

LIBRETTO ISTRUZIONI Istruzioni Originali
USER HANDBOOK Translation of the Original Instructions
MANUEL D'INSTRUCTIONS Traduction des Instructions Originales
GEBRAUCHSANWEISUNGEN Übersetzung der Originalanleitungen
MANUAL DE INSTRUCCIONES Instrucciones Traducidas del Original

NUOVA AURELIA



MP - UX - V XT - S XT - V - S 2-3-4 Gruppi
MP - UX - V XT - S XT - V - S 2-3-4 Groups
MP - UX - V XT - S XT - V - S 2-3-4 Groupes
MP - UX - V XT - S XT - V - S 2-3-4 Gruppen
MP - UX - V XT - S XT - V - S 2-3-4 Grupos

ITALIANO



ENGLISH



FRANÇAIS



DEUTSCH



ESPAÑOL



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 raccogliogocce. 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 0.2 MPa (2 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 scaldastanze.

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



generale. 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 scaldacaffe 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 scaldacaffe.
- 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 scaldatore.

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.

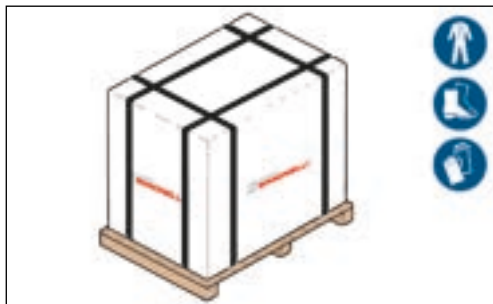
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

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 cinte.

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.

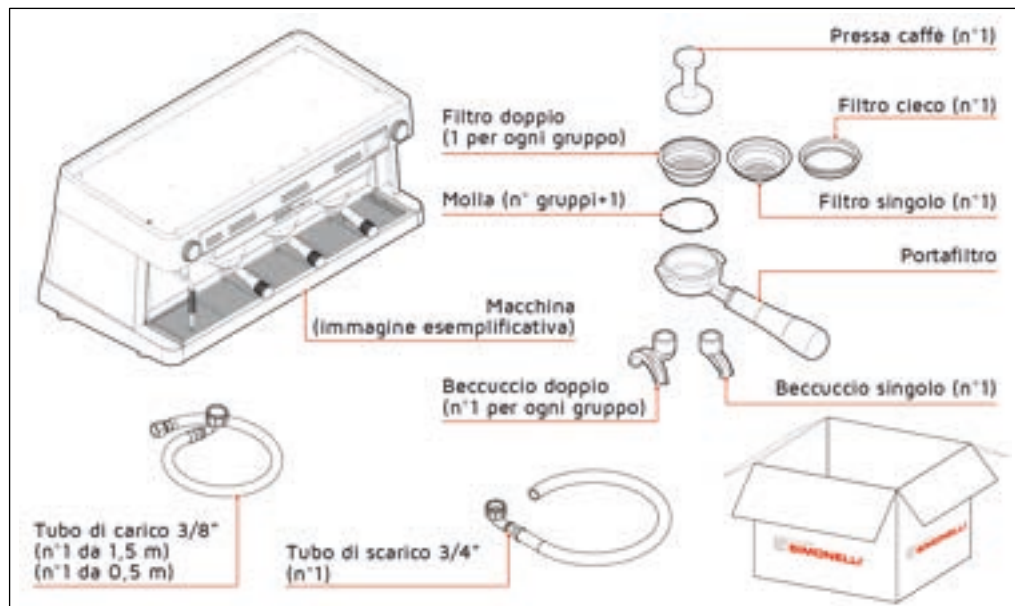
Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.

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.



PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

ESENZIONE DI RESPONSABILITÀ	6
USO PREVISTO	6
USO IMPROPRIO PREVEDIBILE	6
RISCHI RESIDUI	7
SMALTIMENTO	7
TRASPORTO	7
MOVIMENTAZIONE	8
STOCCAGGIO	8
CONTROLLO CONTENUTI	9

DATI TECNICI 11

DESCRIZIONE MACCHINA 12

DESCRIZIONE PULSANTI DI EROGAZIONE	13
DESCRIZIONE GRUPPI DI EROGAZIONE	13

INSTALLAZIONE 13

PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE	13
POSIZIONAMENTO	14
ALLACCIAMENTO IDRICO	14
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	15
OPERAZIONI PRELIMINARI	15
PREDISPOSIZIONE ACCESSORI	15

UTILIZZO 16

ACCENSIONE MACCHINA	16
EROGAZIONE CAFFÈ ESPRESSO	17
EROGAZIONE VAPORE CON LANCIA E-STEAM	18
EROGAZIONE VAPORE CON LANCIA E-MILK (OPTIONAL)	19
EROGAZIONE ACQUA CALDA	20
SPEGNIMENTO MACCHINA	21

PROGRAMMAZIONE 22

SENZA DISPLAY (Sem / Vol)

ACCENSIONE SOFT MACCHINA	22
SPEGNIMENTO SOFT MACCHINA	22
PROGRAMMAZIONE DI PRIMO LIVELLO	23
PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ PER CAMPIONAMENTO	23
PROGRAMMAZIONE DOSI ACQUA CALDA PER CAMPIONAMENTO	24
REGOLAZIONE TEMPERATURA SCALDATAZZE	24
CREAZIONE RICETTE E-MILK	24
PROGRAMMAZIONE DI SECONDO LIVELLO	25
PARAMETRI PROGRAMMAZIONE DI SECONDO LIVELLO	25
PROCEDURA DI BLOCCO DELLA PROGRAMMAZIONE DOSI	26
PROCEDURA DI RIPRISTINO DELLA PROGRAMMAZIONE DOSI	26
FUNZIONAMENTO E-STEAM	26
ABILITAZIONE E-MILK	26
ABILITAZIONE E-STEAM+TEMP	26
ALTRE FUNZIONI	27
PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ PER CAMPIONAMENTO GRUPPI 2-3-4	27
COPIA DOSI PROGRAMMATE	27
RIPRISTINO DELLE DOSI DI DEFAULT	28
LAVAGGIO GRUPPI	28
SVUOTAMENTO MACCHINA	28

PROGRAMMAZIONE CON DISPLAY 29

ACCENSIONE DISPLAY	30
PROCEDURA DI PRIMO AVVIO	30
SCHERMATA PRINCIPALE	30
SCHERMATA DI EROGAZIONE	30
SCHERMATA SERVIZI	31
SPEGNIMENTO MACCHINA	31
MENU RICETTE	31
RICETTE CAFFÈ	32
PARAMETRI RICETTE CAFFÈ	33
RICETTE LATTE (E-Milk - optional)	34
PARAMETRI RICETTA LATTE DEFAULT	35
PARAMETRI RICETTA LATTE E-MILK	35
RICETTE ACQUA CALDA	36
PARAMETRI RICETTA ACQUA CALDA	36
MENU ALLARMI	37
ELENCO ALLARMI	37
MENU C-AUTOMATION	40
MENU PRINCIPALE	40
PULIZIA	41
TEMPERATURE	42
RISPARMIO ENERGETICO	42
CONTATORI	44
IMPOSTAZIONI GENERALI	45
IMPOSTAZIONI TECNICHE	46
AGGIORNAMENTO FIRMWARE	46
OPTIONAL	47
GESTIONE POTENZA	49
DIAGNOSTICA	49
RESET CONTATORI	50
STORICO ALLARMI	50
MANUTENZIONE	50
TASTI E DISPLAY	51
GESTIONE PASSWORD	51
CONFIGURAZIONE MACCHINA	52
OFFSET	54
COPIA PARAMETRI	55
RESET IMPOSTAZIONI	55

PULIZIA ORDINARIA 56

PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRO	57
PULIZIA CARROZZERIA	57
PULIZIA DOCCETTA GRUPPO	58

MANUTENZIONE 58

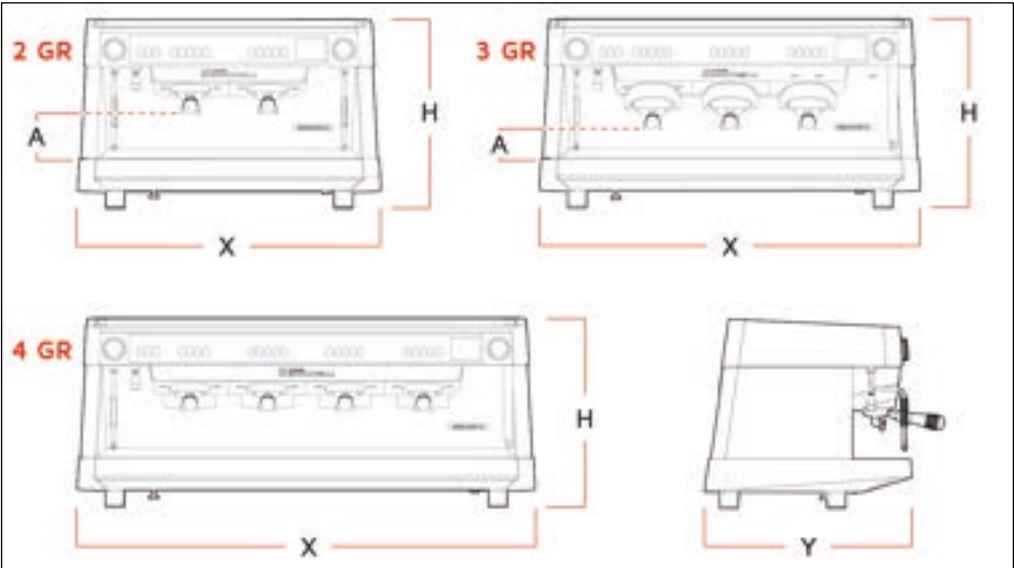
SCHEMI ELETTRICI 283

SCHEMI IDRAULICI 307

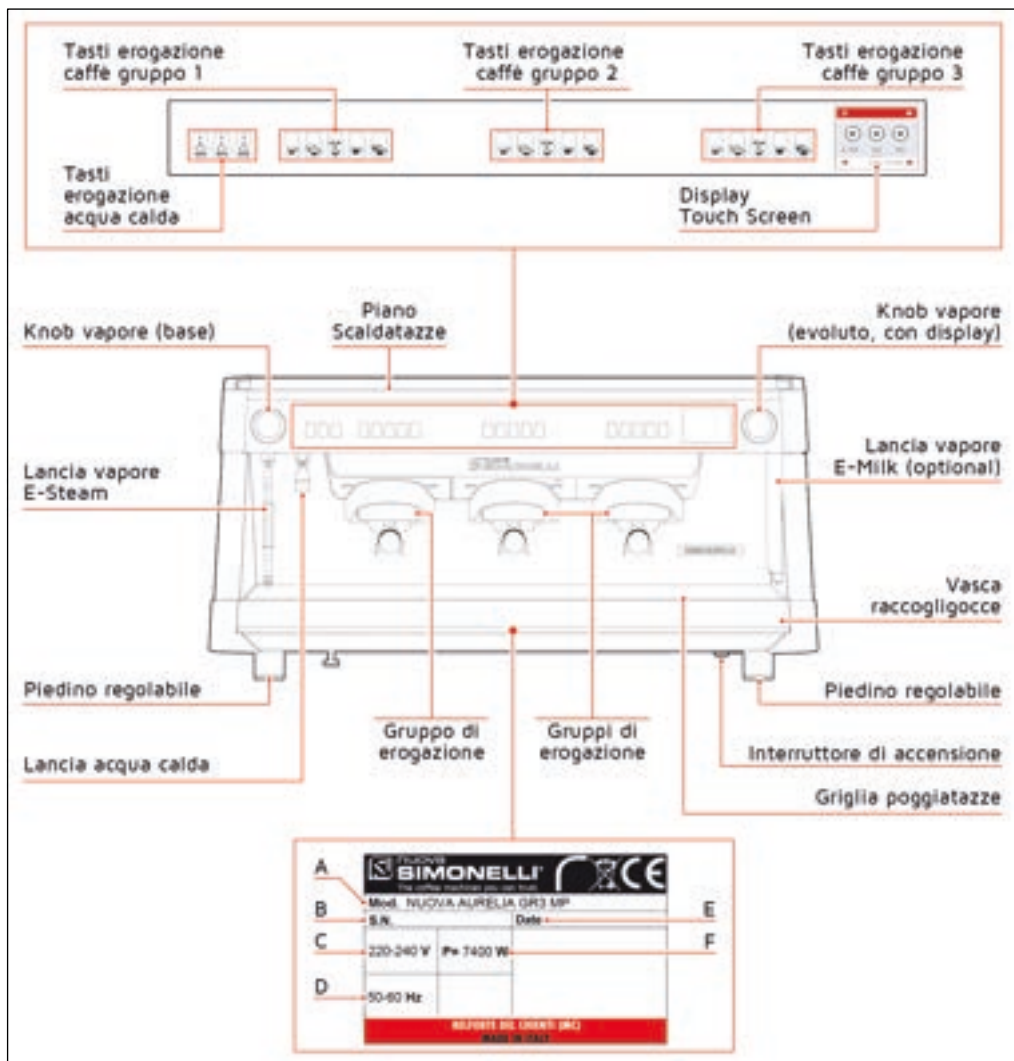
SCHEMI CALDAIE 314

DATI TECNICI

Versione		MP		UX		V XT			S XT	
Gruppi		2	3	2	3	2	3	4	2	3
Voltaggio	V	220-240 380-415		220-240 380-415		220-240 380-415			220-240 380-415	
Frequenza	Hz	50-60		50-60		50-60			50-60	
Potenza	W	6000	7400	5300	6100	4700	5200	5800	4700	5200
Capacità caldaia vapore	l	8		9,8	15,1	9,8	15,1	20,3	9,8	15,1
Capacità caldaia caffè	l	0,14		/		/			/	
Peso netto	kg lb	79 174,17	94 207,23	79 174,17	94 207,23	78 171,96	92 202,83	103 227,08	78 171,96	92 202,83
Peso lordo	kg lb	85 187,39	104 229,28	85 187,39	104 229,28	84 185,19	102 224,87	125 275,58	84 185,19	102 224,87
Livello sonoro	dB(A)	<70		<70		<70			<70	
Dimensioni										
X	mm	820	1030	820	1147	820	1030	1147	820	1030
	inch	32.28	40.55	32.28	45.16	32.28	40.55	45.16	32.28	40.55
Y	mm	562		562		562			562	
	inch	22.13		22.13		22.13			22.13	
H	mm	515		515		515			515	
	inch	20.28		20.28		20.28			20.28	
A	Gruppi bassi	mm	77	77		77			77	
	inch		4.8	4.8		4.8			4.8	
	Gruppi alti	mm	122	122		122			122	
	inch		3.03	3.03		3.03			3.03	



DESCRIZIONE MACCHINA



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

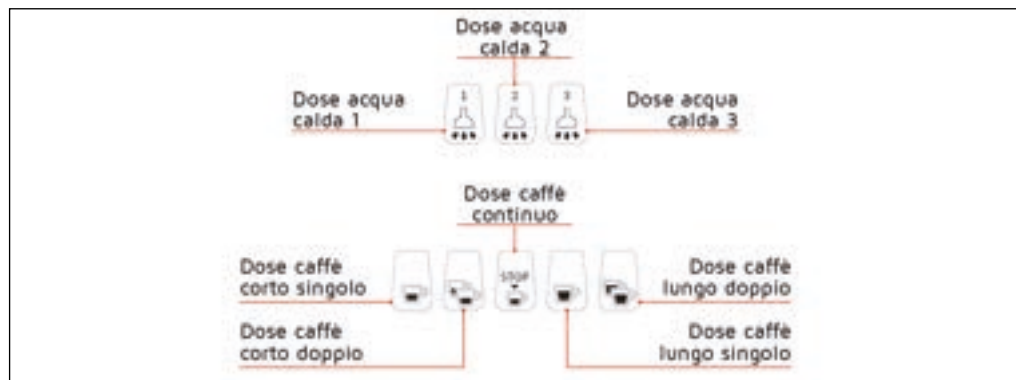
NUOVA AURELIA è una macchina da caffè professionale intelligente.

La sua struttura solida e compatta permette un uso più intenso e un'ergonomia intuitiva.

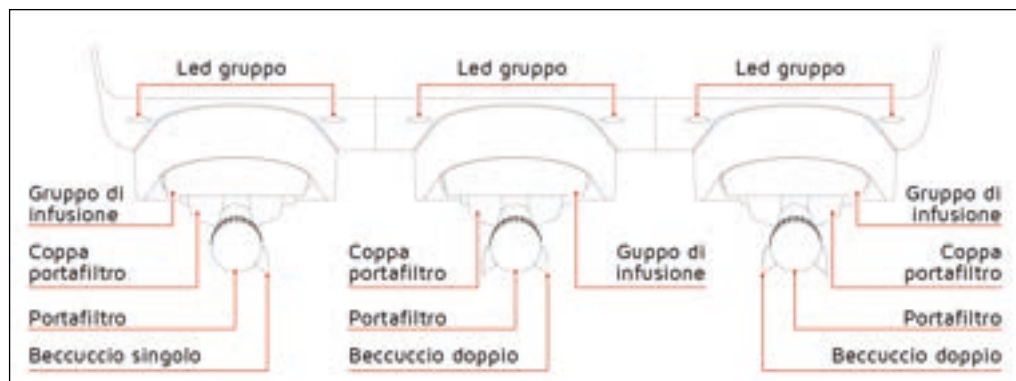
Grazie alla sua tecnologia reattiva, consente un flusso di lavoro fluido per un risultato in tazza di qualità con una maggiore produttività.

NUOVA AURELIA è progettata a 2 o 3 gruppi ed è disponibile nelle versioni: **MP**, **UX**, **V XT** o **S XT**.

DESCRIZIONE PULSANTI DI EROGAZIONE



DESCRIZIONE GRUPPI 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%.

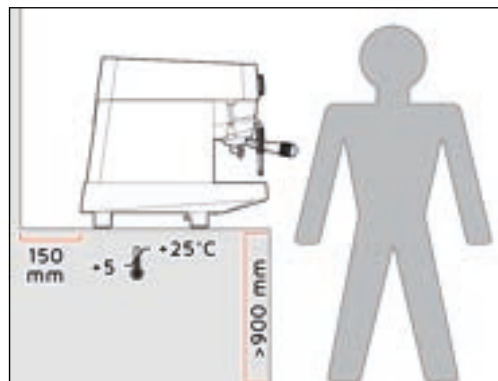
Predisposizione idrica

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).



NUOVA AURELIA

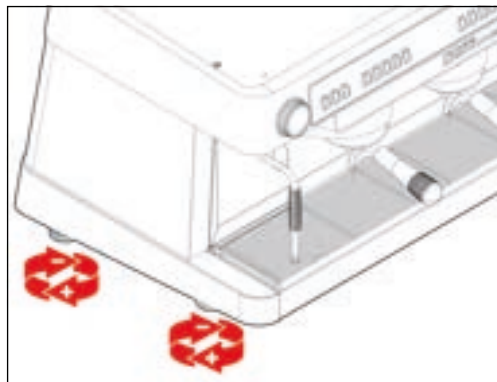
POSIZIONAMENTO



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.

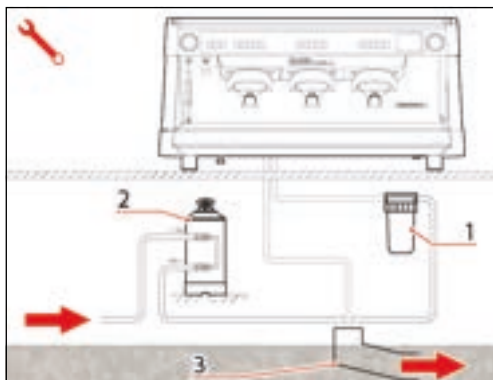
Mantenere almeno 150 mm attorno alla macchina per una corretta ventilazione.



Per regolare l'altezza e il livellamento della macchina ruotare i piedini:

- In senso orario per diminuire l'altezza della macchina.
- In senso antiorario per aumentare l'altezza della macchina.

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.

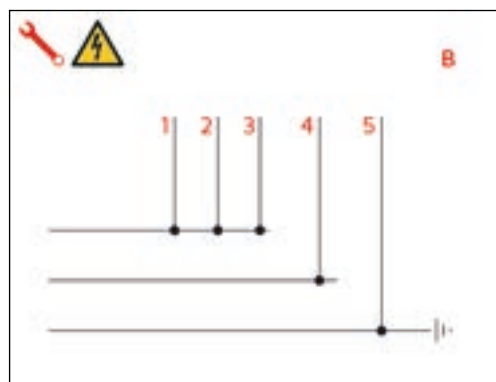
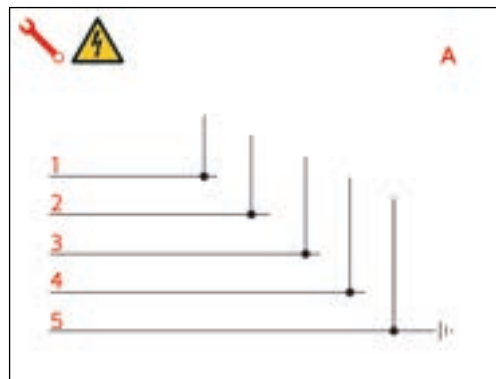


A monte dell'eventuale addolcitore, deve essere installato un sistema di anti allagamento conforme a CEI EN 61770.

SPECIFICHE ACQUA

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

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

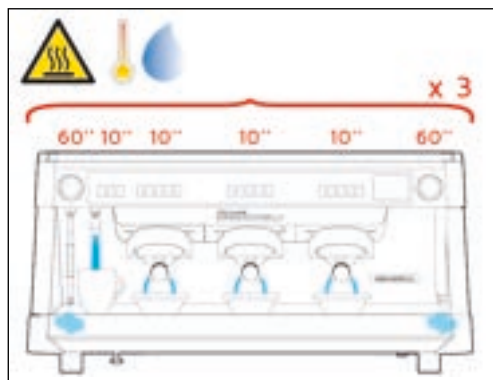


Prima di allacciare la macchina a una rete elettrica, verificare che i dati indicati sulla targa della macchina corrispondano a quelli della rete.

SPECIFICHE ELETTRICHE

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

OPERAZIONI PRELIMINARI

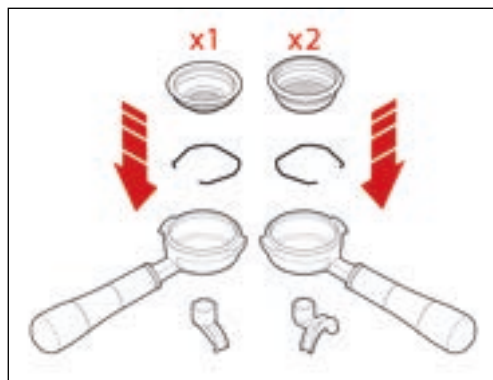


Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione di "pronto al funzionamento". Dopodiché:

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

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

PREDISPOSIZIONE ACCESSORI



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

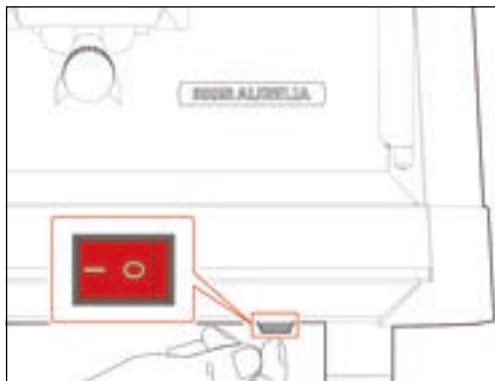


UTILIZZO



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

ACCENSIONE MACCHINA



Tutti i modelli **NUOVA AURELIA** 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 Generali.



Dopo le impostazioni iniziali, la macchina necessita di riempire la caldaia vapore e, se presenti, le caldaie dei gruppi caffè.

È possibile visualizzare il tempo residuo di riempimento delle caldaie dei gruppi sul display.



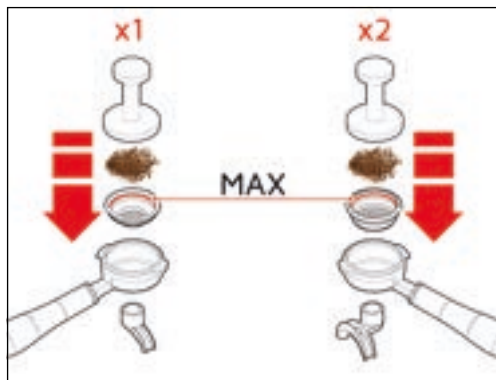
Negli avvii successivi, il display mostrerà la pagina di benvenuto con il logo **Nuova Simonelli** per 3 secondi.



Successivamente sarà visibile la Schermata Iniziale.



EROGAZIONE CAFFÈ ESPRESSO



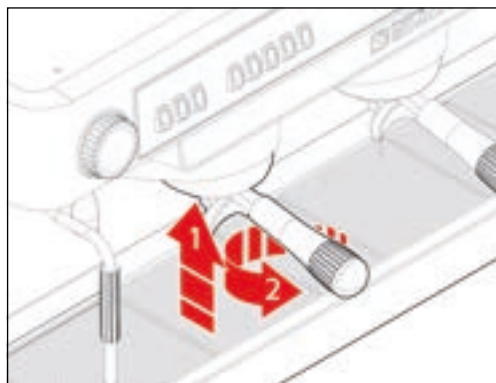
Scegliere il portafiltro desiderato con beccuccio singolo o doppio.

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

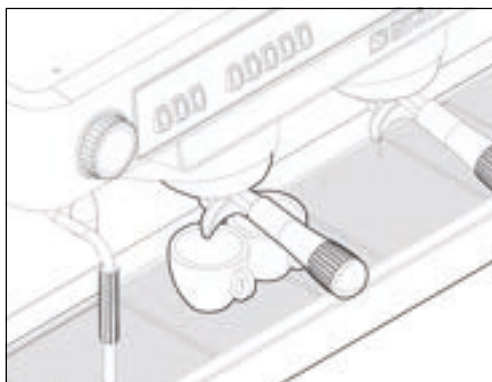
Pressare il caffè nel filtro in maniera uniforme con l'apposito pressino.

Pulire il bordo del filtro dai residui di caffè.

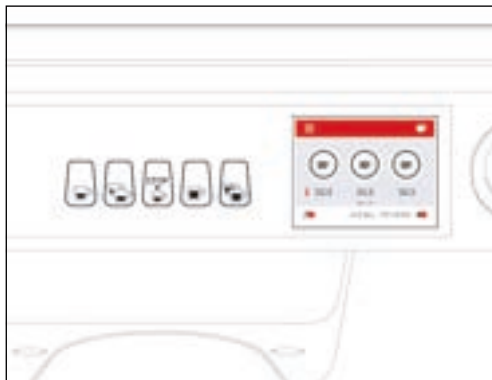
Prima di inserire il portafiltro nel gruppo, è necessario spurgare per almeno 2 secondi l'acqua presente nel circuito del gruppo attivando e disattivando l'erogazione.



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



Posizionare la/le tazzina/e sotto i beccucci.

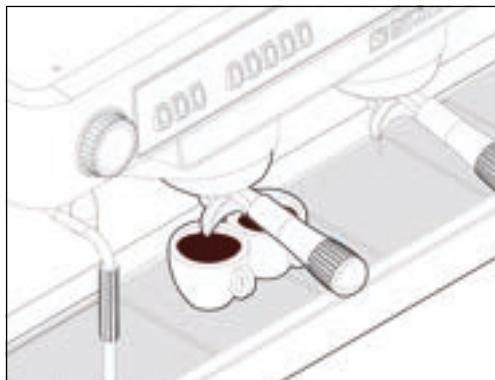


Premere il pulsante di erogazione desiderato.



In base alla versione e alle impostazioni della macchina, sul display sono visibili il tempo di erogazione e la temperatura dei gruppi di erogazione.





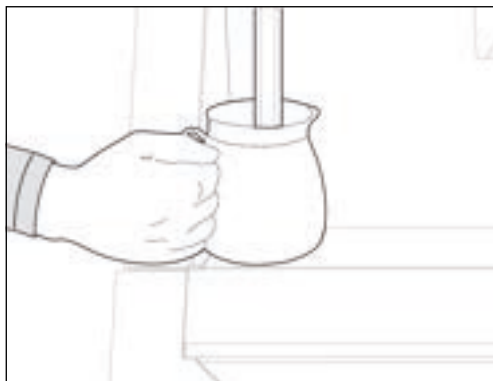
Al raggiungimento della quantità impostata l'erogazione termina automaticamente.

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

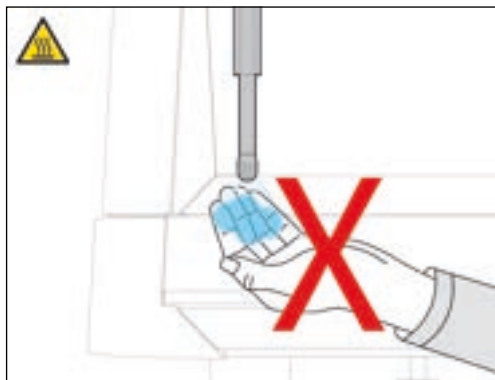
Eviterà inoltre che la guarnizione della testa all'interno della testa del gruppo si asciughi prematuramente.



Prima e dopo l'uso, pulire la lancia **E-Steam** con un panno inumidito di acqua calda.



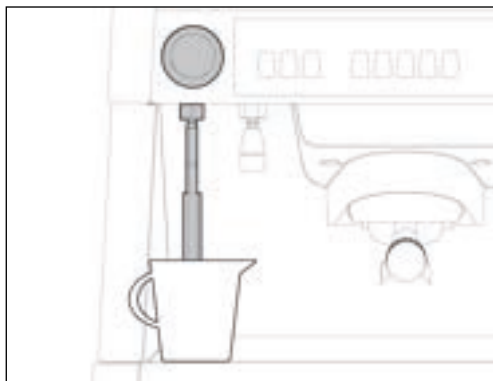
Per utilizzare il vapore osservare che il beccuccio della lancia sia all'interno dellaiglia o del contenitore.



Durante l'uso della lancia E-Steam, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa.

La lancia vapore **E-Steam** è progettata per evitare scottature accidentali ed è snodata per agevolarne l'uso.

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



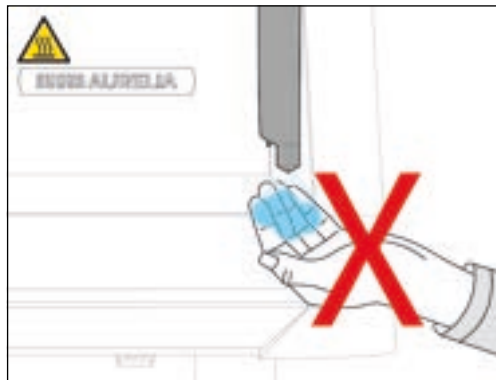
In base alle impostazioni del display, ruotare o premere il knob per attivare l'erogazione del vapore.

Quando fuoriesce il vapore, muovere il contenitore.

Se presente la sonda di temperatura insieme alla lancia E-Steam, durante l'erogazione del vapore sul display vengono visualizzati i gradi della temperatura istantanea.

Per terminare l'erogazione di vapore, premere nuovamente il knob.

EROGAZIONE VAPORE CON LANCIA E-MILK (OPTIONAL)



Durante l'uso della lancia E-Milk, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa.

La lancia vapore **E-Milk** è progettata per evitare scottature accidentali.



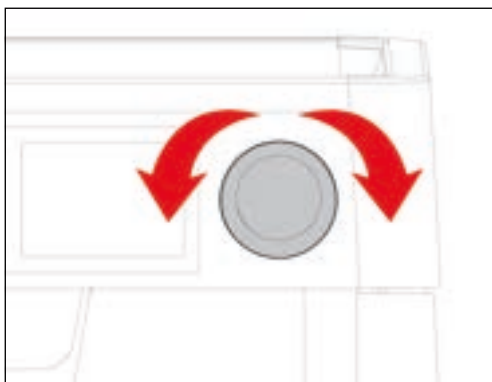
Prima e dopo l'uso, pulire la lancia **E-Milk** con un panno inumidito di acqua calda.



Prima di usare la lancia **E-Milk**, eseguire lo spurgo della condensa.

Per eseguire lo spurgo, estrarre e reinserire la lancia.

La lancia E-Milk è progettata per il rilevamento dei liquidi; se non vengono rilevati liquidi al momento del suo reinserimento, esegue automaticamente lo spurgo in base ai parametri programmati.



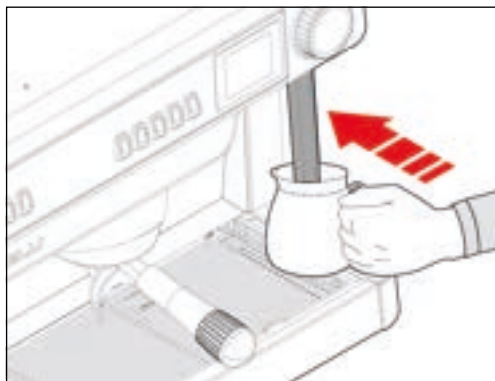
Per erogare vapore, selezionare la ricetta ruotando il knob vapore.

Sul display all'interno del knob, scorrono le ricette registrate in macchina.

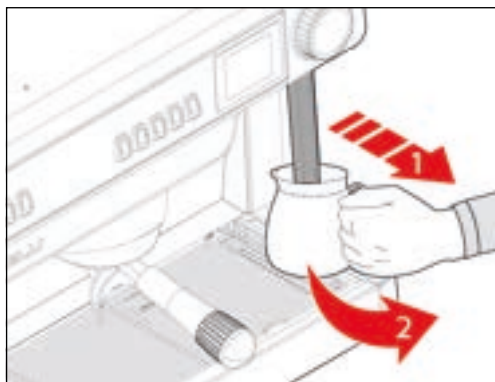




Estrarre la lancia **E-Milk** e inserire il contenitore con il liquido da riscaldare o montare.

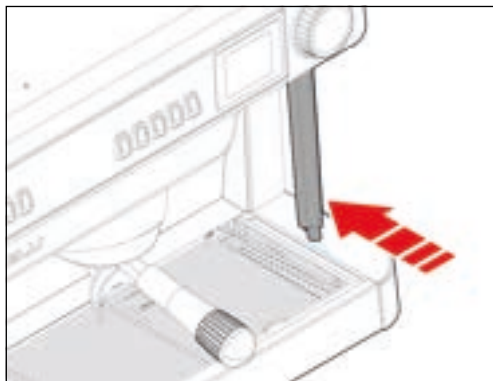


Reinserire la lancia **E-Milk**. Se programmata, l'erogazione del vapore inizia automaticamente secondo i parametri programmati per la ricetta selezionata, altrimenti premere il knob vapore per attivare manualmente l'erogazione del vapore.



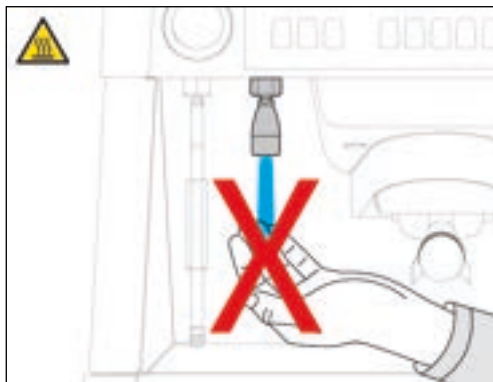
Al termine dell'erogazione del vapore automatica o

dopo aver premuto il knob manualmente, estrarre la lancia **E-Milk** e sfilare il contenitore con il liquido.



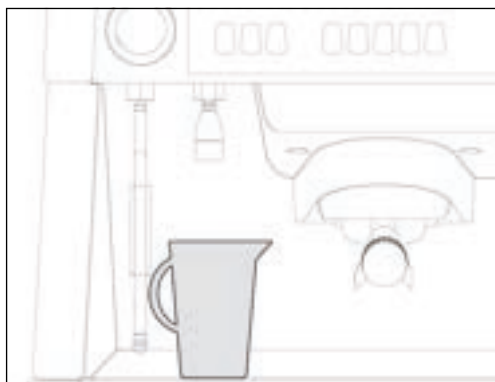
Reinserire la lancia **E-Milk** in posizione di riposo, che eseguirà uno spurgo automatico.

EROGAZIONE ACQUA CALDA

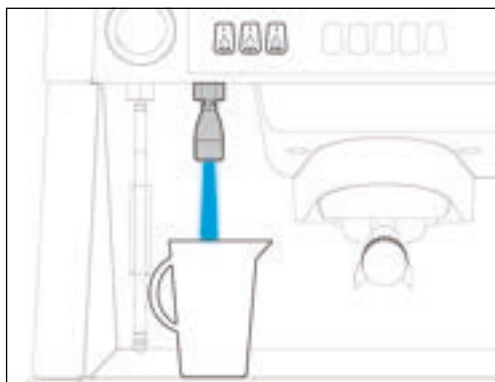


 Prestare molta attenzione durante l'uso della lancia dell'acqua calda per evitare ustioni. Non mettere le mani sotto l'acqua erogata e non toccare la lancia subito dopo l'uso.

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



Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore.



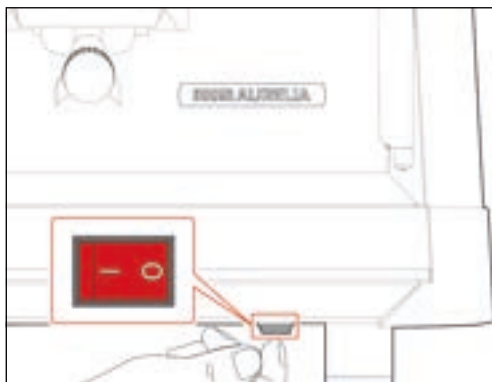
Premere un pulsante di erogazione dell'acqua calda.

La lancia acqua calda eroga acqua per un tempo equivalente al valore programmato, o premere nuovamente il pulsante per interrompere l'erogazione a proprio piacimento.

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

Se presente il controllo della temperatura, è possibile impostare anche la temperatura dell'acqua erogata.

SPEGNIMENTO MACCHINA



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

Il display, i pulsanti di erogazione, i led e le spie si spengono.

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



PROGRAMMAZIONE SENZA DISPLAY (Sem / Vol)



ACCENSIONE SOFT MACCHINA



Per accendere la macchina tenere premuto per 5 secondi il tasto **S1**.

SPEGNIMENTO SOFT MACCHINA



Per spegnere la macchina tenere premuto per 5 secondi il tasto **S1**.

PROGRAMMAZIONE DI PRIMO LIVELLO



Per accedere alla **Programmazione di Primo Livello** tenere premuto per 5 secondi il tasto **K3** di un gruppo. Per uscire premere il tasto **K3**.

Tasto	Parametro e Funzione	Note
W1	Campionamento Dose Acqua 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
W2	Campionamento Dose Acqua 2	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
W3	Campionamento Dose Acqua 3	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K1	Campionamento Dose Gruppo 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K2	Campionamento Dose Gruppo 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K4	Campionamento Dose Gruppo 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K5	Campionamento Dose Gruppo 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
S2	Regolazione temperatura scaldadazze	CUPSWARMER_ENABLED: ON
Knob Display	Creazione Ricetta E-Milk	E-MILK: ON



All'accesso i tasti in tabella iniziano a lampeggiare, mentre gli altri gruppi possono essere utilizzati per l'erogazione.

PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ PER CAMPIONAMENTO



Dopo l'accesso alla **Programmazione di Primo Livello**, premere sul **Gruppo 1** il tasto della dose da programmare fra quelli lampeggianti **K1**, **K2**, **K4** e **K5** per avviare l'erogazione.

Il tasto premuto rimarrà acceso fisso, il tasto **K3** lampeggia e il resto dei pulsanti si spegne.

Come esempio prenderemo in esame il campionamento della dose per il tasto **K1**.



Per interrompere l'erogazione e memorizzare la dose, premere nuovamente il tasto dose selezionato (nel nostro caso il tasto **K1**) o il tasto **K3**.



PROGRAMMAZIONE DOSI ACQUA CALDA PER CAMPIONAMENTO

Questa procedura è valida per entrambe le versioni della NUOVA AURELIA Vol (Volumetrica) e Sem (Semiautomatica).



Dopo l'accesso alla **Programmazione di Primo Livello**, premere uno dei tasti di erogazione dell'acqua calda da **W1**, **W2** o **W3** per avviare l'erogazione.

Per interrompere l'erogazione e memorizzare la dose, premere nuovamente il tasto dose scelto.



Premere un tasto fra quelli lampeggianti **K1**, **K2**, **K4** e **K5** per selezionare la temperatura.

Tasto	Temperatura scaldatazze
Gr1 K1	65°C
Gr1 K2	70°C
Gr1 K4	75°C
Gr1 K5	80°C

Per uscire premere il tasto **K3** o **S2**.

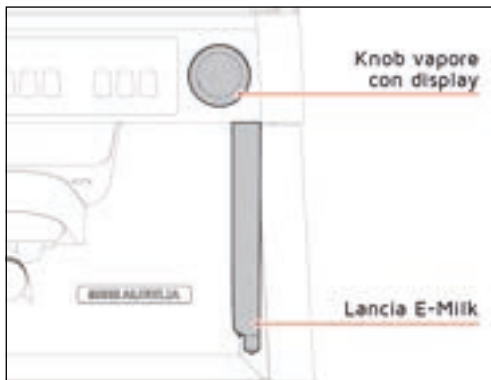
REGOLAZIONE TEMPERATURA SCALDATAZZE



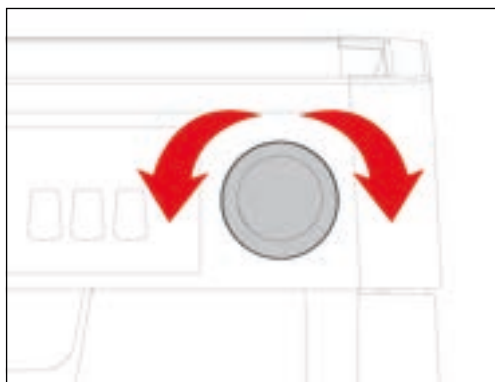
Dopo l'accesso alla **Programmazione di Primo Livello**, premere **S2** e selezionare la temperatura desiderata.

CREAZIONE RICETTE E-MILK

Per abilitare questa funzione, è necessario che la macchina sia equipaggiata della lancia vapore E-Milk (optional) e che la configurazione software sia E-MILK = ON.



È possibile configurare fino a 9 ricette, di cui le prime 3 sono di Default e possono essere modificate ma non eliminate.



Dopo l'accesso alla **Programmazione di Primo Livello**, usare il knob per interagire con le ricette **E-Milk**:

- Rotazione del knob = scorrimento elenco o opzioni.
- Pressione del knob = selezione e conferma.

Selezionare una ricetta e accedere per impostare i parametri:

- Nome.
- ID Icona.
- Temperatura finale 1.
- Temperatura finale 2.
- Temperatura aria.
- Percentuale aria.
- Modalità di funzionamento.

PROGRAMMAZIONE DI SECONDO LIVELLO



Per accedere alla **Programmazione di Secondo Livello** è necessario tenere premuti contemporaneamente per 5 secondi i tasti **K3** dei **Gruppi 1 e 2**.

Per uscire dalla modalità di programmazione premere il tasto **K3** del **Gruppo 1**.

PARAMETRI PROGRAMMAZIONE DI SECONDO LIVELLO

Tasto	Parametro e funzione	Valore Default	Opzioni
GR2 K1 	POMPA + AUTOLIVELLO Attivazione della pompa durante autolivello.	ON	ON = Abilitata OFF = Disabilitata
GR2 K2 	PREINFUSIONE Attivazione della preinfusione.	OFF	ON = Abilitata OFF = Disabilitata
GR2 K4 	PROG_DOSI_DISABLED Disabilitazione programmazione dosi.	OFF	ON = Disabilita programmazione dosi OFF = Abilita programmazione dosi
GR2 K5 	ESTEAM_BY_PUSH Configurazione della modalità di inizio erogazione E-Steam.	ON	ON = Pressione knob OFF = Rotazione knob
S2 	CUPSWARMER_ENABLED Abilitazione generale scaldatasse.	ON	ON = Abilitato OFF = Disabilitato
S1 	E-MILK Lancia vapore destra in modalità E-Steam+Temp o E-Milk.	OFF	ON = E-Milk OFF = E-Steam+Temp
W1 	POMPA + ACQUA_CALDA Attivazione pompa durante erogazione acqua calda.	ON	ON = Abilitata OFF = Disabilitata
W2 	AUTOLIVELLO + COFFEE Abilitazione autolivello durante erogazione caffè.	ON	ON = Abilitata OFF = Disabilitata
W3 	AUTOLIVELLO + ACQUA_CALDA Abilitazione autolivello durante erogazione acqua calda.	ON	ON = Abilitata OFF = Disabilitata





Ogni tasto corrisponde a un'opzione per la configurazione della macchina.

I led dei tasti indicano lo stato dell'opzione:

- Led acceso: opzione abilitata (**ON**).
- Led spento: opzione disabilitata (**OFF**).

PROCEDURA DI BLOCCO DELLA PROGRAMMAZIONE DOSI

Per bloccare l'accesso alla **Programmazione**, premere sul tasto **K4** del **Gruppo 2** per modificare l'opzione **PROG_DOSI_DISABLED**.

Finché si rimane nella sessione di configurazione software in corso, il valore del parametro è modificabile a piacere: il blocco sarà attivo quando si esce dalla programmazione.

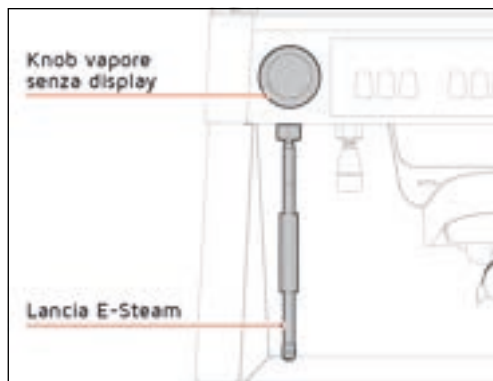
Successivamente non sarà più possibile rientrare nella Programmazione.

PROCEDURA DI RIPRISTINO DELLA PROGRAMMAZIONE DOSI

Per rimuovere il blocco della **Programmazione** è necessario:

- Spegner la macchina tramite pulsante di spegnimento.
- Tener premuti i pulsanti **K1** e **K2** del **Gruppo 1** mentre si riaccende la macchina.
- Verificare la rimozione del blocco entrando nel menu **Programmazione**.

FUNZIONAMENTO E-STEAM



La lancia vapore **E-Steamm** permette di erogare vapore agendo sul proprio knob (versione base, senza display).

- **E-STEAM_BY_PUSH = ON:**
 - Pressione del knob = Erogazione.
 - Rotazione del knob = Spurgo.
- **E-STEAM_BY_PUSH = OFF:**
 - Pressione del knob = Spurgo.
 - Rotazione del knob = Erogazione.

In entrambe le configurazioni, il senso di rotazione è indifferente per eseguire l'operazione.

ABILITAZIONE E-MILK

Per abilitare questa funzione, è necessario che la macchina sia equipaggiata della lancia vapore **E-Milk (optional)** e che la configurazione software sia **E-MILK = ON**.

ABILITAZIONE E-STEAM+TEMP

Per abilitare questa funzione, è necessario che la macchina sia equipaggiata della lancia vapore **E-Steamm con la sonda di temperatura** e che la configurazione software sia **E-MILK = OFF**.

Il funzionamento della lancia **E-Steamm+Temp** è identico a quello della lancia **E-Steamm**, ma sul display del knob viene indicata la temperatura in tempo reale, rilevata dall'apposita sonda.



ALTRE FUNZIONI

PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ PER CAMPIONAMENTO GRUPPI 2-3-4



Tener premuto per 5 secondi il tasto **K3**  del **Gruppo 2**, **3** o **4** per entrare nella programmazione del gruppo rispettivo.

Premere il tasto della dose da programmare fra quelli lampeggianti **K1** , **K2** , **K4**  e **K5**  per avviare l'erogazione.

Il tasto premuto rimarrà acceso fisso, il tasto **K3**  lampeggia e il resto dei pulsanti si spegne.

Come esempio prenderemo in esame il campionamento della dose per il tasto **K1** .



Per interrompere l'erogazione e memorizzare la dose, premere nuovamente il tasto dose selezionato (nel nostro caso il tasto **K1** ) o il tasto **K3** .

COPIA DOSI PROGRAMMATE

È possibile copiare le dosi programmate solo dal gruppo 1 verso gli altri gruppi.



Per esempio, per copiare le dosi dal **Gruppo 1** al **Gruppo 2**, entrare in modalità di programmazione del **Gruppo 2** premendo per 5 secondi il relativo tasto **K3** .



Premere contemporaneamente i tasti **K1**  e **K3**  sul **Gruppo 2** per copiare le dosi dal **Gruppo 1**.



Per uscire premere il tasto **K3** .

RIPRISTINO DELLE DOSI DI DEFAULT



Per ripristinare le dosi di default di un gruppo, tenere premuto per 10 secondi tasto **K3** .

LAVAGGIO GRUPPI



Per accedere alla modalità di lavaggio dei gruppi tenere premuto per 3 secondi il tasto **S3** .



L'accesso alla modalità di lavaggio viene segnalato dal lampeggio dei tasti **K3**  di ogni gruppo.

Per uscire dalla modalità di lavaggio, attendere 25 secondi senza eseguire alcuna operazione.

Per avviare il lavaggio di un gruppo, premere il relativo tasto **K3** .

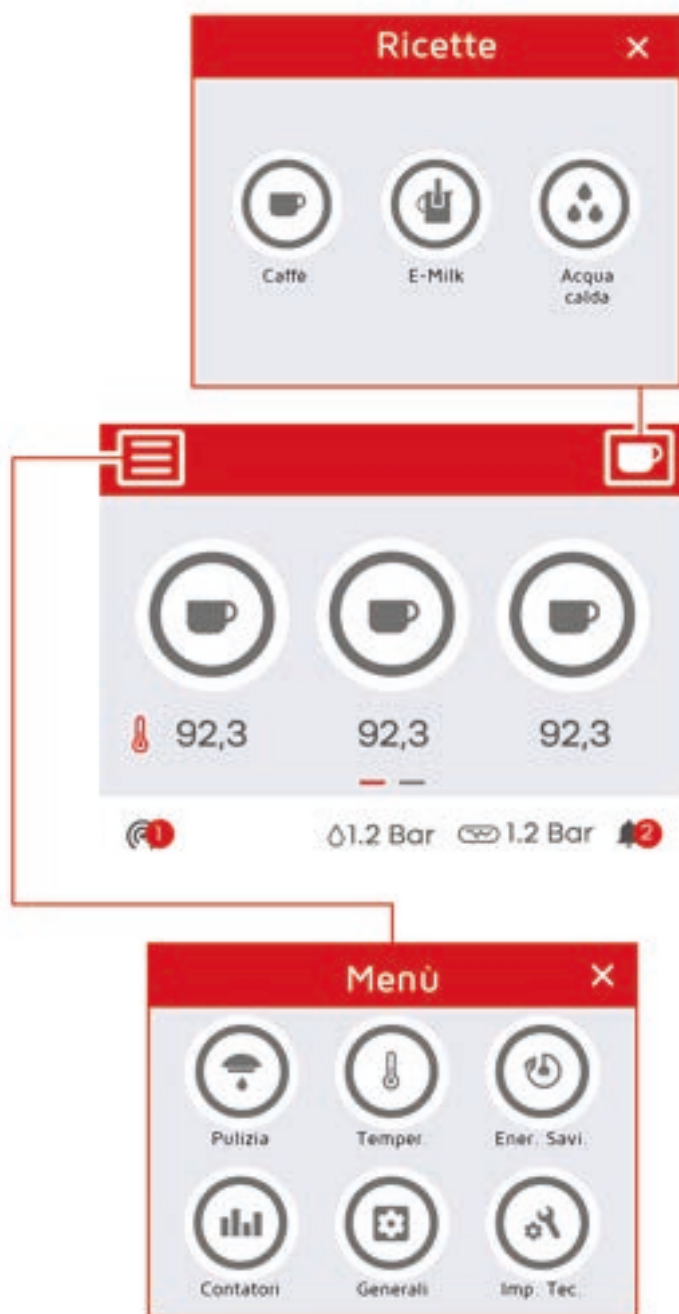
SVUOTAMENTO MACCHINA

La modalità di **Svuotamento della Macchina** permette di erogare acqua fino a svuotare completamente il circuito idraulico.

Per accedere a questa modalità, premere contemporaneamente per 5 secondi i tasti di erogazione dell'acqua calda **W1**  + **W2**  + **W3** .

È possibile eseguire erogazioni dai gruppi premendo i relativi pulsanti.

Per uscire dalla modalità di **Svuotamento della Macchina** è necessario spegnere e riaccendere la macchina tramite il tasto **S1** .



ACCENSIONE DISPLAY

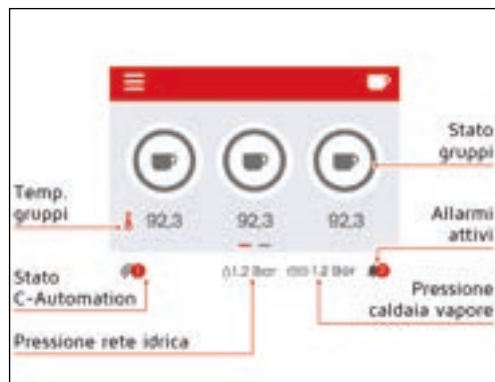


All'accensione il display mostra il logo **Nuova Simonelli** per 3 secondi.

PROCEDURA DI PRIMO AVVIO

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

SCHERMATA PRINCIPALE



La **Schermata Principale** visualizza:

- Lo stato dei gruppi di erogazione e il tempo durante l'erogazione.
- La temperatura di ogni gruppo (versioni **UX** o **MP**).
- Lo stato della **C-Automation** (sistema di comunicazione macchina/macchinino - visibile solo se è abilitato per le versioni **V XT**, **UX** o **MP**, fino a un massimo di 3 macchinini).
- La pressione della rete idrica in ingresso.
- La pressione della caldaia vapore.
- Icona eventuali allarmi attivi.

Premere sull'icona di un gruppo per 5 secondi per disattivarlo. Il gruppo avrà l'icona

Inoltre, permette l'accesso a:



Menu Ricette.



Menu Allarmi (se presenti allarmi attivi).



Menu Macchinini rilevati.



Menu Principale.

Per le versioni di macchina S XT saranno visualizzate soltanto le pressioni della rete idrica in ingresso e della caldaia.

Per la versione V XT sarà visibile soltanto la pressione della rete idrica in ingresso.

SCHERMATA DI EROGAZIONE



Il tempo di erogazione viene visualizzato in tempo reale sul display al posto della relativa icona.

L'icona del tempo, che tramite una barra circolare segnala l'avanzamento dell'erogazione, è più grande rispetto alle icone delle bevande.



SCHERMATA SERVIZI



Dalla **Schermata Principale** scorrere col dito sul display verso sinistra per accedere alla schermata dei servizi, che permette di:

-  Spegnere la macchina.
-  Abilitare il lavaggio dei gruppi di erogazione.
-  Abilitare lo scaldatasse.

In caso di display non funzionante, accensione e spegnimento della macchina possono essere eseguiti anche premendo per 5 secondi i tasti di erogazione continua  del gruppo 1 e 2.

Per attivare le funzioni dei tasti di servizio è necessario tenerli premuti per alcuni secondi, in modo da evitare attivazioni accidentali.

Se viene abilitato lo scaldatasse, l'icona diventa di colore rosso .

Per abilitare il lavaggio dei gruppi premere per 3 secondi il pulsante . I tasti di erogazione continua  di ogni gruppo iniziano a lampeggiare; premerlo per iniziare il lavaggio del gruppo.



Sul display sarà visibile il conto alla rovescia. Se necessario, al termine del lavaggio, la macchina eseguirà un riempimento automatico della caldaia.

SPEGNIMENTO MACCHINA



Tenere premuto il pulsante di spegnimento  per 3 secondi per spegnere la macchina. Il display visualizza il logo **Nuova Simonelli** e il pulsante di accensione . In caso di display non funzionante, spegnere la macchina premendo per 5 secondi i tasti di erogazione continua  del gruppo 1 e 2.

MENU RICETTE



Dalla **Schermata Principale** premere il pulsante  per accedere al **Menu Ricette**.



Selezionare una tipologia di ricette per accedere alle relative opzioni:

- Ricette caffè.
- Ricette E-Milk (latte - optional).
- Ricette acqua calda.

Per tornare alla pagina precedente premere

Se la lancia vapore E-Milk non è presente, non sarà visibile l'icona per le ricette a base di latte.

RICETTE CAFFÈ



Dal **Menu Ricette**, premere il pulsante per accedere alla gestione delle ricette a base di caffè.

La ricetta selezionata è evidenziata in rosso.

Per tornare alla pagina precedente premere .

Premere per aggiungere una nuova ricetta, mentre per modificare una ricetta già esistente premere .

Per eliminare una ricetta dall'elenco premere ; verrà richiesta sul display la conferma dell'eliminazione.

Non è possibile eliminare dall'elenco la ricetta Default e la ricetta momentaneamente selezionata.

Per ogni ricetta, nuova o modificata, è possibile impostare le dosi per i 4 tasti di erogazione di ogni gruppo.



Selezionare il gruppo 1, 2 o 3 per cui impostare i parametri della ricetta premendo la relativa icona in alto.

Per tornare alla pagina precedente premere .



Ogni volta che si passa dal primo al secondo o terzo gruppo, viene chiesto se copiare i parametri della ricetta dal primo al gruppo scelto.

Modificare i valori dei parametri con i pulsanti .

È possibile inoltre programmare le dosi dei 4 tasti di erogazione direttamente dal gruppo:

- Quando sul display è visibile la schermata di modifica dei parametri della ricetta, inserire il portafiltro nel gruppo desiderato.
- Premere il pulsante di erogazione che si vuole programmare .
- Al raggiungimento della dose desiderata, premere nuovamente il pulsante per interrompere l'erogazione.
- La dose erogata verrà salvata nei parametri della ricetta.

Per maggiori dettagli sui parametri, vedere il relativo paragrafo PARAMETRI RICETTE CAFFÈ STANDARD.

Dopo aver impostato i parametri, premere per avanzare al salvataggio delle impostazioni.



Utilizzando la tastiera alfanumerica, inserire il nome della ricetta che verrà visualizzato nell'elenco e premere  per salvare, oppure premere  per tornare alla pagina precedente.

Prima di rendere effettivo il salvataggio, verrà richiesta la conferma.



In caso di conferma:

- Se la ricetta è stata modificata, verranno aggiornati i parametri.
- Se la ricetta è nuova, verrà aggiunta all'elenco delle ricette già esistenti.

Se una ricetta viene creata o modificata e non salvata, all'uscita dalle impostazioni verrà richiesta la conferma.



In caso di conferma, tutte le impostazioni non verranno salvate e andranno perdute.

PARAMETRI RICETTE CAFFÈ

I parametri variano in base agli optional della macchina.

Parametri	Minimo	Massimo	Valore Default	Passo
Temperatura gruppo *	70,0 °C	98,0 °C	93,4 °C	0,1 °C
Espresso singolo	1 ml	500 ml	20 ml	1 ml
Espresso doppio	1 ml	500 ml	40 ml	1 ml
Caffè lungo singolo	1 ml	500 ml	60 ml	1 ml
Caffè lungo doppio	1 ml	500 ml	120 ml	1 ml
Pre-infusione	-	-	OFF	OFF / ON
Durata Pre-infusione ON	1 s	10 s	1 s	0,5 s
Durata Pre-infusione OFF	1 s	10 s	2 s	0,5 s
Modalità Pulsation **	-	-	OFF	OFF / ON
Accoppiamento PF ***	-	-	OFF	OFF / ON

* Parametro non disponibile per le versioni di macchina **VXT** e **SXT**.

** Parametro disponibile solo se abilitato l'optional PulseJet.

*** Parametro disponibile solo se abilitato l'optional riconoscimento portafiltro.



RICETTE LATTE (E-Milk - optional)

È possibile accedere all'impostazione delle ricette latte solo se è abilitato l'E-Milk (optional) destro o sinistro.



Selezionare l'E-Milk destro o sinistro in base alla configurazione macchina per accedere alle ricette.

Per tornare alla pagina precedente premere .



La ricetta selezionata  è evidenziata in rosso e sarà quella visibile per prima sul knob vapore o dopo 10 secondi dall'erogazione di un'altra ricetta latte.

Nel caso in cui non sia selezionata nessuna ricetta, sul knob vapore verrà visualizzata per prima la ricetta Default.

Per tornare alla pagina precedente premere .

Premere  per aggiungere una nuova ricetta, mentre per modificare una ricetta già esistente premere .

È possibile salvare fino a 9 ricette per ogni knob vapore.

Per eliminare una ricetta dall'elenco premere ; verrà richiesta sul display la conferma dell'eliminazione.

Non è possibile eliminare dall'elenco la ricetta Default e la ricetta momentaneamente selezionata.

In caso di eliminazione di una ricetta, l'ordine delle ricette scorre automaticamente.



Modificare i valori dei parametri con i pulsanti  .

Per maggiori dettagli sui parametri, vedere il relativo paragrafo PARAMETRI RICETTA LATTE DEFAULT e PARAMETRI RICETTE LATTE.

Per tornare alla pagina precedente premere .

Dopo aver impostato i parametri, premere  per avanzare al salvataggio delle impostazioni.



Utilizzando la tastiera alfanumerica, inserire il nome della ricetta che verrà visualizzato nell'elenco e premere  per salvare, oppure premere  per tornare alla pagina precedente.

Prima di rendere effettivo il salvataggio, verrà richiesta la conferma.



In caso di conferma:

- Se la ricetta è stata modificata, verranno aggiornati i parametri.
- Se la ricetta è nuova, verrà aggiunta all'elenco delle ricette già esistenti.

Se una ricetta viene creata o modificata e non salvata, all'uscita dalle impostazioni verrà richiesta la conferma.



In caso di conferma, tutte le impostazioni non verranno salvate e andranno perdute.

PARAMETRI RICETTA LATTE DEFAULT

Parametri	Temperatura finale	Tempo aria	Temperatura aria	% Elettrovalvola aria
Flat white	60 °C	8 s	30 °C	25 %
Latte	65 °C	10 s	35 °C	30 %
Cappuccino	65 °C	12 s	40 °C	35 %

PARAMETRI RICETTA LATTE E-MILK

Parametri	Minimo	Massimo	Valore Default	Passo
Temperatura 1 knob destro/sinistro *	40 °C	85 °C	65 °C	1 °C
Temperatura surriscaldamento **	65 °C	85 °C	80 °C	1 °C
Temperatura dell'aria ***	10 °C	60 °C	40 °C	1 °C
Tempo aria ***	1 s	40 s	8 s	1 s
Valvola aria	0 %	100 %	100 %	5 %
Icona knob vapore ****	-	-	Selezionare Icona	-

* Indica la temperatura desiderata della bevanda a fine erogazione.

** Indica la temperatura 2 da raggiungere nel caso l'operatore prema nuovamente il knob dopo aver raggiunto la temperatura 1.

*** Opzioni disponibili in base alle Impostazioni Tecniche.

**** L'utente può associare alla bevanda un'icona visibile sul knob direttamente ruotando il knob stesso.



RICETTE ACQUA CALDA



Questo menu permette di impostare i parametri delle 3 dosi di acqua calda erogabili tramite i relativi tasti.

Selezionare il tasto 1, 2 o 3 per cui impostare i parametri della ricetta premendo la relativa icona in alto.

L'icona rossa identifica il tasto scelto.

Modificare i valori dei parametri con i pulsanti  .

Per tornare alla pagina precedente premere .

PARAMETRI RICETTA ACQUA CALDA

Parametri	Minimo	Massimo	Valore Default	Passo
Tempo di erogazione acqua calda tasto 1	0 s	60 s	3 s	1 s
Temperatura di erogazione acqua calda tasto 1 *	60 °C	95 °C	90 °C	1 °C
Tempo di erogazione acqua calda tasto 2	0 s	60 s	6 s	1 s
Temperatura di erogazione acqua calda tasto 2 *	60 °C	95 °C	90 °C	1 °C
Tempo di erogazione acqua calda tasto 3	0 s	60 s	9 s	1 s
Temperatura di erogazione acqua calda tasto 3 *	60 °C	95 °C	90 °C	1 °C

* La regolazione della temperatura dell'acqua è optional.

MENU ALLARMI



Nella **Schermata Principale** l'icona del **Menu Allarmi** è visibile solo se è presente un errore. In tal caso, premere il pulsante  per accedere al **Menu Allarmi**.

Il numero visibile nell'icona identifica l'errore presente.

È possibile accedere all'elenco degli allarmi anche se nessun allarme è effettivamente attivo.

Non è possibile effettuare il reset degli allarmi da questo menu.

ELENCO ALLARMI

Tipo di allarme	Elemento sorgente	Codice	Sottocodice
Timeout riempimento	Caldaia Servizi	1	1
	Gruppo 1		2
	Gruppo 2		3
	Gruppo 3		4
	Gruppo 4		5
Timeout riscaldamento	Caldaia Servizi	2	1
	Caldaia Gruppo 1		2
	Caldaia Gruppo 2		3
	Caldaia Gruppo 3		4
	Caldaia Gruppo 4		5
	Gruppo 1		6
	Gruppo 2		7
	Gruppo 3		8
	Gruppo 4		9
	Scaldatazze		10



Tipo di allarme	Elemento sorgente	Codice	Sottocodice
Sonda in corto circuito	Caldaia Servizi	3	1
	Caldaia Gruppo 1		2
	Caldaia Gruppo 2		3
	Caldaia Gruppo 3		4
	Caldaia Gruppo 4		5
	Gruppo 1		6
	Gruppo 2		7
	Gruppo 3		8
	Gruppo 4		9
	Scaldatazze		10
	Acqua Calda		11
	E-Milk sinistro		12
	E-Milk destro		13
	Pressione Rete		14
Sonda in circuito aperto	Caldaia Servizi	4	1
	Caldaia Gruppo 1		2
	Caldaia Gruppo 2		3
	Caldaia Gruppo 3		4
	Caldaia Gruppo 4		5
	Gruppo 1		6
	Gruppo 2		7
	Gruppo 3		8
	Gruppo 4		9
	Scaldatazze		10
	Acqua Calda		11
	E-Milk sinistro		12
	E-Milk destro		13
	Pressione Rete		14
Lista storico allarmi piena	Storico Allarmi	5	1
Caricamento area dati	Configurazione SW	6	1
	Ricette		2
	Storico Allarmi		3
	Configurazione HW		4
	Contatori		5
	Stati al Power Fail		6
	Configurazione HW		7
Parametro fuori range	Configurazione SW	7	1
	Ricette		2
	Storico Allarmi		3
	Configurazione HW		4
	Contatori		5
	Stati al Power Fail		6
	Configurazione HW		7



Tipo di allarme	Elemento sorgente	Codice	Sottocodice
Area dati ripristinata	Configurazione SW	8	1
	Ricette		2
	Storico Allarmi		3
	Contatori		5
	Stati al Power Fail		6
Area dati modificata	Configurazione HW	9	7
Comunicazione schede esterne	Scheda Optional	10	1
	Knob E-Milk sinistro		2
	Knob E-Milk destro		3
	Dispositivo lettura PF Magnetici		4
Dispositivo lettura pf magnetici	Errori Sistema	11	1
	Errore Sovraccarico BUS		2
	Errore Alimentazione non Valida		3
	Errore dispositivo sensore 5		4
	Errore dispositivo sensore 4		5
	Errore dispositivo sensore 3		6
	Errore dispositivo sensore 2		7
	Errore dispositivo sensore 1		8
	Errore sistema non Specificato		9
Monitoraggio sistema	Batteria Backup Scarica	12	1
	Errore Avvio Clock LSE		2
Lavaggio da effettuare	Gruppo 1	13	2
	Gruppo 2		3
	Gruppo 3		4
	Gruppo 4		5
Manutenzione da effettuare	Manutenzione per Cicli	14	1
	Manutenzione per data		2
Valore sonda sotto soglia	Pressione rete	15	1

MENU C-AUTOMATION

Se il sistema di comunicazione fra macchina e macinino **C-Automation** è attivo, nella **Schermata Principale** sarà visibile la relativa icona .

Possono essere associati fino a 3 macinini.

Il numero all'interno dell'icona identifica quanti macinini sono associati alla macchina.

L'icona può avere il numero di 3 colori diversi:

- Rosso: macinino associato ma non connesso.
- Verde: macinino associato e connesso.
- Giallo: macinino in fase di impostazione.

Se l'icona è totalmente grigia, significa che **C-Automation** è abilitato ma nessun macinino è stato associato.



Questa schermata permette all'operatore di associare macchina e macinini.

Per maggiori informazioni sul sistema di comunicazione fra macchina e macinino C-Automation, vedere la relativa documentazione specifica.

MENU PRINCIPALE



Dalla **Schermata Principale** premere  per accedere al **Menu Principale**:

-  Pulizia.
-  Temperature.
-  Risparmio Energetico.
-  Contatori.
-  Impostazioni Generali.
-  Impostazioni Tecniche.

Per accedere alle Impostazioni Tecniche è richiesto l'inserimento della password.

Premere  per tornare alla **Schermata Principale**.



Dal **Menu Principale** premere il pulsante  per accedere al menu **Pulizia**:

-  Autospurgo.
-  Lavaggio Gruppi.

Per tornare alla pagina precedente premere .

AUTOSPURGO



Dal **Menu Pulizia** premere il pulsante  per accedere alle impostazioni della funzione di **Autospurgo**. Se abilitato:

- Automatico: esegue uno spurgo automatico al termine di ogni erogazione, dopo la rimozione del portafiltro.
- Manuale: permette di eseguire uno spurgo tramite il pulsante dose caffè corto singolo  quando non è inserito il portafiltro.

Modificare i valori dei parametri con i pulsanti  .

Per tornare alla pagina precedente premere .



Dal **Menu Pulizia** premere il pulsante  per accedere alle impostazioni del **Lavaggio Gruppi**.

Se viene abilitato l'allarme di pulizia e compare sul display, il lavaggio potrà essere avviato premendo il pulsante  presente nella **Schermata Servizi**.

Per maggiori dettagli vedere il paragrafo Schermata Servizi.

Modificare i valori dei parametri con i pulsanti  .

Per tornare alla pagina precedente premere .

PARAMETRI AUTOSPURGO

Parametri	Minimo	Massimo	Valore Default	Passo
Abilita	OFF	Autom.	Auto	Auto/Man/OFF
Ritardo	0 s	10 s	1 s	1 s
Durata	0 s	10 s	2 s	1 s

PARAMETRI LAVAGGIO GRUPPI

Parametri	Minimo	Massimo	Valore Default	Passo
Cicli Lavaggio Gruppo	0	10	2	1
Cicli Risciacquo Gruppo	0	10	2	1
Durata Lavaggio	0 s	59 s	10 s	1 s
Abilita Allarme	-	-	OFF	ON/OFF
Ora Allarme	0	23	8	1 h
Minuto Allarme	0	60	0	1 min



TEMPERATURE



Dal **Menu Principale** premere il pulsante  per accedere alla gestione delle **Temperature**.

Modificare i valori dei parametri con i pulsanti  .

Per tornare alla pagina precedente premere .

PARAMETRI TEMPERATURE

Parametri	Minimo	Massimo	Valore Default	Passo
Scaldatasse*	30 °C	80 °C	50 °C	1 °C
Caldaia vapore	0,5 bar	2,5 bar	2,1 bar	0,1 bar

* Scaldatasse (optional) disponibile solo se abilitato.

RISPARMIO ENERGETICO



Dal **Menu Principale** premere il pulsante  per accedere al menu di **Risparmio Energetico**:

-  Programmazione settimanale.
-  Standby.
-  Gruppi attivi.
-  Disattiva caldaia (solo modelli **MP**).

Per tornare alla pagina precedente premere .

PROGRAMMAZIONE SETTIMANALE



Dal **Menu Risparmio Energetico** premere il pulsante  per accedere alla **Programmazione Settimanale**.

Questa pagina permette di impostare i giorni di riposo e i giorni in cui vengono programmati l'accensione e lo spegnimento automatico della macchina.

I giorni selezionati  sono evidenziati in rosso.

Premere  per accedere alle impostazioni dei giorni selezionati.



Per il giorno selezionato è possibile impostare:

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

Modificare i valori dei parametri con i pulsanti .

Per tornare alla pagina precedente premere .

STANDBY



Dal **Menu Risparmio Energetico** premere il pulsante per impostare la funzione di **Standby**.

Questa funzione permette di entrare o meno in uno stato di Standby attivo, dopo un tempo impostato di inattività, che permette di scegliere se spegnere completamente la macchina oppure mantenerla ad una pressione impostata (inferiore a quella di esercizio).

Modificare i valori dei parametri con i pulsanti .

Per tornare alla pagina precedente premere .

PARAMETRI STANDBY

Parametri	Minimo	Massimo	Valore Default	Passo
Abilita	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Pressione caldaia *	0,8 bar	1,8 bar	1 bar	0,1 bar

* Per i modelli **UX**, **VXT** e **SXT**, la pressione massima impostabile della caldaia vapore, in modalità Standby, sarà 0,8 bar.
Per il modello **MP** arriva fino a 1,8 bar.





Dal **Menu Risparmio Energetico** premere il pulsante  per impostare i **Gruppi attivi**.

È possibile abilitare o disabilitare il funzionamento dei singoli gruppi di erogazione per un'ottimizzazione energetica della macchina.

Selezionare i gruppi tramite le icone in alto e modificare i valori dei parametri con i pulsanti  .

Per tornare alla pagina precedente premere .

È possibile abilitare o disabilitare i gruppi anche dalla **Schermata Principale**. Premere sull'icona di un gruppo per 5 secondi per disattivarlo. Il gruppo avrà l'icona .



Dal **Menu Risparmio Energetico** premere il pulsante  per accedere all'opzione **Disattiva Caldaia**.

Questa opzione è disponibile solo per i modelli MP, in cui l'erogazione del caffè è indipendente rispetto all'erogazione dell'acqua calda e del vapore.

Modificare l'opzione con i pulsanti  .

CONTATORI



Dal **Menu Principale** premere il pulsante  per accedere alla visualizzazione dei **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).
- **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.

Non è possibile azzerare i contatori in questa schermata. Per azzerarli, è necessario accedere alle Impostazioni Tecniche.

Per tornare alla pagina precedente premere .

IMPOSTAZIONI GENERALI



Dal **Menu Principale** premere il pulsante  per accedere al menu di **Impostazioni Generali**:

-  Lingua.
-  Data e Ora.
-  Unità di misura.

Per tornare alla pagina precedente premere .

LINGUA



Dal menu di **Impostazioni Generali** premere il pulsante

 per impostare la **Lingua** del display:

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

Per tornare alla pagina precedente premere .

DATA E ORA



Dal menu di **Impostazioni Generali** premere il pulsante  per impostare la **Data e Ora** del display:

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

Modificare i valori dei parametri con i pulsanti  .

Per tornare alla pagina precedente premere .

UNITÀ DI MISURA



Dal menu di **Impostazioni Generali** premere il pulsante

 per impostare l'**Unità di misura** tra °C o °F.

Modificare i valori dei parametri con i pulsanti  .

Per tornare alla pagina precedente premere .



IMPOSTAZIONI TECNICHE

Dal **Menu Principale** premere il pulsante  per accedere al menu di **Impostazioni Tecniche**.

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

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



Per tornare alla pagina precedente premere .

Dopo l'inserimento della password, premere  per confermare.



Il menu di **Impostazioni Tecniche** è composto da:

-  Aggiornamenti FW.
-  Optional.
-  Gestione potenza.
-  Diagnostica.
-  Reset Contatori.
-  Storico Allarmi.
-  Manutenzione.
-  Tasti e display.
-  Gestione Password.
-  Configurazione macchina.
-  Offset.
-  Copia Parametri.
-  Reset Impostazioni.

AGGIORNAMENTO FIRMWARE



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere il pulsante  per visualizzare le versioni firmware:

- CPU.
- DSP (display).
- OPT (optional).
- KDX (knob vapore destro con display).
- RDX (versione knob vapore).
- BLE (connessione wireless).

Per tornare alla pagina precedente premere .



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere il pulsante  per accedere al menu degli **Optional**:

- SYNC (calibrazione).
- C-Automation (comunicazione macchina/macchino).
- Vapore.

Per tornare alla pagina precedente premere .

SYNC (Calibrazione)



Dal menu degli **Optional** premere il pulsante  per accedere al menu di **Calibrazione (SYNC)**.

I valori riportati in questo menu devono essere modificati soltanto in caso di sostituzione del modello dosatore della macchina.

Modificare i valori dei parametri con i pulsanti  .

Per tornare alla pagina precedente premere .

PARAMETRI SYNC

Parametri	Minimo	Massimo	Valore Default	Passo
GR1	0	1000	952	1
GR2	0	1000	952	1
GR3	0	1000	952	1
GR4	0	1000	952	1

C-AUTOMATION

Per maggiori informazioni sul sistema di comunicazione fra macchina e macchino C-Automation, vedere la relativa documentazione specifica.

VAPORE



Dal menu degli **Optional** premere il pulsante  per accedere al menu di gestione dei knob vapore **E-Milk** destro o sinistro.

Dopo aver selezionato il lato della lancia, è possibile procedere con le impostazioni.

Se non è presente la lancia **E-Milk** (optional), è possibile impostare la modalità di uso del knob vapore.





Modificare i valori dei parametri con i pulsanti  .

Premere  per salvare le impostazioni.

Per tornare alla pagina precedente premere .

PARAMETRI E-MILK R

Parametri	Min.	Max.	Valore Default	Passo
Modalità manopola DX	-	-	Autom.	Manuale / Semiauto / Autom. / E-Steam + Temp
Ritardo autospurgo *	0 s	10 s	2 s	1 s
Durata autospurgo *	0 s	10 s	3 s	1 s
Modalità aria	-	-	Temperatura	Temperatura / Tempo
Logica manopola **	0	1	0	0 / 1

* Disponibile solo con E-Milk modalità Autom. o Semiauto.

** Disponibile solo con E-Milk modalità E-Steam+Temp.

MODALITÀ E-MILK - AUTOMATICO

La modalità **E-Milk Automatico** permette che sia la lancia stessa a gestire totalmente l'erogazione o lo spurgo.

Quando viene estratta e reinserita la lancia, viene eseguito uno spurgo secondo i parametri impostati.

Se viene estratta la lancia e inserita in un contenitore contenente un liquido da riscaldare, la lancia rileva il liquido e eroga vapore secondo i parametri della ricetta selezionata. Rimuovere la lancia dal contenitore e reinserirla in posizione di riposo. Al termine dell'erogazione, quando torna in posizione di riposo, esegue uno spurgo automatico.

MODALITÀ E-MILK - SEMIAUTO

La modalità **E-Milk Semiauto** permette che sia la lancia stessa a gestire l'erogazione o lo spurgo, ma solo dopo che ha ricevuto il comando tramite knob vapore dall'operatore.

Quando viene estratta e reinserita la lancia, viene eseguito uno spurgo secondo i parametri impostati.

Se viene estratta la lancia e inserita in un contenitore contenente un liquido da riscaldare, la lancia rileva il liquido, ma eroga vapore secondo i parametri della ricetta selezionata solo dopo che ha ricevuto il comando tramite knob vapore. Rimuovere la lancia dal contenitore e reinserirla in posizione di riposo. Al termine dell'erogazione, quando torna in posizione di riposo, esegue uno spurgo automatico.

Se viene dato il comando tramite knob vapore quando la lancia è a riposo, l'erogazione inizia comunque secondo la ricetta selezionata.

MODALITÀ E-MILK - MANUALE

La modalità **E-Milk Manuale** permette all'operatore di avere il controllo dell'erogazione o dello spurgo.

In questa modalità non esiste lo spurgo automatico, ma può essere impostato come ricetta vapore.

Prima di iniziare l'erogazione, è necessario scegliere la ricetta e premere il knob per dare il comando di erogazione effettiva.

MODALITÀ E-MILK - E-STEAM+TEMP

La modalità **E-Milk E-Steam+Temp** permette all'operatore di erogare manualmente il vapore, potendo leggere sul display la temperatura.

L'erogazione avviene in modo diretto, senza selezione della ricetta e viene interrotta da uno stop manuale tramite knob vapore o dal raggiungimento della temperatura di sicurezza.

In questa modalità, la Logica knob permette di impostare il funzionamento del knob vapore:

- 0: Rotazione = Spurgo; Pressione = Erogazione.
- 1: Rotazione = Erogazione; Pressione = Spurgo.





Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere il pulsante  per abilitare (ON) o disabilitare (OFF) la funzione di **Gestione Potenza**, che permette di limitare il consumo energetico della macchina.

Modificare i valori dei parametri con i pulsanti  .

Per tornare alla pagina precedente premere .

DIAGNOSTICA



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere il pulsante  per accedere al menu di **Diagnostica** per verificare il corretto funzionamento dei singoli componenti della macchina:

- Diagnostica Manuale.
- Diagnostica Automatica.

Per tornare alla pagina precedente premere .



Per avviare la **Diagnostica manuale**, premere  e, per ogni componente, premere sulla relativa descrizione.

È possibile verificare il funzionamento di:

- Verifica riscaldamento scaldatasse.
- Verifica EV acqua calda.
- Verifica funzionamento pompa.
- Verifica EV riempimento caldaia vapore.
- Verifica riscaldamento caldaia servizi (SSR1-SSR2-SSR3).
- Verifica riscaldamento caldaia caffè GR1.
- Verifica riscaldamento caldaia caffè GR2.
- Verifica riscaldamento caldaia caffè GR3.
- Verifica erogazione GR1.
- Verifica erogazione GR2.
- Verifica erogazione GR3.
- Verifica riscaldamento GR1.
- Verifica riscaldamento GR2.
- Verifica riscaldamento GR3.
- Verifica EV PulseJet GR1.
- Verifica EV PulseJet GR2.
- Verifica EV PulseJet GR3.
- Verifica Riempimento Caldaia servizi.
- Verifica EV Vapore destro.
- Verifica EV Vapore sinistro.
- Spurgo caldaia.
- Test Display gruppo.

I componenti possono variare in base agli optional della macchina.

L'esito della diagnostica può essere:

- Verde: Test superato.
- Rosso: Test non superato.

Per tornare alla pagina precedente premere .



ITALIANO

DIAGNOSTICA AUTOMATICA

Per avviare la **Diagnostica automatica**, premere  e successivamente confermare.



Verranno eseguiti automaticamente i test dei componenti in ordine come per la **Diagnostica manuale**.

In questa modalità di diagnostica non è disponibile il **Test Display Gruppo**.

Per tornare alla pagina precedente premere .

RESET CONTATORI



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere il pulsante  per accedere al **Reset Contatori**.

Premere  per azzerare:

- Contatori gruppi 1-2-3.
- Contatore parziale.
- Contatori manutenzione.

Premere  per salvare le impostazioni.

Per tornare alla pagina precedente premere .

STORICO ALLARMI



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere il pulsante  per accedere allo **Storico Allarmi**.

Premere  per eliminare una riga di errore.

Per tornare alla pagina precedente premere .

MANUTENZIONE



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere il pulsante  per accedere al menu **Manutenzione**.

È possibile abilitare l'allarme di manutenzione impostando un numero massimo di cicli di erogazione, in modo che al raggiungimento di tale numero si attiva l'allarme sul display.

Oltre al numero di cicli, è possibile programmare una data per l'attivazione dell'allarme di manutenzione.

Modificare con i pulsanti   i valori dei parametri:

- Abilita o disabilita l'allarme (ON / OFF).
- Contatore cicli di erogazione (10000 / 100000).
- Giorno.
- Mese.
- Anno.

Per tornare alla pagina precedente premere .



TASTI E DISPLAY



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere il pulsante  per accedere al menu **Tasti e Display**.

Modificare i valori dei parametri con i pulsanti  .

Premere  per salvare le impostazioni.

Per tornare alla pagina precedente premere .

PARAMETRI TASTI E DISPLAY

Parametri	Minimo	Massimo	Valore Default	Passo
Luminosità display	0 %	100 %	70 %	1 %
Luminosità tastiera	Bassa	Alta	Alta	Bassa/Alta
Variazione Led Gruppo	OFF	100	70	1
Variazione Led Brand	OFF	100	70	1
Variazione Led Brand Front	OFF	100	70	1
Persistenza Info Erogazione	0 s	60 s	10 s	1 s
Knob vapore destro	-	-	Icona	Icona, Nome, Entrambi
Icona knob	-	-	ON	ON/OFF

* Disponibile destro o sinistro, solo se attivo E-Milk (optional)

** Disponibile solo se attivi Display gruppi (optional)

GESTIONE PASSWORD



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere il pulsante  per accedere al menu **Gestione Password**:

 Reimposta Password.

 Gestione Permessi.

Per tornare alla pagina precedente premere .

REIMPOSTA PASSWORD



Dal menu di **Gestione Password** premere il pulsante  per reimpostare la password.

Per tornare alla pagina precedente premere .

Inserire la **Vecchia Password**, inserire la **Nuova Password** e premere  per confermare.



Se la password non è corretta la procedura non può essere completata, mentre se è corretta un messaggio sul display conferma l'operazione.



GESTIONE PERMESSI



Dal menu di **Gestione Password** premere il pulsante  per accedere al menu di **Gestione Permessi**.

Questa schermata permette di scegliere a quale funzione può accedere l'utente.

Le funzioni accessibili sono evidenziate in rosso .

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

Premere  per salvare le impostazioni.

Per tornare alla pagina precedente premere .

CONFIGURAZIONE MACCHINA



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere il pulsante  per accedere al menu **Configurazione**:

 Configurazione HW.

 Configurazione SW.

Per tornare alla pagina precedente premere .

CONFIGURAZIONE HW



Dal menu di **Configurazione** premere il pulsante  per accedere al menu di **Configurazione HW**.

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

PARAMETRI CONFIGURAZIONE HW

Parametri	Minimo	Massimo	Valore Default	Passo
Versione	-	-	-	MP, UX, V XT, S XT
Imposta gruppi	2	4	2	1
Display gruppi	-	-	OFF	ON / OFF
C-Automation	-	OFF	OFF	ON / OFF
Vapore Sinistro	-	-	E-Steam	OFF, E-Steam, E-Steam + Temp, E-Milk
Vapore Destro				
Scaldatazze	-	-	ON	ON / OFF
Pulsejet	-	-	ON	ON / OFF
Gestione Temp. Acqua Calda				
Sensori PF	-	-	OFF	OFF, Induttivi, ID Identified

CONFIGURAZIONE SW



Dal menu di **Configurazione** premere il pulsante  per accedere al menu di **Configurazione SW**.

Per tornare alla pagina precedente premere .

Modificare con i pulsanti   i valori dei parametri:

- Autolivello pompa attiva, che permette di abilitare l'autolivello con o senza pompa attivata.
- Riempimento erogazione caffè, che permette di eseguire l'autolivello in caldaia anche durante l'erogazione del caffè.
- Riempimento erogazione H2O, che permette di eseguire l'autolivello in caldaia anche durante l'erogazione di acqua calda.

- H2O con pompa attiva, che permette di abilitare l'erogazione di acqua con o senza pompa attivata.
- Allarme Pressione Rete, che permette di impostare una soglia di pressione oltre cui verrà visualizzato un messaggio di errore. Non è disponibile per i modelli **V XT**.

Premere  per salvare le impostazioni.

Prima di rendere effettive le modifiche, viene richiesta la conferma.



Confermare (**Si**) per rendere effettive le modifiche, o annullare (**No**) per non modificare i parametri.



OFFSET



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere il pulsante  per accedere al menu **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.

Premere  per salvare le impostazioni.

Per tornare alla pagina precedente premere .

PARAMETRI OFFSET

Parametri	Minimo	Massimo	Valore Default	Passo
Sonda pressione	- 3,0 bar	+ 3,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
Pressione caldaia vapore	- 1,0 bar	+ 1,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
Sonda Scaldatozze	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Sonda Acqua Calda	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Sonda E-Milk destro	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Sonda Vapore sinistro	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonda GR1	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonda GR2	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonda GR3	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonda Caldaia Caffè GR1	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonda Caldaia Caffè GR2	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonda Caldaia Caffè GR3	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Vapore 1	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Vapore 2	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C

COPIA PARAMETRI



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere il pulsante  per accedere al menu di **Copia Parametri**, che permette di importare o esportare i parametri delle ricette:

- Ricette caffè.
- Ricette E-Milk (latte).
- Ricette Acqua Calda.
- Programmazione settimanale.
- Configurazione HW.
- Configurazione SW.

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

-  Importa dati da USB.
-  Esporta dati su USB.

Per tornare alla pagina precedente premere .

RESET IMPOSTAZIONI



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere il pulsante  per accedere al menu di **Reset Impostazioni**:

-  Reset di fine collaudo.
-  Reset Parametri.

Per tornare alla pagina precedente premere .

RESET DI FINE COLLAUDO



Dal menu di **Reset Impostazioni** premere il pulsante  per procedere al **Reset di fine collaudo**.

In caso di conferma, sul display sarà visibile un messaggio che consiglia di svuotare la caldaia e il circuito idraulico.

Al successivo riavvio della macchina, sarà necessario compilare nuovamente la procedura di primo avvio e la macchina provvederà autonomamente al riempimento delle caldaie.





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

In caso di conferma, verrà richiesta la password per proseguire al reset totale della macchina.

Dal menu di **Reset Impostazioni** premere il pulsante  per procedere al **Reset ai parametri di fabbrica**.

PULIZIA ORDINARIA

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



Esclusa la pulizia del gruppo erogatore, qualsiasi tipo di pulizia deve essere eseguita a stato energetico "0" (zero), con la spina disinserita dalla rete elettrica e con le parti calde a temperatura ambiente.

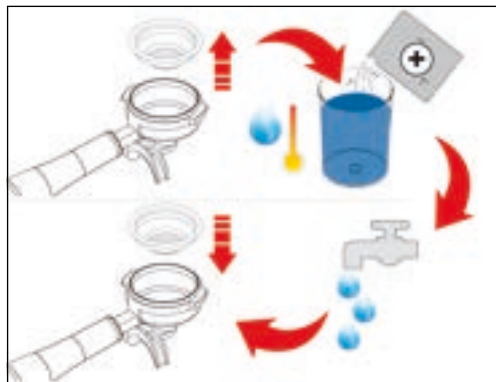


È vietato pulire la macchina con getti d'acqua o immergendola in acqua.

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

PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRO

Dopo l'uso, svuotare sempre il filtro dal caffè usato al suo interno.

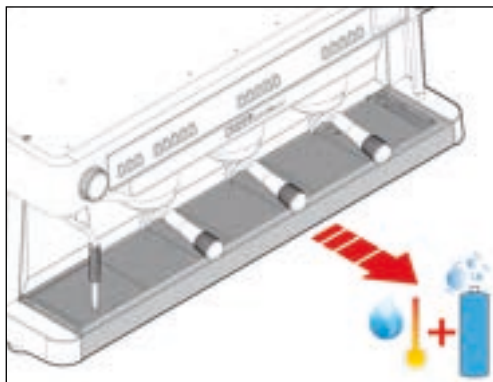


A fine giornata:

- 1 Rimuovere i filtri dai relativi portafiltri, 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 portafiltri (attenzione a non immergere anche il manico) nel contenitore.
- 4 Aspettare 30 minuti.
- 5 Risciacquare abbondantemente con acqua corrente; all'occorrenza pulire i filtri con un spazzolino.
- 6 Inserire nuovamente i filtri nei relativi portafiltri.

PULIZIA CARROZZERIA

Pulizia zona lavoro



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

Pulizia carena e display



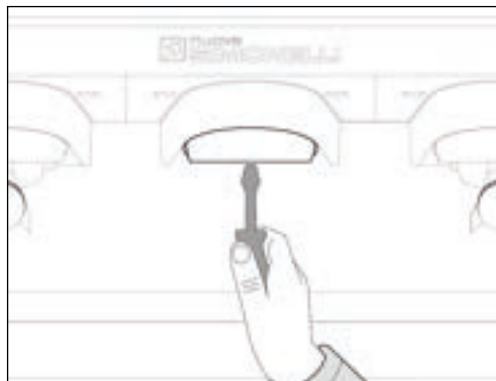
Per pulire tutte le carrozzerie esterne utilizzare un panno morbido inumidito con acqua calda.

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

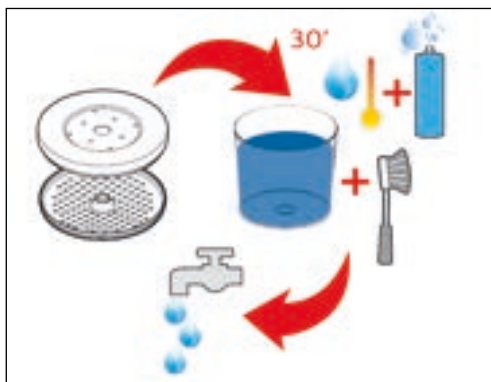
Non utilizzare mai nessun tipo di solvente, prodotti a base di cloro e/o prodotti abrasivi.



PULIZIA DOCCETTA GRUPPO



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



- 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.

MANUTENZIONE

In caso di manutenzione, spegnere la macchina tramite l'interruttore generale 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 il dispositivo. I ricambi originali forniscono garanzia.

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

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 doccia 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.
- Spegner la macchina.
- Utilizzare l'imballaggio originale.
- Comunicare i propri contatti o inserirli all'interno della scatola.

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 0.2 MPa (2 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 disconnecter 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 filter holder.
- 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.



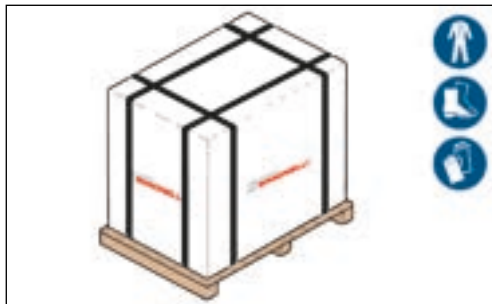
Under the senses of the Directives 2015/863/EU concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes.

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.

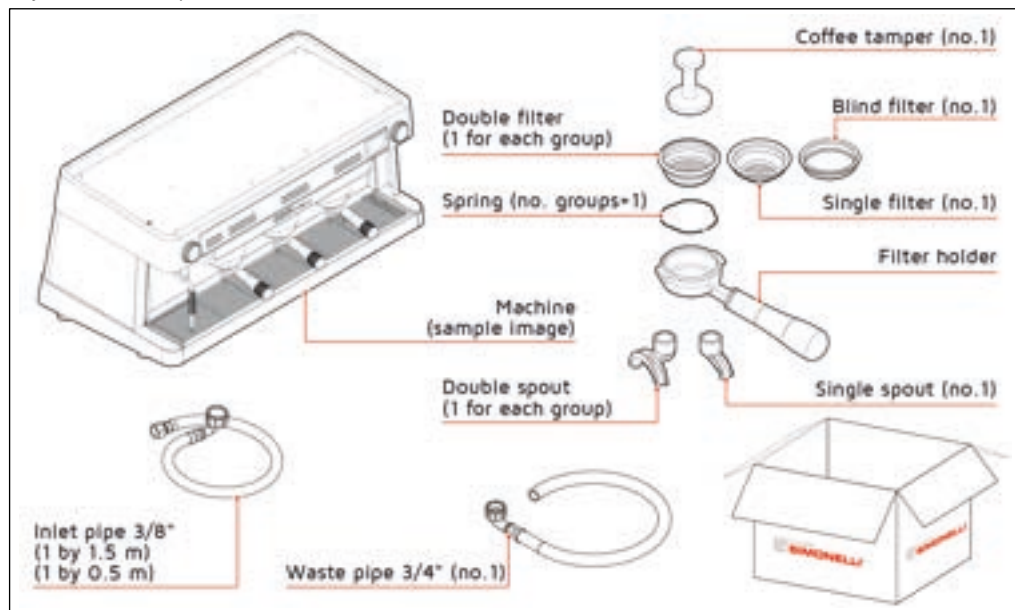
Before performing the following operations, make certain that the load is in stable and will not fall when the straps are cut.

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.

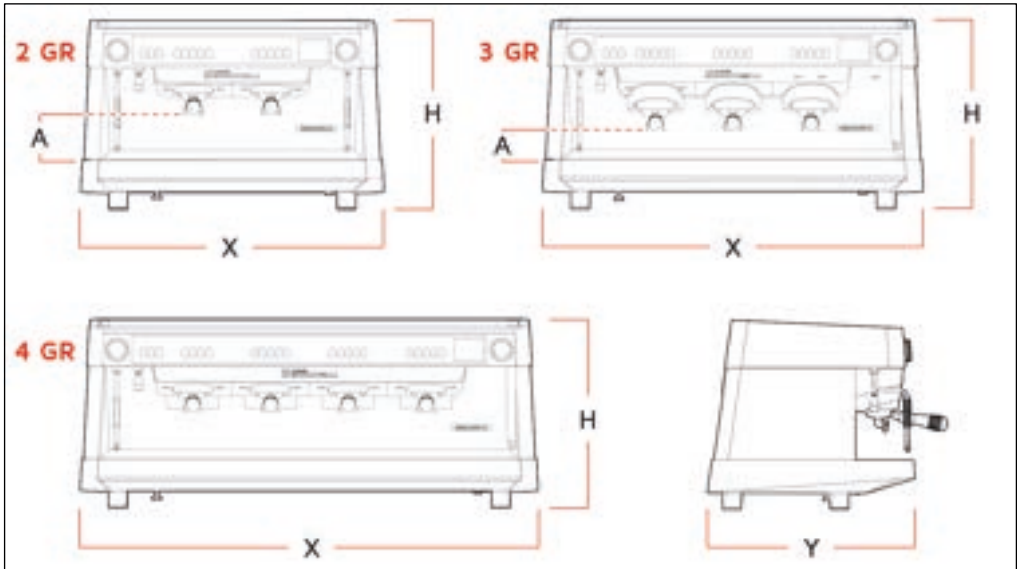


SAFETY INDICATIONS	59	PROGRAMMING WITH DISPLAY	85
EXEMPTION FROM LIABILITY	62	SWITCHING ON THE DISPLAY	86
INTENDED USE	62	INITIAL START-UP PROCEDURE	86
FORESEEABLE IMPROPER USE	62	HOME PAGE	86
RESIDUAL RISKS	63	DISPENSING PAGE	86
DISPOSAL	63	SERVICES PAGE	87
TRANSPORT	63	SWITCHING OFF THE MACHINE	87
MOVEMENTS	64	RECIPES MENU	87
STORED	64	COFFEE RECIPES	88
CONTENTS CHECK	65	COFFEE RECIPE PARAMETERS	89
		MILK RECIPES (E-Milk - optional)	90
		DEFAULT MILK RECIPE PARAMETERS	91
		E-MILK RECIPE PARAMETERS	91
		HOT WATER RECIPES	92
		HOT WATER RECIPE PARAMETERS	92
TECHNICAL DATA	67	ALARMS MENU	93
		LIST OF ALARMS	93
MACHINE DESCRIPTION	68	C-AUTOMATION MENU	96
DESCRIPTION OF DISPENSING BUTTONS	69	MAIN MENU	96
DESCRIPTION OF DISPENSING GROUPS	69	CLEANING	97
		TEMPERATURE	98
INSTALLATION	69	ENERGY SAVING	98
PREPARATION BY THE PURCHASER	69	COUNTERS	100
POSITIONING	70	GENERAL SETTINGS	101
WATER CONNECTION	70	TECHNICAL SETTING	102
ELECTRICAL CONNECTION	71	FIRMWARE UPDATE	102
PRELIMINARY OPERATIONS	71	OPTIONAL	103
ACCESSORIES PREPARING	71	POWER MANAGEMENT	105
		DIAGNOSTICS	105
USE	72	COUNTER RESET	106
SWITCH ON THE MACHINE	72	ALARM HISTORY	106
ESPRESSO COFFEE DISPENSING	73	MAINTENANCE	106
STEAM DISPENSING WITH E-STEAM WAND	74	KEYS AND DISPLAY	107
STEAM DISPENSING WITH E-MILK WAND (OPTIONAL)	75	PASSWORD MANAGEMENT	107
HOT WATER DISPENSING	76	MACHINE CONFIGURATION	108
SWITCH OFF THE MACHINE	77	OFFSET	110
		COPY PARAMETERS	111
		RESET SETTINGS	111
PROGRAMMING		ORDINARY CLEANING	112
WITHOUT DISPLAY (Sem/Vol)	78	FILTER AND FILTER HOLDER CLEANING	113
MACHINE SOFT SWITCH ON	78	BODY MACHINE CLEANING	113
MACHINE SOFT SWITCH OFF	78	GROUP SHOWER CLEANING	114
FIRST-LEVEL PROGRAMMING	79		
COFFEE DOSES PROGRAMMING BY SAMPLING	79	MAINTENANCE	114
HOT WATER DOSES PROGRAMMING FOR SAMPLING	80		
CUP WARMER TEMPERATURE ADJUSTMENT	80	ELECTRICAL DIAGRAMS	283
E-MILK RECIPE CREATION	80		
SECOND-LEVEL PROGRAMMING	81	HYDRAULIC DIAGRAMS	307
SECOND-LEVEL PROGRAMMING PARAMETERS	81		
DOSE PROGRAMMING BLOCKING PROCEDURE	82	BOILERS DIAGRAMS	314
DOSE PROGRAMMING RESET PROCEDURE	82		
E-STEAM FUNCTIONING	82		
E-MILK ENABLEMENT	82		
E-STEAM+TEMP ENABLEMENT	82		
OTHER FUNCTIONS	83		
COFFEE DOSES PROGRAMMING	83		
FOR SAMPLING GROUPS 2-3-4	83		
COPYING PROGRAMMED DOSES	84		
RESETTING DEFAULT DOSES	84		
GROUPS WASHING	84		
EMPTYING THE MACHINE	84		

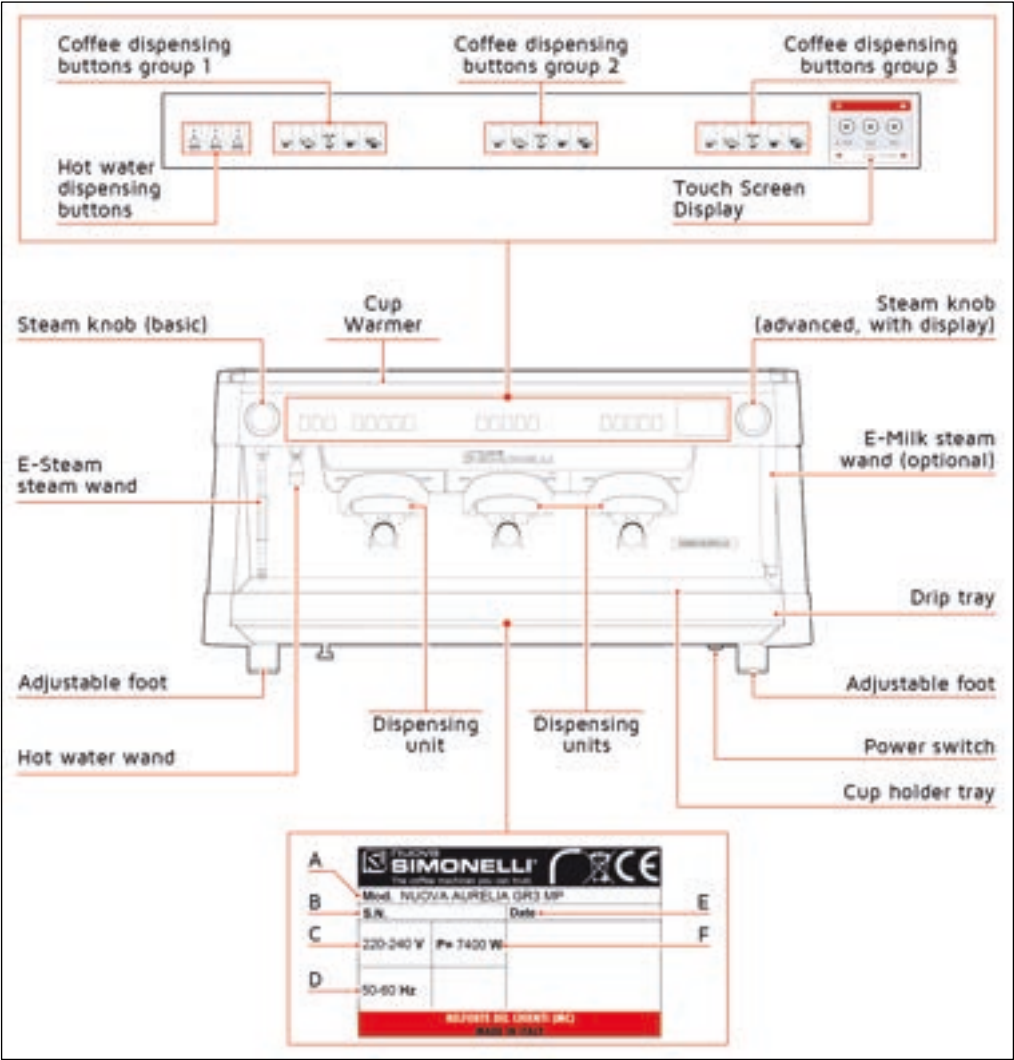


TECHNICAL DATA

Version		MP		UX		V XT			S XT		
Groups		2	3	2	3	2	3	4	2	3	
Voltage	V	220-240 380-415		220-240 380-415		220-240 380-415			220-240 380-415		
Frequency	Hz	50-60		50-60		50-60			50-60		
Power	W	6000	7400	5300	6100	4700	5200	5800	4700	5200	
Steam boiler capacity	l	8		9,8	15,1	9,8	15,1	20,3	9,8	15,1	
Coffee boiler capacity	l	0,14		/		/			/		
Net weight	kg lb	79 174,17	94 207,23	79 174,17	94 207,23	78 171,96	92 202,83	103 227,08	78 171,96	92 202,83	
Gross weight	kg lb	85 187,39	104 229,28	85 187,39	104 229,28	84 185,19	102 224,87	125 275,58	84 185,19	102 224,87	
Noise level	dB(A)	<70		<70		<70			<70		
Dimensions											
X	mm inch	820 32.28	1030 40.55	820 32.28	1147 45.16	820 32.28	1030 40.55	1147 45.16	820 32.28	1030 40.55	
Y	mm inch	562 22.13		562 22.13		562 22.13			562 22.13		
H	mm inch	515 20.28		515 20.28		515 20.28			515 20.28		
A	Low groups	mm inch	77 4.8		77 4.8		77 4.8			77 4.8	
	High groups	mm inch	122 3.03		122 3.03		122 3.03			122 3.03	



MACHINE DESCRIPTION



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

NUOVA AURELIA is an intelligent professional coffee machine.

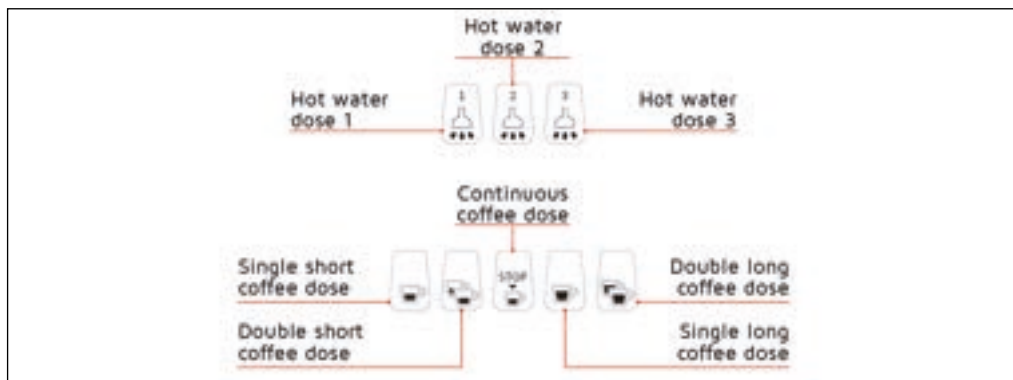
Its solid and compact design allows for a more intensive use and intuitive ergonomics.

With its responsive technology, it allows a smooth workflow for a high-quality cup result with increased productivity.

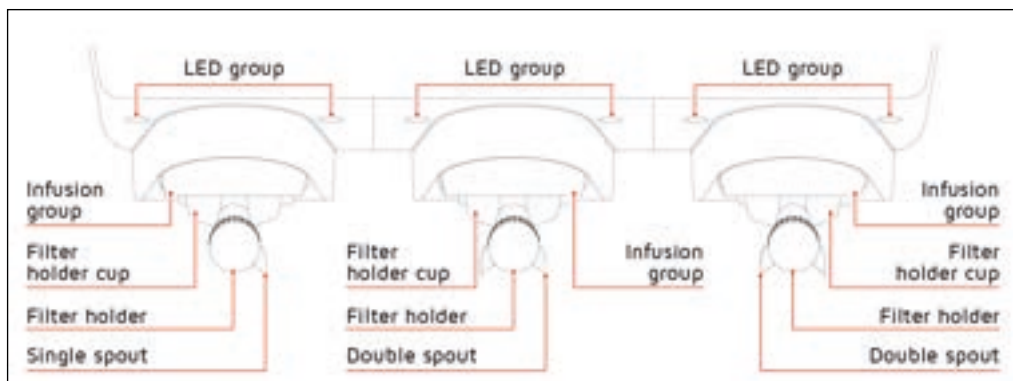
NUOVA AURELIA is designed with 2 or 3 groups and is available in the following versions: **MP, UX, V XT** or **SXT**.



DESCRIPTION OF DISPENSING BUTTONS



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 safety regulations and standards in force in the country of installation and must include an efficient earth system. An omnipolar cut-off device must be installed on the power line upstream of the machine.



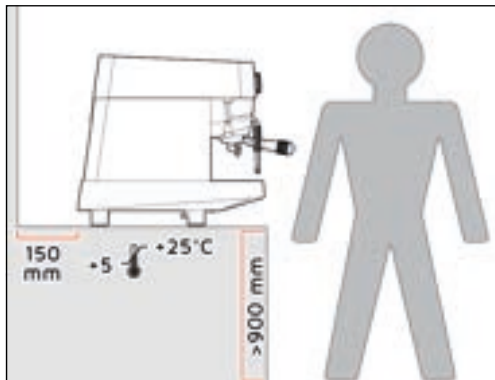
The power wires must be sized according to the maximum current required by the machine to ensure a total voltage loss under full load of less than 2%.

Plumbing requirements

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



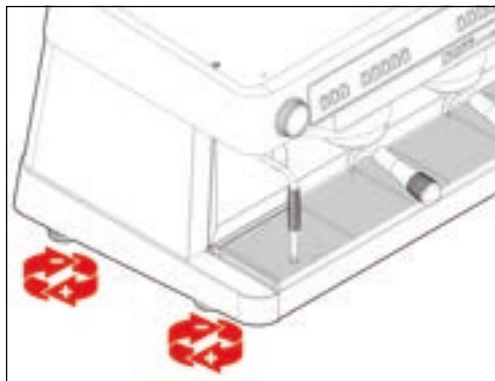
POSITIONING



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.

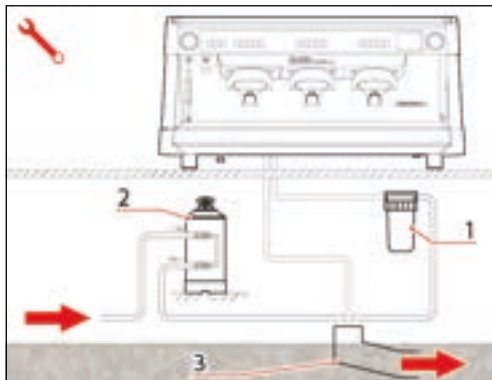
Keep at least 150 mm around the machine for proper ventilation.



To adjust the height and levelling of the machine, rotate the feet:

- Clockwise to decrease the height of the machine.
- Anti-clockwise to increase the height of the machine.

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.



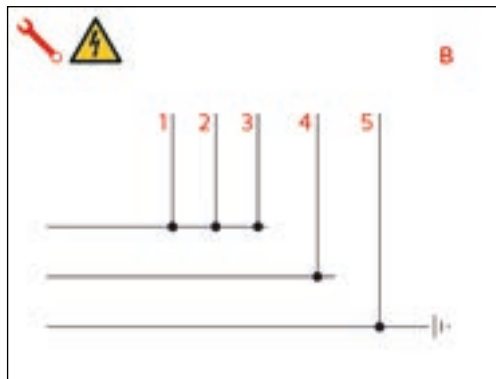
Failing to maintain water into the correct levels will void the warranty.



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

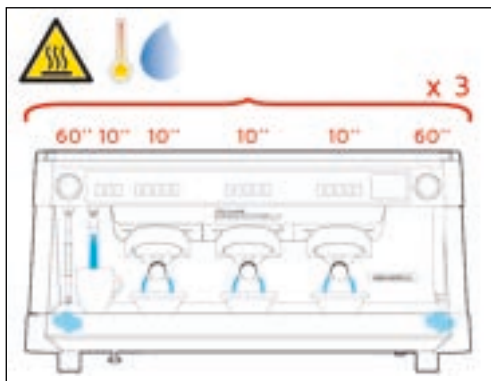


Prior to connecting the machine to the electrical mains, assess that the voltage shown on the machine's data plate corresponds with that of the mains.

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

A 380 V - 3 phases + neutral.

B 230 V - monophase.



At the end of the installation, the machine is powered up and brought to the "ready to operate" condition.

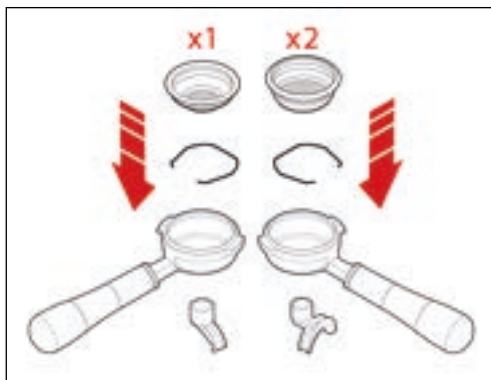
After that:

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

Repeat the whole operation at least 3 times.

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

ACCESSORIES PREPARING



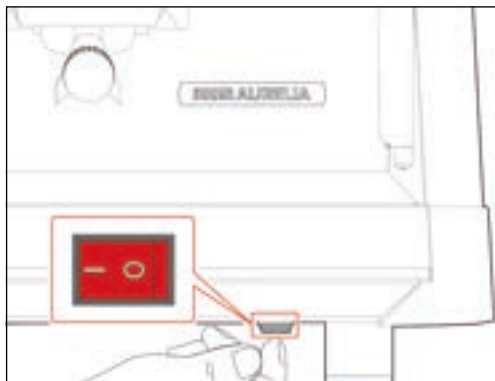
Insert the spring inside the filter holder, in the space provided. Insert the single filter into the filter holder to dispense a single coffee, or the double filter for a double coffee. Screw the single spout or double spout under the filter holder, depending on the single or double filter inserted.

USE



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

SWITCH ON THE MACHINE



All **NOUVA AURELIA** 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 the previous chapters, to switch the machine ON, press the power button 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 General menu.



After the initial settings, the machine needs to fill the steam boiler and, if present, the coffee group boilers. The remaining filling time of the group boilers can be seen on the display.



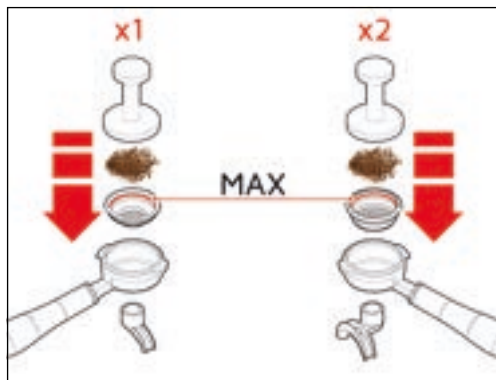
In subsequent start-ups, the display will show the welcome page with the **Nuova Simonelli** logo for 3 seconds.



The Home Screen will then be visible.



ESPRESSO COFFEE DISPENSING



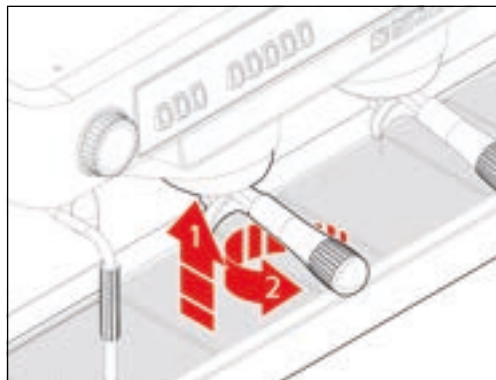
Choose the desired filter holder with single or double spout.

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

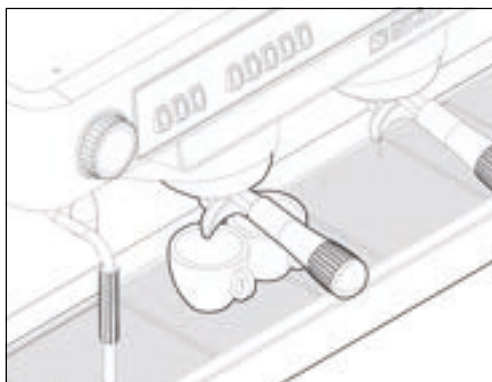
Press the coffee in the filter uniformly using the appropriate tamper.

Clean the edge of the filter of coffee residues.

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



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



Place the cup(s) under the spouts.

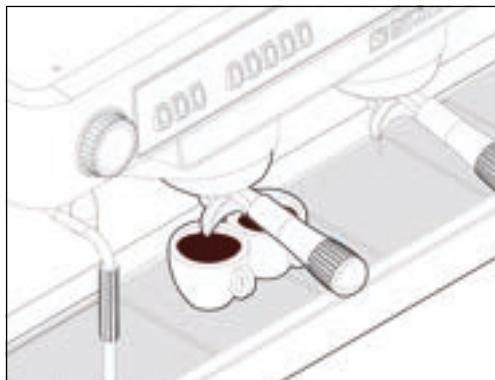


Press the desired dispensing button.



Depending on the machine version and settings, the dispensing time and temperature of the dispensing groups are shown on the display.





When the set quantity is reached, the dispensing ends automatically.

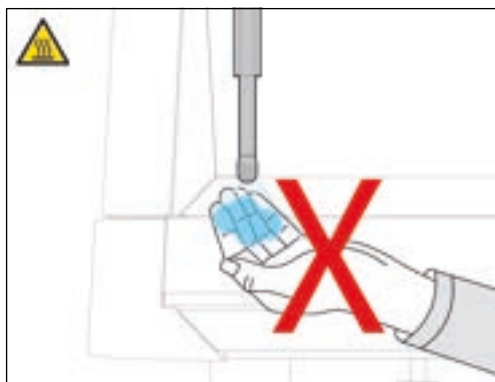
At the end of each coffee dispensing leave the filter holder inserted in the group so that it will keep warm for a successful delivery.

It will also prevent the head gasket inside the group head premature drying out.



Before and after use, clean the **E-Steam** wand with a cloth dampened with hot water.

STEAM DISPENSING WITH E-STEAM WAND



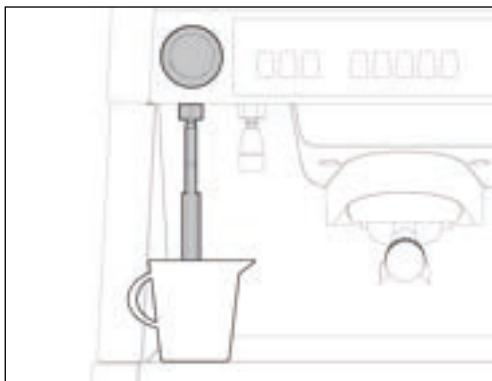
When using the E-Steam wand, please take great care not to put your hands under it.

The **E-Steam** steam wand is designed to avoid accidental burns and is articulated to facilitate its use.

Before using the E-Steam wand, flush the steam for at least 2 seconds.



To use the steam, make sure the nozzle of the wand is inside the grille or container.



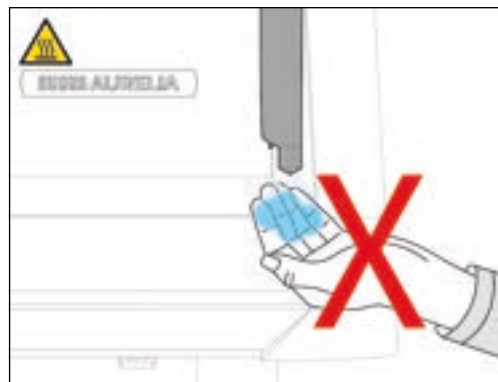
Depending on the display settings, turn or press the knob to activate steam dispensing.

When the steam comes out, move the container.

If the temperature probe is present together with the E-Steam wand, the display shows the instant temperature levels during steam dispensing.

To end the steam supply, press the knob again.

STEAM DISPENSING WITH E-MILK WAND (OPTIONAL)



When using the E-Milk wand, take great care to ensure that your hands are not underneath it.

The **E-Milk** steam wand is designed to prevent accidental scalding.

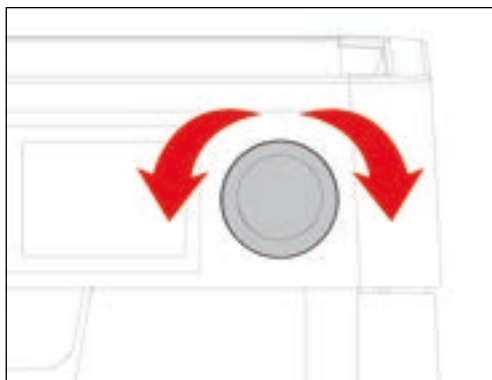


Before and after use, clean the **E-Milk** wand with a cloth dampened with warm water.



Before using the **E-Milk** wand, flush the steam.
To flush, pull out and reinsert the wand.

The **E-Milk** wand is designed to detect liquids; if no liquids are detected when it is reinserted, it automatically flushes according to the programmed parameters.



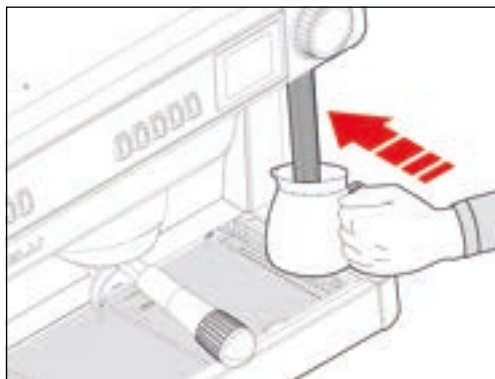
To dispense steam, select the desired recipe by turning the knob.

On the display inside the dial, the recipes can be scrolled through.

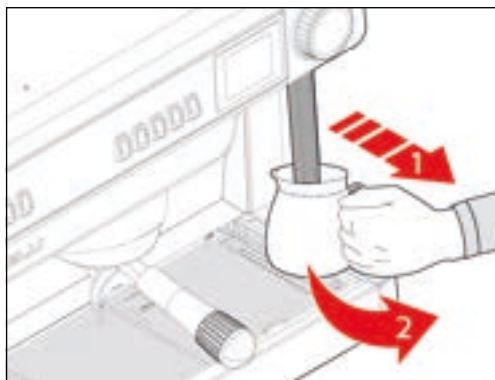




Pull out the **E-Milk** wand and insert the container with the liquid to be heated or frothed.

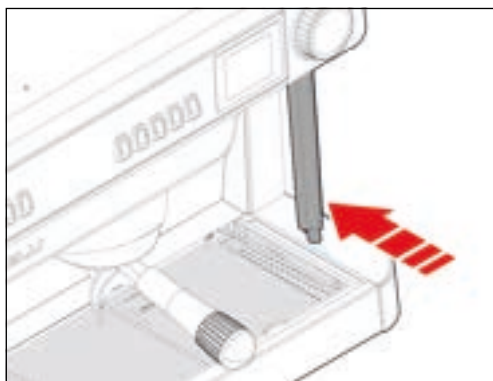


Reinsert the **E-Milk** wand. If programmed, the steam dispensing starts automatically according to the parameters programmed for the selected recipe, otherwise press the steam knob to activate the steam dispensing manually.



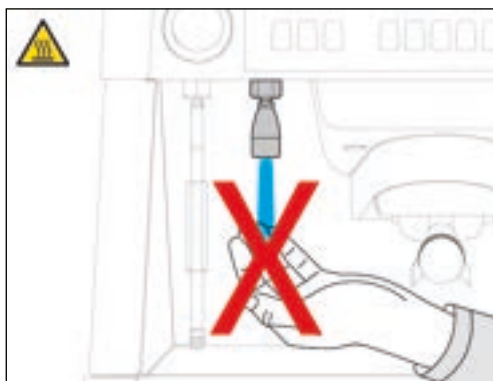
At the end of the automatic steam delivery or after

pressing the knob manually, pull out the **E-Milk** wand and remove the liquid container.



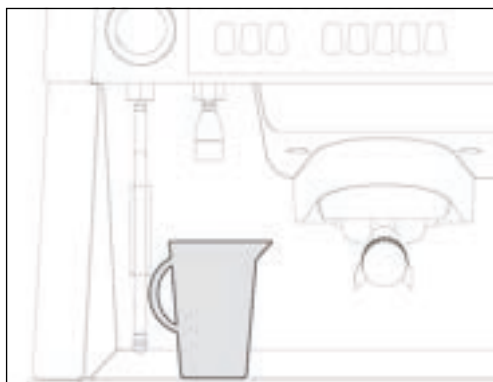
Reinsert the **E-Milk** wand in the idle position, which will perform an automatic flush.

HOT WATER DISPENSING

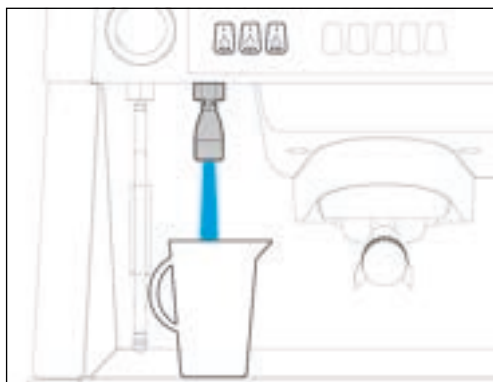


Be extremely careful when using the hot water wand to avoid burns. Do not put your hands under the dispensed water or touch the wand immediately after use.

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



Place a suitable container under the hot water nozzle.



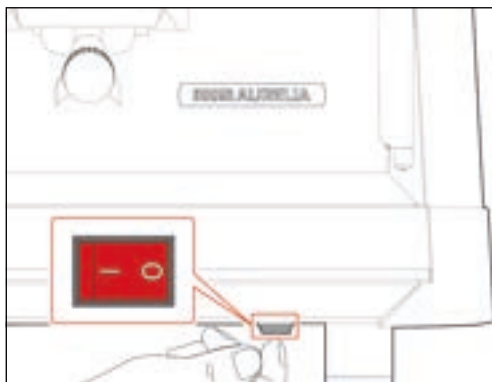
Press a hot water button.

The hot water wand dispenses water for a time equivalent to the programmed value, or press the button again to stop the dispensing at will.

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

If temperature checks are present, the temperature of the water dispensed can also be set.

SWITCH OFF THE MACHINE



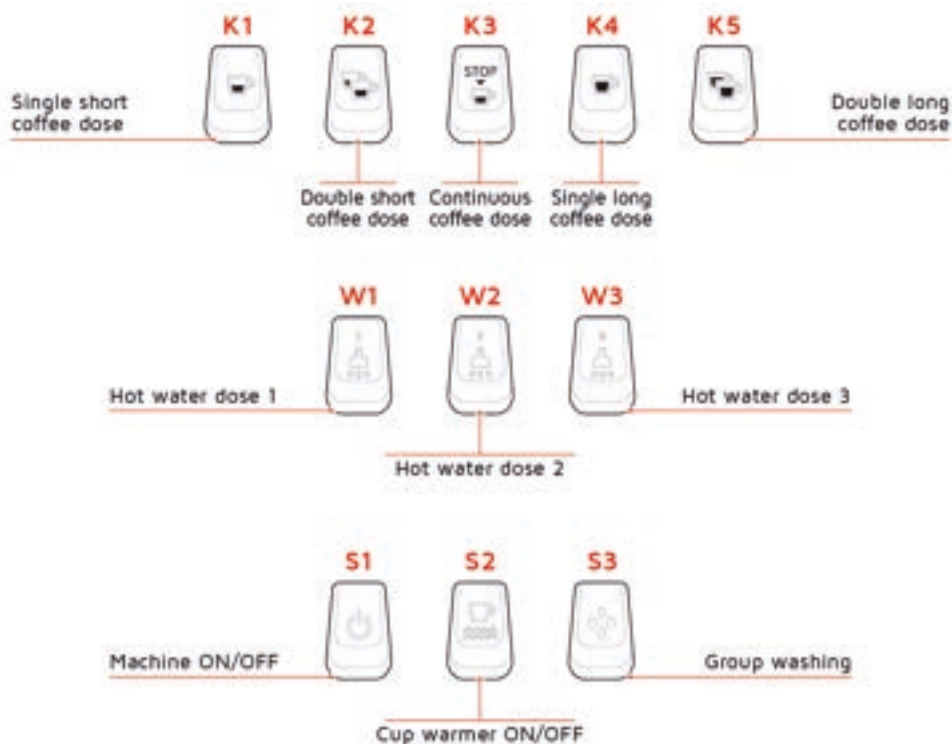
To switch OFF the machine, press the power switch at the bottom on the right-hand side to the "0" position.

The display, dispensing buttons, LEDs and lights turn OFF.

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



PROGRAMMING WITHOUT DISPLAY (Sem/Vol)



MACHINE SOFT SWITCH ON



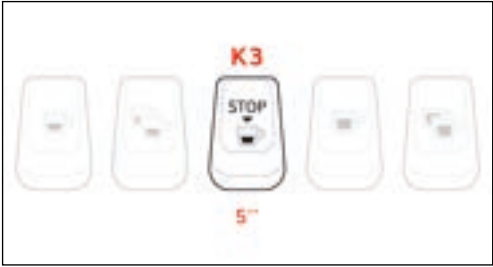
Press and hold the **S1** key for 5 seconds to turn ON the machine.

MACHINE SOFT SWITCH OFF



To turn OFF the machine, press and hold the **S1** key for 5 seconds.

FIRST-LEVEL PROGRAMMING



To access the **First Level Programming**, press and hold the **K3** button of a group for 5 seconds. To exit, press the **K3** button.

Key	Parameter and Function	Notes
W1	Water Dose 1 Sampling	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
W2	Water Dose 2 Sampling	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
W3	Water Dose 3 Sampling	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K1	Group Dose 1 Sampling	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K2	Group Dose 1 Sampling	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K4	Group Dose 1 Sampling	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K5	Group Dose 1 Sampling	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
S2	Cupwarmer temperature adjustment	CUPSWARMER_ENABLED: ON
Knob Display	E-Milk recipe creation	E-MILK: ON



On access, the keys in the table start flashing while the other groups can be used for delivery.

COFFEE DOSES PROGRAMMING BY SAMPLING



After accessing the **First Level Programming**, press on the **Group 1** the button of the dose to be programmed among those flashing **K1**, **K2**, **K4** and **K5** to start dispensing.

The key pressed will remain on steady, the **K3** key will flash, and the rest of the buttons will turn OFF.

As an example, we will examine the dose sampling for the **K1** key.



To stop dispensing and store the dose, press the selected dose key (in our case the **K1** key) or the **K3** key again.



HOT WATER DOSES PROGRAMMING FOR SAMPLING

This procedure is valid for both versions of the NUOVA AURELIA Vol (Volumetric) and Sem (Semi-automatic).



After accessing the **First Level Programming**, press one of the hot water delivery buttons **W1**, **W2** or **W3** to start delivery.

To stop dispensing and save the dose, press the chosen dose button again.



Press one of the flashing buttons **K1**, **K2**, **K4** and **K5** to select the temperature.

Key	Cupwarmer temperature
Gr1 K1	65°C
Gr1 K2	70°C
Gr1 K4	75°C
Gr1 K5	80°C

To exit, press **K3** or **S2**.

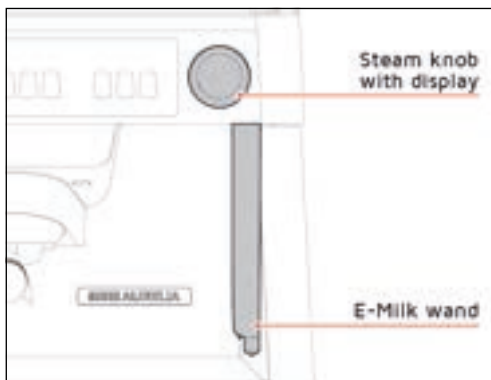
CUP WARMER TEMPERATURE ADJUSTMENT



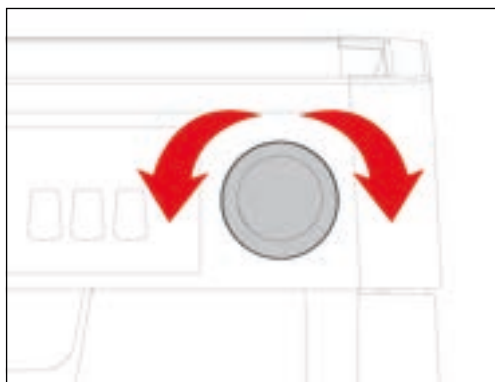
After accessing the **First Level Programming**, press **S2** and select the desired temperature.

E-MILK RECIPE CREATION

To enable this function, the machine must be equipped with the E-Milk steam wand (optional), and the software configuration must be E-Milk = ON.



Up to 9 recipes can be configured, of which the first 3 are Default and can be modified but not deleted.



After accessing **First Level Programming**, use the knob to interact with **E-Milk** recipes:

- Knob rotation = scrolling list or options.
- Pressing the knob = selection and confirmation.

Select a recipe and log in to set parameters:

- Name.
- Icon ID.
- Final temperature 1.
- Final temperature 2.
- Air temperature.
- Air percentage.
- Mode of operation.

SECOND-LEVEL PROGRAMMING



To access **Second Level Programming**, press and hold down the **K3** buttons of **Groups 1** and **2** simultaneously for 5 seconds.

To exit the programming mode, press the **K3** button of **Group 1**.

SECOND-LEVEL PROGRAMMING PARAMETERS

Key	Parameter and function	Default Value	Options
GR2 K1 	PUMP + SELF-LEVELLING Activation of the pump during self-levelling.	ON	ON = Enabled OFF = Disabled
GR2 K2 	PRE-INFUSION Activation of the pre-infusion.	OFF	ON = Enabled OFF = Disabled
GR2 K4 	DOSE_PROG_DISABLED Disabling of dose programming.	OFF	ON = Disable dose programming OFF = Enable dose programming
GR2 K5 	ESTEAM_BY_PUSH Configuration of the E-Steam dispensing start mode.	ON	ON = Knob Pressure OFF = Knob rotation
S2 	CUPSWARMER_ENABLED Enabling of general cup warmer.	ON	ON = Enabled OFF = Disabled
S1 	E-MILK Right steam wand in E-Steam+Temp or E-Milk mode.	OFF	ON = E-Milk OFF = E-Steam+Temp
W1 	PUMP+HOT_WATER Pump activation during hot water dispensing.	ON	ON = Enabled OFF = Disabled
W2 	SELF-LEVELLING + COFFEE Self-levelling enabled during coffee dispensing.	ON	ON = Enabled OFF = Disabled
W3 	SELF-LEVELLING + HOT_WATER Self-levelling enabled during hot water dispensing.	ON	ON = Enabled OFF = Disabled





Each key corresponds to an option for configuring the machine.

The LEDs on the keys indicate the status of the option:

- LED ON: option enabled (**ON**).
- LED OFF: option disabled (**OFF**).

DOSE PROGRAMMING BLOCKING PROCEDURE

To block access to **Programming**, press the **K4** button in **Group 2** to change the **PROG_DOSI_DISABLED** option.

As long as you remain in the software configuration session in progress, the value of the parameter can be modified as desired: the lock will be active when exiting programming.

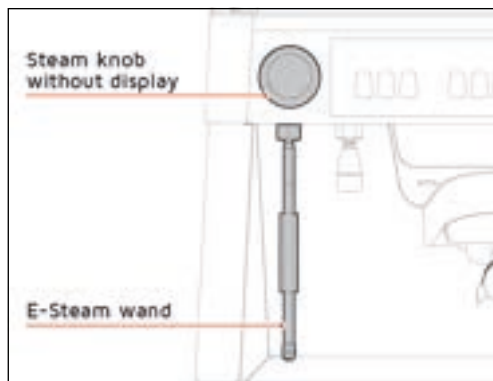
Thereafter, it will no longer be possible to re-enter Programming.

DOSE PROGRAMMING RESET PROCEDURE

To remove the Programming lock, it is necessary to:

- Switch OFF the machine via the power button.
- Hold down the **K1** and **K2** buttons of **Group 1** while switching the machine on again.
- Check the removal of the lock by entering the **Programming** menu.

E-STEAM FUNCTIONING



The **E-Steam** steam wand allows you to dispense steam by operating its knob (basic version, without display).

- **ESTEAM_BY_PUSH = ON:**
 - Knob pressure = Dispensing.
 - Rotation of the knob = Purge.
- **ESTEAM_BY_PUSH = OFF:**
 - Knob pressure = Purge.
 - Rotation of the knob = Dispensing.

In both configurations, the direction of rotation is irrelevant to the performance of the operation.

E-MILK ENABLEMENT

To enable this function, the machine must be equipped with the E-Milk steam wand (optional), and the software configuration must be **E-Milk = ON**.

E-STEAM+TEMP ENABLEMENT

To enable this function, the machine must be equipped with the E-Steam wand with the temperature probe and the software configuration must be **E-MILK = OFF**.

The operation of the **E-Steam+Temp** wand is identical to that of the **E-Steam** wand, but the knob display indicates the real-time temperature, detected by the appropriate probe.



OTHER FUNCTIONS

COFFEE DOSES PROGRAMMING FOR SAMPLING GROUPS 2-3-4



Press and hold button **K3** of **Group 2, 3 or 4** for 5 seconds to enter the programming of the respective group.

Press the dose button to be programmed from among the flashing buttons **K1**, **K2**, **K4** and **K5** to start dispensing.

The key pressed will remain on steady, the **K3** key will flash, and the rest of the buttons will turn OFF.

As an example, we will examine the dose sampling for the **K1** key.



To stop dispensing and store the dose, press the selected dose key (in our case the **K1** key) or the **K3** key again.

COPYING PROGRAMMED DOSES

Programmed doses can only be copied from **group 1** to the other groups.



For example, to copy the doses from **Group 1** to **Group 2**, enter the programming mode of **Group 2** by pressing the relative **K3** button for 5 seconds.



Press keys **K1** and **K3** on **Group 2** at the same time to copy the doses from **Group 1**.



To exit press the **K3** button.



RESETTING DEFAULT DOSES



To reset the default doses of a group, press and hold the **K3** button for 10 seconds.

GROUPS WASHING



To access the group washing mode, press and hold the **S3** button for 3 seconds.



Access to the washing mode is signalled by the flashing of the **K3** buttons of each group.

To exit the washing mode, wait 25 seconds without performing any operation.

To start the washing of a group, press the relative key **K3**.

EMPTYING THE MACHINE

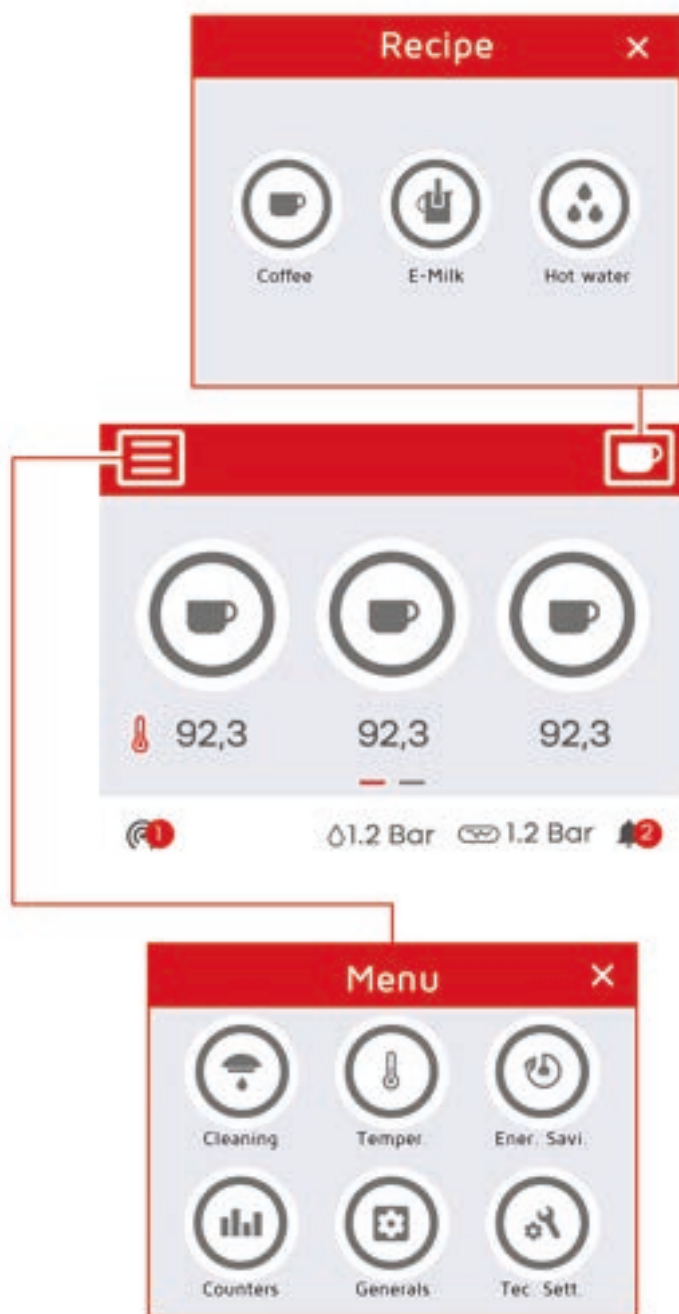
The **Machine Emptying** mode allows water to be dispensed until the hydraulic circuit is completely empty.

To access this mode, press the hot water dispensing buttons **W1** + **W2** + **W3** simultaneously for 5 seconds.

Dispensing from the units can be carried out by pressing the relative buttons.

To exit the **Machine Emptying** mode, it is necessary to switch the machine OFF and ON again using the **S1** key.





SWITCHING ON THE DISPLAY

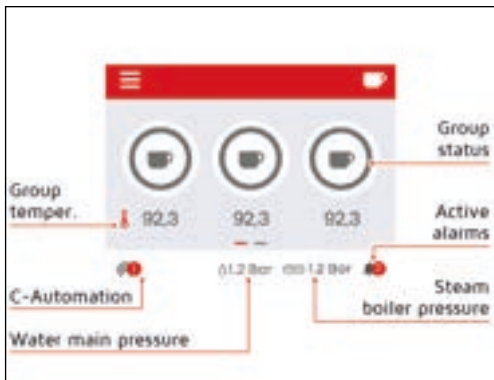


When switched ON, the display shows the **Nuova Simonelli** logo for 3 seconds.

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** displays:

- The status of the dispensing groups and the time during dispensing.
- The temperature of each group (versions **UX** or **MP**).
- The status of **C-Automation** (machine/grinder communication system - only visible if enabled for versions **V XT**, **UX** or **MP** up to a maximum of 3 grinders).
- The pressure of the incoming water supply.
- The pressure of the steam boiler.
- Any active alarms icon.

Press on a group icon for 5 seconds to deactivate it. The group will have an  icon.

It also allows access to:



Recipes Menu.



Alarms Menu (if alarms are active).



Grinder Menus detected.



Main Menu.

For S XT machine versions, only the pressures of the incoming water supply and boiler will be displayed.

For the V XT version, only the incoming water supply pressure will be visible.

DISPENSING PAGE



The dispensing time is shown in real time on the display instead of the relevant icon.

The time icon, which by means of a circular bar indicates the progress of dispensing, it is larger than the drink icons.



SERVICES PAGE



From the **Home Page**, swipe left on the display to access the services screen, which allows you to:

- Switch OFF the machine.
- Activate the washing of the dispensing groups.
- Activate the cup warmer.

If the display is not working, switching the machine OFF and back on can also be done by pressing the continuous dispensing buttons of group 1 and 2 for 5 seconds.

To enable the functions of the service buttons, they must be held down for a few seconds to prevent accidental activation.

If the cup warmer is activated, the icon turns red.

To activate group washing, press the button for 3 seconds. The continuous dispensing button for each group starts flashing; press it to start group washing.



The countdown will be visible on the display.

If necessary, at the end of the wash, the machine will perform an automatic boiler refill.

SWITCHING OFF THE MACHINE



Press and hold the Power OFF button for 3 seconds to switch OFF the machine. The display shows the **Nuova Simonelli** logo and the power button.

If the display is not working, switch the machine OFF by pressing the continuous dispensing buttons of group 1 and 2 for 5 seconds.

RECIPES MENU



From the **Home Page**, press the button to access the **Recipes Menu**.



Select a recipe type to access the relevant options:

-  Coffee recipes.
-  E-Milk recipes (milk – optional).
-  Hot water recipes.

To return to the previous page, press .

If the E-Milk steam wand is not present, the icon for milk recipes will not be visible.

COFFEE RECIPES



From the **Recipes Menu**, press the  button to access coffee recipe management.

The selected  recipe is highlighted in red.

To return to the previous page, press .

Press  to add a new recipe, and press  to modify an existing recipe.

To delete a recipe from the list, press ; the display will ask you to confirm the deletion.

The Default recipe and the currently selected recipe cannot be deleted from the list.

For each recipe, new or modified, it is possible to set the doses for the 4 dispensing buttons of each group.



Select group 1, 2 or 3 for which the recipe parameters are to be set by pressing its icon at the top.

To return to the previous page, press .



Whenever you switch from the first to the second or third group, you are asked whether to copy the recipe parameters from the first to the chosen group.

Modify parameter values with the   buttons.

The doses of the 4 dispensing buttons can also be programmed directly from the group:

- When the recipe parameter modification screen is visible on the display, insert the filter holder into the desired group.
- Press the dispensing button you wish to programme .
- When the desired dose is reached, press the button again to stop dispensing.
- The dose dispensed will be saved in the recipe parameters.

For more details on the parameters, see the relevant paragraph on STANDARD COFFEE RECIPES PARAMETERS.

After setting the parameters, press  to proceed to save the settings.



Using the alphanumeric keyboard, enter the name of the recipe that will appear in the list and press  to save, or press  to return to the previous page. Before saving takes effect, confirmation will be requested.



In case of confirmation:

- If the recipe has been changed, the parameters will be updated.
- If the recipe is new, it will be added to the list of existing recipes.

If a recipe is created or edited and not saved, confirmation will be requested when exiting the settings.



If confirmed, all settings will not be saved and will be lost.

COFFEE RECIPE PARAMETERS

The parameters vary according to the machine's options.

Parameters	Minimum	Maximum	Default Value	Step
Group temperature *	70,0 °C	98,0 °C	93,4 °C	0,1 °C
Single Espresso	1 ml	500 ml	20 ml	1 ml
Double Espresso	1 ml	500 ml	40 ml	1 ml
Single long coffee	1 ml	500 ml	60 ml	1 ml
Double long coffee	1 ml	500 ml	120 ml	1 ml
Degassing	-	-	OFF	OFF / ON
Degassing ON duration (s)	1 s	10 s	1 s	0,5 s
Degassing OFF duration (s)	1 s	10 s	2 s	0,5 s
Pulsation mode **	-	-	OFF	OFF / ON
Filter holder pairing ***	-	-	OFF	OFF / ON

* Parameter not available for machine versions **VXT** and **SXT**.

** Parameter only available if the PulseJet option is activated.

*** Parameter only available if the optional filter holder recognition is activated.



MILK RECIPES (E-Milk - optional)

The milk recipe setting can only be accessed if the left or right E-Milk (optional) is activated.



Select the right or left **E-Milk** depending on the machine configuration to access the recipes.

To return to the previous page, press .



The selected recipe  is highlighted in red and will be the one visible first on the steam knob or 10 seconds after another milk recipe has been dispensed.

If no recipe is selected, the Default recipe will be displayed first on the steam knob.

To return to the previous page, press .

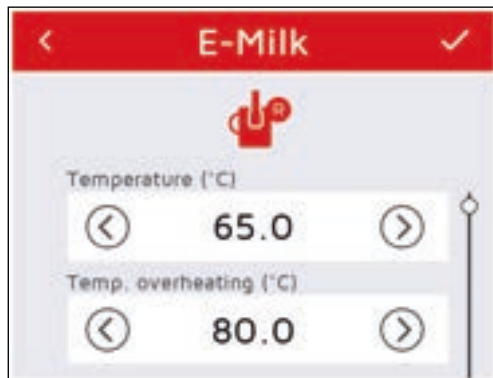
Press  to add a new recipe, and press  to modify an existing recipe.

Up to 9 recipes can be saved for each steam knob.

To delete a recipe from the list, press ; the display will ask you to confirm the deletion.

The Default recipe and the currently selected recipe cannot be deleted from the list.

If a recipe is deleted, the order of the recipes automatically changes.



Modify parameter values with the   buttons.

For more details on the parameters, see the relevant paragraph DEFAULT MILK RECIPIENT PARAMETERS and MILK RECIPIENT PARAMETERS.

To return to the previous page, press .

After setting the parameters, press  to proceed to save the settings.



Using the alphanumeric keyboard, enter the name of the recipe that will appear in the list and press  to save, or press  to return to the previous page.

Before saving takes effect, confirmation will be requested. If a recipe is created or edited and not saved, confirmation will be requested when exiting the settings.



In case of confirmation:

- If the recipe has been changed, the parameters will be updated.
- If the recipe is new, it will be added to the list of existing recipes.

If confirmed, all settings will not be saved and will be lost.

DEFAULT MILK RECIPE PARAMETERS

Parameters	Final temperature	Air time	Air temperature	% Air solenoid valve
Flat white	60 °C	8 s	30 °C	25 %
Milk	65 °C	10 s	35 °C	30 %
Cappuccino	65 °C	12 s	40 °C	35 %

E-MILK RECIPE PARAMETERS

Parameters	Minimum	Maximum	Default Value	Step
Right / Left Knob Temperature 1 *	40 °C	85 °C	65 °C	1 °C
Overheating Temperature **	65 °C	85 °C	80 °C	1 °C
Air temperature ***	10 °C	60 °C	40 °C	1 °C
Air time ***	1 s	40 s	8 s	1 s
Air valve	0 %	100 %	100 %	5 %
Steam knob icon ****	-	-	Select icon	-

* Refers to the desired temperature of the beverage at the end of the delivery.

** Refers to temperature 2 to be reached if the operator presses the knob again after reaching temperature 1.

*** Available options based on Technical Settings.

**** The user can link the drink to an icon visible on the knob directly by turning the knob.



HOT WATER RECIPES



This menu allows the parameters of the 3 doses of hot water to be set using the relevant buttons.

Select button 1, 2 or 3 to set the recipe parameters by pressing its icon at the top.

The red icon identifies the chosen key.

Modify parameter values with the   buttons.

To return to the previous page, press .

HOT WATER RECIPE PARAMETERS

Parameters	Minimum	Maximum	Default Value	Step
Hot water key 1 time dispensing	0 s	60 s	3 s	1 s
Hot water key 1 temperature dispensing *	60 °C	95 °C	90 °C	1 °C
Hot water key 2 time dispensing	0 s	60 s	6 s	1 s
Hot water key 2 temperature dispensing *	60 °C	95 °C	90 °C	1 °C
Hot water key 3 time dispensing	0 s	60 s	9 s	1 s
Hot water key 3 temperature dispensing *	60 °C	95 °C	90 °C	1 °C

* Water temperature regulation is optional.



ALARMS MENU



In the **Home Page** the **Alarms Menu** icon is only visible if there is an error. In this case, press the  button to access the **Alarms Menu**.

The number visible in the icon identifies the error present.

Access to the alarm list is possible even if no alarm is actually active.

It is not possible to reset alarms from this menu.

ENGLISH

LIST OF ALARMS

Alarm type	Source element	Code	Sub-code
Filling Timeout	Services boiler	1	1
	Group 1		2
	Group 2		3
	Group 3		4
	Group 4		5
Heating Timeout	Services boiler	2	1
	Group 1 boiler		2
	Group 2 boiler		3
	Group 3 boiler		4
	Group 4 boiler		5
	Group 1		6
	Group 2		7
	Group 3		8
	Group 4		9
	Cup warmer		10



Alarm type	Source element	Code	Sub-code
Short Circuit Probe	Services boiler	3	1
	Group 1 boiler		2
	Group 2 boiler		3
	Group 3 boiler		4
	Group 4 boiler		5
	Group 1		6
	Group 2		7
	Group 3		8
	Group 4		9
	Cup warmer		10
	Hot water		11
	Left E-Milk		12
	Right E-Milk		13
	Main pressure		14
Open Circuit Probe	Services boiler	4	1
	Group 1 boiler		2
	Group 2 boiler		3
	Group 3 boiler		4
	Group 4 boiler		5
	Group 1		6
	Group 2		7
	Group 3		8
	Group 4		9
	Cup warmer		10
	Hot water		11
	Left E-Milk		12
	Right E-Milk		13
	Main pressure		14
Full Alarm History List	Alarm History	5	1
Area Data Loading	SW configuration	6	1
	Recipe		2
	Alarm History		3
	HW configuration		4
	Counters		5
	AI Power Fail State		6
	HW configuration		7
Parameter Out of Range	SW configuration	7	1
	Recipe		2
	Alarm History		3
	HW configuration		4
	Counters		5
	AI Power Fail State		6
	HW configuration		7

Alarm type	Source element	Code	Sub-code
Data Area Restored	SW configuration	8	1
	Recipe		2
	Alarm History		3
	Counters		5
	AI Power Fail State		6
Data Area Modified	HW configuration	9	7
Com. External Board	Optional Board	10	1
	Left E-Milk Knob		2
	Right E-Milk Knob		3
	FH Magnetic Reading		4
FH Magnetic Reading	System	11	1
	Bus Overload		2
	Power Supply Not Valid		3
	Device Sensor 5		4
	Device Sensor 4		5
	Device Sensor 3		6
	Device Sensor 2		7
	Device Sensor 1		8
	System (Not Specified)		9
Monitoring of System	Backup Battery Discharge	12	1
	Start Clock Lse		2
Cleaning to be Performed	Group 1	13	2
	Group 2		3
	Group 3		4
	Group 4		5
Maintenance to be Performed	Maintenance for Cycle	14	1
	Maintenance for Data		2
Pressure Value Below Threshold	Main pressure	15	1



C-AUTOMATION MENU

If the **C-Automation** machine/grinder communication system is active, the corresponding  icon will be visible on the **Home Page**.

Up to 3 grinders can be linked.

The number inside the icon identifies how many grinders are associated with the machine.

The icon can be one of 3 different colours:

- Red: linked but not connected to the grinder.
- Green: linked and connected to the grinder.
- Yellow: grinder in the setting phase.

If the icon is totally grey, it means that **C-Automation** is activated but no grinder has been linked.



This screen allows the operator to link the machine and grinders.

For more information on the C-Automation machine/grinder communication system, see the relevant documentation.

MAIN MENU



From the **Home Page**, press  to access the **Main Menu**:

-  Cleaning.
-  Temperature.
-  Energy Saving.
-  Counters.
-  General Settings.
-  Technical Settings.

A password is required to access the Technical Settings.

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

CLEANING

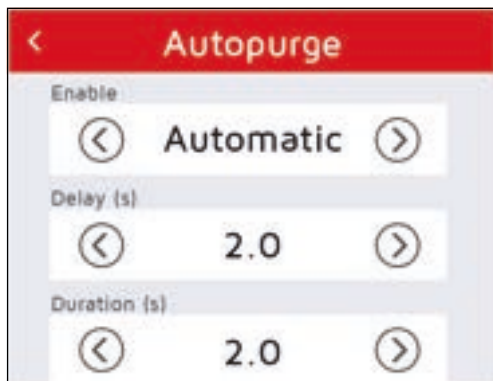


From the **Main Menu**, press the  button to access the **Cleaning Menu**:

-  Autopurge.
-  Group Washing.

To return to the previous page, press .

AUTOPURGE



From the **Cleaning Menu**, press the  button to access the **Autopurge** function settings. If enabled:

- Automatic: performs an automatic clean at the end of each dispensing, after removing the filter holder.
- Manual: allows you to perform a clean using the single short coffee dose  button when the filter holder is not inserted.

Modify parameter values with the   buttons.

To return to the previous page, press .

GROUP WASHING



From the **Cleaning Menu**, press the  button to access the **Group Washing** settings.

If the cleaning alarm is enabled and appears on the display, the washing can be started by pressing the  button on the **Services Page**.

For more details, see the paragraph on Services Screen.

Modify parameter values with the   buttons.

To return to the previous page, press .

AUTOPURGE PARAMETERS

Parameters	Min.	Max.	Default Value	Step
Enable	OFF	Autom.	Auto	Autom./Man/OFF
Delay	0 s	10 s	1 s	1 s
Duration	0 s	10 s	2 s	1 s

GROUP WASHING PARAMETERS

Parameters	Min.	Max.	Default Value	Step
Group Washing Cycle	0	10	2	1
Group Rinsing Cycle	0	10	2	1
Washing Duration	0 s	59 s	10 s	1 s
Enable Alarm	-	-	OFF	ON/OFF
Alarm Hour	0	23	8	1 h
Alarm Minute	0	60	0	1 min



TEMPERATURE



From the **Main Menu**, press the  button to access **Temperature** management.

Modify parameter values with the   buttons.

To return to the previous page, press .

TEMPERATURE PARAMETERS

Param.	Min.	Max.	Default Value	Step
Cup warmer*	30 °C	80 °C	50 °C	1 °C
Steam boiler	0,5 bar	2,5 bar	2,1 bar	0,1 bar

* Cup warmer (optional) only available if activated.

ENERGY SAVING



From the **Main Menu**, press the  button to access the **Energy Saving** menu:

-  Weekly programming.
-  Standby.
-  Active groups.
-  Deactivates boiler (**MP** models only).

To return to the previous page, press .

WEEKLY PROGRAMMING



From the **Energy Saving Menu**, press the  button to access the **Weekly Programming**.

This page allows you to specify the days of rest and the days on which the machine is programmed to switch ON and OFF automatically.

The selected  days are highlighted in red.

Press  to access the settings for the selected days.



For the selected day, it is possible to set:

- Switch ON hour.
- Switch ON minute.
- Switch OFF hour.
- Switch OFF minute.

Modify parameter values with the   buttons.

To return to the previous page, press .

STANDBY



From the **Energy Saving Menu** press the  button to set the **Standby** function.

This function allows you to enter or exit into an active standby state after a set time of inactivity, which allows you to choose whether to switch the machine OFF completely or keep it at a set (below the operating pressure).

Modify parameter values with the   buttons.

To return to the previous page, press .

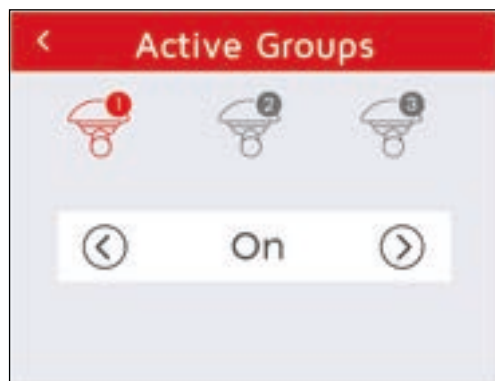
STANDBY PARAMETERS

Parameters	Minimum	Maximum	Default Value	Step
Enable	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Boiler Pressure *	0,8 bar	1,8 bar	1 bar	0,1 bar

* For the **UX**, **V XT** and **S XT** models, the maximum settable pressure of the steam boiler, in standby mode, will be 0.8 bar.
The **MP** model goes up to 1.8 bar.



ACTIVE GROUPS



From the **Energy Saving Menu** press the  button to set the **Active Groups**.

It is possible to enable or disable the operation of individual dispensing groups for energy optimisation of the machine.

Select groups using the icons above and change parameter values using the   buttons.

To return to the previous page, press .

Groups can also be enabled or disabled from the Home Page. Press on a group icon for 5 seconds to deactivate it. The group will have an  icon.

DEACTIVATE BOILER (MP models only)



From the **Energy Saving Menu**, press the  button to access the **Disable Boiler** option.

This option is only available for MP models, where coffee brewing is independent of hot water and steam brewing.

Change the option with the   buttons.

COUNTERS



From the **Main Menu**, press the  button to access the **Counters** display:

- **Group 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 drinks dispensed by the machine (non-resettable).
- **Maintenance counters:** number of cycles left before maintenance. When the threshold is reached, the alarm appears on the display. Reset this counter after performing maintenance.

It is not possible to reset counters in this screen. To reset them, it is necessary to access the Technical Settings.

To return to the previous page, press .

GENERAL SETTINGS



From the **Main Menu**, press the  button to access the **General Settings** menu:

-  Language.
-  Date and Time.
-  Units of measurement.

To return to the previous page, press .

LANGUAGE



From the **General Settings** menu, press the  button to set the display **Language**:

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

To return to the previous page, press .

DATE AND TIME



From the **General Settings** menu, press the  button to set the Display **Date and Time**:

- Day.
- Month.
- Year.
- Time.
- Minute.

Modify parameter values with the   buttons.

To return to the previous page, press .

UNIT OF MEASUREMENT



From the **General Settings** menu, press the  button to set the **Unit of Measure** between °C and °F.

Modify parameter values with the   buttons.

To return to the previous page, press .



TECHNICAL SETTING

From the **Main Menu**, press the  button to access the **Technical Settings** menu.

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

Access to the **Technical Settings** is only possible after entering the 4-digit password.



To return to the previous page, press .

After entering the password, press  to confirm.



The **Technical Settings** menu consists of:

-  FW update.
-  Optional.
-  Power management.
-  Diagnostics.
-  Counter Reset.
-  Alarm History.
-  Maintenance.
-  Keys and display.
-  Password management.
-  Machine configuration.
-  Offset.
-  Copy Parameters.
-  Reset Settings.

FIRMWARE UPDATE



From the **Technical Settings** menu, press the  button to display firmware versions:

- CPU.
- DSP (display).
- OPT (optional).
- KDX (right-hand steam knob with display).
- RDX (steam knob version).
- BLE (wireless connection).

To return to the previous page, press .

OPTIONAL



From the **Technical Settings** menu, press the  button to access the **Optional** menu:

- SYNC (calibration).
- C-Automation (machine/grinder communication).
- Steam.

To return to the previous page, press .

SYNC (Calibration)



From the **Optional** menu, press the  button to access the **Calibration (SYNC)** menu.

The values in this menu only need to be changed when replacing the machine's dosing model.

Modify parameter values with the   buttons.

To return to the previous page, press .

SYNC PARAMETERS

Parameters	Min.	Max.	Default Value	Step
GR1	0	1000	952	1
GR2	0	1000	952	1
GR3	0	1000	952	1
GR4	0	1000	952	1

C-AUTOMATION

For more information on the C-Automation machine/grinder communication system, see the relevant documentation.

STEAM



From the **Optional** menu, press the  button to access the right or left **E-Milk** steam knob management menu.

After selecting the wand side, you can proceed with the settings.

If there is no **E-Milk** lance (optional), you can set the steam knob mode.





Modify parameter values with the buttons.

Press to save the settings.

To return to the previous page, press .

E-MILK R PARAMETERS

Parameters	Min.	Max.	Default Value	Step
Right knob mode	-	-	Autom.	Manual / Semiauto. / Autom. / E-Steam + Temp
Autopurge delay	0 s	10 s	2 s	1 s
Autopurge duration *	0 s	10 s	3 s	1 s
Air mode	-	-	Temperature	Temperature / Time
Knob logic **	0	1	0	0 / 1

* Only available with Automatic or Semi-automatic E-Milk mode.

** Only available with E-Milk E-Steam+Temp mode.

E-MILK MODE - AUTOMATIC

The **Automatic E-Milk** mode allows the wand itself to fully manage dispensing or cleaning.

When the wand is pulled out and reinserted, a clean is performed according to the set parameters.

If the wand is pulled out and inserted into a container with a liquid to be heated, the wand detects the liquid and dispenses steam according to the parameters of the selected recipe. Remove the wand from the container and reinsert it in the rest position. At the end of dispensing, when it returns to its rest position, it performs an automatic cleaning procedure.

E-MILK MODE - SEMI-AUTOMATIC

The **E-Milk Semi-Automatic** mode allows the wand itself to handle the dispensing or cleaning, but only after it has received the command via steam knob from the operator.

When the wand is pulled out and reinserted, a clean is performed according to the set parameters.

If the wand is pulled out and inserted into a container containing a liquid to be heated, the wand detects the liquid, but only delivers steam according to the parameters of the selected recipe once it has received the command via the steam knob. Remove the wand from the container and reinsert it in the rest position. At the end of dispensing, when it returns to its rest position, it performs an automatic cleaning procedure.

If the command is given via the steam knob when the wand is idle, dispensing still starts according to the selected recipe.

E-MILK MODE - MANUAL

The **Manual E-Milk** mode allows the operator to be in control of dispensing or cleaning.

There is no automatic cleaning in this mode, but it can be set as a steam recipe.

Before starting dispensing, the recipe must be chosen and the knob pressed to give the actual dispensing command.

E-MILK MODE - E-STEAM+TEMP

The **E-Milk E-Steam+Temp** mode allows the operator to deliver steam manually, being able to read the temperature on the display.

Dispensing takes place directly, without recipe selection, and is interrupted by a manual stop via steam knob or when the safety temperature is reached.

In this mode, the knob logic allows the operation of the steam knob to be set:

- 0: Rotation = Cleaning; Pressure = Dispensing.
- 1: Rotation = Dispensing; Pressure = Cleaning.





From the **Technical Settings** menu, press the  button to enable (ON) or disable (OFF) the **Power Management** function, which allows you to limit the power consumption of the machine.

Modify parameter values with the   buttons.

To return to the previous page, press .

DIAGNOSTICS



From the **Technical Settings** menu, press the  button to access the **Diagnostics** menu to verify the correct operation of the individual machine components:

- Manual Diagnostics.
- Automatic Diagnostics.

To return to the previous page, press .



To start **Manual Diagnostics**, press  and, for each component, press on its description.

It is possible to verify the operation of:

- Check cup warmer heating.
- Check EV hot water.
- Check pump operation.
- Check EV filling of steam boiler.
- Check boiler heating services (SSR1-SSR2-SSR3).
- Check coffee boiler heating GR1.
- Check coffee boiler heating GR2.
- Check coffee boiler heating GR3.
- Check GR1 delivery.
- Check GR2 delivery.
- Check GR3 delivery.
- Check GR1 heating.
- Check GR2 heating.
- Check GR3 heating.
- Check GR1 EV PulseJet.
- Check GR2 EV PulseJet.
- Check GR3 EV PulseJet.
- Check Boiler Filling Services.
- Check EV Steam right.
- Check EV Steam left.
- Clean boiler.
- Test Group Display.

Components may vary depending on the machine's options.

The outcome of the diagnosis can be:

- Green: Test passed.
- Red: Test not passed.

To return to the previous page, press .

AUTOMATIC DIAGNOSTICS

To start **Automatic Diagnostics**, press  and then confirm.



Component tests will be performed automatically in order as for **Manual Diagnostics**.

Group Test Display is not available in this diagnostic mode.

To return to the previous page, press .

COUNTER RESET



From the **Technical Settings** menu, press the  button to access the **Counter Reset**.

Press  to reset:

- Group 1-2-3 counters.
- Partial counter.
- Maintenance counters.

Press  to save the settings.

To return to the previous page, press .

ALARM HISTORY



From the **Technical Settings** menu, press the  button to access the **Alarms History**.

Press  to delete an error line.

To return to the previous page, press .

MAINTENANCE



From the **Technical Settings** menu, press the  button to access the **Maintenance** menu.

The maintenance alarm can be enabled by setting a maximum number of dispensing cycles, so that when this number is reached, the alarm is activated on the display.

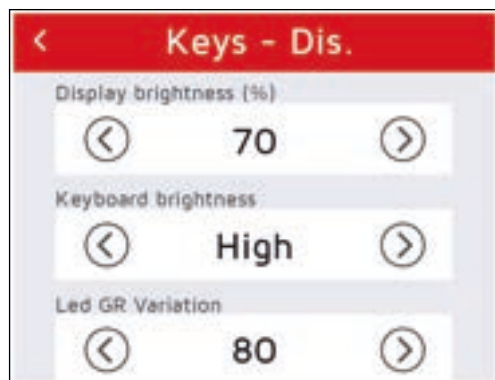
In addition to the number of cycles, a date can be programmed for the maintenance alarm to be activated.

Change parameter values with the   buttons:

- Enable or disable the alarm (ON / OFF).
- Dispensing cycle counter (10000 / 100000).
- Day.
- Month.
- Year.

To return to the previous page, press .

KEYS AND DISPLAY



From the **Technical Settings** menu, press the button to access the **Keys and Display** menu.

Modify parameter values with the buttons.

Press to save the settings.

To return to the previous page, press .

PASSWORD MANAGEMENT



From the **Technical Settings** menu, press the button to access the **Password Management** menu:

Reset Password.

Permissions Management.

To return to the previous page, press .

KEYS AND DISPLAY PARAMETERS

Parameters	Min.	Max.	Default Value	Step
Display brightness	0 %	100 %	70 %	1 %
Keyboard brightness	Low	High	High	Low/High
Led group variation	OFF	100	70	1
Led Brand variation	OFF	100	70	1
Led Brand front variation	OFF	100	70	1
Brewing Info persistence	0 s	60 s	10 s	1 s
Right Steam Knob	-	-	Icon	Icon, Name, Both
Knob icon	-	-	ON	ON/OFF

* Available right or left, only if E-Milk is activated (optional)

** Only available if group display is active (optional)

RESET PASSWORD



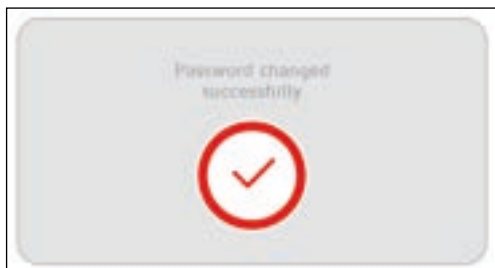
From the **Password Management** menu, press the button to reset the password.

To return to the previous page, press .

Enter the **Old Password**, enter the **New Password** and press to confirm.



If the password is incorrect, the procedure cannot be completed; if it is correct, a message on the display confirms the action.



PERMITS MANAGEMENT



From the **Password Management** menu, press the  button to access the **Permits Management** menu. This screen allows you to choose which function the user can access.

The accessible functions are highlighted in red . **If the user tries to access a function to which he or she is not authorised, the password will be requested.**

Press  to save the settings.

To return to the previous page, press .

MACHINE CONFIGURATION



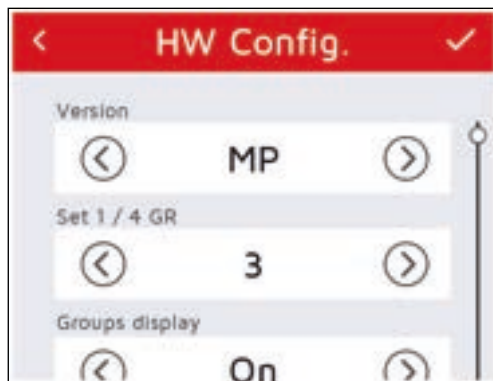
From the **Technical Settings** menu, press the  button to access the **Configuration** menu.

 HW Configuration.

 SW Configuration.

To return to the previous page, press .

HW CONFIGURATION



From the **Configuration** menu, press the  button to access the **HW Configuration** menu.

Access to this menu is restricted to qualified technicians only.

HW CONFIGURATION PARAMETERS

Parameters	Minimum	Maximum	Default Value	Step
Version	-	-	-	MP, UX, V XT, S XT
Set groups 1 / 4	2	4	2	1
Groups display	-	-	OFF	ON / OFF
C-Automation	-	OFF	OFF	ON / OFF
Left steam	-	-	E-Steam	OFF, E-Steam, E-Steam + Temp, E-Milk
Right steam				
Cup warmer	-	-	ON	ON / OFF
Pulsejet	-	-	ON	ON / OFF
Hot Water Temp. Management				
FH Sensors	-	-	OFF	OFF, Inductive, ID Identified

SW CONFIGURATION



From the **Configuration** menu, press the button to access the **SW Configuration** menu.

To return to the previous page, press .

Change the parameter values with the buttons:

- Auto-level pump active, enabling auto-level with or without pump activated.
- Coffee brewing refill, which allows you to perform auto-levelling in the boiler even while brewing coffee.
- H2O delivery filling, which allows auto-levelling in the boiler even during hot water delivery.

- H2O with active pump, which enables the delivery of water with or without an activated pump.
- Network Pressure Alarm, which allows you to set a pressure threshold above which an error message will be displayed. Not available for V XT models.

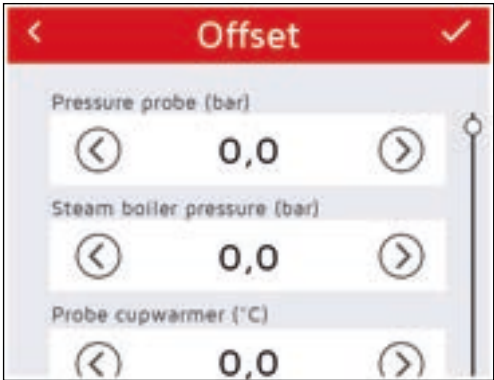
Press to save the settings.
Before changes take effect, confirmation is requested.



Confirm **(Yes)** to make the changes effective, or cancel **(No)** to not change the parameters.



OFFSET



From the **Technical Settings** menu, press the  button to access the **Offset** menu.

Offset indicates the difference from a measured value to a reference value.

Temperature probes may be slightly different from an external thermometer.

Press  to save the settings.

To return to the previous page, press .

OFFSET PARAMETERS

Parameters	Minimum	Maximum	Default Value	Step
Pressure probe	- 3,0 bar	+ 3,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
Steam boiler pressure	- 1,0 bar	+ 1,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
Probe cupwarmer	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Hot water probe	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Right E-Milk probe	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Left steam probe	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Probe GR1 set offset	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Probe GR2 set offset	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Probe GR3 set offset	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Coffee boiler probe GR1 set offset	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Coffee boiler probe GR2 set offset	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Coffee boiler probe GR3 set offset	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Steam 1 set offset	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Steam 2 set offset	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C



COPY PARAMETERS



From the **Technical Settings** menu, press the  button to access the **Copying Parameters** menu, which allows you to import or export recipe parameters:

- Coffee recipes.
- E-Milk Recipes (milk).
- Hot Water Recipes.
- Weekly programming.
- HW configuration.
- SW configuration.

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

To return to the previous page, press .

RESET SETTINGS



From the **Technical Settings** menu, press the  button to access the **Reset Settings** menu.

-  End of test reset.
-  Reset Parameters.

To return to the previous page, press .

END OF TEST RESET



From the **Reset Settings** menu, press the  button to proceed with the **End of Test Reset**.

If this is confirmed, the display will show a message advising you to empty the boiler and the hydraulic circuit.

The next time the machine is restarted, it will be necessary to complete the first start-up procedure again, and the machine will fill the boilers automatically.



RESET FACTORY PARAMETERS



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.

From the **Reset Settings** menu, press the  button to proceed with the **Reset factory parameters**.

ORDINARY CLEANING

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



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



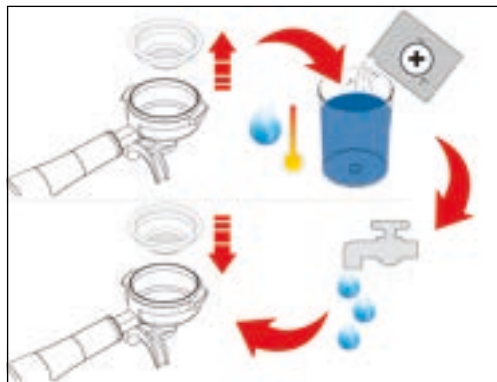
Avoid to clean the machine using water jets or standing it in water.

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



FILTER AND FILTER HOLDER CLEANING

After use, always empty the conical filter from the coffee used inside it.

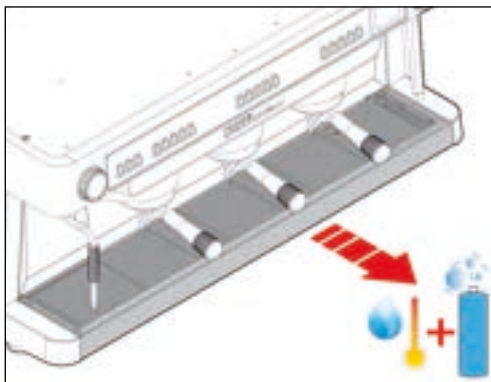


At the end of the day:

- 1 Remove the filters from their filter holders, 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 filter holder (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 filter holders.

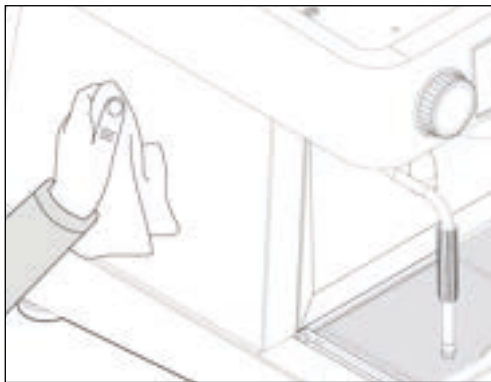
BODY MACHINE CLEANING

Work area cleaning



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

External body and display cleaning



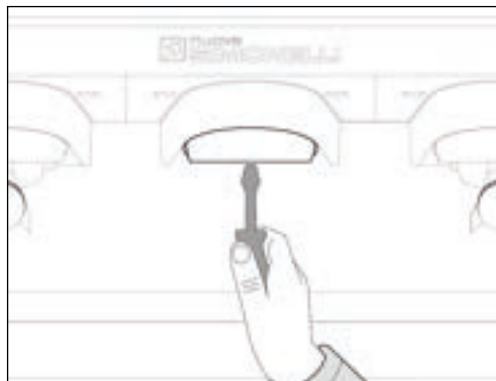
To clean all external bodies, use a soft cloth moistened with hot water.

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

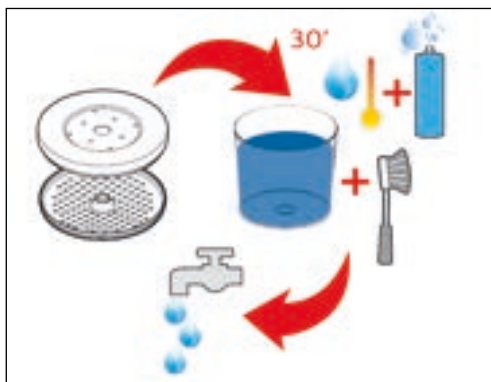
Never not use solvents, chlorine-based products and/or abrasives.



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.

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.

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 utilisée 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. À 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 à 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 installée 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 0,2 MPa (2 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 onipolaire 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 la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales. L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de la machine.



Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et débrancher 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 alimentée 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.



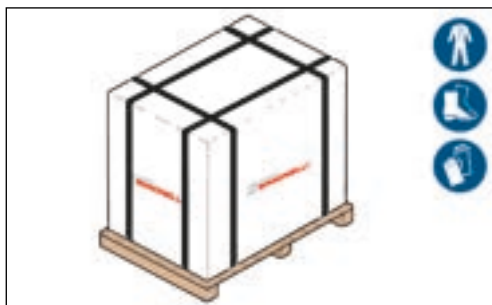
Au termes de la directive 2015/863/EU concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et l'élimination des déchets.



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 arrivée 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 laissée 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.

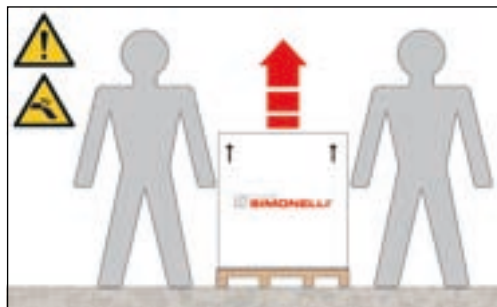
MANIPULATION



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.

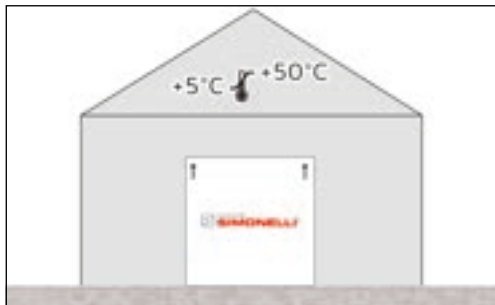
Après avoir atteint la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm environ du sol jusqu'à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

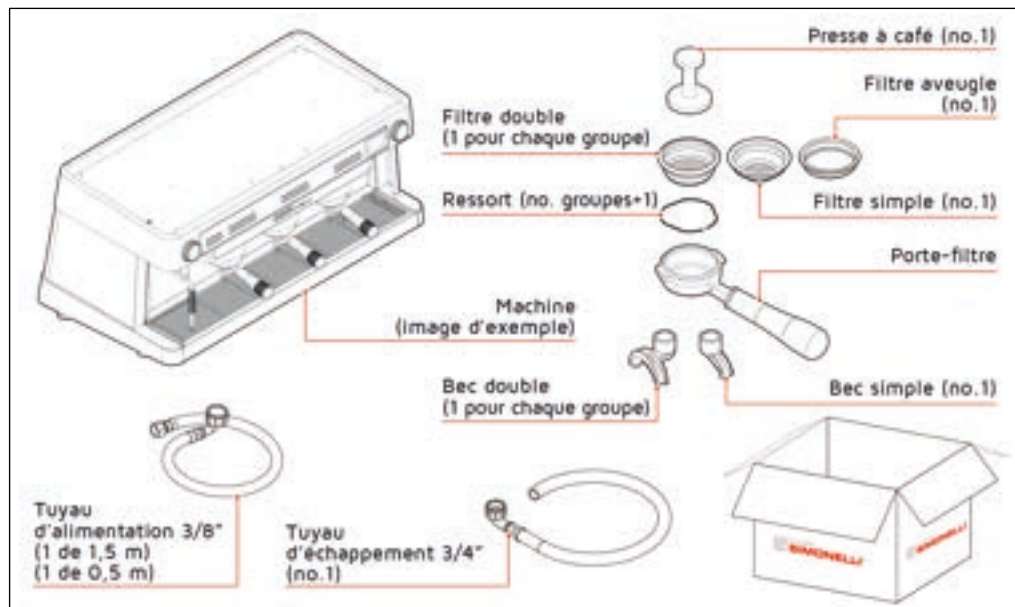
Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.

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	115
EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ	118
USAGE PRÉVU	118
USAGE INCORRECT PRÉVISIBLE	118
RISQUES RÉSIDUELS	119
ÉLIMINATION	119
TRANSPORT	119
MANIPULATION	120
STOCKAGE	120
CONTRÔLES DES CONTENUS	121

DONNÉES TECHNIQUES	123
---------------------------	------------

DESCRIPTION DE LA MACHINE	124
DESCRIPTION DES BOUTONS DE DISTRIBUTION	125
DESCRIPTION DES GROUPES DE DISTRIBUTION	125

INSTALLATION	125
PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR	125
POSITIONNEMENT	126
BRANCHEMENT D'EAU	126
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	127
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	127
PRÉPARATION DES ACCESSOIRES	127

UTILISATION	128
ALLUMAGE DE LA MACHINE	128
DISTRIBUTION DE CAFÉ ESPRESSO	129
DISTRIBUTION DE VAPEUR AVEC LA BUSE E-STEAM	130
DISTRIBUTION DE VAPEUR AVEC LA BUSE E-MILK (EN OPTION)	131
DISTRIBUTION EAU CHAUDE	132
ARRÊT DE LA MACHINE	133

PROGRAMMATION	
SANS AFFICHAGE (Sem/Vol)	134
MARCHE SOFT DE LA MACHINE	134
ARRÊT SOFT DE LA MACHINE	134
PROGRAMMATION PREMIER NIVEAU	135
PROGRAMMATION DOSES DE CAFÉ PAR PRÉLÈVEMENT	135
PROGRAMMATION DOSES D'EAU CHAUDE POUR PRÉLÈVEMENT	136
RÉGLAGE TEMPÉRATURE DU CHAUFFE-TASSES	136
CRÉATION DE RECETTES E-MILK	136
PROGRAMMATION DEUXIÈME NIVEAU	137
PARAMÈTRES PROGRAMMATION DE DEUXIÈME NIVEAU	137
PROCÉDURE DE BLOCAGE DE LA PROGRAMMATION DES DOSES	138
PROCÉDURE DE RÉINITIALISATION DE LA PROGRAMMATION DES DOSES	138
FONCTIONNEMENT E-STEAM	138
ACTIVATION E-MILK	138
ACTIVATION E-STEAM+TEMP	138
AUTRES FONCTIONS	139
PROGRAMMATION DOSES DE CAFÉ PAR PRÉLÈVEMENT GROUPES 2-3-4	139
COPIE DES DOSES PROGRAMMÉES	139
RESTAURATION DES DOSES PAR DÉFAUT	140
LAVAGE DES GROUPES	140
VIDANGE DE LA MACHINE	140

PROGRAMMATION AVEC ÉCRAN	141
ALLUMAGE DE L'ÉCRAN	142
PROCÉDURE DE PREMIER DÉMARRAGE	142
ÉCRAN PRINCIPAL	142
ÉCRAN DE DISTRIBUTION	142
ÉCRAN DE SERVICES	143
ARRÊT DE LA MACHINE	143
MENU RECETTES	143
RECETTES CAFÉ	144
PARAMÈTRES DES RECETTES À BASE DE CAFÉ	145
RECETTES DE LAIT (E-Milk - en option)	146
PARAMÈTRES DE LA RECETTE À BASE DE LAIT PAR DÉFAUT	147
PARAMÈTRES DE LA RECETTE À BASE DE LAIT E-MILK	147
RECETTES À BASE D'EAU CHAUDE	148
PARAMÈTRES DE LA RECETTE À BASE D'EAU CHAUDE	148
MENU ALARMES	149
LISTE DES ALARMES	149
MENU C-AUTOMATION	152
MENU PRINCIPAL	152
NETTOYAGE	153
TEMPÉRATURES	154
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	154
COMPTEURS	156
PARAMÈTRES GÉNÉRAUX	157
PARAMÈTRES TECHNIQUES	158
MISE À JOUR DU FIRMWARE	158
OPTIONNEL	159
GESTION DE LA PUISSANCE	161
DIAGNOSTIQUE	161
RÉINITIALISATION DES COMPTEURS	162
HISTORIQUE DES ALARMES	162
ENTRETIEN	162
TOUCHES ET AFFICHAGE	163
GESTION DES MOTS DE PASSE	163
CONFIGURATION DE LA MACHINE	164
OFFSET	166
COPIE DES PARAMÈTRES	167
RÉINITIALISATION DES PARAMÈTRES	167

NETTOYAGE ORDINAIRE	168
NETTOYAGE FILTRES ET PORTE-FILTRE	169
NETTOYAGE CARROSSERIE	169
NETTOYAGE DOUCHETTE DU GROUPE	170

ENTRETIEN	170
------------------	------------

SCHEMAS ÉLECTRIQUES	283
----------------------------	------------

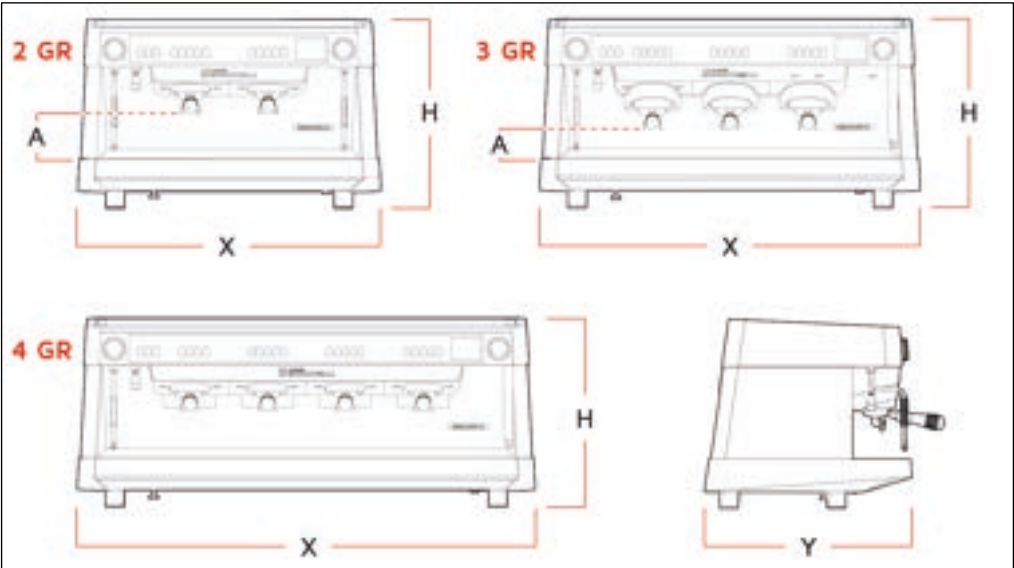
SCHEMAS HYDRAULIQUES	307
-----------------------------	------------

SCHEMAS CHAUDIÈRES	314
---------------------------	------------

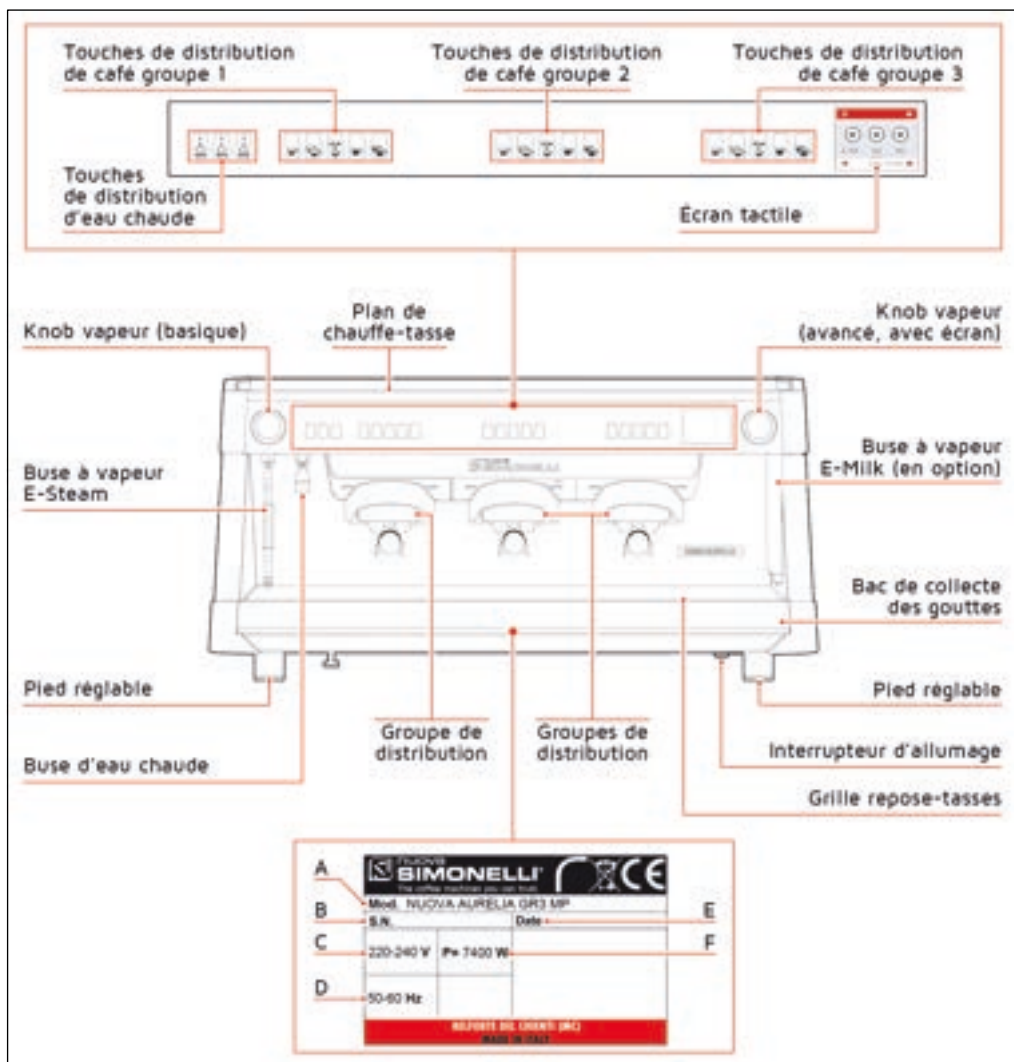


DONNÉES TECHNIQUES

Version		MP		UX		V XT			S XT	
Groupes		2	3	2	3	2	3	4	2	3
Voltage	V	220-240 380-415		220-240 380-415		220-240 380-415			220-240 380-415	
Fréquence	Hz	50-60		50-60		50-60			50-60	
Puissance	W	6000	7400	5300	6100	4700	5200	5800	4700	5200
Capacité chaudière vapeur	l	8		9,8	15,1	9,8	15,1	20,3	9,8	15,1
Capacité chaudière café	l	0,14		/		/			/	
Poids net	kg lb	79 174,17	94 207,23	79 174,17	94 207,23	78 171,96	92 202,83	103 227,08	78 171,96	92 202,83
Poids brut	kg lb	85 187,39	104 229,28	85 187,39	104 229,28	84 185,19	102 224,87	125 275,58	84 185,19	102 224,87
Niveau sonore	dB(A)	<70		<70		<70			<70	
Dimensions										
X	mm inch	820 32.28	1030 40.55	820 32.28	1147 45.16	820 32.28	1030 40.55	1147 45.16	820 32.28	1030 40.55
Y	mm inch	562 22.13		562 22.13		562 22.13			562 22.13	
H	mm inch	515 20.28		515 20.28		515 20.28			515 20.28	
A	Groupes basses mm inch	77 4.8		77 4.8		77 4.8			77 4.8	
	Groupes haut mm inch	122 3.03		122 3.03		122 3.03			122 3.03	



DESCRIPTION DE LA MACHINE



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

NUOVA AURELIA est une machine à café professionnelle intelligente.

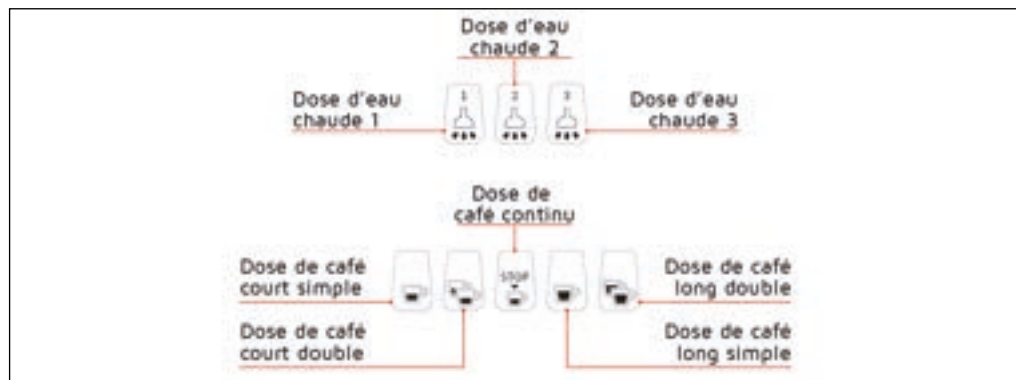
Sa structure solide et compacte permet une utilisation plus intense et une ergonomie intuitive.

Grâce à sa technologie réactive, elle permet un flux de travail fluide pour un résultat en tasse de qualité avec une productivité accrue.

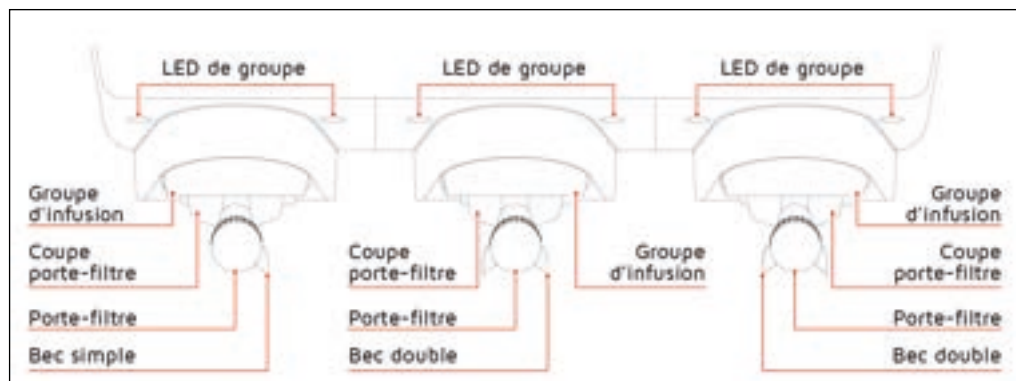
NUOVA AURELIA est conçue en 2 ou 3 groupes et est disponible dans les versions suivantes: **MP, UX, VXT** ou **SXT**.



DESCRIPTION DES BOUTONS DE DISTRIBUTION



DESCRIPTION DES 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.



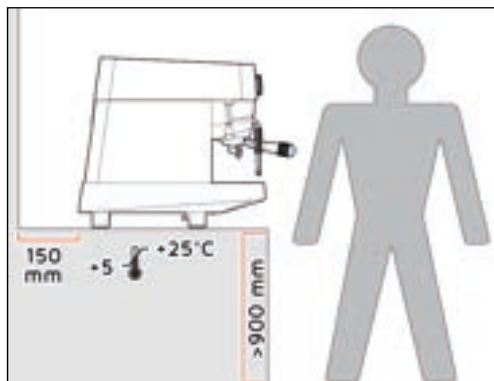
Les câbles d'alimentation électrique doivent être dimensionnés en fonction du courant maximum requis par la machine pour que la chute de tension totale, à pleine charge, soit inférieure à 2%.

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).



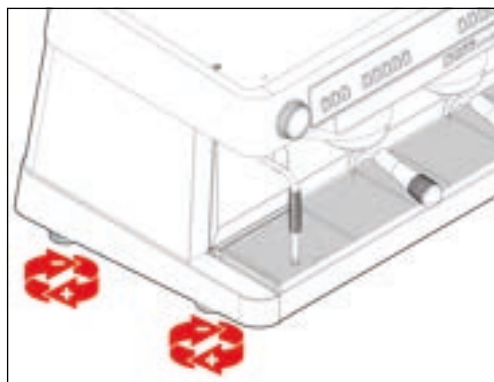
POSITIONNEMENT



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.

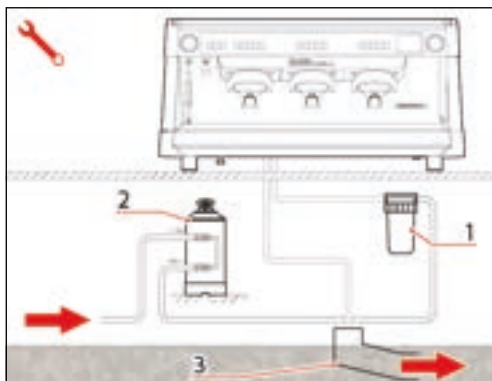
Laisser au moins 150 mm autour de la machine pour garantir une bonne ventilation.



Pour régler la hauteur et le nivellement de la machine, tourner les pieds:

- Dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la hauteur de la machine.
- Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la hauteur de la machine.

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.



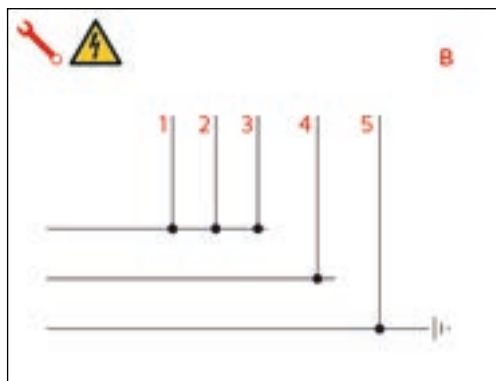
Si l'eau ne répond pas aux spécifications requises, la garantie sera annulée.



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

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

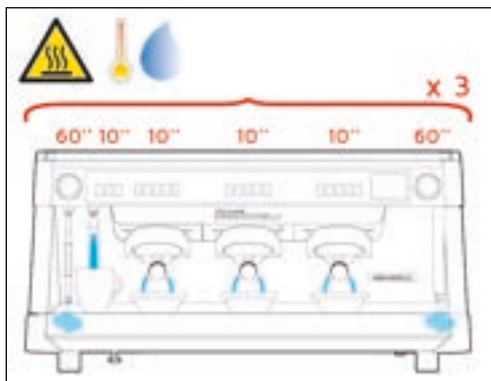
- Dureté totale: 50-60 ppm (parties par million).
- Pression: 2-5 bar (eau froide).
- Débit minimum: 200 l/heure.
- Filtration: inférieure à 1,0 micron.
- Alcalinité: entre 10 et 150 ppm.
- Sels dissous total (TDS): 50 - 250 ppm.
- Chlore: < 0,50 mg/l.
- pH: 6,0 - 8,0.



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

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

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

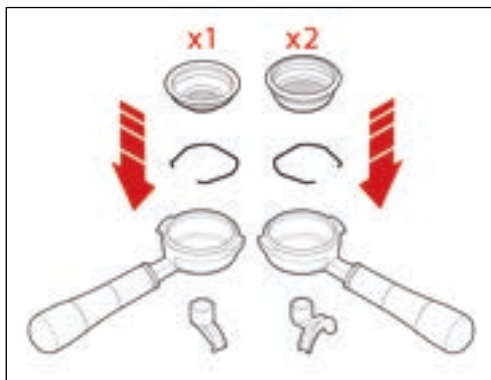


À la fin de l'installation, la machine est activée et portée à l'état «prêt à fonctionner». Puis:

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

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

PRÉPARATION DES ACCESSOIRES



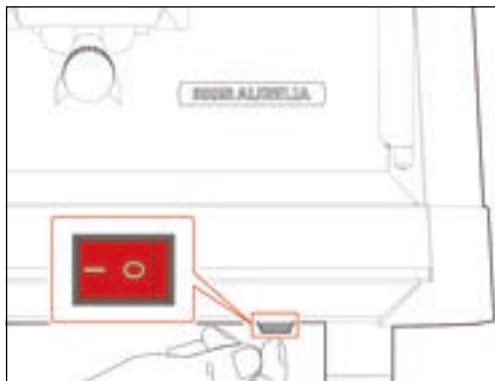
Insérer le ressort à l'intérieur du porte-filtre, dans l'espace prévu à cet effet. Insérer le filtre simple dans le porte-filtre pour servir un café simple ou le filtre double pour un café double. Visser sous le porte-filtre le bec simple ou le bec double en fonction du filtre simple ou double inséré.

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 **NUOVA AURELIA** 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 Général.



Après les réglages initiaux, la machine doit remplir la chaudière à vapeur et, le cas échéant, les chaudières des groupes de café.

Il est possible d'afficher le temps restant de remplissage des chaudières des groupes sur l'écran.



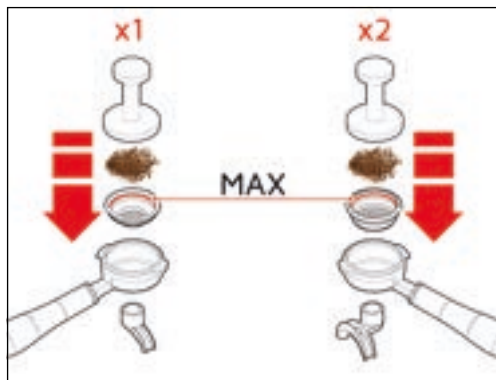
Lors des démarrages suivants, l'écran affichera la page d'accueil avec le logo **Nuova Simonelli** pendant 3 secondes.



Ensuite, l'écran de démarrage sera visible.



DISTRIBUTION DE CAFÉ ESPRESSO



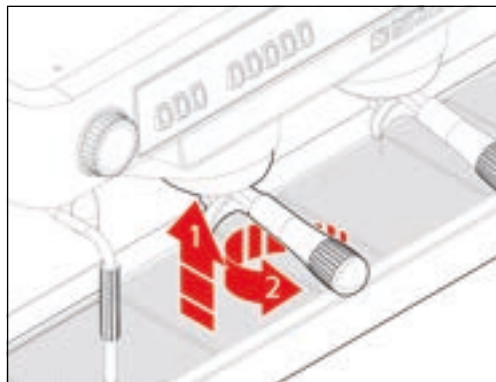
Choisir le porte-filtre souhaité avec un bec simple ou double.

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

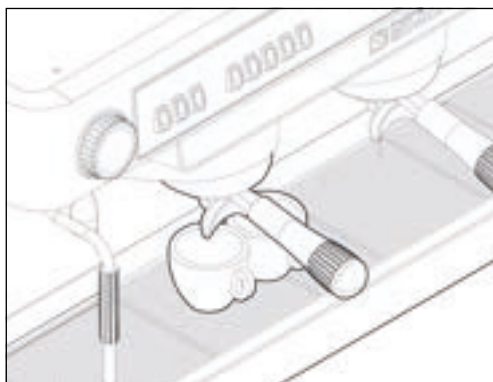
Presser le café dans le porte-filtre avec le presse-café.

Nettoyez le bord du filtre des résidus de café.

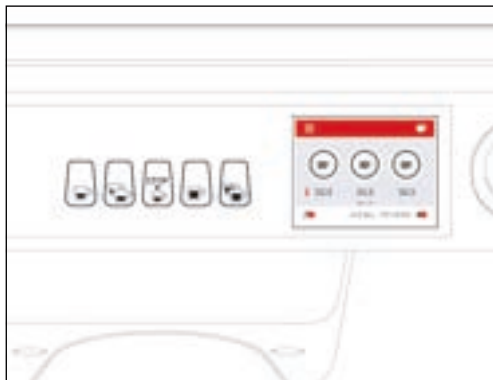
Avant d'insérer le porte-filtre dans le groupe, il est nécessaire de vidanger l'eau présente dans le circuit de groupe pendant au plus 2 secondes en activant et en désactivant l'alimentation.



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.

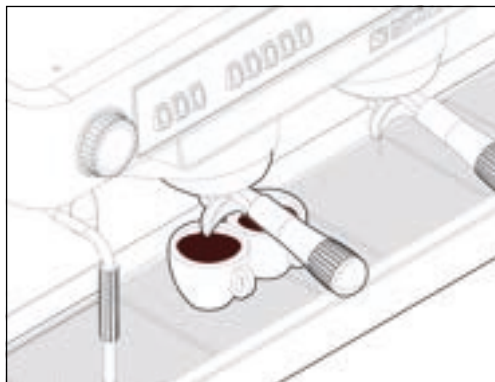


Appuyer sur le bouton de distribution souhaité.



En fonction de la version et des paramètres de la machine, le temps de distribution et la température des groupes de distribution sont visibles à l'écran.



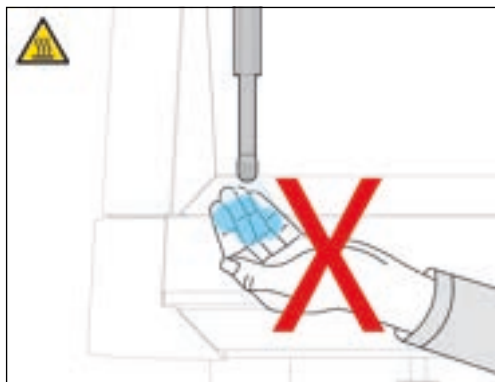


Lorsque la quantité définie est atteinte, la distribution se termine automatiquement.

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

Cela empêchera également le joint de tête à l'intérieur de la tête du groupe de sécher prématurément.

DISTRIBUTION DE VAPEUR AVEC LA BUSE E-STEAM



Lors de l'utilisation de la buse E-Steam, faire très attention à ne pas mettre les mains sous celle-ci.

La buse à vapeur **E-Steam** est conçue pour éviter les brûlures accidentelles et est articulée pour faciliter son utilisation.

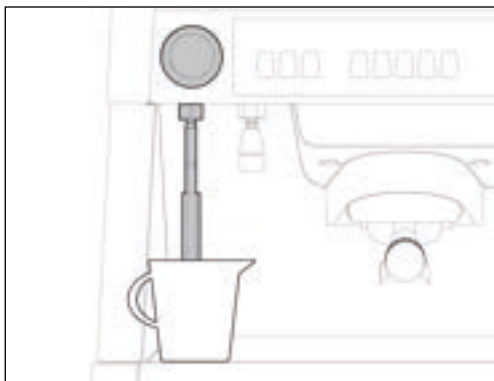
Avant d'utiliser la buse E-Steam, vidanger le condensat pendant au moins 2 secondes.



Avant et après utilisation, nettoyer la buse **E-Steam** avec un chiffon imbibé d'eau chaude.



Pour utiliser la vapeur, vérifier que le bec de la buse se trouve à l'intérieur de la grille ou du récipient.



En fonction des paramètres de l'écran, tourner ou appuyer sur le bouton pour activer la distribution de vapeur. Lorsque la vapeur sort, déplacer le récipient.

Si la sonde de température est présente avec la buse E-Steam, lors de la distribution de vapeur, les degrés de température instantanée sont affichés à l'écran.

Pour arrêter la distribution de la vapeur, appuyer à nouveau sur le knob.

DISTRIBUTION DE VAPEUR AVEC LA BUSE E-MILK (EN OPTION)



Lors de l'utilisation de la buse E-Milk, faire très attention à ne pas mettre les mains sous celle-ci.

La buse à vapeur **E-Milk** est conçue pour éviter les brûlures accidentelles.

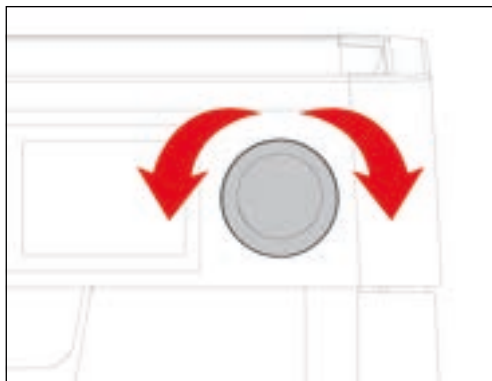


Avant et après utilisation, nettoyer la buse **E-Milk** avec un chiffon imbibé d'eau chaude.



Avant d'utiliser la buse **E-Milk**, vidanger le condensat. Pour effectuer la purge, retirer et réinsérer la buse.

La buse E-Milk est conçue pour la détection des liquides; si aucun liquide n'est détecté au moment de sa réintroduction, elle effectue automatiquement la purge en fonction des paramètres programmés.



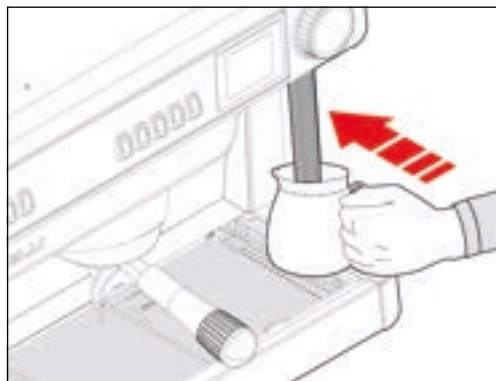
Pour distribuer de la vapeur, sélectionner la recette en tournant la molette.

Sur l'écran à l'intérieur de la molette, les recettes enregistrées dans la machine défilent.

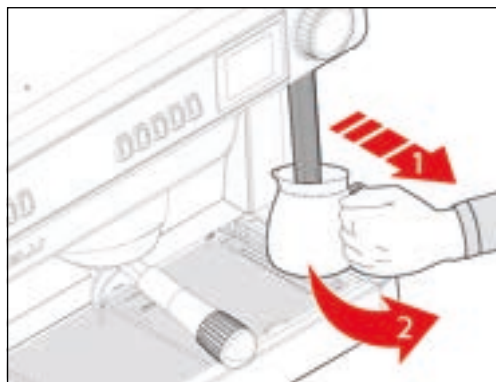




Retirer la buse **E-Milk** et insérer le récipient avec le liquide à chauffer ou à monter.

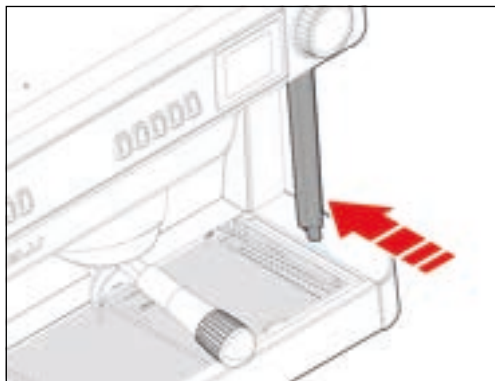


Réinsérer la buse **E-Milk**. Si elle est programmée, la distribution de vapeur commence automatiquement en fonction des paramètres programmés pour la recette sélectionnée, sinon, appuyer sur le bouton de vapeur pour activer manuellement la distribution de vapeur.



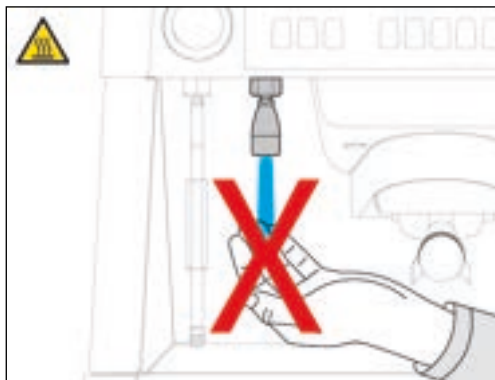
À la fin de la distribution automatique de la vapeur ou

après avoir appuyé sur le bouton manuellement, retirer la buse **E-Milk** et le récipient avec le liquide.



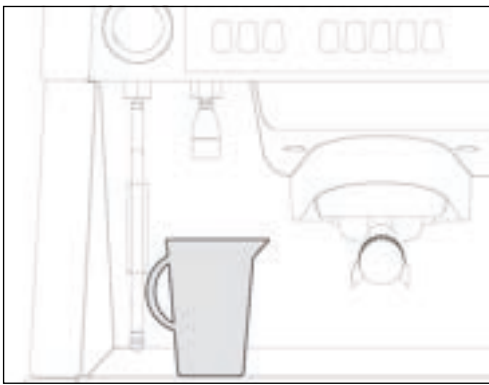
Réinsérer la buse **E-Milk** en position de repos, qui effectuera une purge automatique.

DISTRIBUTION EAU CHAUDE

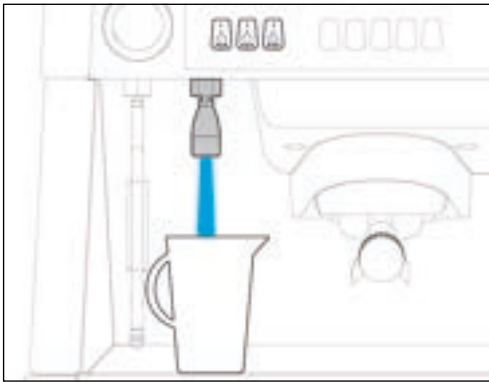


Soyez très prudent lorsque vous utilisez la buse d'eau chaude pour éviter les brûlures. Ne pas mettre les mains sous l'eau distribuée et ne pas toucher la buse immédiatement après utilisation.

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



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



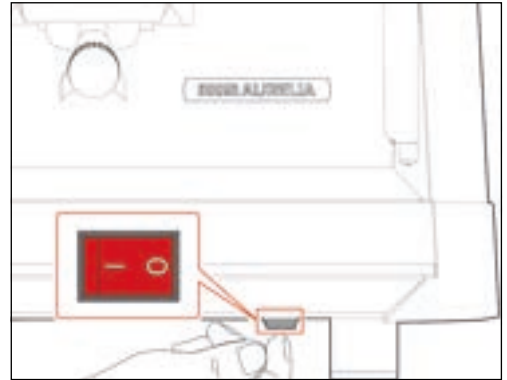
Appuyer sur le bouton de distribution d'eau chaude.

La buse d'eau chaude distribue de l'eau pendant un temps équivalent à la valeur programmée. Ou, appuyer à nouveau sur le bouton pour interrompre la distribution à votre guise.

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

Si le contrôle de la température est présent, il est également possible de régler la température de l'eau fournie.

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 de distribution, les LED 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.

PROGRAMMATION SANS AFFICHAGE (Sem/Vol)



MARCHE SOFT DE LA MACHINE



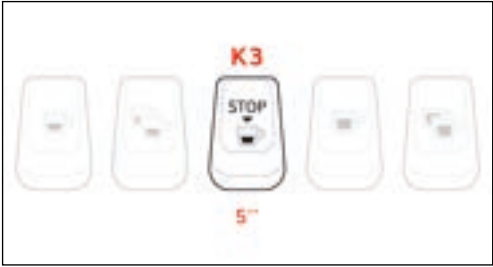
Pour allumer la machine, maintenir la touche **S1** enfoncée pendant 5 secondes.

ARRÊT SOFT DE LA MACHINE



Pour arrêter la machine, maintenir la touche **S1** enfoncée pendant 5 secondes.

PROGRAMMATION PREMIER NIVEAU



Pour accéder à la **Programmation de Premier Niveau**, appuyez sur la touche **K3** d'un groupe et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. Pour sortir, appuyez sur le bouton **K3**.

Touche	Paramètre et fonction	Notes
W1	Prélèvement Dose Eau 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
W2	Prélèvement Dose Eau 2	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
W3	Prélèvement Dose Eau 3	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K1	Prélèvement Dose Groupe 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K2	Prélèvement Dose Groupe 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K4	Prélèvement Dose Groupe 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K5	Prélèvement Dose Groupe 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
S2	Réglage température chauffe-tasses	CUPSWARMER_ENABLED: ON
Knob Display	Création Recette E-Milk	E-MILK: ON



Lors de l'accès, les touches du tableau commencent à clignoter tandis que les autres groupes peuvent être utilisés pour la distribution.

PROGRAMMATION DOSES DE CAFÉ PAR PRÉLÈVEMENT



Après avoir accédé à la **Programmation de Premier Niveau**, appuyez sur le **Groupe 1** sur la touche dose à programmer parmi celles qui clignotent **K1**, **K2**, **K4** et **K5** pour commencer la distribution.

La touche enfoncée restera allumée, la touche **K3** clignote et le reste des boutons s'éteint.

À titre d'exemple, nous examinerons l'échantillonnage de la dose pour la touche **K1**.



Pour arrêter la distribution et enregistrer la dose, appuyer à nouveau sur la touche dose sélectionnée (dans notre cas, la touche **K1**) ou sur la touche **K3**.



PROGRAMMATION DOSES D'EAU CHAUDE POUR PRÉLÈVEMENT

Cette procédure est valable pour les deux versions du NUOVA AURELIA Vol (Volumétrique) et Sem (Semi-automatique).



Après avoir accédé à la **Programmation de Premier Niveau**, appuyez sur l'une des touches de puisage d'eau chaude **W1**, **W2** ou **W3** pour démarrer le prélèvement.

Pour arrêter la distribution et enregistrer la dose, appuyez à nouveau sur la touche de la dose choisie.

RÉGLAGE TEMPÉRATURE DU CHAUFFE-TASSES



Après avoir accédé à la **Programmation de Premier Niveau**, appuyez sur **S2** et sélectionnez la température souhaitée.



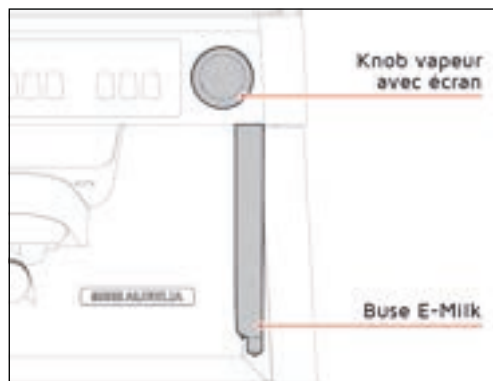
Appuyez sur l'une des touches clignotantes **K1**, **K2**, **K4** et **K5** pour sélectionner la température.

Touche	Température chauffe-tasses
Gr1 K1	65°C
Gr1 K2	70°C
Gr1 K4	75°C
Gr1 K5	80°C

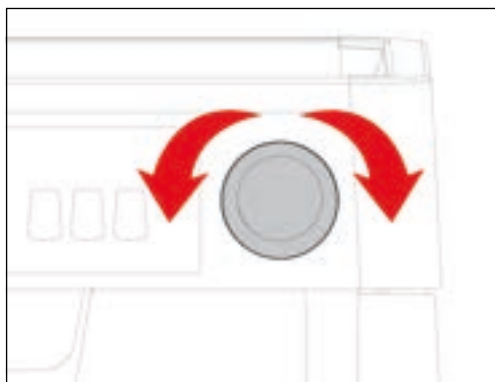
Pour quitter, appuyez sur **K3** ou **S2**.

CRÉATION DE RECETTES E-MILK

Pour activer cette fonction, il est nécessaire que la machine soit équipée de la buse à vapeur E-Milk (en option) et que la configuration logicielle soit E-MILK = ON.



Vous pouvez configurer jusqu'à 9 recettes, dont les 3 premières sont par défaut et peuvent être modifiées, mais pas supprimées.



Après avoir accédé à la **Programmation de Premier Niveau**, utiliser le bouton pour interagir avec les recettes **E-Milk**:

- Rotation du bouton = défilement de la liste ou des options.
- Appuyer sur le bouton = sélection et confirmation.

Sélectionnez une recette et connectez-vous pour définir les paramètres:

- Nom.
- Identifiant de l'icône.
- Température finale 1.
- Température finale 2.
- Température de l'air.
- Pourcentage d'air.
- Mode de fonctionnement.

PROGRAMMATION DEUXIÈME NIVEAU



Pour accéder à la **Programmation de Deuxième Niveau**, appuyez simultanément sur les touches **K3** des **Groupes 1 et 2** et maintenez-les enfoncées pendant 5 secondes.

Pour quitter le mode de programmation, appuyez sur la touche **K3** du **Groupe 1**.

PARAMÈTRES PROGRAMMATION DE DEUXIÈME NIVEAU

Touche	Paramètre et fonction	Valeur par défaut	Options
GR2 K1 	POMPE + NIVELLEMENT AUTOMATIQUE Activation de la pompe pendant le nivellement automatique.	ON	ON = Activée OFF = Désactivée
GR2 K2 	PRÉ-INFUSION Activation de la pré-infusion.	OFF	ON = Activée OFF = Désactivée
GR2 K4 	PROG_DOSES_ DÉSACTIVÉE Désactivation de la programmation des doses.	OFF	ON = Désactiver la programmation des doses OFF = Activer la programmation des doses
GR2 K5 	ESTEAM_PAR_SIMPLE_PRESSION Configuration du mode de démarrage de la distribution E-Steam .	ON	ON = Pression du bouton OFF = Rotation du bouton
S2 	CHAUFFE-TASSE_ ACTIVÉ Activation générale du chauffe-tasse.	ON	ON = Activé OFF = Désactivé
S1 	E-MILK Buse à vapeur droite en mode E-Steam+Temp ou E-Milk .	OFF	ON = E-Milk OFF = E-Steam+Temp
W1 	POMPE + EAU_ CHAUDE Activation de la pompe pendant la distribution d'eau chaude.	ON	ON = Activée OFF = Désactivée
W2 	NIVELLEMENT AUTOMATIQUE + CAFÉ Activation du nivellement automatique pendant la distribution de café.	ON	ON = Activée OFF = Désactivée
W3 	NIVELLEMENT AUTOMATIQUE + EAU_CHAUDE Activation du nivellement automatique pendant la distribution d'eau chaude.	ON	ON = Activée OFF = Désactivée





Chaque touche correspond à une option pour la configuration de la machine.

Les LED des touches indiquent l'état de l'option :

- LED allumée : option activée (**ON**).
- LED éteinte : option désactivée (**OFF**).

PROCÉDURE DE BLOCAGE DE LA PROGRAMMATION DES DOSES

Pour bloquer l'accès à la **Programmation**, appuyer sur la touche **K4** du **Groupe 2** pour modifier l'option **PROG_DOSI_DISABLED**.

Tant que vous restez dans la session de configuration logicielle en cours, la valeur du paramètre peut être modifiée à volonté : la serrure sera active lorsque l'on quittera la programmation.

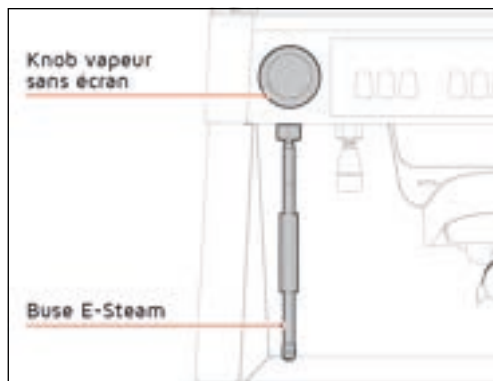
Par la suite, il ne sera plus possible d'entrer à nouveau dans la **Programmation**.

PROCÉDURE DE RÉINITIALISATION DE LA PROGRAMMATION DES DOSES

Pour retirer le verrou de **Programmation**, il est nécessaire de :

- Eteindre l'appareil à l'aide du bouton de mise hors tension.
- Maintenir les touches **K1** et **K2** du **Groupe 1** enfoncées tout en rallumant la machine.
- Vérifier la suppression du verrou en entrant dans le menu **Programmation**.

FONCTIONNEMENT E-STEAM



La buse à vapeur **E-Steam** permet de fournir de la vapeur en agissant sur son bouton (version de base, sans affichage).

- **ESTEAM_BY_PUSH = ON:**
 - Pression du bouton = Distribution.
 - Rotation du bouton = Purge.
- **ESTEAM_BY_PUSH = OFF:**
 - Pression du bouton = Purge.
 - Rotation du bouton = Distribution.

Dans les deux configurations, le sens de rotation est indifférent pour effectuer l'opération.

ACTIVATION E-MILK

Pour activer cette fonction, il est nécessaire que la machine soit équipée de la buse à vapeur **E-Milk** (en option) et que la configuration logicielle soit **E-MILK = ON**.

ACTIVATION E-STEAM+TEMP

Pour activer cette fonction, il est nécessaire que la machine soit équipée de la buse à vapeur **E-Steam** avec la sonde de température et que la configuration logicielle soit **E-MILK = OFF**.

Le fonctionnement de la buse **E-Steam+Temp** est identique à celui de la buse **E-Steam**, mais la température en temps réel, détectée par la sonde prévue à cet effet, est indiquée sur l'écran du bouton.

AUTRES FONCTIONS

PROGRAMMATION DOSES DE CAFÉ PAR PRÉLÈVEMENT GROUPES 2-3-4



Appuyez sur la touche **K3** du **Groupe 2, 3** ou **4** et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes pour entrer dans la programmation du groupe concerné.

Appuyer sur la touche de dose à programmer parmi les touches clignotantes **K1**, **K2**, **K4** et **K5** pour commencer la distribution.

La touche enfoncée restera allumée, la touche **K3** clignote et le reste des boutons s'éteint.

À titre d'exemple, nous examinerons l'échantillonnage de la dose pour la touche **K1**.



Pour arrêter la distribution et enregistrer la dose, appuyer à nouveau sur la touche dose sélectionnée (dans notre cas, la touche **K1**) ou sur la touche **K3**.

COPIE DES DOSES PROGRAMMÉES

Les doses programmées ne peuvent être copiées que du groupe 1 vers les autres groupes.



Par exemple, pour copier les doses du **Groupe 1** au **Groupe 2**, entrer en mode de programmation du **Groupe 2** en appuyant pendant 5 secondes sur la touche **K3** correspondante.



Appuyer simultanément sur les touches **K1** et **K3** du **Groupe 2** pour copier les doses du **Groupe 1**.



Pour quitter appuyer sur la touche **K3**.



RESTAURATION DES DOSES PAR DÉFAUT VIDANGE DE LA MACHINE



Pour restaurer les doses par défaut d'un groupe, maintenir la touche **K3**  enfoncée pendant 10 secondes.

LAVAGE DES GROUPES



Pour accéder au mode de lavage des groupes, maintenir la touche **S3**  enfoncée pendant 3 secondes.



L'accès au mode de lavage est signalé par le clignotement des touches **K3**  de chaque groupe.

Pour quitter le mode de lavage, patienter 25 secondes sans effectuer aucune opération.

Pour démarrer le lavage d'un groupe, appuyer sur la touche **K3**  correspondante.

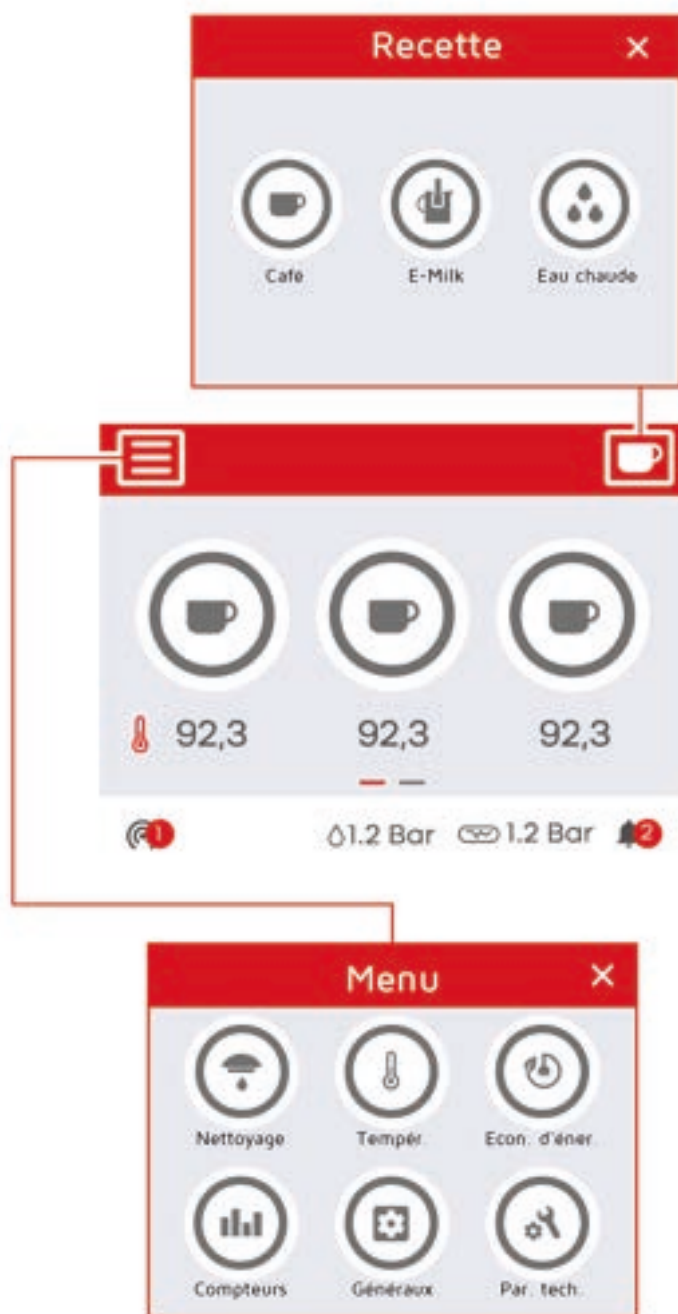
Le mode de **Vidange de la Machine** permet de distribuer de l'eau jusqu'à ce que le circuit hydraulique soit complètement vidé.

Pour accéder à ce mode, appuyer simultanément sur les touches de distribution d'eau chaude **W1**  + **W2**  + **W3**  pendant 5 secondes.

Il est possible de distribuer des groupes en appuyant sur les touches correspondantes.

Pour quitter le mode de **Vidange de la Machine**, vous devez éteindre et rallumer la machine à l'aide de la touche **S1** .

PROGRAMMATION AVEC ÉCRAN



ALLUMAGE DE L'ÉCRAN

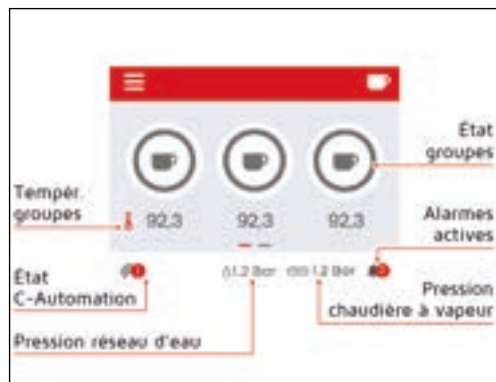


Lors de l'allumage, l'écran affiche le logo **Nuova Simonelli** pendant 3 secondes.

PROCÉDURE DE PREMIER DÉMARRAGE

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

ÉCRAN PRINCIPAL



L'**Écran Principal** affiche :

- L'état des groupes de distribution et le temps pendant la distribution.
- La température de chaque groupe (versions **UX** ou **MP**).
- L'état de la C-Automation (système de communication machine/moulin – visible uniquement s'il est activé pour les versions **V XT**, **UX** ou **MP**).
- La pression du réseau de distribution d'eau en entrée.
- La pression de la chaudière à vapeur.
- L'icône des alarmes actives éventuelles.

Appuyez sur l'icône d'un groupe pendant 5 secondes pour le désactiver. Le groupe aura l'icône .

En outre, il permet d'accéder au :



Menu Recettes.



Menu Alarms (s'il y a des alarmes actives).



Menu Moulins détectés.



Menu Principal.

Pour les versions de la machine S XT, seules les pressions du réseau de distribution d'eau en entrée et de la chaudière seront affichées.

Pour la version V XT, seule la pression du réseau de distribution d'eau en entrée sera visible.

ÉCRAN DE DISTRIBUTION



Le temps de distribution est affiché en temps réel sur l'écran à la place de l'icône correspondante.

L'icône du temps, qui indique l'avancement de la distribution à l'aide d'une barre circulaire, est plus grande que les icônes des boissons.



ÉCRAN DE SERVICES



Depuis l'**Écran Principal**, faites glisser votre doigt sur l'écran vers la gauche pour accéder à l'écran des services, qui vous permet de:

- Éteindre la machine.
- Activer le lavage des groupes de distribution.
- Activer le chauffe-tasse.

En cas de dysfonctionnement de l'écran, l'allumage et l'extinction de la machine peuvent également être effectués en appuyant sur les touches de distribution continue des groupes 1 et 2 pendant 5 secondes.

Pour activer les fonctions des touches de service, vous devez les maintenir enfoncées pendant quelques secondes, afin d'éviter toute activation accidentelle.

Si le chauffe-tasse est activé, l'icône devient rouge. Pour activer le lavage des groupes, appuyez sur le bouton pendant 3 secondes. Les touches de distribution continue de chaque groupe commencent à clignoter; appuyez dessus pour commencer le lavage du groupe.



Le compte à rebours sera visible sur l'écran.

Si nécessaire, à la fin du lavage, la machine effectuera un remplissage automatique de la chaudière.

ARRÊT DE LA MACHINE



Maintenez le bouton d'arrêt enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre la machine. L'écran affiche le logo

Nuova Simonelli et le bouton d'allumage.

En cas de dysfonctionnement de l'écran, éteignez la machine en appuyant sur les touches de distribution continue des groupes 1 et 2 pendant 5 secondes.

MENU RECETTES



Depuis l'**Écran Principal**, appuyez sur le bouton pour accéder au **Menu Recettes**.



Sélectionnez un type de recettes pour accéder aux options correspondantes:

-  Recettes café.
-  Recettes E-Milk (lait – en option).
-  Recettes eau chaude.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

Si la buse à vapeur E-Milk n'est pas présente, l'icône pour les recettes à base de lait ne sera pas visible.

RECETTES CAFÉ



Depuis le **Menu Recettes**, appuyez sur le bouton  pour accéder à la gestion des recettes à base de café.

La recette sélectionnée  est surlignée en rouge.

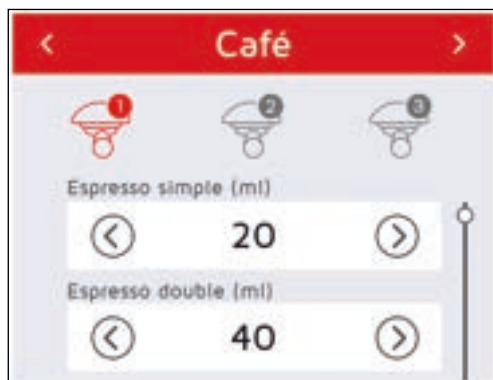
Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

Appuyez sur  pour ajouter une nouvelle recette, et pour modifier une recette existante, appuyez sur .

Pour supprimer une recette de la liste, appuyez sur ; la confirmation de la suppression sera demandée à l'écran.

Vous ne pouvez pas supprimer de la liste la recette par défaut et la recette momentanément sélectionnée.

Pour chaque recette, nouvelle ou modifiée, il est possible de régler les doses pour les 4 touches de distribution de chaque groupe.



Sélectionnez le groupe 1, 2 ou 3 pour lequel définir les paramètres de la recette en appuyant sur l'icône correspondante en haut.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .



Chaque fois que vous passez du premier au deuxième ou au troisième groupe, il est demandé de copier les paramètres de la recette du premier au groupe choisi.

Modifiez les valeurs des paramètres avec  .

Il est également possible de programmer les doses des 4 touches de distribution directement depuis le groupe:

- Lorsque l'écran de modification des paramètres de la recette est visible sur l'écran, insérez le porte-filtre dans le groupe souhaité.
- Appuyez sur le bouton de distribution à programmer .
- Lorsque la dose désirée est atteinte, appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter la distribution.
- La dose délivrée sera enregistrée dans les paramètres de la recette.

Pour plus de détails sur les paramètres, consultez le paragraphe relatif aux PARAMÈTRES DES RECETTES À BASE DE CAFÉ STANDARD.

Après avoir défini les paramètres, appuyez sur  pour avancer dans l'enregistrement des paramètres.



À l'aide du clavier alphanumérique, saisissez le nom de la recette qui sera affichée dans la liste et appuyez sur  pour enregistrer, ou sur  pour revenir à la page précédente.

Avant de rendre l'enregistrement effectif, la confirmation sera demandée.



En cas de confirmation :

- Si la recette a été modifiée, les paramètres seront mis à jour.
- Si la recette est nouvelle, elle sera ajoutée à la liste des recettes déjà existantes.

Si une recette est créée ou modifiée et non enregistrée, la confirmation sera demandée à la sortie des paramètres.



En cas de confirmation, tous les paramètres ne seront pas enregistrés et seront perdus.

PARAMÈTRES DES RECETTES À BASE DE CAFÉ

Les paramètres varient en fonction des options de la machine.

Paramètres	Minimum	Maximum	Valeur par défaut	Étape
Température groupe *	70,0 °C	98,0 °C	93,4 °C	0,1 °C
Espresso simple	1 ml	500 ml	20 ml	1 ml
Espresso double	1 ml	500 ml	40 ml	1 ml
Café simple	1 ml	500 ml	60 ml	1 ml
Café double	1 ml	500 ml	120 ml	1 ml
Pré-infusion	-	-	OFF	OFF / ON
Temps pré-infusion ON (s)	1 s	10 s	1 s	0,5 s
Temps pré-infusion OFF (s)	1 s	10 s	2 s	0,5 s
Mode Pulsation **	-	-	OFF	OFF / ON
Appairer porte-filtre ***	-	-	OFF	OFF / ON

* Paramètre non disponible pour les versions de la machine **V XT** et **S XT**.

** Paramètre disponible uniquement si l'option PulseJet est activée.

*** Paramètre disponible uniquement si l'option de reconnaissance du porte-filtre est activée.



RECETTES DE LAIT (E-Milk – en option)

Vous ne pouvez accéder au réglage des recettes à base de lait que si l'E-Milk (en option) droit ou gauche est activé.



Sélectionnez l'**E-Milk** droit ou gauche en fonction de la configuration de la machine pour accéder aux recettes.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .



La recette sélectionnée  est surlignée en rouge et sera celle visible en premier sur le bouton de vapeur ou 10 secondes après la distribution d'une autre recette à base de lait.

Dans le cas où aucune recette n'est sélectionnée, la recette par défaut sera affichée en premier sur le bouton de vapeur.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

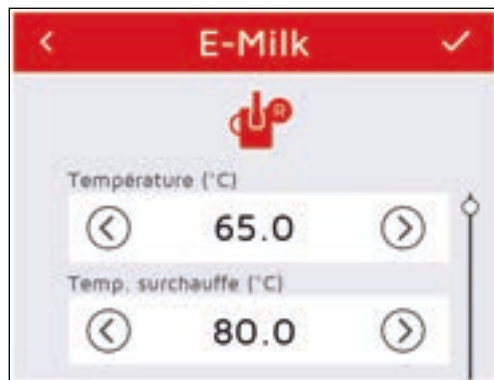
Appuyez sur  pour ajouter une nouvelle recette, et pour modifier une recette existante, appuyez sur .

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 9 recettes pour chaque bouton de vapeur.

Pour supprimer une recette de la liste, appuyez sur  ; la confirmation de la suppression sera demandée à l'écran.

Vous ne pouvez pas supprimer de la liste la recette par défaut et la recette momentanément sélectionnée.

En cas de suppression d'une recette, l'ordre des recettes défile automatiquement.



Modifiez les valeurs des paramètres avec  .

Pour plus de détails sur les paramètres, consultez le paragraphe relatif aux PARAMÈTRES DE LA RECETTE À BASE DE LAIT PAR DÉFAUT et aux PARAMÈTRES DES RECETTES À BASE DE LAIT.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

Après avoir défini les paramètres, appuyez sur  pour avancer dans l'enregistrement des paramètres.



À l'aide du clavier alphanumérique, saisissez le nom de la recette qui sera affichée dans la liste et appuyez sur  pour enregistrer, ou sur  pour revenir à la page précédente.

Avant de rendre l'enregistrement effectif, la confirmation sera demandée.

Si une recette est créée ou modifiée et non enregistrée, la confirmation sera demandée à la sortie des paramètres.



En cas de confirmation:

- Si la recette a été modifiée, les paramètres seront mis à jour.
- Si la recette est nouvelle, elle sera ajoutée à la liste des recettes déjà existantes.

En cas de confirmation, tous les paramètres ne seront pas enregistrés et seront perdus.

PARAMÈTRES DE LA RECETTE À BASE DE LAIT PAR DÉFAUT

Paramètres	Température finale	Temps d'air	Température de l'air	% électrovanne d'air
Flat white	60 °C	8 s	30 °C	25 %
Lait	65 °C	10 s	35 °C	30 %
Cappuccino	65 °C	12 s	40 °C	35 %

PARAMÈTRES DE LA RECETTE À BASE DE LAIT E-MILK

Paramètres	Minimum	Maximum	Valeur par défaut	Étape
Température 1 knob droite/gauche *	40 °C	85 °C	65 °C	1 °C
Température Surchauffe **	65 °C	85 °C	80 °C	1 °C
Température d'air ***	10 °C	60 °C	40 °C	1 °C
Temps d'air ***	1 s	40 s	8 s	1 s
Valve d'air	0 %	100 %	100 %	5 %
Icône du knob vapeur ****	-	-	Choisir l'icône	-

* Indique la température souhaitée de la boisson à la fin de la distribution.

** Indique la température 2 à atteindre si l'opérateur appuie à nouveau sur le bouton après avoir atteint la température 1.

*** Options disponibles en fonction des Paramètres Techniques.

**** L'utilisateur peut associer à la boisson une icône visible sur le bouton, en tournant directement le bouton lui-même.



RECETTES À BASE D'EAU CHAUDE



Ce menu permet de régler les paramètres des 3 doses d'eau chaude pouvant être distribuées à l'aide des touches correspondantes.

Sélectionnez la touche 1, 2 ou 3 pour laquelle définir les paramètres de la recette en appuyant sur l'icône correspondante en haut.

L'icône rouge identifie la touche choisie.

Modifiez les valeurs des paramètres avec  .

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

PARAMÈTRES DE LA RECETTE À BASE D'EAU CHAUDE

Paramètres	Minimum	Maximum	Valeur par défaut	Étape
Temps de distribution de l'eau chaude touche 1	0 s	60 s	3 s	1 s
Température de distribution de l'eau chaude touche 1 *	60 °C	95 °C	90 °C	1 °C
Temps de distribution de l'eau chaude touche 2	0 s	60 s	6 s	1 s
Température de distribution de l'eau chaude touche 2 *	60 °C	95 °C	90 °C	1 °C
Temps de distribution de l'eau chaude touche 3	0 s	60 s	9 s	1 s
Température de distribution de l'eau chaude touche	60 °C	95 °C	90 °C	1 °C

* Le réglage de la température de l'eau est facultatif.

MENU ALARMES



Dans l’Écran Principal, l’icône du **Menu Alarmes** n’est visible que s’il y a une erreur. Dans ce cas, appuyez sur le bouton  pour accéder au **Menu Alarmes** .

Le nombre visible dans l’icône identifie l’erreur présente.

Vous pouvez accéder à la liste des alarmes même si aucune alarme n’est réellement active.

Vous ne pouvez pas réinitialiser les alarmes à partir de ce menu.

Liste des alarmes

Type d’alarme	Élément source	Code	Sous-code
Timeout remplissage	Chaudière de service	1	1
	Groupe 1		2
	Groupe 2		3
	Groupe 3		4
	Groupe 4		5
Timeout chauffage	Chaudière de service	2	1
	Chaudière groupe 1		2
	Chaudière groupe 2		3
	Chaudière groupe 3		4
	Chaudière groupe 4		5
	Groupe 1		6
	Groupe 2		7
	Groupe 3		8
	Groupe 4		9
	Chauffe-tasses		10



Type d'alarme	Élément source	Code	Sous-code
Sonde en circuit fermer	Chaudière de service	3	1
	Chaudière groupe 1		2
	Chaudière groupe 2		3
	Chaudière groupe 3		4
	Chaudière groupe 4		5
	Groupe 1		6
	Groupe 2		7
	Groupe 3		8
	Groupe 4		9
	Chauffe-tasses		10
	Eau chaude		11
	E-Milk gauche		12
	E-Milk droit		13
	Pression du réseau		14
Sonde en circuit ouvert	Chaudière de service	4	1
	Chaudière groupe 1		2
	Chaudière groupe 2		3
	Chaudière groupe 3		4
	Chaudière groupe 4		5
	Groupe 1		6
	Groupe 2		7
	Groupe 3		8
	Groupe 4		9
	Chauffe-tasses		10
	Eau chaude		11
	E-Milk gauche		12
	E-Milk droit		13
	Pression du réseau		14
Historique alarme complète	Historique d'alarme	5	1
Chargement zone données	Configuration SW	6	1
	Recette		2
	Historique d'alarme		3
	Configuration HW		4
	Compteurs		5
	Etat Courant Fail		6
	Configuration HW		7
Paramètre hors tolérance	Configuration SW	7	1
	Recette		2
	Historique d'alarme		3
	Configuration HW		4
	Compteurs		5
	Etat Courant Fail		6
	Configuration HW		7

Type d'alarme	Élément source	Code	Sous-code
Zone données restaurée	Configuration SW	8	1
	Recette		2
	Historique d'alarme		3
	Compteurs		5
	Etat Courant Fail		6
Zone données modifiée	Configuration HW	9	7
Communication carte externe	Carte Optionnel	10	1
	Knob E-Milk gauche		2
	Knob E-Milk droit		3
	Lecture porte-filtre		4
Lecture porte-filtre	Système	11	1
	Surcharge Bus		2
	Alimentation non valide		3
	Dispositif Capteur 5		4
	Dispositif Capteur 4		5
	Dispositif Capteur 3		6
	Dispositif Capteur 2		7
	Dispositif Capteur 1		8
	Système (non spécifié)		9
Surveillance système	Batterie secours faible	12	1
	Démarrage Horloge LES		2
Nettoyage à effectuer	Groupe 1	13	2
	Groupe 2		3
	Groupe 3		4
	Groupe 4		5
Maintenance à effectuer	Maintenance par Cycles	14	1
	Maintenance par Date		2
Valeur sonde hors tolérances	Pression du réseau	15	1

MENU C-AUTOMATION

Si le système de communication entre la machine et le moulin **C-Automation** est actif, l'icône  correspondante sera visible sur l'**Écran Principal**.

Jusqu'à 3 moulins peuvent être associés.

Le nombre à l'intérieur de l'icône identifie combien de moulins sont associés à la machine.

L'icône peut avoir le nombre de 3 couleurs différentes :

- Rouge: moulin associé, mais non connecté.
- Vert: moulin associé et connecté.
- Jaune: moulin en phase de réglage.

Si l'icône est totalement grise, cela signifie que **C-Automation** est activé, mais qu'aucun moulin n'a été associé.



Cet écran permet à l'opérateur d'associer la machine et les moulins.

Pour plus d'informations sur le système de communication entre la machine et le moulin C-Automation, consultez la documentation spécifique correspondante.

MENU PRINCIPAL



Depuis l'**Écran Principal**, appuyez sur  pour accéder au **Menu Principal**:

-  Nettoyage.
-  Températures.
-  Économie d'énergie.
-  Compteurs.
-  Paramètres généraux.
-  Paramètres techniques.

Pour accéder aux paramètres techniques, il est nécessaire de saisir le mot de passe.

Appuyez sur  pour revenir à l'**Écran Principal**.

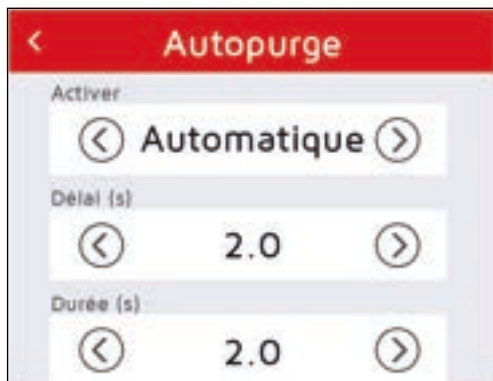


Depuis le **Menu Principal**, appuyez sur le bouton  pour accéder au **Menu Nettoyage**:

-  Autopurge.
-  Lavage des groupes.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

AUTOPURGE



Depuis le **Menu Nettoyage**, appuyez sur le bouton  pour accéder aux paramètres de la fonction **Autopurge**.
Si activé:

- Automatique: effectue une purge automatique à la fin de chaque distribution, après le retrait du porte-filtre.
- Manuel: permet d'effectuer une purge via le bouton de dose de café court simple  lorsque le porte-filtre n'est pas inséré.

Modifiez les valeurs des paramètres avec  .

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .



Depuis le **Menu Nettoyage**, appuyez sur le bouton  pour accéder aux paramètres du **Lavage des Groupes**.

Si l'alarme de nettoyage est activée et apparaît sur l'écran, le lavage peut être démarré en appuyant sur le bouton  présent sur l'**Écran de Services**.

Pour plus de détails, consultez la section Écran de Services.

Modifiez les valeurs des paramètres avec  .

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

PARAMÈTRES DE AUTOPURGE

Param.	Min.	Max.	Valeur défaut	Étape
Activer	OFF	Autom.	Autom.	Autom./Man./OFF
Délai	0 s	10 s	1 s	1 s
Durée	0 s	10 s	2 s	1 s

PARAMÈTRES DE LAVAGE DES GROUPES

Param.	Min.	Max.	Valeur défaut	Étape
Cycle de lavage de groupe	0	10	2	1
Cycle de rinçage par groupe	0	10	2	1
Durée du lavage	0 s	59 s	10 s	1 s
Activation alarme	-	-	OFF	ON/OFF
Alarme Heure	0	23	8	1 h
Alarme Minute	0	60	0	1 min



TEMPÉRATURES



Depuis le **Menu Principal**, appuyez sur le bouton  pour accéder à la gestion des **Températures**.

Modifiez les valeurs des paramètres avec  .

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

PARAMÈTRES DE TEMPÉRATURES

Param.	Min.	Max.	Valeur défaut	Étape
Chauffe-tasses*	30 °C	80 °C	50 °C	1 °C
Chaudière à vapeur	0,5 bar	2,5 bar	2,1 bar	0,1 bar

* Chauffe-tasse (en option) disponible uniquement si activé.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



Depuis le **Menu Principal**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Économie d'énergie**:

-  Programmation hebdomadaire.
-  Veille.
-  Groupes actifs.
-  Désactiver la chaudière (modèles **MP** uniquement).

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE



Depuis le menu **Économie d'énergie**, appuyez sur le bouton  pour accéder à la **Programmation Hebdomadaire**.

Cette page permet de régler les jours de repos et les jours où la machine est programmée pour s'allumer et s'éteindre automatiquement.

Les jours sélectionnés  sont surlignés en rouge.

Appuyez sur  pour accéder aux paramètres des jours sélectionnés.



Pour le jour sélectionné, il est possible de définir :

- L'heure d'allumage.
- La minute d'allumage.
- L'heure d'arrêt.
- La minute d'arrêt.

Modifiez les valeurs des paramètres avec .

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

VEILLE



Depuis le menu **Économie d'énergie**, appuyez sur le bouton pour définir la fonction de **Veille**.

Cette fonction permet d'entrer ou non dans un état de veille active, après un temps d'inactivité défini, qui permet de choisir d'éteindre complètement la machine ou de la maintenir à une pression définie (inférieure à celle de fonctionnement).

Modifiez les valeurs des paramètres avec .

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

PARAMÈTRES DE VEILLE

Paramètres	Minimum	Maximum	Valeur par défaut	Étape
Activer	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Pression chaudière *	0,8 bar	1,8 bar	1 bar	0,1 bar

* Pour les modèles **UX**, **V XT** et **S XT**, la pression maximale réglable de la chaudière à vapeur, en mode veille, sera de 0,8 bar. Pour le modèle **MP**, elle atteint 1,8 bar.





Depuis le menu **Économie d'énergie**, appuyez sur le bouton  pour définir les **Groupes Actifs**.

Il est possible d'activer ou de désactiver le fonctionnement de chaque groupe de distribution pour une optimisation énergétique de la machine.

Sélectionnez les groupes à l'aide des icônes en haut et modifiez les valeurs des paramètres avec  .

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

Il est également possible d'activer ou de désactiver les groupes depuis l'écran principal. Appuyez sur l'icône d'un groupe pendant 5 secondes pour le désactiver. Le groupe aura l'icône .



Depuis le menu **Économie d'énergie**, appuyez sur le bouton  pour accéder à l'option **Désactiver la chaudière**.

Cette option n'est disponible que pour les modèles MP, dans lesquels la distribution de café est indépendante de la distribution d'eau chaude et de vapeur.

Modifiez l'option avec les boutons  .

COMPTEURS



Depuis le **Menu Principal**, appuyez sur le bouton  pour accéder à l'affichage des **Compteurs**:

- **Compteurs groupes 1-2-3**: nombre de cafés distribués pour chaque groupe.
- **Compteur partiel**: nombre de cafés distribués depuis la dernière réinitialisation.
- **Compteur absolu**: nombre absolu de boissons distribuées par la machine (non annulable).
- **Compteurs entretien**: nombre de cycles restants avant l'entretien. Lorsque le seuil est atteint, l'alarme apparaît sur l'écran. Réinitialisez ce compteur après avoir effectué l'entretien.

Vous ne pouvez pas réinitialiser les compteurs sur cet écran. Pour les réinitialiser, vous devez accéder aux paramètres techniques.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .



PARAMÈTRES GÉNÉRAUX



Depuis le **Menu Principal**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Paramètres Généraux**:

-  Langue.
-  Date et heure.
-  Unité de mesure.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

LANGUE



Depuis le menu **Paramètres Généraux**, appuyez sur le bouton  pour définir la **Langue** de l'écran:

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

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

DATE ET HEURE



Depuis le menu **Paramètres Généraux**, appuyez sur le bouton  pour définir **Date et Heure** de l'écran:

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

Modifiez les valeurs des paramètres avec  .

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

UNITÉ DE MESURE



Depuis le menu **Paramètres Généraux**, appuyez sur le bouton  pour définir l'**Unité de Mesure** entre °C ou °F.

Modifiez les valeurs des paramètres avec  .

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .



PARAMÈTRES TECHNIQUES

Depuis le **Menu Principal**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Paramètres Techniques**.

Ce menu permet de définir des paramètres délicats qui, en cas d'erreurs de réglage, pourraient provoquer des dysfonctionnements de la machine.

L'accès aux **Paramètres Techniques** n'est possible qu'après la saisie du mot de passe, composé de 4 chiffres.



Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

Après avoir saisi le mot de passe, appuyez sur  pour confirmer.



Le menu **Paramètres Techniques** comprend :

-  Mises à jour du firmware.
-  Optionnel.
-  Gestion de la puissance.
-  Diagnostique.
-  Réinitialisation des compteurs.
-  Historique des alarmes.
-  Entretien.
-  Touches et affichage.
-  Gestion des Mot de passe.
-  Configuration de la machine.
-  Offset.
-  Copie des paramètres.
-  Réinitialisation des paramètres.

MISE À JOUR DU FIRMWARE



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour afficher les versions du firmware:

- CPU.
- DSP (écran).
- OPT (en option).
- KDX (bouton de vapeur droit avec écran).
- RDX (version de bouton de vapeur).
- BLE (connexion sans fil).

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

OPTIONNEL



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur

le bouton  pour accéder au menu **Optionnel**:

- SYNC (étalonnage).
- C-Automation (communication machine/moulin).
- Vapeur.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

SYNC (étalonnage)



Depuis le menu **Optionnel**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Étalonnage (SYNC)**.

Les valeurs indiquées dans ce menu ne doivent être modifiées qu'en cas de remplacement du modèle de doseur de la machine.

Modifiez les valeurs des paramètres avec  .

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

PARAMÈTRES DE SYNC

Param.	Min.	Max.	Valeur défaut	Étape
GR1	0	1000	952	1
GR2	0	1000	952	1
GR3	0	1000	952	1
GR4	0	1000	952	1

C-AUTOMATION

Pour plus d'informations sur le système de communication entre la machine et le moulin C-Automation, consultez la documentation spécifique correspondante.

VAPEUR



Depuis le menu **Optionnel**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu de gestion du bouton de vapeur **E-Milk** à droite ou à gauche.

Après avoir sélectionné le côté de la buse, il est possible de procéder aux réglages.

Si la buse **E-Milk** (en option) n'est pas présente, il est possible de régler le mode d'utilisation du bouton de vapeur.





Modifiez les valeurs des paramètres avec  .

Appuyez sur  pour enregistrer les paramètres.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

PARAMÈTRES DE E-MILK R

Param.	Min.	Max.	Valeur défaut	Étape
Mode knob droit	-	-	Autom.	Manuel / Semi-auto. / Autom. / E-Steam + Temp
Délai autopurge *	0 s	10 s	2 s	1 s
Durée autopurge *	0 s	10 s	3 s	1 s
Mode d'air	-	-	Température	Température / Temps
Logique knob **	0	1	0	0 / 1

* Disponible uniquement avec E-Milk Autom. ou Semi-autom.

** Disponible uniquement avec E-Milk E-Steam+Temp.

MODE E-MILK – AUTOMATIQUE

Le mode **E-Milk automatique** permet à la buse de gérer totalement la distribution ou la purge.

Lorsque la buse est extraite et réinsérée, une purge est effectuée selon les paramètres définis.

Si la buse est extraite et insérée dans un récipient contenant un liquide à chauffer, la buse détecte le liquide et distribue la vapeur selon les paramètres de la recette sélectionnée. Retirez la buse du récipient et réinsérez-la en position de repos. À la fin de la distribution, lorsqu'elle revient en position de repos, elle effectue une purge automatique.

MODE E-MILK – SEMI-AUTOMATIQUE

Le mode **E-Milk semi-automatique** permet à la buse de gérer elle-même la distribution ou la purge, mais uniquement après avoir reçu la commande via le bouton de vapeur de l'opérateur.

Lorsque la buse est extraite et réinsérée, une purge est effectuée selon les paramètres définis.

Si la buse est extraite et insérée dans un récipient contenant un liquide à chauffer, la buse détecte le liquide, mais distribue la vapeur selon les paramètres de la recette sélectionnée uniquement après avoir reçu la commande via le bouton de vapeur. Retirez la buse du récipient et réinsérez-la en position de repos. À la fin de la distribution, lorsqu'elle revient en position de repos, elle effectue une purge automatique.

Si la commande est donnée via le bouton de vapeur lorsque la buse est au repos, la distribution commence toujours selon la recette sélectionnée.

MODE E-MILK – MANUEL

Le mode **E-Milk manuel** permet à l'opérateur de contrôler la distribution ou la purge.

Dans ce mode, il n'y a pas de purge automatique, mais cela peut être réglé comme une recette de vapeur.

Avant de commencer la distribution, vous devez choisir la recette et appuyer sur le bouton pour donner la commande de distribution effective.

MODE E-MILK – E-STEAM+TEMP

Le mode **E-Milk E-Steam+Temp** permet à l'opérateur de distribuer manuellement la vapeur, pouvant lire la température sur l'écran.

La distribution est effectuée directement, sans sélection de la recette, et est interrompue par un arrêt manuel via le bouton de vapeur ou par l'atteinte de la température de sécurité.

Dans ce mode, la logique du bouton permet de régler le fonctionnement du bouton de vapeur :

- 0: Rotation = Purge; Pression = Distribution.
- 1: Rotation = Distribution; Pression = Purge.





Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour activer (ON) ou désactiver (OFF) la fonction de **Gestion de la Puissance**, qui permet de limiter la consommation d'énergie de la machine.

Modifiez les valeurs des paramètres avec  .

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

DIAGNOSTIQUE



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Diagnostic**, afin de vérifier le bon fonctionnement de chaque composant de la machine:

- Diagnostic manuel.
- Diagnostic automatique.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .



Pour lancer le **Diagnostic manuel**, appuyez sur  et, pour chaque composant, appuyez sur la description correspondante.

Il est possible de vérifier le fonctionnement de:

- Vérification du chauffage du chauffe-tasse.
- Vérification de l'EV d'eau chaude.
- Vérification du fonctionnement de la pompe.
- Vérification de l'EV de remplissage de la chaudière à vapeur.
- Vérification du chauffage de la chaudière de service (SSR1-SSR2-SSR3).
- Vérification du chauffage de la chaudière à café GR1.
- Vérification du chauffage de la chaudière à café GR2.
- Vérification du chauffage de la chaudière à café GR3.
- Vérification de la distribution GR1.
- Vérification de la distribution GR2.
- Vérification de la distribution GR3.
- Vérification du chauffage GR1.
- Vérification du chauffage GR2.
- Vérification du chauffage GR3.
- Vérification de l'EV de PulseJet GR1.
- Vérification de l'EV de PulseJet GR2.
- Vérification de l'EV de PulseJet GR3.
- Vérification du remplissage de la chaudière de service.
- Vérification de l'EV de vapeur de droite.
- Vérification de l'EV de vapeur de gauche.
- Purge de la chaudière.
- Test d'affichage du groupe.

Les composants peuvent varier en fonction des options de la machine.

Le résultat du diagnostic peut être :

- Vert: test réussi.
- Rouge: test non réussi.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .



DIAGNOSTIQUE AUTOMATIQUE

Pour lancer le **Diagnostic automatique**, appuyez sur , puis confirmez.



Les tests des composants seront effectués automatiquement dans l'ordre comme pour le **Diagnostic manuel**.

Dans ce mode de diagnostic, le **Test d'affichage de groupe** n'est pas disponible.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

HISTORIQUE DES ALARMES



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour accéder à l'**Historique des Alarmes**.

Appuyez sur  pour supprimer une ligne d'erreur.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

RÉINITIALISATION DES COMPTEURS



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour accéder à la **Réinitialisation des Compteurs**.

Appuyez sur  pour réinitialiser :

- Compteurs groupes 1-2-3.
- Compteur partiel.
- Compteurs entretien.

Appuyez sur  pour enregistrer les paramètres.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

ENTRETIEN



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Entretien**.

Vous pouvez activer l'alarme d'entretien en définissant un nombre maximum de cycles de distribution, de sorte qu'une fois ce nombre atteint, l'alarme est activée sur l'écran.

En plus du nombre de cycles, il est possible de programmer une date pour l'activation de l'alarme d'entretien.

Modifiez avec   les valeurs des paramètres :

- Activer ou désactiver l'alarme (ON/OFF).
- Compteur de cycles de distribution (10000/100000).
- Jour.
- Mois.
- Année.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .



TOUCHES ET AFFICHAGE



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton pour accéder au menu **Touches et Affichage**.

Modifiez les valeurs des paramètres avec .

Appuyez sur pour enregistrer les paramètres.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

GESTION DES MOTS DE PASSE



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton pour accéder au menu **Gestion de Mot de passe**:

Réinitialisation du mot de passe.

Gestion des autorisations.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

PARAMÈTRES TOUCHES ET AFFICHAGE

Param.	Min.	Max.	Valeur défaut	Étape
Luminosité de l'écran	0 %	100 %	70 %	1 %
Luminosité clavier	Bas	Haut	Haut	Bas / Haut
Led GR Variation	OFF	100	70	1
Led Br. Variation	OFF	100	70	1
Led Br. Front Variation	OFF	100	70	1
Persistence temps extraction	0 s	60 s	10 s	1 s
Knob vapeur droit	-	-	Icône	Icône, Nom, Les deux
Icône knob	-	-	ON	ON/OFF

* Disponible droite ou gauche, uniquement si E-Milk est activé (en option)

** Disponible uniquement si vous activez l'affichage des groupes (en option)

RÉINITIALISATION DU MOT DE PASSE



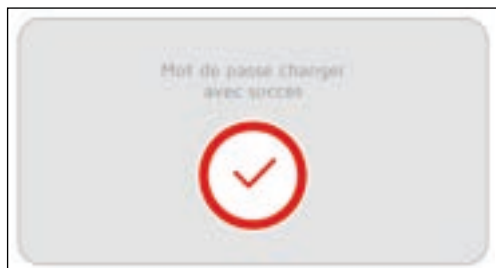
Depuis le menu **Gestion de Mots de passe**, appuyez sur le bouton pour réinitialiser le mot de passe.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

Saisissez l'**Ancien Mot de passe**, puis le **Nouveau Mot de passe** et appuyez sur pour confirmer.



Si le mot de passe est incorrect, la procédure ne peut pas être terminée, mais s'il est correct, un message sur l'écran confirme l'opération.



GESTION DES AUTORISATIONS



Depuis le menu **Gestion de Mot de passe**, appuyez sur le bouton pour accéder au menu **Gestion des Autorisations**.

Cet écran vous permet de choisir la fonction à laquelle l'utilisateur peut accéder.

Les fonctions accessibles sont surlignées en rouge .

Si l'utilisateur essaie d'accéder à une fonction qui n'est pas activée, le mot de passe sera demandé.

Appuyez sur pour enregistrer les paramètres.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

CONFIGURATION DE LA MACHINE



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton pour accéder au menu **Configuration**:

Configuration HW.

Configuration SW.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

HW CONFIGURATION



Depuis le menu **Configuration**, appuyez sur le bouton pour accéder au menu **HW Configuration**.

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

PARAMÈTRES DE HW CONFIGURATION

Paramètres	Minimum	Maximum	Valeur par défaut	Étape
Version	-	-	-	MP, UX, V XT, S XT
Ensemble 1 / 4 groupes	2	4	2	1
Affichage des Groupes	-	-	OFF	ON / OFF
C-Automation	-	OFF	OFF	ON / OFF
Vapeur Gauche	-	-	E-Steam	OFF, E-Steam, E-Steam + Temp, E-Milk
Vapeur Droit				
Chauffe-tasses	-	-	ON	ON / OFF
Pulsejet	-	-	ON	ON / OFF
Gestion Température Eau Chaude				
Capteur PF	-	-	OFF	OFF, inductives, ID Identifié

SW CONFIGURATION



Depuis le menu **Configuration**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **SW Configuration**.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

Modifiez avec   les valeurs des paramètres:

- Niveau automatique de la pompe active, qui permet d'activer le niveau automatique avec ou sans pompe activée.
- Remplissage de la distribution de café, qui permet d'effectuer le nivellement automatique dans la chaudière même pendant la distribution de café.
- Remplissage de la distribution H2O, qui permet d'effectuer le nivellement automatique dans la chaudière même pendant la distribution d'eau chaude.

- H2O avec pompe active, qui permet d'activer la distribution d'eau avec ou sans pompe activée.
- Alarme de pression de réseau de distribution, qui permet de définir un seuil de pression au-delà duquel un message d'erreur sera affiché. Non disponible pour les modèles **V XT**.

Appuyez sur  pour enregistrer les paramètres.
Avant de rendre les modifications effectives, la confirmation est demandée.



Confirmez (**Oui**) pour rendre les modifications effectives, ou annulez (**Non**) pour ne pas modifier les paramètres.



OFFSET



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Offset**.

Offset indique la différence entre une valeur relevée et une valeur de référence.
En effet, les sondes de température peuvent être légèrement différentes d'un thermomètre externe.

Appuyez sur  pour enregistrer les paramètres.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

PARAMÈTRES D'OFFSET

Paramètres	Minimum	Maximum	Valeur par défaut	Étape
Sonde pression	- 3,0 bar	+ 3,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
Pression chaudière vapeur	- 1,0 bar	+ 1,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
Sonde chauffe-tasses	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Sonde Eau Chaude	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Sonde E-Milk droit	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Sonde Vapeur gauche	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonde GR1	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonde GR2	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonde GR3	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonde chaudière café GR1	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonde chaudière café GR2	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonde chaudière café GR3	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Vapeur 1	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Vapeur 2	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C



COPIE DES PARAMÈTRES



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

- Recettes café.
- Recettes E-Milk (lait).
- Recettes eau chaude.
- Programmation hebdomadaire.
- HW Configuration.
- SW Configuration.

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.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

RÉINITIALISATION DES PARAMÈTRES



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Réinitialisation des Paramètres**:

-  Réinitialisation de la fin du test.
-  Réinitialisation des paramètres.

Pour revenir à la page précédente, appuyez sur .

RÉINITIALISATION DE LA FIN DU TEST



Depuis le menu **Réinitialisation des Paramètres**, appuyez sur le bouton  pour procéder à la **Réinitialisation de la fin du test**.

En cas de confirmation, un message recommandant de vider la chaudière et le circuit hydraulique sera visible sur l'écran.

Lors du prochain redémarrage de la machine, il sera nécessaire d'effectuer à nouveau la procédure de premier démarrage et la machine effectuera elle-même le remplissage des chaudières.



RÉINITIALISATION DES PARAMÈTRES D'USINE



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.

Depuis le menu **Réinitialisation des Paramètres**, appuyez sur le bouton  pour procéder à la **Réinitialisation des Paramètres** d'usine.

NETTOYAGE ORDINAIRE

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

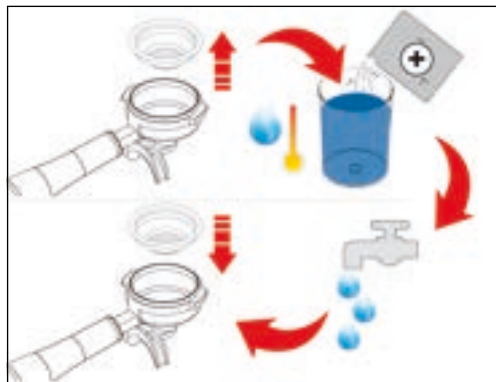


Il est interdit de nettoyer la machine avec un jet d'eau ou en le plongeant dans l'eau.
Ne pas utiliser de solvants, de produits à base de chlore, ni d'abrasifs.



NETTOYAGE FILTRES ET PORTE-FILTRE

Après utilisation, videz toujours le filtre conique du café utilisé à l'intérieur.

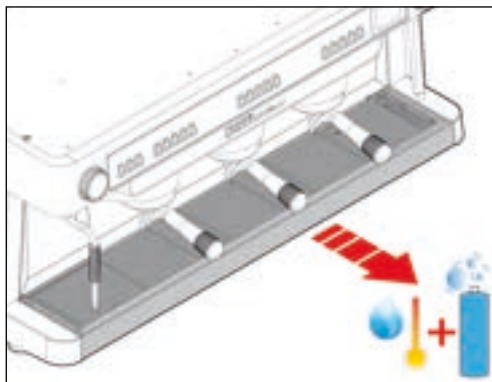


À la fin de la journée:

- 1 Retirer les filtres des porte-filtres correspondants, 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 les porte-filtres (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 les filtres avec une brosse.
- 6 Insérer à nouveau les filtres dans les porte-filtres correspondants.

NETTOYAGE CARROSSERIE

Nettoyage zone de travail



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

Nettoyage carène et écran



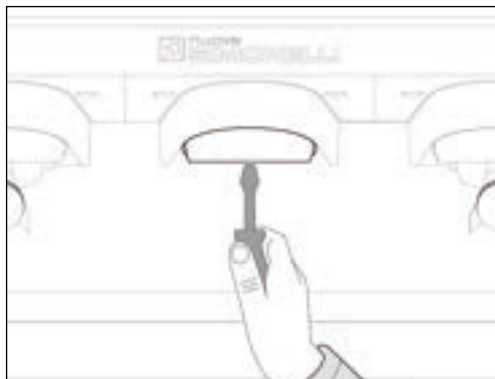
Pour nettoyer toute la carrosserie extérieure, utiliser un chiffon doux humidifié d'eau tiède.

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

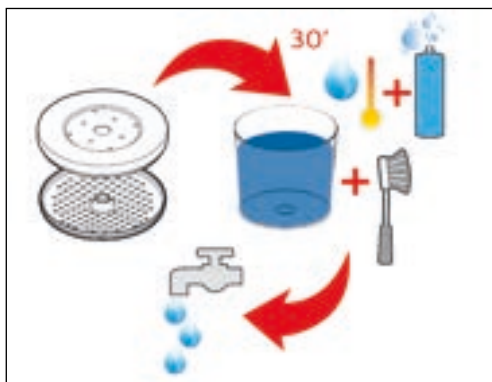
Ne jamais utiliser aucun type de solvants, de produits à base de chlore et/ou de produits abrasifs.



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 Mettre le tout dans un récipient avec de l'eau chaude et un détergent spécifique pendant environ 30 minutes.
- 3 Brosser la douchette et le diffuseur.
- 4 Rincer le tout abondamment à l'eau courante.
- 5 Restaurer tout sur la machine en procédant dans l'ordre inverse pour reprendre le fonctionnement normal.

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.

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 Gerät 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 0,2 MPa (2 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 Dissipationsgitter insbesondere des Tassenwärmers dürfen nicht verstopfen.

Das Stromkabel dieses Gerätes darf vom Verbraucher selbst nicht ersetzt werden. Im Schadensfall das Gerät 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 die 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 eingeschalteten 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 entsprechenden Fachkenntnissen 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 gemahlene Kaffeebohnen 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.

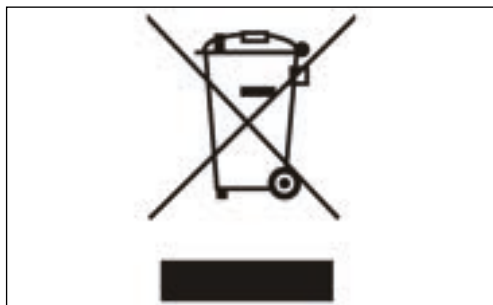
Unmittelbar nach dem Gebrauch und nach dem Ausschalten verbleiben einzelne Bereiche der Maschine heiß.

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.

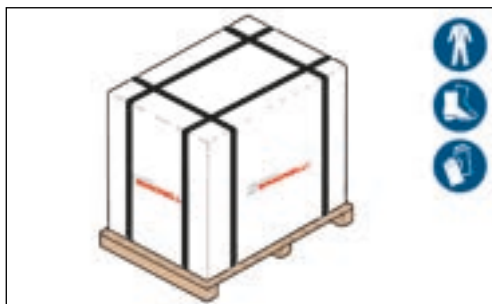
Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät bedeutet, dass es am Ende seiner Standzeit nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf.

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 gesetzestretenden 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.

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.



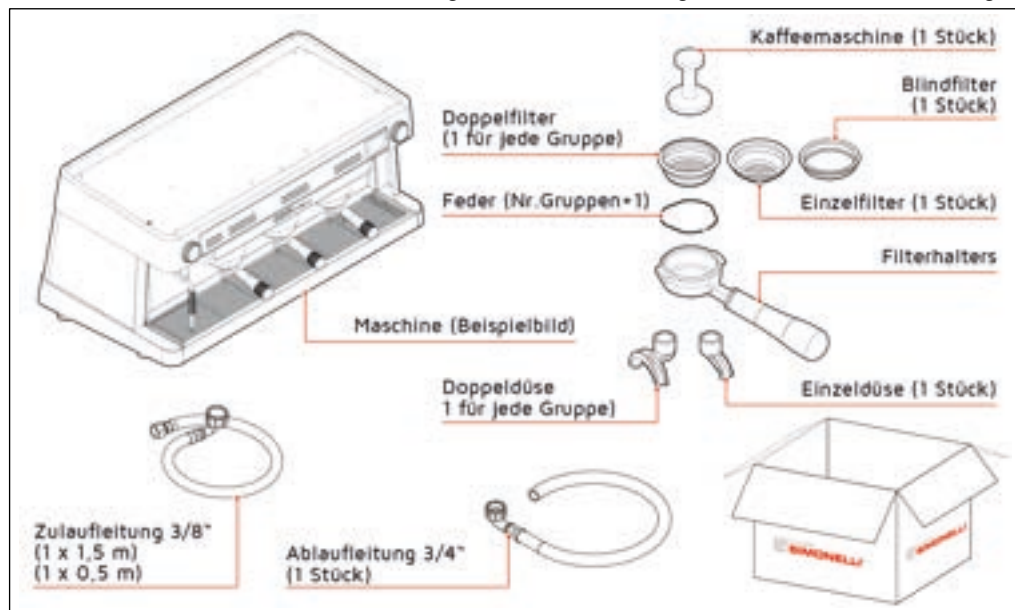
Die Maschine muss von 2 oder mehr Personen bedient werden.

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.

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.



INHALT

SICHERHEITSHINWEISE	171
HAFTUNGSAUSSCHLUSS	174
BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	174
VORHERSEHBARE UNGEEIGNETE VERWENDUNG	174
RESTRISIKEN	175
ENTSORGUNG	175
TRANSPORT	175
HANDHABUNG	176
LAGERUNG	176
INHALTSKONTROLLE	177

TECHNISCHE DATEN	179
-------------------------	------------

BESCHREIBUNG DER MASCHINE	180
BESCHREIBUNG DER ABGABETASTEN	181
BESCHREIBUNG DER ABGABEGRUPPEN	181

INSTALLATION	181
DIE VORBEREITUNG STEHT	
IN DER VERANTWORTUNG DES KÄUFERS	181
POSITIONIERUNG	182
WASSERANSCHLUSS	182
STROMANSCHLUSS	183
VORAUSGEHENDE SCHRITTE	183
ZUBEHÖRVORBEREITUNG	183

VERWENDUNG	184
INBETRIEBNAHME DER MASCHINE	184
ESPRESSO KAFFEEAUSGABE	185
DAMPFABGABE MIT E-STEAM-DÜSE	186
DAMPFABGABE MIT E-MILK-DÜSE (OPTIONAL)	187
AUSGABE VON WARMEM WASSER	188
AUSSCHALTEN	189

PROGRAMMIERUNG	
OHNE DISPLAY (Sem/Vol)	190
EINSCHALTEN „SOFT“ DER MASCHINE	190
AUSSCHALTEN „SOFT“ DER MASCHINE	190
PROGRAMMIERUNG ERSTER EBENE	191
PROGRAMMIERUNG KAFFEEDOSIS	
FÜR DIE PROBENAHE	191
PROGRAMMIERUNG DER WARMWASSERDOSIS	
FÜR DIE PROBENAHE	192
TASSENWÄRMER TEMPERATURREGELUNG	192
ERSTELLUNG E-MILK REZEPT	192
PROGRAMMIEREN ZWEITE EBENE	193
ZWEITE EBENE PROGRAMMIERUNGSPARAMETER	193
SPERRUNG DER DOSIERUNGSPROGRAMMIERUNG	194
VERFAHREN ZUR WIEDERHERSTELLUNG DER	
DOSIERUNGSPROGRAMMIERUNG	194
E-STEAM-BETRIEB	194
E-MILK-BEFÄHIGUNG	194
E-STEAM+TEMP-BEFÄHIGUNG	194
ANDERE FUNKTIONEN	195
KAFFEEDOSIS PROGRAMMIERUNG	
FÜR PROBENAHE GRUPPEN 2-3-4	195
PROGRAMMIERTE MENGEN KOPIEREN	195
ZURÜCKSETZEN DER STANDARDDOSIERUNGEN	196
WASCHEN DER GRUPPEN	196
ENTLEERUNG DER MASCHINE	196

PROGRAMMIERUNG MIT ANZEIGE	197
EINSCHALTEN DES DISPLAYS	198
ERSTE INBETRIEBNAHME	198
HAUPTBILDSCHIRM	198
AUSGABE-BILDSCHIRM	198
SERVICEBILDSCHIRM	199
AUSSCHALTEN DER MASCHINE	199
REZEPTMENÜ	199
KAFFEE-REZEPTE	200
PARAMETER DER KAFFEE-REZEPTE	201
MILCHREZEPTE (E-Milk - optional)	202
PARAMETER DER STANDARD-MILCHREZEPTE	203
PARAMETER DER E-MILK-REZEPTE	203
WARMWASSER REZEPTE	204
PARAMETER WARMWASSER REZEPTE	204
ALARM-MENÜ	205
LISTE DER ALARME	205
MENÜ C-AUTOMATION	208
HAUPTMENÜ	208
REINIGUNG	209
TEMPERATUREN	210
ENERGIEEINSPARUNG	210
ZÄHLER	212
ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN	213
TECHNISCHEN EINSTELLUNGEN	214
FIRMWARE-AKTUALISIERUNG	214
OPTIONAL	215
ENERGIEVERWALTUNG	217
DIAGNOSE	217
ZÄHLER RÜCKSETZENG	218
WARNHINWEISE	218
WARTUNG	218
TASTEN UND DISPLAY	219
PASSWORT	219
MASCHINENEINSTELLUNGEN	220
OFFSETS	222
PARAMETERKOPIE	223
PARAMETER ZURÜCKSETZEN	223

ROUTINEMÄSSIGE REINIGUNG	224
REINIGUNG DER FILTER UND FILTERHALTER	225
GEHÄUSEREINIGUNG	225
GRUPPE BRAUSE REINIGUNG	226

WARTUNG	226
----------------	------------

ELEKTRISCHER SCHALTSCHEMAS	283
-----------------------------------	------------

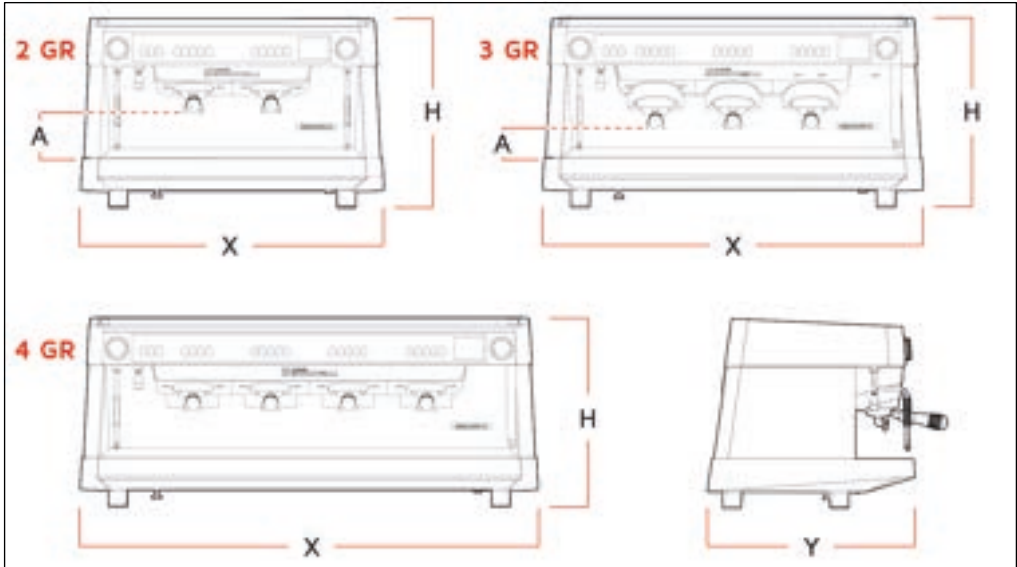
HYDRAULIKSCHEMAS	307
-------------------------	------------

KESSELSCHEMAS	314
----------------------	------------

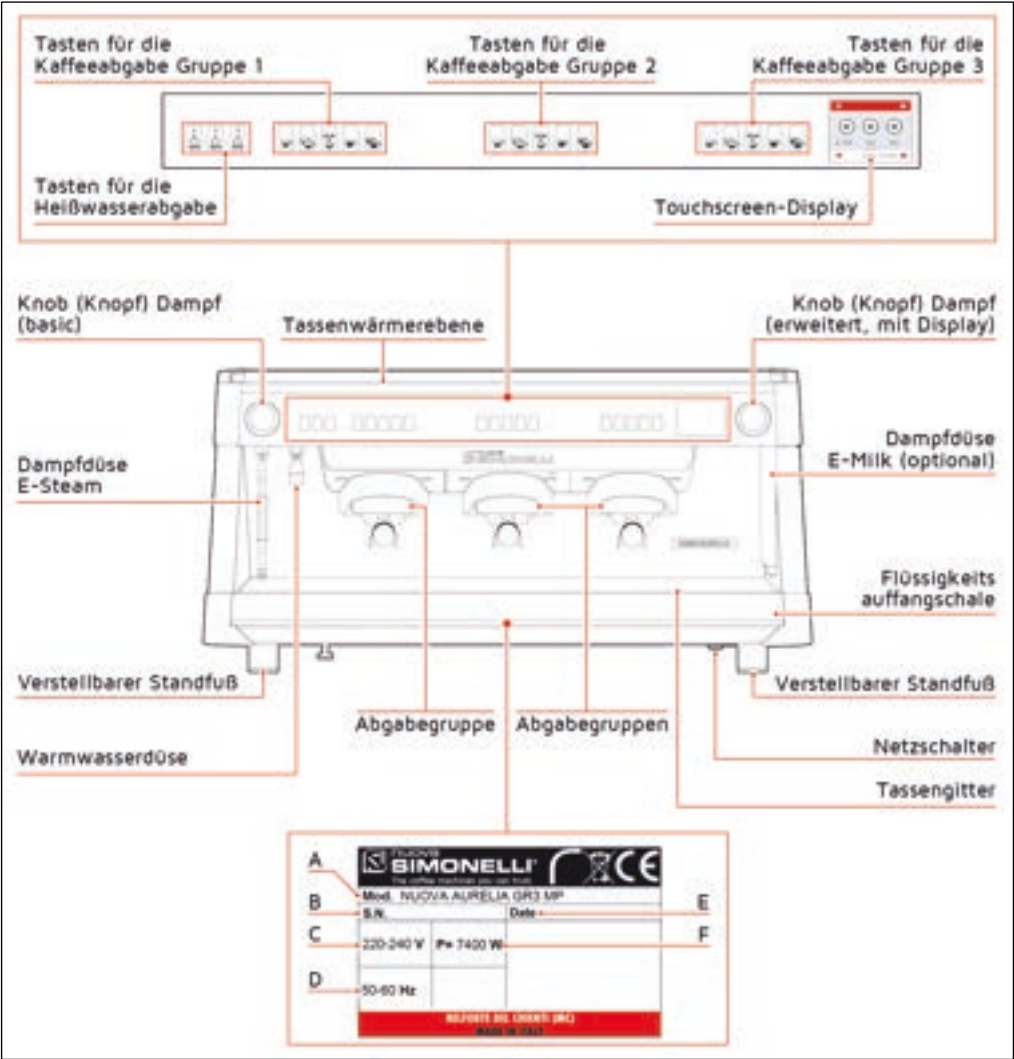


TECHNISCHE DATEN

Ausführung		MP		UX		V XT			S XT		
Gruppen		2	3	2	3	2	3	4	2	3	
Spannung	V	220-240 380-415		220-240 380-415		220-240 380-415			220-240 380-415		
Frequenz	Hz	50-60		50-60		50-60			50-60		
Gesamtleistung	W	6000	7400	5300	6100	4700	5200	5800	4700	5200	
Fassungsvermögen Dampfkessel	l	8		9,8	15,1	9,8	15,1	20,3	9,8	15,1	
Fassungsvermögen Kaffeekessel	l	0,14		/		/			/		
Nettogewicht	kg lb	79 174,17	94 207,23	79 174,17	94 207,23	78 171,96	92 202,83	103 227,08	78 171,96	92 202,83	
Bruttogewicht	kg lb	85 187,39	104 229,28	85 187,39	104 229,28	84 185,19	102 224,87	125 275,58	84 185,19	102 224,87	
Schallpegel	dB(A)	<70		<70		<70			<70		
Abmessungen											
X	mm inch	820 32.28	1030 40.55	820 32.28	1147 45.16	820 32.28	1030 40.55	1147 45.16	820 32.28	1030 40.55	
Y	mm inch	562 22.13		562 22.13		562 22.13			562 22.13		
H	mm inch	515 20.28		515 20.28		515 20.28			515 20.28		
A	Bass Gruppen	mm inch	77 4.8		77 4.8		77 4.8			77 4.8	
	Hohe Gruppen	mm inch	122 3.03		122 3.03		122 3.03			122 3.03	



BESCHREIBUNG DER MASCHINE



- A Modell und Version
- B Seriennummer
- C Spannungsversorgung
- D Frequenz
- E Produktionsdatum
- F Leistung

NUOVA AURELIA ist eine intelligente professionelle Kaffeemaschine.

Ihre solide und kompakte Struktur ermöglicht eine intensivere Nutzung und eine intuitive Ergonomie.

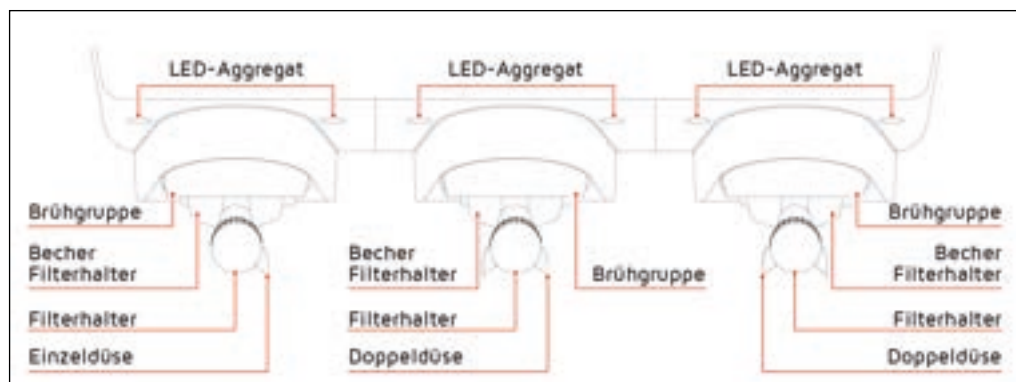
Dank ihrer reaktionsschnellen Technologie ermöglicht sie einen reibungslosen Arbeitsablauf für ein qualitativ hochwertiges Ergebnis in der Tasse mit erhöhter Produktivität.

NUOVA AURELIA ist in 2 oder 3 Gruppen konzipiert und in folgenden Versionen erhältlich: **MP, UX, VXT** oder **SXT**.

BESCHREIBUNG DER ABGABETASTEN



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.



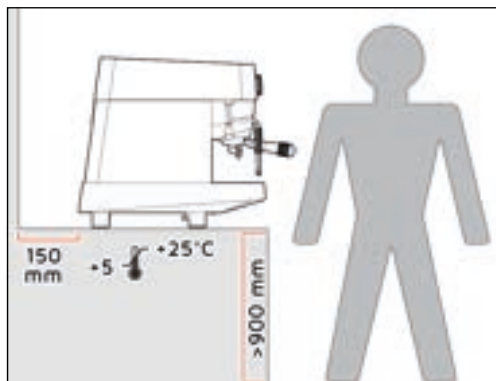
Die Stromversorgungskabel müssen entsprechend dem von der Maschine benötigten Maximalstrom so bemessen sein, dass der gesamte Spannungsabfall bei Vollast weniger als 2% beträgt.

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).



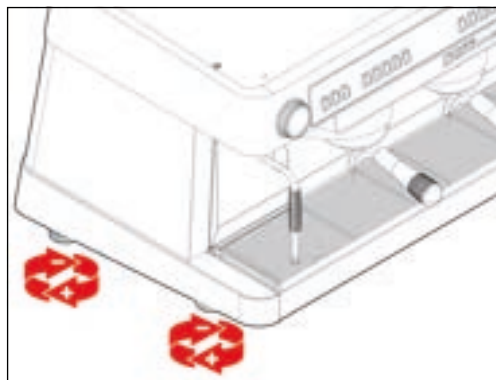
POSITIONIERUNG



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.

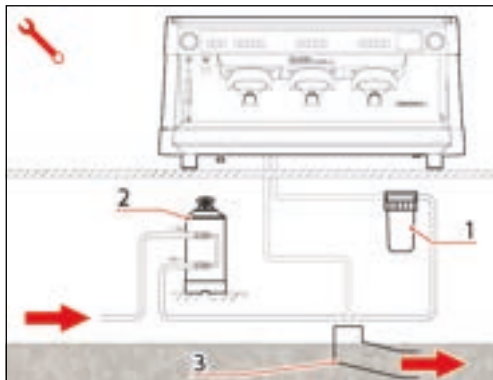
Halten Sie mindestens 150 mm um die Maschine herum, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.



Zum Einstellen der Höhe und der Nivellierung der Maschine die Füße drehen:

- Im Uhrzeigersinn, um die Höhe der Maschine zu verringern.
- Gegen den Uhrzeigersinn, um die Höhe der Maschine zu erhöhen.

WASSERANSCHLUSS



- 1 Feinfilter.
- 2 Enthärter.
- 3 Abfluss Ø 50 mm.



Verbindungsrohre nicht drosseln. Sicherstellen, dass der Abfluss die Aussonderungen beiseitigt. 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.

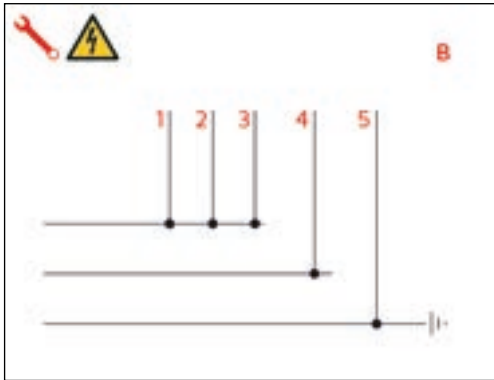
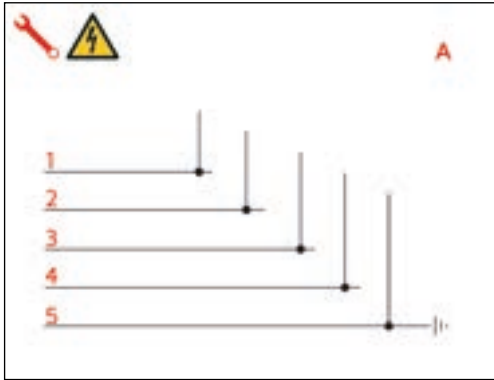


Oberhalb des eventuell vorhandenen Enthärters muss ein Anti-Überschwemmungssystem gemäß CEI EN 61770 installiert werden.

WASSERSPEZIFIKATIONEN

- Gesamthärte 50-60 ppm (Teile pro Million).
- Wasserleitungsdruck zwischen 2 und 5 bar (Kaltwasser).
- Minimaler Durchfluss: 200 l/Stunde
- Filtration: weniger als 1,0 Mikrometer.
- Alkalinität: zwischen 10 und 150 ppm.
- Feste Rückstände (TDS): 50 - 250 ppm.
- Chlor: < 0,50 mg/l.
- pH: 6,0 - 8,0.

STROMANSCHLUSS

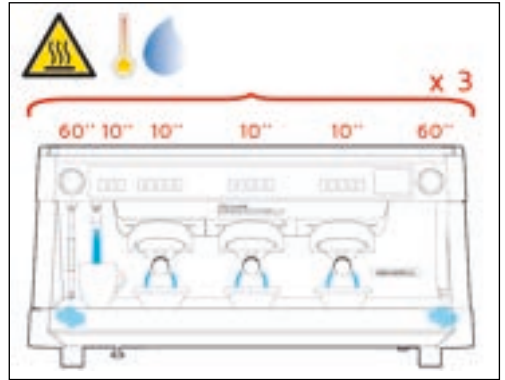


Bevor Sie die Maschine an ein Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Daten mit den Daten des Stromnetzes übereinstimmen.

ELEKTRISCHE SPEZIFIKATIONEN

- A 380V - 3 Phasen + Neutraleiter.
- B 230V - Einphasig.

VORAUSGEHENDE SCHRITTE

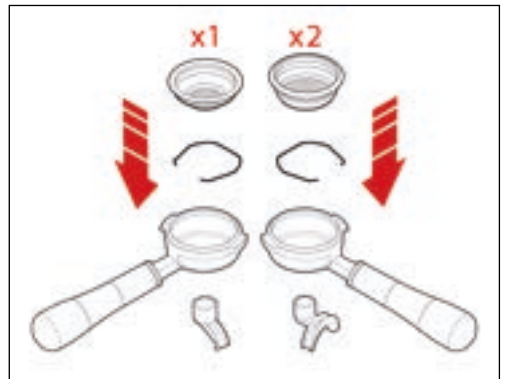


Nach Abschluss der Installation wird das Gerät aktiviert und in den Status „betriebsbereit“ versetzt. Danach:

- Geben Sie aus jeder Gruppe mindestens 10 Sekunden lang Wasser ab.
- Geben Sie mindestens 10 Sekunden lang Wasser aus der Warmwasserdüse ab.
- Öffnen Sie die Dampfdüsen für 1 Minute.

Den gesamten Vorgang mindestens 3-mal wiederholen. Nach erfolgter Installation sollte ein Berichtüber 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. Je nach eingesetztem Einzel- oder Doppelfilter den Einzel- oder Doppelauslauf unter den Filterhalter schrauben.

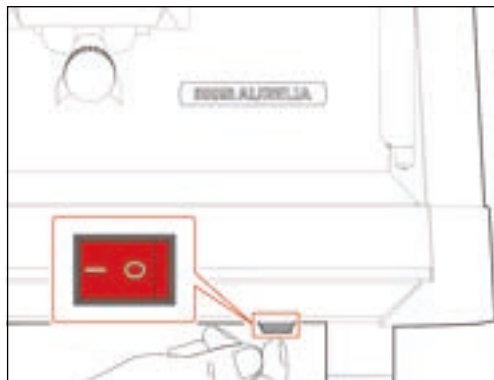


VERWENDUNG



Der Bediener muss vor Beginn des Betriebs sicherstellen, dass er die Sicherheitsvorschriften dieses Handbuchs gelesen und einwandfrei verstanden hat.

INBETRIEBNAHME DER MASCHINE



Alle **NUOVA AURELIA**-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.



Nach den Grundeinstellungen muss die Maschine den Dampfkessel und, falls vorhanden, die Kessel der Kaffeegruppen füllen.

Die verbleibende Füllzeit der Kessel der Aggregate kann auf dem Display angezeigt werden.



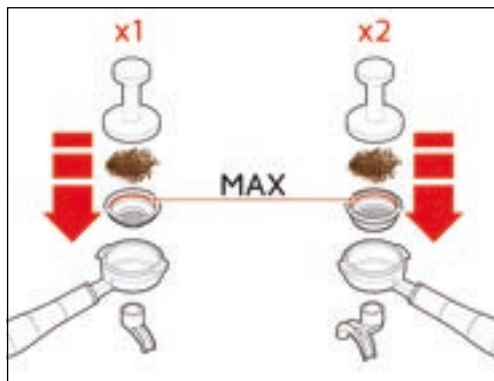
Bei den folgenden Starts zeigt das Display die Begrüßungsseite mit dem Logo **Nuova Simonelli** für 3 Sekunden.



Danach wird der Startbildschirm angezeigt.



ESPRESSO KAFFEEAUSGABE



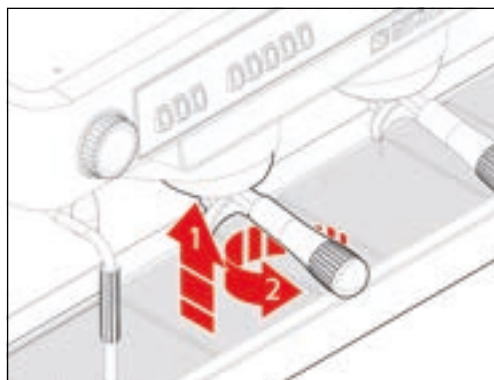
Wählen Sie den gewünschten Filterhalter mit Einzel- oder Doppeldüse.

Füllen Sie den gemahlten Kaffee bis zur maximalen Füllhöhe ein, die durch die Linie im Inneren des Filters angezeigt wird.

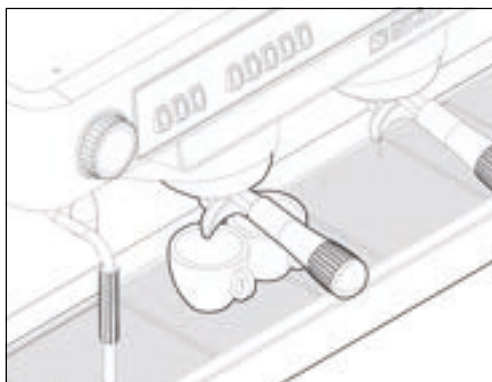
Drücken Sie den Kaffee mit dem entsprechenden Tamper gleichmäßig in den Filter.

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 Abgabe 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.

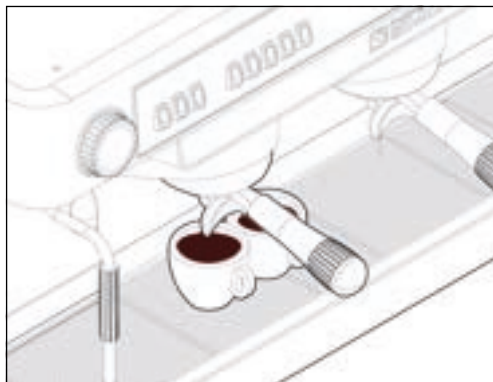


Die gewünschte Abgabetaste drücken.



Abhängig von der Version und den Einstellungen der Maschine werden auf dem Display die Abgabezeit und die Temperatur der Abgabegruppen angezeigt.





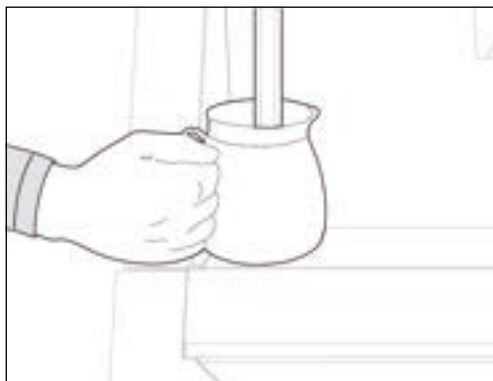
Wenn die zuvor eingestellte Menge erreicht ist, schaltet die Pumpe ab und die Abgabe endet automatisch.

Lassen Sie am Ende jedes Kaffeebrühvorgangs den Filterhalter am Gerät befestigt, so dass er immer heiß bleibt.

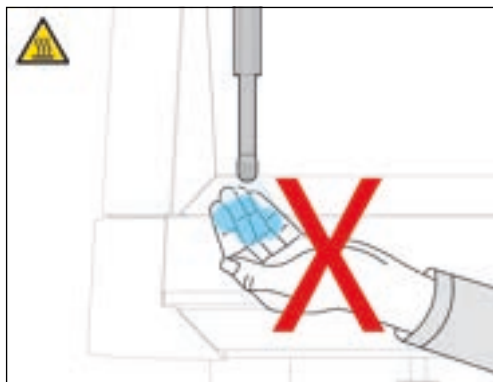
Dies verhindert auch die vorzeitige Trocknung der Kopfdichtung in der Brühgruppe.



Die **E-Steam**-Düse vor und nach dem Gebrauch mit einem in warmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen.



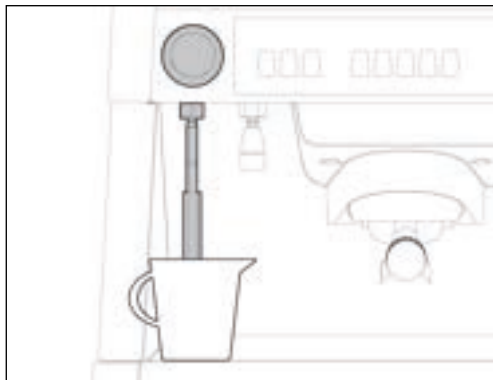
Beachten Sie bei der Verwendung von Dampf, dass sich der Auslauf der Düse innerhalb des Gitters oder des Behälters befindet.



Achten Sie bei der Verwendung der E-Steam-Düse darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter positionieren.

Die **E-Steam**-Dampfdüse wurde entwickelt, um ein versehentliches Verbrennen zu verhindern, und ist zur Erleichterung der Verwendung gelenkig.

Das Kondensat mindestens 2 Sekunden lang ablassen, bevor die E-Steam-Düse verwendet wird.



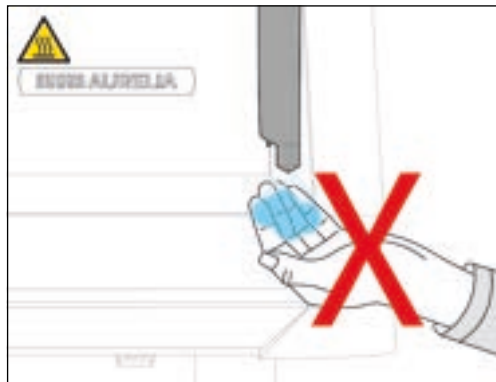
Abhängig von den Einstellungen des Displays, drehen oder drücken Sie den Knob (Knopf), um die Dampfabgabe zu aktivieren.

Wenn der Dampf austritt, den Behälter bewegen.

Wenn der Temperaturfühler zusammen mit der E-Steam-Düse vorhanden ist, werden während der Dampfabgabe auf dem Display die Grade der momentanen Temperatur angezeigt.

Um die Dampfabgabe zu stoppen, erneut den Knob (Knopf) drücken.

DAMPFABGABE MIT E-MILK-DÜSE (OPTIONAL)



Achten Sie bei der Verwendung der E-Milk-Düse darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter positionieren.

Die **E-Milk**-Dampfdüse wurde entwickelt, um ein versehentliches Verbrennen zu verhindern.



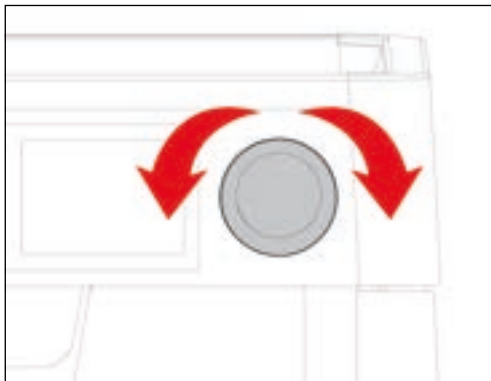
Die **E-Milk**-Düse vor und nach dem Gebrauch mit einem in warmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen.



Das Kondensat vor der Verwendung der **E-Milk**-Düse ablassen.

Die Düse zum Spülen herausziehen und wieder einsetzen.

Die E-Milk-Düse ist für die Erkennung von Flüssigkeiten konzipiert. Wenn zum Zeitpunkt der Wiedereinführung keine Flüssigkeiten erkannt werden, führt sie automatisch eine Spülung gemäß den programmierten Parametern durch.



Um Dampf abzugeben, wählen Sie das Rezept durch Drehen des Drehknopfs aus.

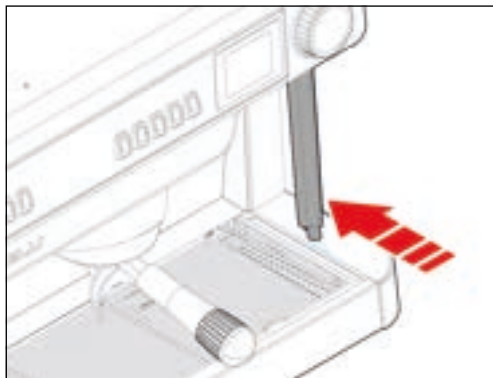
Auf dem Display innerhalb des Drehknopfs kann man die in der Maschine registrierten Rezepte durchblättern.



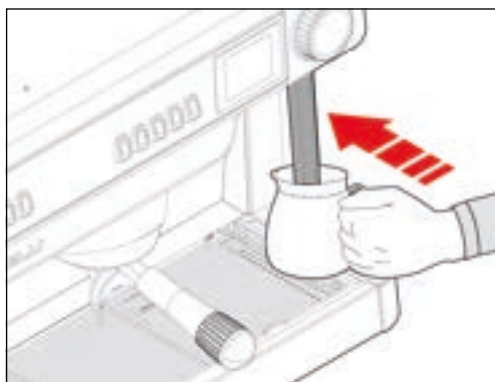


Nehmen Sie die **E-Milk**-Düse heraus und setzen Sie den Behälter mit der zu erwärmenden oder aufzuschäumenden Flüssigkeit ein.

Dampfabgabe oder nach manuellem Drücken des Knobs (Knopfes) die **E-Milk**-Düse und ziehen Sie den Behälter mit der Flüssigkeit heraus.

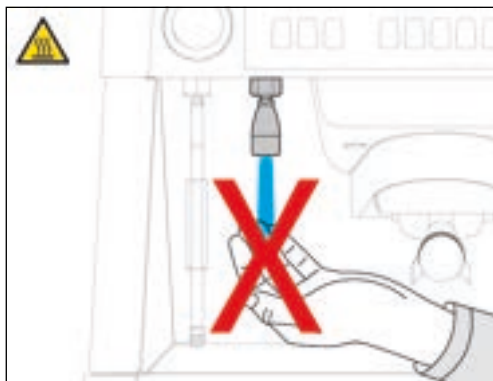


Die **E-Milk**-Düse in ihre Ruhestellung zurücksetzen, wodurch eine automatische Spülung durchgeführt wird.



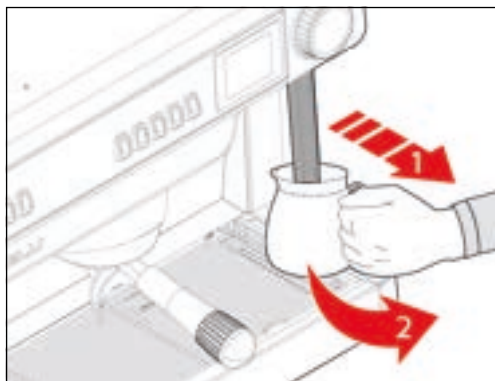
Die **E-Milk**-Düse wieder einsetzen. Wenn programmiert, beginnt die Dampfabgabe automatisch gemäß den für das ausgewählte Rezept programmierten Parametern. Andernfalls den Dampfkno (Knopf) drücken, um die Dampfabgabe manuell zu aktivieren.

AUSGABE VON WARMEM WASSER

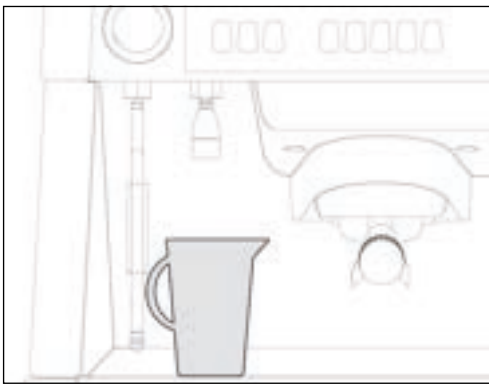


Seien Sie bitte sehr vorsichtig, wenn Sie die Heißwasserdüse verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden. Halten Sie Ihre Hände nicht unter das abgegebene Wasser und berühren Sie die Düse nicht unmittelbar nach dem Gebrauch.

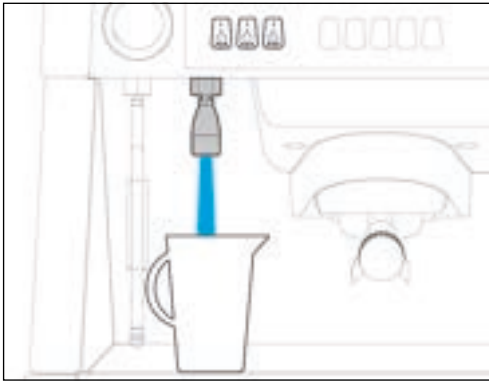
Bevor Sie die Warmwasserdüse verwenden, spülen Sie den Hydraulikkreislauf mindestens 2 Sekunden lang.



Entnehmen Sie nach Abschluss der automatischen



Stellen Sie einen Behälter unter die Warmwasserdüse.



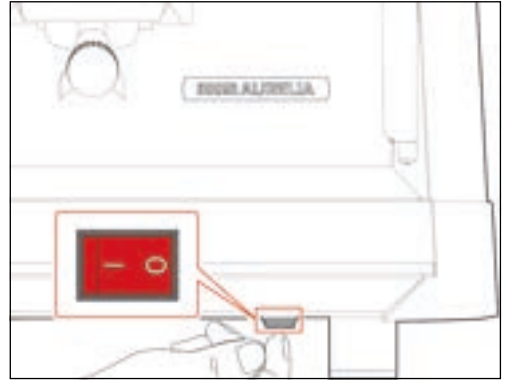
Eine Taste zur Abgabe von heißem Wasser drücken.

Die Heißwasserdüse gibt Wasser genau für die Zeit ab, die dem programmierten Wert entspricht, oder drücken Sie die Taste erneut, um die Abgabe nach Belieben zu unterbrechen.

Die Ausgabe von heißem Wasser kann gleichzeitig mit der Kaffeeausgabe erfolgen.

Wenn die Temperaturregelung vorhanden ist, kann auch die Temperatur des abgegebenen Wassers eingestellt werden.

AUSSCHALTEN



Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie den Hauptschalter, der sich unten auf der rechten Seite befindet, in die Aus-Stellung "0".

Display, Abgabetasten, LEDs und Leuchten erlöschen.

Bei längeren Pausen sollte aus Sicherheitsgründen auch der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.

PROGRAMMIERUNG OHNE DISPLAY (Sem/Vol)



EINSCHALTEN „SOFT“ DER MASCHINE



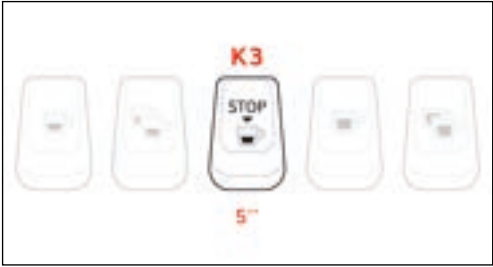
Um die Maschine einzuschalten, die Taste **S1** 5 Sekunden lang gedrückt halten.

AUSSCHALTEN „SOFT“ DER MASCHINE



Um die Maschine auszuschalten, die Taste **S1** 5 Sekunden lang gedrückt halten.

PROGRAMMIERUNG ERSTER EBENE



Um zur **Programmierung der Ebene 1** zu gelangen, halten Sie die Taste **K3** einer Gruppe 5 Sekunden lang gedrückt. Zum Verlassen drücken Sie die Taste **K3**.

Taste	Parameter und Funktion	Hinweise
W1	Probenahme Dosis Wasser 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
W2	Probenahme Dosis Wasser 2	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
W3	Probenahme Dosis Wasser 3	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K1	Probenahme Dosis Gruppe 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K2	Probenahme Dosis Gruppe 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K4	Probenahme Dosis Gruppe 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K5	Probenahme Dosis Gruppe 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
S2	Einstellung Temperatur Tassenwärmer	CUPSWARMER_ENABLED: ON
Knob Display	Erstellung E-Milk Rezept	E-MILK: ON



Beim Zugriff beginnen die Tasten in der Tabelle zu blinken, während die anderen Gruppen für die Ausgabe verwendet werden können.

PROGRAMMIERUNG KAFFEEDOSIS FÜR DIE PROBENAHME



Nach dem Zugriff auf die erste **Programmierung der Ebene 1** drücken Sie auf **Gruppe 1** die zu programmierende Dosiertaste unter den blinkenden **K1**, **K2**, **K4** und **K5**, um die Abgabe zu starten.

Die gedrückte Taste bleibt dauerhaft eingeschaltet, die Taste **K3** blinkt und der Rest der Tasten erlischt.

Als Beispiel betrachten wir die Probenahme der Dosis für die Taste **K1**.



Um die Abgabe zu stoppen und die Dosis zu speichern, erneut die gewählte Taste für die Dosierung (in unserem Fall die Taste **K1**) oder die Taste **K3** drücken.



PROGRAMMIERUNG DER WARMWASSERDOSIS FÜR DIE PROBENAHME

Dieses Verfahren gilt für beide Versionen des NUOVA AURELIA Vol (Volumetric) und Sem (Semiautomatic).



Nach dem Aufrufen der ersten **Programmierung der Ebene 1** drücken Sie eine der Tasten **W1**, **W2** oder **W3**, um die Warmwasserentnahme zu starten.

Um die Abgabe zu stoppen und die Dosis zu speichern, drücken Sie die gewählte Dosistaste erneut.



Drücken Sie eine der blinkenden Tasten **K1**, **K2**, **K4** und **K5**, um die Temperatur zu wählen.

Taste	Tassenwarmer temperatur
Gr1 K1	65°C
Gr1 K2	70°C
Gr1 K4	75°C
Gr1 K5	80°C

Zum Beenden drücken Sie **K3** oder **S2**.

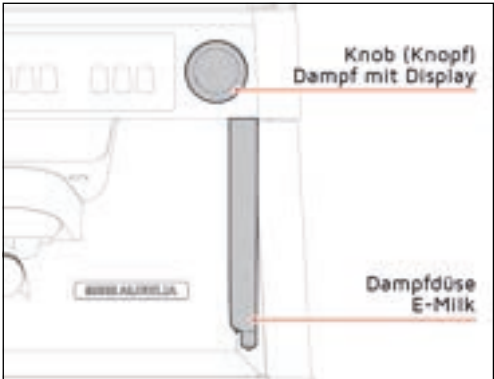
TASSENWÄRMER
TEMPERATURREGELUNG



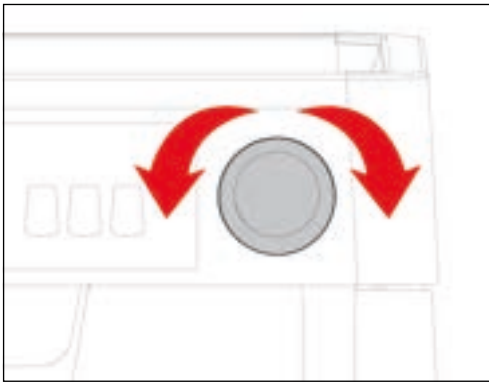
Nachdem Sie die erste **Programmierung der Ebene 1** aufgerufen haben, drücken Sie **S2** und wählen Sie die gewünschte Temperatur.

ERSTELLUNG E-MILK REZEPT

Um diese Funktion zu aktivieren, muss die Maschine mit der Dampfdüse E-Milk (optional) ausgestattet sein und die Softwarekonfiguration ist E-MILK = AN.



Es können bis zu 9 Rezepte konfiguriert werden, von denen die ersten 3 standardmäßig sind und geändert, aber nicht gelöscht werden können.



Nach dem Aufrufen der ersten **Programmierung der Ebene 1** können Sie mit dem Drehknopf mit den E-Milk-Rezepten interagieren:

- Drehen des Knopfes = Durchblättern der Liste oder der Optionen.
- Drücken des Knopfes = Auswahl und Bestätigung.

Wählen Sie ein Rezept aus und melden Sie sich an, um Parameter einzustellen:

- Name.
- Symbol-ID.
- Endtemperatur 1.
- Endtemperatur 2.
- Lufttemperatur.
- Luftanteil.
- Funktionsweise.

PROGRAMMIEREN ZWEITE EBENE



Um zur **Programmierung der zweiten Ebene** zu gelangen, halten Sie die Tasten **K3** der **Gruppen 1 und 2** gleichzeitig 5 Sekunden lang gedrückt.

Um den Programmiermodus zu verlassen, die Taste **K3** der **Gruppe 1** drücken.

ZWEITE EBENE PROGRAMMIERUNGSPARAMETER

Taste	Parameter und Funktion	Std-wert	Optionen
GR2 K1 	PUMPE + AUTOLEVEL Aktivierung der Pumpe während dem Autolevel.	AN	AN = Aktiviert AUS = Deaktiviert
GR2 K2 	PRÄ-INFUSION Aktivieren des Prä-Infusion.	AUS	AN = Aktiviert AUS = Deaktiviert
GR2 K4 	PROG_DOSI_DISABLED Deaktivierung der Dosierprogrammierung.	AUS	AN = Programmierung der Dosierungen deaktivieren AUS = Programmierung der Dosierungen aktivieren
GR2 K5 	ESTEAM_BY_PUSH Konfiguration des E-Steam -Abgabestartmodus.	AN	AN = Druck Knob AUS = Drehung Knob
S2 	CUPSWARMER_ENABLED Allgemeine Freigabe Tassenwärmer.	ON	AN = Aktiviert AUS = Deaktiviert
S1 	E-MILK Dampfdüse rechts im E-Steam + Temp oder E-Milk -Modus.	AUS	AN = E-Milk AUS = E-Steam+Temp
W1 	PUMPE + WARM_WASSER Aktivierung der Pumpe während der Abgabe von heißem Wasser.	AN	AN = Aktiviert AUS = Deaktiviert
W2 	AUTOLEVEL + COFFEE Freigabe Autolevel während der Kaffeeabgabe.	AN	AN = Aktiviert AUS = Deaktiviert
W3 	AUTOLEVEL + WARMES_WASSER Freigabe des Selbstniveaus während der Abgabe von heißem Wasser.	AN	AN = Aktiviert AUS = Deaktiviert





Jede Taste entspricht einer Option für die Konfiguration der Maschine.

Die Tasten-LEDs zeigen den Status der Option an:

- LED leuchtet: Option aktiviert (**AN**).
- LED aus: Option deaktiviert (**AUS**).

SPERRUNG DER DOSIERUNGSPROGRAMMIERUNG

Um den Zugang zur **Programmierung** zu sperren, drücken Sie die Taste **K4** in **Gruppe 2**, um die Option **PROG_DOSI_DISABLED** zu ändern.

Solange Sie in der aktuellen Softwarekonfigurationssitzung bleiben, kann der Wert des Parameters beliebig geändert werden: die Sperre ist beim Verlassen der Programmierung aktiv.

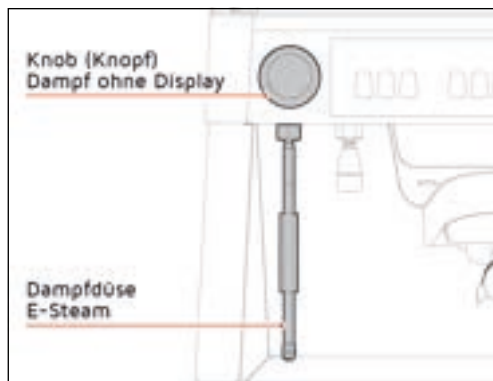
Danach ist es nicht mehr möglich, die Programmierung wieder aufzunehmen.

VERFAHREN ZUR WIEDERHERSTELLUNG DER DOSIERUNGSPROGRAMMIERUNG

Um das **Programmierschloss** zu entfernen, müssen Sie:

- Schalten Sie das Gerät über die Ausschalttaste aus.
- Halten Sie die Tasten **K1** und **K2** der **Gruppe 1** gedrückt und schalten Sie das Gerät wieder ein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Sperre aufgehoben wurde, indem Sie das **Programmiermenü** aufrufen.

E-STEAM-BETRIEB



Mit der Dampfdüse **E-Steamp** können Sie Dampf abgeben, indem Sie auf Ihren Knob einwirken (Basisversion, ohne Display).

- **ESTEAM_BY_PUSH = AN:**
 - Druck des Knob = Abgabe.
 - Drehung des Knob = Entlüftung.
- **ESTEAM_BY_PUSH = AUS:**
 - Druck des Knob = Entlüftung.
 - Drehung des Knob = Abgabe.

In beiden Konfigurationen ist die Drehrichtung für die Ausführung des Vorgangs gleichgültig.

E-MILK-BEFÄHIGUNG

Um diese Funktion zu aktivieren, muss die Maschine mit der Dampfdüse **E-Milk** (optional) ausgestattet sein und die Softwarekonfiguration ist **E-MILK = AN**.

E-STEAM+TEMP-BEFÄHIGUNG

Um diese Funktion zu aktivieren, muss die Maschine mit der Dampfdüse **E-Steamp** mit der Temperatursonde ausgestattet sein und die Softwarekonfiguration ist **E-MILK = AUS**.

Die Funktionsweise der Dampfdüse **E-Steamp+Temp** ist identisch mit der Dampfdüse **E-Steamp**, aber auf dem Display des Knobs wird die Temperatur in Echtzeit angezeigt, die von der entsprechenden Sonde erfasst wird.

ANDERE FUNKTIONEN

KAFFEE DOSIS PROGRAMMIERUNG FÜR PROBE NAHME GRUPPEN 2-3-4



Halten Sie die Taste **K3**  der **Gruppe 2, 3** oder **4** **5** Sekunden lang gedrückt, um die Programmierung der jeweiligen Gruppe aufzurufen.

Drücken Sie die zu programmierende Dosiertaste aus den blinkenden Tasten **K1** , **K2** , **K4**  und **K5** , um die Abgabe zu starten.

Die gedrückte Taste bleibt dauerhaft eingeschaltet, die Taste **K3**  blinkt und der Rest der Tasten erlischt.

Als Beispiel betrachten wir die Probenahme der Dosis für die Taste **K1** .



Um die Abgabe zu stoppen und die Dosis zu speichern, erneut die gewählte Taste für die Dosierung (in unserem Fall die Taste **K1** ) oder die Taste **K3**  drücken.

PROGRAMMIERTE MENGEN KOPIEREN

Programmierte Dosen können nur von **Gruppe 1** auf die anderen Gruppen kopiert werden.



Um beispielsweise die Dosierungen aus der **Gruppe 1** in die **Gruppe 2** zu kopieren, wechseln Sie in den Programmiermodus der **Gruppe 2**, indem Sie die entsprechende Taste **K3**  5 Sekunden lang drücken.



Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **K1**  und **K3**  an **Gruppe 2**, um die Dosierungen aus **Gruppe 1** zu kopieren.



Um zu verlassen die Taste **K3**  drücken.



ZURÜCKSETZEN DER STANDARDDOSIERUNGEN



Um die Standarddosierungen einer Gruppe wiederherzustellen, die Taste **K3** 10 Sekunden lang gedrückt halten.

WASCHEN DER GRUPPEN



Um in den Reinigungsmodus der Aggregate zu gelangen, die Taste **S3** 3 Sekunden lang gedrückt halten.



Der Zugang zum Waschmodus wird durch das Blinken der Tasten **K3** jeder Gruppe signalisiert.

Um den Waschmodus zu verlassen, warten Sie 25 Sekunden, ohne einen Vorgang auszuführen.

Um die Reinigung einer Gruppe zu starten, die entsprechende Taste **K3** drücken.

ENTLEERUNG DER MASCHINE

Der Entleerungsmodus der Maschine ermöglicht es, Wasser abzugeben, bis der Hydraulikkreislauf vollständig entleert ist.

Um auf diesen Modus zuzugreifen, drücken Sie gleichzeitig für 5 Sekunden die Tasten für die Abgabe von heißem Wasser **W1** + **W2** + **W3**.

Die Ausgabe von Gruppen ist durch Drücken der entsprechenden Tasten möglich.

Um den **Entleerungsmodus der Maschine** zu verlassen, müssen Sie die Maschine mit der Taste **S1** aus- und erneut einschalten.



EINSCHALTEN DES DISPLAYS

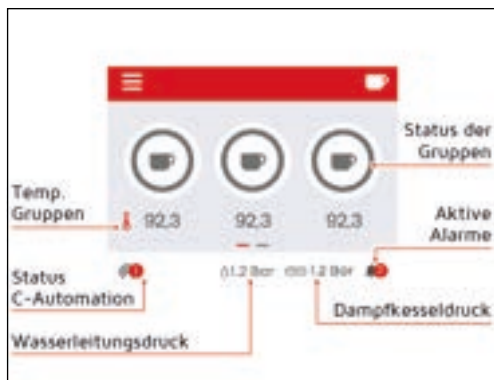


Beim Einschalten erscheint auf dem Display für 3 Sekunden das Logo von **Nuova Simonelli**.

ERSTE INBETRIEBNAHME

Informationen zur ersten Inbetriebnahme der Maschine finden Sie im Abschnitt **EINSCHALTEN DER MASCHINE**.

HAUPTBILDSCHIRM



Der **Hauptbildschirm** zeigt:

- Den Status der Brühgruppen und die Zeit während des Brühvorgangs.
- Die Temperatur jeder Gruppe (**UX**- oder **MP**-Versionen).
- Den Status der **C-Automation** (Kommunikationssystem Maschine/Mühle - nur sichtbar, wenn es für die Versionen **V XT**, **UX** oder **MP** aktiviert ist, maximal 3 Mühlen).
- Den Wassernetzdruck.
- Den Dampfkesseldruck.
- Ein Symbol für eventuell aktive Alarmer.

Drücken Sie das Symbol einer Gruppe 5 Sekunden lang, um es zu deaktivieren. Die Gruppe wird dann mit einem -Symbol angezeigt.

Darüber hinaus wird der Zugriff auf folgende Funktionen ermöglicht:

-  Rezeptmenü.
-  Alarmmenü (wenn aktive Alarmer vorhanden sind).
-  Erkanntes Mühlenmenü.
-  Hauptmenü.

Für die Maschinenversionen S XT werden nur die Druckanzeigen des Wassernetzes und des Heizkessels angezeigt.

Für die Version V XT wird nur der Wassernetzdruck angezeigt.

AUSGABE-BILDSCHIRM



Die Brühzeit wird in Echtzeit auf dem Display anstelle des entsprechenden Symbols angezeigt.

Das Zeitsymbol, das den Fortschritt des Brühvorgangs mit einer Kreisleiste anzeigt, ist größer als die Getränkesymbole.



SERVICEBILDSCHIRM



Wischen Sie vom **Hauptbildschirm** mit dem Finger nach links, um das Service-Display zu öffnen, das Folgendes ermöglicht:

-  Ausschalten der Maschine.
-  Aktivierung der Reinigung der Ausgabeeinheiten.
-  Aktivierung der Tassenwärmer.

Bei einem nicht funktionierenden Display kann das Ein- und Ausschalten der Maschine auch durch Drücken der kontinuierlichen Bedientasten  der Gruppe 1 und 2 für 5 Sekunden erfolgen.

Um die Funktionen der Service-Tasten zu aktivieren, müssen Sie diese einige Sekunden lang gedrückt gehalten werden, um versehentliche Aktivierungen zu vermeiden.

Wenn der Tassenwärmer aktiviert ist, wird das Symbol  rot.

Um die Gruppenreinigung zu aktivieren, drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste . Die kontinuierlichen Bedientasten  jeder Gruppe beginnen zu blinken; drücken Sie den Knopf, um die Reinigung der Gruppe zu starten.



Auf dem Display wird der Countdown sichtbar sein. Falls erforderlich, führt die Maschine nach Abschluss der Reinigung eine automatische Kesselbefüllung durch.

AUSSCHALTEN DER MASCHINE



Halten Sie die  Ausschalttaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Maschine auszuschalten. Das Display zeigt das Logo **Nuova Simonelli** und die Einschalttaste  an. Bei einem nicht funktionierenden Display schalten Sie die Maschine aus, indem Sie die kontinuierlichen Bedientasten  der Gruppe 1 und 2 für 5 Sekunden lang drücken.

REZEPTMENÜ



Drücken Sie vom **Hauptbildschirm** aus die Taste , um das **Rezeptmenü** zu öffnen.



Wählen Sie eine Rezeptkategorie aus, um auf die entsprechenden Optionen zuzugreifen:

-  Kaffee-Rezepte.
-  E-Milk-Rezepte (Milch - optional).
-  Heißwasserrezepte.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

Wenn die E-Milk-Dampfdüse nicht vorhanden ist, wird das Symbol für Milchrezepte nicht sichtbar sein.

KAFFEE-REZEPTE



Drücken Sie vom **Rezeptmenü** aus die Taste , um die Verwaltung der Kaffeerezepte zu öffnen.

Das ausgewählte Rezept  wird rot hervorgehoben.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

Drücken Sie die Taste , um ein neues Rezept hinzuzufügen, und um ein vorhandenes Rezept zu ändern, drücken Sie die Taste .

Um ein Rezept aus der Liste zu löschen, drücken Sie die Taste ; auf dem Display wird die Bestätigung der Löschung angefordert.

Das Standardrezept und das momentan ausgewählte Rezept können nicht aus der Liste gelöscht werden.

Für jedes neue oder geänderte Rezept können die Dosen für die 4 Bedientasten jeder Gruppe eingestellt werden.



Wählen Sie Gruppe 1, 2 oder 3, um die Rezeptparameter einzustellen, indem Sie das entsprechende Symbol oben drücken.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .



Jedes Mal, wenn Sie von der ersten in die zweite oder dritte Gruppe wechseln, werden Sie gefragt, ob die Rezeptparameter von der ersten in die ausgewählte Gruppe kopiert werden sollen.

Ändern Sie die Parameterwerte mit den Tasten  . Es ist auch möglich, die Dosen der 4 Bedientasten direkt von der Gruppe aus zu programmieren:

- Wenn auf dem Display der Bildschirm zur Änderung der Rezeptparameter sichtbar ist, setzen Sie den Filterhalter in die gewünschte Gruppe ein.
- Drücken Sie die Bedientaste, die     programmiert werden soll.
- Drücken Sie die Taste erneut, um die Ausgabe zu stoppen, wenn die gewünschte Dosis erreicht ist.
- Die ausgegebene Dosis wird in den Rezeptparametern gespeichert.

Weitere Informationen zu den Parametern finden Sie im entsprechenden Abschnitt PARAMETER DER STANDARD-KAFFEEREZEPTE.

Nachdem Sie die Parameter eingestellt haben, drücken Sie , um mit dem Speichern der Einstellungen fortzufahren.



Verwenden Sie die alphanumerische Tastatur, um den Namen des Rezepts einzugeben, der in der Liste angezeigt wird, und drücken Sie , um zu speichern, oder drücken Sie , um zur vorherigen Seite zurückzukehren.

Vor dem Speichern wird eine Bestätigung angefordert.



Im Falle einer Bestätigung:

- Wenn das Rezept geändert wurde, werden die Parameter aktualisiert.
- Wenn das Rezept neu ist, wird es zur Liste der bereits vorhandenen Rezepte hinzugefügt.

Wenn ein Rezept erstellt oder geändert, aber nicht gespeichert wurde, wird beim Verlassen der Einstellungen eine Bestätigung angefordert.



Bei Bestätigung werden alle nicht gespeicherten Einstellungen verworfen.

PARAMETER DER KAFFEE-REZEPTE

Die Parameter variieren je nach den Optionen der Maschine.

Parameter	Minimum	Maximum	Standardwert	Radstand
Gruppen Temperatur *	70,0 °C	98,0 °C	93,4 °C	0,1 °C
Espresso Einfach	1 ml	500 ml	20 ml	1 ml
Espresso Doppelt	1 ml	500 ml	40 ml	1 ml
Einfach Kaffee	1 ml	500 ml	60 ml	1 ml
Doppelt Kaffee	1 ml	500 ml	120 ml	1 ml
Degasing	-	-	AUS	AUS / AN
Degasing AN Dauer (s)	1 s	10 s	1 s	0,5 s
Degasing AUS Dauer (s)	1 s	10 s	2 s	0,5 s
Pulsbetrieb **	-	-	AUS	AUS / AN
Siebträger Verbindet ***	-	-	AUS	AUS / AN

* Der Parameter ist für die Maschinenversionen **VXT** und **SXT** nicht verfügbar.

** Der Parameter ist nur verfügbar, wenn die Option PulseJet aktiviert ist.

*** Der Parameter ist nur verfügbar, wenn die Option Filterhaltererkennung aktiviert ist.



MILCHREZEPTE (E-Milk - optional)

Auf die Einstellung der Milchrezepte kann nur zugegriffen werden, wenn das E-Milk (optional) rechts oder links aktiviert ist.



Wählen Sie das rechte oder linke **E-Milk** gemäß der Maschinenkonfiguration, um auf die Rezepte zuzugreifen. Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .



Das ausgewählte Rezept  wird rot hervorgehoben und wird zuerst am Dampfdrehknopf oder 10 Sekunden lang nach der Ausgabe eines anderen Milchrezepts angezeigt.

Wenn kein Rezept ausgewählt ist, wird am Dampfdrehknopf zuerst das Standardrezept angezeigt.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

Drücken Sie die Taste , um ein neues Rezept hinzuzufügen, und um ein vorhandenes Rezept zu ändern, drücken Sie die Taste .

Es können bis zu 9 Rezepte für jeden Dampfdrehknopf gespeichert werden.

Um ein Rezept aus der Liste zu löschen, drücken Sie die Taste ; auf dem Display wird die Bestätigung der Löschung angefordert.

Das Standardrezept und das momentan ausgewählte Rezept können nicht aus der Liste gelöscht werden.

Beim Löschen eines Rezepts rückt die Reihenfolge der Rezepte automatisch nach.



Ändern Sie die Werte der Parameter mit den Tasten  .

Weitere Informationen zu den Parametern finden Sie im entsprechenden Abschnitt **PARAMETER DER STANDARDMILCHREZEPTE** und **PARAMETER DER MILCHREZEPTE**.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

Nachdem Sie die Parameter eingestellt haben, drücken Sie , um mit dem Speichern der Einstellungen fortzufahren.



Verwenden Sie die alphanumerische Tastatur, um den Namen des Rezepts einzugeben, der in der Liste angezeigt wird, und drücken Sie , um zu speichern, oder drücken Sie , um zur vorherigen Seite zurückzukehren.

Vor dem Speichern wird eine Bestätigung angefordert.



Im Falle einer Bestätigung:

- Wenn das Rezept geändert wurde, werden die Parameter aktualisiert.
- Wenn das Rezept neu ist, wird es zur Liste der bereits vorhandenen Rezepte hinzugefügt.

Wenn ein Rezept erstellt oder geändert, aber nicht gespeichert wurde, wird beim Verlassen der Einstellungen eine Bestätigung angefordert.



Bei Bestätigung werden alle nicht gespeicherten Einstellungen verworfen.

PARAMETER DER STANDARD-MILCHREZEPTE

Parameter	Endtemperatur	Luftzeit	Lufttemperatur	% Luft-Elektroventil
Flat white	60 °C	8 s	30 °C	25 %
Latte	65 °C	10 s	35 °C	30 %
Cappuccino	65 °C	12 s	40 °C	35 %

PARAMETER DER E-MILK-REZEPTE

Parameter	Minimum	Maximum	Standardwert	Radstand
Knopftemperatur 1 rechts/links *	40 °C	85 °C	65 °C	1 °C
Temperatur Überhitzung **	65 °C	85 °C	80 °C	1 °C
Lufttemperatur ***	10 °C	60 °C	40 °C	1 °C
Luftzeit ***	1 s	40 s	8 s	1 s
Luftventil	0 %	100 %	100 %	5 %
Knopf-Symbol ****	-	-	Symbol Auswahl	-

* Die gewünschte Temperatur des Getränks wird am Ende der Ausgabe angezeigt.

** Die Zieltemperatur 2, die erreicht werden soll, wird angezeigt, wenn der Bediener den Knopf erneut drückt, nachdem die Temperatur 1 erreicht wurde.

*** Optionen verfügbar unter Technische Einstellungen.

**** Der Benutzer kann dem Getränk ein Symbol zuordnen, das durch Drehen des Knopfs direkt sichtbar ist.



WARMWASSER REZEPTE



Dieses Menü ermöglicht die Einstellung der Parameter der 3 Warmwasserdosen, die über die entsprechenden Tasten abgegeben werden können.

Wählen Sie Gruppe 1, 2 oder 3, um die Rezeptparameter einzustellen, indem Sie das entsprechende Symbol oben drücken.

Das rote Symbol kennzeichnet die gewählte Taste.

Ändern Sie die Werte der Parameter mit den Tasten  .

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

PARAMETER WARMWASSER REZEPTE

Parameter	Minimum	Maximum	Standardwert	Radstand
Warmwasserentnahmezeit Taste 1	0 s	60 s	3 s	1 s
Warmwasserzulauftemperatur Taste 1 *	60 °C	95 °C	90 °C	1 °C
Warmwasserentnahmezeit Taste 2	0 s	60 s	6 s	1 s
Warmwasserzulauftemperatur Taste 2 *	60 °C	95 °C	90 °C	1 °C
Warmwasserentnahmezeit Taste 3	0 s	60 s	9 s	1 s
Warmwasserzulauftemperatur Taste 3 *	60 °C	95 °C	90 °C	1 °C

* Die Einstellung der Wassertemperatur ist optional.



ALARM-MENÜ



Auf dem **Hauptbildschirm** ist das Symbol des **Alarmmenüs** nur sichtbar, wenn ein Fehler vorliegt. In diesem Fall drücken Sie die Taste , um das **Alarmmenü** aufzurufen.

Die sichtbare Nummer im Symbol identifiziert den vorhandenen Fehler.

Auf die Liste der Alarmer kann zugegriffen werden, auch wenn kein Alarm aktiv ist.

Es ist nicht möglich, die Alarmer aus diesem Menü zurückzusetzen.

LISTE DER ALARME

Alarmtyp	Quellelement	Code	Untercode
Füll-Timeout	Service Kessel	1	1
	Gruppe 1		2
	Gruppe 2		3
	Gruppe 3		4
	Gruppe 4		5
Timeout Heizen	Service Kessel	2	1
	Kessel Gruppe 1		2
	Kessel Gruppe 2		3
	Kessel Gruppe 3		4
	Kessel Gruppe 4		5
	Gruppe 1		6
	Gruppe 2		7
	Gruppe 3		8
	Gruppe 4		9
	Tassenwärmer		10



Alarmtyp	Quellelement	Code	Untercode
Sonde Kreis Schließen	Service Kessel	3	1
	Kessel Gruppe 1		2
	Kessel Gruppe 2		3
	Kessel Gruppe 3		4
	Kessel Gruppe 4		5
	Gruppe 1		6
	Gruppe 2		7
	Gruppe 3		8
	Gruppe 4		9
	Tassenwärmer		10
	Warmwasser		11
	E-Milk links		12
	E-Milk rechts		13
	Systemdruck		14
Sonde Kreis Öffnen	Service Kessel	4	1
	Kessel Gruppe 1		2
	Kessel Gruppe 2		3
	Kessel Gruppe 3		4
	Kessel Gruppe 4		5
	Gruppe 1		6
	Gruppe 2		7
	Gruppe 3		8
	Gruppe 4		9
	Tassenwärmer		10
	Warmwasser		11
	E-Milk links		12
	E-Milk rechts		13
	Systemdruck		14
Warnhinweise voll	Fehlermeldungs-Verlauf	5	1
Lade Daten	SW Einstellung	6	1
	Rezept		2
	Fehlermeldungs-Verlauf		3
	HW Einstellung		4
	Zähler		5
	Stromausfallzustand		6
	HW Einstellung		7
Parameter außerhalb des Bereichs	SW Einstellung	7	1
	Rezept		2
	Fehlermeldungs-Verlauf		3
	HW Einstellung		4
	Zähler		5
	Stromausfallzustand		6
	HW Einstellung		7



Alarmtyp	Quellelement	Code	Untercode
Daten Gespeichert	SW Einstellung	8	1
	Rezept		2
	Fehlermeldungs-Verlauf		3
	Zähler		5
	Stromausfallzustand		6
Daten Modifiziert	HW Einstellung	9	7
Communication Externes Board	Scheda Optional	10	1
	Knob E-Milk links		2
	Knob E-Milk recht		3
	Siebträger wird gelesen		4
Siebträger wird gelesen	System	11	1
	Bus-Überlastung		2
	Stromversorgung nicht gültig		3
	Sensoreinheit 5		4
	Sensoreinheit 4		5
	Sensoreinheit 3		6
	Sensoreinheit 2		7
	Sensoreinheit 1		8
	System (Nicht Spezifiziert)		9
System	Backup Batterie Leer	12	1
	Start Clock LSE		2
Reinigung Durchführen	Gruppe 1	13	2
	Gruppe 2		3
	Gruppe 3		4
	Gruppe 4		5
Wartung Durchführen	Wartung der Zyklen	14	1
	Wartung der Daten		2
Sondenwert unter Schwellenwert	Systemdruck	15	1

MENÜ C-AUTOMATION

Wenn das Kommunikationssystem zwischen Maschine und Mühle **C-Automation** aktiv ist, wird auf dem **Hauptbildschirm** das entsprechende Symbol  angezeigt.

Es können bis zu 3 Mühlen zugeordnet werden.

Die Zahl im Symbol gibt an, wie viele Mühlen mit der Maschine verbunden sind.

Das Symbol kann drei verschiedene Farben haben:

- Rot: Mühle zugeordnet, aber nicht verbunden.
- Grün: Mühle zugeordnet und verbunden.
- Gelb: Mühle wird gerade eingerichtet.

Wenn das Symbol vollständig grau ist, bedeutet dies, dass die **C-Automation** aktiviert ist, aber keine Mühle zugeordnet wurde.



Dieser Bildschirm ermöglicht es dem Bediener, die Maschine und die Mühlen zuzuordnen.

Weitere Informationen zum Kommunikationssystem zwischen Maschine und Mühle C-Automation finden Sie in der entsprechenden spezifischen Dokumentation.

HAUPTMENÜ



Drücken Sie vom **Hauptbildschirm** die Taste , um das **Hauptmenü** aufzurufen:

-  Reinigung.
-  Temperaturen.
-  Energieeinsparung.
-  Zähler.
-  Allgemeine Einstellungen.
-  Technische Einstellungen.

Für den Zugriff auf die technischen Einstellungen ist die Eingabe des Passworts erforderlich.

Drücken Sie , um zum **Hauptbildschirm** zurückzukehren.

REINIGUNG



Drücken Sie im **Hauptmenü** die Taste , um das **Reinigungsmenü** aufzurufen:

 Automatische Gruppenspülung.

 Brühgruppen.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

AUTOMATISCHE GRUPPENSPIÜLUNG



Drücken Sie im **Reinigungsmenü** die Taste , um die Einstellungen der **Automatische Gruppenspülung** aufzurufen. Wenn aktiviert:

- **Automatisch:** Nach jedem Ausgabevorgang wird eine Selbstreinigung durchgeführt, nachdem der Filterhalter entfernt wurde.
- **Manuell:** Eine Reinigung wird durch Drücken der Taste für eine kurze Espressoportion  ermöglicht, wenn der Filterhalter nicht eingesetzt ist.

Ändern Sie die Parameterwerte mit den Tasten  .

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .



BRÜHGRUPPEN



Drücken Sie im **Reinigungsmenü** die Taste , um die Einstellungen für die **Brühgruppenreinigung** aufzurufen. Wenn der Reinigungsalarm aktiviert ist und auf dem Display erscheint, kann die Reinigung durch Drücken der Taste  im **Servicebildschirm** gestartet werden.

Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt Dienstbildschirm.

Ändern Sie die Parameterwerte mit den Tasten  .

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

PARAMETER AUTOMATISCHE GRUPPENSPIÜLUNG

Parameter	Min.	Max.	Std.	Radst.
Aktivieren	AUS	Autom.	Autom.	Autom./ Man./ AUS
Verzögerung	0 s	10 s	1 s	1 s
Dauer	0 s	10 s	2 s	1 s

PARAMETER BRÜHGRUPPEN

Parameter	Min.	Max.	Std.	Radst.
Reinigungszyklus Brühgruppe	0	10	2	1
Spülungszyklus Brühgruppe	0	10	2	1
Reinigungszeit	0 s	59 s	10 s	1 s
Alarm Einschalten	-	-	AUS	AN/AUS
Alarm-Stunde	0	23	8	1 h
Alarm-Minute	0	60	0	1 min

TEMPERATUREN



Drücken Sie im **Hauptmenü** die Taste , um die **Temperaturverwaltung** aufzurufen.

Ändern Sie die Parameterwerte mit den Tasten  . Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

TEMPERATURPARAMETER

Parameter	Min.	Max.	Std.	Radst.
Tassenwärmer *	30 °C	80 °C	50 °C	1 °C
Dampfkessel	0,5 bar	2,5 bar	2,1 bar	0,1 bar

* Tassenwärmer (optional) nur verfügbar, wenn aktiviert.

ENERGIEEINSPARUNG



Drücken Sie im **Hauptmenü** die Taste , um das **Energiesparmenü** aufzurufen:

-  Wochenprogrammierung.
-  Standby.
-  Aktive Gruppen.
-  Kessel Abschalten (nur **MP-Modelle**).

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

WOCHENPROGRAMMIERUNG



Drücken Sie im **Energiesparmenü** die Taste , um die **Wochenprogrammierung** aufzurufen.

Diese Seite ermöglicht es, Ruhetage sowie die Tage festzulegen, an denen das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine programmiert ist.

Die ausgewählten Tage  sind rot hervorgehoben.

Drücken Sie , um die Einstellungen der ausgewählten Tage aufzurufen.



Für den ausgewählten Tag können folgende Einstellungen vorgenommen werden:

- Einschaltzeit.
- Einschaltminute.
- Ausschaltzeit.
- Ausschaltminute.

Ändern Sie die Parameterwerte mit den Tasten .

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

STANDBY



Drücken Sie im **Energiesparmenü** die Taste , um die **Standby**-Funktion einzustellen.

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, nach einer festgelegten Inaktivitätszeit in einen aktiven Standby-Modus zu wechseln. Dabei können Sie wählen, ob Sie die Maschine komplett ausschalten oder auf einem festgelegten Druck (niedriger als der Betriebsdruck) beibehalten möchten.

Ändern Sie die Parameterwerte mit den Tasten .

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

STANDBY-PARAMETER

Parameter	Minimum	Maximum	Standardwert	Radstand
Aktivieren	AUS	AN	AUS	AN / AUS
Kesseldruck *	0,8 bar	1,8 bar	1 bar	0,1 bar

* Für die Modelle **UX**, **V XT** und **S XT** beträgt der maximal einstellbare Druck des Heizkessels im Standby-Modus 0,8 bar.
Für das **MP**-Modell beträgt er bis zu 1,8 bar.





Drücken Sie im **Energiesparmenü** die Taste , um die **Aktive Gruppen** einzustellen.

Es ist möglich, die einzelnen Ausgabegruppen für eine optimale Energieeinsparung der Maschine zu aktivieren oder zu deaktivieren.

Wählen Sie die Gruppen über die Symbole oben aus und ändern Sie die Parameterwerte mit den Tasten  . Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

Es ist möglich, die Gruppen auch vom Hauptbildschirm aus zu aktivieren oder zu deaktivieren. Drücken Sie das Symbol einer Gruppe 5 Sekunden lang, um es zu deaktivieren. Die Gruppe wird dann mit einem -Symbol angezeigt.



Drücken Sie im **Energiesparmenü** die Taste , um die Option **Kessel Abschalten** aufzurufen.

Diese Option ist nur für die MP-Modelle verfügbar, bei denen die Kaffeeausgabe unabhängig von der Ausgabe von heißem Wasser und Dampf erfolgt.

Ändern Sie die Option mit den Tasten  .

ZÄHLER



Drücken Sie im **Hauptmenü** die Taste , um die Anzeige der **Zähler** aufzurufen:

- **Zähler der Gruppen 1-2-3:** Anzahl der ausgegebenen Kaffees für jede Gruppe.
- **Teilzähler:** Anzahl der seit dem letzten Reset ausgegebenen Kaffees.
- **Absoluter Zähler:** Absolute Anzahl der von der Maschine ausgegebenen Getränke (nicht zurücksetzbar).
- **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.

Es ist nicht möglich, die Zähler auf diesem Bildschirm zurückzusetzen. Um sie zurückzusetzen, müssen Sie auf die technischen Einstellungen zugreifen.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN



Drücken Sie im **Hauptmenü** die Taste , um das Menü der **Allgemeinen Einstellungen** aufzurufen:

-  Sprache.
-  Datum und Uhrzeit.
-  Maßeinheit (Unit).

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

SPRACHE



Drücken Sie im Menü der **Allgemeinen Einstellungen** die Taste , um die **Anzeigesprache** des Displays festzulegen:

- Italienisch.
- Französisch.
- Englisch.
- Deutsch.
- Spanisch.
- Russisch.
- Chinesisch.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

DATUM UND UHRZEIT



Drücken Sie im Menü der **Allgemeinen Einstellungen** die Taste , um **Datum und Uhrzeit** des Displays einzustellen:

- Tag.
- Monat.
- Jahr.
- Uhrzeit.
- Minute.

Ändern Sie die Parameterwerte mit den Tasten  .

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

MAßEINHEITEN (Unit)



Drücken Sie im Menü der **Allgemeinen Einstellungen** die Taste , um die **Maßeinheit** zwischen °C oder °F festzulegen.

Ändern Sie die Parameterwerte mit den Tasten  .

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .



TECHNISCHEN EINSTELLUNGEN

Drücken Sie im **Hauptmenü** die Taste , um das Menü der **Technischen Einstellungen** aufzurufen:

Dieses Menü ermöglicht die Einstellung empfindlicher Parameter, die im Falle von Einstellungsfehlern zu Fehlfunktionen der Maschine führen können.

Der Zugriff auf die **Technischen Einstellungen** ist nur nach Eingabe des 4-stelligen Passworts möglich.



Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

Nach der Eingabe des Passworts drücken Sie zur Bestätigung die Taste .



Das Menü der **Technischen Einstellungen** besteht aus:

-  FW-Aktualisierung.
-  Optional.
-  Energieverwaltung.
-  Diagnose.
-  Zähler zurücksetzen.
-  Warnhinweise.
-  Wartung.
-  Tasten und Display.
-  Passwort.
-  Maschineneinstellungen.
-  Offsets.
-  Parameterkopie.
-  Parameter zurücksetzen.

FIRMWARE-AKTUALISIERUNG



Drücken Sie im Menü der technischen Einstellungen die Taste , um die Firmware-Versionen anzuzeigen:

- CPU.
- DSP (Display).
- OPT (optional).
- KDX (Rechter Dampfdrehknopf mit Display).
- RDX (Version mit Dampfdrehknopf).
- BLE (Wireless-Verbindungen).

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

OPTIONAL



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen**

die Taste , um das Menü der **Optional** aufzurufen:

- SYNC (Kalibrierung).
- C-Automation (Kommunikation Maschine/Mühle).
- Dampf.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

SYNC (Kalibrierung)



Drücken Sie im Menü der Optionen die Taste , um das **Kalibrierungsmenü (SYNC)** zu öffnen.

Die Werte in diesem Menü sollten nur bei Austausch des Dosiermodells der Maschine geändert werden.

Ändern Sie die Parameterwerte mit den Tasten  .

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

SYNC-PARAMETER

Parameter	Min.	Max.	Std.	Radst.
GR1	0	1000	952	1
GR2	0	1000	952	1
GR3	0	1000	952	1
GR4	0	1000	952	1

C-AUTOMATION

Weitere Informationen zum Kommunikationssystem zwischen Maschine und Mühle C-Automation finden Sie in der entsprechenden spezifischen Dokumentation.

DAMPF



Drücken Sie im Menü der **Optional** die Taste , um das Verwaltungsmenü der rechten oder linken **E-Milk** Dampfdrehknöpfe zu öffnen.

Nachdem Sie die Seite der Lanze ausgewählt haben, können Sie mit den Einstellungen fortfahren.

Wenn die **E-Milk**-Lanze (optional) nicht vorhanden ist, können Sie den Modus der Dampfdrehknopfverwendung einstellen.





Ändern Sie die Parameterwerte mit den Tasten  .

Drücken Sie die Taste , um die Einstellungen zu speichern. Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

PARAMETER E-MILK R

Parameter	Min.	Max.	Std.	Radst.
Knopf Funktion rechts	-	-	Autom.	Manuelle / Semiauto / Autom. / E-Steam + Temp
Autopurge Verzögerung*	0 s	10 s	2 s	1 s
Autopurge Dauer*	0 s	10 s	3 s	1 s
Luftmodus	-	-	Temperatur	Temperatur / Zeit
Knopf Logik**	0	1	0	0 / 1

* Verfügbar nur im E-Milk Automatik- oder Halbautomatikmodus.

** Verfügbar nur im E-Milk E-Steam+Temp Modus.

MODUS E-MILK - AUTOMATISCH

Der **Automatikmodus von E-Milk** ermöglicht es der Lanze, die gesamte Ausgabe oder Reinigung vollständig zu steuern. Wenn die Lanze herausgezogen und wieder eingesetzt wird, wird eine Reinigung gemäß den eingestellten Parametern durchgeführt. Wenn die Lanze in einen Behälter mit zu erwärmender Flüssigkeit eingeführt wird, erkennt sie die Flüssigkeit und gibt Dampf gemäß den ausgewählten Rezeptparametern aus. Nachdem die Lanze aus dem Behälter entfernt und in die Ruheposition zurückgesetzt wurde, erfolgt automatisch eine Entleerung. Am Ende der Ausgabe, wenn sie in ihre Ruhestellung zurückkehrt, führt sie eine Selbstreinigung durch.

MODUS E-MILK - HALBAUTOMATISCH

Der **Halbautomatikmodus von E-Milk** ermöglicht es der Lanze, die Ausgabe oder Reinigung zu steuern, jedoch nur nach Erhalt des Befehls über den Dampfdruckknopf vom Bediener. Wenn die Lanze herausgezogen und wieder eingesetzt wird, wird eine Reinigung gemäß den eingestellten Parametern durchgeführt. Wenn die Lanze in einen Behälter mit zu erwärmender Flüssigkeit eingeführt wird, erkennt sie die Flüssigkeit, gibt jedoch erst Dampf gemäß den ausgewählten Rezeptparametern aus, nachdem sie den Befehl über Dampfdruckknopf erhalten hat. Nachdem die Lanze aus dem Behälter entfernt und in die Ruheposition zurückgesetzt wurde, erfolgt automatisch eine Entleerung. Am Ende der Ausgabe, wenn sie in ihre Ruhestellung zurückkehrt, führt sie eine Selbstreinigung durch. Wenn die Steuerung über den Dampfdruckknopf erfolgt, wenn sich die Lanze in Ruhe befindet, beginnt die Ausgabe gemäß dem ausgewählten Rezept.

MODUS E-MILK - MANUELL

Der **manuelle E-Milk-Modus** ermöglicht dem Bediener die Kontrolle über die Ausgabe oder die Reinigung. In diesem Modus gibt es keine Selbstreinigung, aber es kann jedoch als Dampfdruck eingestellt werden. Bevor Sie mit der Ausgabe beginnen, müssen Sie das Rezept auswählen und den Knopf drücken, um den eigentlichen Ausgabebefehl zu erteilen.

MODUS E-MILK - E-STEAM+TEMP

Der **E-Steam+Temp-Modus von E-Milk** ermöglicht es dem Bediener, den Dampf manuell zu erzeugen und die Temperatur auf dem Display abzulesen. Die Ausgabe erfolgt direkt, ohne Rezeptauswahl, und kann durch manuelles Stoppen über den Dampfdruckknopf oder durch Erreichen der Sicherheitstemperatur unterbrochen werden. In diesem Modus ermöglicht die Logik des Dampfdruckknopfs die Einstellung der Betriebsweise:

- 0: Drehung = Reinigung; Druck = Ausgabe.
- 1: Drehung = Ausgabe; Druck = Reinigung.





Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um die **Energieverwaltungsfunktion** zu aktivieren (AN) oder zu deaktivieren (AUS), mit der Energieverbrauch der Maschine begrenzt werden kann.

Ändern Sie die Parameterwerte mit den Tasten  . Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

DIAGNOSE



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um das **Diagnosemenü** zu öffnen und die korrekte Funktion der einzelnen Komponenten der Maschine zu überprüfen:

- Manuelle Diagnostik.
- Automatische Diagnostik.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .



Drücken Sie , um die **Manuelle Diagnostik** zu starten, und drücken Sie für jede Komponente auf die entsprechende Beschreibung. Sie können die Funktion folgender Komponenten überprüfen:

- Überprüfung der Tassenwärmeheizung.
- Überprüfung EV Warmwasser.
- Überprüfung der Pumpenfunktion.
- Überprüfung EV Heizkesselbefüllung.
- Überprüfung der Servicekesselheizung (SSR1-SSR2-SSR3).
- Überprüfung der Kaffeeesselheizung GR1.
- Überprüfung der Kaffeeesselheizung GR2.
- Überprüfung der Kaffeeesselheizung GR3.
- Überprüfung der Ausgabe GR1.
- Überprüfung der Ausgabe GR2.
- Überprüfung der Ausgabe GR3.
- Überprüfung der Heizung GR1.
- Überprüfung der Heizung GR2.
- Überprüfung der Heizung GR3.
- Überprüfung EV-PulseJet GR1.
- Überprüfung EV-PulseJet GR2.
- Überprüfung EV-PulseJet GR3.
- Überprüfung der Servicekesselbefüllung.
- Überprüfung EV-Dampf rechts.
- Überprüfung EV-Dampf links.
- Reinigung des Heizkessels.
- Test Display Gruppe.

Die Komponenten können je nach den Optionen der Maschine variieren.

Das Ergebnis der Diagnose kann sein:

- Grün: Test bestanden.
- Rot: Test nicht bestanden.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .



AUTOMATISCHE DIAGNOSTIK

Drücken Sie , um die **Automatische Diagnostik** zu starten, und bestätigen Sie anschließend.



Die Komponententests werden automatisch in der Reihenfolge durchgeführt, wie bei der **Manuellen Diagnose**. In diesem Diagnosemodus ist der **Display-Gruppen-Test** nicht verfügbar.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

ZÄHLER RÜCKSETZENG



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um den **Zähler rückzusetzen**.

Drücken Sie die Taste , um Folgendes zurückzusetzen:

- Gruppenzähler 1-2-3.
- Teilzähler.
- Wartungszähler.

Drücken Sie die Taste , um die Einstellungen zu speichern.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

WARNHINWEISE



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um den **Alarmverlauf** aufzurufen.

Drücken Sie die Taste , um einen fehlerhaften Eintrag zu löschen.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

WARTUNG



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um das Menü der Wartung aufzurufen. Sie können den Wartungsalarm aktivieren, indem Sie eine maximale Anzahl von Ausgabszyklen festlegen. Sobald diese Zahl erreicht ist, wird der Alarm auf dem Display aktiviert.

Zusätzlich zur Anzahl der Zyklen können Sie ein Datum für die Aktivierung des Wartungsalarms programmieren.

Ändern Sie die Parameterwerte mit den Tasten  .

- Aktivieren oder Deaktivieren des Alarms (AN / AUS).
- Zähler der Ausgabszyklen (10000 / 100000).
- Tag.

- Monat.
- Jahr.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

TASTEN UND DISPLAY



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um das Menü **Tasten und Displays** aufzurufen.

Ändern Sie die Parameterwerte mit den Tasten  .

Drücken Sie die Taste , um die Einstellungen zu speichern.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

PARAMETER TASTEN UND DISPLAY

Parameter	Min.	Max.	Std.	Radst.
Display-Helligkeit	0 %	100 %	70 %	1 %
Tasten-Helligkeit	Low	High	High	Low / High
Led GR Variation	AUS	100	70	1
Led Brand Variation	AUS	100	70	1
Led Brand Front Variation	AUS	100	70	1
Brühdauer	0 s	60 s	10 s	1 s
Dampfkнопf rechts	-	-	Symbol	Symbol, Name, Beide
Knopf-Symbol	-	-	AN	AN/AUS

* Verfügbar rechts oder links, nur wenn E-Milk aktiviert ist (optional)

** Nur verfügbar, wenn Gruppenanzeige aktiviert ist (optional)

PASSWORT



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um das Menü der **Passwortverwaltung** aufzurufen:

 Passwort zurücksetzen.

 Berechtigungsverwaltung.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

PASSWORT ZURÜCKSETZEN



Drücken Sie im Menü des **Passwort-Managers** die Taste , um das Passwort zurückzusetzen.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

Geben Sie das **Alte Passwort** ein, geben Sie dann das **Neue Passwort** ein und drücken Sie zur Bestätigung die Taste .



Wenn das Passwort falsch ist, kann der Vorgang nicht abgeschlossen werden. Wenn es korrekt ist, bestätigt eine Nachricht auf dem Display die Operation.



BERECHTIGUNGSVERWALTUNG



Drücken Sie im Menü der **Passwortverwaltung** die Taste , um das Menü der **Berechtigungsverwaltung** zu öffnen.

Auf diesem Bildschirm können Sie auswählen, auf welche Funktion der Benutzer zugreifen kann.

Die zugänglichen Funktionen sind durch ein rotes  gekennzeichnet.

Wenn der Benutzer versucht, auf eine Funktion zuzugreifen, für die er nicht berechtigt ist, wird das Passwort angefordert.

Drücken Sie die Taste , um die Einstellungen zu speichern.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

MASCHINENEINSTELLUNGEN



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um das Menü der **Einstellungen** aufzurufen.

 HW-Einstellung.

 SW-Einstellung.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

HW-EINSTELLUNG



Drücken Sie im **Einstellungen** Menü die Taste , um das **HW-Einstellungen** Menü aufzurufen.

Der Zugriff auf dieses Menü ist nur qualifizierten Technikern vorbehalten.

HW-EINSTELLUNGEN PARAMETER

Parameter	Minimum	Maximum	Standardwert	Radstand
Version	-	-	-	MP, UX, V XT, S XT
Einstellung 1 / 4 Gruppen	2	4	2	1
Gruppen Display	-	-	AUS	AN / AUS
C-Automation	-	AUS	AUS	AN / AUS
Dampf rechts	-	-	E-Steam	AUS, E-Steam, E-Steam + Temp, E-Milk
Dampf links				
Tassenwärmer	-	-	AN	AN / AUS
Pulsejet	-	-	AN	AN / AUS
Warmwassertemperaturmanagement				
FH Sensors	-	-	AUS	AUS, Inductiv, ID Identifiziert

SW-EINSTELLUNG



Drücken Sie im **Einstellungen** Menü die Taste , um das **SW-Einstellungen** Menü aufzurufen. Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

Ändern Sie die Parameterwerte mit den Tasten  .

- Aktivierung der Pumpenautonivellierung, die es ermöglicht, die Autonivellierung mit oder ohne aktivierte Pumpe zu aktivieren.
- Kaffeeausgabe-Füllung, die es ermöglicht, die Autonivellierung im Heizkessel auch während der Kaffeeausgabe durchzuführen.
- H2O Ausgabe-Füllung, die es ermöglicht, die Autonivellierung im Heizkessel auch während der heißen Wasserausgabe durchzuführen.

- H2O mit aktiver Pumpe, die es ermöglicht, die Wasserausgabe mit oder ohne aktivierte Pumpe zu aktivieren.
- Netzdruckalarm, der es ermöglicht, eine Druckschwelle festzulegen, bei deren Überschreitung eine Fehlermeldung angezeigt wird. Nicht verfügbar für die Modelle **VXT**.

Drücken Sie die Taste , um die Einstellungen zu speichern.

Vor dem Inkrafttreten der Änderungen wird eine Bestätigung angefordert.



Bestätigen Sie (**Ja**), um die Änderungen wirksam zu übernehmen, oder brechen Sie ab (**Nein**), um die Parameter nicht zu ändern.



OFFSETS



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um das Menü des **Offsets** aufzurufen.

Offset bezeichnet die Differenz zwischen einem gemessenen Wert und einem Referenzwert.

Die Temperatursonden können tatsächlich geringfügig von einem externen Thermometer abweichen.

Drücken Sie die Taste , um die Einstellungen zu speichern.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

OFFSET-PARAMETER

Parameter	Minimum	Maximum	Standardwert	Radstand
Drucksensor	- 3,0 bar	+ 3,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
Dampfkessel Druck	- 1,0 bar	+ 1,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
Sensor Tassenheizung	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Sensor Warmwasser	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
E-Milk Sensor rechts	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Dampf Sensor links	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Sensor GR1	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Sensor GR2	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Sensor GR3	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Kaffeekessel-Sensor GR1	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Kaffeekessel-Sensor GR2	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Kaffeekessel-Sensor GR3	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Dampf 1	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Dampf 2	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C



PARAMETERKOPIE



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um das Menü der **Parameterkopie** aufzurufen, mit dem Sie die Parameter der Rezepte importieren oder exportieren können:

- Kaffeerezepte.
- E-Milk (Milch)-Rezepte.
- Warmwasser Rezepte.
- Wochenprogrammierung.
- HW-Konfiguration
- SW-Konfiguration.

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.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

PARAMETER ZURÜCKSETZEN



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um das Menü der **Parameter zurücksetzen** aufzurufen.

-  Am Ende der Prüfung zurücksetzen.
-  Einstellungen zurücksetzen.

Um zur vorherigen Seite zurückzukehren, drücken Sie die Taste .

AM ENDE DER PRÜFUNG ZURÜCKSETZEN



Drücken Sie im Menü der **Parameter zurücksetzen** die Taste  um zur Rücksetzung am **Ende der Prüfung zurücksetzen**.

Nach Bestätigung wird auf dem Display eine Nachricht angezeigt, die Sie darauf hinweist, den Heizkessel und das hydraulische System zu entleeren.

Nach dem nächsten Neustart der Maschine müssen Sie erneut das Startverfahren durchführen, und die Maschine wird die Kessel selbstständig füllen.



EINSTELLUNGEN ZURÜCKSETZEN



Der Zugriff auf dieses Menü ist nur qualifizierten Technikern vorbehalten.

Nach Bestätigung wird das Passwort angefordert, um mit dem vollständigen Zurücksetzen der Maschine fortzufahren.

Öffnen Sie das Menü der **Parameter zurücksetzen** und drücken Sie die Taste , um die **Einstellungen zurücksetzen**.

ROUTINEMÄSSIGE REINIGUNG

Zu reinigender Artikel	Nach der Anwendung	Täglich	Wöchentlich
Filter und Filterhalter	✓	✓	
Gerätegehäuse		✓	
Tassengitter		✓	
Flüssigkeitsauffangschale		✓	
Dusche der Abgabegruppe		✓	
Abgabegruppe-Dichtung		✓	
Abgabegruppe			✓



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.

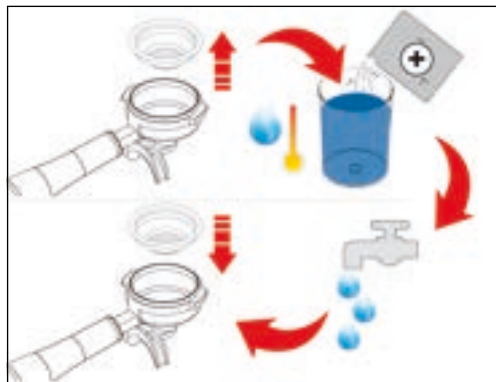


Es ist verboten, das Gerät mit Wasserstrahlen oder durch Eintauchen in Wasser zu reinigen. Keine Lösungsmittel, chlorhaltige oder scheuernde Mittel verwenden.



REINIGUNG DER FILTER UND FILTERHALTER

Entleeren Sie nach Gebrauch stets den verwendeten Kaffee aus dem Filter.

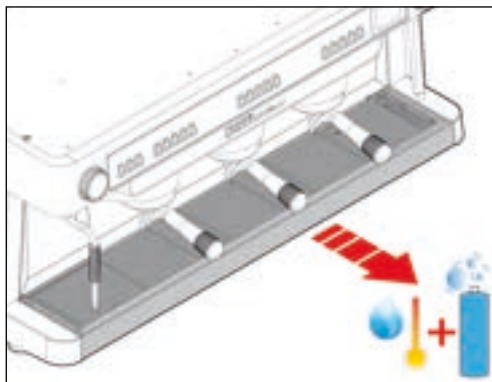


Am Ende des Tages:

- 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. Die Filter ggf. mit einer Bürste reinigen.
- 6 Die Filter wieder in die entsprechenden 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



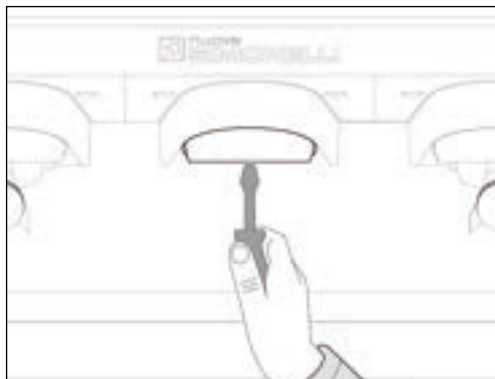
Zum Reinigen der äußeren Teile und des Displays die Maschine ausschalten und ein weiches, in warmem Wasser angefeuchtetes Tuch verwenden.

Reinigen Sie den Bildschirm bei ausgeschaltetem Gerät und vermeiden Sie es, das Display nass oder feucht werden zu lassen.

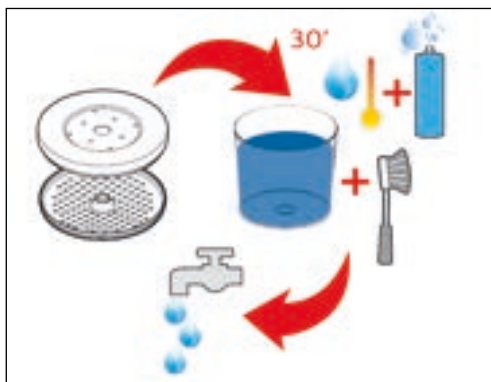
Niemals Lösungsmittel, Produkte auf Chlorbasis und/ oder Scheuermittel verwenden.



GRUPPE BRAUSE 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.

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.

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 formados 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 0,2 MPa (2 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.

No obstruir las rejillas de aspiración y/o de evaporación, en especial modo las del calentatazas.

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 máquina, 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 máquina.

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 calentatazas.
- 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.



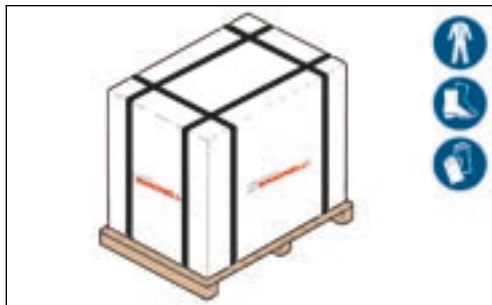
A efectos de la Directiva 2015/863/UE, relativa a la reducción del uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos.

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.

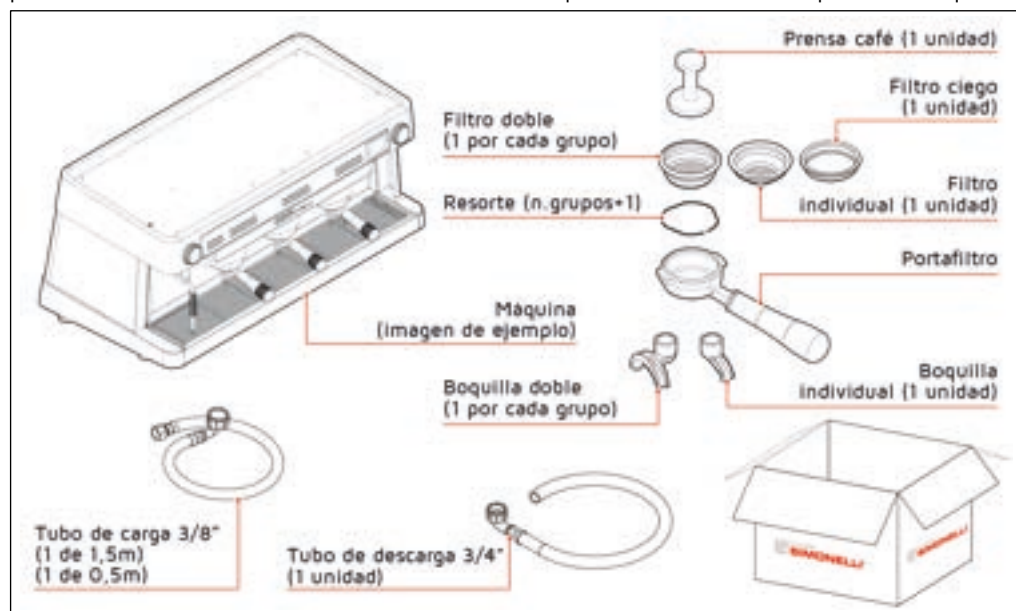
Antes de la siguiente operación, comprobar que la carga esté bien colocada y que al cortar los flejes no se caiga.

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 máquina 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.



DISPOSICIONES DE SEGURIDAD	227
EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD	230
USO PREVISTO	230
USO INDEBIDO PREVISIBLE	230
RIESGOS RESIDUALES	231
ELIMINACIÓN	231
TRANSPORTE	231
DESPLAZAMIENTO	232
ALMACENAMIENTO	232
CONTROL DEL CONTENIDO	233

DATOS TÉCNICOS	235
-----------------------	------------

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	236
DESCRIPCIÓN DE LOS BOTONES DISPENSADORES	237
DESCRIPCIÓN DE LOS GRUPOS DISPENSADORES	237

INSTALACIÓN	237
PREPARACIONES A CARGO DEL COMPRADOR	237
COLOCACIÓN	238
CONEXIÓN HIDRÁULICA	238
CONEXIÓN ELÉCTRICA	239
OPERACIONES PRELIMINARES	239
PREPARACIÓN DE LOS ACCESORIOS	239

USO	240
ENCENDIDO DE LA MÁQUINA	240
DISPENSACIÓN CAFÉ EXPRESO	241
DISPENSACIÓN DE VAPOR CON LANZA E-STEAM	242
DISPENSACIÓN DE VAPOR CON LANZA E-MILK (OPCIONAL)	243
DISPENSACIÓN DE AGUA CALIENTE	244
PARADA DE LA MÁQUINA	245

PROGRAMACIÓN	
SIN PANTALLA (Sem/Vol)	246
ENCENDIDO SOFT DE LA MÁQUINA	246
APAGADO SOFT DE LA MÁQUINA	246
PROGRAMACIÓN DE PRIMER NIVEL	247
PROGRAMACIÓN DOSIS CAFÉ POR MUESTREO	247
PROGRAMACIÓN DOSIS DE	
AGUA CALIENTE POR MUESTREO	248
REGULACIÓN DE TEMPERATURA CALIENTATAZAS	248
CREACIÓN RECETA E-MILK	248
PROGRAMACIÓN DE SEGUNDO NIVEL	249
PARÁMETROS DE PROGRAMACIÓN DE SEGUNDO NIVEL	249
PROCEDIMIENTO DE BLOQUEO	
DE LA PROGRAMACIÓN DE DOSIS	250
PROCEDIMIENTO DE RESTABLECIMIENTO	
DE LA PROGRAMACIÓN DE DOSIS	250
FUNCIONAMIENTO E-STEAM	250
HABILITACIÓN E-MILK	250
HABILITACIÓN E-STEAM+TEMP	250
OTRAS FUNCIONES	251
PROGRAMACIÓN DOSIS DE CAFÉ	
POR MUESTREO GRUPOS 2-3-4	251
COPIA DE LAS DOSIS PROGRAMADAS	251
RESTABLECIMIENTO DE LAS DOSIS PREDETERMINADAS	252
LAVADO DE GRUPOS	252
VACIADO DE LA MÁQUINA	252

PROGRAMACIÓN CON PANTALLA	253
ENCENDIDO DE LA PANTALLA	254
PRIMERA PUESTA EN MARCHA	254
PANTALLA PRINCIPAL	254
PANTALLA DE DISPENSACIÓN	254
PANTALLA DE SERVICIOS	255
APAGADO DE LA MÁQUINA	255
MENÚ RECETAS	255
RECETAS DE CAFÉ	256
PARÁMETROS DE LAS RECETAS DE CAFÉ	257
RECETAS DE LECHE (E-Milk opcional)	258
PARÁMETROS DE LAS RECETAS DE LECHE	
POR DEFECTO	259
PARÁMETROS DE LAS RECETAS DE LECHE E-MILK	259
RECETAS DE AGUA CALIENTE	260
PARÁMETROS DE LAS RECETAS DE AGUA CALIENTE	260
MENÚ ALARMAS	261
LISTA DE ALARMAS	261
MENÚ C-AUTOMATION	264
MENÚ PRINCIPAL	264
LIMPIEZA	265
TEMPERATURAS	266
AHORRO DE ENERGÍA	266
CONTADORES	268
AJUSTES GENERALES	269
AJUSTES TÉCNICOS	270
ACTUALIZACIÓN «FIRMWARE»	270
OPCIONAL	271
GESTIÓN DE LA POTENCIA	273
DIAGNÓSTICO	273
REINICIAR CONTADORES	274
HISTORIAL DE ALARMAS	274
MANTENIMIENTO	274
TECLAS Y PANTALLA	275
GESTIÓN DE LA CONTRASEÑA	275
CONFIGURACIÓN DE LA MÁQUINA	276
OFFSET	278
COPIAR PARÁMETROS	279
REINICIAR AJUSTES	279

LIMPIEZA ORDINARIA	280
LIMPIEZA DE FILTROS Y PORTAFILTROS	281
LIMPIEZA DE LA CARCASA	281
LIMPIEZA DE LA BOQUILLA DEL GRUPO	282

MANTENIMIENTO	282
----------------------	------------

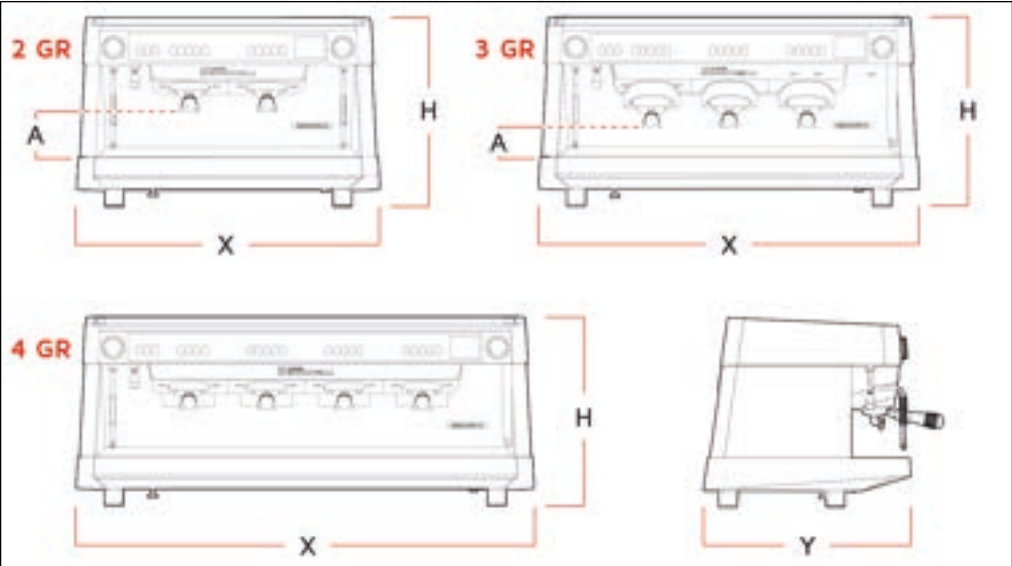
ESQUEMAS ELÉCTRICOS	283
----------------------------	------------

ESQUEMAS HIDRÁULICOS	307
-----------------------------	------------

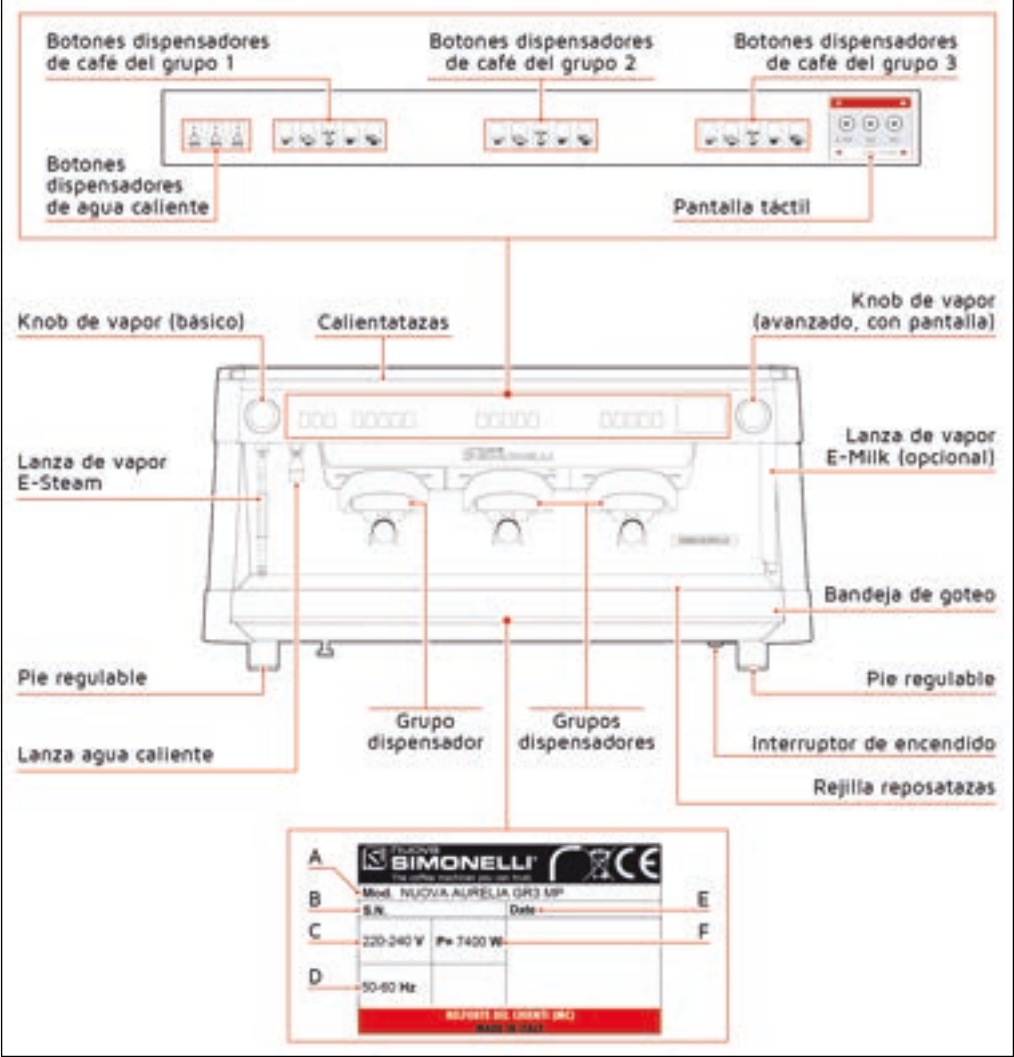
ESQUEMAS CALDERAS	314
--------------------------	------------

DATOS TÉCNICOS

Versión		MP		UX		V XT			S XT	
Grupos		2	3	2	3	2	3	4	2	3
Voltaje	V	220-240 380-415		220-240 380-415		220-240 380-415			220-240 380-415	
Frecuencia	Hz	50-60		50-60		50-60			50-60	
Potencia	W	6000	7400	5300	6100	4700	5200	5800	4700	5200
Capacidad caldera de vapor	l	8		9,8	15,1	9,8	15,1	20,3	9,8	15,1
Capacidad caldera de café	l	0,14		/		/			/	
Peso neto	kg lb	79 174,17	94 207,23	79 174,17	94 207,23	78 171,96	92 202,83	103 227,08	78 171,96	92 202,83
Peso bruto	kg lb	85 187,39	104 229,28	85 187,39	104 229,28	84 185,19	102 224,87	125 275,58	84 185,19	102 224,87
Nivel acústico	dB(A)	<70		<70		<70			<70	
Dimensiones										
X	mm inch	820 32.28	1030 40.55	820 32.28	1147 45.16	820 32.28	1030 40.55	1147 45.16	820 32.28	1030 40.55
Y	mm inch	562 22.13		562 22.13		562 22.13			562 22.13	
H	mm inch	515 20.28		515 20.28		515 20.28			515 20.28	
A	Grupos bajos	mm inch	77 4.8	77 4.8		77 4.8			77 4.8	
	Grupos altos	mm inch	122 3.03	122 3.03		122 3.03			122 3.03	



DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA



- A Modelo y versión
- B Número de serie
- C Alimentación eléctrica
- D Frecuencia
- E Fecha de fabricación
- F Potencia

NUOVA AURELIA es una máquina inteligente y profesional de café.

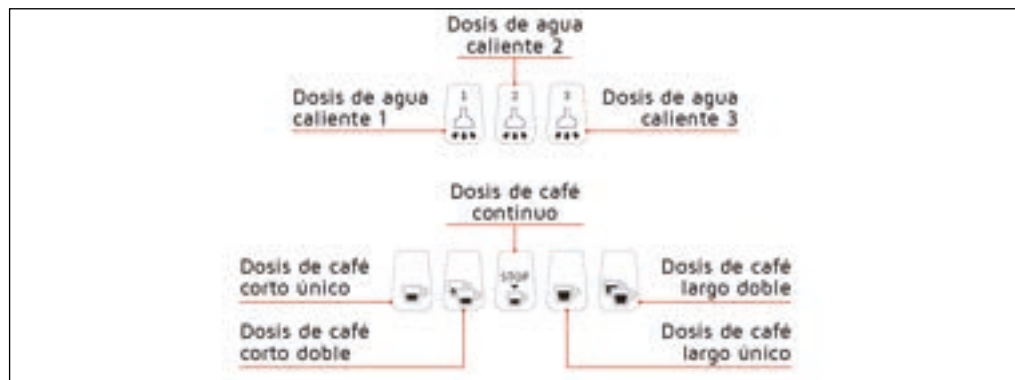
Su estructura sólida y compacta permite un uso más intenso y una ergonomía intuitiva.

Gracias a su tecnología reactiva, permite un flujo de trabajo fluido para un resultado en taza de calidad con una mayor productividad.

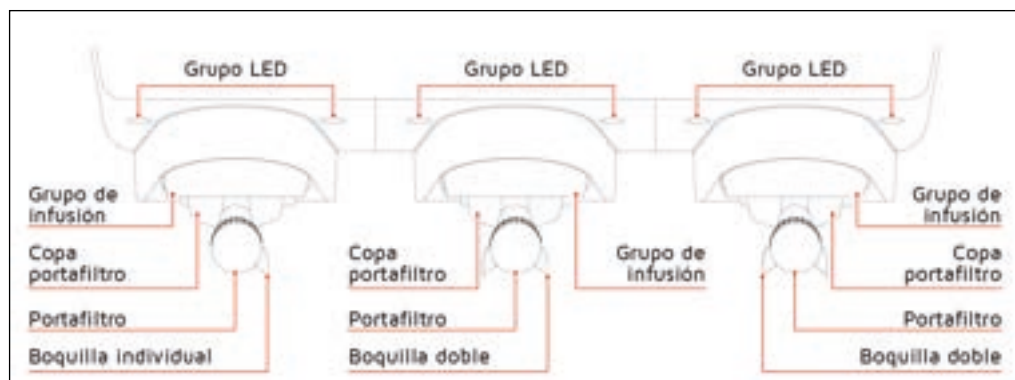
NUOVA AURELIA está diseñada con 2 o 3 grupos y está disponible en las versiones: **S XT, V XT, UX o MP**.



DESCRIPCIÓN DE LOS BOTONES DISPENSADORES



DESCRIPCIÓN DE LOS GRUPOS DISPENSADORES



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.

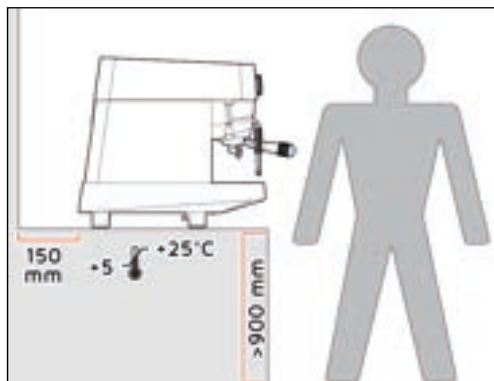
Los cables eléctricos de alimentación deben estar dimensionados en función de la máxima corriente requerida por la máquina, de manera que la caída de tensión total, a plena carga, sea inferior al 2%.

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).



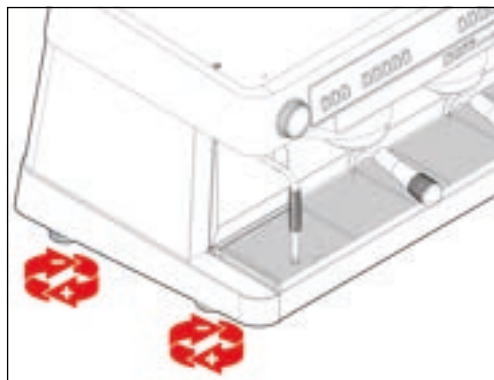
COLOCACIÓN



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.

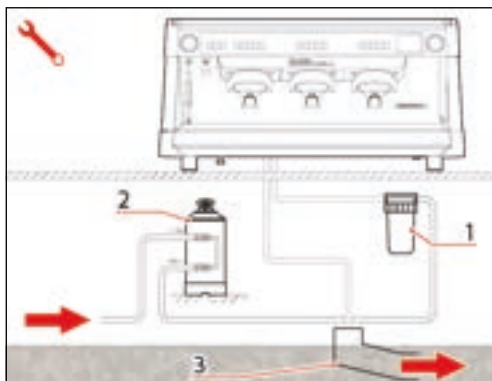
Mantener al menos 150 mm en torno a la máquina para permitir una correcta ventilación.



Para ajustar la altura y la nivelación de la máquina, gire las patas de la siguiente forma:

- En el sentido de las agujas del reloj para disminuir la altura de la máquina.
- En sentido antihorario para aumentar la altura de la máquina.

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.

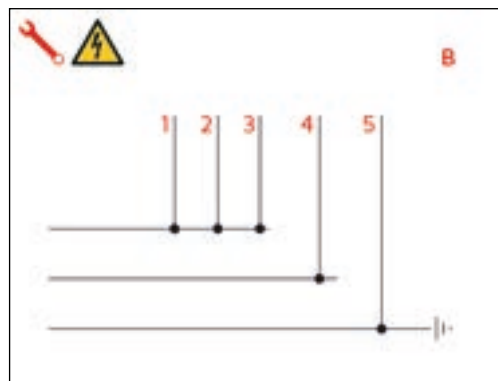
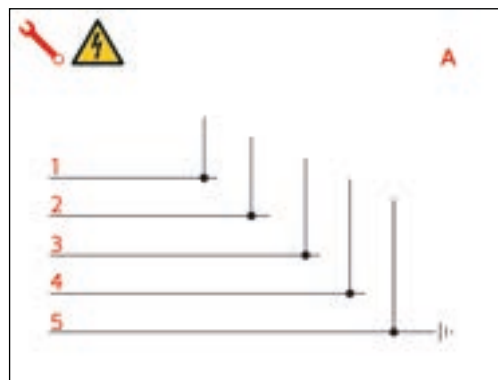


Se debe instalar un sistema anti-inundación antes del posible descalcificador de acuerdo con la norma CEI EN 61770.

ESPECIFICACIONES PARA EL AGUA

- Dureza total 50-60 ppm (partes por millón).
- Presión de la red de suministro de agua entre 2 y 5 bar (agua fría).
- Caudal mínimo: 200 l/hora.
- Filtración: inferior a 1,0 micras.
- Alcalinidad: entre 10 y 150 ppm.
- Residuo fijo (TDS): 50 - 250 ppm.
- Cloro: < 0,50 mg/l.
- pH: 6,0 - 8,0.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



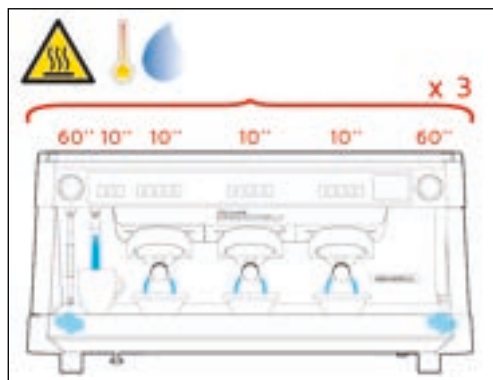
Antes de conectar la máquina a una red eléctrica, controlar que los datos indicados en la placa de la máquina correspondan a los de la red.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

A 380V - 3 fases + neutro.

B 230V - monofásico.

OPERACIONES PRELIMINARES

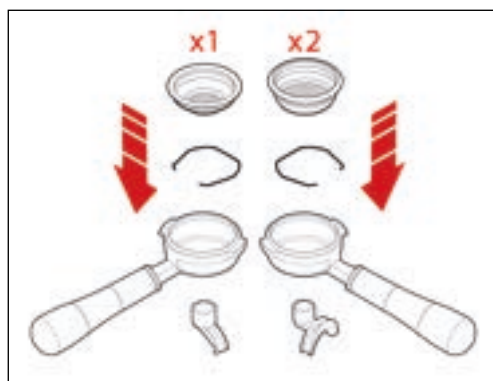


Una vez finalizada la instalación, el dispositivo se activa y pasa al estado «listo para funcionar». A continuación:

- Dispensar agua de cada grupo durante al menos 10 segundos.
- Dispense agua de la lanza de agua caliente durante al menos 10 segundos.
- Abrir las boquillas 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 o el filtro doble para un café doble. Atornille debajo del portafiltros la boquilla simple o la boquilla doble en función del filtro simple o doble que haya insertado.



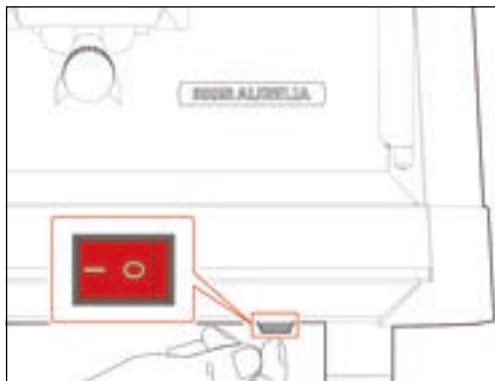
NUOVA AURELIA

USO



El operador, antes de comenzar a trabajar, debe asegurarse de haber leído y comprendido bien las disposiciones de seguridad de este manual.

ENCENDIDO DE LA MÁQUINA



Todos los modelos **NUOVA AURELIA** 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 General.



Después de los ajustes iniciales, la máquina necesita llenar la caldera de vapor y, en su caso, las calderas de los grupos de café. Es posible visualizar el tiempo restante de llenado de las calderas de los grupos en la pantalla.



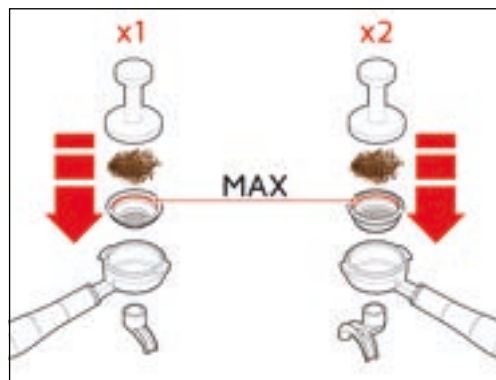
En las siguientes puestas en marcha, la pantalla mostrará la página de bienvenida con el logotipo **Nuova Simonelli** durante 3 segundos.



A continuación, estará visible la Pantalla de Inicio.



DISPENSACIÓN CAFÉ EXPRESO



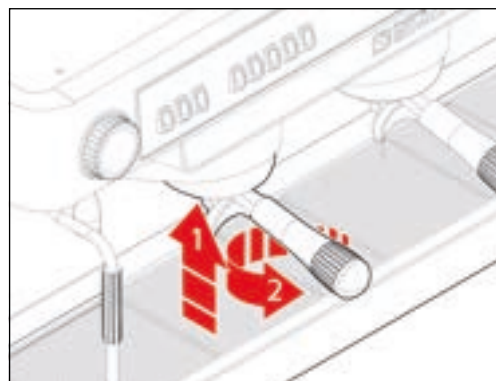
Elija el portafiltro que desee, con boquilla simple o doble.

Rellene con café molido hasta el nivel máximo indicado por la línea del interior del filtro.

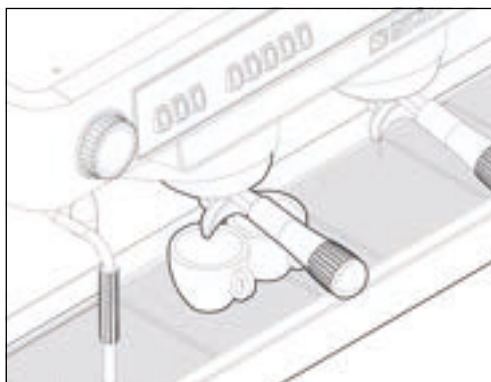
Prensar el café en el filtro de manera homogénea con el adecuado presionador.

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.



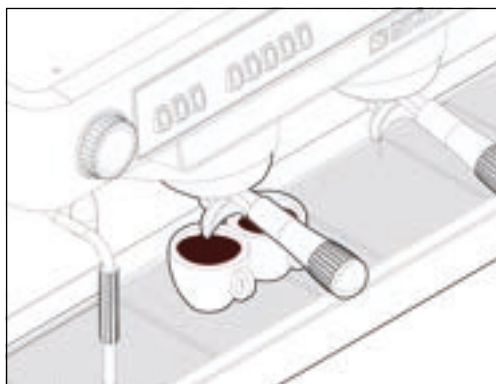
Presione el botón de dispensación deseado.



Según la versión y los ajustes de la máquina, el tiempo de dispensación y la temperatura de los grupos dispensadores son visibles en la pantalla.



NUOVA AURELIA



Cuando se alcanza la cantidad previamente ajustada, la bomba se apaga y la dispensación finaliza automáticamente.

Al término de cada dispensación de café, dejar el portafiltro acoplado al grupo para que esté siempre caliente.

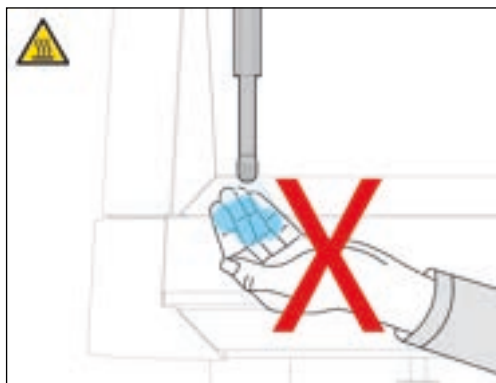
También evitará que la junta dentro del cabezal del grupo se seque prematuramente.



Antes y después de su uso, limpie la lanza **E-Steam** con un paño humedecido con agua caliente.



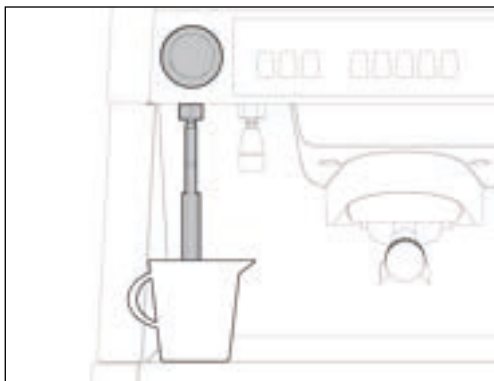
Para utilizar el vapor, compruebe que la boquilla de la lanza esté dentro de la rejilla o del recipiente.



Al usar la lanza E-Steam, tenga mucho cuidado de no colocar las manos debajo.

La lanza de vapor **E-Steam** está diseñada para evitar quemaduras accidentales y está articulada para facilitar su uso.

Antes de usar la lanza E-Steam, purgue la condensación durante al menos 2 segundos.



En función de la configuración de la pantalla, gire o presione la perilla para activar la dispensación de vapor.

Cuando comience a salir el vapor, mueva el recipiente.

Si junto con la lanza E-Steam hay presente una sonda de temperatura, durante la dispensación de vapor en la pantalla se muestran los grados de temperatura instantánea.

Para detener la dispensación de vapor, presione de nuevo la perilla.

DISPENSACIÓN DE VAPOR CON LANZA E-MILK (OPCIONAL)



Al usar la lanza E-Milk, tenga mucho cuidado de no colocar las manos debajo.

La lanza de vapor **E-Milk** está diseñada para evitar quemaduras accidentales.

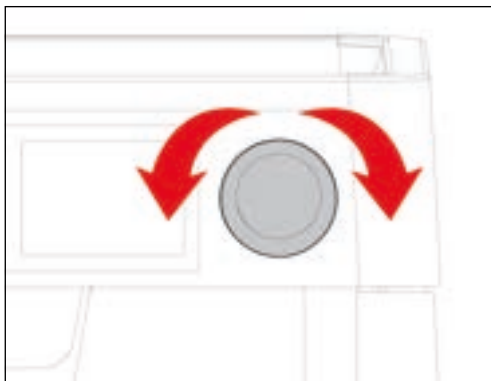


Antes y después de su uso, limpie la lanza **E-Milk** con un paño humedecido con agua caliente.



Antes de usar la lanza **E-Milk**, purgue la condensación. Para purgar, extraiga y vuelva a insertar la lanza.

La lanza **E-Milk** está diseñada para la detección de líquidos; si no se detectan líquidos en el momento de su reinserción, realiza automáticamente la purga de acuerdo con los parámetros programados.



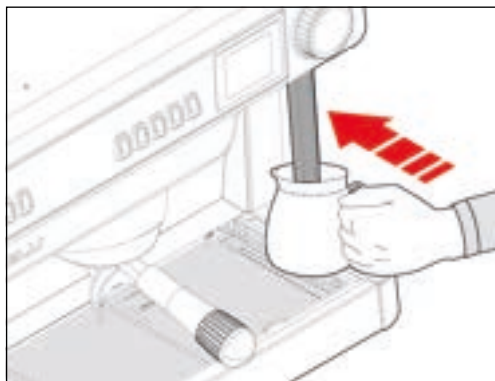
Para dispensar vapor, seleccione la receta girando la perilla.

En la pantalla, dentro de la perilla, se desplazan las recetas registradas en la máquina.

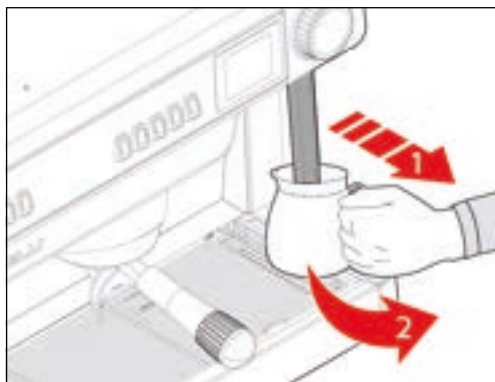




Extraiga la lanza **E-Milk** e inserte el recipiente con el líquido a calentar o montar.

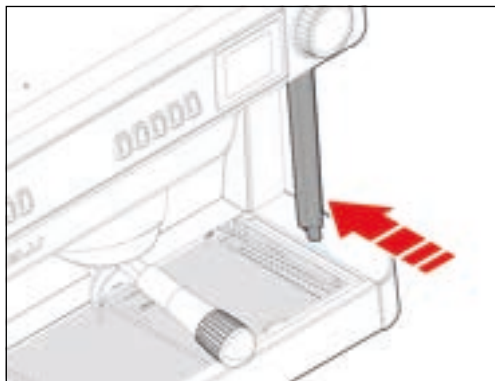


Vuelva a insertar la lanza **E-Milk**. Si está programada, la dispensación de vapor comienza automáticamente de acuerdo con los parámetros programados para la receta seleccionada; de lo contrario, presione la perilla de vapor para activar manualmente la dispensación de vapor.



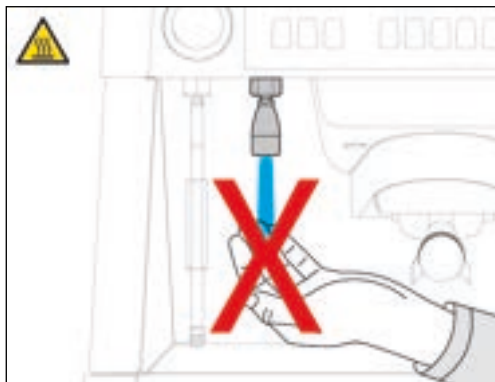
Al final de la dispensación automática de vapor o des-

pués de presionar la perilla manualmente, extraiga la lanza **E-Milk** y retire el recipiente con el líquido.



Vuelva a insertar la lanza **E-Milk** en posición de reposo, que realizará una purga automática.

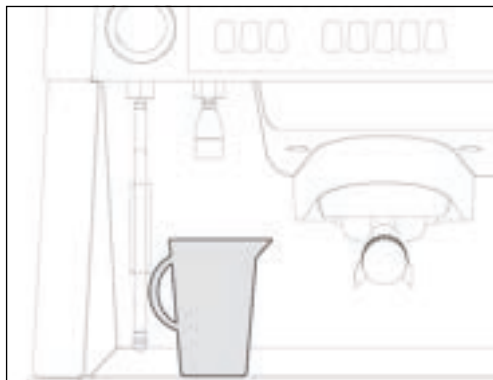
DISPENSACIÓN DE AGUA CALIENTE



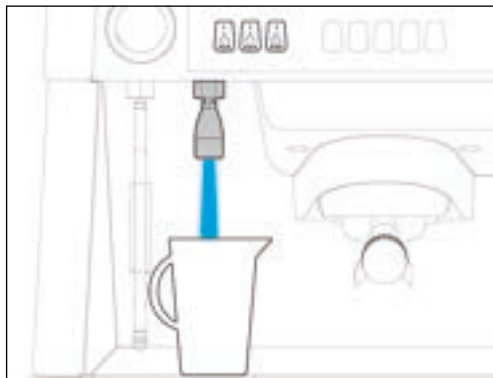
Tenga mucho cuidado al usar la lanza de agua caliente para evitar quemaduras. No ponga las manos debajo del agua dispensada y no toque la lanza inmediatamente después de su uso.

Antes de utilizar la lanza de agua caliente, efectuar el purgado del circuito hidráulico durante al menos 2 segundos.

PARADA DE LA MÁQUINA



Colocar un contenedor bajo la lanza de agua caliente.

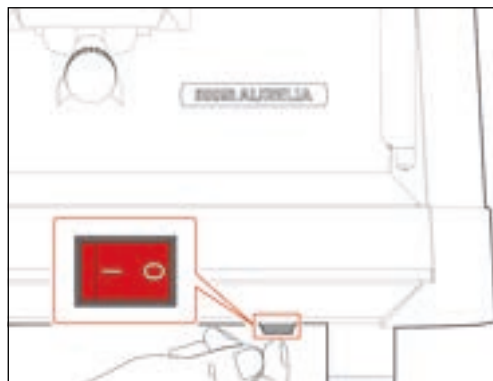


Presione un botón dispensador de agua caliente.

La lanza de agua caliente dispensa agua durante un tiempo equivalente al valor programado; como alternativa, presione nuevamente el botón para detener la dispensación a su gusto.

La dispensación de agua caliente puede realizarse simultáneamente a la del café.

Si existe un control de la temperatura, también es posible establecer la temperatura del agua dispensada.



Para parar la máquina, pulse el botón de apagado situado en la parte inferior derecha hasta la posición "0".

La pantalla, los botones dispensadores, los led y los indicadores se apagan.

Si se producen largas pausas y para la seguridad de las personas es una buena norma desconectar también el enchufe de la red.



PROGRAMACIÓN SIN PANTALLA (Sem/Vol)



ENCENDIDO SOFT DE LA MÁQUINA



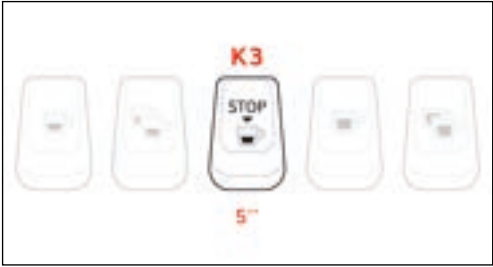
Para encender la máquina, mantenga pulsado el botón **S1** durante 5 segundos.

APAGADO SOFT DE LA MÁQUINA



Para apagar la máquina, mantenga pulsado el botón **S1** durante 5 segundos.

PROGRAMACIÓN DE PRIMER NIVEL



Para acceder al **Primer Nivel de Programación**, mantenga pulsado el botón **K3** de un grupo durante 5 segundos. Para salir, pulse el botón **K3**.

Botón	Parámetro y función	Notas
W1	Muestreo Dosis Agua 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
W2	Muestreo Dosis Agua 2	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
W3	Muestreo Dosis Agua 3	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K1	Muestreo Dosis Grupo 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K2	Muestreo Dosis Grupo 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K4	Muestreo Dosis Grupo 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
Gr1 K5	Muestreo Dosis Grupo 1	PROG_DOSI_DISABLED: OFF
S2	Ajuste temperatura calientatazas	CUPSWARMER_ENABLED: ON
Knob Display	Creación Receta E-Milk	E-MILK: ON



Al acceder, los botones de la tabla empiezan a parpadear, mientras que los demás grupos pueden utilizarse para dispensar.

PROGRAMACIÓN DOSIS CAFÉ POR MUESTREO



Después de acceder al **Primer Nivel de Programación**, pulse en el **Grupo 1** el botón de dosis a programar entre los que parpadean **K1**, **K2**, **K4** y **K5** para iniciar la dispensación.

El botón pulsado permanecerá encendido sin parpadear, el botón **K3** parpadeará y el resto de los botones se apagará.

Como ejemplo, veremos el muestreo de la dosis del botón **K1**.



Para detener la dispensación y memorizar la dosis, pulse nuevamente el botón de dosis seleccionado (en nuestro caso, el botón **K1**) o el botón **K3**.



PROGRAMACIÓN DOSIS
DE AGUA CALIENTE POR MUESTREO

Este procedimiento es válido para las dos versiones de la NUOVA AURELIA Vol (Volumétrica) y Sem (Semiautomática).



Después de acceder a la **Primer Nivel de Programación**, pulse uno de los botones de extracción de agua caliente **W1**, **W2** o **W3** para iniciar la extracción.

Para detener la dispensación y guardar la dosis, pulse de nuevo el botón de dosis elegido.



Pulse uno de los botones intermitentes **K1**, **K2**, **K4** y **K5** para seleccionar la temperatura.

Botón	Temperatura calentatazas
Gr1 K1	65°C
Gr1 K2	70°C
Gr1 K4	75°C
Gr1 K5	80°C

Para salir, pulse **K3** o **S2**.

REGULACIÓN DE TEMPERATURA
CALIENTATAZAS



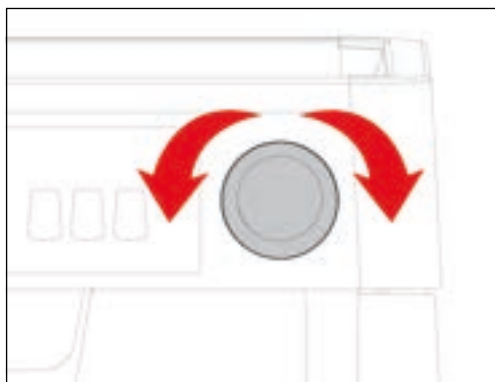
Después de acceder al **Primer Nivel de Programación**, pulse **S2** y seleccione la temperatura deseada.

CREACIÓN RECETA E-MILK

Para activar esta función, es necesario que la máquina esté equipada con la lanza de vapor E-MILK (opcional) y que la configuración del software sea E-MILK = ON.



Se pueden configurar hasta 9 recetas, de las cuales las 3 primeras serán predeterminadas y se podrán modificar pero no eliminar.



Tras acceder a la **Programación de Primer Nivel**, utilice el mando para interactuar con las recetas de **E-Milk**:

- Giro del knob = desplazamiento por la lista o las opciones.
- Pulsación del knob = selección y confirmación.

Seleccione una receta e inicie sesión para configurar los parámetros:

- Nombre.
- ID.
- Temperatura final 1.
- Temperatura final 2.
- Temperatura del aire.
- Porcentaje de aire.
- Modo de funcionamiento.

PROGRAMACIÓN DE SEGUNDO NIVEL



Para acceder a la **Programación de Segundo Nivel**, mantenga pulsadas las teclas **K3** de los **Grupos 1 y 2** simultáneamente durante 5 segundos.

Para salir del modo de programación, pulse el botón **K3** del **Grupo 1**.

PARÁMETROS DE PROGRAMACIÓN DE SEGUNDO NIVEL

Botón	Parámetro y función	Valor pred.	Opciones
GR2 K1 	BOMBA + AUTONIVELADO La activación de la bomba durante el autonivelado.	ON	ON = Activada OFF = Desactivada
GR2 K2 	PREINFUSIÓN Activación de la preinfusión.	OFF	ON = Activada OFF = Desactivada
GR2 K4 	PROG_DOSI_DISABLED Desactivación de la programación de dosis.	OFF	ON = Desactiva la programación de dosis OFF = Activa la programación de dosis
GR2 K5 	ESTEAM_BY_PUSH Configuración del modo de inicio de la dispensación E-Steam .	ON	ON = Pulsación del botón OFF = Rotación del botón
S2 	CUPSWARMER_ENABLED Activación general del calentatazas.	ON	ON = Activado OFF = Desactivado
S1 	E-MILK Lanza de vapor a la derecha en el modo E-Steam+Temp o E-Milk .	OFF	ON = E-Milk OFF = E-Steam+Temp
W1 	BOMBA+AGUA_CALIENTE Activación de la bomba durante la dispensación de agua caliente.	ON	ON = Activada OFF = Desactivada
W2 	AUTONIVELADO + CAFÉ Activación del autonivelado durante la dispensación del café.	ON	ON = Activada OFF = Desactivada
W3 	AUTONIVELADO + AGUA_CALIENTE Activación del autonivelado durante la dispensación de agua caliente.	ON	ON = Activada OFF = Desactivada





Cada botón corresponde a una opción de configuración de la máquina.

Los ledes de los botones indican el estado de la opción:

- Led encendido: opción activada (**ON**).
- Led apagado: opción desactivada (**OFF**).

PROCEDIMIENTO DE BLOQUEO DE LA PROGRAMACIÓN DE DOSIS

Para bloquear el acceso a la **Programación**, pulse el botón **K4** del **Grupo 2** para cambiar la opción **PROG_DOSI_DISABLED**.

Mientras se está en la sesión de la configuración del software en curso, el valor del parámetro se puede modificar como se quiera: el bloqueo se activará al salir de la programación.

A partir de entonces, ya no será posible volver a entrar en Programación.

PROCEDIMIENTO DE RESTABLECIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN DE DOSIS

Para quitar el bloqueo de Programación, es necesario:

- Apague la máquina mediante el botón de apagado.
- Mantenga pulsados los botones **K1** y **K2** del **Grupo 1** mientras vuelve a encender la máquina.
- Verifique la eliminación del bloqueo entrando en el menú **Programación**.

FUNCIONAMIENTO E-STEAM



La lanza de vapor **E-Steem** permite dispensar vapor actuando sobre el botón correspondiente (versión básica, sin pantalla).

- **ESTEAM_BY_PUSH = ON:**
 - Pulsación del botón = Dispensación.
 - Rotación del botón = Purgado.
- **ESTEAM_BY_PUSH = OFF:**
 - Pulsación del botón = Purgado.
 - Rotación del botón = Dispensación.

En ambas configuraciones, el sentido de la rotación da igual para realizar la operación.

HABILITACIÓN E-MILK

Para activar esta función, es necesario que la máquina esté equipada con la lanza de vapor **E-MILK** (opcional) y que la configuración del software sea **E-MILK = ON**.

HABILITACIÓN E-STEAM+TEMP

Para activar esta función, es necesario que la máquina esté equipada con la lanza de vapor **E-Steem** con la sonda de temperatura y que la configuración del software sea **E-MILK = OFF**.

El funcionamiento de la lanza **E-Steem+Temp** es idéntico al de la lanza **E-Steem**, pero en la pantalla del botón se indica la temperatura en tiempo real, detectada por la sonda correspondiente.



OTRAS FUNCIONES

PROGRAMACIÓN DOSIS DE CAFÉ POR MUESTREO GRUPOS 2-3-4



Mantenga pulsado el botón **K3** de los **Grupos 2, 3 ó 4** durante 5 segundos para entrar en la programación del grupo respectivo.

Pulse el botón de la dosis a programar de entre los botones intermitentes **K1**, **K2**, **K4** y **K5** para iniciar la dispensación.

El botón pulsado permanecerá encendido sin parpadear, el botón **K3** parpadeará y el resto de los botones se apagará.

Como ejemplo, veremos el muestreo de la dosis del botón **K1**.



Para detener la dispensación y memorizar la dosis, pulse nuevamente el botón de dosis seleccionado (en nuestro caso, el botón **K1**) o el botón **K3**.

COPIA DE LAS DOSIS PROGRAMADAS

Las dosis programadas sólo pueden copiarse del **grupo 1** a los demás grupos.



Por ejemplo, para copiar las dosis del **Grupo 1** al **Grupo 2**, acceda al modo de programación del **Grupo 2** pulsando 5 segundos la tecla **K3** correspondiente.



Pulse simultáneamente los botones **K1** y **K3** del **Grupo 2** para copiar las dosis del **Grupo 1**.



Para salir pulse el botón **K3**.



RESTABLECIMIENTO DE LAS DOSIS PREDETERMINADAS



Para restablecer las dosis predeterminadas de un grupo, mantenga pulsado el botón **K3** durante 10 segundos.

LAVADO DE GRUPOS



Para acceder al modo de lavado de los grupos, mantenga pulsado el botón **S3** durante 3 segundos.



El acceso al modo de lavado se indica con el parpadeo de los botones **K3** de cada grupo.

Para salir del modo de lavado, espere 25 segundos sin hacer nada.

Para iniciar el lavado de un grupo, pulse el botón **K3** correspondiente.

VACIADO DE LA MÁQUINA

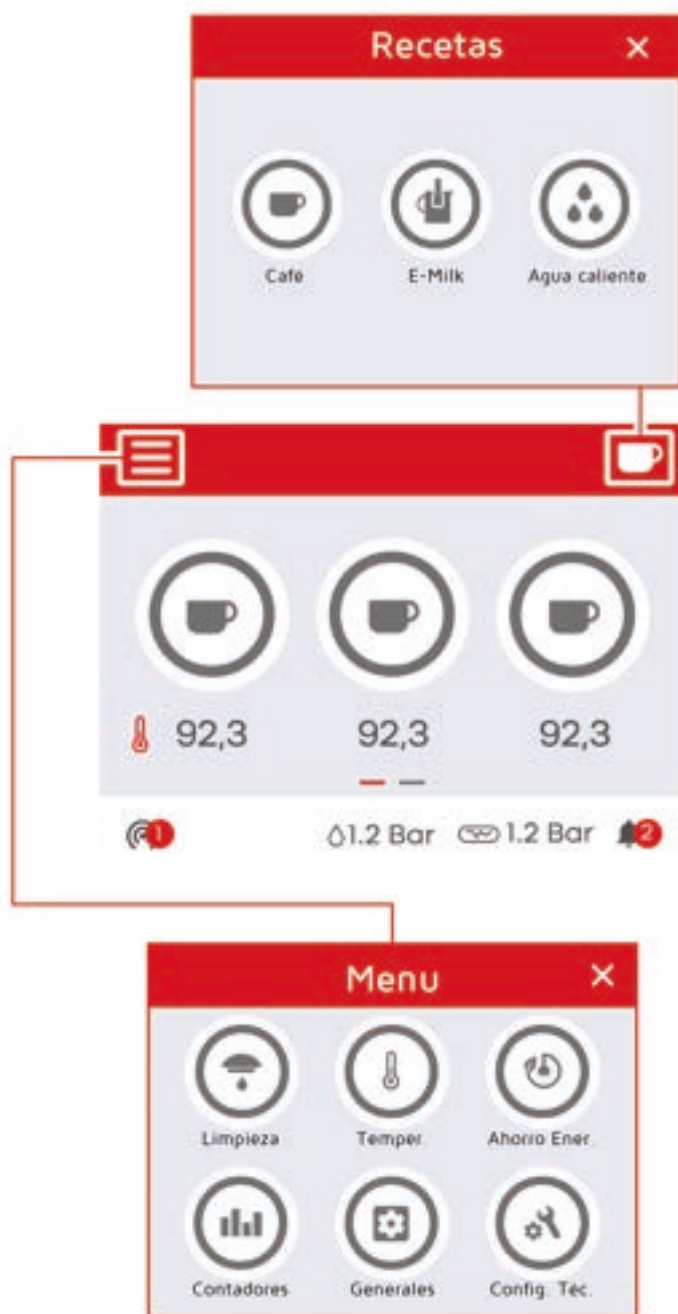
El modo **Vaciado de la Máquina** permite dispensar agua hasta vaciar completamente el circuito hidráulico.

Para acceder a este modo, pulse los botones para dispensar el agua caliente **W1** + **W2** + **W3** simultáneamente 5 segundos.

La dispensación por grupos es posible pulsando los botones correspondientes.

Para salir del modo **Vaciado de la Máquina** es necesario apagar y volver a encender la máquina con el botón **S1**.





ENCENDIDO DE LA PANTALLA

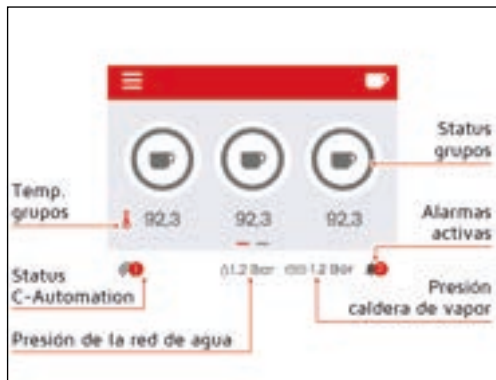


Cuando se enciende, la pantalla muestra el logotipo **Nuova Simonelli** durante 3 segundos.

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**.

PANTALLA PRINCIPAL



La **Pantalla Principal** muestra:

- El estado de los grupos dispensadores y el tiempo durante la dispensación.
- La temperatura de cada grupo (versiones **UX** o **MP**).
- El estado de la **C-Automation** (sistema de comunicación máquina/molinillo - visible solo si está habilitado para las versiones **V XT**, **UX** o **MP**, hasta un máximo de 3 molinillos).
- La presión de la red de agua de entrada.
- La presión de la caldera de vapor.
- Icono de las alarmas activas.

Pulse sobre el icono de un grupo durante 5 segundos para desactivarlo. El grupo tendrá el icono .

Además, permite el acceso a:



Menú Recetas.



Menú Alarmas (en caso de haber alarmas activas).



Menú Molinillos detectados.



Menú Principal.

Para las versiones de la máquina S XT, solo se mostrarán las presiones de la red de agua de entrada y de la caldera.

Para la versión V XT solo será visible la presión de la red de agua de entrada.

PANTALLA DE DISPENSACIÓN



El tiempo de dispensación se muestra en tiempo real en la pantalla en lugar del icono correspondiente.

El icono del tiempo, que indica el progreso de la dispensación a través de una barra circular, es más grande que los iconos de las bebidas.



PANTALLA DE SERVICIOS



Desde la **Pantalla Principal**, deslice el dedo sobre la pantalla hacia la izquierda para acceder a la pantalla de servicios, que permite:

- Apague la máquina.
- Habilite el lavado de los grupos dispensadores.
- Habilite el calentador de tazas.

Si la pantalla no funciona, también se puede encender y apagar la máquina pulsando los botones de dispensación continua  de los grupos 1 y 2 durante 5 segundos. Para activar las funciones de las teclas de servicio, es necesario mantenerlas pulsadas durante unos segundos, para evitar activaciones accidentales. Si se habilita el calentador de tazas, el icono pasa a color rojo .

Para activar el lavado en grupo, pulse el botón  durante 3 segundos. Los botones de dispensación continua  de cada grupo empiezan a parpadear; pulse los para iniciar el lavado en grupo.



La cuenta atrás será visible en la pantalla.



Si es necesario, al final del lavado, la máquina realizará un llenado automático de la caldera.

APAGADO DE LA MÁQUINA



Mantenga pulsado el botón de apagado  durante 3 segundos para apagar la máquina. La pantalla muestra el logotipo **Nuova Simonelli** y el botón de encendido . Si la pantalla no funciona, apague la máquina pulsando los botones de dispensación continua  de los grupos 1 y 2 durante 5 segundos.

MENÚ RECETAS



Desde la **Pantalla Principal**, pulse el botón  para acceder al **Menú Recetas**.

Seleccione un tipo de recetas para acceder a las opciones correspondientes:

-  Recetas de café.
-  Recetas E-Milk (leche opcional).
-  Recetas de agua caliente.

Para volver a la página anterior, presione .

Si no se dispone de la lanza de vapor E-Milk, el icono de recetas con leche no estará visible.

RECETAS DE CAFÉ



Desde el **Menú Recetas**, pulse el botón  para acceder a la gestión de las recetas a base de café.

La receta seleccionada  se resalta en color rojo.

Para volver a la página anterior, presione .

Pulse  para añadir una nueva receta y pulse  para editar una receta existente.

Para borrar una receta de la lista, pulse ; la pantalla le pedirá que confirme la eliminación.

La receta predeterminada y la receta seleccionada momentáneamente no se pueden eliminar de la lista.

En cada receta, nueva o modificada, es posible establecer las dosis para las 4 teclas de dispensación de cada grupo.



Seleccione el grupo 1, 2 o 3 para el que desea ajustar los parámetros de la receta pulsando su icono en la parte superior.

Para volver a la página anterior, presione .



Cada vez que pase del primer al segundo o tercer grupo, se le preguntará si desea copiar los parámetros de la receta del primer grupo al elegido.

Cambie los valores de los parámetros con los botones .

También es posible programar las dosis de las 4 teclas de dispensación directamente desde el grupo:

- Cuando la pantalla muestre la pantalla para cambiar los parámetros de la receta, inserte el portafiltros en el grupo deseado.
- Presione el botón de dispensación que desea programar .
- Cuando se alcance la dosis deseada, presione nuevamente el botón para detener la dispensación.
- La dosis dispensada se guardará en los parámetros de la receta.

Para obtener más detalles sobre los parámetros, consulte el apartado correspondiente PARÁMETROS DE LAS RECETAS DE CAFÉ ESTÁNDAR.

Después de configurar los parámetros, pulse  para avanzar a la configuración guardada.



Con el teclado alfanumérico, introduzca el nombre de la receta que se mostrará en la lista y pulse  para guardar, o pulse  para volver a la página anterior. Se solicitará confirmación antes de proceder al guardado.



En caso de confirmación:

- Si la receta se ha modificado, se actualizarán los parámetros.
- Si la receta es nueva, se añadirá a la lista de recetas ya existentes.

Si se crea o modifica una receta y no se guarda, se solicitará confirmación al salir de la configuración.



En caso de confirmación, no se guardarán todos los ajustes y se perderán.

PARÁMETROS DE LAS RECETAS DE CAFÉ

Los parámetros varían en función de las opciones de la máquina.

Parámetros	Mínimo	Máximo	Valor por defecto	Paso
Temperatura de grupo *	70,0 °C	98,0 °C	93,4 °C	0,1 °C
Espresso sencillo	1 ml	500 ml	20 ml	1 ml
Espresso doble	1 ml	500 ml	40 ml	1 ml
Café sencillo	1 ml	500 ml	60 ml	1 ml
Café doble	1 ml	500 ml	120 ml	1 ml
Desgasificación	-	-	OFF	OFF / ON
Duración de la degasificación ON	1 s	10 s	1 s	0,5 s
Duración de la degasificación OFF	1 s	10 s	2 s	0,5 s
PB-Teck **	-	-	OFF	OFF / ON
Emparejamiento de portafiltros ***	-	-	OFF	OFF / ON

* Parámetro no disponible para las versiones de la máquina **VXT** y **SXT**.

** Parámetro disponible solo si la opción PulseJet está habilitada.

*** Parámetro disponible solo si la opción de reconocimiento del portafiltro está habilitada.



RECETAS DE LECHE (E-Milk opcional)

Solo es posible acceder a la configuración de las recetas de leche si el accesorio E-MILK (opcional) derecho o izquierdo está habilitado.



Seleccione el **E-Milk** derecho o izquierdo en función de la configuración de la máquina para acceder a las recetas.

Para volver a la página anterior, presione .



La receta  seleccionada se resalta en rojo y será la que se vea primero en la perilla de vapor o 10 segundos después de que se haya dispensado otra receta de leche.

En caso de que no se haya seleccionado ninguna receta, en la perilla de vapor se mostrará primero la receta por defecto.

Para volver a la página anterior, presione .

Pulse  para añadir una nueva receta y pulse  para editar una receta existente.

Se pueden guardar hasta 9 recetas por cada perilla de vapor.

Para borrar una receta de la lista, pulse ; la pantalla le pedirá que confirme la eliminación.

La receta predeterminada y la receta seleccionada momentáneamente no se pueden eliminar de la lista.

En caso de eliminación de una receta, el orden de las recetas fluye automáticamente.



Cambie los valores de los parámetros con los botones  .

Para obtener más detalles sobre los parámetros, consulte el apartado correspondiente: PARÁMETROS DE LAS RECETAS DE LECHE POR DEFECTO Y PARÁMETROS DE LAS RECETAS DE LECHE.

Para volver a la página anterior, presione .

Después de configurar los parámetros, pulse  para avanzar a la configuración guardada.



Con el teclado alfanumérico, introduzca el nombre de la receta que se mostrará en la lista y pulse  para guardar, o pulse  para volver a la página anterior.

Se solicitará confirmación antes de proceder al guardado. Si se crea o modifica una receta y no se guarda, se solicitará confirmación al salir de la configuración.



En caso de confirmación:

- Si la receta se ha modificado, se actualizarán los parámetros.
- Si la receta es nueva, se añadirá a la lista de recetas ya existentes.

En caso de confirmación, no se guardarán todos los ajustes y se perderán.

PARÁMETROS DE LAS RECETAS DE LECHE POR DEFECTO

Parámetros	Temperatura final	Tiempo del aire	Temperatura del aire	% Electroválvula de aire
Flat white	60 °C	8 s	30 °C	25 %
Leche	65 °C	10 s	35 °C	30 %
Capuchino	65 °C	12 s	40 °C	35 %

PARÁMETROS DE LAS RECETAS DE LECHE E-MILK

Parámetros	Mínimo	Máximo	Valor por defecto	Paso
Temperatura 1 knob der/izq *	40 °C	85 °C	65 °C	1 °C
Temperatura de sobrecalentamiento **	65 °C	85 °C	80 °C	1 °C
Temperatura del aire ***	10 °C	60 °C	40 °C	1 °C
Tiempo del aire ***	1 s	40 s	8 s	1 s
Válvula de Aire	0 %	100 %	100 %	5 %
Icono de perilla ****	-	-	Seleccionar icono	-

* Indica la temperatura deseada de la bebida al final de la dispensación.

** Indica la temperatura 2 que se alcanzará si el usuario vuelve a pulsar el mando tras alcanzar la temperatura 1.

*** Opciones disponibles en función de Ajustes técnicos.

**** El usuario puede asociar a la bebida un icono visible en la perilla directamente girándola.



RECETAS DE AGUA CALIENTE



Permite configurar los parámetros de las 3 dosis de agua caliente que se pueden suministrar a través de los botones correspondientes.

Seleccione el botón 1, 2 o 3 para el que desea ajustar los parámetros de la receta pulsando su icono en la parte superior.

El icono rojo identifica el botón elegido.

Cambie los valores de los parámetros con los botones  .

Para volver a la página anterior, presione .

PARÁMETROS DE LAS RECETAS DE AGUA CALIENTE

Parámetros	Mínimo	Máximo	Valor por defecto	Paso
Tiempo de distribución de agua caliente tecla 1	0 s	60 s	3 s	1 s
Temperatura de distribución de agua caliente tecla 1 *	60 °C	95 °C	90 °C	1 °C
Tiempo de distribución de agua caliente tecla 2	0 s	60 s	6 s	1 s
Temperatura de distribución de agua caliente tecla 2 *	60 °C	95 °C	90 °C	1 °C
Tiempo de distribución de agua caliente tecla 3	0 s	60 s	9 s	1 s
Temperatura de distribución de agua caliente tecla 3 *	60 °C	95 °C	90 °C	1 °C

* La regulación de la temperatura del agua es opcional.



MENÚ ALARMAS



En la **Pantalla Principal**, el icono del **Menú Alarmas** es visible solo si hay un error. En este caso, pulse el botón  para acceder al **Menú Alarmas**.

El número visible en el icono identifica el error presente.

Es posible acceder a la lista de alarmas incluso si no hay ninguna alarma activa.

No es posible reiniciar las alarmas desde este menú.

LISTA DE ALARMAS

Tipo de alarma	Elemento fuente	Código	Subcódigo
Tiempo de espera de llenado	Caldera de servicio	1	1
	Grupo 1		2
	Grupo 2		3
	Grupo 3		4
	Grupo 4		5
Tiempo de espera de calentamiento	Caldera de servicio	2	1
	Caldera Grupo 1		2
	Caldera Grupo 2		3
	Caldera Grupo 3		4
	Caldera Grupo 4		5
	Grupo 1		6
	Grupo 2		7
	Grupo 3		8
	Grupo 4		9
	Calientatazas		10



Tipo de alarma	Elemento fuente	Código	Subcódigo
Circuito cerrado de la sonda	Caldera de servicio	3	1
	Caldera Grupo 1		2
	Caldera Grupo 2		3
	Caldera Grupo 3		4
	Caldera Grupo 4		5
	Grupo 1		6
	Grupo 2		7
	Grupo 3		8
	Grupo 4		9
	Calientatazas		10
	Acqua Calda		11
	Easy Cream sinistro		12
	Easy Cream destro		13
	Pressione Rete		14
Circuito abierto de la sonda	Caldera de servicio	4	1
	Caldera Grupo 1		2
	Caldera Grupo 2		3
	Caldera Grupo 3		4
	Caldera Grupo 4		5
	Grupo 1		6
	Grupo 2		7
	Grupo 3		8
	Grupo 4		9
	Calientatazas		10
	Agua Caliente		11
	E-Milk izquierdo		12
	E-Milk derecho		13
	Presión Red		14
Historial de alarmas completo	Historial de alarmas	5	1
Cargando área de datos	SW Configuración	6	1
	Recetas		2
	Historial de alarmas		3
	HW Configuración		4
	Contadores		5
	Status de Power Fail		6
	HW Configuración		7
Parámetro fuera de rango	SW Configuración	7	1
	Recetas		2
	Historial de alarmas		3
	HW Configuración		4
	Contadores		5
	Status de Power Fail		6
	HW Configuración		7

Tipo de alarma	Elemento fuente	Código	Subcódigo
Datos de área restaurados	SW Configuración	8	1
	Recetas		2
	Historial de alarmas		3
	Contadores		5
	Status de Power Fail		6
Datos de área modificados	HW Configuración	9	7
Comunicación de tarjetas externa	Tarjeta opcional	10	1
	Knob E-Milk izquierdo		2
	Knob E-Milk derecho		3
	Dispositivo lectura porta-filtros		4
Lectura de porta-filtros	Sistema	11	1
	Sobrecarga Bus		2
	Fuente de alimentación no valida		3
	Sensor Dispositivo 5		4
	Sensor Dispositivo 4		5
	Sensor Dispositivo 3		6
	Sensor Dispositivo 2		7
	Sensor Dispositivo 1		8
	Sistema (no especificado)		9
Monitor del sistema	Batería de Backup baja	12	1
	Iniciar reloj LSE		2
Realizar limpieza	Grupo 1	13	2
	Grupo 2		3
	Grupo 3		4
	Grupo 4		5
Realizar mantenimiento	Mantenimiento por Ciclos	14	1
	Mantenimiento por Fecha		2
Valor de la sonda fuera del umbral	Presión Red	15	1

MENÚ C-AUTOMATION

Si el sistema de comunicación entre la máquina y el molinillo **C-Automation** está activo, aparecerá el icono

 correspondiente en la **Pantalla Principal**.

Se pueden asociar hasta 3 molinillos.

El número que aparece dentro del icono identifica cuántos molinillos están asociados a la máquina.

El icono puede adoptar 3 colores diferentes:

- Rojo: molinillo asociado pero no conectado
- Verde: molinillo asociado y conectado
- Amarillo: molinillo en fase de configuración

Si el icono es totalmente gris, significa que **C-Automation** está habilitado, pero no se ha asociado ningún molinillo.



Esta pantalla permite al operador asociar la máquina y los molinillos.

Para obtener más información sobre el sistema de comunicación entre la máquina y la rectificadora C-Automation, consulte la documentación correspondiente.

MENÚ PRINCIPAL



Desde la **Pantalla Principal**, pulse  para acceder al **Menú Principal**:

-  Limpieza.
-  Temperaturas.
-  Ahorro energético.
-  Contadores.
-  Ajustes generales.
-  Ajustes técnicos.

Para acceder a los Ajustes técnicos, se requiere la introducción de la contraseña.

Pulse  para volver a la **Pantalla Principal**.

LIMPIEZA



Desde el **Menú Principal**, pulse el botón  para acceder al menú **Limpieza**:

-  Autopurga.
-  Lavado de grupos.

Para volver a la página anterior, presione .

AUTOPURGA



Desde el Menú **Limpieza**, pulse el botón  para acceder a la configuración de la función de **Autopurga**. Si está habilitado:

- Automático: realiza un purgado automático al final de cada dispensación, tras retirar el portafiltros.
- Manual: permite realizar un purgado a través del botón de dosis de café corto individual  cuando no se ha introducido el portafiltro.

Cambie los valores de los parámetros con los botones  .

Para volver a la página anterior, presione .

LAVADO DE GRUPOS



Desde el Menú **Limpieza**, pulse el botón  para acceder a la configuración del **Lavado de Grupos**.

Si se habilita la alarma de limpieza y aparece en la pantalla, el lavado se puede iniciar presionando el botón  en la **Pantalla de Servicios**.

Para obtener más detalles, consulte el apartado Pantalla de Servicios.

Cambie los valores de los parámetros con los botones  .

Para volver a la página anterior, presione .

PARÁMETROS DEL AUTOPURGA

Parám.	Mín.	Máx.	Valor defecto	Paso
Activar	OFF	Autom.	Autom.	Autom./Man./OFF
Retraso	0 s	10 s	1 s	1 s
Duración	0 s	10 s	2 s	1 s

PARÁMETROS DE LAVADO DE GRUPOS

Parám.	Mín.	Máx.	Valor defecto	Paso
Ciclo de lavado grupo	0	10	2	1
Ciclo de enjuague grupo	0	10	2	1
Duración lavado	0 s	59 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



TEMPERATURAS



Desde el **Menú Principal**, pulse el botón  para acceder a la gestión de las **Temperaturas**.

Cambie los valores de los parámetros con los botones  . Para volver a la página anterior, presione .

PARÁMETROS DE TEMPERATURA

Parám.	Mín.	Máx.	Valor defecto	Paso
Calientatazas*	30 °C	80 °C	50 °C	1 °C
Caldera de vapor	0,5 bar	2,5 bar	2,1 bar	0,1 bar

* Calentador de tazas (opcional) disponible solo si está habilitado.

AHORRO DE ENERGÍA



Desde el **Menú Principal**, pulse el botón  para acceder al menú de **Ahorro de Energía**:

-  Programación semanal.
-  Standby.
-  Grupos activos.
-  Desactivar la caldera (solo modelos **MP**).

Para volver a la página anterior, presione .

PROGRAMACIÓN SEMANAL



Desde el Menú **Ahorro de Energía**, pulse el botón  para acceder a la **Programación Semanal**.

Esta página permite establecer los días de descanso y los días en los que se programan el encendido y el apagado automático de la máquina.

Los días seleccionados  se resaltan en color rojo.

Pulse  para acceder a la configuración de los días seleccionados.



Para el día seleccionado, es posible establecer:

- Hora de encendido.
- Minuto de encendido.
- Hora de apagado.
- Minuto de apagado.

Cambie los valores de los parámetros con los botones



Para volver a la página anterior, presione



STANDBY



Desde el Menú **Ahorro de Energía**, pulse el botón  para establecer la función **Standby**.

Esta función permite entrar o no en un estado de Standby activo, después de un tiempo establecido de inactividad, que permite elegir si apagar completamente la máquina o mantenerla a una presión establecida (inferior a la de funcionamiento).

Cambie los valores de los parámetros con los botones



Para volver a la página anterior, presione



PARÁMETROS STANDBY

Parámetros	Mínimo	Máximo	Valor por defecto	Paso
Activar	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Presión de caldera *	0,8 bar	1,8 bar	1 bar	0,1 bar

* En los modelos **UX**, **V XT** y **S XT**, la presión máxima configurable de la caldera de vapor, en modo Standby, será de 0,8 bar.
En el modelo **MP**, alcanza hasta 1,8 bar.





Desde el Menú **Ahorro de Energía**, pulse el botón  para establecer los **Grupos activos**.

Es posible habilitar o deshabilitar el funcionamiento de los grupos de dispensación individuales para una optimización energética de la máquina.

Seleccione los grupos a través de los iconos de la parte superior y cambie los valores de los parámetros con los botones  .

Para volver a la página anterior, presione .

Asimismo, es posible habilitar o deshabilitar los grupos desde la Pantalla Principal. Pulse sobre el icono de un grupo durante 5 segundos para desactivarlo.

El grupo tendrá el icono .



Desde el Menú **Ahorro de Energía**, pulse el botón  para acceder a la opción **Desactivar Caldera**.

Esta opción solo está disponible para los modelos MP, en los que la dispensación de café es independiente de la dispensación de agua caliente y vapor.

Cambie la opción con los botones  .

CONTADORES



Desde el **Menú Principal**, pulse el botón  para acceder a la visualización de 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 reinicializable).
- **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.

No es posible restablecer los contadores en esta pantalla. Para ponerlos a cero, es necesario acceder a los Ajustes Técnicos.

Para volver a la página anterior, presione .

AJUSTES GENERALES



Desde el **Menú Principal**, pulse el botón  para acceder al menú de **Ajustes Generales**:

-  Idioma.
-  Fecha y Hora.
-  Unidad de medida.

Para volver a la página anterior, presione .

LINGUA



Desde el menú **Ajustes Generales**, pulse el botón  para establecer el **Idioma** de la pantalla:

- Italiano.
- Francés.
- Inglés.
- Alemán.
- Español.
- Ruso.
- Chino.

Para volver a la página anterior, presione .

FECHA Y HORA



Desde el menú **Ajustes Generales**, pulse el botón  para establecer la **Fecha y Hora** de la pantalla:

- Día.
- Mes.
- Año.
- Hora.
- Minuto.

Cambie los valores de los parámetros con los botones  .

Para volver a la página anterior, presione .

UNIDAD DE MEDIDA



Desde el menú de **Ajustes Generales**, pulse el botón  para establecer la **Unidad de medida**, ya sea °C o °F.

Cambie los valores de los parámetros con los botones  .

Para volver a la página anterior, presione .



AJUSTES TÉCNICOS

Desde el **Menú Principal**, pulse el botón  para acceder al menú de **Ajustes Técnicos**.

Este menú permite establecer parámetros delicados que, en caso de errores de ajuste, podrían causar un mal funcionamiento de la máquina.

El acceso a los **Ajustes Técnicos** solo es posible después de introducir la contraseña, que consta de 4 cifras.



Para volver a la página anterior, presione .

Después de introducir la contraseña, pulse  para confirmar.



El menú de **Ajustes Técnicos** está compuesto por:

-  Actualizaciones FW.
-  Opcional.
-  Gestión de la potencia.
-  Diagnóstico.
-  Reiniciar contadores.
-  Historial de alarmas.
-  Mantenimiento.
-  Teclas y pantalla.
-  Gestión de la Contraseña.
-  Configuración de la máquina.
-  Offset.
-  Copiar parámetros.
-  Reiniciar ajustes.

ACTUALIZACIÓN «FIRMWARE»

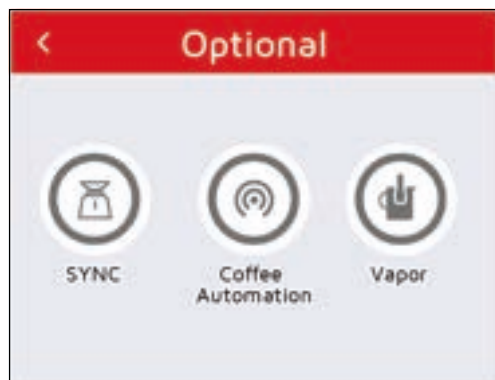


Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse el botón  para ver las versiones del «firmware»:

- CPU.
- DSP (pantalla).
- OPT (opcional).
- KDX (perilla de vapor derecha con pantalla).
- RDX (versión perilla de vapor).
- BLE (conexión inalámbrica).

Para volver a la página anterior, presione .

OPCIONAL



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse el botón  para acceder al menú **Opcional**:

- SYNC (calibración).
- C-Automation (comunicación máquina/molinillo).
- Vapor.

Para volver a la página anterior, presione .

SYNC (calibración)



Desde el menú **Opcional**, pulse el botón  para acceder al menú **Calibración (SYNC)**.

Los valores indicados en este menú deben modificarse solo en caso de sustitución del modelo dosificador de la máquina.

Cambie los valores de los parámetros con los botones  .

Para volver a la página anterior, presione .

PARÁMETROS SYNC

Parám.	Mín.	Máx.	Valor defecto	Paso
GR1	0	1000	952	1
GR2	0	1000	952	1
GR3	0	1000	952	1
GR4	0	1000	952	1

C-AUTOMATION

Para obtener más información sobre el sistema de comunicación entre la máquina y la rectificadora C-Automation, consulte la documentación correspondiente.

VAPOR



Desde el menú **Opcional**, pulse el botón  para acceder al menú de gestión de el knob de vapor **E-Milk** derecho o izquierdo.

Tras seleccionar el lado de la lanza, puede proceder con los ajustes.

Si no está presente la lanza **E-Milk** (opcional), se puede establecer el modo de uso de el knob de vapor.





Cambie los valores de los parámetros con los botones .

Pulse para guardar los ajustes.

Para volver a la página anterior, presione .

PARÁMETROS E-MILK D

Parám.	Mín.	Máx.	Valor defecto	Paso
Modo knob derecho	-	-	Autom.	Manuale / Semiauto / Autom. / E-Steam + Temp
Retraso autopurga *	0 s	10 s	2 s	1 s
Duración autopurga *	0 s	10 s	3 s	1 s
Modo de aire	-	-	Temperatura	Temperatura / Tiempo
Lógica de knob **	0	1	0	0 / 1

* Disponible solo con E-Milk en modo Autom. o Semiauto.

** Disponible solo con E-Milk en modo E-Steam+Temp.

MODO E-MILK - AUTOMÁTICO

El modo **E-Milk Automático** permite que sea la propia lanza la que gestione totalmente la dispensación o el purgado.

Cuando se extrae y se vuelve a insertar la lanza, se realiza un purgado de acuerdo con los parámetros establecidos.

Si se extrae la lanza y se introduce en un recipiente que contenga un líquido que se vaya a calentar, la lanza detecta el líquido y suministra vapor en función de los parámetros de la receta seleccionada. Retire la lanza del recipiente y vuelva a insertarla en posición de reposo. Al final de la dispensación, cuando vuelve a la posición de reposo, realiza un purgado automático.

MODO E-MILK - SEMIAUTOMÁTICO

El modo **E-Milk Semiautomático** permite que sea la propia lanza la que gestione la dispensación o el purgado, pero solo después de haber recibido el comando mediante la perilla de vapor del operador.

Cuando se extrae y se vuelve a insertar la lanza, se realiza un purgado de acuerdo con los parámetros establecidos.

Si se extrae la lanza y se introduce en un recipiente que contenga un líquido que se vaya a calentar, la lanza detecta el líquido, pero dispensa vapor en función de los parámetros de la receta seleccionada solo después de haber recibido la orden mediante la perilla de vapor. Retire la lanza del recipiente y vuelva a insertarla en posición de reposo. Al final de la dispensación, cuando vuelve a la posición de reposo, realiza un purgado automático.

Si la orden se da a través del mando de vapor cuando la lanza está en reposo, la dispensación sigue iniciándose según la receta seleccionada.

MODO E-MILK - MANUAL

El modo **E-Milk Manual** permite que el operador tenga el control de la dispensación o del purgado.

En este modo no existe el purgado automático, pero se puede configurar como receta de vapor.

Antes de iniciar la dispensación, es necesario elegir la receta y presionar la perilla para dar la orden de dispensación real.

MODO E-MILK - E-STEAM+TEMP

El modo **E-Milk E-Steam+Temp** permite que el operador dispense manualmente el vapor, al poder leer en la pantalla la temperatura.

La dispensación se realiza de forma directa, sin seleccionar la receta, y se interrumpe mediante una parada manual mediante una perilla de vapor o cuando se alcanza la temperatura de seguridad.

En este modo, la lógica de la perilla de regulación del vapor permite ajustar el modo de funcionamiento:

- 0: Rotación = Purga; Presión = Dispensación.
- 1: Rotación = Dispensación; Presión = Purgado.





Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse el botón  para habilitar (ON) o deshabilitar (OFF) la función de **Gestión de la Potencia**, que permite limitar el consumo de energía de la máquina.

Cambie los valores de los parámetros con los botones  .

Para volver a la página anterior, presione .

DIAGNÓSTICO



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse el botón  para acceder al menú **Diagnóstico** para verificar el correcto funcionamiento de los componentes individuales de la máquina:

- Diagnóstico manual.
- Diagnóstico automático.

Para volver a la página anterior, presione .



Para iniciar el **Diagnóstico Manual**, pulse , y, para cada componente, pulse sobre la descripción correspondiente.

Puede comprobar el funcionamiento de los siguientes componentes:

- Comprobación del calentamiento del calentatazas.
- Comprobación de la EV de agua caliente.
- Comprobación del funcionamiento de la bomba.
- Comprobación de la EV de llenado de la caldera vapor.
- Comprobación calentamiento caldera servicios (SSR1-SSR2-SSR3).
- Comprobación calentamiento caldera café GR1.
- Comprobación calentamiento caldera café GR2.
- Comprobación calentamiento caldera café GR3.
- Comprobación de la dispensación GR1.
- Comprobación de la dispensación GR2.
- Comprobación de la dispensación GR3.
- Comprobación del calentamiento GR1.
- Comprobación del calentamiento GR2.
- Comprobación del calentamiento GR3.
- Comprobación de la EV PulseJet GR1.
- Comprobación de la EV PulseJet GR2.
- Comprobación de la EV PulseJet GR3.
- Comprobación del llenado de la caldera de servicios.
- Comprobación de la EV de vapor derecha.
- Comprobación de la EV de vapor izquierda.
- Purgado de la caldera.
- Prueba de la pantalla de grupo.

Los componentes pueden variar en función de las opciones de la máquina.

El resultado del diagnóstico puede ser:

- Verde: Prueba superada.
- Rojo: Prueba no superada.

Para volver a la página anterior, presione .



DIAGNÓSTICO AUTOMÁTICO

Para iniciar el **Diagnóstico Automático**, pulse  y, a continuación, confirme.



Se realizarán automáticamente las pruebas de los componentes en orden como para el **Diagnóstico Manual**. En este modo de diagnóstico no está disponible la **Prueba de la pantalla de grupo**.

Para volver a la página anterior, presione .

REINICIAR CONTADORES



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse el botón  para acceder al **Reiniciar contadores**.

Pulse  para poner a cero:

- Contadores de grupos 1-2-3.
- Contador parcial.
- Contadores de mantenimiento.

Pulse  para guardar los ajustes.

Para volver a la página anterior, presione .

HISTORIAL DE ALARMAS



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse el botón  para acceder al **Historial de Alarmas**.

Pulse  para eliminar una línea de error.

Para volver a la página anterior, presione .

MANTENIMIENTO



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse el botón  para acceder al menú **Mantenimiento**.

Es posible habilitar la alarma de mantenimiento estableciendo un número máximo de ciclos de dispensación, de modo que cuando se alcanza este número se activa la alarma en la pantalla.

Además del número de ciclos, se puede programar una fecha para la activación de la alarma de mantenimiento. Cambie los valores de los parámetros con los botones  .

- Habilitar o deshabilitar la alarma (ON/OFF).
- Contador de ciclos de dispensación (10 000/100 000).
- Día.

- Mes.
- Año.

Para volver a la página anterior, presione .

TECLAS Y PANTALLA



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse el botón  para acceder al menú **Teclas y Pantalla**.
Cambie los valores de los parámetros con los botones  .

Pulse  para guardar los ajustes.

Para volver a la página anterior, presione .

PARÁMETROS TECLAS Y PANTALLA

Parám.	Mín.	Máx.	Valor defecto	Paso
Brillo de Pantalla	0 %	100 %	70 %	1 %
Brillo de teclado	Bajo	Alta	Alta	Bajo / Alto
Variación Led GR	OFF	100	70	1
Variación brillo Led	OFF	100	70	1
Variación brillo Led Frente	OFF	100	70	1
Persistencia info de dispensación	0 s	60 s	10 s	1 s
Knob de vapor derecho	-	-	Icono	Icono, Nombre, Ambos
Icono de knob	-	-	ON	ON/OFF

* Disponible el lado derecho o izquierdo, pero solo si está activo E-Milk (opcional)

** Disponible solo si se activa la Pantalla de grupos (opcional)

GESTIÓN DE LA CONTRASEÑA



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse el botón  para acceder al menú **Gestión de la contraseña**:

 Reiniciar contraseña.

 Gestión de Permisos.

Para volver a la página anterior, presione .

REINICIAR CONTRASEÑA



Desde el menú **Gestión de la contraseña**, pulse el botón  para reiniciar la contraseña.

Para volver a la página anterior, presione .

Introduzca la **Antigua Contraseña**, introduzca la **Nueva Contraseña** y pulse  para confirmar.



Si la contraseña es incorrecta, el procedimiento no se puede completar, mientras que si es correcta, confirma la operación un mensaje que aparecerá en la pantalla.



GESTIÓN DE PERMISOS



Desde el menú **Gestión de la contraseña**, pulse el botón  para acceder al menú **Gestión de Permisos**.

Esta pantalla permite elegir a qué función puede acceder el usuario.

Las funciones accesibles se resaltan en color rojo .

Si el usuario intenta acceder a una función para la que no está habilitado, se le solicitará la contraseña.

Pulse  para guardar los ajustes.

Para volver a la página anterior, presione .

CONFIGURACIÓN DE LA MÁQUINA



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse el botón  para acceder al menú **Configuración**:

 Configuración de HW.

 Configuración de SW.

Para volver a la página anterior, presione .

HW CONFIGURACIÓN



Desde el menú **Configuración**, pulse el botón  para acceder al menú **HW Configuración**.

El acceso a este menú está reservado únicamente a técnicos cualificados.

PARÁMETROS HW CONFIGURACIÓN

Parámetros	Mínimo	Máximo	Valor por defecto	Paso
Versión	-	-	-	MP, UX, V XT, S XT
Juego 1 / 4 GR	2	4	2	1
Pantalla de grupos	-	-	OFF	ON / OFF
C-Automation	-	OFF	OFF	ON / OFF
Vapor izquierdo	-	-	E-Steam	OFF, E-Steam, E-Steam + Temp, E-Milk
Vapor derecho				
Calientatazas	-	-	ON	ON / OFF
Pulsejet	-	-	ON	ON / OFF
Gestión temperatura agua caliente				
Sensores PF	-	-	OFF	OFF, Inductivos, ID Identif.

SW CONFIGURACIÓN



Desde el menú **Configuración**, pulse el botón para acceder al menú **SW Configuración**.

Para volver a la página anterior, presione . Cambie los valores de los parámetros con los botones :

- Autonivel de bomba activa, que permite habilitar el autonivel con o sin bomba activada.
- Llenado de dispensación de café, que permite realizar el nivel automático en la caldera incluso durante la dispensación de café.
- Llenado de dispensación de H2O, que permite realizar una nivelación automática en la caldera incluso durante la dispensación de agua caliente.

- H2O con bomba activa, que permite activar la dispensación de agua con o sin la bomba activada.
- Alarma de presión de red, que permite establecer un umbral de presión más allá del cual se mostrará un mensaje de error. No está disponible para los modelos **V XT**.

Pulse para guardar los ajustes.

Se solicita confirmación antes de que los cambios entren en vigor.



Confirmar (**Si**) para hacer efectivos los cambios, o cancelar (**No**) para no modificar los parámetros.



OFFSET



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse el botón  para acceder al menú **Offset**.

Offset indica la diferencia de un valor detectado a uno de referencia.

De hecho, las sondas de temperatura pueden ser ligeramente diferentes a las de un termómetro externo.

Pulse  para guardar los ajustes.

Para volver a la página anterior, presione .

PARÁMETROS OFFSET

Parámetros	Mínimo	Máximo	Valor por defecto	Paso
Sonda de presión	- 3,0 bar	+ 3,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
Presión de caldera de vapor	- 1,0 bar	+ 1,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
Sonda de calentatazas	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Sonda de agua caliente	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Sonda E-Milk derecho	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Sonda Vapor izquierdo	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonda GR1	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonda GR2	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonda GR3	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonda Caldera Café GR1	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonda Caldera Café GR2	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Sonda Caldera Café GR3	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Vapor 1	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C
Set Offset Vapor 2	- 10 °C	+ 10 °C	0,0 °C	0,1 °C



COPIAR PARÁMETROS



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse el botón  para acceder al menú **Copiar Parámetros**, que permite importar o exportar los parámetros de las recetas:

- Recetas de café.
- Recetas E-Milk (leche).
- Recetas de agua caliente.
- Programación semanal.
- Configuración de HW.
- Configuración de SW.

Inserte el soporte USB y, después de seleccionar los parámetros, pulse el icono deseado para importar o exportar los datos:

-  Importar datos desde USB.
-  Exportar datos a USB.

Para volver a la página anterior, presione .

REINICIAR AJUSTES



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse el botón  para acceder al menú **Reiniciar Ajustes**:

-  Restablecer final de la prueba.
-  Restablecer Parámetros.

Para volver a la página anterior, presione .

RESTABLECER FINAL DE LA PRUEBA



Desde el menú **Reiniciar Ajustes**, pulse el botón  para proceder al **Restablecer final de la prueba**.

En caso de confirmación, en la pantalla aparecerá un mensaje que recomienda vaciar la caldera y el circuito hidráulico.

La próxima puesta en marcha de la máquina, será necesario rellenar de nuevo el procedimiento de primera puesta en marcha y la máquina procederá de forma autónoma al llenado de las calderas.



RESTABLECER PARÁMETROS



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.

Desde el menú **Reiniciar Ajustes**, pulse el botón  para proceder al **Restablecer Parámetros**.

LIMPIEZA ORDINARIA

Elemento a limpiar	Después del uso	Diario	Semanal
Filtro e portafiltro	✓	✓	
Carcasa de la máquina		✓	
Rejilla reposatazas		✓	
Bandeja de recogida de líquidos		✓	
Boquilla del grupo dispensador		✓	
Junta del grupo dispensador		✓	
Grupo dispensador			✓

- 

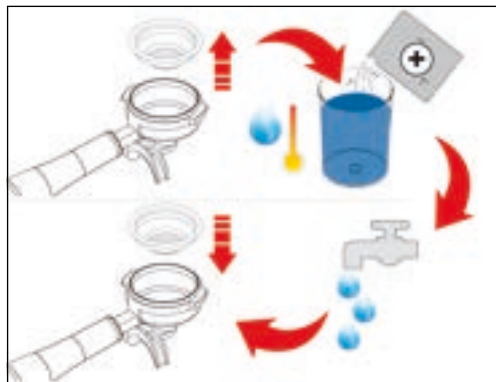
Excepto la limpieza del grupo dispensador, cualquier tipo de limpieza debe realizarse cuando el aparato no reciba corriente eléctrica (enchufe desconectado de la red) y con las partes calientes a temperatura ambiente.
- 

Está prohibido limpiar el aparato con chorros de agua o sumergiéndolo en agua.
No utilizar solventes, productos a base de cloro, abrasivos.



LIMPIEZA DE FILTROS Y PORTAFILTROS

Después de cada uso, vacíe el filtro de café usado del interior de la máquina.

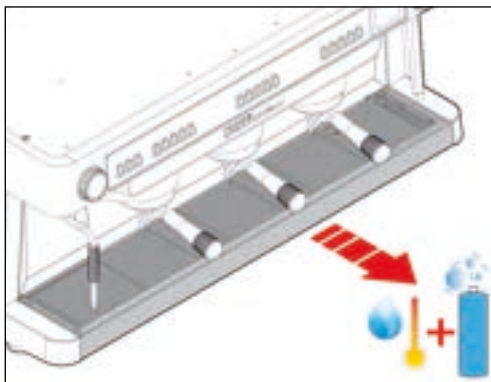


Al final del día:

- 1 Retire los filtros de los portafiltros correspondientes, 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 los filtros y los portafiltro (tenga cuidado de no sumergir también el mango) en el recipiente.
- 4 Espere 30 minutos.
- 5 Enjuague bien con agua corriente; si es necesario, limpie los filtros con un cepillo.
- 6 Inserte los filtros nuevamente en los portafiltros correspondientes.

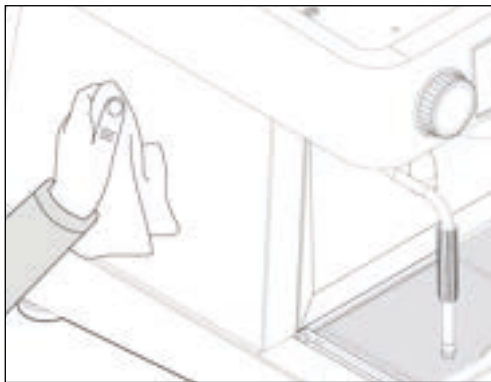
LIMPIEZA DE LA CARCASA

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



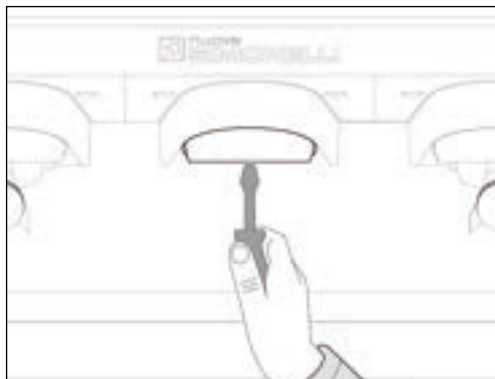
Para limpiar las superficies exteriores de la máquina y la pantalla, apague la máquina y use un paño suave húmedo con agua caliente.

Limpie la pantalla con la máquina apagada y evite dejar la pantalla mojada o húmeda.

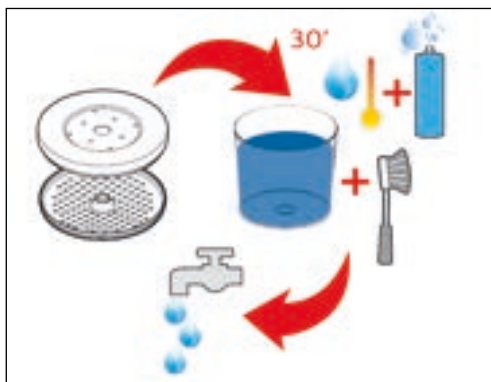
Nunca utilice ningún tipo de disolvente, productos a base de cloro o productos abrasivos.



LIMPIEZA DE LA BOQUILLA DEL GRUPO



- 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.

MANTENIMIENTO

En caso de mantenimiento, apague la máquina con el interruptor OFF y desenchufe el cable de alimentación.

Durante el mantenimiento/repelación, 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.

SCHEMI ELETTRICI ELECTRICAL DIAGRAMS SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ELEKTRISCHER SCHALTSCHEMAS ESQUEMAS ELÉCTRICOS

LEGENDA SCHEMI ELETTRICI

Gli elementi raffigurati all'interno degli schemi variano in base alle versioni della macchina.

BL	Led posteriori
BPS	Sonda pressione caldaia vapore
CDK	Pulsanti gruppo erogazione
CE1-2-3	Caldaia caffè
CWTP	Sonda temperatura scaldatozze
DOS1-2-3-4	Dosatore volumetrico
DSP	Display Touch Screen
EV1-2-3	Elettrovalvola gruppo erogazione
EVHW	Elettrovalvola acqua calda
EVL	Elettrovalvola livello
F1-2-3-4	Fusibili
GL	Led gruppo
GR1-2-3	Gruppo erogazione
HE	Resistenza caldaia vapore
HWK	Pulsanti acqua calda

Jxx	Connettori
LP	Sonda livello
M	Compressore
MS	Interruttore generale
PF1-2-3	Sensore portafiltro
P	Pressostato di sicurezza
PM	Motore pompa
PR	Pressostato principale
R	Relé
RS	Relé statico
RS1	Resistenza scaldatozze
RS485	Scheda Optional RS485
S	Valvola di sfianto
SK	Pulsanti di servizio
SKL	Knob vapore sinistro
SKR	Knob vapore destro
TE	Termostato
VAP1-2	Elettrovalvola vapore
WIFI	Modulo WIFI

ELECTRICAL DIAGRAMS LEGEND

The elements shown in the diagrams differ depending on the machine version.

BL	Rear Led
BPS	Steam boiler pressure probe
CDK	Dispensing group keys
CE1-2-3	Coffee boiler
CWTP	Cup warmer temperature probe
DOS1-2-3-4	Flow meter
DSP	Touch Screen Display
EV1-2-3	Dispensing group solenoid valve
EVHW	Hot water solenoid valve
EVL	Level solenoid valve
F1-2-3-4	Fuses
GL	Group Led
GR1-2-3	Dispensing group
HE	Steam boiler heating element
HWK	Hot water keys

Jxx	Connectors
LP	Level probe
M	Compressor
MS	Main switch
PF1-2-3	Filter holder sensor
P	Safety pressure switch
PM	Pump motor
PR	Main pressure switch
R	Relay
RS	Static relay
RS1	Cup warmer heating element
RS485	RS485 Optional board
S	Vent valve
SK	Services keys
SKL	Left steam Knob
SKR	Right steam Knob
TE	Thermostat
VAP1-2	Steam solenoid valve
WIFI	WIFI Module



LÉGENDE SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

Les éléments représentés dans les diagrammes varient en fonction de la version de la machine.

BL	LED arrière
BPS	Sonde de pression chaudière à vapeur
CDK	Boutons du groupe de distribution
CE1-2-3	Chaudière café
CWTP	Capteur de température chauffe-tasse
DOS1-2-3-4	Doseur volumétrique
DSP	Écran tactile
EV1-2-3	Électrovanne groupe de distribution
EVHW	Électrovanne eau chaude
EVL	Électrovanne de niveau
F1-2-3-4	Fusibles
GL	LED du groupe
GR1-2-3	Groupe de distribution
HE	Résistance de la chaudière de vapeur
HWK	Boutons d'eau chaude

Jxx	Connecteurs
LP	Capteur de niveau
M	Compresseur
MS	Interrupteur général
PF1-2-3	Capteur porte-filtre
P	Pressostat de sécurité
PM	Électrovanne de vapeur
PR	Pressostat principal
R	Relais
RS	Relais statique
RS1	Résistance du chauffe-tasse
RS485	Carte en option RS485
S	Vanne d'aération
SK	Boutons de service
SKL	Knob vapeur gauche
SKR	Knob vapeur droit
TE	Thermostat
VAP1-2	Électrovanne de vapeur
WIFI	Module WIFI

SCHLÜSSEL DER ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA

Die in den Diagrammen dargestellten Elemente variieren je nach Ausführung der Maschine.

BL	Rückseitige LEDs
BPS	Dampfkesseldrucksonde
CDK	Tasten der Dosiereinheit
CE1-2-3	Kaffeekessel
CWTP	Tassenwärmer-Temperatursonde
DOS1-2-3-4	Volumetrischer Dosierer
DSP	Display Touch Screen
EV1-2-3	Dosiereinheit Magnetventil
EVHW	Warmwasser-Magnetventil
EVL	Niveau-Magnetventil
F1-2-3-4	Sicherungen
GL	Gruppe LEDs
GR1-2-3	Abgabegruppe
HE	Dampfkesselwiderstand

HWK	Tasten für Warmwasser
Jxx	Anschlüsse
LP	Niveausonde
M	Kompressor
MS	Hauptschalter
PF1-2-3	Sensor Filterhalter
P	Sicherheitsdruckschalter
PM	Pumpenmotor
PR	Hauptdruckschalter
R	Relais
RS	Statisches Relais
RS1	Widerstand Tassenwärmer
RS485	RS485-Karte Optionale
S	Entlüftungsventil
SK	Tasten für Services
SKL	Knob (Knopf) für Dampf links
SKR	Knob (Knopf) für Dampf rechts
TE	Thermostat
VAP1-2	Dampfmagnetventil
WIFI	WIFI-Modul

LEYENDA ESQUEMAS ELÉCTRICOS

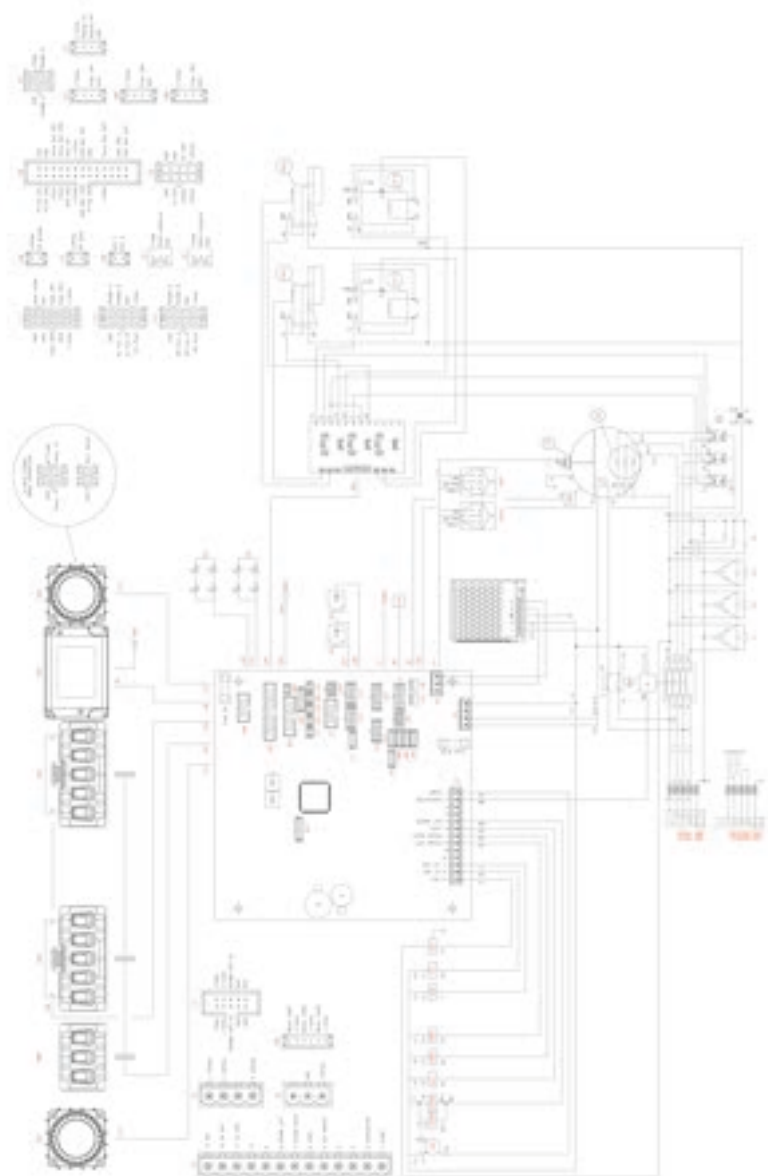
Los elementos representados en los diagramas varían en función de la versión de la máquina.

BL	LEDs traseros
BPS	Sonda de presión caldera vapor
CDK	Botones del grupo de dispensación
CE1-2-3	Caldera café
CWTP	Sonda temperatura calentatazas
DOS1-2-3-4	Dosificador volumétrico
DSP	Pantalla táctil
EV1-2-3	Electroválvula grupo dispensación
EVHW	Electroválvula agua caliente
EVL	Electroválvula nivel
F1-2-3-4	Fusibles
GL	LEDs grupo
GR1-2-3	Grupo dispensación
HE	Resistencia caldera vapor
HWK	Botones agua caliente

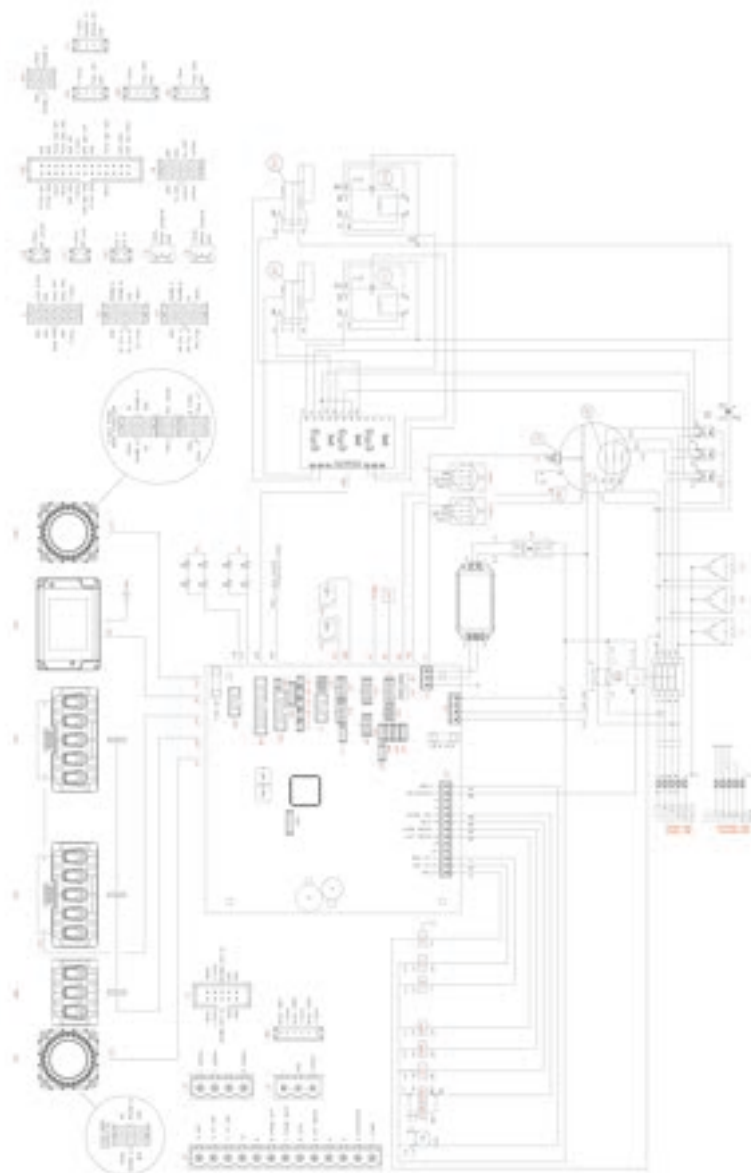
Jxx	Conectores
LP	Sonda nivel
M	Compresor
MS	Interruptor general
PF1-2-3	Sensor portafiltro
P	Presostato de seguridad
PM	Motor bomba
PR	Presostato principal
R	Relé
RS	Relé estático
RS1	Resistencia calentatazas
RS485	Ficha Opcional RS485
S	Válvula de ventilación
SK	Botones de servicio
SKL	Knob vapor izquierdo
SKR	Knob vapor derecho
TE	Termostato
VAP1-2	Electroválvula vapor
WIFI	Módulo WIFI



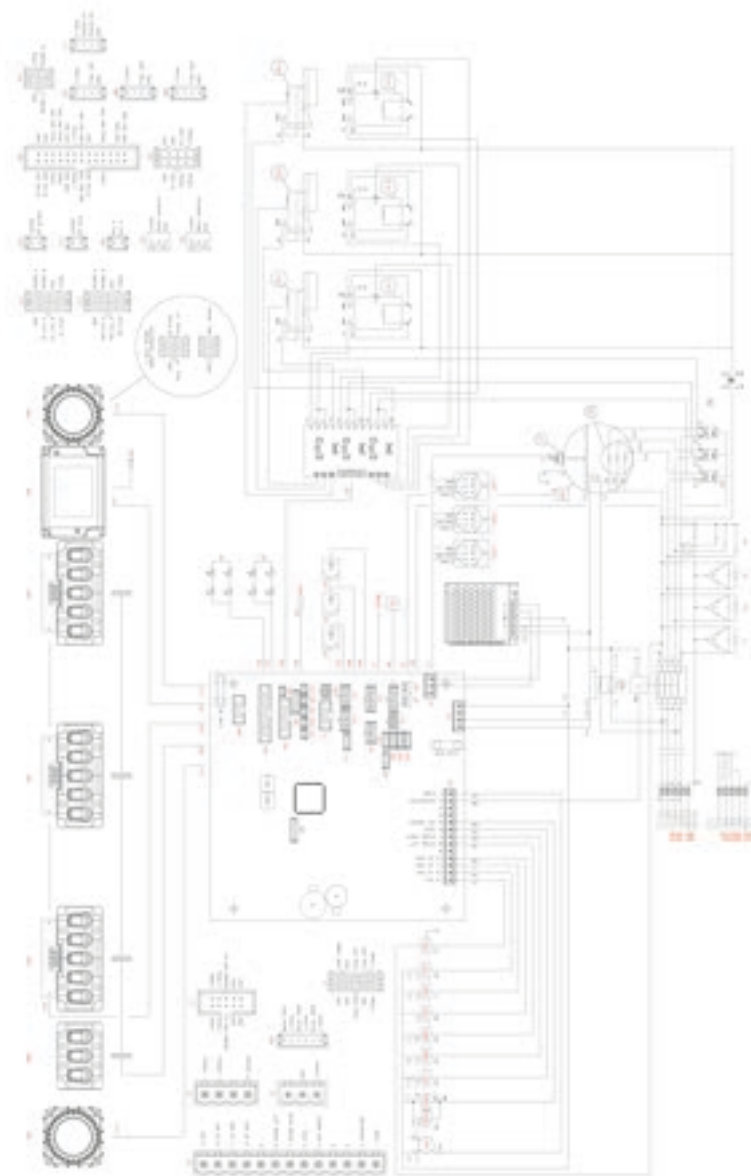
SCHEMA ELETTRICO MP 2 GRUPPI
MP 2 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM
SCHÉMA ÉLECTRIQUE MP 2 GROUPES
ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA MP 2 GRUPPEN
ESQUEMA ELÉCTRICO MP 2 GRUPOS



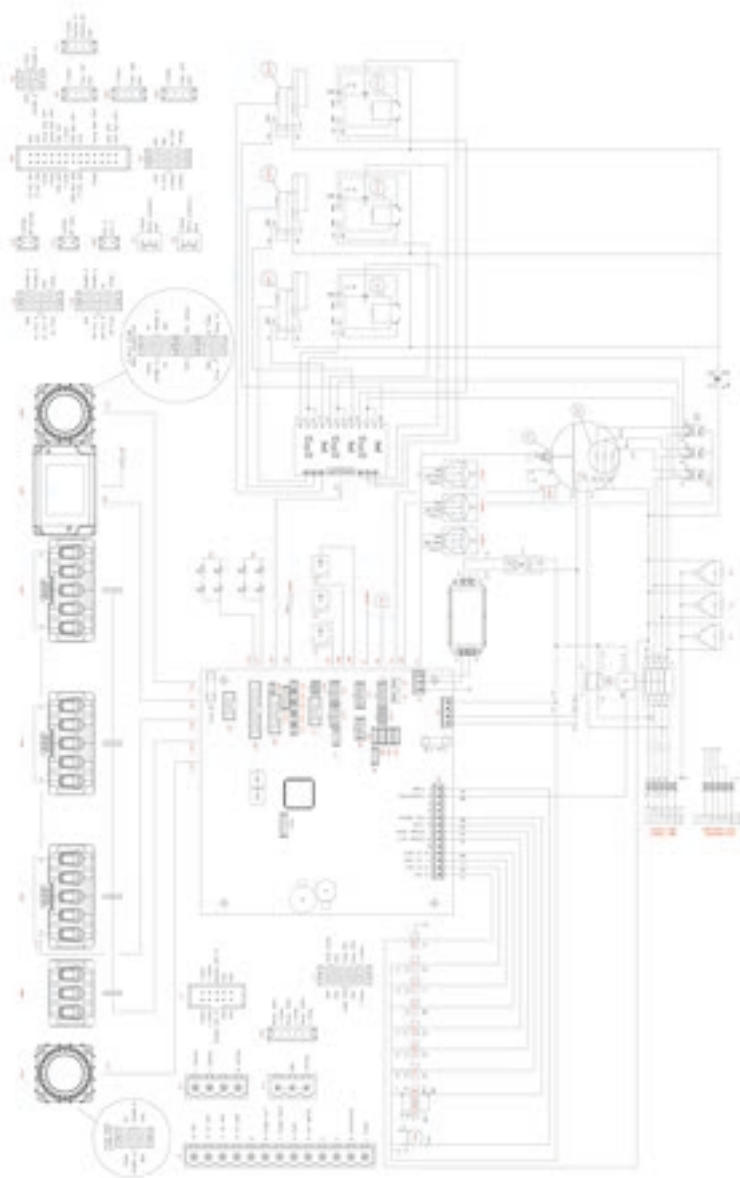
SCHEMA ELETTRICO MP 2 GRUPPI - VERSIONE CB
MP 2 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM - CB VERSION
SCHÉMA ÉLECTRIQUE MP 2 GROUPES - VERSION CB
ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA MP 2 GRUPPEN - CB VERSION
ESQUEMA ELÉCTRICO MP 2 GRUPOS - VERSIÓN CB



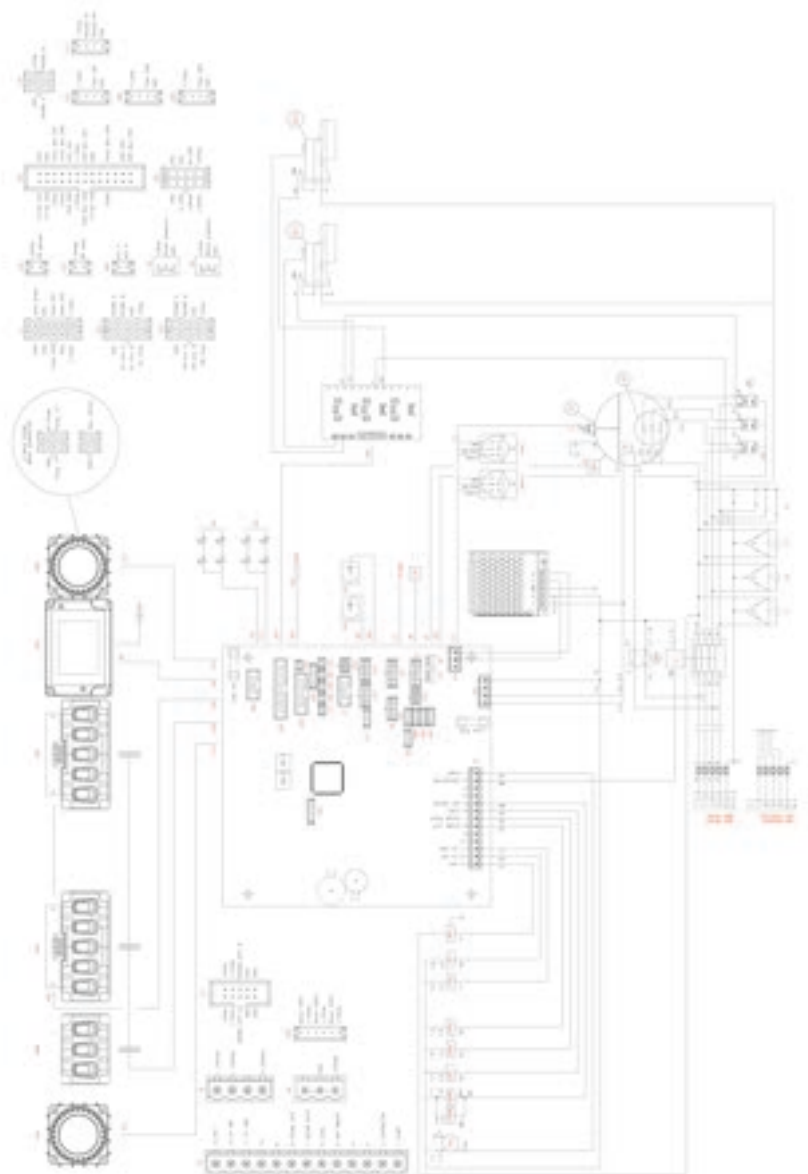
SCHEMA ELETTRICO MP 3 GRUPPI
MP 3 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM
SCHÉMA ÉLECTRIQUE MP 3 GROUPES
ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA MP 3 GRUPPEN
ESQUEMA ELÉCTRICO MP 3 GRUPOS



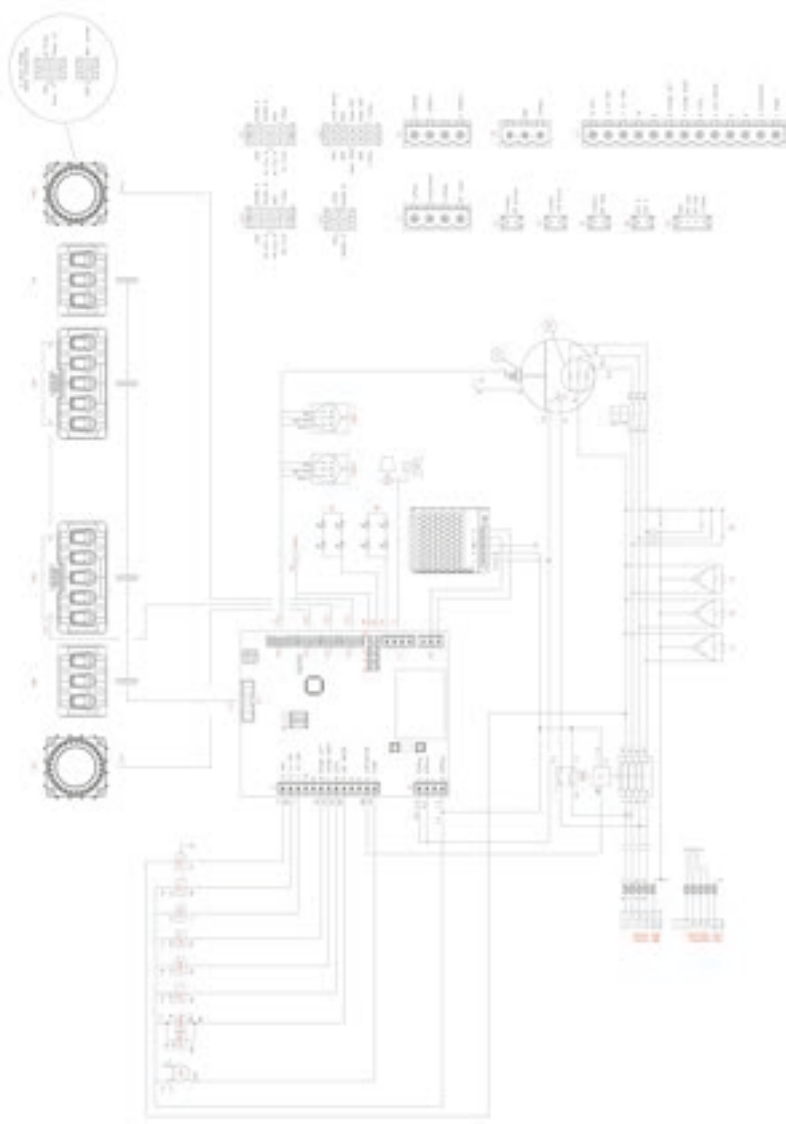
SCHEMA ELETTRICO MP 3 GRUPPI - VERSIONE CB
MP 3 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM - CB VERSION
SCHÉMA ÉLECTRIQUE MP 3 GROUPES - VERSION CB
ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA MP 3 GRUPPEN - CB VERSION
ESQUEMA ELÉCTRICO MP 3 GRUPOS - VERSIÓN CB



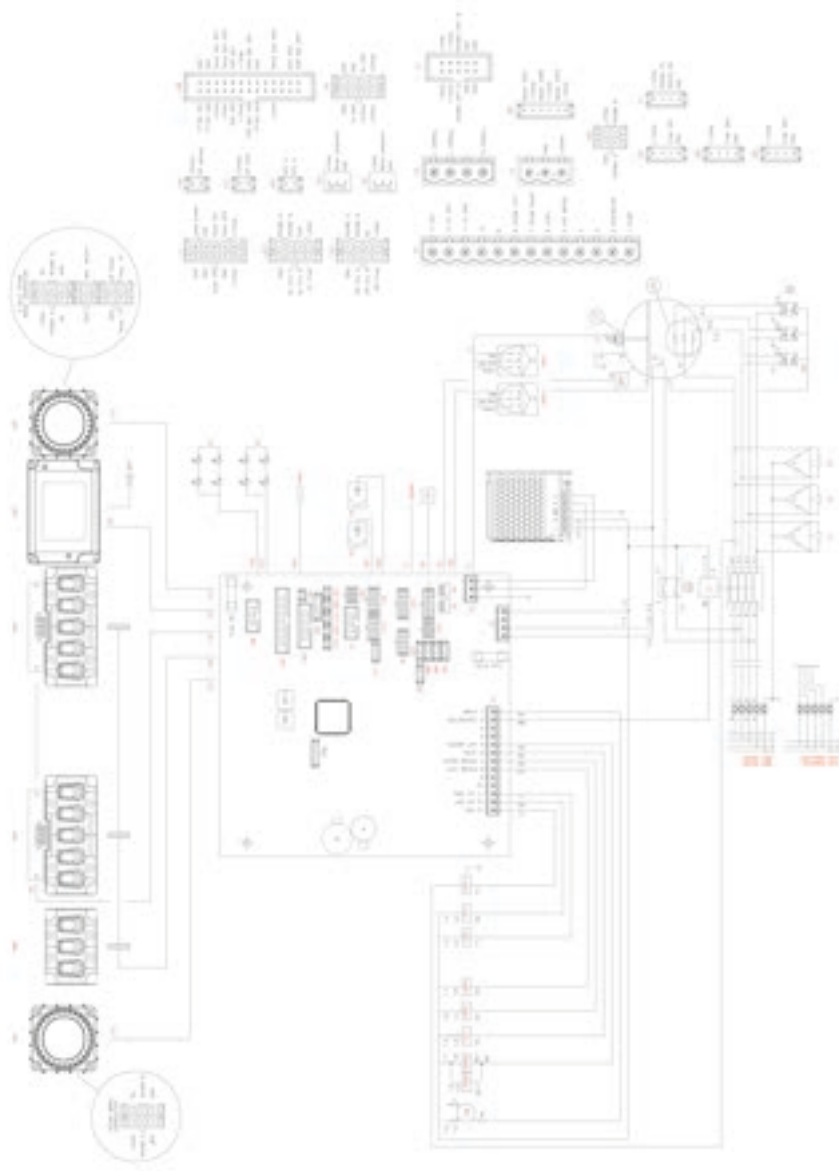
SCHEMA ELETTRICO UX 2 GRUPPI UX 2 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM SCHÉMA ÉLECTRIQUE UX 2 GROUPES ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA UX 2 GRUPPEN ESQUEMA ELÉCTRICO UX 2 GRUPOS



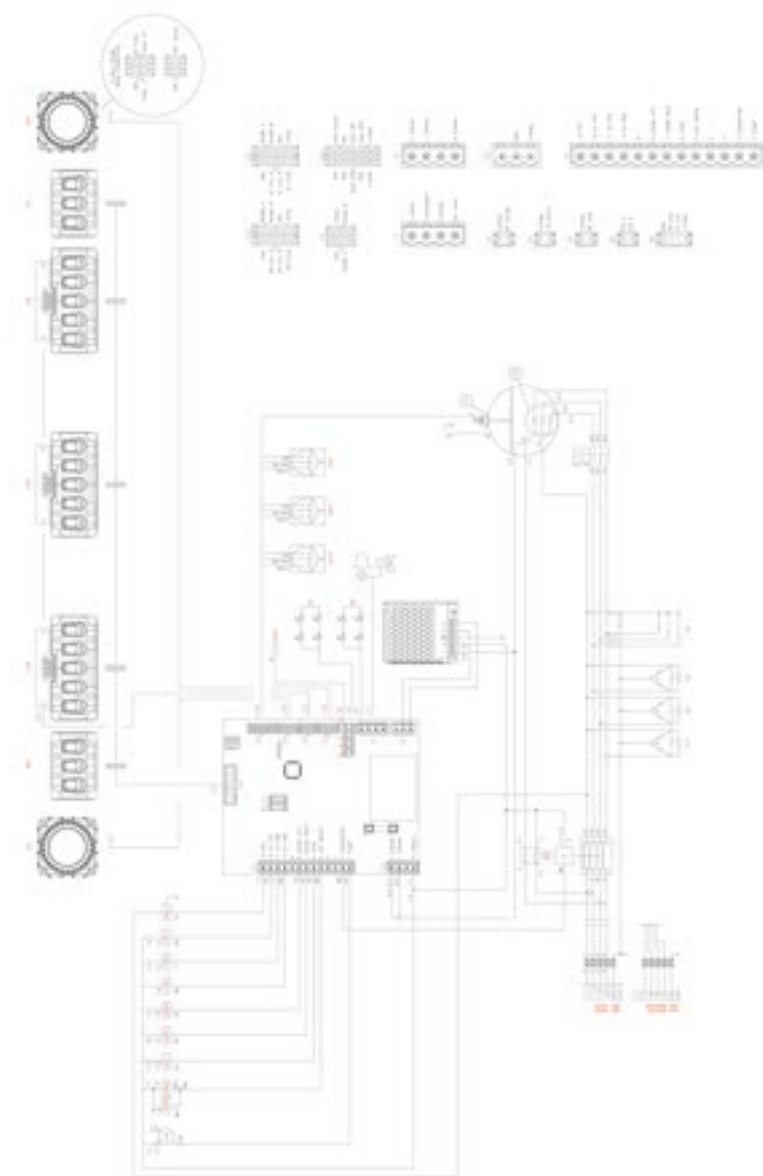
SCHEMA ELETTRICO V XT 2 GRUPPI
V XT 2 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM
SCHÉMA ÉLECTRIQUE V XT 2 GROUPES
ELEKTRISCHER SCHALTSCHEMA V XT 2 GRUPPEN
ESQUEMA ELÉCTRICO V XT 2 GRUPOS



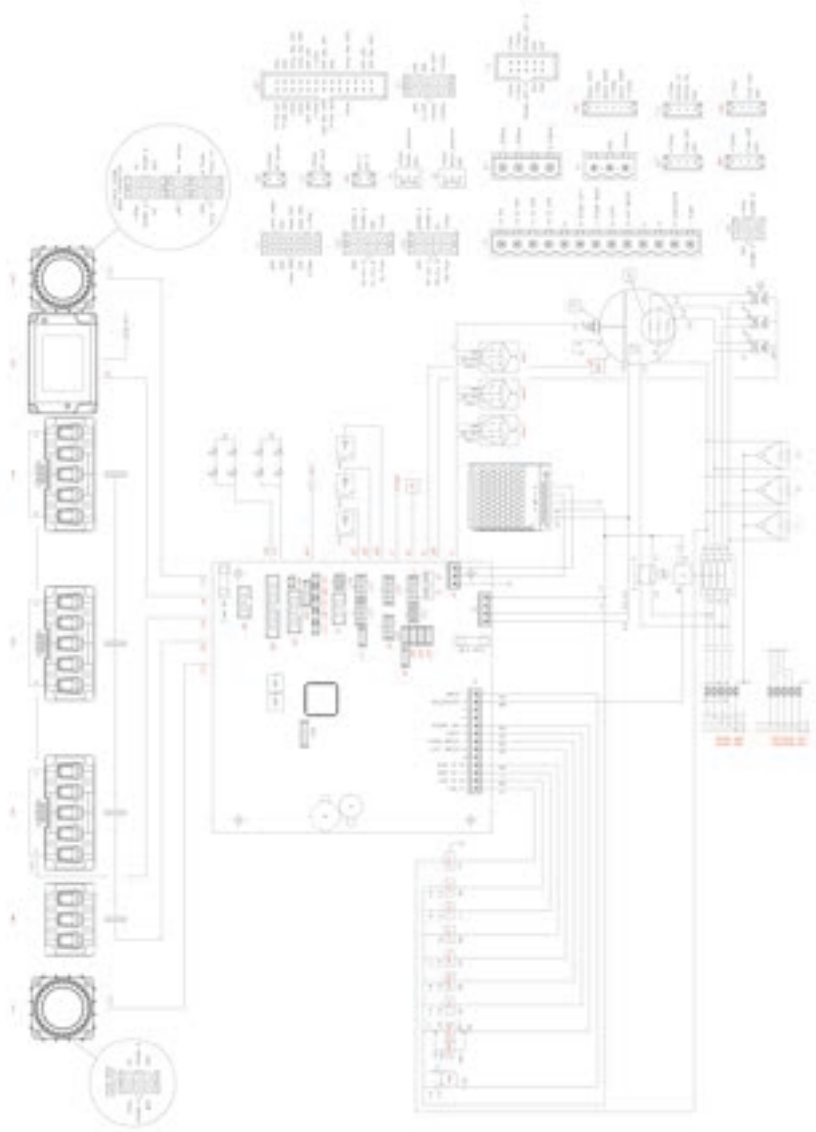
SCHEMA ELETTRICO V XT 2 GRUPPI - VERSIONE CB
V XT 2 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM - CB VERSION
SCHÉMA ÉLECTRIQUE V XT 2 GROUPES - VERSION CB
ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA V XT 2 GRUPPEN - CB VERSION
ESQUEMA ELÉCTRICO V XT 2 GRUPOS - VERSIÓN CB



SCHEMA ELETTRICO V XT 3 GRUPPI
V XT 3 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM
SCHÉMA ÉLECTRIQUE V XT 3 GROUPES
ELEKTRISCHER SCHALTSCHEMA V XT 3 GRUPPEN
ESQUEMA ELÉCTRICO V XT 3 GRUPOS

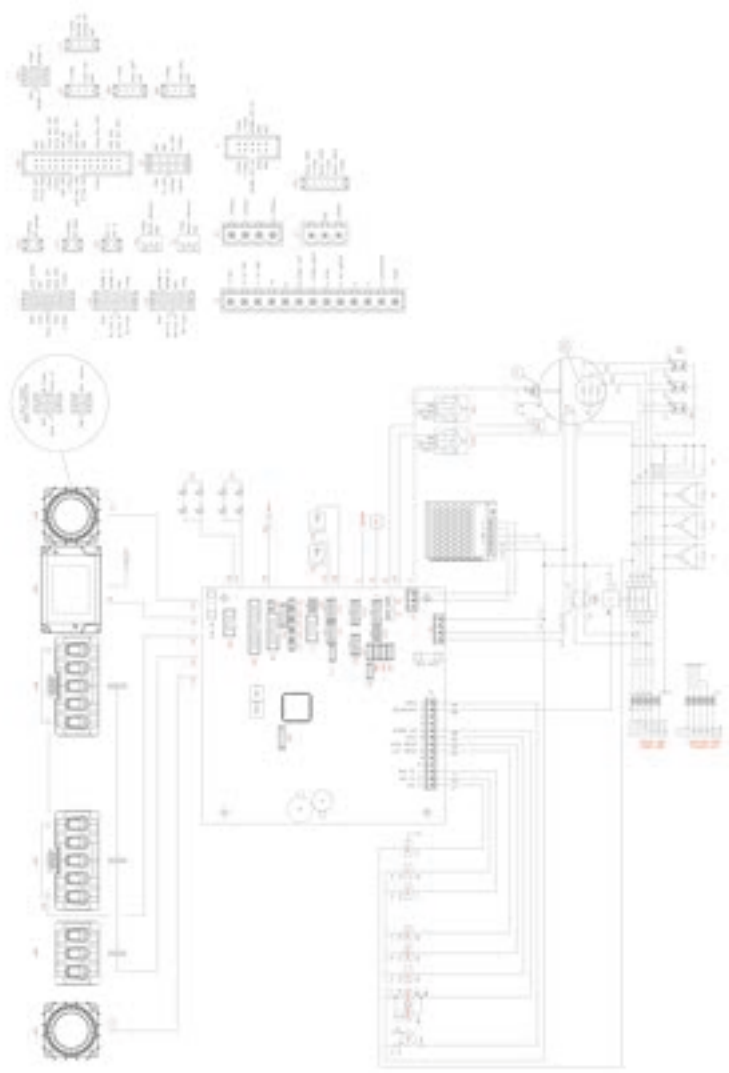


SCHEMA ELETTRICO V XT 3 GRUPPI - VERSIONE CB
V XT 3 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM - CB VERSION
SCHÉMA ÉLECTRIQUE V XT 3 GROUPES - VERSION CB
ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA V XT 3 GRUPPEN - CB VERSION
ESQUEMA ELÉCTRICO V XT 3 GRUPOS - VERSIÓN CB

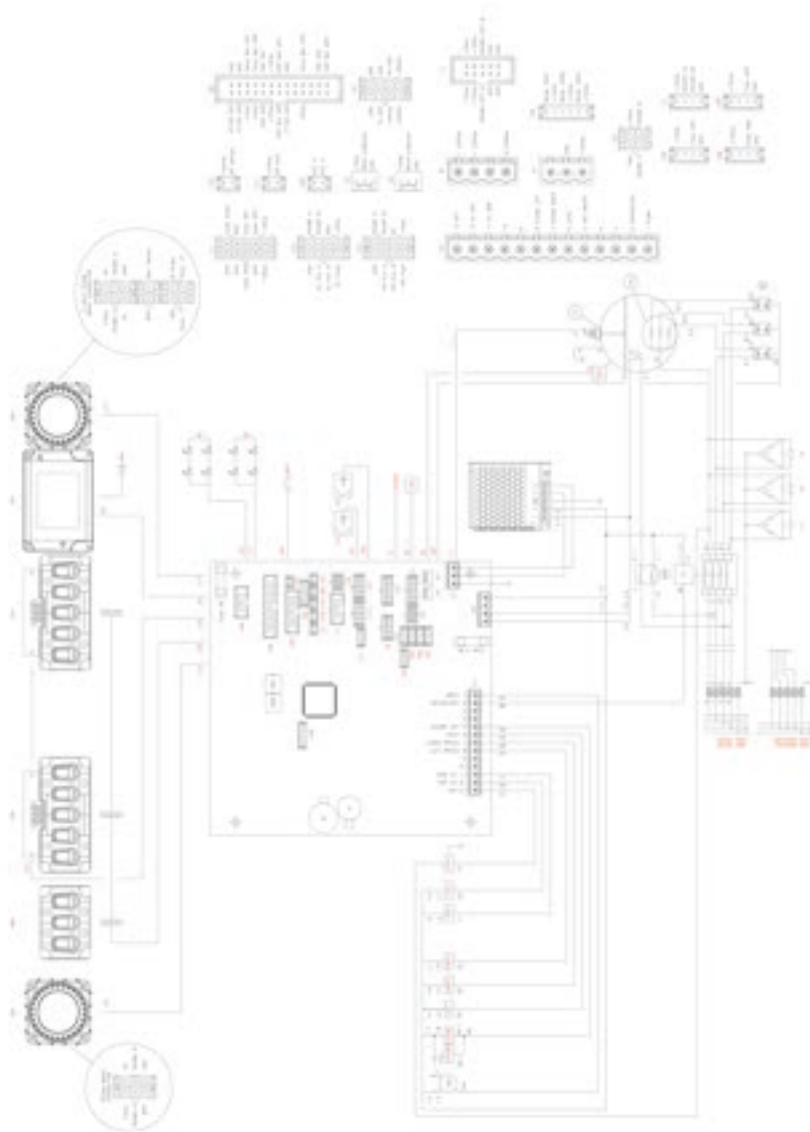




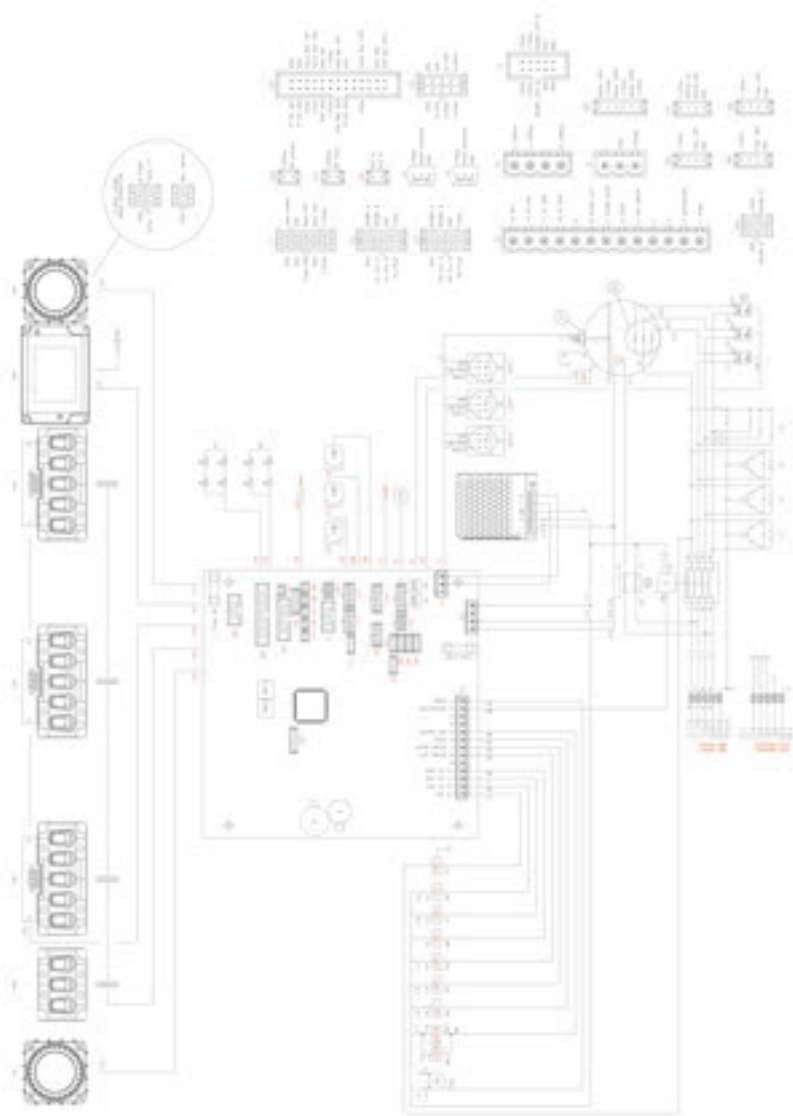
SCHEMA ELETTRICO S XT 2 GRUPPI
 S XT 2 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM
 SCHÉMA ÉLECTRIQUE S XT 2 GROUPES
 ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA S XT 2 GRUPPEN
 ESQUEMA ELÉCTRICO S XT 2 GRUPOS



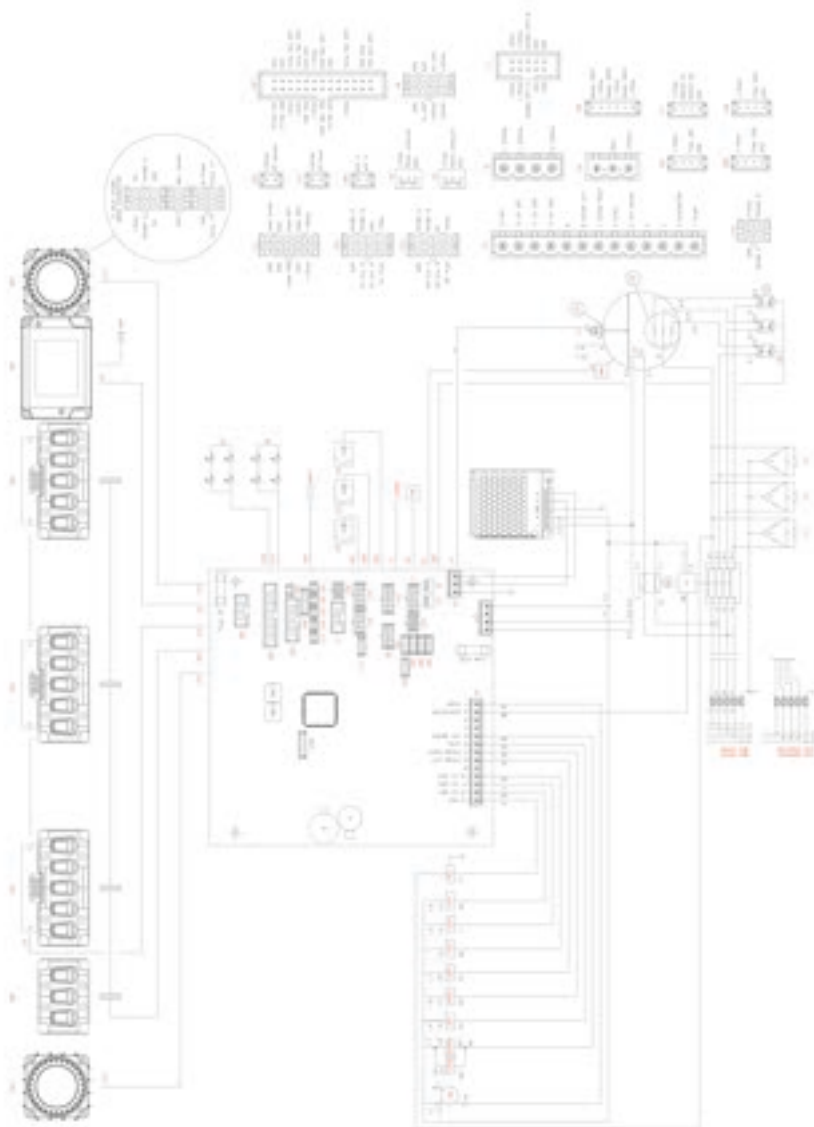
SCHEMA ELETTRICO S XT 2 GRUPPI - VERSIONE CB
 S XT 2 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM - CB VERSION
 SCHÉMA ÉLECTRIQUE S XT 2 GROUPES - VERSION CB
 ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA S XT 2 GRUPPEN - CB VERSION
 ESQUEMA ELÉCTRICO S XT 2 GRUPOS - VERSIÓN CB



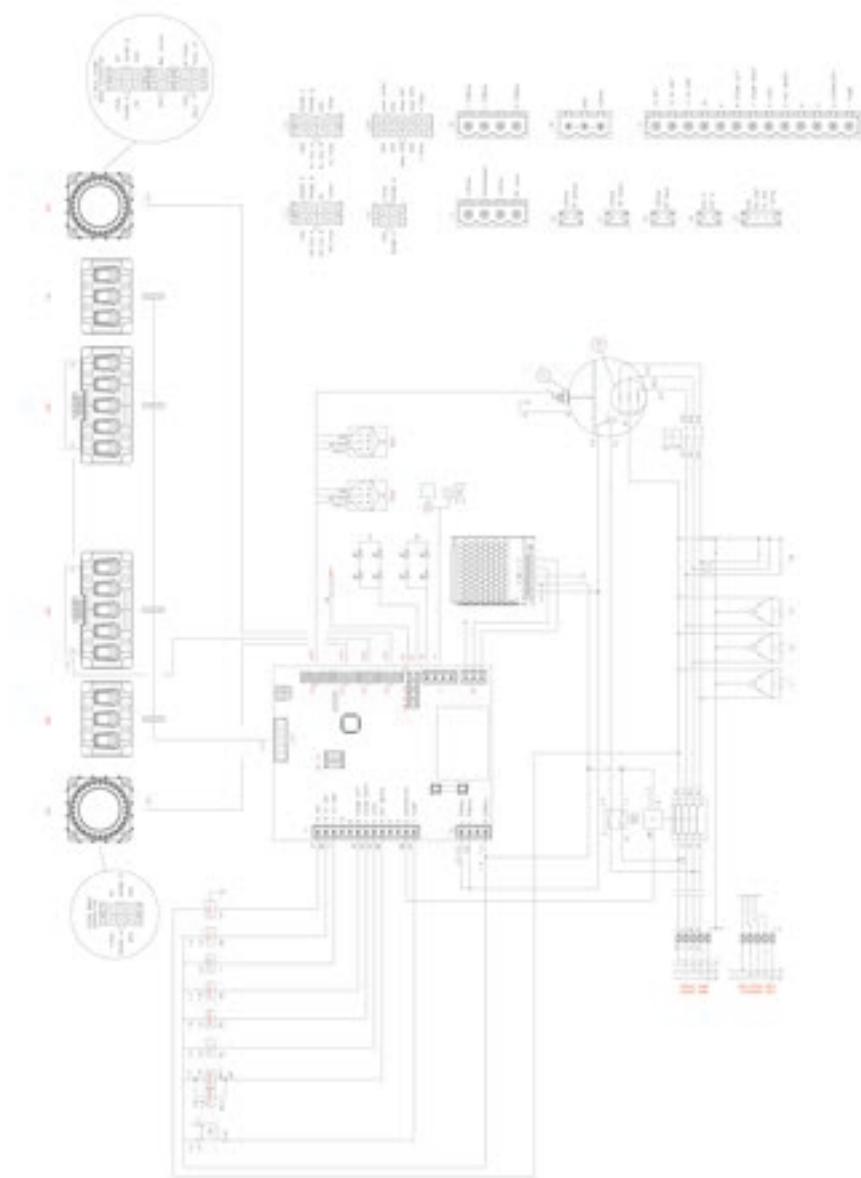
SCHEMA ELETTRICO S XT 3 GRUPPI
 S XT 3 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM
 SCHÉMA ÉLECTRIQUE S XT 3 GROUPES
 ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA S XT 3 GRUPPEN
 ESQUEMA ELÉCTRICO S XT 3 GRUPOS



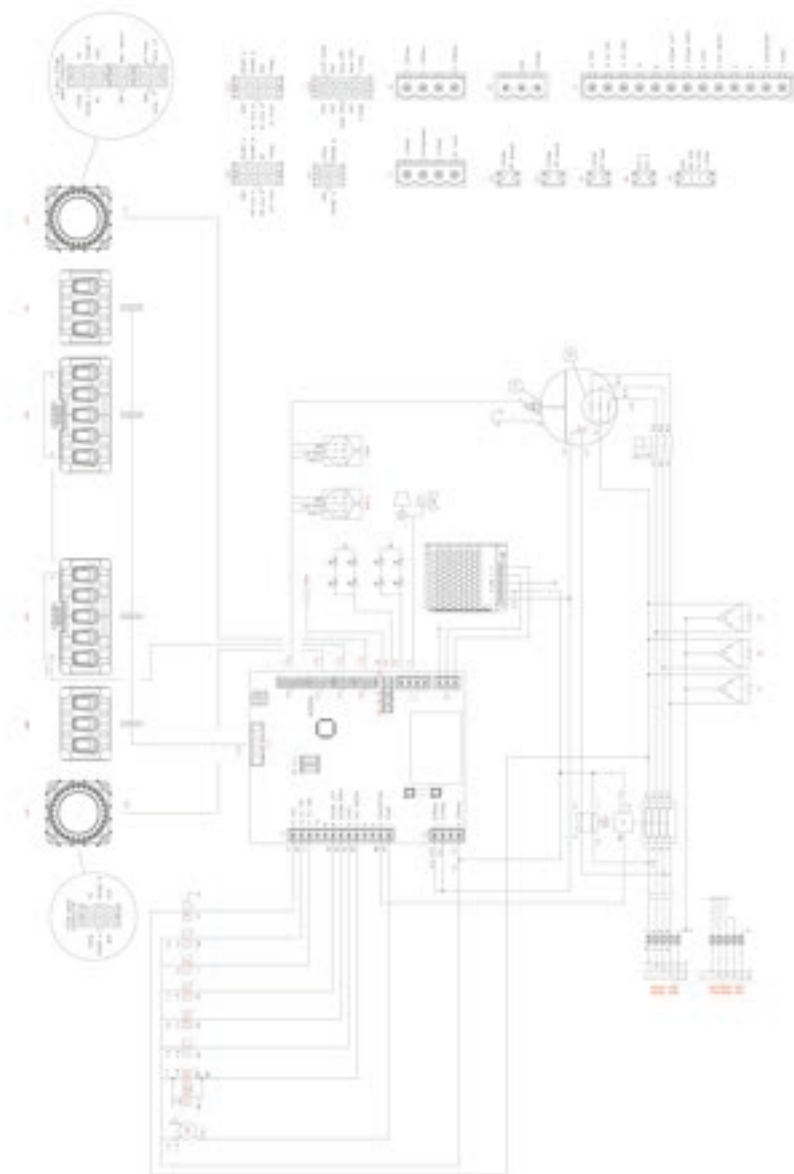
SCHEMA ELETTRICO S XT 3 GRUPPI - VERSIONE CB
 S XT 2 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM - CB VERSION
 SCHÉMA ÉLECTRIQUE S XT 3 GROUPES - VERSION CB
 ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA S XT 3 GRUPPEN - CB VERSION
 ESQUEMA ELÉCTRICO S XT 3 GRUPOS - VERSIÓN CB



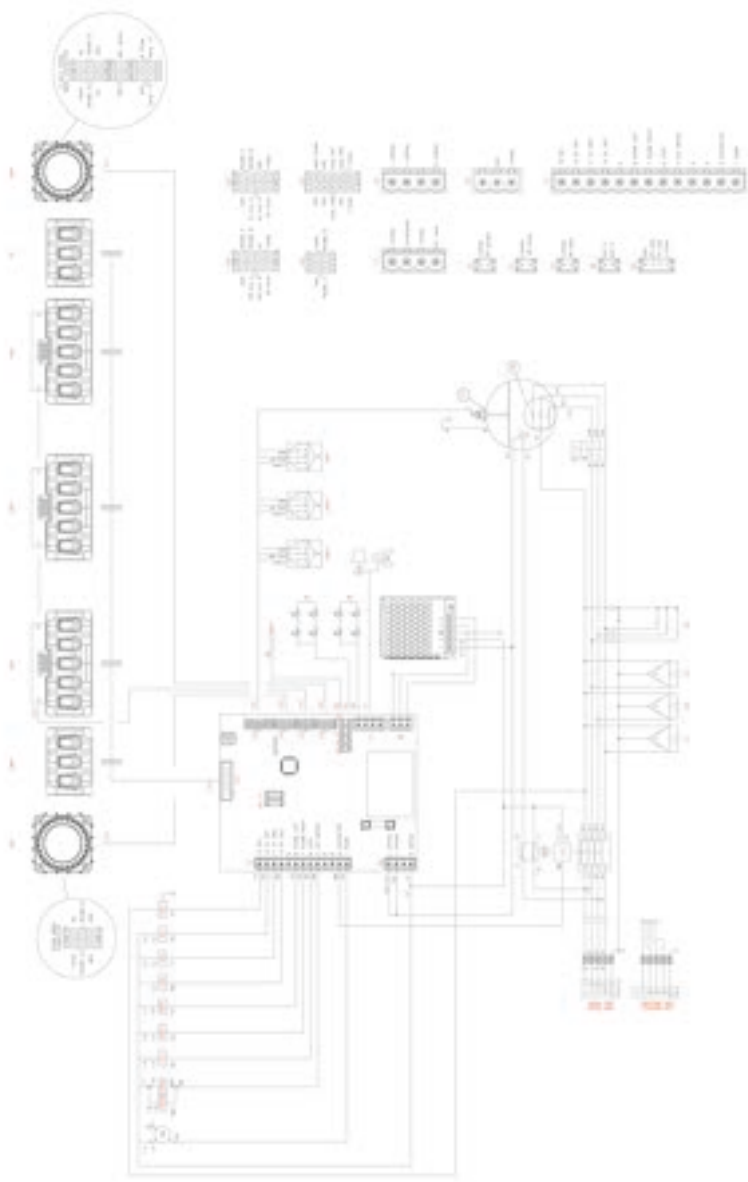
SCHEMA ELETTRICO V 2 GRUPPI
V 2 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM
SCHÉMA ÉLECTRIQUE V 2 GROUPES
ELEKTRISCHER SCHALTSCHEMA V 2 GRUPPEN
ESQUEMA ELÉCTRICO V 2 GRUPOS



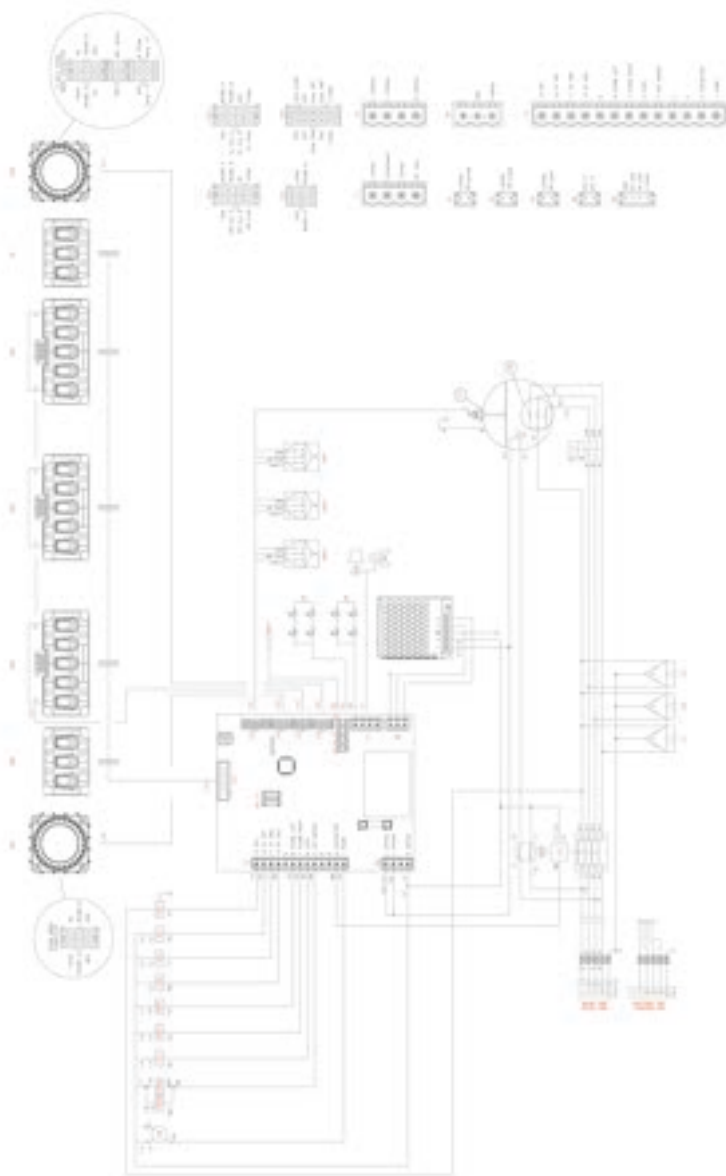
SCHEMA ELETTRICO V 2 GRUPPI - VERSIONE CB
V 2 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM - CB VERSION
SCHÉMA ÉLECTRIQUE V 2 GROUPES - VERSION CB
ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA V 2 GRUPPEN - CB VERSION
ESQUEMA ELÉCTRICO V 2 GRUPOS - VERSIÓN CB



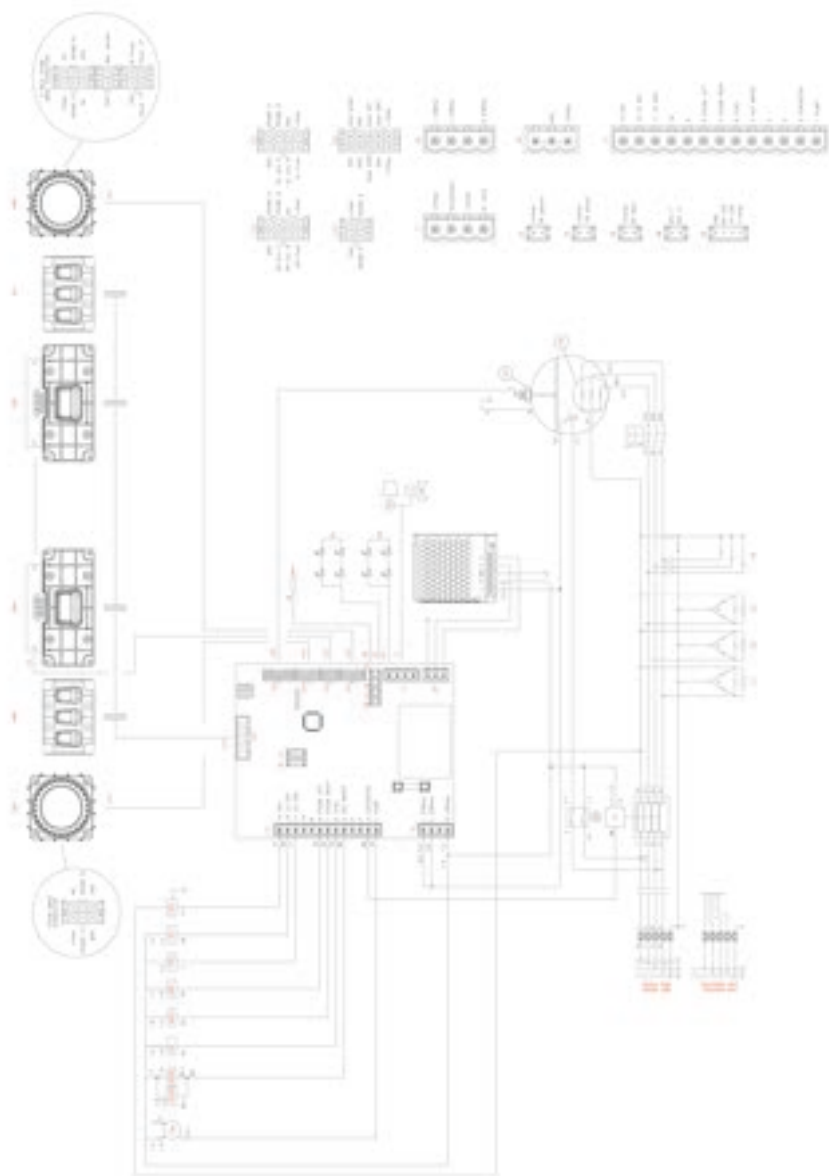
SCHEMA ELETTRICO V 3 GRUPPI
V 3 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM
SCHÉMA ÉLECTRIQUE V 3 GROUPES
ELEKTRISCHER SCHALTSCHEMA V 3 GRUPPEN
ESQUEMA ELÉCTRICO V 3 GRUPOS



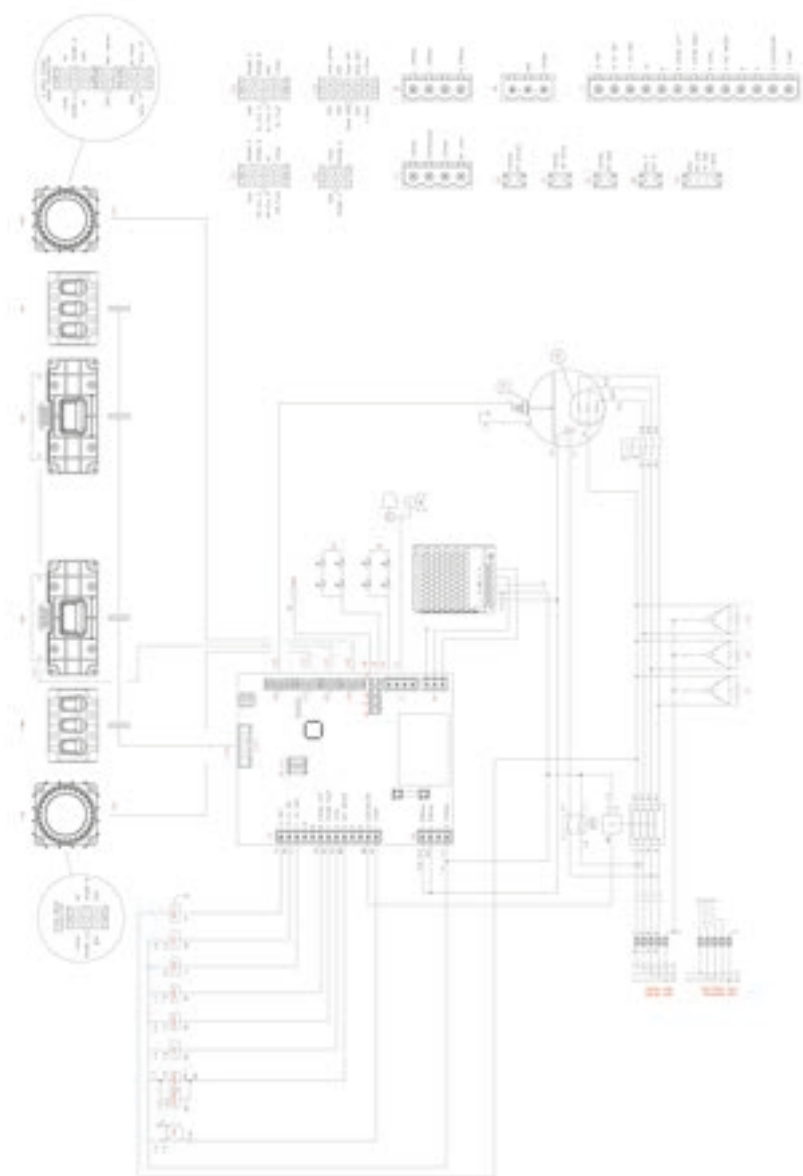
SCHEMA ELETTRICO V 3 GRUPPI - VERSIONE CB
V 3 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM - CB VERSION
SCHÉMA ÉLECTRIQUE V 3 GROUPES - VERSION CB
ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA V 3 GRUPPEN - CB VERSION
ESQUEMA ELÉCTRICO V 3 GRUPOS - VERSIÓN CB



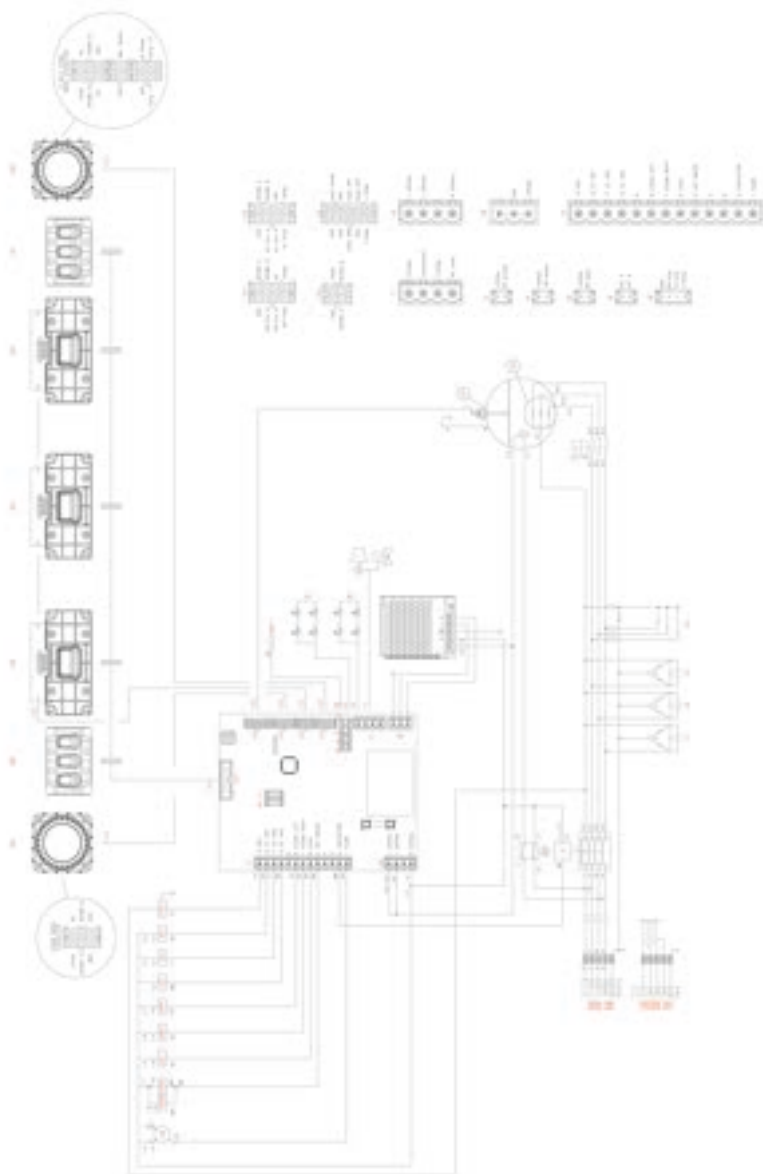
SCHEMA ELETTRICO S 2 GRUPPI
 S 2 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM
 SCHÉMA ÉLECTRIQUE S 2 GROUPES
 ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA S 2 GRUPPEN
 ESQUEMA ELÉCTRICO S 2 GRUPOS



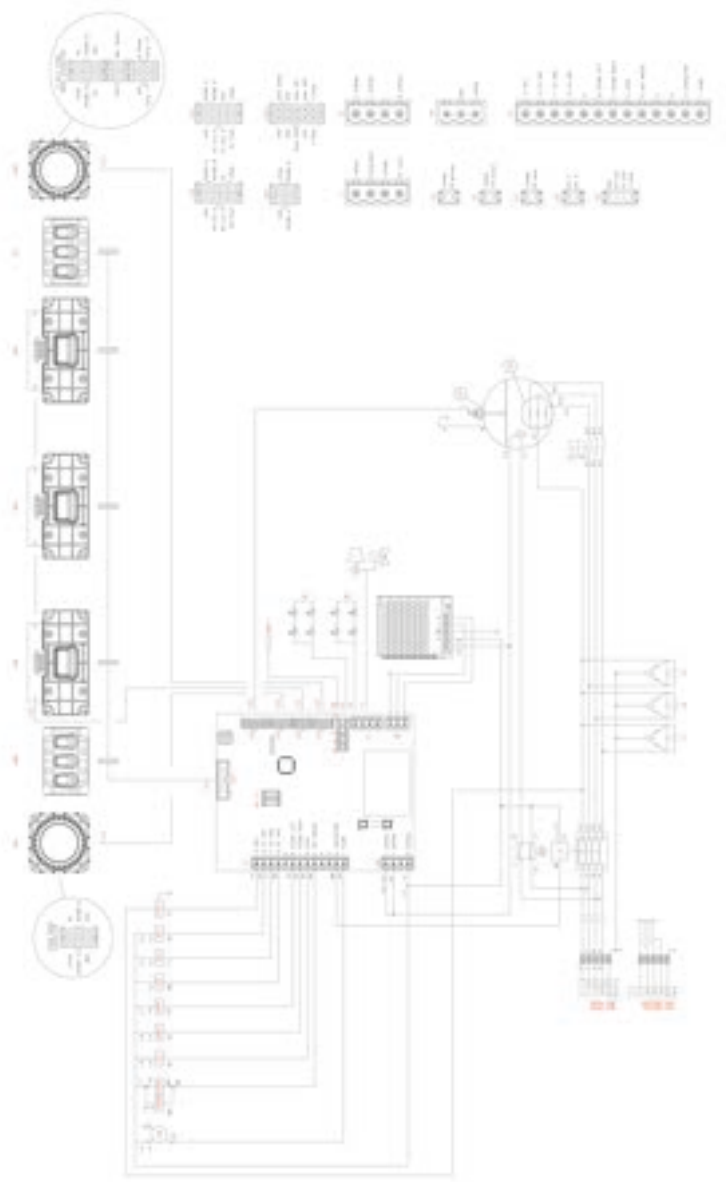
SCHEMA ELETTRICO S 2 GRUPPI - VERSIONE CB
 S 2 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM - CB VERSION
 SCHÉMA ÉLECTRIQUE S 2 GROUPES - VERSION CB
 ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA S 2 GRUPPEN - CB VERSION
 ESQUEMA ELÉCTRICO S 2 GRUPOS - VERSIÓN CB



SCHEMA ELETTRICO S 3 GRUPPI
 S 3 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM
 SCHÉMA ÉLECTRIQUE S 3 GROUPES
 ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA S 3 GRUPPEN
 ESQUEMA ELÉCTRICO S 3 GRUPOS



SCHEMA ELETTRICO S 3 GRUPPI - VERSIONE CB
 S 2 GROUPS ELECTRICAL DIAGRAM - CB VERSION
 SCHÉMA ÉLECTRIQUE S 3 GROUPES - VERSION CB
 ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA S 3 GRUPPEN - CB VERSION
 ESQUEMA ELÉCTRICO S 3 GRUPOS - VERSIÓN CB



SCHEMI IDRAULICI HYDRAULIC DIAGRAMS SCHÉMAS HYDRAULIQUES HYDRAULIKSCHEMAS ESQUEMAS HIDRÁULICOS

LEGENDA SCHEMI IDRAULICI

- 1 Rubinetto manuale
- 2 Pompa
- 3 Pressostato digitale
(alta pressione - 14/16 bar)
- 4 Valvola di scarico
- 5 Elettrovalvola livello
- 6 Resistenza caldaia vapore

HYDRAULIC DIAGRAMS LEGEND

- 1 Manual tap
- 2 Pump
- 3 Digital pressure gauge
(high pressure - 14/16 bar)
- 4 Discharge valve
- 5 Refill solenoid valve
- 6 Steam boiler heating element

LÉGENDE SCHÉMAS HYDRAULIQUES

- 1 Robinet manuel
- 2 Pompe
- 3 Pressostat numérique
(haute pression - 14/16 bar)
- 4 Vanne d'évacuation
- 5 Électrovanne de niveau
- 6 Résistance chaudière de vapore

SCHLÜSSEL DER HYDRAULIKSCHEMA

- 1 Haupthahn
- 2 Pumpe
- 3 Digitaler Druckschalter
(Hochdruck - 14/16 bar)
- 4 Ablassventil
- 5 Magnetventil für Füllstand
- 6 Dampfkesselwiderstand

LEYENDA ESQUEMAS HIDRÁULICOS

- 1 Grifo manual
- 2 Bomba
- 3 Presostato digital
(alta presión - 14/16 bar)
- 4 Válvula de descarga
- 5 Electroválvula de nivel
- 6 Resistencia caldera vapor

- 7 Sonda livello
- 8 Elettrovalvola vapore
- 9 Valvola di sicurezza
- 10 Valvola antivuto
- 11 Pressostato digitale
(bassa pressione - 3 bar)
- 12 Elettrovalvola acqua calda
- 13 Dosatore volumetrico
- 14 Valvola di ritegno
- 15 Resistenza caldaia caffè

- 7 Level probe
- 8 Steam solenoid valve
- 9 Safety valve
- 10 Anti-vacuum valve
- 11 Digital pressure gauge
(low pressure - 3 bar)
- 12 Hot water solenoid valve
- 13 Flow meter
- 14 Retaining valve
- 15 Coffee boiler heating element

- 7 Sonde de niveau
- 8 Électrovanne de vapore
- 9 Vanne de sécurité
- 10 Vanne anti-vide
- 11 Pressostat numérique
(basse pression - 3 bar)
- 12 Électrovanne eau chaude
- 13 Doseur volumétrique
- 14 Vanne d'arrêt
- 15 Résistance chaudière de café

- 7 Füllstands-Sonde
- 8 Dampfmagnetventil
- 9 Sicherheitsventil
- 10 Anti-Vakuum-Ventil
- 11 Digitaler Druckschalter
(Niederdruck - 3 bar)
- 12 Warmwassermagnetventil
- 13 Volumetrischer Dosierer
- 14 Rückschlagventil
- 15 Kaffeeesselwiderstand

- 7 Sonda de nivel
- 8 Electroválvula vapor
- 9 Válvula de seguridad
- 10 Válvula antivacio
- 11 Presostato digital
(baja presión - 3 bar)
- 12 Electroválvula agua caliente
- 13 Dosificador volumétrico
- 14 Válvula de retención
- 15 Resistencia caldera café

- 16 Elettrovalvola di erogazione
- 17 Scarico
- 18 Valvola controllo flusso
- 19 Scambiatore di calore
- 20 Caldaia vapore
- 21 Pressostato digitale (vapore)
- 22 Pressostato digitale (acqua)
- 23 Pressostato meccanico
- 24 Manometro (acqua - vapore)

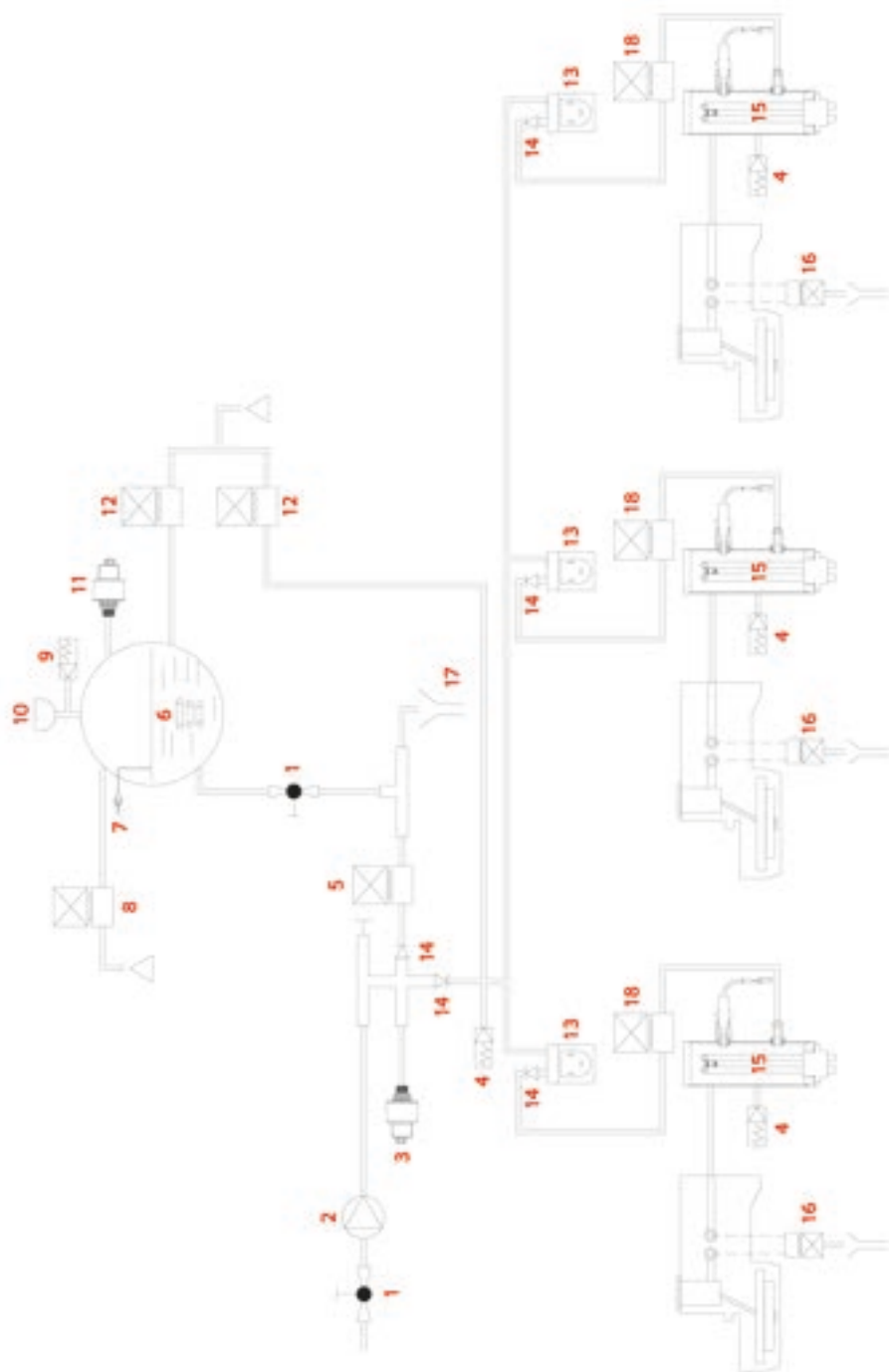
- 16 Dispensing solenoid valve
- 17 Discharge
- 18 Flow control valve
- 19 Heater exchanger
- 20 Steam boiler
- 21 Digital pressure gauge (steam)
- 22 Digital pressure gauge (water)
- 23 Mechanical pressure switch
- 24 Pressure gauge (water - steam)

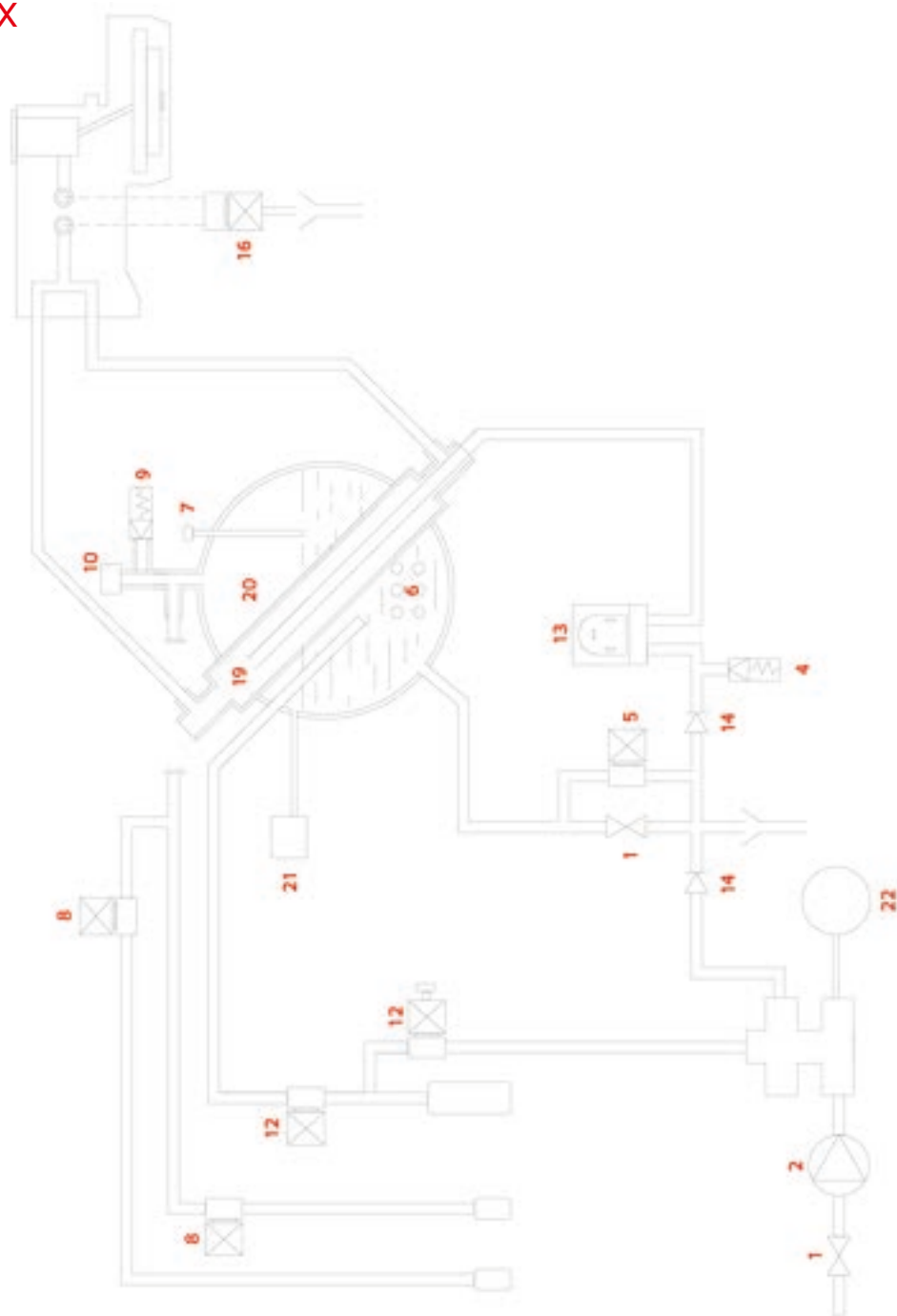
- 16 Électrovanne de distribution
- 17 Évacuation
- 18 Vanne de contrôle du débit
- 19 Échangeur thermique
- 20 Chaudière de vapore
- 21 Pressostat numérique (vapeur)
- 22 Pressostat numérique (eau)
- 23 Pressostat mécanique
- 24 Manomètre (eau - vapeur)

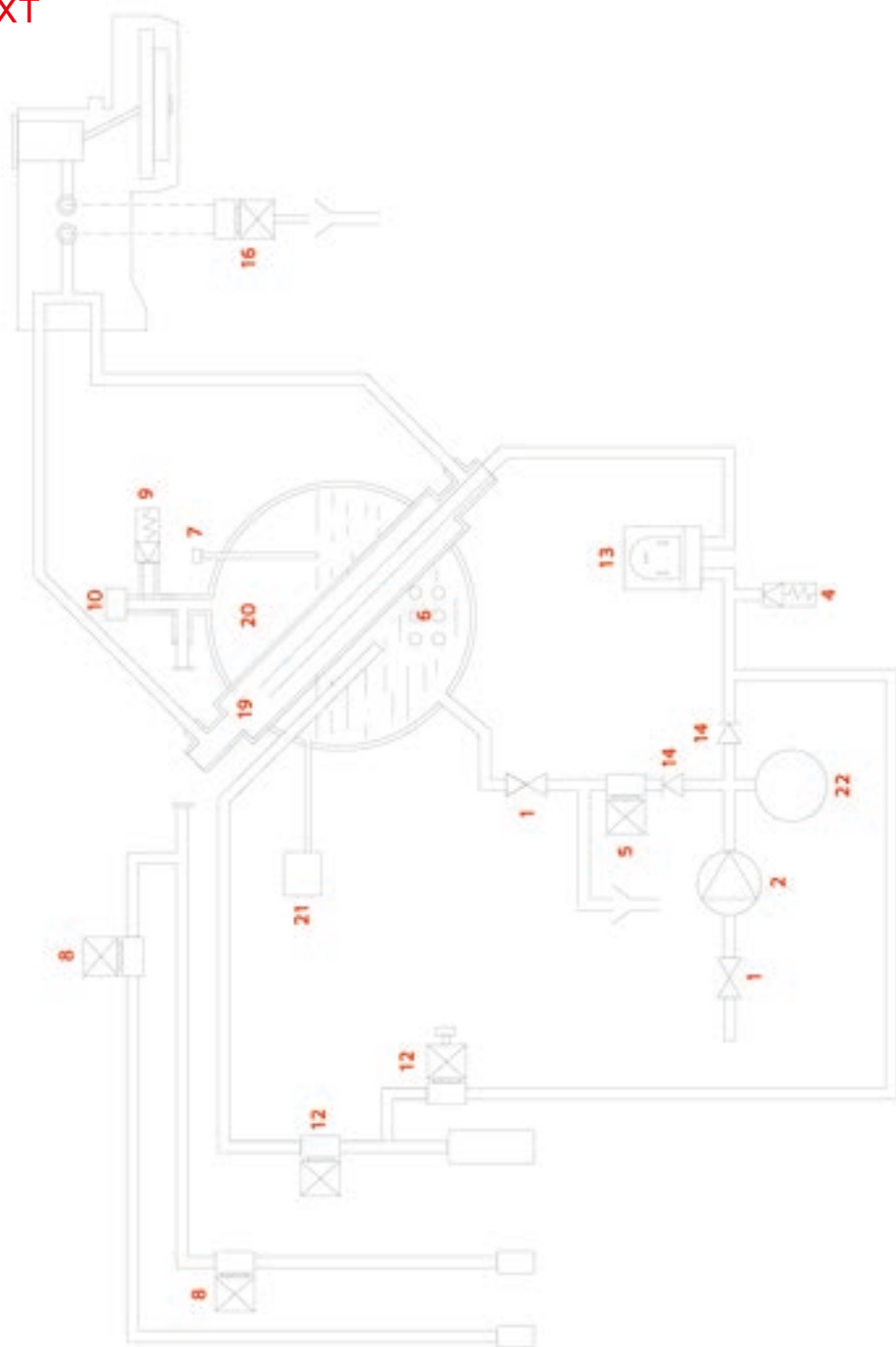
- 16 Dosiereinheit Magnetventil
- 17 Auslauf
- 18 Magnetventil Durchflusskontrolle
- 19 Wärmetauscher
- 20 Dampfkessel
- 21 Digitaler Druckschalter (dampf)
- 22 Digitaler Druckschalter (wasser)
- 23 Mechanischer Druckschalter
- 24 Druckmesser (Wasser - Dampf)

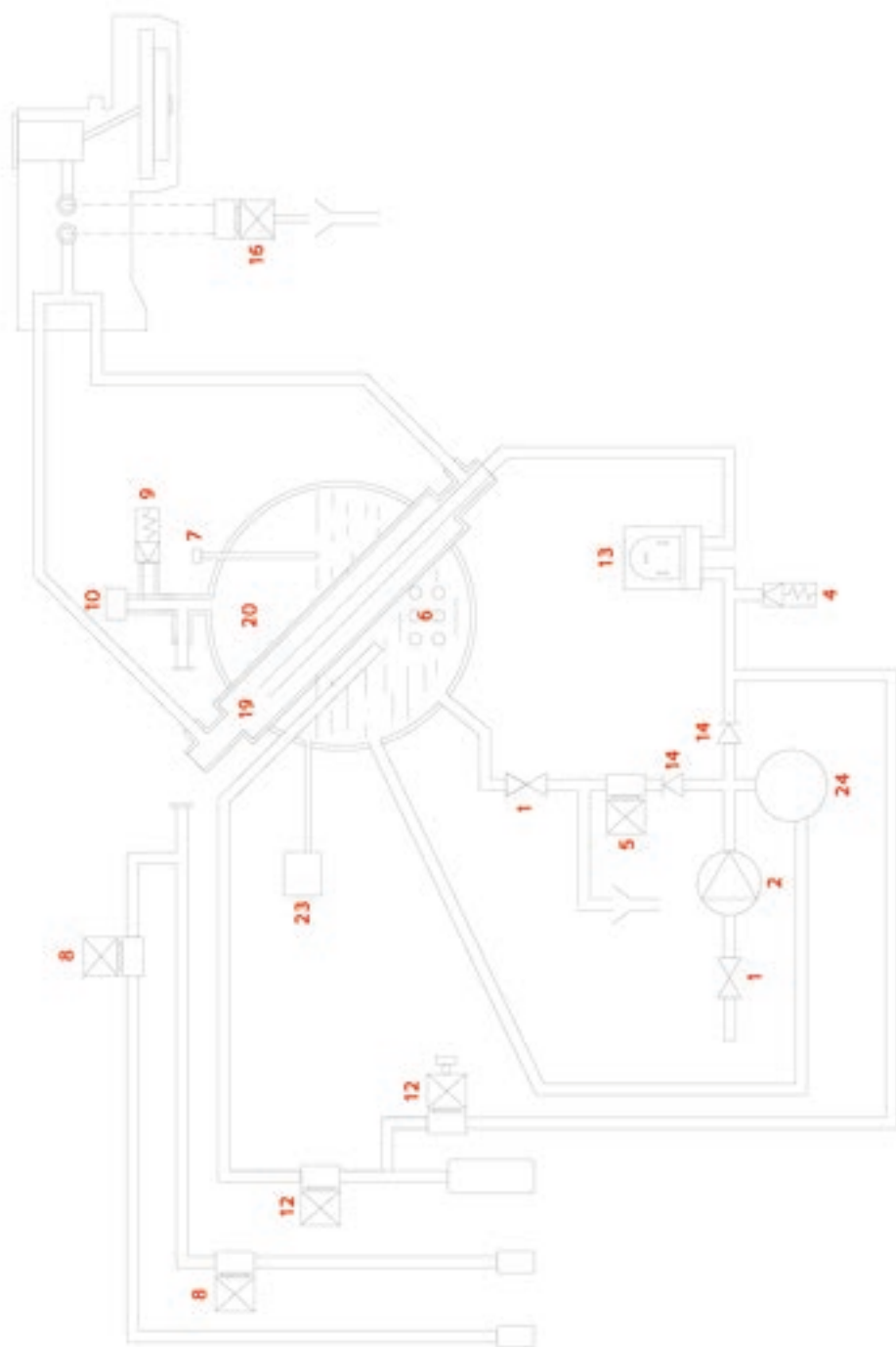
- 16 Electroválvula de dispensación
- 17 Descarga
- 18 Válvula de control de flujo
- 19 Intercambiador de calor
- 20 Caldera vapor
- 21 Presostato digital (vapor)
- 22 Presostato digital (agua)
- 23 Presostato mecánico
- 24 Manómetro (agua - vapor)

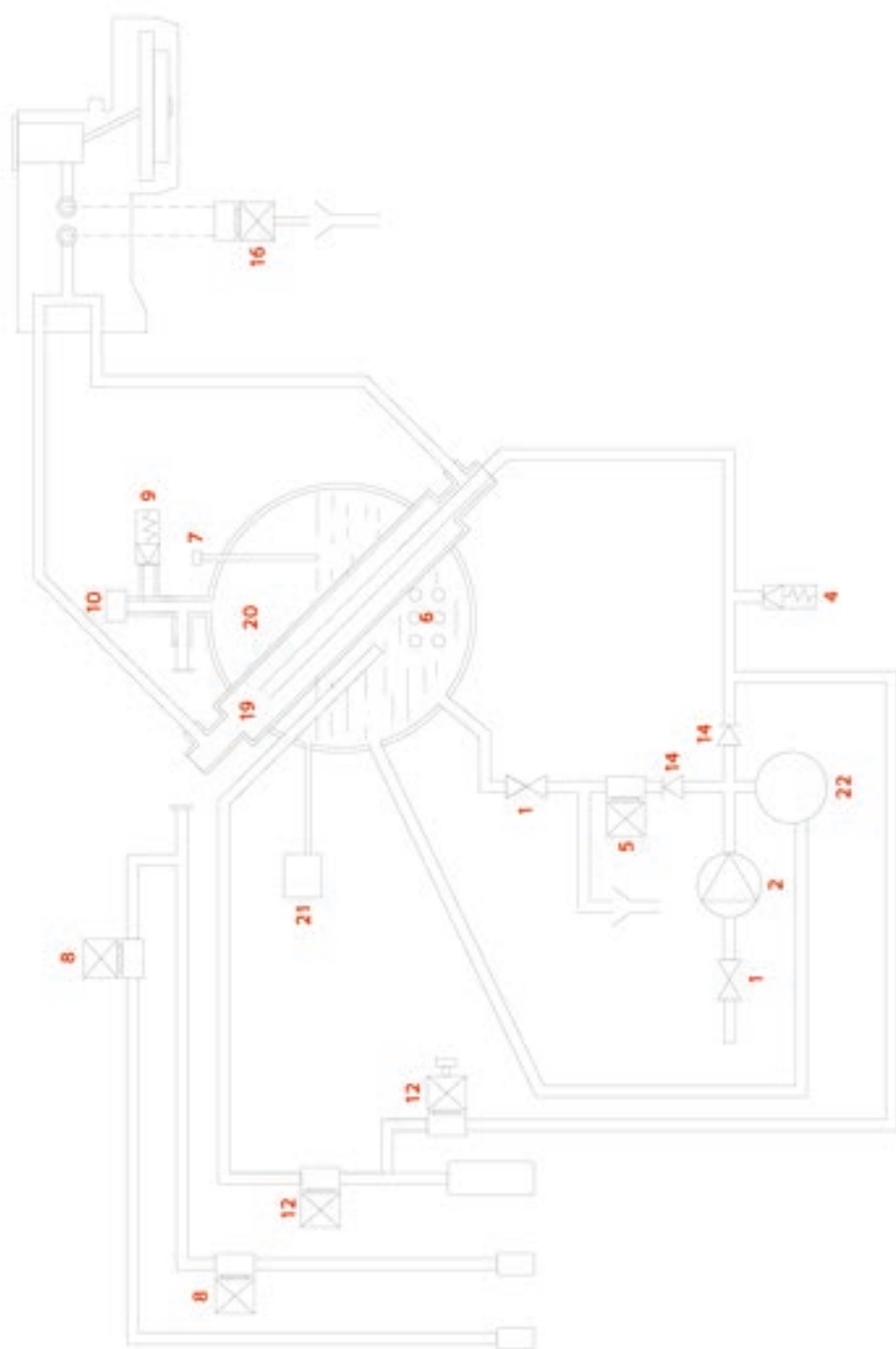












SCHEMI CALDAIE BOILERS DIAGRAMS SCHÉMAS CHAUDIÈRES KESSELSCHEMAS ESQUEMAS CALDERAS

SCHEMA CALDAIA VAPORE MP 2/3 GRUPPI

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE	
VOLUME	8 l
TS	139 °C
P.V.S.	3 bar
PT	4 bar
FLUIDO	H ₂ O

MP 2/3 GROUPS STEAM BOILER DIAGRAM

PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE	
VOLUMES	8 l
TS	139 °C
P.V.S.	3 bar
PT	4 bar
FLUID	H ₂ O

SCHÉMA CHAUDIÈRE VAPEUR MP 2/3 GROUPES

DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE	
VOLUMES	8 l
TS	139 °C
P.V.S.	3 bar
PT	4 bar
FLUIDE	H ₂ O

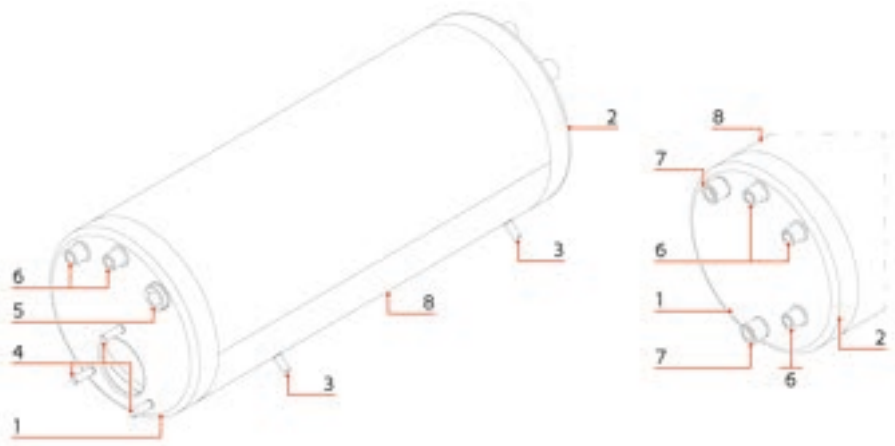
DAMPFKESSELSCHHEMA MP 2/3 GRUPPEN

DATENENTWURF RICHTLINIE PED 2014/68/CE	
VOLUMEN	8 l
TS	139 °C
P.V.S.	3 bar
PT	4 bar
FLÜSSIGKEIT	H ₂ O

ESQUEMA CALDERA VAPOR MP 2/3 GRUPOS

DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 2014/68/CE	
VOLUMEN	8 l
TS	139 °C
P.V.S.	3 bar
PT	4 bar
FLUIDO	H ₂ O





N° No. NO. NU. N.	Q.TÀ Q.TY Q.TÉ ANZ. CAN.	CODICE CODE CODE CODE CODIGO	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIALE MATERIAL MATÉRIAU MATERIAL MATERIAL
1	1	00054400	Coppa Ø160 PR Bordata SP.1.2 / Bordered cup Ø160 PR SP.1.2 / Coupe bordée Ø160 PR SP.1.2 / Beschnittener Becher Ø160 PR SP.1.2 / Copa Ø160 PR bordeada SP.1.2	INOX AISI 316L
2	1	00054421	Coppa Ø160 PS Bordata SP.1.2 / Bordered cup Ø160 PS SP.1.2 / Coupe bordée Ø160 PS SP.1.2 / Beschnittener Becher Ø160 PS SP.1.2 / Copa Ø160 PS bordeada SP.1.2	INOX AISI 316L
3	2	00080730	Prigioniero M6x15 / M6x15 stud / Boulon prisonnier M6x15 / Gewindestift M6x15 / Perno prisionero M6x15	INOX A2
4	3	00081410	Prigioniero M6x20 50 EN ISO 3506-1 / M6x20 50 stud EN ISO 3506-1 / Boulon prisonnier M6x20 50 EN ISO 3506-1 / Gewindestift M6x20 50 EN ISO 3506-1 / Perno prisionero M6x20 50 EN ISO 3506-1	INOX A2
5	1	00044150	Raccordo G1/4 F / G1/4 Female fitting / Raccord femelle G1/4 / Verbindung G1/4 W / Unión G1/4 F	INOX AISI 316L
6	5	00047050	Raccordo G1/4 M / G1/4 Male fitting / Raccord mâle G1/4 / Verbindung G1/4 M / Unión G1/4 M	INOX AISI 316L
7	2	00044361	Raccordo G3/8 M / G3/8 Male fitting / Raccord mâle G3/8 / Verbindung G3/8 M / Unión G3/8 M	INOX AISI 316L
8	1	00054440	Corpo caldaia Ø160x1.2 8l / Boiler body Ø160x1.2 8l / Corps de chaudière Ø160x1.2 8l / Kesselkörper Ø160x1.2 8l / Cuerpo caldera Ø160x1.2 8l	INOX AISI 316L



SCHEMA CALDAIA GRUPPO CAFFÈ MP 2/3 GRUPPI

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE	
VOLUME	0.14 l
TS	95 °C
P.V.S.	16 bar
PT	4 bar
FLUIDO	H ₂ O

MP 2/3 GROUPS COFFEE GROUP BOILER DIAGRAM

PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE	
VOLUMES	0.14 l
TS	95 °C
P.V.S.	16 bar
PT	4 bar
FLUID	H ₂ O

SCHÉMA CHAUDIÈRE GROUPE DE CAFÉ MP 2/3 GROUPES

DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE	
VOLUMES	0.14 l
TS	95 °C
P.V.S.	16 bar
PT	4 bar
FLUIDE	H ₂ O

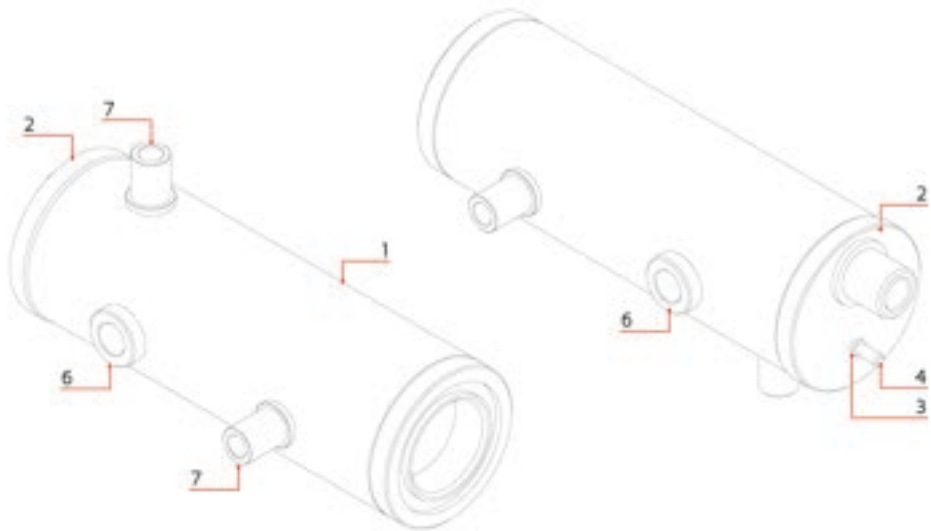
KAFFEEKESSELSHEMA MP 2/3 GRUPPEN

DATENENTWURF RICHTLINIE PED 2014/68/CE	
VOLUMEN	0.14 l
TS	95 °C
P.V.S.	16 bar
PT	4 bar
FLÜSSIGKEIT	H ₂ O

ESQUEMA CALDERA CAFÉ MP 2/3 GRUPOS

DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 2014/68/CE	
VOLUMEN	0.14 l
TS	95 °C
P.V.S.	16 bar
PT	4 bar
FLUIDO	H ₂ O





N° No. NO. NU. N.	Q.TÀ Q.TY Q.TÉ ANZ. CAN.	CODICE CODE CODE CODE CODIGO	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIALE MATERIAL MATERIAU MATERIAL MATERIAL
1	1	P0049500	Corpo Caldaia Ø42.5x2 / Boiler body Ø42.5x2 / Corps chaudière Ø42.5x2 / Kesselkörper Ø42.5x2 / Cuerpo caldera Ø42.5x2	INOX AISI 316L
2	1	P0049542	Flangia Ø43.5 PS SP.6 / Ø43.5 PS flange / Flasque Ø43.5 PS SP.6 / Flansch Ø43.5 PS SP.6 / Brida Ø43.5 PS SP.6	INOX AISI 316L
3	1	P0049522	Flangia Ø42.5 PR SP.10 / Ø42.5 PR flange / Flasque Ø42.5 PR SP.10 / Flansch Ø42.5 PR SP.10 / Brida Ø42.5 PR SP.10	INOX AISI 316L
4	3	00080800	Prigioniero M3x8 / M3x8 stud / Boulon prisonnier M3x8 / Gewindestift M3x8 / Perno prisionero M3x8	INOX A2
5	6	00047050	Raccordo G1/4 M / G1/4 Male fitting / Raccord mâle G1/4 / Verbindung G1/4 M / Unión G1/4 M	INOX AISI 316L
6	1	00041530	Raccordo G1/8 F / G1/8 Female fitting / Raccord femelle G1/8 / Verbindung G1/8 W / Unión G1/8 F	INOX AISI 316L
7	2	-	Raccordo G1/8 M / G1/8 Male fitting / Raccord mâle G1/8 / Verbindung G1/8 M / Unión G1/8 M	INOX AISI 316L



SCHEMA CALDAIA VAPORE UX-V XT-S XT - 2 GRUPPI

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE

VOLUME	9,8 l
TS	130,5 °C
P.V.S.	1,8 bar
PT	2,7 bar
FLUIDO	H ₂ O

UX-V XT-S XT - 2 GROUPS STEAM BOILER DIAGRAMS

PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE

VOLUMES	9,8 l
TS	130,5 °C
P.V.S.	1,8 bar
PT	2,7 bar
FLUID	H ₂ O

SCHÉMA CHAUDIÈRE VAPEUR UX-V XT-S XT - 2 GROUPES

DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE

VOLUMES	9,8 l
TS	130,5 °C
P.V.S.	1,8 bar
PT	2,7 bar
FLUIDE	H ₂ O

DAMPFKESSELSHEMA UX-V XT-S XT - 2 GRUPPEN

DATENENTWURF RICHTLINIE PED 2014/68/CE

VOLUMEN	9,8 l
TS	130,5 °C
P.V.S.	1,8 bar
PT	2,7 bar
FLÜSSIGKEIT	H ₂ O

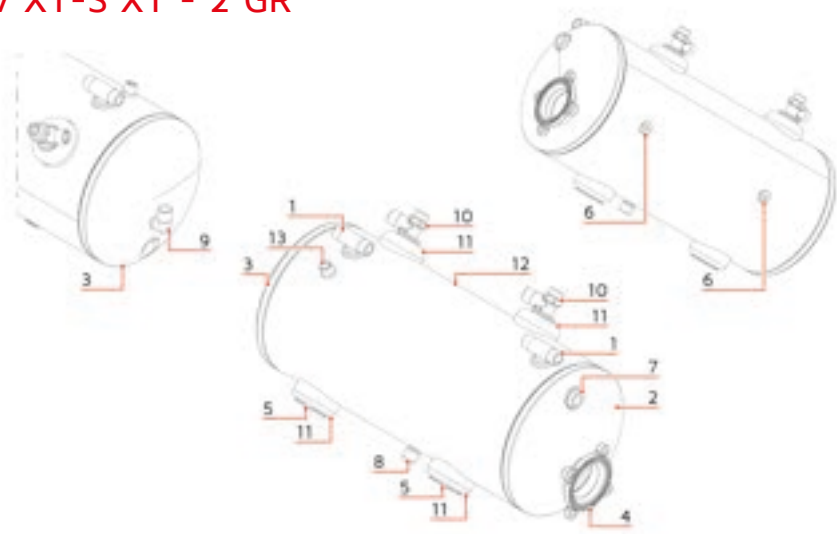
ESQUEMA CALDERA VAPOR UX-V XT-S XT - 2 GRUPOS

DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 2014/68/CE

VOLUMEN	9,8 l
TS	130,5 °C
P.V.S.	1,8 bar
PT	2,7 bar
FLUIDO	H ₂ O



UX-V XT-S XT - 2 GR



N° No. NO. NU. N.	Q.TÀ Q.TY Q.TÉ ANZ. CAN.	CODICE CODE CODE CODE CODIGO	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIALE MATERIAL MATÉRIAU MATERIAL MATERIAL
1	2	00061871	Attacco Presa Vapore / Steam inlet coupling / Prise vapeur / Dampfanschluss/ Acople toma vapor	CW510L OT57
2	1	00016280	Coppa Ø180 PR / Cup Ø180 PR / Coupe Ø180 PR / Becher Ø180 PR / Copa Ø180 PR	CU DHP 99.9
3	1	00019600	Coppa Ø180 PS 1 Foro / Cup Ø180 PS 1 hole / Coupe Ø180 PS 1 trou / Becher Ø180 PS 1 Bohrung / Copa Ø180 PS 1 Orificio	CU DHP 99.9
4	1	00063130	Flangia PR / PR Flange / Flasque PR / Flansch PR / Brida PR	CW510L OT57
5	2	00061881	Flangia Scambiatore G1/2 F / Exchanger Flange G1/2 F / Flasque échangeur thermique G1/2 F / Wärmetauscher Flansch G1/2 F / Brida intercambiador G1/2 F	CW510L OT57
6	2	00064970	Nottolino M6 / Pawl M6 / Cliquet M6 / Sperrklinke M6 / Trinquete M6	CW510L OT57
7	1	00030271	Raccordo G1/4 F / G1/4 Female fitting / Raccord femelle G1/4 F / Verbindung G1/4 W / Unión G1/4 F	CW510L OT57
8	1	00030251	Raccordo G3/8 M / G3/8 Male fitting / Raccord mâle G3/8 / Verbindung G3/8 M / Unión G3/8 M	CW510L OT57
9	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
10	2	00061462	Raccordo T Scambiatore G3/8 M - G3/8 M / Exchanger T fitting G3/8 M - G3/8 M / Raccord en T échangeur thermique G3/8 M - G3/8 M / Wärmetauscher T-Verbindung G3/8 M - G3/8 M / Unión en T intercambiador G3/8 M - G3/8 M	CW510L OT57
11	2	00162520	Tubo Scambiatore Ø54x1.5 L=212 / Exchanger pipe Ø54x1.5 L=212 / Tube échangeur thermique Ø54x1.5 L=212 / Wärmetauscherrohr Ø54x1.5 L=212 / Tubo intercambiador Ø54x1.5 L=212	CU DHP 99.9
12	1	P0019641	Corpo caldaia Ø180x1.2 2GR / Boiler body Ø180x1.2 2GR / Corps de chaudière Ø180x1.2 2GR / Kesselkörper Ø180x1.2 2GR / Cuerpo caldera Ø180x1.2 2GR	CU DHP 99.9
13	1	00030631	Raccordo G1/4 M / G1/4 Male fitting / Raccord mâle G1/4 / Verbindung G1/4 M / Unión G1/4 M	CW510L OT57



SCHEMA CALDAIA VAPORE UX-V XT-S XT - 3 GRUPPI

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE

VOLUME	15,1 l
TS	130,5 °C
P.V.S.	1,8 bar
PT	2,7 bar
FLUIDO	H ₂ O

UX-V XT-S XT - 3 GROUPS STEAM BOILER DIAGRAMS

PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE

VOLUMES	15,1 l
TS	130,5 °C
P.V.S.	1,8 bar
PT	2,7 bar
FLUID	H ₂ O

SCHÉMA CHAUDIÈRE VAPEUR UX-V XT-S XT - 3 GROUPES

DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE

VOLUMES	15,1 l
TS	130,5 °C
P.V.S.	1,8 bar
PT	2,7 bar
FLUIDE	H ₂ O

DAMPFKESSELSchema UX-V XT-S XT - 3 GRUPPEN

DATENENTWURF RICHTLINIE PED 2014/68/CE

VOLUMEN	15,1 l
TS	130,5 °C
P.V.S.	1,8 bar
PT	2,7 bar
FLÜSSIGKEIT	H ₂ O

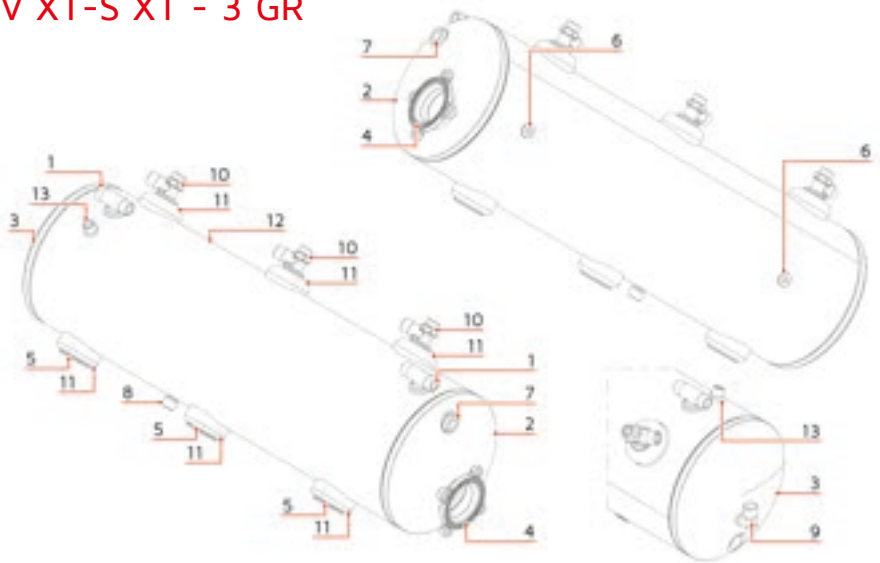
ESQUEMA CALDERA VAPOR UX-V XT-S XT - 3 GRUPOS

DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 2014/68/CE

VOLUMEN	15,1 l
TS	130,5 °C
P.V.S.	1,8 bar
PT	2,7 bar
FLUIDO	H ₂ O



UX-V XT-S XT - 3 GR



N° No. NU. N.	Q.TÀ Q.TY Q.TÉ ANZ. COD.	CODICE CODE CODE CODE CODIGO	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIALE MATERIAL MATÉRIAU MATERIAL MATERIAL
1	2	00061871	Attacco Presa Vapore / Steam inlet coupling / Prise vapeur / Dampfanschluss / Acople toma vapor	CW510L OT57
2	1	00016280	Coppa Ø180 PR / Cup Ø180 PR / Coupe Ø180 PR / Becher Ø180 PR / Copa Ø180 PR	CU DHP 99.9
3	1	00019600	Coppa Ø180 PS 1 Foro / Cup Ø180 PS 1 hole / Coupe Ø180 PS 1 trou / Becher Ø180 PS 1 Bohrung / Copa Ø180 PS 1 Orificio	CU DHP 99.9
4	1	00063130	Flangia PR / PR Flange / Flasque PR / Flansch PR / Brida PR	CW510L OT57
5	3	00061881	Flangia Scambiatore G1/2 F / Exchanger Flange G1/2 F / Flasque échangeur thermique G1/2 F / Wärmetauscher Flansch G1/2 F / Brida intercambiador G1/2 F	CW510L OT57
6	2	00064970	Nottolino M6 / Pawl M6 / Cliquet M6 / Sperrklinke M6 / Trinquete M6	CW510L OT57
7	1	00030271	Raccordo G1/4 F / G1/4 Female fitting / Raccord femelle G1/4 F / Verbindung G1/4 W / Unión G1/4 F	CW510L OT57
8	1	00030251	Raccordo G3/8 M / G3/8 Male fitting / Raccord mâle G3/8 / Verbindung G3/8 M / Unión G3/8 M	CW510L OT57
9	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
10	3	00061462	Raccordo T Scambiatore G3/8 M - G3/8 M / Exchanger T fitting G3/8 M - G3/8 M / Raccord en T échangeur thermique G3/8 M - G3/8 M / Wärmetauscher T-Verbindung G3/8 M - G3/8 M / Unión en T intercambiador G3/8 M - G3/8 M	CW510L OT57
11	3	00162520	Tubo Scambiatore Ø54x1.5 L=212 / Exchanger pipe Ø54x1.5 L=212 / Tube échangeur thermique Ø54x1.5 L=212 / Wärmetauscherrohr Ø54x1.5 L=212 / Tubo intercambiador Ø54x1.5 L=212	CU DHP 99.9
12	1	P0019631	Corpo caldaia Ø180x1.2 3GR / Boiler body Ø180x1.2 3GR / Corps chaudière Ø180x1.2 3GR / Kesselkörper Ø180x1.2 3GR / Cuerpo caldera Ø180x1.2 3GR	CU DHP 99.9
13	1	00030631	Raccordo G1/4 M / G1/4 Male fitting / Raccord mâle G1/4 / Verbindung G1/4 M / Unión G1/4 M	CW510L OT57



SCHEMA CALDAIA VAPORE V XT - 4 GRUPPI

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE

VOLUME	20,3 l
TS	130,5 °C
P.V.S.	1,8 bar
PT	2,7 bar
FLUIDO	H ₂ O

V XT - 4 GROUPS STEAM BOILER DIAGRAMS

PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE

VOLUMES	20,3 l
TS	130,5 °C
P.V.S.	1,8 bar
PT	2,7 bar
FLUID	H ₂ O

SCHÉMA CHAUDIÈRE VAPEUR V XT - 4 GROUPES

DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE

VOLUMES	20,3 l
TS	130,5 °C
P.V.S.	1,8 bar
PT	2,7 bar
FLUIDE	H ₂ O

DAMPFKESSELSHEMA V XT - 4 GRUPPEN

DATENENTWURF RICHTLINIE PED 2014/68/CE

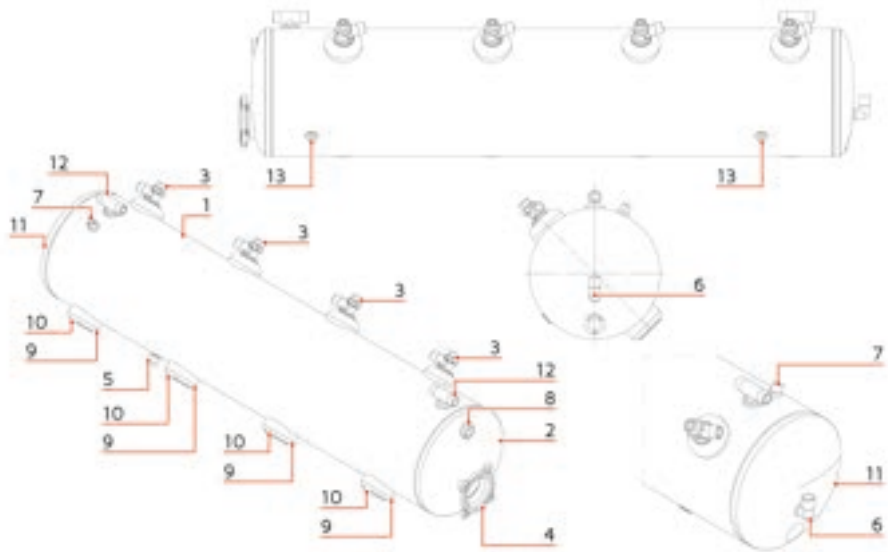
VOLUMEN	20,3 l
TS	130,5 °C
P.V.S.	1,8 bar
PT	2,7 bar
FLÜSSIGKEIT	H ₂ O

ESQUEMA CALDERA VAPOR V XT - 4 GRUPOS

DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 2014/68/CE

VOLUMEN	20,3 l
TS	130,5 °C
P.V.S.	1,8 bar
PT	2,7 bar
FLUIDO	H ₂ O





N° No. NO. NU. N.	Q.TÀ Q.TY Q.TÉ ANZ. CAN.	CODICE CODE CODE CODE CODIGO	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIALE MATERIAL MATÉRIAU MATERIAL
1	1	00020060	Corpo caldaia Ø180x1.2 4GR / Boiler body Ø180x1.2 4GR / Corps chaudière Ø180x1.2 4GR / Kesselkörper Ø180x1.2 4GR / Cuerpo caldera Ø180x1.2 4GR	CU DHP 99.9
2	1	00016280	Coppa Ø180 PR / Cup Ø180 PR / Coupe Ø180 PR / Becher Ø180 PR / Copa Ø180 PR	CU DHP 99.9
3	4	00061462	Raccordo T Scambiatore G3/8 M - G3/8 M / Exchanger T fitting G3/8 M - G3/8 M / Raccord en T échangeur thermique G3/8 M - G3/8 M / Wärmetauscher T-Verbindung G3/8 M - G3/8 M / Unión en T intercambiador G3/8 M - G3/8 M	CW510L OT57
4	1	00063130	Flangia PR / PR Flange / Flasque PR / Flansch PR / Brida PR	CW510L OT57
5	1	00030251	Raccordo G3/8 M / G3/8 Male fitting / Raccord mâle G3/8 / Verbindung G3/8 M / Unión G3/8 M	CW510L OT57
6	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
7	1	00030631	Raccordo G1/4 M / G1/4 Male fitting / Raccord mâle G1/4 / Verbindung G1/4 M / Unión G1/4 M	CW510L OT57
8	1	00030271	Raccordo G1/4 F / G1/4 Female fitting / Raccord femelle G1/4 F / Verbindung G1/4 W / Unión G1/4 F	CW510L OT57
9	4	00162520	Tubo Scambiatore Ø54x1.5 L=212 / Exchanger pipe Ø54x1.5 L=212 / Tube échangeur thermique Ø54x1.5 L=212 / Wärmetauscherrohr Ø54x1.5 L=212 / Tubo intercambiador Ø54x1.5 L=212	CU DHP 99.9
10	4	00061881	Flangia Scambiatore G1/2 F / Exchanger Flange G1/2 F / Flasque échangeur thermique G1/2 F / Wärmetauscher Flansch G1/2 F / Brida intercambiador G1/2 F	CW510L OT57
11	1	00019600	Coppa Ø180 PS 1 Foro / Cup Ø180 PS 1 hole / Coupe Ø180 PS 1 trou / Becher Ø180 PS 1 Bohrung / Copa Ø180 PS 1 Orificio	CU DHP 99.9
12	2	00061871	Attacco Presa Vapore / Steam inlet coupling / Prise vapeur / Dampfanschluss / Acople toma vapor	CW510L OT57
13	2	00064970	Nottolino M6 / Pawl M6 / Cliquet M6 / Sperrklinke M6 / Trinquete M6	CW510L OT57



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE MACHINE SOUS PRESSION EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG - UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT 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 module 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 entspricht und die folgenden 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 máquina 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 indiquée 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	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.
(EC) No 2023/2006	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, mit 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.
D. M. 21/03/1973	
10/2011/CEE	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.
85/572/CEE	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.
82/711/CEE	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.
10/2011/CEE	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.
85/572/CEE	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.
82/711/CEE	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.

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 données sur la machine Siehe Etikette auf der Maschine Véase ficha técnica en la máquina	Matricola Serial number Matricule Seriennummer Numero de serie
---	---	---

		2 GR	3 GR	4 GR	MP	
Caldiaia <i>Boiler</i> <i>Chaudière</i> <i>Kessel</i> <i>Caldera</i>	DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE	Volume				
	<i>PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE</i>	<i>Volume</i>	9,8 l	15,1 l	20,3 l	8 l
	<i>DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE</i>	<i>Volume</i>				
	<i>PROJEKTDATEN RICHTLINIE PED 2014/68/EG</i>	<i>Volumen</i>				
	<i>DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 2014/68/CE</i>	TS	130,5°C		139°C	
		P.V.S.	1,8 bar		3 bar	
	PT	2,7 bar		4 bar		
	Fluido					
	<i>Fluid</i>					
	<i>Fluide</i>	H ₂ O				
	<i>Fluid</i>					
	<i>Fluido</i>					

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, Die 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 parte finale del Libretto Istruzioni See the end of the Instruction Booklet Voir la fin du livret d'instructions Siehe Ende der Gebrauchsanleitung Ver al final del Manual de Instrucciones
CEO	 Marco Feliziani Belforte del Chienti, 01/07/2025

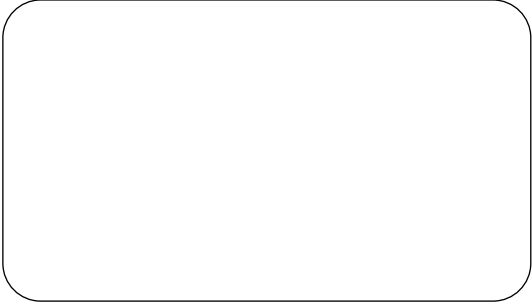
ATTENZIONE: La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura. Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto è vietato. L'integrità e l'efficienza dell'attrezzatura e degli accessori di sicurezza sono a cura dell'utente. La presente dichiarazione perde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

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

ATTENTION: Cette déclaration doit être conservée et doit toujours aller avec la machine. Toute utilisation de la machine différente de celle qui est 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 modifiée sans l'autorisation du constructeur ou si la machine est installée ou utilisée 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 Gerät 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 ohne 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 de 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.





www.nuovasimonelli.it

Simonelli Group

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

Nuova Simonelli Asia Pacific

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

Nuova Distribution Usa

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

Nuova Distribution France

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