1-2-3 Kaffeekessel
AIR1-2 Luftmagnetventil
RS1 Widerstand Tassenwärmer
RS Statisches Relais
PF1-2-3 Sensor Filterhalter
CN2-3 Anschlüsse
PJ1-2-3 Magnetventil für Wasserimpulse

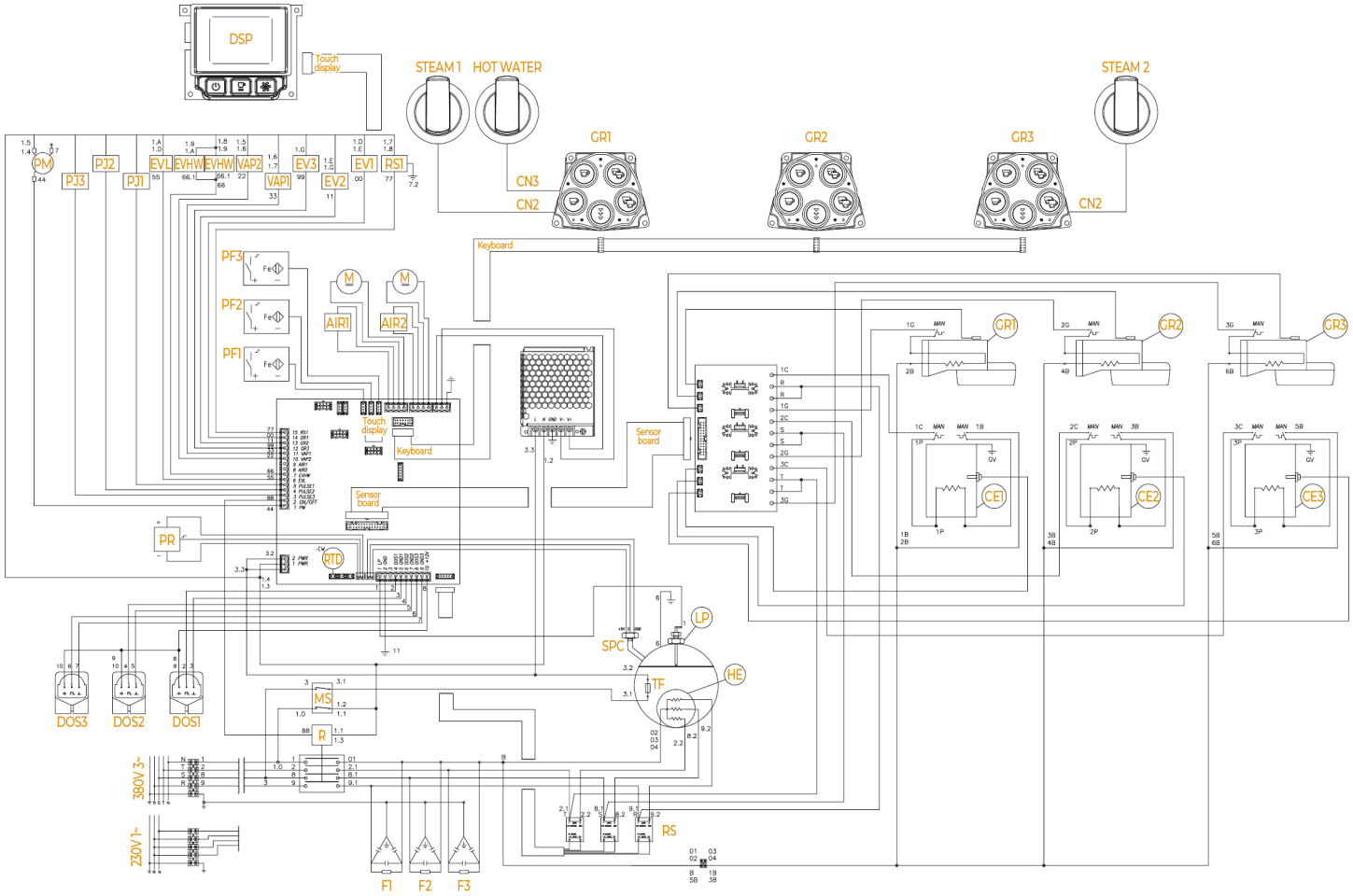
ESQUEMAS ELÉCTRICOS

EVHW Electroválvula agua caliente
EV1-2-3 Electroválvula erogación grupo
PM Motor bomba
R Relé
EVL Electroválvula nivel
LP Sonda nivel
SPC Sensor de presión caldera
VAP1-2 Electroválvula vapor
TF Termofusible
TE Termostato
PR Presostato
DOS1-2-3 Dosificador volumétrico
F1-2-3-4 Fusibles
RTD Sensor resistivo
M Compresor
GR1-2-3 Grupo de dispensación
DSP Pantalla táctil
HOT WATER Lanza agua caliente
STEAM1-2 Lanza vapor
HE Resistencia de la caldera
MS Interruptor general
CE1-2-3 Caldera café
AIR1-2 Electroválvula aire
RS1 Resistencia calientatazas
RS Relé estático
PF1-2-3 Sensor portafiltro
CN2-3 Conectores
PJ1-2-3 Electroválvula impulsos agua

NEO - 2 gr - CB

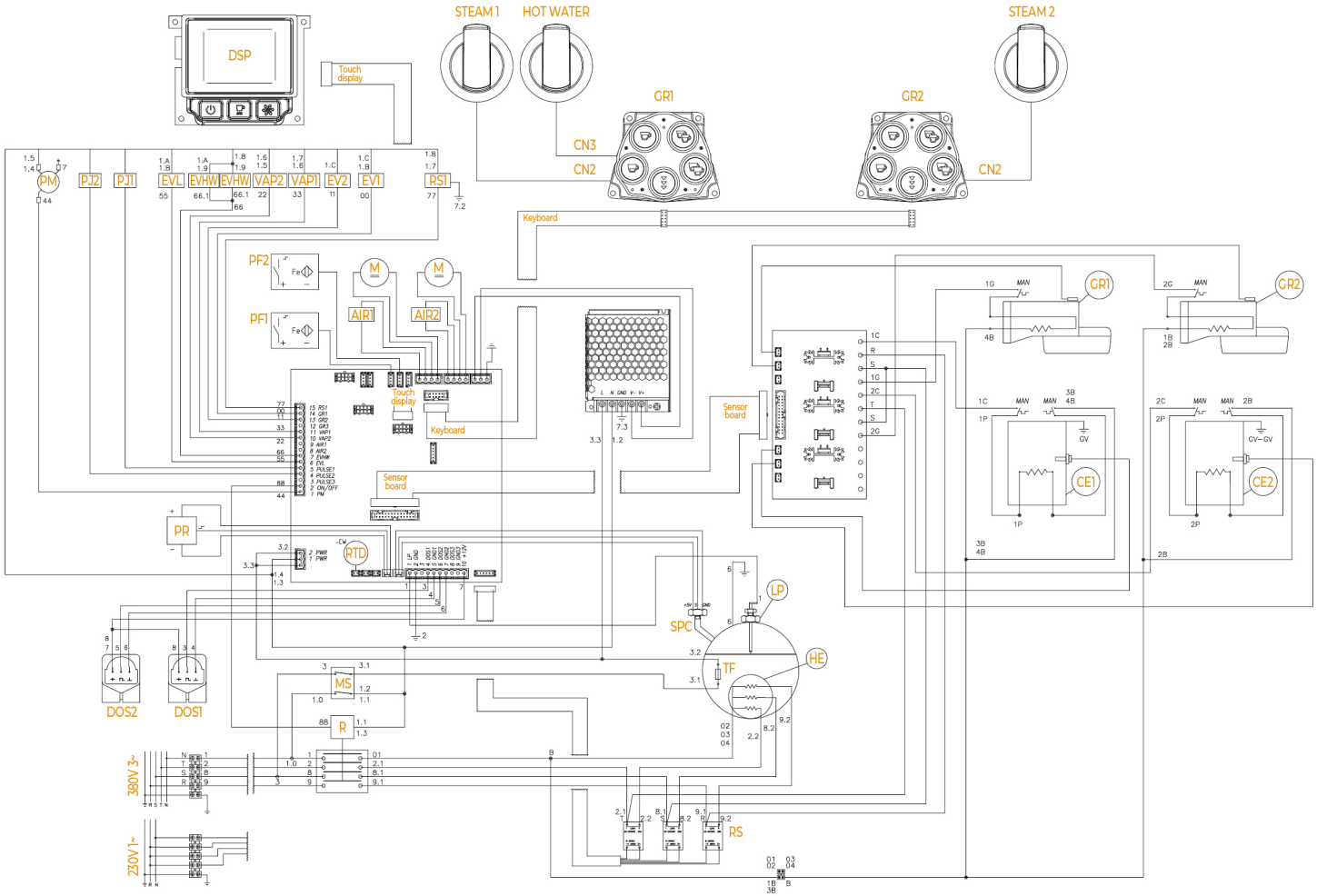

DSP
Touch display
STEAM 1
HOT WATER
STEAM 2
GR1
GR2
CN3
CN2
CN2
PM
PJ2
PJ1
EVL
EVHW
EVHW
VAP2
VAP1
EV2
EV1
RS1
Keyboard
PF2
PF1
AIR1
AIR2
M
M
Touch display
Keyboard
Sensor board
Sensor board
PR
RTD
SPC
LP
HE
TF
MS
R
DOS2
DOS1
380V 3~
230V 1~
F1
F2
F3
RS
MAN
GV
CE1
CE2

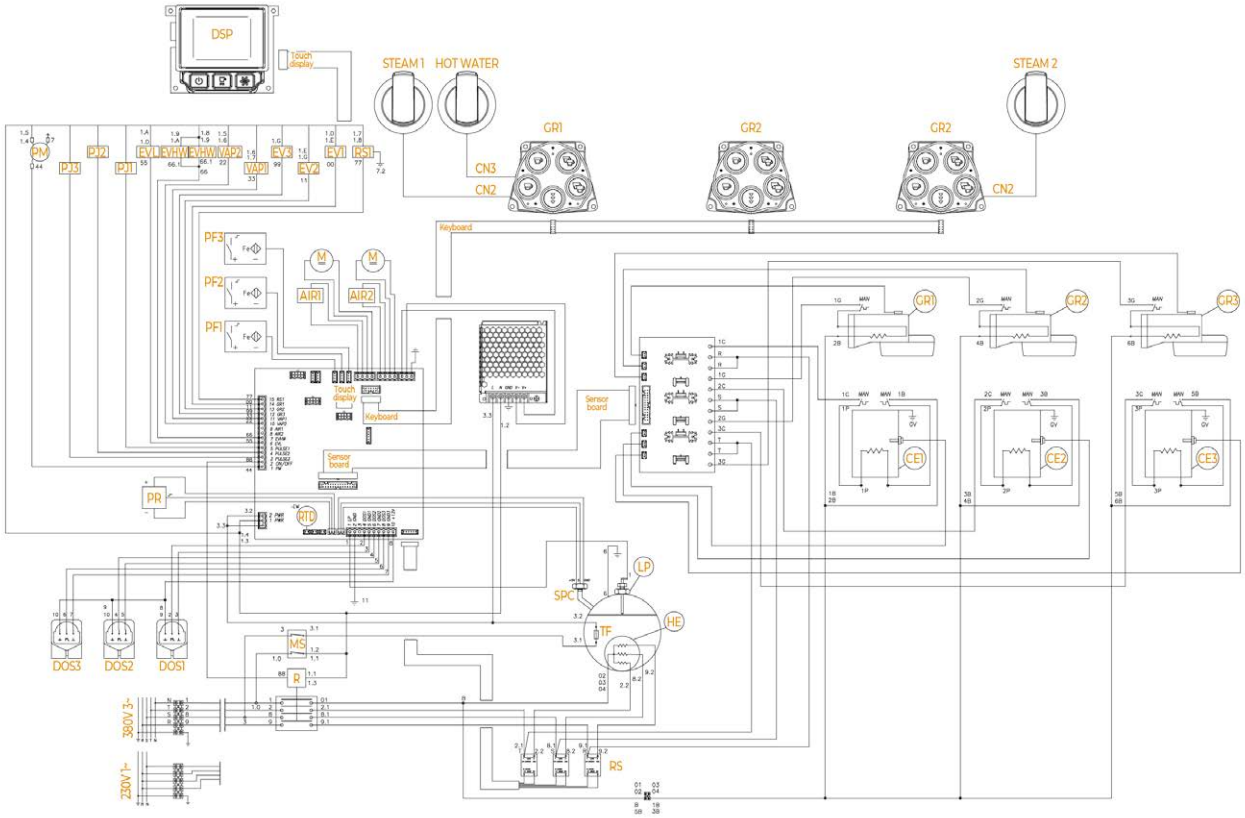
NEO - 3 gr - CB



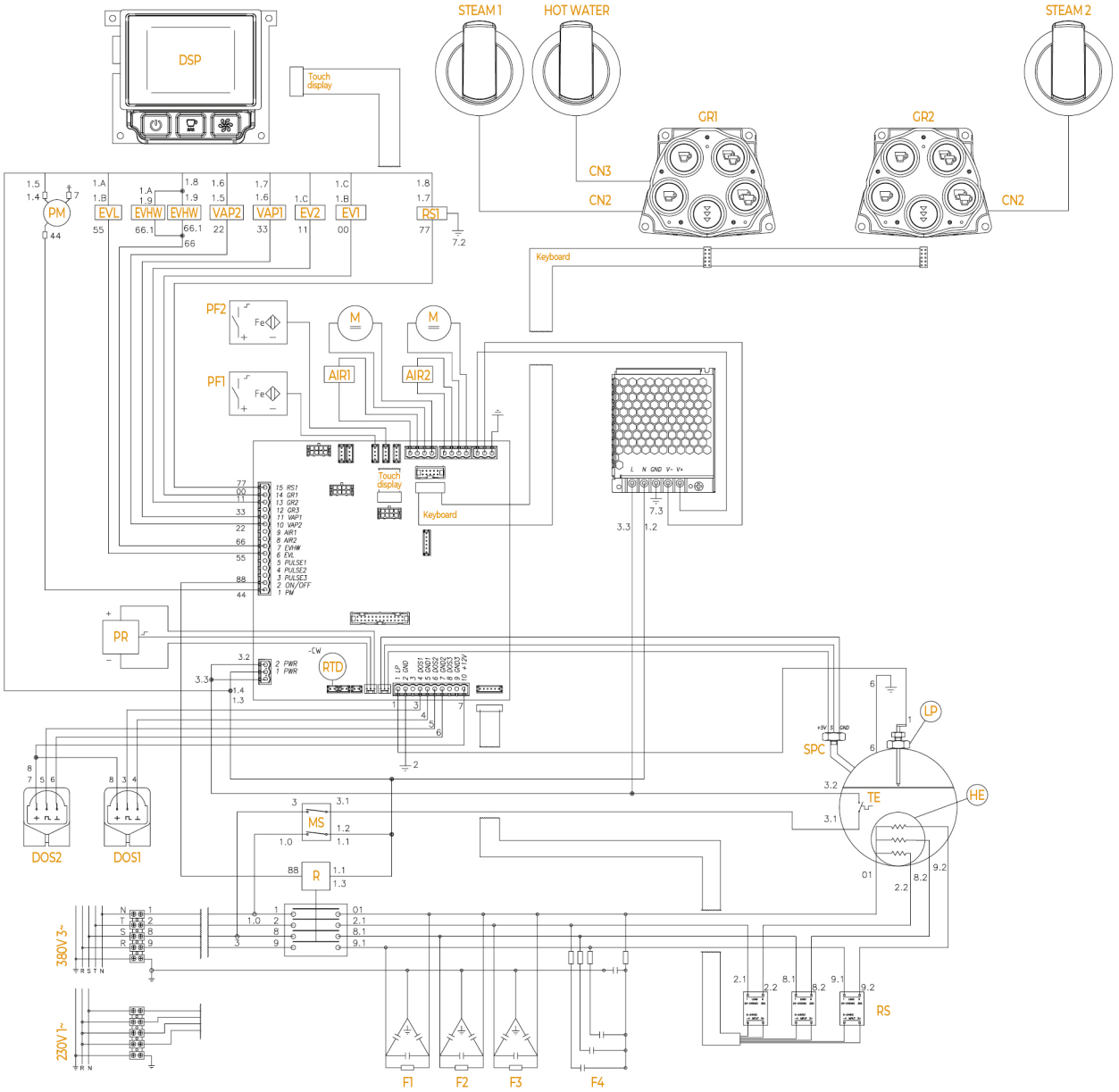
Victoria Arduino

NEO - 2 gr - ETL

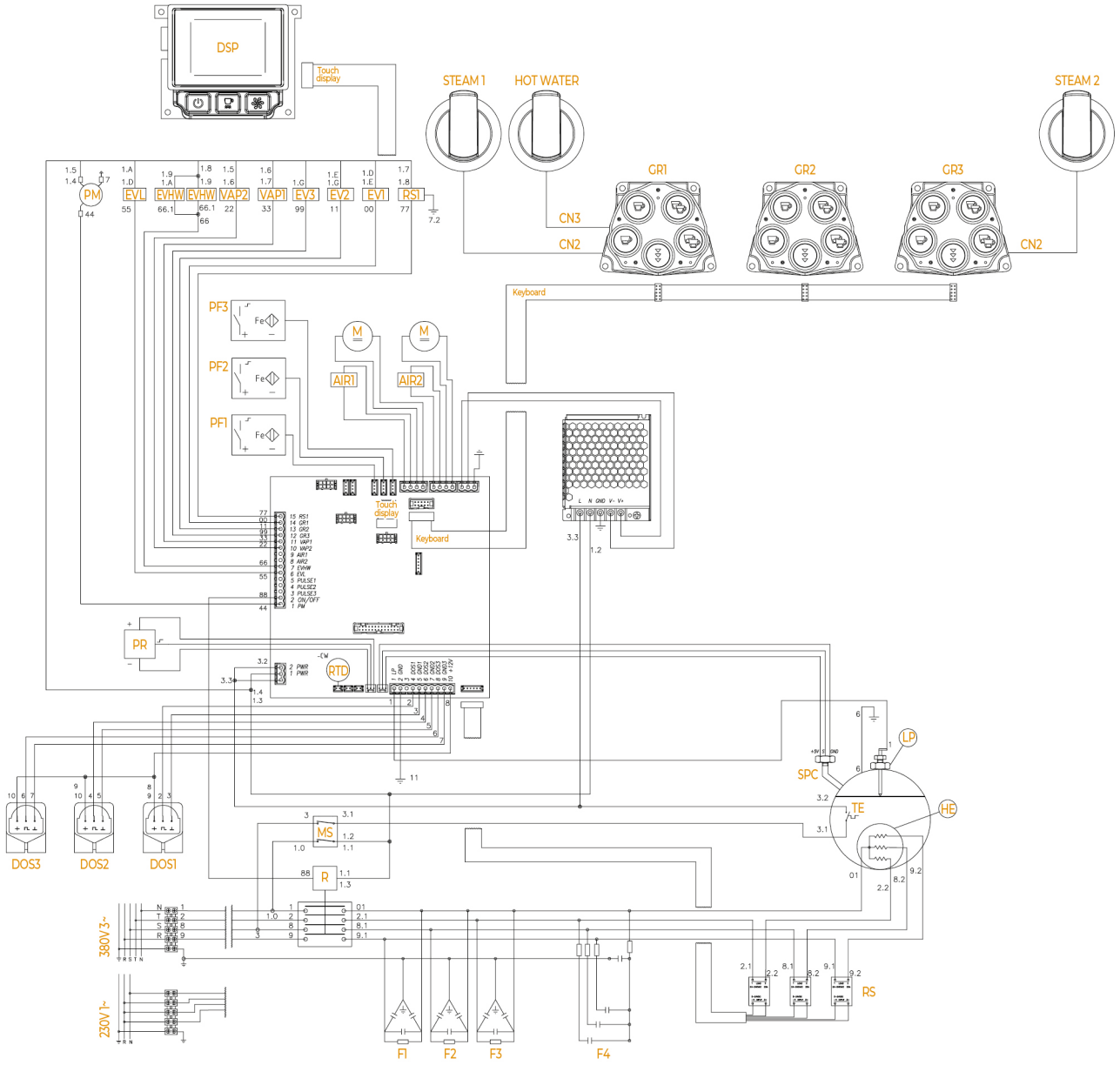

DSP
Touch display
STEAM 1
HOT WATER
STEAM 2
GR1
GR2
CN3
CN2
CN2
PM
PJ2
PJ1
EVL
EVHW
EVHW
VAP2
VAP1
EV2
EV1
RS1
Keyboard
PF2
PF1
M
M
AIR1
AIR2
Touch display
Keyboard
Sensor board
Sensor board
PR
RTD
LP
SPC
HE
TF
MS
R
DOS2
DOS1
380V 3~
230V 1~
RS
MAN
GV
GV-GV
CE1
CE2


DSP
Touch display
STEAM1
HOT WATER
STEAM 2
GR1
GR2
GR2
CN3
CN2
CN2
PM
PJ2
PJ3
PJ1
EVJ
EVHW
EVHW
VAP2
VAP1
EV3
EV2
EV1
RS1
Keyboard
PF3
PF2
PF1
AIR1
AIR2
Touch display
Keyboard
Sensor board
Sensor board
PR
RTD
LP
SPC
HE
TF
MS
R
DOS3
DOS2
DOS1
380V 3~
230V 1~
RS
GR1
GR2
GR3
CE1
CE2
CE3

DIGIT - 2 gr - CB

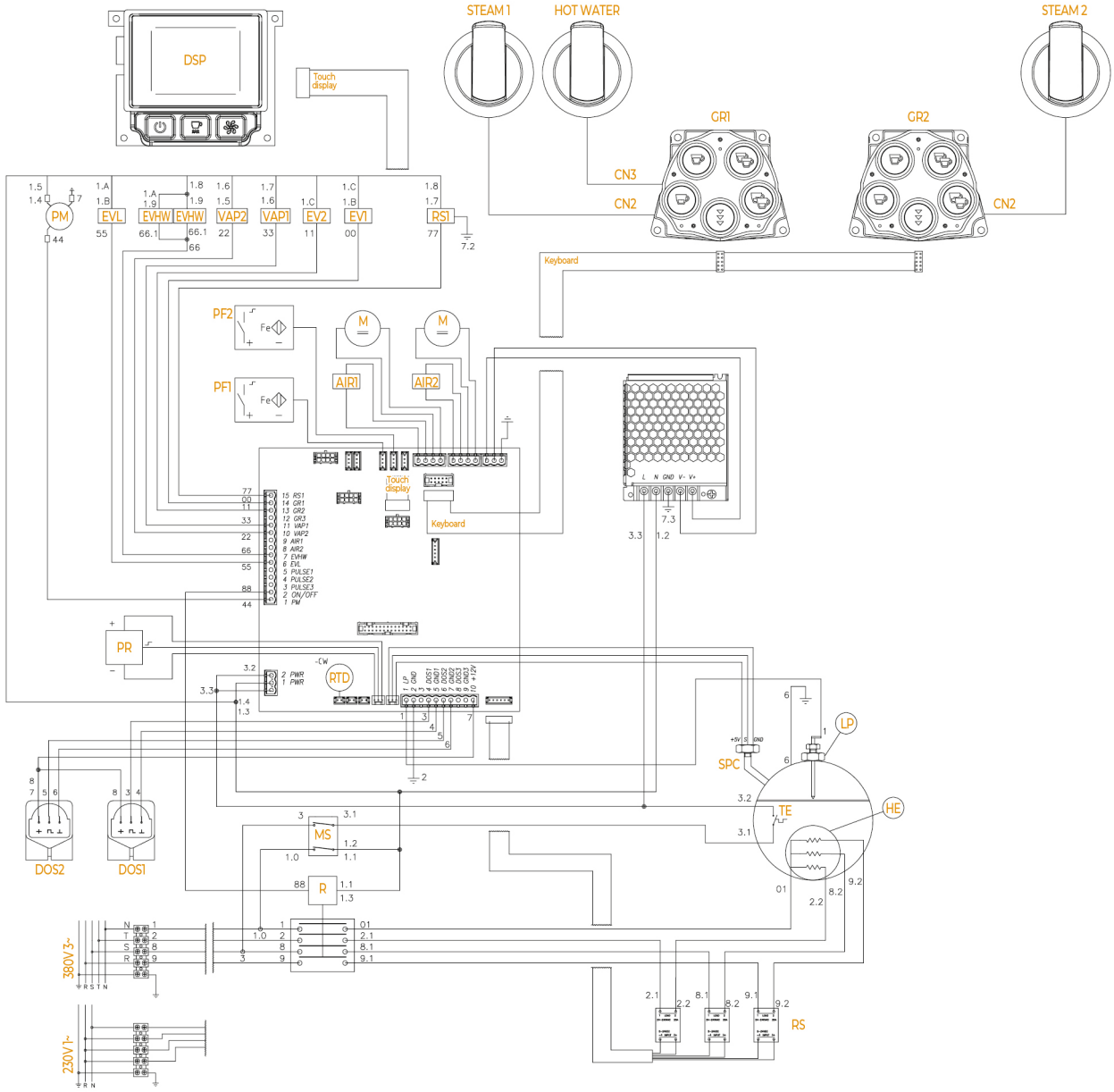

DSP
Touch display
STEAM 1
HOT WATER
STEAM 2
GR1
GR2
CN3
CN2
CN2
PM
EVL
EVHW
EVHW
VAP2
VAP1
EV2
EV1
RS1
Keyboard
PF2
PF1
M
M
AIR1
AIR2
Touch display
Keyboard
PR
RTD
SPC
LP
TE
HE
MS
R
DOS2
DOS1
380V 3~
230V 1~
F1
F2
F3
F4
RS

DIGIT - 3 gr - CB

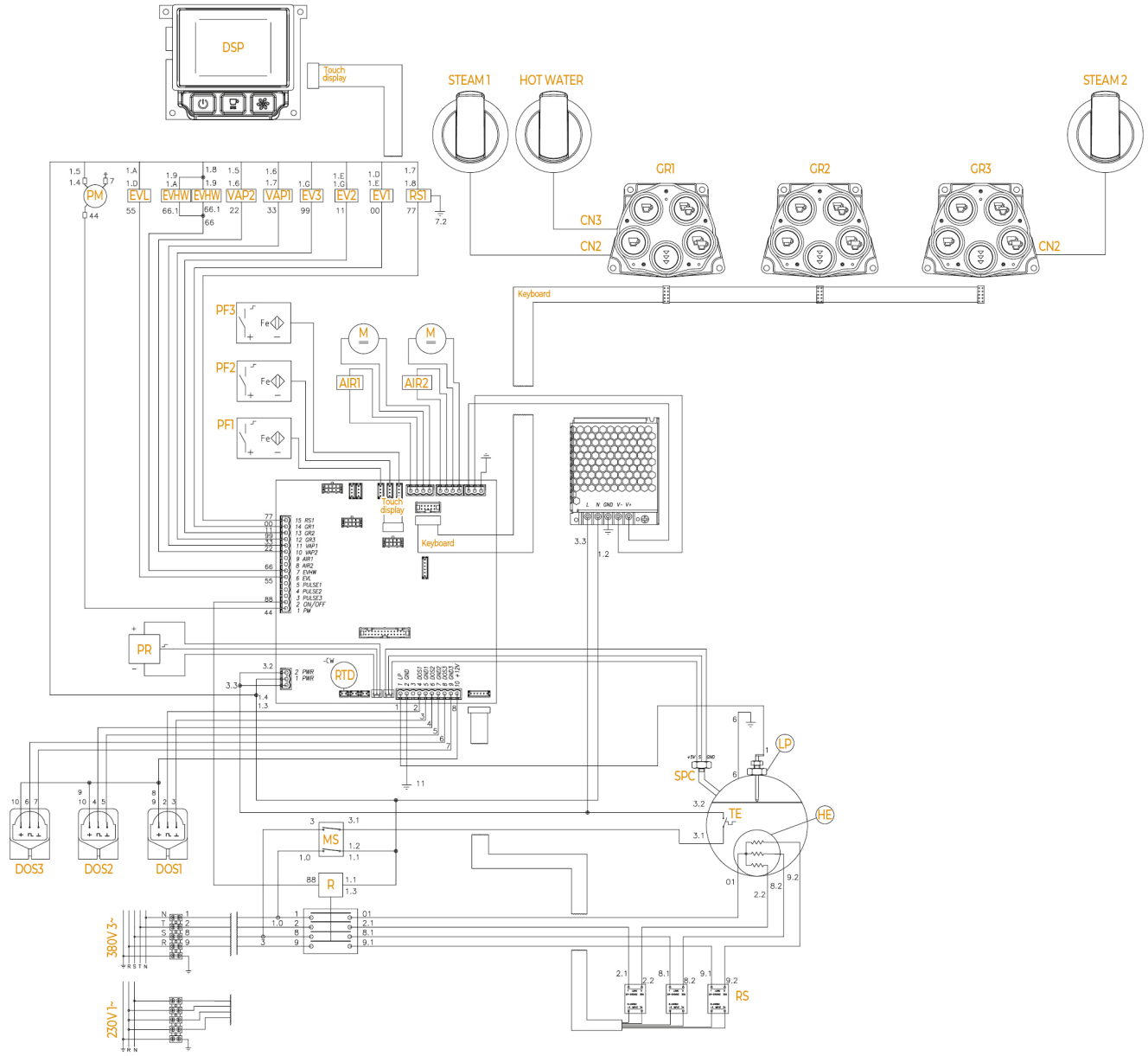


Victoria Arduino

DIGIT - 2 gr - ETL



DIGIT - 3 gr - ETL



Victoria Arduino

Schema idraulico

1 Rubinetto manuale
2 Pompa
3 Sensore di pressione (circuito idraulico)
4 Valvola di espansione
5 Elettrovalvola di livello
6 Resistenza caldaia vapore
7 Sonda di livello
8 Elettrovalvola vapore
9 Valvola di sicurezza
10 Valvola antirisucchio
11 Pressostato digitale
12 Elettrovalvola acqua calda (miscelatore)
13 Dosatore volumetrico
14 Valvola di ritegno
15 Resistenza caldaia caffè
16 Elettrovalvola di erogazione
17 Scarico
18 TERS (sistema recupero energia termica)
19 Elettrovalvola Pulsejet
20 Scambiatore di calore

Hydraulic diagram

1 Manual tap
2 Pump
3 Pressure sensor (hydraulic circuit)
4 Expansion valve
5 Level solenoid valve
6 Steam boiler heating element
7 Level probe
8 Steam solenoid valve
9 Safety valve
10 Anti-suction valve
11 Digital pressure switch
12 Hot water solenoid valve (mixer)
13 Volumetric doser
14 Non-return valve
15 Coffee boiler heating element
16 Dispensing solenoid valve
17 Drain
18 TERS (thermal energy recovery system)
19 Pulsejet solenoid valve
20 Heat exchanger

Schéma hydraulique

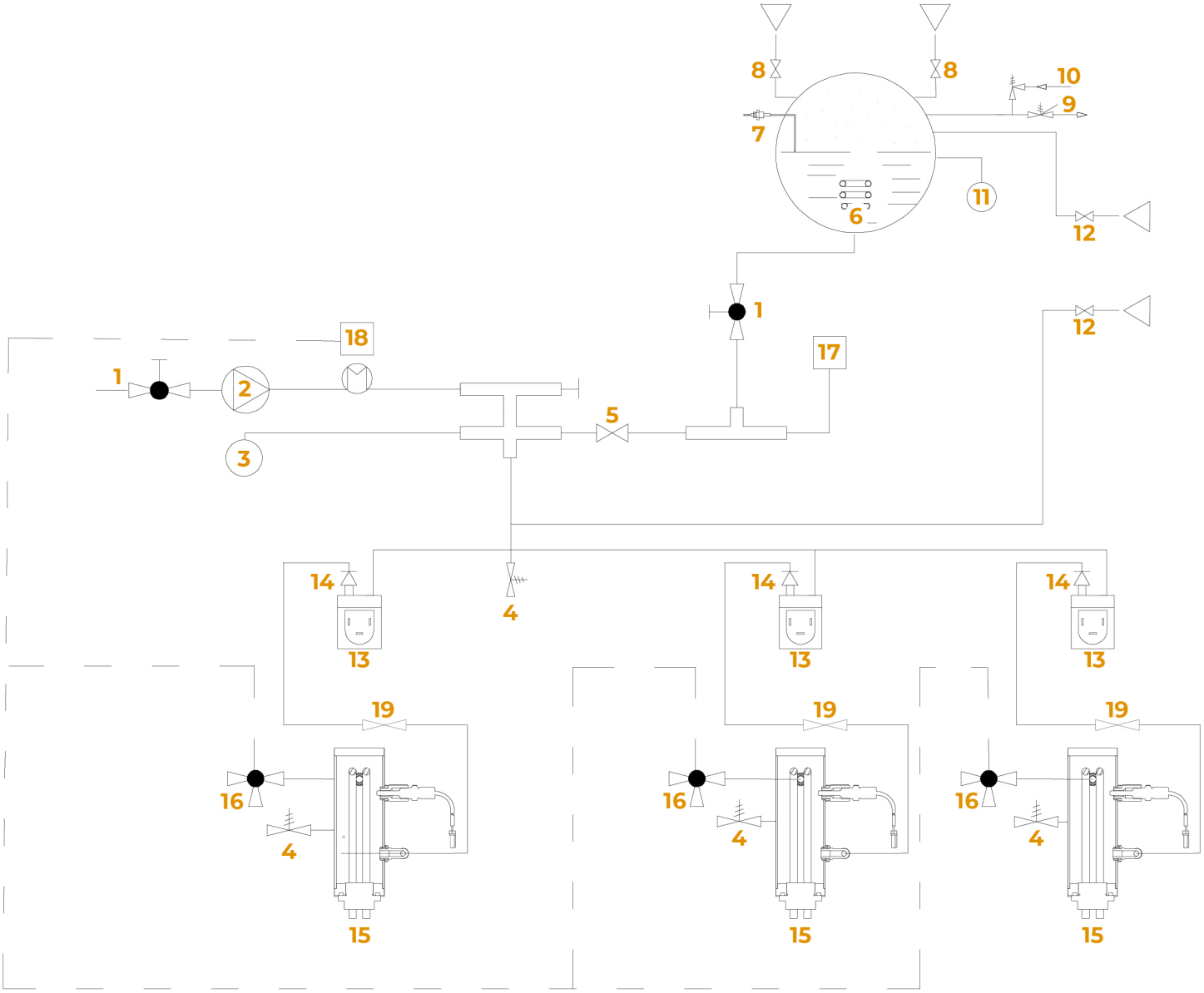
1 Robinet manuel
2 Pompe
3 Capteur de pression (circuit hydraulique)
4 Vanne d'expansion
5 Électrovanne de niveau
6 Résistance de la chaudière à vapeur
7 Sonde de niveau
8 Électrovanne à vapeur
9 Vanne de sécurité
10 Vanne anti-aspiration
11 Pressostat numérique
12 Électrovanne d'eau chaude (mélangeur)
13 Doseur volumétrique
14 Vanne de retenue
15 Résistance de la chaudière à café
16 Électrovanne de distribution
17 Décharge
18 TERS (système de récupération d'énergie thermique)
19 Électrovanne Pulsejet
20 Échangeur de chaleur

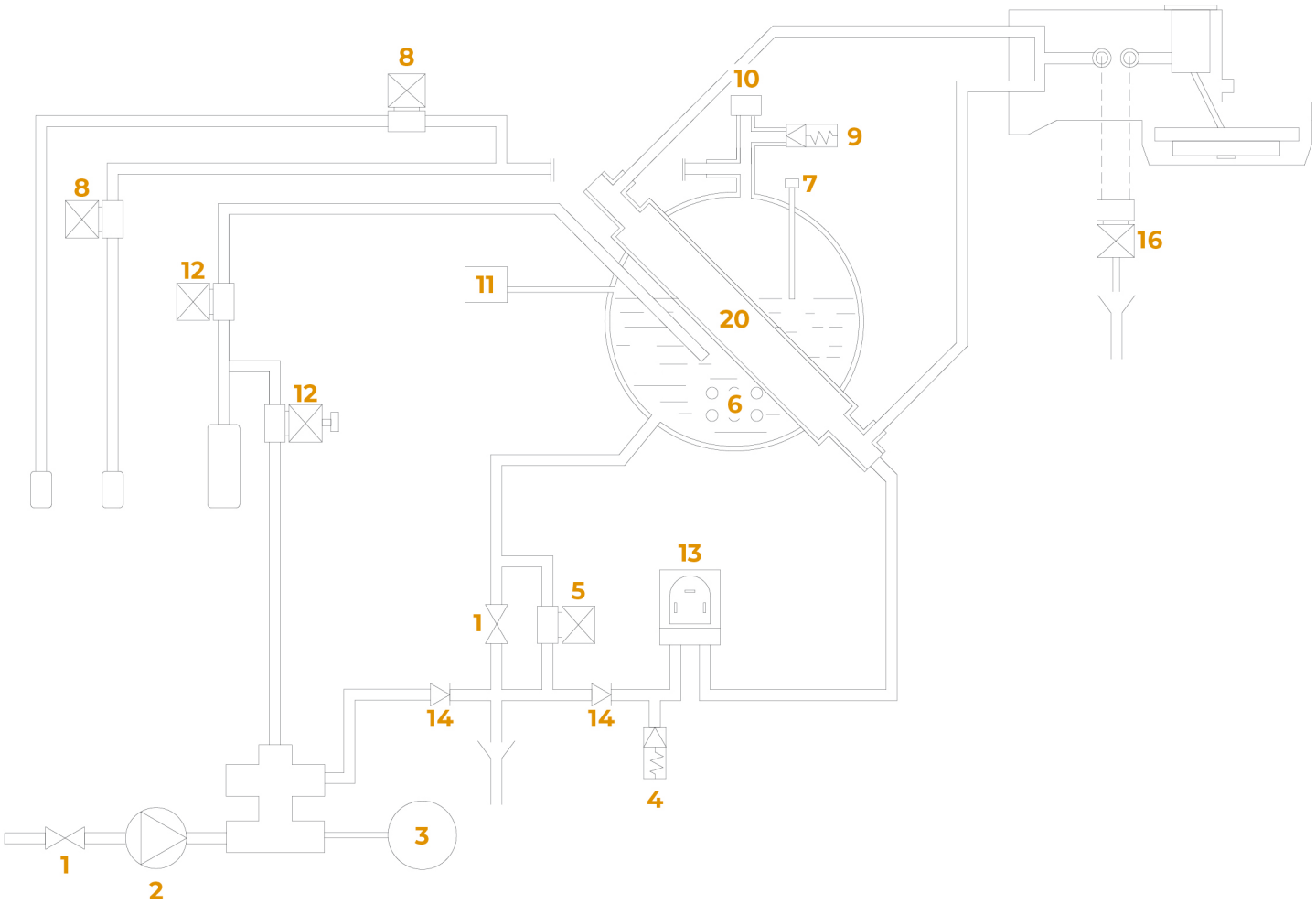
Hydraulik schema

1 Manueller Hahn
2 Pumpe
3 Drucksensor (Hydraulikkreis)
4 Expansionsventil
5 Level-Magnetventil
6 Dampfkesselwiderstand
7 Level-Sonde
8 Magnetventil für Dampf
9 Sicherheitsventil
10 Rücksogventil
11 Digitaler Druckschalter
12 Heißwasser-Magnetventil (Mischer)
13 Volumetrischer Dosierer
14 Rückschlagventil
15 Widerstand Kaffeekessel
16 Abgabe-Magnetventil
17 Auslass
18 TERS (Wärmerückgewinnungssystem)
19 Magnetventil Pulsejet
20 Wärmetauscher

Esquema hidráulico

1 Grifo manual
2 Bomba
3 Sensor de presión (circuito hidráulico)
4 Válvula de expansión
5 Electroválvula de nivel
6 Resistencia de la caldera de vapor
7 Sonda de nivel
8 Electroválvula de vapor
9 Válvula de seguridad
10 Válvula antirretorno
11 Presostato digital
12 Electroválvula de agua caliente (mezclador)
13 Dosificador volumétrico
14 Válvula de retención
15 Resistencia de la caldera de café
16 Electroválvula de dispensación
17 Descarga
18 TERS (sistema de recuperación de energía térmica)
19 Electroválvula Pulsejet
20 Intercambiador de calor

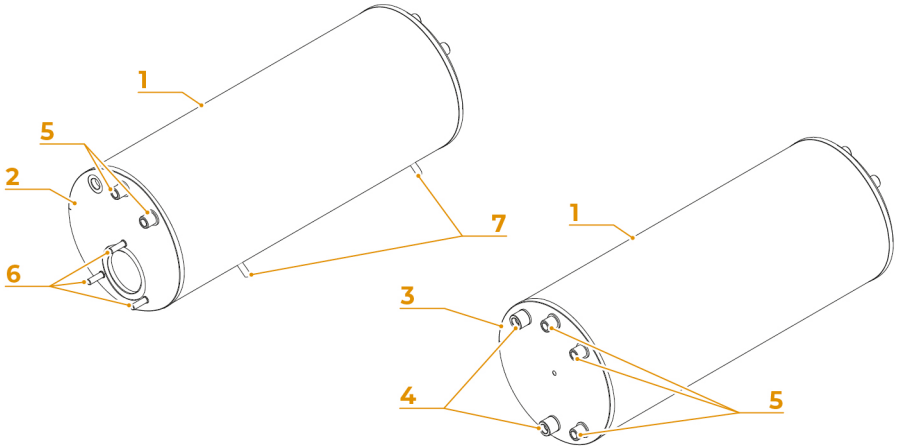

8
8
10
9
7
11
6
12
1
12
18
17
1
2
5
3
14
4
14
14
13
13
13
19
19
19
16
16
16
4
4
4
15
15
15


8
8
12
12
11
10
9
7
20
6
16
13
5
1
14
14
4
3
1
2

SCHEMI CALDAIE VAPORE
STEAM BOILERS DIAGRAMS
SCHÉMAS CHAUDIÈRES À VAPEUR
DAMPFKESSELSCHEMAS
ESQUEMAS CALDERAS DE VAPOR

NEO 2/3 GR

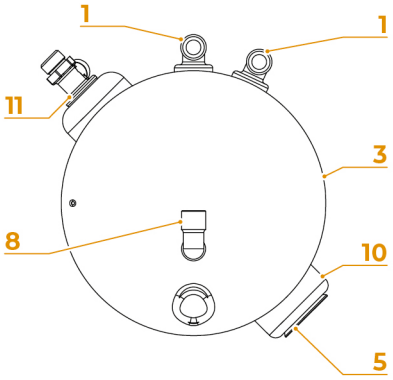
DATI PROGETTO DIRETTIVA PED ***PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED*** ***DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED*** ***DATENENTWURF RICHTLINIE PED*** ***DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED*** **2014/68/CE**	
VOLUME *VOLUMES* *VOLUMES* *VOLUMEN* *VOLUMEN*	8 l
TS	139°C
P.V.S.	3,0 Bar
PT	4,0 Bar
FLUIDO *FLUID* *FLUIDE* *FLÜSSIGKEIT* *FLUIDO*	H_2O

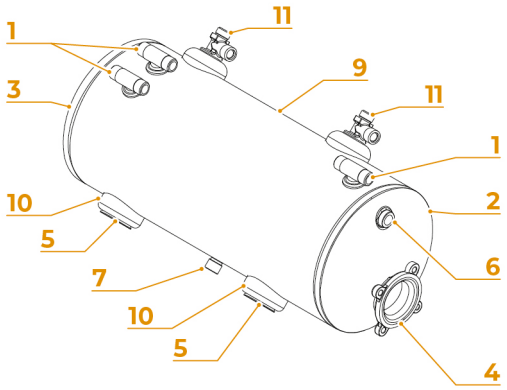


Elemento ***Element*** ***Élément*** ***Element*** ***Elemento***	**Quantità** ***Quantity*** ***Quantité*** ***Anzahl*** ***Cantidad***	**Numero Parte** ***Part Number*** ***Numéro Partie*** ***Teilnummer*** ***Número parte***	**Descrizione** ***Description*** ***Description*** ***Beschreibung*** ***Descripción***	**Materiale** ***Material*** ***Matériau*** ***Material*** ***Material***
1	1	**00051090**	Corpo caldaia / *Boiler body / Corps chaudière / Kessel / Caldera*	INOX AISI 316L
2	1	**00049622**	Flangia PR ⌀ 161 / *PR Flange ⌀ 161 / Flasque PR ⌀ 161 / Flansch PR ⌀ 161 / Brida PR ⌀ 161*	INOX AISI 316L
3	1	**00049631**	Flangia PS ⌀ 161 / *PS Flange ⌀ 161 / Flasque PS ⌀ 161 / Flansch PS ⌀ 161 / Brida PS ⌀ 161*	INOX AISI 316L
4	2	**00044360**	Raccordo G 3/8 M / *G 3/8 M fitting / G 3/8 M Raccord / Verbindung G 3/8 M / Unión G 3/8 M*	INOX AISI 316L
5	5	**00047050**	Raccordo G 1/8 M / *G 1/8 M fitting / G 1/8 M Raccord / Verbindung G 1/8 M / Unión G 1/8 M*	INOX AISI 316L
6	3	**00081410**	Prigioniero M6x20 / *M6x20 stud / Boulon prisonnier M6x20 / Gewindestift M6x20 / Perno prisionero M6x20*	INOX A2
7	2	**00080730**	Prigioniero M6x15 / *M6x15 stud / Boulon prisonnier M6x15 / Gewindestift M6x15 / Perno prisionero M6x15*	INOX A2

DIGIT 2 GR

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED *PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED* *DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED* *DATENENTWURF RICHTLINIE PED* *DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED* 2014/68/CE	
VOLUME *VOLUMES* *VOLUMES* *VOLUMEN* *VOLUMEN*	11,3 l
TS	130,5°C
P.V.S.	1,8 Bar
PT	2,7 Bar
FLUIDO *FLUID* *FLUIDE* *FLÜSSIGKEIT* *FLUIDO*	H_2O

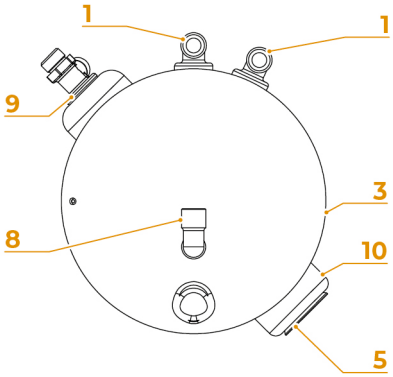


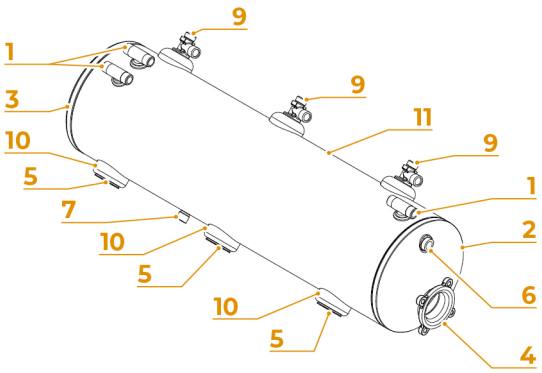


Elemento *Element* *Élément* *Element* *Elemento*	Quantità *Quantity* *Quantité* *Anzahl* *Cantidad*	Numero Parte *Part Number* *Numéro Partie* *Teilnummer* *Número parte*	Descrizione *Description* *Description* *Beschreibung* *Descripción*	Materiale *Material* *Matériau* *Material* *Material*
1	3	**00061871**	Attacco vapore / *Steam fitting / Raccord de vapeur / Dampfanschluss / Conexión vapor*	CW510L OT57
2	1	**00016280**	Coppa PR ⌀ 180 / *PR cup ⌀ 180 / Coupe PR ⌀ 180 / Becher PR ⌀ 180 / Copa PR ⌀ 180*	CU DHP 99.9
3	1	**00019600**	Coppa PS ⌀ 180 / *PS cup ⌀ 180 / Coupe PS ⌀ 180 / Becher PS ⌀ 180 / Copa PS ⌀ 180*	CU DHP 99.9
4	1	**00063130**	Flangia PR / *PR Flange / Flasque PR / Flansch PR / Brida PR*	CW510L OT57
5	2	**00061881**	Flangia scambiatore / *Exchanger flange / Flasque échangeur / Wärmetauscherflansch / Brida del intercambiador*	CW510L OT57
6	1	**00030271**	Raccordo G1/4 F / *G1/4 F fitting / G1/4 F Raccord / Verbindung G1/4 F / Unión G1/4 F*	CW510L OT57
7	1	**00030251**	Raccordo G3/8 M / *G3/8 M fitting / G3/8 M Raccord / Verbindung G3/8 M / Unión G3/8 M*	CW510L OT57
8	1	**00061551**	Raccordo L G3/8 M / *G3/8 L Male fitting / Raccord en L mâle G3/8 / L-Verbindung G3/8 M / Unión en L G3/8 M*	CW510L OT57
9	1	**00015861**	Corpo caldaia ⌀ 180 / *⌀ 180 Boiler body / Corps chaudière ⌀ 180 / Kessel ⌀ 180 / Caldera ⌀ 180*	CU DHP 99.9
10	2	**00162520**	Tubo scambiatore / *Exchanger hose / Tube échangeur / Wärmetauscherrohr / Tubo intercambiador*	CU DHP 99.9
11	2	**00061462**	Raccordo T Scambiatore G3/8 M / *Exchanger T fitting G3/8 M / Raccord en T échangeur thermique G3/8 M / Wärmetauscher T- Verbindung G3/8 M / Unión en T intercambiador G3/8 M*	CW510L OT57

DIGIT 3 GR

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED *PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED* *DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED* *DATENENTWURF RICHTLINIE PED* *DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED* 2014/68/CE	
VOLUME *VOLUMES* *VOLUMES* *VOLUMEN* *VOLUMEN*	17 l
TS	130,5°C
P.V.S.	1,8 Bar
PT	2,7 Bar
FLUIDO *FLUID* *FLUIDE* *FLÜSSIGKEIT* *FLUIDO*	H_2O



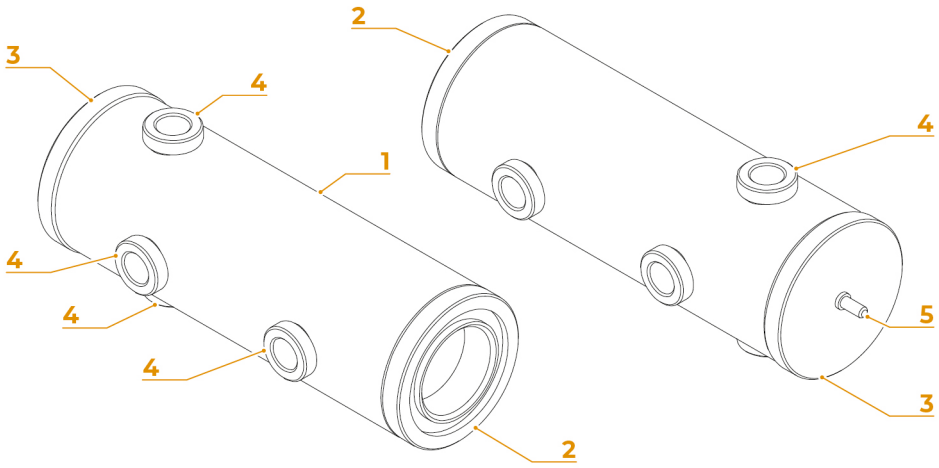


Elemento *Element* *Élément* *Element* *Elemento*	Quantità *Quantity* *Quantité* *Anzahl* *Cantidad*	Numero Parte *Part Number* *Numéro Partie* *Teilnummer* *Número parte*	Descrizione *Description* *Description* *Beschreibung* *Descripción*	Materiale *Material* *Matériau* *Material* *Material*
1	3	**00061871**	Attacco vapore / *Steam fitting / Raccord de vapeur / Dampfanschluss / Conexión vapor*	CW510L OT57
2	1	**00016280**	Coppa PR ⌀ 180 / *PR cup ⌀ 180 / Coupe PR ⌀ 180 / Becher PR ⌀ 180 / Copa PR ⌀ 180*	CU DHP 99.9
3	1	**00019600**	Coppa PS ⌀ 180 / *PS cup ⌀ 180 / Coupe PS ⌀ 180 / Becher PS ⌀ 180 / Copa PS ⌀ 180*	CU DHP 99.9
4	1	**00063130**	Flangia PR / *PR Flange / Flasque PR / Flansch PR / Brida PR*	CW510L OT57
5	3	**00061881**	Flangia scambiatore / *Exchanger flange / Flasque échangeur / Wärmetauscherflansch / Brida del intercambiador*	CW510L OT57
6	1	**00030271**	Raccordo G1/4 F / *G1/4 F fitting / G1/4 F Raccord / Verbindung G1/4 F / Unión G1/4 F*	CW510L OT57
7	1	**00030251**	Raccordo G3/8 M / *G3/8 M fitting / G3/8 M Raccord / Verbindung G3/8 M / Unión G3/8 M*	CW510L OT57
8	1	**00061551**	Raccordo L G3/8 M / *G3/8 L Male fitting / Raccord en L mâle G3/8 / L-Verbindung G3/8 M / Unión en L G3/8 M*	CW510L OT57
9	3	**00061462**	Raccordo T Scambiatore G3/8 M / *Exchanger T fitting G3/8 M / Raccord en T échangeur thermique G3/8 M / Wärmetauscher T- Verbindung G3/8 M / Unión en T intercambiador G3/8 M*	CW510L OT57
10	3	**00162520**	Tubo scambiatore / *Exchanger hose / Tube échangeur / Wärmetauscherrohr / Tubo intercambiador*	CU DHP 99.9
11	1	**00016111**	Corpo caldaia ⌀ 180 / *⌀ 180 Boiler body / Corps chaudière ⌀ 180 / Kessel ⌀ 180 / Caldera ⌀ 180*	CU DHP 99.9

SCHEMA CALDAIA CAFFÈ
COFFEE BOILER DIAGRAM
SCHÉMA CHAUDIÈRE À CAFÉ
KAFFEEKESSELSCHEMA
ESQUEMA CALDERA DE CAFÉ

NEO

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED ***PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED*** ***DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED*** ***DATENENTWURF RICHTLINIE PED*** ***DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED*** **2014/68/CE**	
VOLUME *VOLUMES* *VOLUMES* *VOLUMEN* *VOLUMEN*	0,14 l
TS	95°C
P.V.S.	16 Bar
PT	4 Bar
FLUIDO *FLUID* *FLUIDE* *FLÜSSIGKEIT* *FLUIDO*	H_2O



Elemento ***Element*** ***Élément*** ***Element*** ***Elemento***	**Quantità** ***Quantity*** ***Quantité*** ***Anzahl*** ***Cantidad***	**Numero Parte** ***Part Number*** ***Numéro Partie*** ***Teilnummer*** ***Número parte***	**Descrizione** ***Description*** ***Description*** ***Beschreibung*** ***Descripción***	**Materiale** ***Material*** ***Matériau*** ***Material*** ***Material***
1	1	**00049500**	Corpo caldaia ⌀ 42,5 / *Boiler body ⌀ 42,5 / Corps chaudière ⌀ 42,5 / Kessel ⌀ 42,5 / Caldera ⌀ 42,5*	INOX AISI 316L
2	1	**00049521**	Flangia PR ⌀ 42,5 / *PR Flange ⌀ 42,5 / Flasque PR ⌀ 42,5 / Flansch PR ⌀ 42,5 / Brida PR ⌀ 42,5*	INOX AISI 316L
3	1	**00049540**	Flangia ⌀ 43,5 / *Flange ⌀ 43,5 / Flasque ⌀ 43,5 / Flansch ⌀ 43,5 / Brida ⌀ 43,5*	INOX AISI 316L
4	4	**00041530**	Raccordo G1/8 F / *G 1/8 F fitting / G 1/8 F Raccord / Verbindung G1/8 F / Unión G 1/8 F*	INOX AISI 316L
5	1	**00080800**	Prigioniero M3x8 / *M3x8 stud / Boulon prisonnier M3x8 / Gewindestift M3x8 / Perno prisionero M3x8*	INOX A2

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE - ATTREZZATURA A PRESSIONE
EC DECLARATION OF CONFORMITY - PRESSURE EQUIPMENT
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE - MACHINE SOUS PRESSION
EU-KONFORMITATSERKLARUNG - UNTER DRUCK BETRIEBENES GERAT
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE - MAQUINAS A PRESIÓN

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

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

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

Simonelli Group *erklärt eigenverantwortlich, das die Espresso Kaffeemaschine, wie folgt identifiziert, den folgenden EG. Richtlinien entspracht und die folgendenden wesentlichen Erfordernisse der Beilage A erfüllt. Übereinstimmung Überprüfung: Kategorie 1, Formblatt A. Zur Überprüfung der Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien wurden die folgenden, angeglichenen Normen angewendet.*

Simonelli Group *declara por la presente que la maquina expreso identifico a continuación cumple con las siguientes directrices de la CEE a continuación y cumple los requisitos esenciales establecidos en el anexo A. Evaluación de la conformidad: categoría 1 modulo A. Para la verificación del cumplimiento de dichas Directivas se aplicaron las normas armonizadas indicadas en la tabla.*

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****.*

Die technischen Unterlagen sind bei dem auf der Rückseite angegebenen rechtlichen Geschäftssitz hinterlegt. Verantwortlich für die Erstellung und Verwahrung der technischen Unterlagen ist Herr ***Ing. Lauro Fioretti****.*

El archivo técnico se encuentra en la sede legal con la dirección indicada en la parte trasera. El responsable encargado de la constitución y gestión del archivo técnico es el ***Ing. Lauro Fioretti****.*

2006/42/EC	Direttiva macchine / *Machinery Directive / Directive machines / Maschinenrichtlinie / Directiva Maquinas*
2014/35/EU	Direttiva bassa tensione / *Low Voltage Directive / Directive basse tension / Niederspannungsrichtlinie / Directiva baja tensión*
2014/30/EU	Direttiva compatibilità elettromagnetica / *Electromagnetic Compatibility Directive / Directive compatibilité électromagnétique / Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit / Directiva compatibilidad electromagnética*
(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 / Richtlinie für Materialien die mit Lebensmitteln in Berührung kommen / Directiva materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios*
2014/68/EU	Direttiva attrezzature a pressione / *Pressurized Equipment Directive / Directive équipements sous pression / Druckgeräte-Richtlinie / Directiva equipos a presión*
2011/65/EU	Direttiva ROHS / *ROHS Directive / Directive ROHS / ROHS- Richtlinie / Directiva 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.* *Verordnung über die gute Fertigungspraxis von Materialien und Gestünden, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln in Berührung zu kommen, G.U. (Ital. Amtsblatt) L384 vom 22.12.2006, S. 75.* *Reglamento del buen hacer de fabricación de los materiales y de los objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios G.U. L384 del 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.* *Hygienevorschriften für Verpackungen, Behälter und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mii Nahrungsmitteln oder Körperpflegeprodukten in Berührung zu kommen.* *Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes, utensilios, destinados a entrar en contacto con las sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal.*
10/2011/CEE	Direttiva materie plastiche / *Plastics directive / Matériau plastique directive / Kunststoff material Richtlinie / Directiva material plástico*
85/572/CEE **82/711/CEE**	Direttive metalli e leghe / *Metals and alloys directives / Métaux et alliages directives / Richtlinie Metalle und Legierungen / Directiva metales y aleaciones*

Modello e anno di fabbricazione **Model and production** **Modèle et année de fabrication** **Modell und Baujahr** **Modelo y ano de fabricación**	Vedi targa dati su macchina *See label on machine* *Contrôler les donnes sur la machine* *Siehe Etikette auf der Maschine* *Véase ficha técnica en la maquina*		**Matricola** **Serial number** **Matricule** **Seriennummer** **Numero de serie**

		Volume *Volume* *Volume* *Volumen* *Volumen*	TS	P.V.S.	PT	Fluido *Fluid* *Fluide* *Fluid* *Fluido*
Caldaia **Boiler** **Chaudière** **Kessel** **Caldera**	**DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE** **PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE** **DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE** **PROJEKTDATEN RICHTLINIE PED 2014/68/EG** **DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 2014/68/CE**	8 l	139 °C	3 bar	4 bar	H_2O
		0,14 l	95 °C	16 bar		
		11.3 l	130,5 °C	1,8 bar	2,7 bar	
		17 l				

Norme applicate **Applied regulations** **Normés appliquées** **Angewendeten Normen** **Normas aplicadas**	Raccolte M, S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale *Collections M, S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office* *Recueils M, S, VSR édition '78 et '95 gardées chez la siège légale* *Sammlungen M, S, VSR '78 und '95, Dia beim Recht sitz erhältlich sind* *Recogidas M, S, VSR edición 78 y '95 conservadas en la sede legal*
Disegno n° **Drawing No.** **Dessin n°** **Zeichnungs-Nr.** **Dibujo n.**	Vedi il Libretto Istruzioni *See the Instruction Manual* *Voir le Manuel d'Instructions* *Siehe Ende der Gebrauchsanleitung* *Ver al final del Manual de Instrucciones*

CEO

Marco Feliziani

Belforte del Chienti, 01/01/2026

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

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

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

ZU BEACHTEN: *Diese Erklärung ist gemeinsam mit dem Gerat aufzubewahren. Jeder andere als der vorgesehene Gebrauch des Gerätes ist verboten. Die Integrität und Effizienz der Ausrüstung und des Sicherheit-Zubehörs liegen in der Verantwortung des Benutzers. Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät oh ne ausdrückliche Genehmigung des Hersteller modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.*

ATENCIÓN: *Esta declaración debe ser conservada y debe acompañar siempre la máquina. Queda prohibido utilizar la máquina con una función distinta a la prevista en el proyecto. La integridad y la eficiencia da la máquina y de los accesorios de seguridad son a cargo del usuario. La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones.*

291000130 03_2026-01

Victoria Arduino

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