Victoria Arduino

INSPIRED BY YOUR PASSION.

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

EAGLE ONE

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

INDICE
INDEX
SOMMAIRE

3 10 17	PRESCRIZIONI DI SICUREZZA SAFETY INDICATIONS PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ
24	INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATIONS / INFORMATIONS GÉNÉRALES
25	DATI TECNICI /TECHNICAL DATA / DONNÉES TECHNIQUES
26	DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO / APPLIANCE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE L'APPAREIL
29	INSTALLAZIONE / INSTALLATION / INSTALLATION
33	REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO / QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS / RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ
37	UTILIZZO / USE / UTILISATION
42	PROGRAMMAZIONE / PROGRAMMING / PROGRAMMATION
82	APP BLUETOOTH "MYVICTORIAARDUINO" / "MYVICTORIAARDUINO" BLUETOOTH APP / APP BLUETOOTH "MYVICTORIAARDUINO"
88	PULIZIA / CLEANING / NETTOYAGE
91	MANUTENZIONE / MAINTENANCE / ENTRETIEN
92	MESSAGGI FUNZIONALI / FUNCTIONAL MESSAGES / MESSAGES FONCTIONNELLES
94	SCHEMI / DIAGRAM / SCHÉMAS

IN-PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

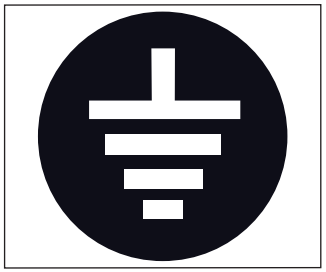
IT PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.
- La macchina può essere utilizzata solo con caffè macinato.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc..) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.
- L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi in cui l'uso e la manutenzione sono riservati a personale addestrato.
- L'accesso all'area di servizio è riservato a persone con conoscenze ed esperienze pratiche dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- La macchina deve essere installata su una superficie orizzontale ad un'altezza adeguata in modo che la parte superiore della macchina sia superiore a 1,2 m.
- L'apparecchio non è adatto per l'installazione in un'area in cui potrebbe essere utilizzato un getto d'acqua.
- L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua.
- Il valore massimo della pressione di ingresso è di 0,65 MPa.
- Il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore a 70 dB.
- Per facilitare l'aerazione dell'unità, posizionare la parte di aerazione della macchina a 10 cm dalle pareti o da altri macchinari.
- Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è visibile all'interno della macchina rimuovendo la vaschetta raccogli

NPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

acque. La macchina deve essere installata secondo le norme (codici) applicabili federali, statali e locali in vigore per gli impianti idraulici che comprendono dispositivi antiriflusso. Per questo motivo, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato. La garanzia decade nel caso in cui le caratteristiche dell'alimentazione elettrica non siano corrispondenti ai dati di targa.

- Durante l'installazione del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano. L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato. Per l'eventuale collegamento alla rete idrica utilizzare sempre un tubo nuovo in dotazione, i tubi vecchi non devono essere utilizzati.
- E' consigliabile l'installazione di un interruttore differenziale di rete con corrente differenziale nominale non eccedente i 30 mA.
- L'apparecchio deve essere collegato permanentemente alla rete elettrica tramite un dispositivo di disconnessione, avente una separazione dei contatti in tutti i poli che forniscono la completa disconnessione nella categoria di sovratensione III, il quale deve essere installato nell'impianto di alimentazione in conformità alle norme di cablaggio.
- Per i mercati australiano e neozelandese il sezionatore deve essere installato in accordo alla norma AS/NZS 3000.



- Nel caso di installazione in cucine collegare il conduttore equipotenziale al morsetto presente nella parte inferiore della macchina, indicato dal simbolo ⏚.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.
- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
  - Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;
  - Non usare l'apparecchio a piedi nudi;
  - Non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
  - Non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;
  - Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc..);
  - Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.
- L'elettricista munito di patentino dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

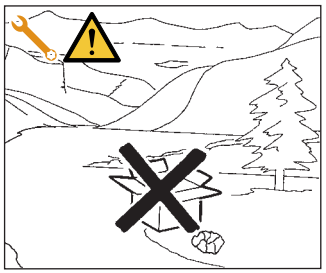
INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonetligroup.pl

- È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione. Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldatazze.
- Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
- In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione questa può essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal costruttore.
- L'alimentazione del dispositivo deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. L'installatore deve acquisire dal proprietario/gestore dell'impianto conferma che l'acqua rispetti i requisiti sopra indicati.
- Nel caso di macchina con connessione idrica alla rete la pressione minimo deve essere 0.2 MPa (2 bar) ed inoltre la pressione massima per il corretto funzionamento della macchina non deve superare 0.65 MPa (6,5 bar).
- La temperatura ambientale di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +25]°C. In caso di stoccaggio prolungato a temperature inferiori di 2°C, il circuito idraulico della macchina deve essere svuotato per evitarne il congelamento. In caso di congelamento, non accendere la macchina prima di averla fatta ricondizionare per almeno 1 ora in luogo con temperatura ambiente idonea.
- Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento". Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:
  - 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè (per più erogatori si divida in uguale misura);
  - 100% del circuito acqua calda attraverso l'erogatore acqua (per più erogatori si divida in uguale misura).
  - Apertura dell'uscita vapore per 1 minuto.
- Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.
- È vietato lasciare la macchina accesa senza la presenza e la sorveglianza di un operatore qualificato. Simonelli Group non è responsabile di danni causati dall'inosservanza di questo divieto.
- Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.
- Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto al capitolo 9.
- Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualifi cato. L'eventuale ripara-

INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
WWW.SIMONELLIGROUP.PL

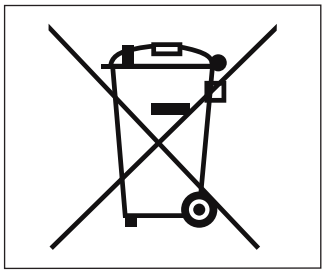
zione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

- In caso di incendio togliere tensione alla macchina tramite l'interruttore generale. È assolutamente vietato spegnere l'incendio con acqua quando la macchina è in tensione.
- Quando la macchina non è sorvegliata per un lungo periodo, chiudere il rubinetto d'ingresso acqua.
- Deve essere utilizzato il nuovo set di tubi flessibili fornito con l'apparecchio, mentre il vecchio set non deve essere riutilizzato.



- Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e staccare la spina.
- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante facendo disconnettere il cavo di alimentazione da un tecnico specializzato o servizio assistenza autorizzato.
- Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà indicazioni in merito.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI



Ai sensi della direttiva 2011/65/UE, relativa alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l' apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l' apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l' applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.inplusgroup.pl

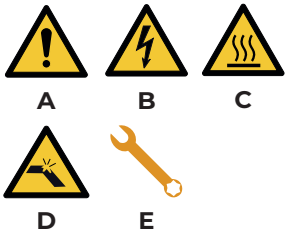
PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE

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

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

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

SIMBOLOGIE



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

IN-PLUS
AUTHORIZED PART DISTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

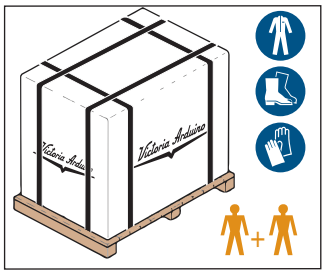
RISCHI RESIDUI

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

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

RICEZIONE MACCHINA

TRASPORTO



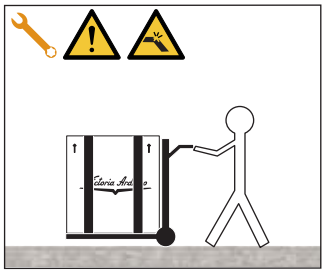
La macchina viene trasportata in pallet con più macchine dentro scatoloni assicurati al pallet con delle centine.

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

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

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

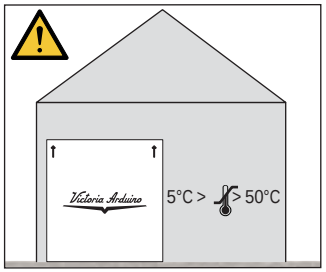
MOVIMENTAZIONE



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

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.inplus.com.pl

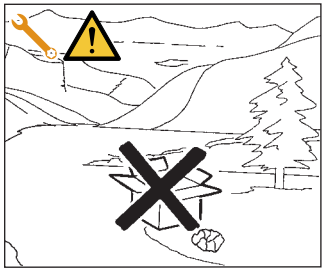
STOCCAGGIO



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

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

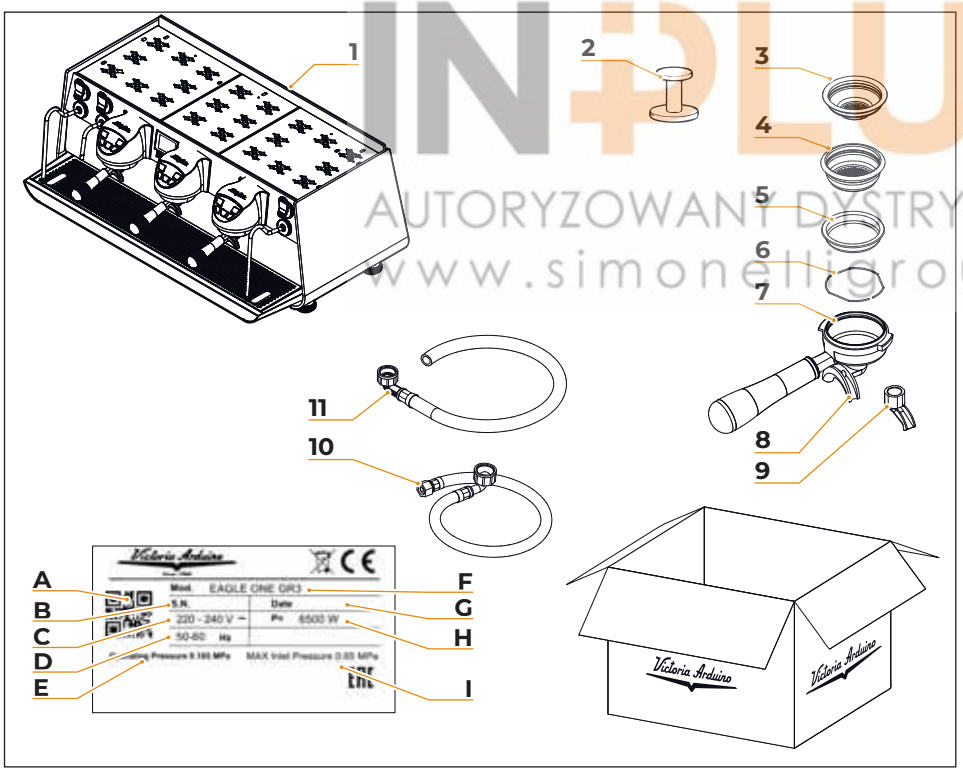
DISIMBALLO



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

CONTROLLO CONTENUTI

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



1 Macchina (immagine esemplificativa)
2 Pressa caffè (1 pz.)
3 Filtro singolo (1 pz.)
4 Filtro doppio (1 per ogni gruppo)
5 Filtro cieco (1 per ogni gruppo)
6 Molla (n° gruppi + 1)
7 Portafiltro (n° gruppi + 1)
8 Beccuccio doppio (1 per ogni gruppo)
9 Beccuccio singolo (1 pz.)
10 Tubo carico 3/8" (1 pz.)
11 Tubo di scarico Ø25 (1 pz.)

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

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

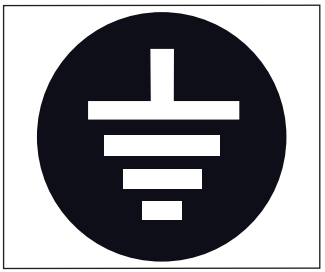
EN SAFETY INDICATIONS

- The present manual is an integral and essential part of the product and is to be delivered to the user. Carefully read all warnings in the manual as they provide important information required to install, use and maintain the unit safely. Keep this manual in a safe place for further consultation.
- This unit must only be used for the purposes described in the present manual. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, mistaken and unreasonable use.
- Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.
- The machine can be used only with ground coffee.
- After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way. If you have any doubts, do not use the unit and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..) out of the reach of children as they are a potential source of danger and never loiter the environment with such materials.
- The appliance is only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.
- The access to the service area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.
- The machine must be installed on a horizontal surface at appropriate height so that the top of the machine is higher than 1.2 m.
- The appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- The appliance must not be cleaned by a water jet.
- The max inlet pressure value is 0.65 MPa.
- The A-weigthed sound pressure level is below 70 dB.
- To facilitate aeration of the unit, position the aeration portion of the machine 10 cm from walls or other machinery.
- Remember that to install, maintain, unload and regulate the unit, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.
- Before turning on the unit make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The nameplate can be seen inside the machine when removing the water collection tray. The machine must be installed according to the applicable federal, state and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including back-flow prevention devices. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician. The warranty ex-

INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simoneingroup.pl

pires if the characteristics of the power supply do not correspond to the nameplate data.

- When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption. The installer must Make the hydraulic connections respecting the rules of hygiene and water safety to environmental protection in force in the place of installation. So for the hydraulic plant contact an authorized technician. Always utilise the new hose supplied for connection to the water supply. Old hoses must not be utilised.
- It is advisable the installation of a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- The appliance must be permanently connected to the power mains via a disconnect device having a contact separating mechanism in all poles that provide the total disconnection in the overvoltage category III and that must be installed in the power supply system as per wiring standards.
- For Australian and New Zealand markets the disconnection switch must be installed according to AS/NZS 3000 standard.



- In case of installation in kitchens, connect the equipotential conductor to the terminal in the machine bottom indicated by the symbol ⏚.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damages incurred if the system is not grounded.
- For electrical safety, this machine requires a ground system. Contact a technically certified electrician who must check that the line electrical capacity is adequate for the maximum capacity indicated on the unit label.

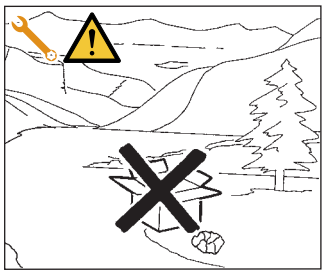
NPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

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

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

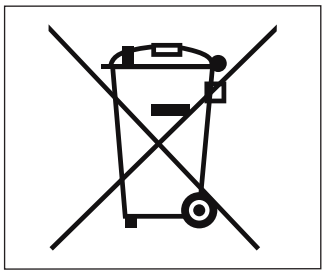
IN+PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

- When the machine is left unattended for a long period, close the water inlet tap.
- New hose set supplied with the appliance is to be used and that old set should not be reused.



- Should you decide to stop using this type of unit, we suggest you render it inoperable by having the power cord disconnected by a skilled technician or authorised service centre.
- Never dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, contact an authorized center or contact the manufacturer for pertinent indications.

INFORMATION TO THE USERS



Under the senses of the Directives/Guidelines 2011/65/EU concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes".
The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes. The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electro-technical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one.
The suitable separate waste collection for the following sending of the disused equipment to recycling, the dealing or handling and compatible environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and on the people's health and helps the recycling of the materials the machine is composed of. The user's illegal disposal of the product implies the application of administrative fines as stated in Law Decree n.22/1997" (article 50 and followings of the Law Decree n.22/1997).

INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonellgroup.pl

PREPARATION BY THE PURCHASER

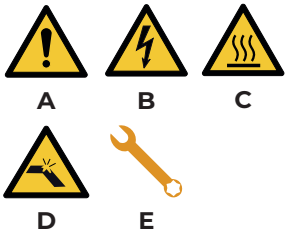
- Preparation of the installation site.
  The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand suitable to support the machine weight (see the installation chapter).
- Electrical requirements.
  The mains power installation must comply with the safely regulations and standards in force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

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

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

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.inplusgroup.pl

SYMBOLS



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

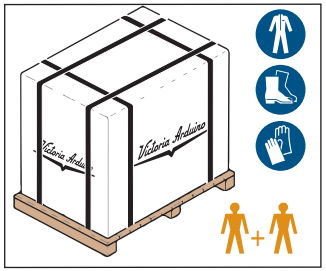
RESIDUAL RISKS

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

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

MACHINE RECEIVING

TRANSPORT



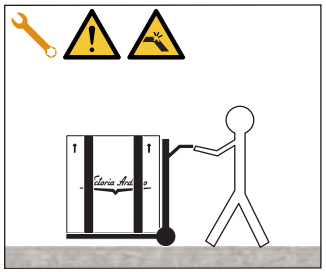
The machine is transported on pallets containing several machines inside cartons strapped to the pallet.

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

The machine must be moved by 2 or more operators.

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

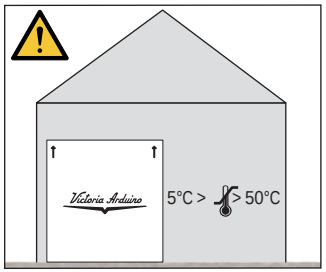
MOVEMENTS



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

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.inplusgroup.pl

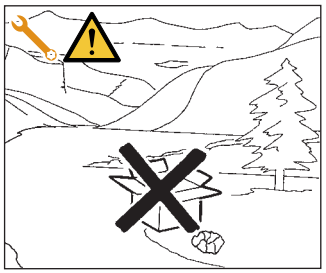
STORED



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

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

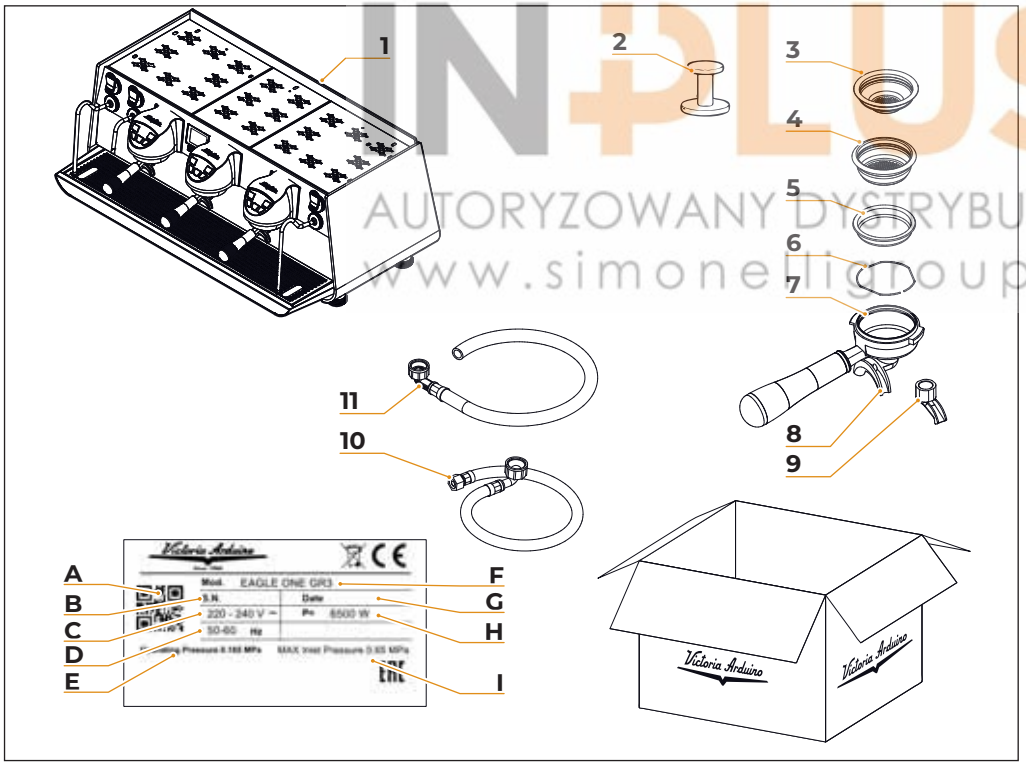
UNPACKING



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

CONTENTS CHECK

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



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

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

IN+PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

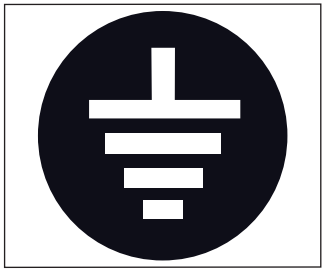
FR PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

- Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et il doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien. Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.
- Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans ce manuel. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.
- Avant d'utiliser la machine, lire entièrement le manuel de mode d'emploi et les prescriptions de sécurité et de mise au point.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'étant dotés d'aucune expérience ou connaissance s'ils sont surveillés et s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation en sécurité de l'appareil et s'ils ont compris les dangers que cela comporte.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- La machine peut être utilisée exclusivement avec café moulu.
- Après l'avoir retiré de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un personnel formé. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent constituer une source potentielle de danger. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.
- L'appareil doit être installé là où l'utilisation et l'entretien sont réservés au personnel spécialisé.
- L'accès a la zone de service est réservé aux personnes ayant une connaissance et une expérience pratique de la machine, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.
- La machine doit être installée sur une surface horizontale à une hauteur adéquate de façon à ce que la partie supérieure soit au-dessus de 1,2 m.
- La machine n'est pas conçue pour être installée dans une zone où un jet d'eau est susceptible d'être utilisé.
- La machine ne doit pas être nettoyée avec un jet d'eau.
- La valeur maximale de la pression d'entrée est de 0,65 MPa.
- Le niveau de pression sonore pondéré A est inférieur à 70 dB.
- Pour faciliter l'aération de l'unité, positionner la partie d'aération de la machine à 10 cm des parois ou d'autres appareils.
- Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.
- Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent à celles du réseau électrique. La plaque est visible à l'intérieur de la machine en retirant le bac de récupération d'eau. La machine doit être installée conformément aux réglementations (codes) fédérales, provinciales et locales en vigueur pour les systèmes hydrauliques comprenant des dispositifs anti-reflux. C'est pourquoi les branchements hydrauliques doivent être effectués par un technicien qualifié. La garantie est annulée si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent

INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

pas aux données figurant sur la plaque signalétique.

- Durant l'installation du dispositif, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec le dispositif. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine. L'installateur doit effectuer les branchements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement en vigueur dans le lieu d'installation. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé. Lors du raccordement au réseau de distribution d'eau, toujours utiliser un nouveau tuyau fourni, les anciens tuyaux ne doivent pas être utilisés.
- Il est conseillé d'installer un interrupteur différentiel nominal qui ne dépasse pas les 30 mA.
- L'appareil doit être branché de façon permanente au réseau électrique à travers un dispositif de déconnexion ayant une séparation des contacts pour tous les pôles qui fournissent la déconnexion complète en catégorie de surtension III, et qui doit être installé sur l'installation d'alimentation conformément aux prescriptions de câblage.
- Pour les marchés australien et néo-zélandais, l'interrupteur doit être installé conformément à la norme AS/NZS 3000.



- En cas d'installation dans les cuisines, raccorder le conducteur d'équipotentialité sur la partie inférieure de la machine, indiquée par le symbole ⏚.
- Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.

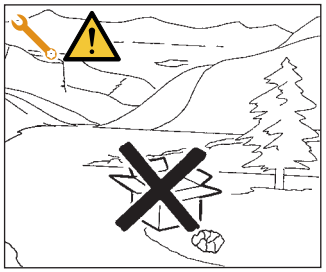
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

- L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales. Et notamment:
  - Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
  - Ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
  - Ne pas employer de rallonges dans les salles de bain ou les douches;
  - Ne pas tirer sur le cordon électrique pour débrancher l'appareil du réseau d'alimentation;
  - Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc..);
  - Ne permettez pas l'utilisation de l'appareil de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de ce manuel.
- En particulier, l'électricien devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée de l'appareil.
- Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et des rallonges. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.
- Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation.
  Vérifier que les grilles d'aspiration et/ou de dissipation ne soient pas bouchées, en particulier celles du chauffe-tasses.

- Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.
- Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, cette opération doit être effectuée exclusivement par un centre d'assistance agréé ou par le fabricant.
- L'alimentation du dispositif doit être effectuée avec de l'eau adéquate pour la consommation humaine conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. L'installateur doit recevoir de la part du propriétaire/gérant de l'installation, une confirmation écrite indiquant que l'eau respecte les caractéristiques susmentionnées.
- Pour les machines avec raccordement au réseau d'eau, la pression minimale doit être de 0.2 MPa (2 bar) et, en outre, la pression maximale pour le bon fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 0.65 MPa (6,5 bar).
- Ça température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +25]°C. En cas de stockage prolongé à des températures inférieures à 2°C, le circuit hydraulique de la machine doit être vidé pour éviter qu'il se congèle. En cas de congélation, n'allumez pas la machine avant de l'avoir reconditionnée pendant au moins 1 heure à une température ambiante appropriée.
- Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement". Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:
  - 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
  - 100% du circuit de l'eau chaude à travers le distributeur d'eau (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
  - Ouverture de la sortie vapeur pendant 1 minute.

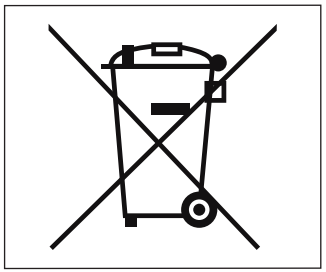
  Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.
- Il est interdit de laisser la machine en marche sans la présence et la surveillance d'un opérateur qualifié. Simonelli Group n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect de cette interdiction.
- Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.
- Pour les opérations de nettoyage, suivre exclusivement les instructions de ce livret au chapitre 9.
- Lorsque le lavage de la machine a commencé, ne l'arrêtez pas, des résidus de produit nettoyant peuvent restés à l'intérieur du groupe de distribution.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement interdit d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales. L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.
- En cas d'incendie, couper l'alimentation électrique de la machine à l'aide de l'interrupteur principal. Il est absolument interdit d'éteindre le feu avec de l'eau lorsque la machine est sous tension.
- Si la machine n'est pas surveillée pendant une longue période, fermer le robinet d'arrivée d'eau.
- Le nouvel ensemble de tubes flexibles fourni avec l'appareil, alors que l'ancien ne doit pas être réutilisé.

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl



- Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et débrancher la fiche de la prise de courant.
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en faisant débrancher le câble d'alimentation par un technicien spécialisé ou par notre service d'assistance autorisé.
- Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.

INFORMATIONS POUR LES UTILISATEURS



Au termes de la directive 2011/65/UE concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et l'élimination des déchets".
Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareillage indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L 'utilisateur devra, donc, transmettre l 'appareillage arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvel appareillage de même type, à raison d'échange un à un. La récolte différenciée propre pour le départ successif de l'appareillage laissé au recyclage, au traitement et à l'enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur le milieu et sur la santé et il favorise le recyclage des matériels dont l'appareillage se compose. L'enlèvement illégal du produit de la part de l'utilisateur comporte l 'application des sanctions administratives dont au D.Lgs.n. 22/1997" (article 50 et suivants du D.Lgs.n.22/1997).

INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonetligroup.pl

PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

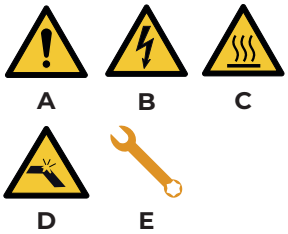
- Prédisposition du lieu d'installation.
  L'acheteur doit prédisposer une surface d'appui appropriée pour supporter le poids de la machine (voir le chapitre installation).
- Prédisposition électrique.
  Le système électrique doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur sur le lieu d'installation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

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

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

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonetti-group.pl

SYMBOLES



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

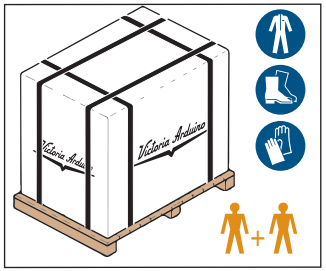
RISQUES RÉSIDUELS

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

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

RÉCEPTION DE LA MACHINE

TRANSPORT



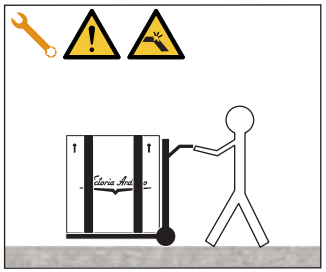
La machine est transportée sur des palettes avec d'autres machines et à l'intérieur de cartons fixés aux palettes au moyen des courroies appropriées.

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

La machine doit être manipulée par 2 personnes ou plus.

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

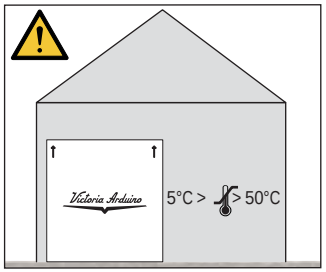
MANUTENTION



- Soulever doucement la palette à 30 cm environ du sol et rejoindre la zone de chargement.
- Après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, procéder au chargement.
- Après avoir atteint la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un 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.

IN-PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.inplus.com.pl

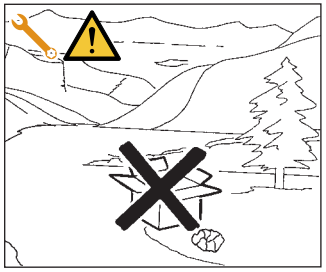
STOCKAGE



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

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

DÉBALLAGE

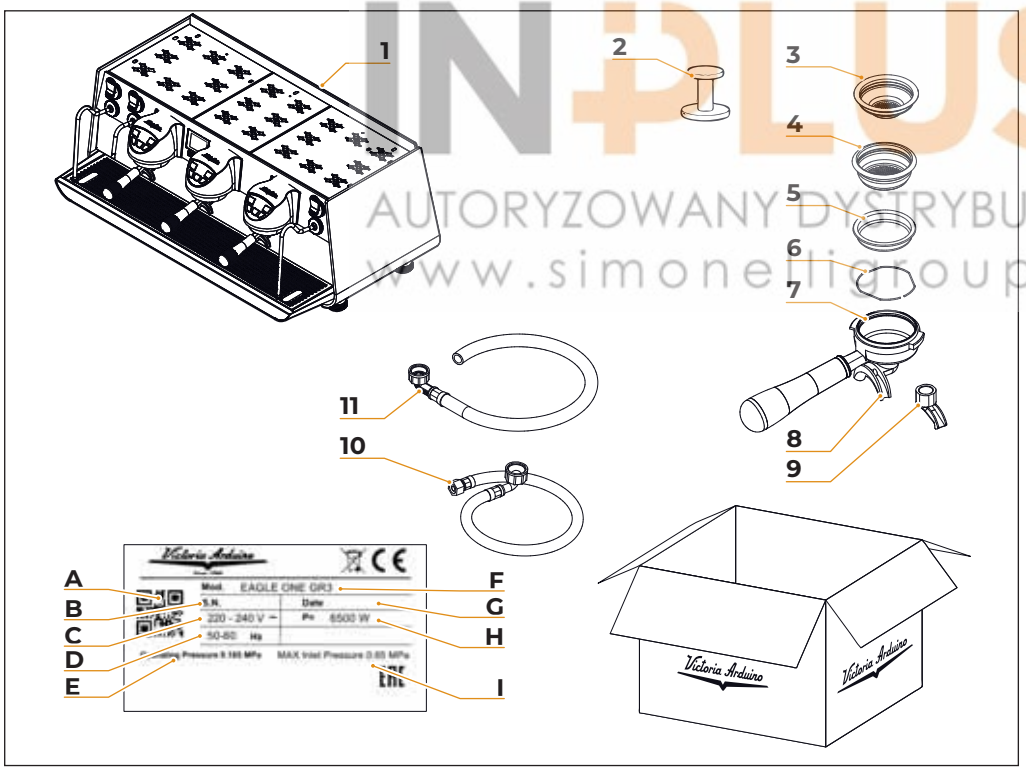


Après avoir retiré la machine de la palette ou de sa caisse, n'abandonner pas l'emballage dans l'environnement.

CONTRÔLES DES CONTENUS

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

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonellgroup.pl



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

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

1 INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATIONS
INFORMATIONS GÉNÉRALES

IT

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

MACCHINA DA CAFFÈ MODELLO: EAGLE ONE

EN

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

COFFEE MACHINE MODEL: EAGLE ONE

IN+PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

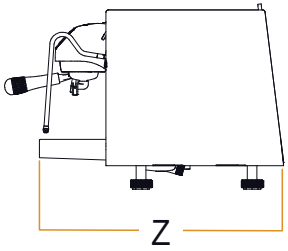
FR

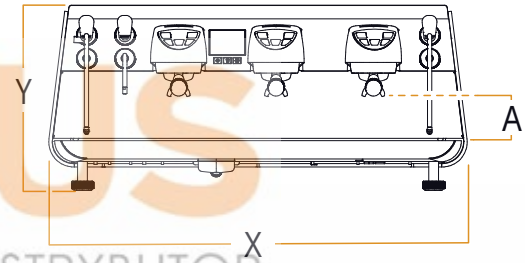
FABRICANT: SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italie

MACHINE À CAFÉ MODÈLE: EAGLE ONE

2 DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DONNÉES TECHNIQUES

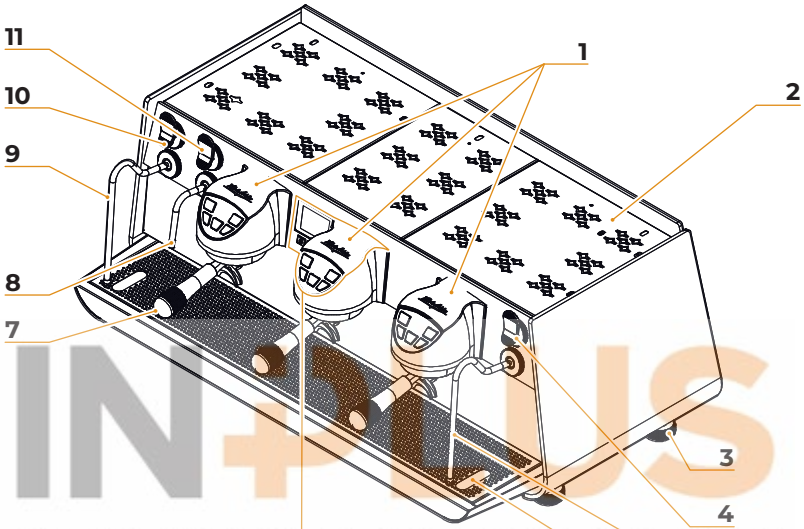
Gruppi Groups Groupes		2	3
Voltaggio Voltage Voltage	**V**	220-380	
Potenza Power Puissance	**W**	3000	3600
Capacità caldaia vapore Steam boiler capacity Capacité chaudière vapeur	**l**	7	
Peso netto Net weight Poids net	**kg/lb**	68,5 / 151,02	84 / 185,19
Peso lordo Gross weight Poids brut	**kg**	82,7 / 182,32	99,3 / 218,92
Dimensioni / Dimensions / Dimensions			
A	**mm inch**	105 4,13	
X	**mm inch**	758 29,84	988 38,9
Y	**mm inch**	586 23,07	
Z	**mm inch**	437 17,2	



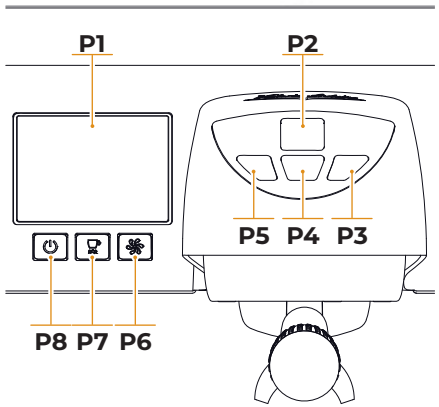


IN-PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

3 DESCRIZIONE MACCHINA
MACHINE DESCRIPTION
DESCRIPTION DE LA MACHINE



IN+PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl



IT

1 Gruppi erogazione
2 Scaldatazze
3 Piedino macchina
4 Manopola vapore
5 Lancia vapore
6 Vasca raccogligocce
7 Portafiltro
8 Lancia acqua calda
9 Lancia vapore
10 Manopola vapore
11 Manopola acqua calda

P1 Display principale
P2 Display gruppo
P3 Pulsante erogazione caffè dose 1
P4 Pulsante erogazione caffè dose 2
P5 Pulsante erogazione caffè dose 3
P6 Pulsante lavaggio
P7 Pulsante on/off scaldatazze
P8 Pulsante on/off macchina

EN

1 Delivery units
2 Cup warmer
3 Machine foot
4 Steam knob
5 Steam nozzle
6 Water collecting dray
7 Filter-holder
8 Hot water nozzle
9 Steam nozzle
10 Steam knob
11 Hot water nozzle

P1 Main display
P2 Group display
P3 Coffee delivery button dose 1
P4 Coffee delivery button dose 2
P5 Coffee delivery button dose 3
P6 Cleaning button
P7 Cup warmer ON/OFF button
P8 Machine ON/OFF button

FR

1 Groupes distribution
2 Chauffe-tasses
3 Pied machine
4 Bouton vapeur
5 Lance vapeur
6 Bac à gouttes
7 Porte-filtre
8 Lance eau chaude
9 Lance vapeur
10 Bouton vapeur
11 Bouton eau chaude

P1 Afficheur principal
P2 Afficheur groupe
P3 Bouton distribution café dose 1
P4 Bouton distribution café dose 2
P3 Bouton distribution café dose 3
P6 Bouton lavage
P7 Bouton on/off chauffe-tasses
P8 Bouton on/off machine

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

3.1
USO PREVISTO

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

3.2
USO IMPROPRIO

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

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

EN

3.1
INTENDED USE

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

3.2
IMPROPER USE

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

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

FR

3.1
USAGE PRÉVU

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

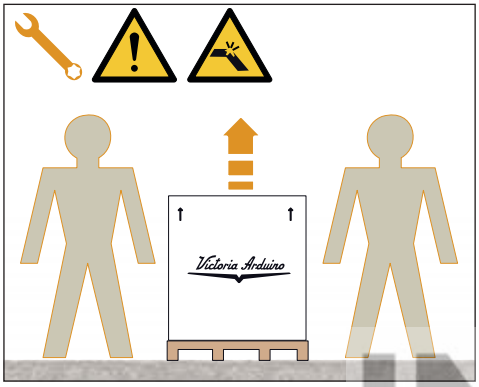
3.2
USAGE NON CONFORME

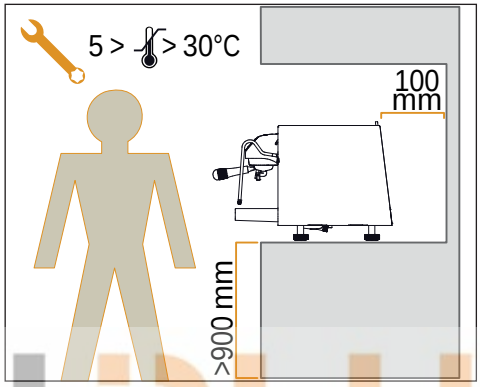
Ce paragraphe énumère seulement quelques situations d'usage incorrect raisonnablement prévisibles.
L'utilisation correcte de la machine doit respecter les indications de ce manuel.

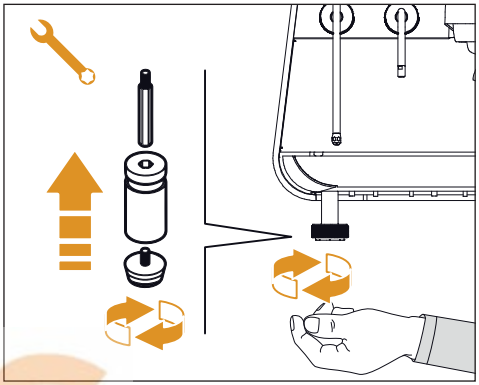
- Utilisation par des opérateurs non professionnels.
- Utilisation de liquides autres que l'eau potable adoucie d'une dureté maximale de 3/5° français (60/85 ppm).
- Toucher les groupes de distribution avec les mains.
- Introduire dans les porte-filtres des choses ou des matériaux autres que du café.
- Positionner sur le chauffe-tasses d'autres objets que des tasses ou des verres.
- Placer des récipients contenant des liquides sur le chauffe-tasses.
- Réchauffer des boissons ou d'autres substances non alimentaires.
- Obstruer les grilles d'aération avec des chiffons ou autre, ou couvrir le chauffe-tasses avec des chiffons.
- Utiliser la machine mouillée.

INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

4 INSTALLAZIONE
INSTALLATION
INSTALLATION







IN+PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

Per sollevare la macchina sono necessarie almeno 2 persone.

4.1 POSIZIONAMENTO

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

- Posizionare la macchina su un piano orizzontale alto almeno 900 mm da terra.
- Mantenere almeno 100 mm attorno alla macchina per una corretta ventilazione.
- Regolare la macchina agendo sui piedini.

EN

To lift the machine are necessary 2 or more operators.

4.1 POSITIONING

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

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

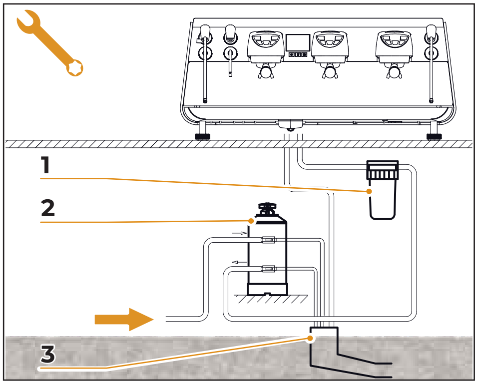
FR

Au moins 2 personnes sont nécessaires pour soulever la machine.

4.1 POSITIONNEMENT

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

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



IT

4.2 ALLACCIAMENTO IDRICO

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

1 Filtro a maglia
2 Addolcitore
3 Scarico 50 mm

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

SPECIFICHE ACQUA

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

EN

4.2 WATER CONNECTION

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

1 Mesh filter
2 Softener
3 Drain 50 mm

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

WATER SPECIFICATIONS

- Total hardness 50-60 ppm (parts per million).
- Water line pressure between 2 – 6 bar and water to be cold.
- Min flow rate: 200 l/hr.
- Filtration level below 1.0 micron.
- tds (total dissolved solids) level between 50 – 250 ppm.
- Alkalinity level between 10 – 150 ppm.
- Chlorine level less than 0.50 mg/l.
- ph level between 6.5 and 8.5.

FR

4.2 BRANCHEMENT À L'EAU

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

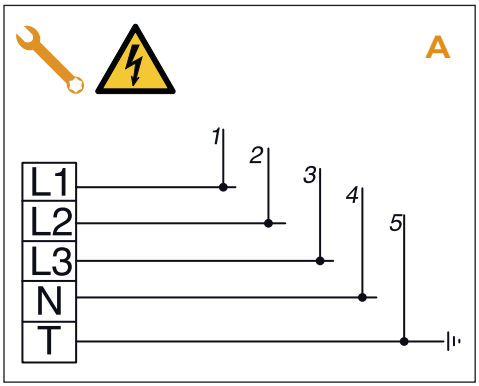
1 Filtre à maille
2 Adoucisseur
3 Evacuation Ø 50 mm

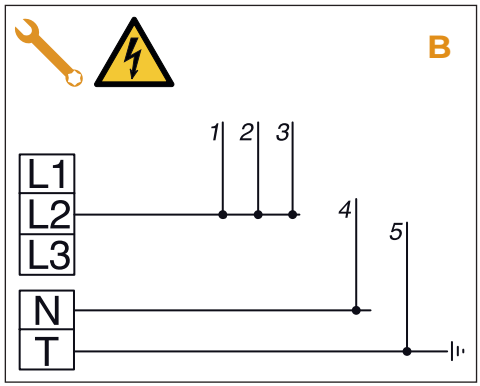
Si l'eau ne répond pas aux spécifications requises, la garantie sera annulée.

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

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

INPLUS AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR www.simonelligroup.pl





IT

4.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

SPECIFICHE ELETTRICHE

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

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

EN

4.3 ELECTRICAL CONNECTION

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

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

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

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

FR

4.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

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

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

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

4.4 OPERAZIONI PRELIMINARI

Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento".
Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:

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

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

EN

4.4 PRELIMINARY OPERATIONS

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

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

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

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

FR

4.4 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

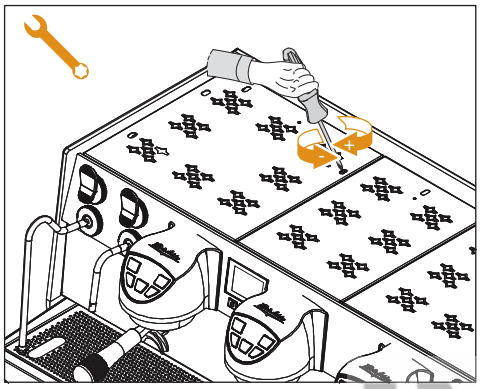
Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement".
Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:

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

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

IN+PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

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



IT

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

EN

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

FR

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

IN-PLUS
AUTORIZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pt

5.1 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA

Operazione eseguibile anche a macchina accesa.
Agire con un cacciavite sulla vite posta nella parte superiore della macchina:
- Ruotare in senso ORARIO per AUMENTARE la temperatura dell'acqua calda;
- Ruotare in senso ANTIORARIO per DIMINUIRE la temperatura dell'acqua calda.

5.1 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT

Operation carried out whit the machine turned on.
Act with a screwdriver on the screw located at the top of the machine:
- Turn the adjustment screw CLOCKWISE to INCREASE the temperature of the hot water.
- Turn the adjustment screw ANTICLOCKWISE to DECREASE the temperature of the hot water.

5.1 RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUDE

Cette opération peut être effectuée même si la machine est allumée.
Agir avec un tournevis sur la vis située sur la partie supérieure de la machine:
- Tourner vers la DROITE pour AUGMENTER la température de l'eau chaude;
- Tourner vers la GAUCHE pour DIMINUER la température de l'eau chaude.

IT

5.2 RIEMPIMENTO AUTOMATICO CALDAIA

Tutti i modelli EAGLE ONE sono muniti di sonda di livello, per mantenere costante il livello di acqua all'interno della caldaia.
Al primo avviamento, la macchina carica automaticamente acqua per 90 secondi, al termine dei quali si ferma se ha raggiunto il livello.
Qualora la macchina richiedesse ancora acqua, i pulsanti continuo / stop lampeggiano. È sufficiente riavviare la macchina per completare il riempimento.
Al termine dell'installazione il tecnico qualificato deve provvedere al ricambio totale dell'acqua in caldaia per almeno tre volte prima di procedere con l'utilizzo effettivo della macchina.

EN

5.2 FILLING BOILER AUTOMATICALLY

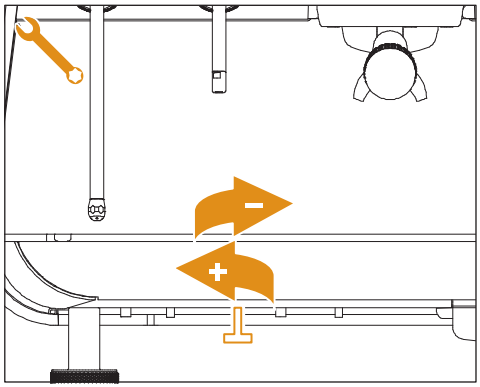
All models EAGLE ONE are equipped with a level gauge to keep the water level inside the boiler constant.
At the first start, the machine automatically loads water for 90 seconds, at the end of which it stops if it has reached the level.
If the machine still requires water, the continuous/stop buttons flash. Simply restart the machine to complete filling.
At the end of the installation, the qualified technician must provide the total replacement of the water contained in the boiler for at least three times before using effectively the machine.

FR

5.2 REMPLISSAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAUDIÈRE

Tous les modèles EAGLE ONE sont munis d'une sonde de niveau, afin de maintenir le niveau de l'eau stable à l'intérieur de la chaudière.
À la première mise en marche, la machine charge automatiquement de l'eau pendant 90 secondes, après quoi le débit s'arrête si le niveau est atteint.
Si le niveau d'eau n'est pas encore atteint, les boutons continu/stop clignotent. Il suffit de faire repartir la machine pour compléter le remplissage.
Au terme de l'installation, le technicien qualifié doit procéder au remplacement total de l'eau de la chaudière au moins trois fois avant d'utiliser la machine.

IN-PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl



IT

5.3 REGOLAZIONE PRESSOSTATO / POMPA

Per modificare la pressione di esercizio della caldaia, quindi la temperatura dell'acqua, in funzione delle varie esigenze o delle caratteristiche del caffè utilizzato, regolare il pressostato dal display alla schermata "Temperature / Temperatura vapore". Vedere il relativo paragrafo per maggiori informazioni.

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

Per regolare la pressione della pompa, agire sulla manopola di regolazione posta sotto la macchina:
- AUMENTARE (senso orario).
- DIMINUIRE (senso antiorario).

Valore consigliato: 9 bar.

EN

5.3 PRESSOSTAT / PUMP ADJUSTMENT

To adjust the service pressure of the boiler, thus regulating the water temperature, according to the various requirements or features of the coffee used, adjust the pressure gauge from the display on the page "Temperatures / Steam temperature". See the relevant paragraph for further information.

Recommended value: 1 - 1.4 bar (according to the type of coffee).

To adjust the pump pressure, use the setting knob underneath the machine:
- INCREASE (clockwise).
- DECREASE (counter-clockwise).

Recommended value: 9 bar.

FR

5.3 RÉGLAGE PRESSOSTAT / POMPE

Pour modifier la pression de service de la chaudière, c'est-à-dire la température de l'eau, en fonction des différentes exigences ou des caractéristiques du café utilisé, régler le pressostat depuis l'afficheur, sur la page-écran «Températures/Température vapeur». Consulter le paragraphe respectif pour plus d'informations.

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

Pour régler la pression de la pompe, agir sur le bouton de réglage situé sous la machine:
- AUGMENTER (vers la droite).
- DIMINUER (vers la gauche).

Valeur conseillée: 9 bar.

INOX
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

GRUPPO	NOME PULSANTIERA	
	sw1	sw2
1	OFF	OFF
2	OFF	ON
3	ON	OFF

GROUP	GROUP ADDRESS	
	sw1	sw2
1	OFF	OFF
2	OFF	ON
3	ON	OFF

GROUPE	NOMBRE CLAVIER	
	sw1	sw2
1	OFF	OFF
2	OFF	ON
3	ON	OFF

IT

5.4 SOSTITUZIONE DELLE PULSANTIERE

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

Il nome della pulsantiera è specificato a lato dei selettori.

EN

5.4 PUSH-BUTTON PANEL REPLACEMENT

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

The keyboard name is indicate on the selector side.

FR

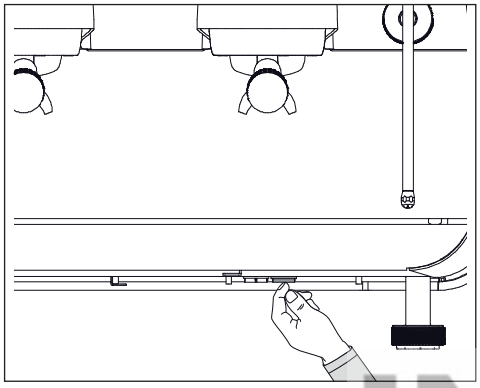
5.4 REMPLACEMENT DES CLAVIERS

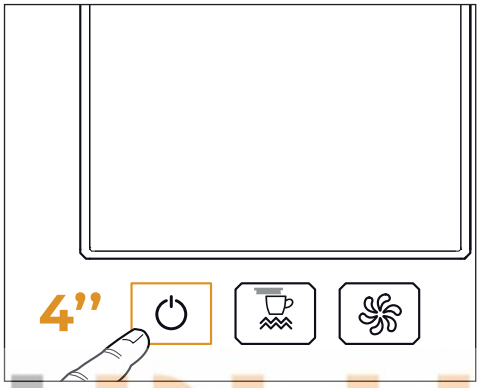
Pour un fonctionnement correct, il convient, au moment du remplacement, de personnaliser chaque carte de clavier au moyen des boutons placés sur la carte (côté touches), comme indiqué.

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

IN-PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

6 UTILIZZO
USE
UTILISATION





IT

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

6.1 ON / OFF MACCHINA

Per accendere o spegnere la macchina premere il pulsante di accensione posto nella parte inferiore sul lato destro.
Con la macchina in potenza, mantenere premuto il tasto accensione (**P8**) per 4 secondi per rendere operativa la macchina.
Nel caso in cui l’autodiagnosi indichi anomalie o guasti, l’operatore NON DEVE intervenire; contattare il Centro di Assistenza.
In caso di manutenzione alla scheda elettronica, spegnere la macchina tramite l’interruttore generale esterno o scollegare il cavo di alimentazione.

EN

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

6.1 MACHINE ON / OFF

To switch the machine on or off, press the switching on button situated on the bottom right side.
With the machine in power, keep the switching on button (**P8**) pressed for 4 seconds to let the machine start.

If the self-diagnostics reports anomalies or failures, the operator MUST NOT intervene. Please contact the Service Centre.
For electronic card maintenance, turn the machine off by means of the external main switch or disconnect the plug.

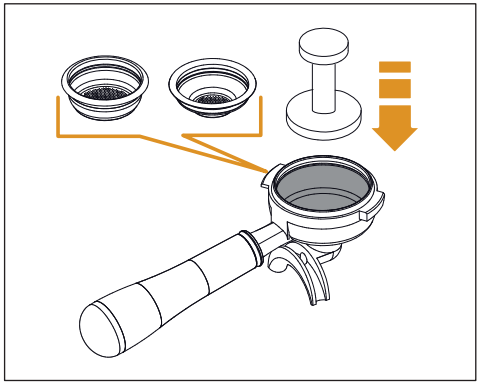
FR

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

6.1 ON / OFF MACHINE

Pour allumer ou éteindre la machine, appuyer sur le bouton de mise en marche situé sur la partie inférieure, sur le côté droit.
Lorsque la machine est sous tension, appuyer sur la touche de mise en marche (**P8**) pendant 4 secondes pour faire fonctionner la machine.
Si l’autodiagnostic indique des anomalies ou des défauts, l’opérateur NE DOIT PAS intervenir; contacter le centre d’assistance.
En cas de manipulation de la carte électronique, éteindre la machine à l’aide de l’interrupteur général et débrancher le câble d’alimentation.

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl



IT

6.2
EROGAZIONE CAFFÈ

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

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

EN

6.2
COFFEE DISPENSING

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

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

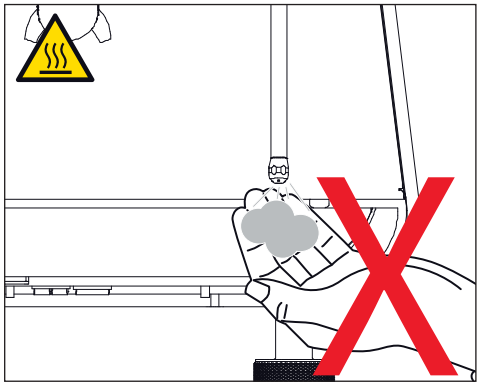
FR

6.2
DISTRIBUTION CAFÉ

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

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

INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelli group.pl

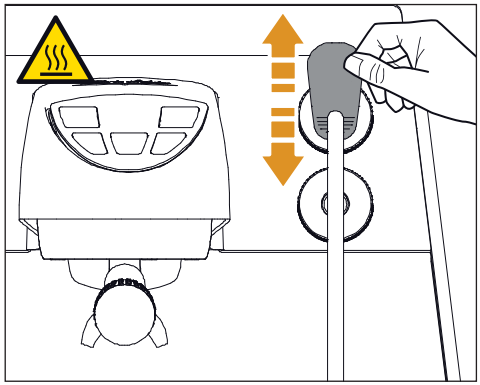


IT

6.3
EROGAZIONE VAPORE

Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.
Prima di usare la lancia vapore, eseguire lo spurgo della condensa per almeno 2 secondi.

Per utilizzare il vapore è sufficiente tirare o spingere l'apposita leva.
Tirando completamente, la leva rimane bloccata nella posizione di massima erogazione, spingendo, il ritorno della leva è automatico.
Le due lance vapore sono snodate, consentendo un più agevole utilizzo delle stesse.



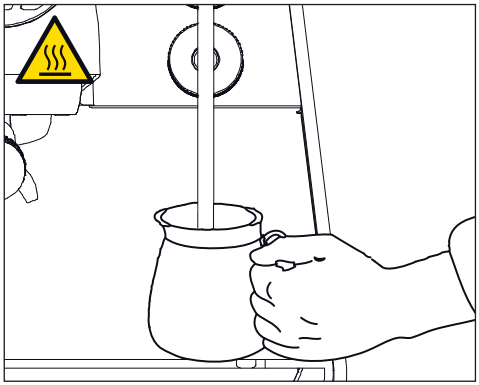
EN

6.3
STEAM DISPENSING

While using the steam nozzle, you must pay attention to not place your hands beneath it or touch just after it has been used.
Before use the steam wand, cleaning out of the condensation for at least 2 seconds.

To use steam just pull or push the provided lever.
By pulling it completely the lever will hold a position of maximum delivery; by pushing it, the lever will automatically give way.

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



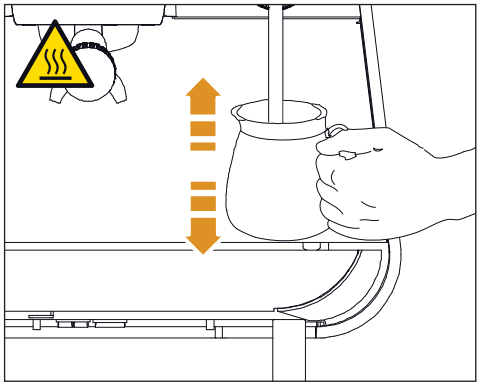
FR

6.3
DISTRIBUTION VAPEUR

Lors de l'utilisation de la lance à vapeur, veiller à ne pas placer les mains sous la lance et à ne pas la toucher immédiatement après.
Avant d'utiliser la lance à vapeur, purger le condensat pendant au moins 2 secondes.

Pour utiliser la vapeur, il suffit de tirer ou de pousser la manette correspondante.
En la tirant complètement, la manette reste bloquée dans la position de distribution maximale; en la poussant, le retour de la manette est automatique.
Les deux lances à vapeur sont articulées, ce qui permet une utilisation plus aisée des mêmes.

AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl



IT

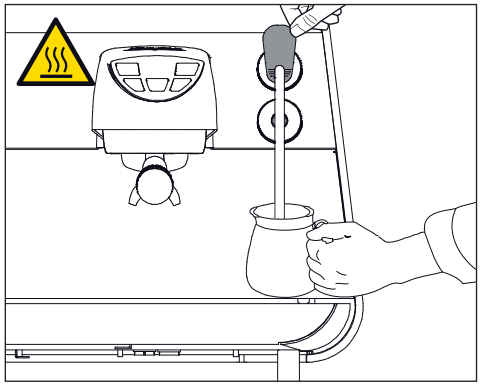
6.4 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

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

Aprire il vapore.
Prima che il latte abbia raggiunto la temperatura desiderata, spostare il beccuccio del vapore in superficie facendo sfiorare il latte con piccoli spostamenti in senso verticale.
Alla fine dell'operazione pulire accuratamente la lancia con un panno morbido.

6.5 EROGAZIONE ACQUA CALDA

Durante l'uso della lancia dell'acqua calda, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.
Prima di usare la lancia dell'acqua calda, eseguire lo spurgo del circuito idraulico per almeno 2 secondi.



EN

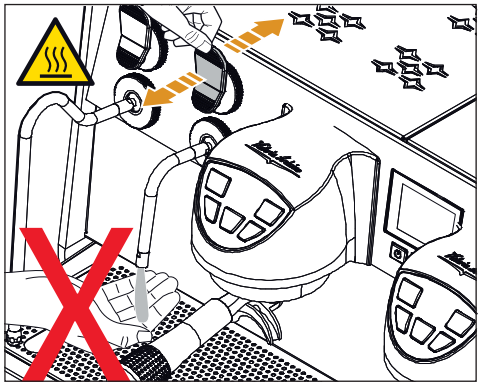
6.4 MAKING CAPPUCCINO

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

Turn on the steam.
Before the milk has reached the desired temperature, pull the nozzle slightly up and lightly move it vertically across the surface of the milk.
When you have completed the procedure, clean the nozzle carefully with a soft cloth.

6.5 HOT WATER DISPENSING

While using the hot water nozzle, pay careful attention not to place your hands beneath it or touch it just after it has been used.
The use of the hot water wand must always be preceded by the purge of the hydraulic circuit for at least 2 seconds.



FR

6.4 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

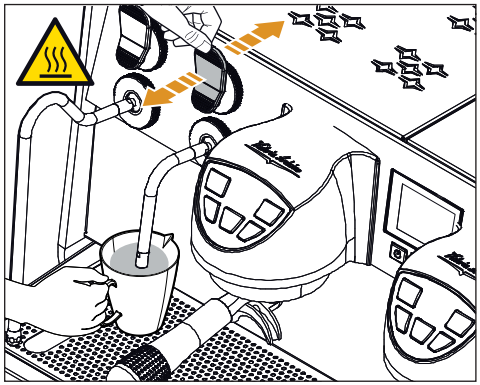
Plonger le bec de la vapeur dans le fond du récipient à lait plein pour 1/3 de sa capacité.

Ouvrir la vapeur.
Avant que le lait n'ait atteint la température désirée, déplacer le bec de la vapeur vers la surface en effleurant le lait avec de petits mouvements verticaux.
A la fin de l'opération, nettoyer soigneusement la lance avec un chiffon souple.

6.5 DISTRIBUTION EAU CHAUDE

Lors de l'utilisation de la lance de l'eau chaude, veiller à ne pas placer les mains sous la lance et à ne pas la toucher immédiatement après.
Avant d'utiliser la lance de l'eau chaude, purger le circuit hydraulique pendant au moins 2 secondes.

IN PLUS
AUTORYZOWANY SERWIS
www.inplusgroup.pl



IT

- Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore.
- Tirare la manopola verso la parte frontale o spingerla verso la parte posteriore per erogare acqua calda.

È possibile impostare due dosi di erogazione dell'acqua calda, una tirando la leva e l'altra spingendola.
L'erogazione dell'acqua calda può avvenire contemporaneamente a quella del caffè.

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

Come optional la macchina può essere equipaggiata della lancia vapore Easycream al posto della lancia acqua calda.
In questa versione la lancia acqua calda si trova al posto della lancia vapore manuale.
La lancia vapore automatica consente l'erogazione del vapore per schiumare il latte oppure per riscaldare altri liquidi.
Posizionare sotto la lancia vapore automatica un contenitore adatto con latte o altra bevanda.
Tirare la manopola verso la parte frontale. Dalla lancia vapore uscirà vapore fino a che il liquido non raggiungerà la temperatura impostata.

EN

- Place a suitable container under the hot water nozzle.
- Pull the knob towards the front or push it towards the back to dispense hot water.

Two delivery doses of hot water can be set, one by puling the lever and the other by pushing it.
Hot water can be delivered at the same time as coffee.

6.6 STEAM WAND WITH TEMPERATURE PROBE (EASYCREAM-OPTIONAL)

As an optional extra, the machine can be equipped with an Easycream steam nozzle in place of the hot water nozzle.
On this version, the hot water nozzle is fitted in place of the manual steam nozzle.
The automatic steam nozzle can be used to deliver steam to foam milk or heat other liquids.
Place a suitable container with milk or another beverage inside it beneath the automatic steam nozzle.
Pull the knob towards the front. The steam nozzle will dispense steam until the liquid reaches the temperature set.

FR

- Placer un récipient sous la lance de l'eau chaude.
- Tirer le bouton vers la partie frontale ou le pousser vers la partie arrière pour distribuer de l'eau chaude.

Il est possible de programmer deux doses de distribution de l'eau chaude, une en tirant le levier et l'autre en le poussant.
L'eau chaude peut être distribuée en même temps que le café.

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

En option, la machine peut être équipée de la lance à vapeur Easycream à la place de la lance à eau chaude.
Dans cette version, la lance à eau chaude se trouve à la place de la lance à vapeur manuelle.
La lance à vapeur automatique permet la distribution de la vapeur pour faire mousser le lait ou pour réchauffer d'autres liquides.
Placer un récipient adéquat contenant du lait ou une autre boisson sous la lance à vapeur automatique.
Tirer le bouton vers la partie frontale. La lance distribue de la vapeur jusqu'à ce que le liquide atteigne la température programmée.

INPLUS AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR www.simonelli group.pl

7 PROGRAMMAZIONE
PROGRAMMING
PROGRAMMATION

M

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

A Orario
B Temperatura gruppi caffè
C Tempo erogazione dose caffè
D Temperatura lancia EasyCream (optional)
E Temperatura caldaia caffè
F Temperatura caldaia vapore
G Accensione Bluetooth

EN

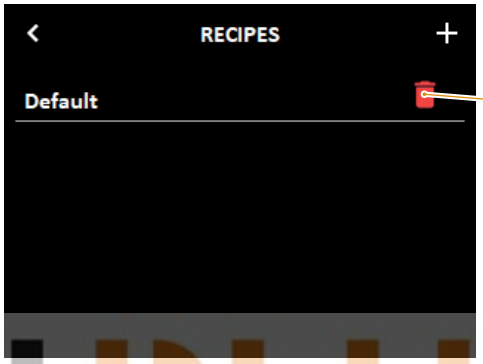
A Time
B Coffee group temperature
C Coffee dose delivery time
D EasyCream nozzle temperature (optional)
E Coffee boiler temperature
F Steam boiler temperature
G Bluetooth switching on

FR

A Heure
B Température groupes café
C Temps distribution dose café
D Température lance EasyCream (en option)
E Température chaudière café
F Température chaudière vapeur
G Activation Bluetooth

A

B



IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

7.1 MY COFFEE

In questo menù è disponibile solo la voce “Default”, ovvero l’impostazione di fabbrica delle dosi.

1 Elimina la ricetta

A Al menu principale
B Crea una nuova ricetta

Nei successivi paragrafi vengono descritte le funzioni che il menu MY COFFEE permette di impostare per ogni singolo gruppo.

EN

7.1 MY COFFEE

In this menu there is only the “Default” item, that is the default setting of the doses.

1 Delete recipe

A To main menu
B Create new recipe

The following paragraphs describes the functions the MY COFFEE menu allows to set for each single group.

FR

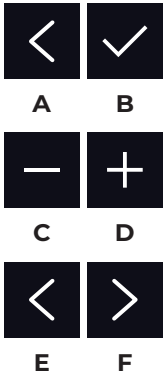
7.1 MY COFFEE

Dans ce menu, seule la rubrique «Par défaut» est disponible, à savoir la programmation des doses effectuée en usine.

1 Supprimer la recette

A Retour au menu principal
B Créer une nouvelle recette

Les paragraphes suivants décrivent les fonctions que le menu MY COFFEE permet de programmer pour chaque groupe.



IT

7.1.1 IMPOSTA TEMPERATURA CAFFÈ

Impostare la temperatura di erogazione del caffè per ogni singolo gruppo con i pulsanti - (**C**) e + (**D**).

A Al menu principale
B Salva la ricetta
C Decremento
D Incremento
E A pagina precedente
F A pagina successiva

EN

7.1.1 SET COFFEE TEMPERATURE

To set the coffee delivery temperature for each single group using the buttons - (**C**) and + (**D**).

A To main menu
B Save recipe
C Decrease
D Increase
E To previous page
F To next page

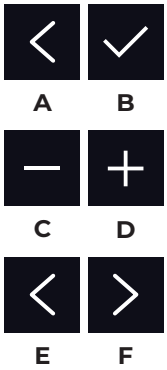
FR

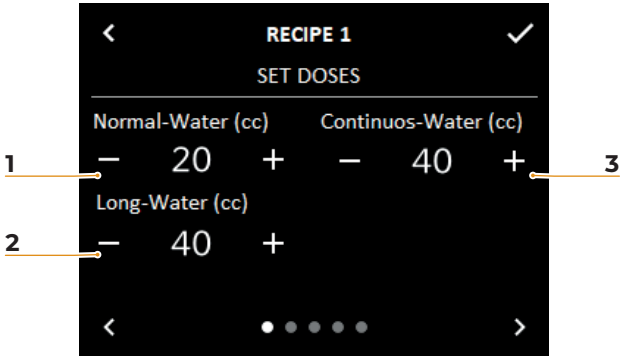
7.1.1 PROGRAMMER TEMPÉRATURE CAFÉ

Programmer la température de distribution du café pour chaque groupe avec les boutons - (**C**) et + (**D**).

A Retour au menu principal
B Sauvegarder la recette
C Décrément
D Incrément
E Page précédente
F Page suivante

IN-PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl





IT

7.1.2 IMPOSTA DOSI

Impostare le dosi acqua (cc) relative ai tasti di ogni singolo gruppo, con i pulsanti - (**C**) e + (**D**):

1 Dose normale
2 Dose lunga
3 Dose continua

A Al menu principale
B Salva la ricetta
C Decremento
D Incremento
E A pagina precedente
F A pagina successiva

EN

7.1.2 SET DOSES

To set water doses (cc) relating the keys of each single group using the buttons - (**C**) and + (**D**).

1 Normal dose
2 Long dose
3 Continuous dose

A To main menu
B Save recipe
C Decrease
D Increase
E To previous page
F To next page

FR

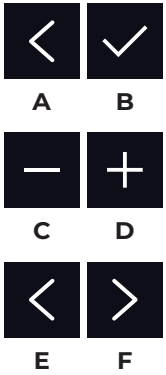
7.1.2 PROGRAMMER DOSES

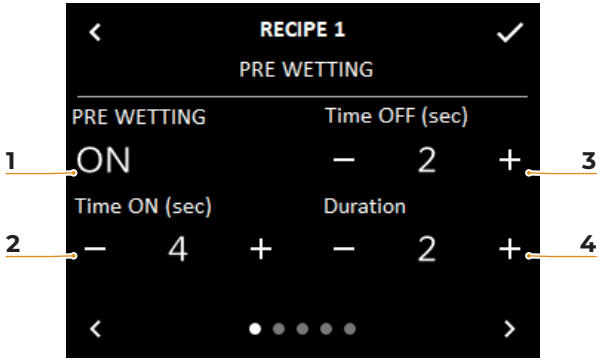
Programmer la doses eau (cc) relatives aux touches de chaque groupe avec les boutons - (**C**) et + (**D**):

1 Dose normale
2 Dose café léger
3 Dose continue

A Retour au menu principal
B Sauvegarder la recette
C Décrément
D Incrément
E Page précédente
F Page suivante

INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl





IT

7.1.3 PREINFUSIONE

Permette di abilitare, disabilitare e/o impostare la funzione di preinfusione:

1 Abilita/disabilita la preinfusione
2 Tempo ON preinfusione
3 Tempo OFF preinfusione
4 Durata preinfusione

A Al menu principale
B Salva la ricetta
C Decremento
D Incremento
E A pagina precedente
F A pagina successiva

EN

7.1.3 PREWETTING

It allows to enable, disable and/or set the prewetting function:

1 Enable/disable prewetting
2 Prewetting ON Time
3 Prewetting OFF Time
4 Prewetting duration

A A To main menu
B B Save recipe
C C Decrease
D D Increase
E E To previous page
F F To next page

FR

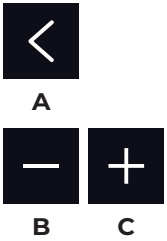
7.1.3 PRÉ-INFUSION

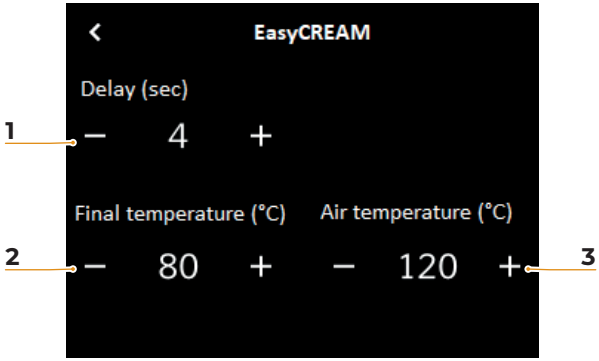
Permet d'activer, désactiver et/ou programmer la fonction de préinfusion:

1 Activer/désactiver la préinfusion
2 Temps ON préinfusion
3 Temps OFF préinfusion
4 Durée préinfusion

A Retour au menu principal
B Sauvegarder la recette
C Décrément
D Incrément
E Page précédente
F Page suivante

INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl





IT

7.1.4 EASYCREAM

Permette di abilitare, disabilitare e/o impostare l'EasyCream (optional):

1 Tempo di ritardo (sec)
2 Temperatura finale (°C)
3 Temperatura aria (°C)

A Al menu principale
B Decremento
C Incremento

EN

7.1.4 EASYCREAM

It allows to enable, disable and/or set the EasyCream (optional):

1 Delay time (sec)
2 Final temperature (°C)
3 Air temperature (°C)

A A To main menu
B B Decrease
C C Increase

FR

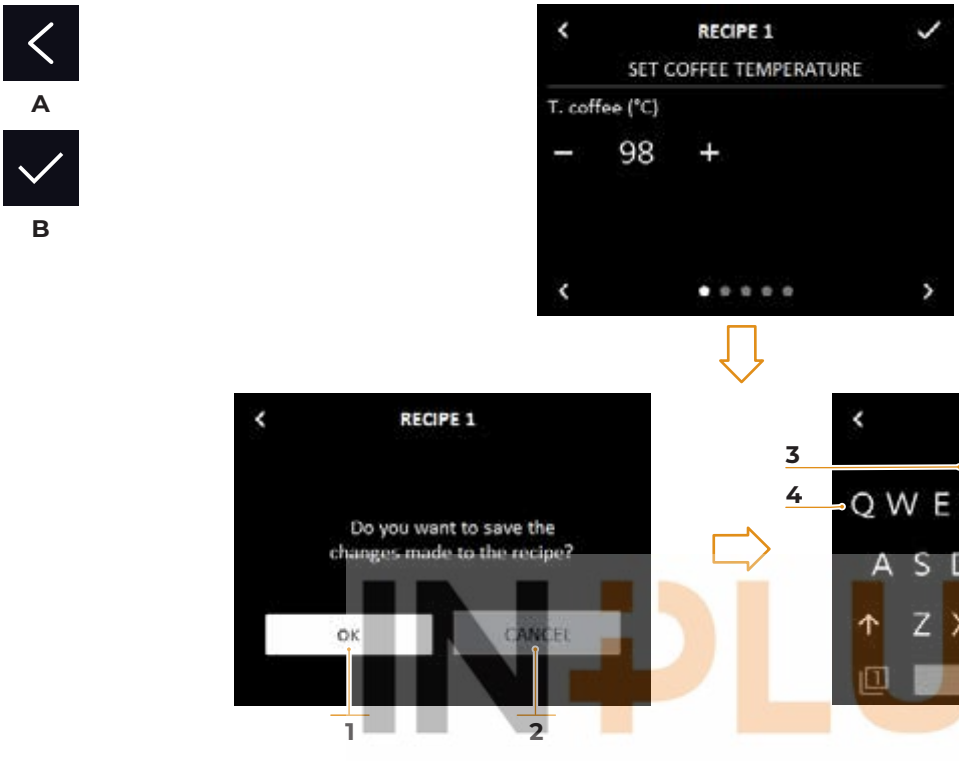
7.1.4 EASYCREAM

Permet d'activer, désactiver et/ou programmer la fonction EasyCream (en option):

1 Temps de retard (sec)
2 Température finale (°C)
3 Température air (°C)

A Retour au menu principal
B Décrément
C Incrément

INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.bmonelligroup.pl



IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

7.1.5
SALVATAGGIO RICETTE

Dopo aver impostato i parametri, premere (**B**) per salvare la ricetta:

1 Conferma il salvataggio
2 Annulla il salvataggio
3 Nome della ricetta
4 Tastiera alfanumerica

Dopo aver inserito il nome della ricetta, premere nuovamente (**A**) per tornare al menu principale.

A Al menu principale
B Salvataggio dati

EN

7.1.4
SAVING RECIPES

After having set the parameters, press (**B**) to save the recipe:

1 Confirm saving
2 Delete saving
3 Recipe name
4 Alphanumeric keyboard

After having entered the recipe name, press again (**A**) to go back to the main menu.

A To main menu
B Data saving

FR

7.1.4
SAUVEGARDE RECETTES

Après avoir programmé les paramètres, appuyer sur (**B**) pour sauvegarder la recette:

1 Confirmer la sauvegarde
2 Annuler la sauvegarde
3 Nom recette
4 Clavier alphanumérique

Après avoir saisi le nom de la recette, appuyer de nouveau sur (**A**) pour revenir au menu principal.

A Retour au menu principal
B Sauvegarde données

A

IT

7.2 TASTI E DISPLAY

In questo menù è possibile impostare:

- Unità di misura
- Luminosità
- Opzioni
- Screensaver

A Al menu principale

Nei successivi paragrafi vengono descritte nel dettaglio le funzioni sopra elencate.

EN

7.2 KEYS AND DISPLAY

This menu allows to set:

- Unit of measurement
- Brightness
- Options
- Screensaver

A To main menu

The following paragraphs describe the above-mentioned functions in detail.

FR

7.2 TOUCHES ET AFFICHEUR

Ce menu permet de programmer:

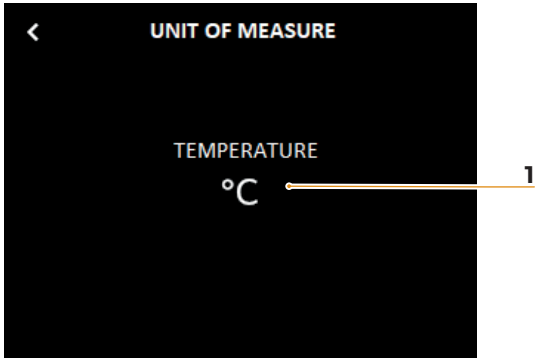
- Unité de mesure
- Luminosité
- Options
- Économiseur d'écran

A Retour au menu principal

Les paragraphes suivants décrivent dans le détail les fonctions susmentionnées.

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

A



IT

7.2.1 UNITÀ DI MISURA

Permette di impostare l'unità di misura.

Premere sul campo "Temperatura" (**1**) per cambiare l'unità di misura:
- Gradi Celsius (°C)
- Gradi Fahrenheit (°F)

A Al menu precedente

EN

7.2.1 UNIT OF MEASURE

It allows to set the unit of measurement.

Press the "Temperature" field (**1**) to change the unit of measurement:
- Degree Celsius (°C)
- Degree Fahrenheit (°F)

A To previous menu

FR

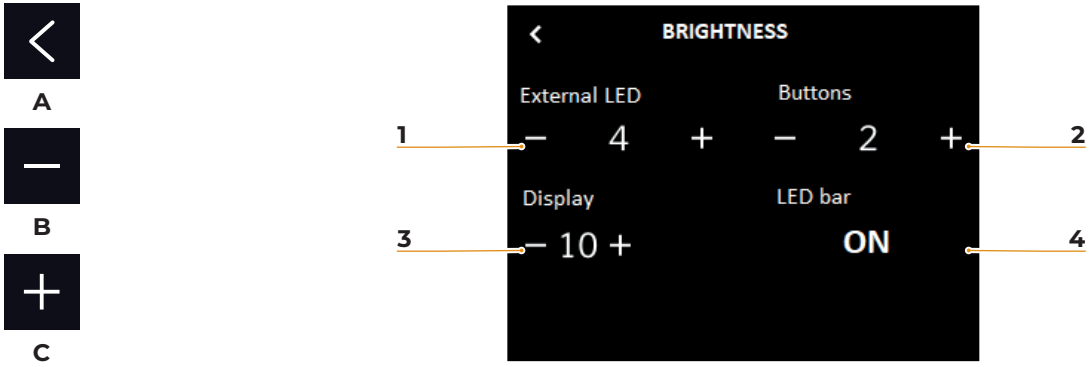
7.2.1 UNITÉ DE MESURE

Permet de programmer l'unité de mesure.

Frapper sur l'option «Température» (**1**) pour changer l'unité de mesure:
- Degrés Celsius (°C)
- Degrés Fahrenheit (°F)

A Retour au menu précédent

IN PLUS
AUTORIZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl



IT

7.2.2 LUMINOSITÀ

Permette di impostare la luminosità di:

1 Led esterni
2 Tasti
3 Display
4 Barra Led

A Al menu precedente
B Decremento
C Incremento

L'impostazione della luminosità dei Led esterni (**1**) permette di regolare i led posti al di sotto dei gruppi di erogazione, mentre la barra Led (**4**) è posizionata nella parte posteriore della macchina.

EN

7.2.2 BRIGHTNESS

It allows to set brightness of:

1 External LEDs
2 Keys
3 Display
4 LED bar

A To previous menu
B Decrease
C Increase

Brightness setting of the external LEDs (**1**) allows to adjust the LEDs situated underneath the delivery groups, while the LED bar (**4**) is positioned on the machine back.

FR

7.2.2 LUMINOSITÉ

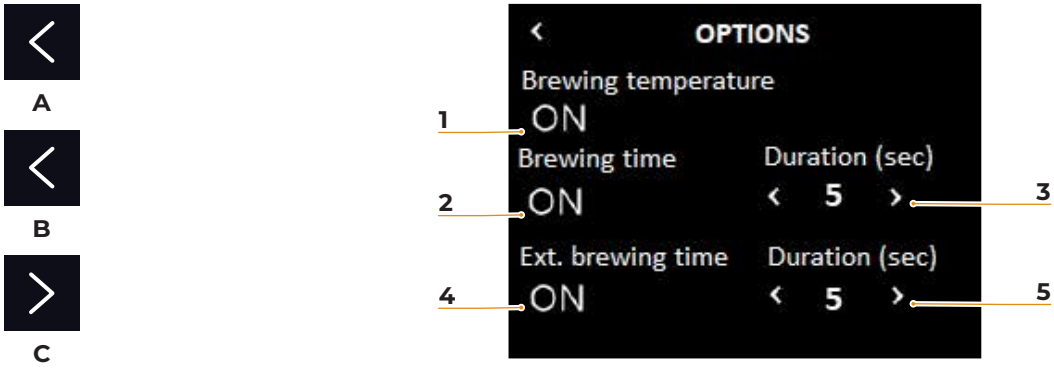
Permet de programmer la luminosité de:

1 Led externes
2 Touches
3 Afficheur
4 Barre à Led

A Retour au menu précédent
B Décrément
C Incrément

La programmation de la luminosité des Led externes (**1**) permet de régler les Led situées sous les groupes de distribution, alors que la barre à Led (**4**) est placée sur la partie arrière de la machine.

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl



IT

7.2.3 OPZIONI

Permette di impostare:
1 Abilita/disabilita la visualizzazione della temperatura di erogazione
2 Abilita/disabilita la visualizzazione sul display del tempo di erogazione
3 Tempo di visualizzazione del tempo di erogazione sul display
4 Abilita/disabilita la visualizzazione sui display dei gruppi del tempo di erogazione
5 Tempo di visualizzazione del tempo di erogazione sui display dei gruppi

A Al menu precedente
B Decremento
C Incremento

EN

7.2.3 OPTIONS

It allows to set:
1 It enables/disables the visualization of the delivery temperature
2 It enables/disables the visualization on the display of the delivery time
3 Visualization time of the delivery time on display
4 It enables/disables the visualization of the delivery time on the group display
5 Visualization time of the delivery time on the group displays

A To previous menu
B Decrease
C Increase

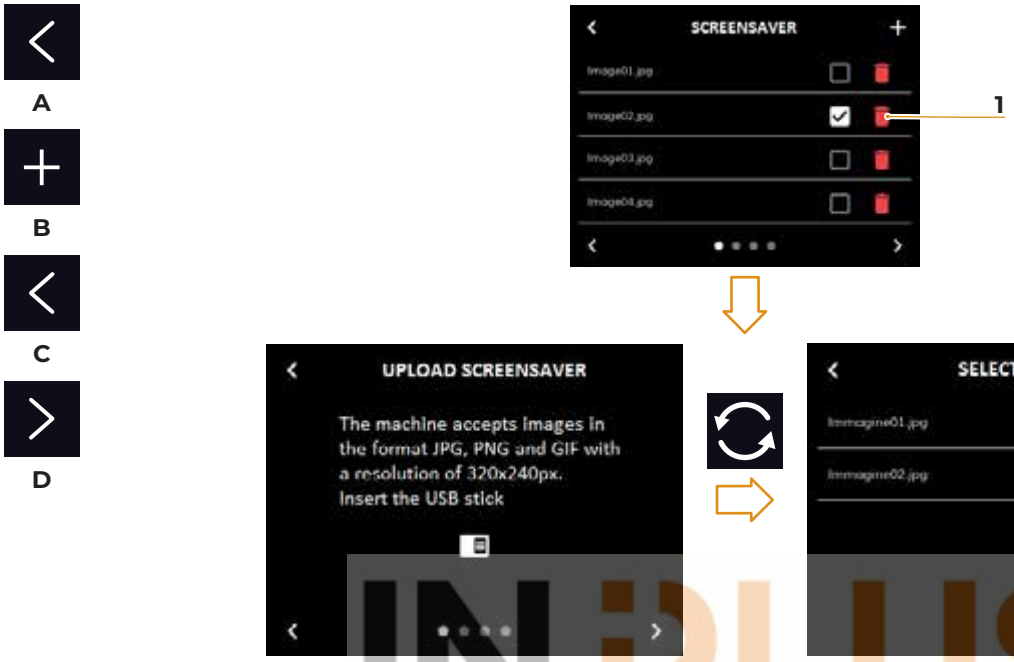
FR

7.2.3 OPTIONS

Permet de programmer:
1 Activer/désactiver l'affichage de la température de distribution
2 Activer/désactiver l'affichage sur l'afficheur du temps de distribution
3 Temps d'affichage du temps de distribution sur l'afficheur
4 Activer/désactiver l'affichage sur l'afficheur des groupes du temps de distribution
5 Temps d'affichage du temps de distribution sur les afficheurs des groupes

A Retour au menu précédent
B Décrément
C Incrément

INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.com



IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

7.2.4 SCREENSAVER

Permette di selezionare lo screensaver che viene visualizzato sul display durante lo standby.

Premere (**B**) per caricare le immagini da utilizzare come screensaver.

1 Elimina screensaver

A Al menu precedente
B Carica screensaver da USB
C A pagina precedente
D A pagina successiva

EN

7.2.4 SCREENSAVER

It allows to select the screensaver, which is visualized on the display during standby.

Press (**B**) to load the images to be used as screensaver.

1 Delete screensaver

A To previous menu
B Load screensaver from USB
C To previous page
D To next page

FR

7.2.4 SCREENSAVER

Permet de sélectionner l'économiseur d'écran qui est affiché sur l'afficheur pendant la mise en veille.

Appuyer sur (**B**) pour télécharger les images à utiliser comme économiseur d'écran.

1 Supprimer l'économiseur d'écran

A Retour au menu précédent
B Télécharger économiseur d'écran depuis clé USB
C Page précédente
D Page suivante

A

IT

7.3 GESTIONE POTENZA

In questo menù è possibile accedere alle funzioni:
- Gestione potenza
- Programmazione settimanale

A Al menu principale

EN

7.3 POWER MANAGEMENT

This menu allows to access the functions:
- Power management
- Weekly programming

A To main menu

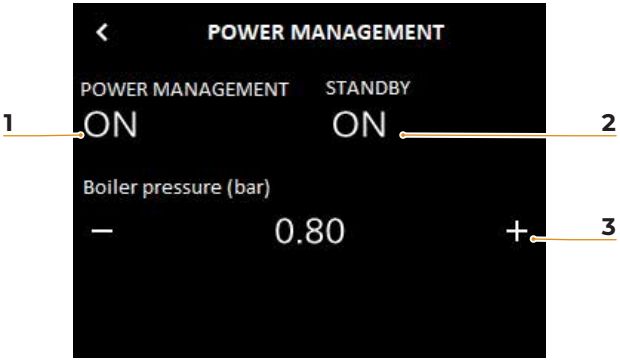
FR

7.3 GESTION PUISSANCE

Il est possible depuis ce menu d'accéder aux fonctions:
- Gestion puissance
- Programmation hebdomadaire

A Retour au menu principal

IN-PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl



IT

7.3.I GESTIONE POTENZA

In questo menù è possibile gestire l'accensione e lo spegnimento automatico della macchina nei giorni desiderati.

1 Abilita/disabilita la gestione potenza
2 Abilita/disabilita lo standby
3 Impostazione temperatura caldaia in standby

A Al menu precedente
B Decremento
C Incremento

EN

7.3.I POWER MANAGEMENT

This menu allows to control the automatic switching on/off of the machine in the required days.

1 Enabling/disabling of power management
2 Enabling/disabling of standby
3 Setting of boiler temperature in standby

A To previous menu
B Decrease
C Increase

FR

7.3.I GESTION PUISSANCE

Ce menu permet de gérer la marche/arrêt automatique de la machine dans les jours désirés.

1 Activer/désactiver la gestion puissance
2 Activer/désactiver le mode veille
3 Programmation température chaudière en mode veille

A Retour au menu précédent
B Décrément
C Incrément

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

7.3.2 PROGRAMMAZIONE SETTIMANALE

Impostare l'accensione e lo spegnimento automatico per ogni giorno della settimana.

1 Abilita/disabilita la programmazione settimanale
2 Selezione giorni della settimana
3 Impostazione ore e minuti accensione
4 Impostazione ore e minuti spegnimento

A Al menu precedente
B Decremento
C Incremento

EN

7.3.2 WEEKLY PROGRAMMING

To set automatic switching on/off for each day of the week.

1 Enabling/disabling of weekly programming
2 Selection of days of the week
3 Setting of switching on hours and minutes
4 Setting of switching off hours and minutes

A To previous menu
B Decrease
C Increase

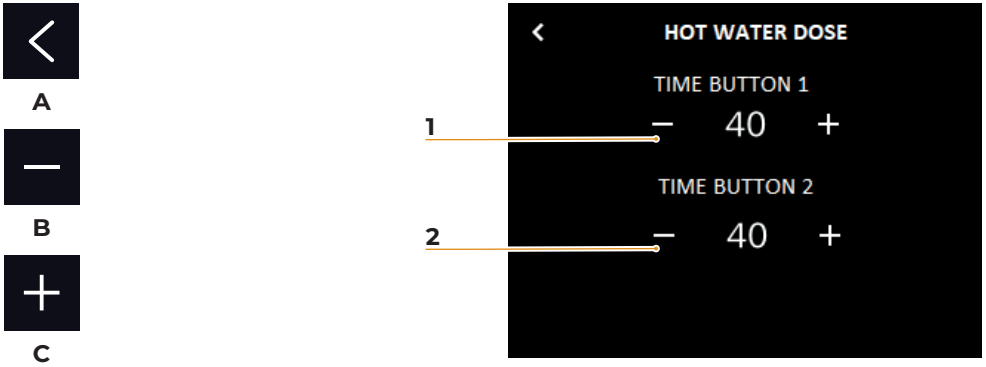
FR

7.3.2 PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE

Programmer la marche/arrêt automatique pour chaque jour de la semaine.

1 Activer/désactiver la programmation hebdomadaire
2 Sélection jours de la semaine
3 Programmation heures et minutes de la mise en marche
4 Programmation heures et minutes de l'arrêt

A Retour au menu précédent
B Décrément
C Incrément



IT

7.4 DOSE ACQUA CALDA

Impostare le dosi di acqua calda da erogare:
1 Tempo tasto 1
2 Tempo tasto 2

La leva di erogazione dell'acqua calda permette di erogare due tipi di dosi:

- 1: leva verso l'alto;
- 2: leva verso il basso.

A Al menu principale
B Decremento
C Incremento

EN

7.4 HOT WATER DOSE

To set hot water doses to deliver:

1 Time key 1
2 Time key 2

The hot water delivery lever serves to deliver two types of doses:

- 1: lever upwards;
- 2: lever downwards;

A To main menu
B Decrease
C Increase

FR

7.4 DOSE EAU CHAUDE

Programmer les doses d'eau chaude à distribuer:
1 Temps touche 1
2 Temps touche 2

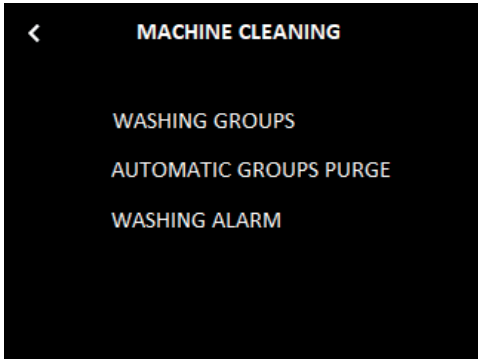
Le levier de distribution de l'eau chaude permet de distribuer deux types de doses:

- 1: levier vers le haut
- 2: levier vers le bas.

A Retour au menu principal
B Décrément
C Incrément

INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

A



IT

7.5 PULIZIA MACCHINA

In questo menù è possibile impostare:

- Allarme lavaggio
- Quantità acqua (numero di cicli di lavaggio e risciacquo)
- Spurgo automatico

A Al menu principale

Nei successivi paragrafi vengono descritte nel dettaglio le funzioni sopra elencate.

EN

7.5 MACHINE CLEANING

This menu allows to set:

- Cleaning alarm
- Water amount (number of cleaning and rinsing cycles)
- Automatic discharge

A To main menu

The following paragraphs describe the above-mentioned functions in detail.

FR

7.5 NETTOYAGE MACHINE

Ce menu permet de programmer:

- Alarme lavage
- Quantité d'eau (nombre de cycles de lavage et de rinçage)
- Purge automatique

A Retour au menu principal

Les paragraphes suivants décrivent dans le détail les fonctions susmentionnées.

IN-PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

7.5.I ALLARME LAVAGGIO

Abilitare e impostare l'allarme per il ciclo di lavaggio della macchina.

1 Abilita/disabilita l'allarme lavaggio
2 Impostazione ora dell'allarme
3 Impostazione minuti dell'allarme

A Al menu precedente
B Decremento
C Incremento

EN

7.5.I CLEANING ALARM

Enable and set the alarm for the machine cleaning cycle.

1 Enabling/disabling of cleaning alarm
2 Alarm hour setting
3 Alarm minute setting

A To previous menu
B Decrease
C Increase

FR

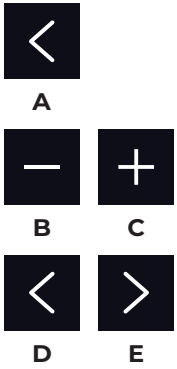
7.5.I ALARME LAVAGE

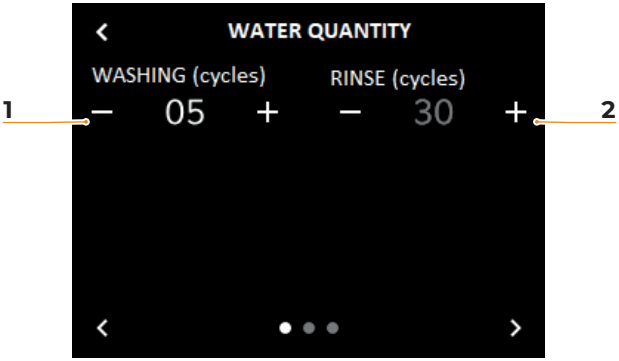
Activer et programmer l'alarme pour le cycle de lavage de la machine.

1 Activer/désactiver l'alarme lavage
2 Programmation heure de l'alarme
3 Programmation minutes de l'alarme

A Retour au menu précédent
B Décrément
C Incrément

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl





IT

7.5.2 QUANTITÀ ACQUA

Impostare il numero di cicli di lavaggio e di risciacquo.

1 Impostazione numero di cicli di lavaggio
2 Impostazione numero di cicli di risciacquo

A Al menu precedente
B Decremento
C Incremento
D A pagina precedente
E A pagina successiva

EN

7.5.2 WATER QUANTITY

To set the number of cleaning and rinsing cycles.

1 Setting of number of cleaning cycles
2 Setting of number of rinsing cycles

A To previous menu
B Decrease
C Increase
D To previous page
E To next page

FR

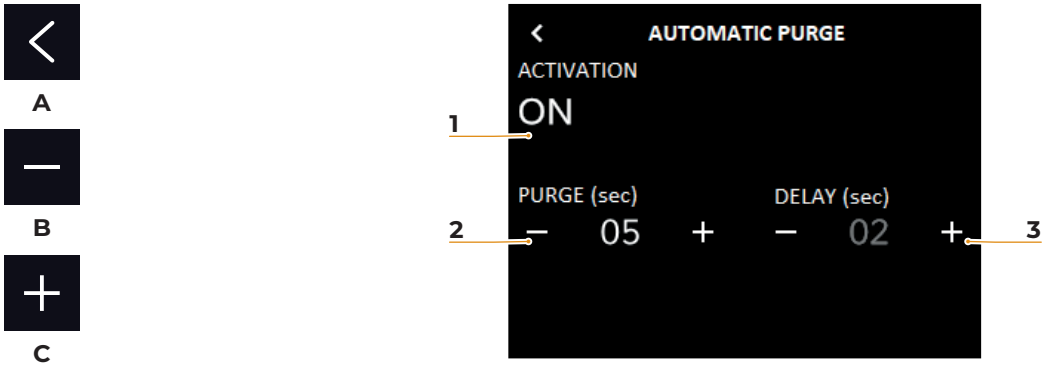
7.5.2 QUANTITÉ EAU

Programmer le nombre de cycles de lavage et de rinçage.

1 Programmation nombre de cycles de lavage
2 Programmation nombre de cycles de rinçage

A Retour au menu précédent
B Décrément
C Incrément
D Page précédente
E Page suivante

INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl



IT

7.5.3 SPURGO AUTOMATICO

Abilitare o disabilitare e impostare lo spurgo automatico dopo l'erogazione del caffè.

1 Abilita/disabilita lo spurgo automatico
2 Impostazione durata spurgo dopo l'erogazione
3 Impostazione ritardo spurgo dopo l'erogazione

A Al menu precedente
B Decremento
C Incremento

EN

7.5.3 AUTOMATIC PURGE

To enable or disable and set the automatic discharge after coffee delivery.

1 Enabling/disabling of automatic discharge
2 Setting of discharge duration after delivery
3 Setting of discharge delay after delivery

A To previous menu
B Decrease
C Increase

FR

7.5.3 PURGE AUTOMATIQUE

Activer ou désactiver et programmer la purge automatique après la distribution du café.

1 Activer/désactiver la purge automatique
2 Programmation de la durée de la purge après la distribution
3 Programmation du retard de la purge après la distribution

A Retour au menu précédent
B Décrément
C Incrément

INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

7.5.4 CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA GRUPPI

Premere e tenere premuto il tasto lavaggio (**P6**) per 3 secondi per accedere alla funzione di lavaggio automatico (i tasti dose **P3**, **P4** e **P5** dei singoli gruppi iniziano a lampeggiare).

Premere un tasto dose di un gruppo (**P3**, **P4** o **P5**) di un gruppo per eseguire il ciclo di lavaggio di quel gruppo.

Al termine del ciclo di lavaggio, tutti i tasti dose (**P3**, **P4** e **P5**) ricominciano a lampeggiare per consentire il ciclo di risciacquo.

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

Per uscire manualmente dalla funzione di lavaggio e tornare al normale funzionamento, durante il lampeggio dei pulsanti dose (**P3**, **P4** e **P5**), premere e tenere premuto per 3 secondi il tasto lavaggio (**P6**).

Quando viene iniziato un ciclo di lavaggio automatico, non può essere fermato prima del suo termine programmato.

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

EN

7.5.4 AUTOMATIC GROUP CLEANING CYCLE

Press and hold the cleaning key (**P6**) for 3 seconds to access the automatic cleaning function (the dose keys **P3**, **P4** and **P5** of the single groups start flashing).

Press a dose key of a group (**P3**, **P4** or **P5**) of a group to carry out the cleaning cycle of that group.

At the end of the cleaning cycle, all of continuous keys (**P3**, **P4** e **P5**) start flashing again to allow the rinsing cycle.

After 20 seconds from the access, if no key is pressed, the machine goes back to the normal operation.

To exit the cleaning function manually and go back to the normal operation, during flashing of the dose keys (**P3**, **P4** e **P5**), press and hold the cleaning key (**P6**) for 3 seconds.

When the automatic cleaning cycle is started, it cannot be stopped before its programmed end.

If the machine is stopped before the cycle has finished, when it is switched back on, it restarts the rinsing cycle automatically.

FR

7.5.4 CYCLE AUTOMATIQUE DE NETTOYAGE DES GROUPES

Maintenir la touche de lavage appuyée (**P6**) pendant 3 secondes pour accéder à la fonction de lavage automatique (les touches dose **P3**, **P4** et **P5** de chaque groupe se mettent à clignoter).

Appuyer sur une touche dose (**P3**, **P4** ou **P5**) d'un groupe pour effectuer le cycle de lavage de ce groupe.

À la fin du cycle de lavage, toutes les touches dose (**P3**, **P4** et **P5**) se remettent à clignoter pour permettre le cycle de rinçage.

20 secondes après l'accès, si aucune touche n'est appuyée, la machine revient à son fonctionnement normal.

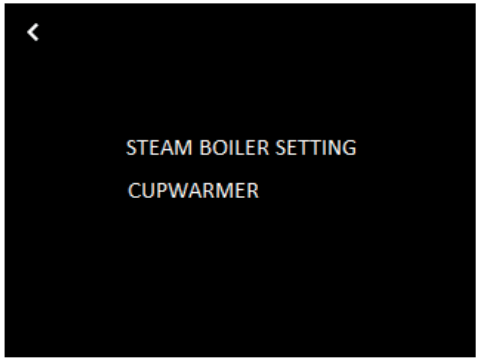
Pour quitter manuellement la fonction de lavage et revenir au fonctionnement normal, pendant le clignotement des boutons dose (**P3**, **P4** et **P5**), appuyer pendant 3 secondes sur la touche lavage (**P6**).

Lorsqu'un cycle de lavage automatique démarre, il ne peut pas être interrompu avant sa fin programmée.

Si la machine est éteinte avant la fin du cycle, au moment de la prochaine mise en marche, la machine repart automatiquement depuis le cycle de rinçage.

INPLUS
AUTORIZOWANY DYSTRYBUTOR
www.sprzedaj.inplus.pl

A



IT

7.6 TEMPERATURE

In questo menù è possibile impostare:

- Impostazioni caldaia vapore
- Scaldatazze

A Al menu principale

Nei successivi paragrafi vengono descritte nel dettaglio le funzioni sopra elencate.

EN

7.6 TEMPERATURES

This menu allows to set:

- Settings of steam boiler
- Cup warmer

A To main menu

The following paragraphs describe the above-mentioned functions in detail.

FR

7.6 TEMPÉRATURES

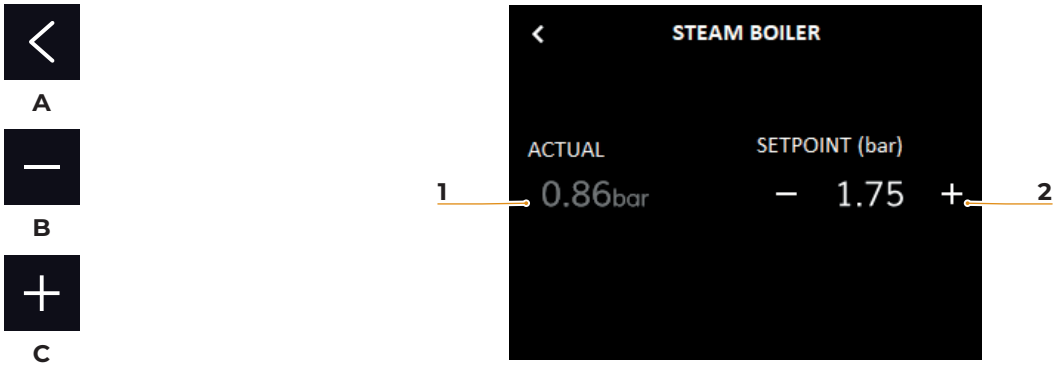
Ce menu permet de programmer:

- Programmations chaudière vapeur
- Chauffe-tasses

A Retour au menu principal

Les paragraphes suivants décrivent dans le détail les fonctions susmentionnées.

INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonettigroup.pl



IT

7.6.1 IMPOSTAZIONI CALDAIA VAPORE

Visualizza la temperatura attuale della caldaia vapore e permette di impostarne il setpoint.

1 Visualizzatore pressione caldaia vapore
2 Impostazione setpoint

A Al menu precedente
B Decremento
C Incremento

EN

7.6.1 SETTINGS OF STEAM BOILER

It shows the current temperature of the steam boiler and allows to set the setpoint.

1 Visualization of the steam boiler pressure
2 Setpoint setting

A To previous menu
B Decrease
C Increase

FR

7.6.1 PROGRAMMATIONS CHAUDIÈRE VAPEUR

Affiche la température courant de la chaudière vapeur et permet de programmer son point de consigne.

1 Afficheur de la pression chaudière vapeur
2 Programmation point de consigne

A Retour au menu précédent
B Décrément
C Incrément

IN-PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

7.6.2 SCALDATAZZE (OPTIONAL)

Impostare la temperatura di accensione dello scaldatazze.

1 Impostare la temperatura

A Al menu precedente
B Decremento
C Incremento

EN

7.6.2 CUPWARMER (OPTIONAL)

To set the serving temperature of beverages.

1 Setting of temperature

A To previous menu
B Decrease
C Increase

FR

7.6.2 CHAUFFE-TASSES (EN OPTION)

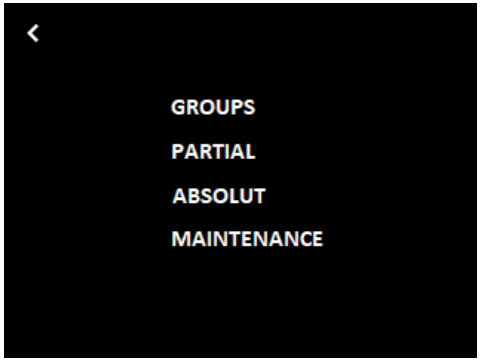
Programmer la température de mise en marche du chauffe-tasses.

1 Programmer la température

A Retour au menu précédent
B Décrément
C Incrément

IN-PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

A



IT

7.7 CONTATORI

In questo menù è possibile visualizzare i conteggi delle dosi erogate per ogni gruppo:

- Gruppi
- Parziali
- Assoluti
- Manutenzione

A Al menu principale

EN

7.7 COUNTERS

This menu allows to show dose counters delivered for each group:

- Groups
- Partial
- Absolute
- Maintenance

A To main menu

FR

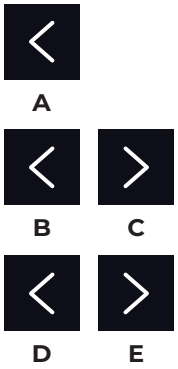
7.7 COMPTEURS

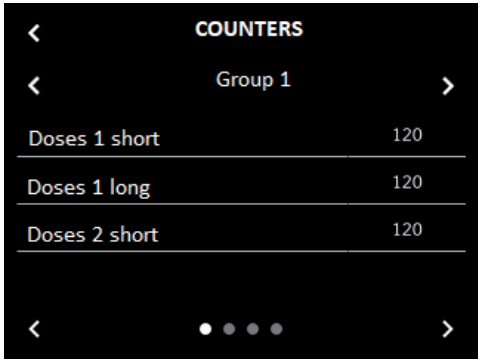
Ce menu permet d'afficher les comptages des doses distribuées pour chaque groupe:

- Groupes
- Partiels
- Absolus
- Entretien

A Retour au menu principal

INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl





IT

7.7.1 CONTATORI GRUPPI

In questo menù è possibile visualizzare i conteggi delle dosi erogate per ogni gruppo.

A Al menu precedente
B Al gruppo precedente
C Al gruppo successivo
D A pagina precedente
E A pagina successiva

7.7.2 CONTATORI PARZIALI

In questo menù è possibile visualizzare i conteggi parziali di:
- Totali caffè;
- Totali litri acqua;
- Totale Vapore;
- Totale Easycream;
- Totale gruppi;
- Acqua calda e vapore.

EN

7.7.1 GROUP COUNTERS

This menu allows to show counting of delivered doses for each group.

A To previous menu
B To previous group
C To next group
D To previous page
E To next page

7.7.2 PARTIAL COUNTERS

This menu allows to show the partial counting of:
- Total coffee;
- Total water litres;
- Total steam;
- Total Easycream;
- Total groups;
- Hot water and steam.

FR

7.7.1 COMPTEURS GROUPES

Ce menu permet d'afficher les comptages des doses distribuées pour chaque groupe.

A Retour au menu précédent
B Retour au menu précédent
C Groupe suivant
D Page précédente
E Page suivante

7.7.2 COMPTEURS PARTIELS

Ce menu permet d'afficher les comptages partiels de:
- Total cafés;
- Total litres d'eau;
- Total vapeur;
- Total Easycream;
- Total groupes;
- Eau chaude et vapeur.

IN-PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

7.7.3 CONTATORI ASSOLUTI

In questo menù è possibile visualizzare il conteggio totale di tutta la macchina.

7.7.4 CONTATORE MANUTENZIONE

In questo menù è possibile visualizzare il conteggio totale dei cicli di manutenzione.

EN

7.7.3 ABSOLUTE COUNTERS

This menu allows to show the total counting of the whole machine.

7.7.4 MAINTENANCE COUNTER

This menu allows to show the total counting of the maintenance cycle.

FR

7.7.3 COMPTEURS ABSOLUS

Ce menu permet d'afficher le comptage total de toute la machine.

7.7.4 COMPTEUR ENTRETIEN

Ce menu permet d'afficher le comptage total des cycles d'entretien.

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

A

IT

7.8 IMPOSTAZIONI TECNICHE

L'accesso a questo menù è possibile tramite password e permette di gestire le seguenti funzioni:

- Manutenzione
- Impostazioni
- Lingua
- Modalità Demo

A Al menu principale

Nei successivi paragrafi vengono descritte nel dettaglio le funzioni sopra elencate.

EN

7.8 TECHNICAL SETTINGS

It is possible to gain access to this menu via password and allows to manage the following functions:

- Maintenance
- Settings
- Language
- Demo Mode

A To main menu

The following paragraphs describe the above-mentioned functions in detail.

FR

7.8 PROGRAMMATIONS TECHNIQUES

L'accès à ce menu est possible avec mot de passe et permet de gérer les fonctions suivantes:

- Entretien
- Programmations
- Langue
- Modalité Demo

A Retour au menu principal

Les paragraphes suivants décrivent dans le détail les fonctions susmentionnées.

IN-PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

A

IT

7.8.I MANUTENZIONE

Questo menu permette di accedere a:

- Offset
- Allarmi
- Smartwater
- Diagnostica

A Al menu precedente

EN

7.8.I MAINTENANCE

It allows to access the following functions:

- Offset
- Alarms
- Smartwater
- Diagnostics

A To previous menu

FR

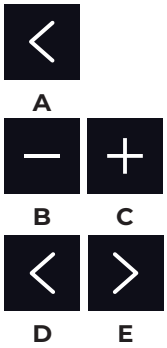
7.8.I ENTRETIEN

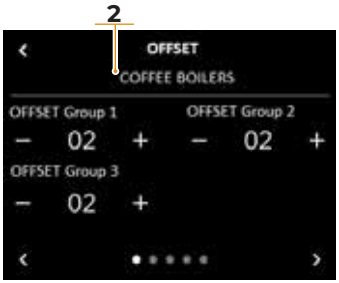
Ce menu permet d'accéder à:

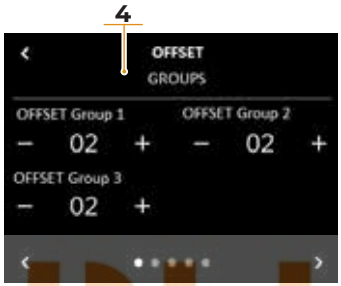
- Offset
- Alarmes
- Smartwater
- Diagnostic

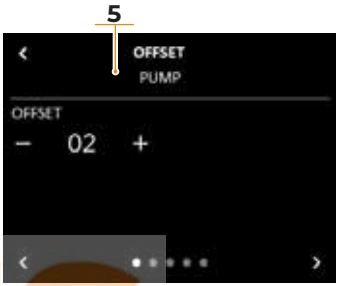
A Retour au menu précédent

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl









IN+PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

7.8.2 OFFSET

Permette di impostare l'offset di:

1 Caldaia vapore
2 Caldaie gruppi caffè 1, 2, 3
3 Lancia vapore EASYCREAM (optional)
4 Gruppi caffè 1, 2, 3
5 Pompa acqua

A Al menu precedente
B Decremento
C Incremento
D A pagina precedente
E A pagina successiva

EN

7.8.2 OFFSET

It allows to set the offset of:

1 Steam boiler
2 Coffee group boilers 1, 2, 3
3 EASYCREAM steam nozzle (optional)
4 Coffee groups 1, 2, 3
5 Water pump

A To previous menu
B Decrease
C Increase
D To previous page
E To next page

FR

7.8.2 OFFSET

Permet de programmer l'offset de:

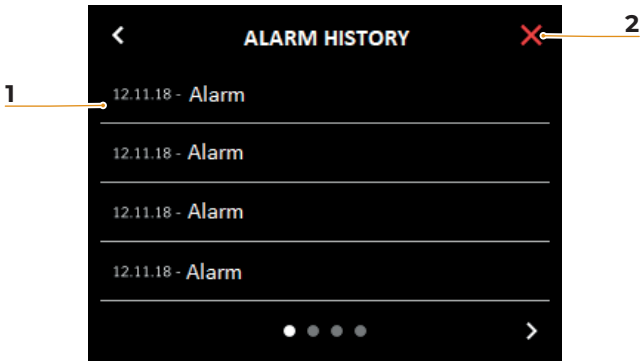
1 Chaudière vapeur
2 Chaudières groupes café 1, 2, 3
3 Lance vapeur EASYCREAM (en option)
4 Groupes café 1, 2, 3
5 Pompe eau

A Retour au menu précédent
B Décrément
C Incrément
D Page précédente
E Page suivante

A

B

C



IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

7.8.3 ALLARMI

Permette di accedere a:
- Storia allarmi;
- Allarme manutenzione.

7.8.4 STORICO ALLARMI

Visualizza e permette la gestione degli allarmi che si sono attivati durante il funzionamento della macchina.

1 Lista allarmi
2 Cancella lista allarmi

A Al menu precedente
B A pagina precedente
C A pagina successiva

EN

7.8.3 ALARMS

It allows to access:
- Alarms history;
- Maintenance alarm.

7.8.4 ALARM HISTORY

It shows and allows to manage the alarms that are activated during machine operation.

1 Alarm list
2 Delete alarm list

A To previous menu
B To previous page
C To next page

FR

7.8.3 ALARMES

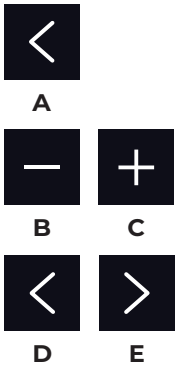
Permet d'accéder à:
- Historique alarmes;
- Alarme entretien.

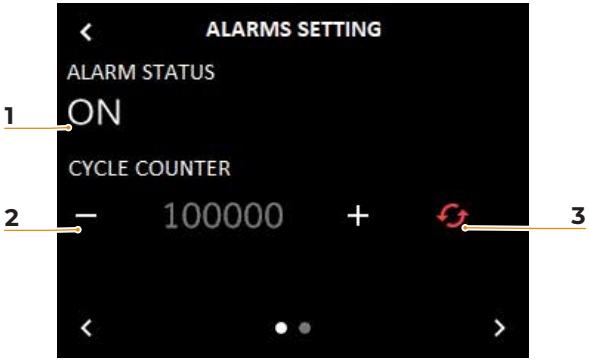
7.8.4 HISTORIQUE ALARMES

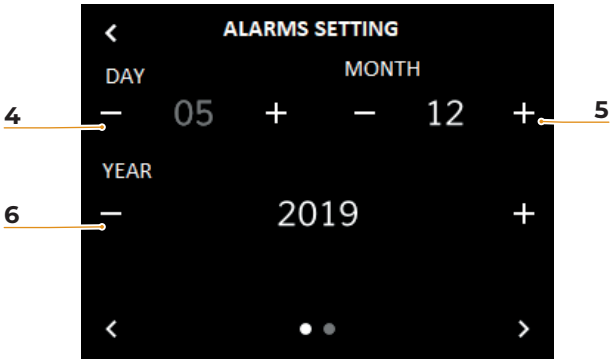
Affiche et permet la gestion des alarmes qui se sont activées pendant le fonctionnement de la machine.

1 Liste alarmes
2 Supprimer liste alarmes

A Retour au menu précédent
B Page précédente
C Page suivante







IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.inplusgroup.pl

IT

7.8.5 ALLARMI MANUTENZIONE

Abilitare o disabilitare la scadenza dell'allarme di manutenzione e la data o il numero di cicli dopo il quale verrà segnalato l'allarme di manutenzione.

1 Abilita/disabilita allarme di manutenzione
2 Impostare il numero di cicli prima dell'allarme
3 Reset del contatore cicli
4 Impostare il giorno
5 Impostare il mese
6 Impostare l'anno

A Al menu precedente
B Decremento
C Incremento
D A pagina precedente
E A pagina successiva

EN

7.8.5 ALARM SETTING

It enables or disables the maintenance alarm, deadline and the data or the number of cycles after which the maintenance alarm is signalled.

1 Enabling/disabling of maintenance alarm
2 Setting of the number of cycles before alarm
3 Reset of cycle counter
4 Day setting
5 Month setting
6 Year setting

A To previous menu
B Decrease
C Increase
D To previous page
E To next page

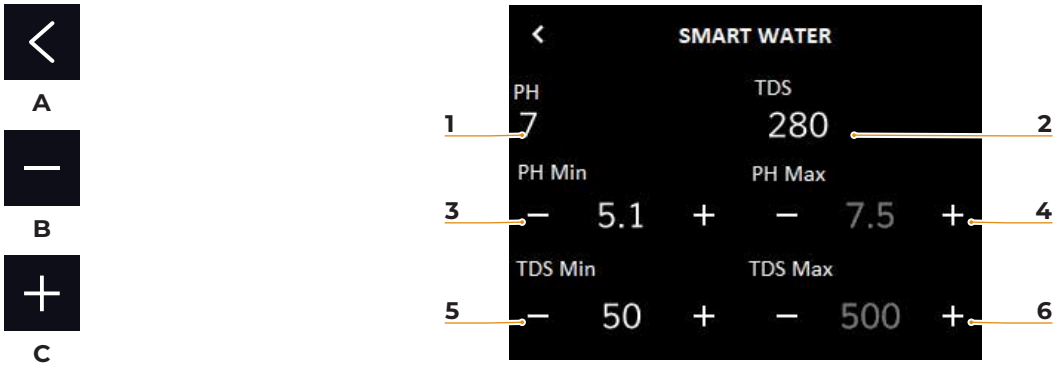
FR

7.8.5 ALARMES ENTRETIEN

Activer ou désactiver l'expiration de l'alarme d'entretien et la date ou le nombre de cycles après lesquels l'alarme d'entretien sera signalée.

1 Activer/désactiver l'alarme d'entretien
2 Programmer le nombre de cycles avant l'alarme
3 Reset du compteur cycles
4 Programmer le jour
5 Programmer le mois
6 Programmer l'année

A Retour au menu précédent
B Décrément
C Incrément
D Page précédente
E Page suivante



IT

7.8.6 TECNOLOGIA SMART WATER (OPTIONAL)

Impostare i parametri della tecnologia Smart Water.

1 Valore attuale PH
2 Valore attuale TDS
3 PH minimo
4 PH massimo
5 TDS minimo
6 TDS massimo

A Al menu precedente
B Decremento
C Incremento

EN

7.8.6 SMART WATER TECHNOLOGY (OPTIONAL)

To set the Smart Water technology parameters.

1 Current PH value
2 Current TDS value
3 Minimum PH
4 Maximum PH
5 Minimum TDS
6 Maximum TDS

A To previous menu
B Decrease
C Increase

FR

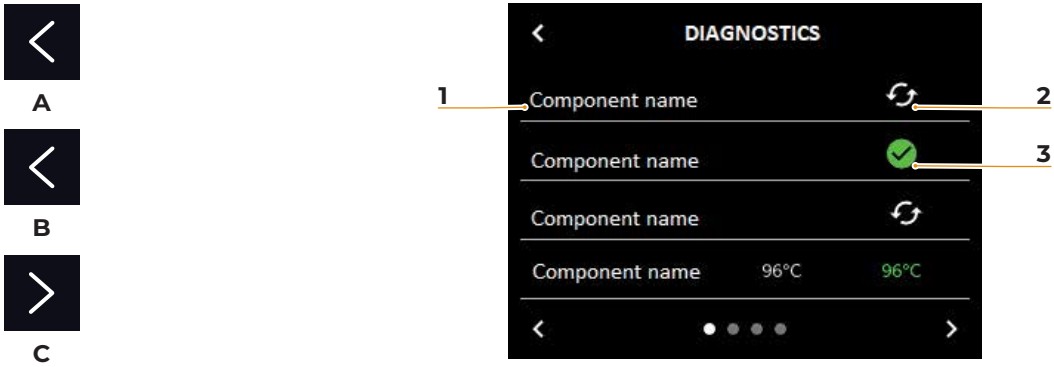
7.8.6 TECHNOLOGIE SMART WATER (EN OPTION)

Programmer les paramètres de la technologie Smart Water.

1 Valeur courant PH
2 Valeur courant TDS
3 PH minimum
4 PH maximum
5 TDS minimum
6 TDS maximum

A Retour au menu précédent
B Décrément
C Incrément

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl



IT

7.8.7 DIAGNOSTICA

Permette di testare i singoli componenti.

1 Elenco componenti
2 Componente da testare
3 Componente testato

Durante il test del componente selezionato inizia un conto alla rovescia e le frecce (**3**) iniziano a girare sul display.

A Al menu precedente
B A pagina precedente
C A pagina successiva

EN

7.8.7 DIAGNOSTICS

It allows to test the single parts.

1 Parts list
2 Part to be tested
3 Part tested

During the test of the part selected, a countdown starts and the arrows (**3**) starts rotating on the display.

A To previous menu
B To previous page
C To next page

FR

7.8.7 DIAGNOSTIC

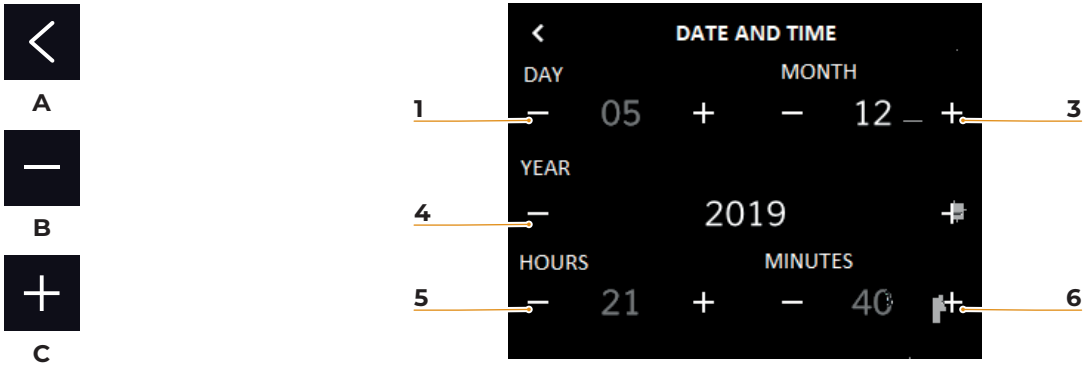
Permet de tester chaque composant.

1 Liste des composants
2 Composant à tester
3 Composant testé

Pendant le test du composant sélectionné, un compte à rebours démarre et les flèches (**3**) commencent à tourner sur l'afficheur.

A Retour au menu précédent
B Page précédente
C Page suivante

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.smeneugroup.pl



IT

7.8.8 IMPOSTAZIONI

Permette di accedere a:
- Data e ora;
- Informazioni;
- Configurazione CPU;
- Imposta Password.

7.8.9 DATA E ORA

Permette di impostare la data e l'ora visualizzata sul display:

1 Giorno
2 Mese
3 Anno
4 Ore
5 Minuti

A Al menu precedente
B Decremento
C Incremento

EN

7.8.8 SETTINGS

It allows to access:
- Date and time;
- Information;
- CPU configuration;
- Password setting.

7.8.9 DATE AND TIME

It allows to set date and time shown on the display:

1 Day
2 Month
3 Year
4 Hours
5 Minutes

A To previous menu
B Decrease
C Increase

FR

7.8.8 PROGRAMMATIONS

Permet d'accéder à:
- Date et heure;
- Informations;
- Configuration CPU;
- Programmer Mot de passe.

7.8.9 DATE ET HEURE

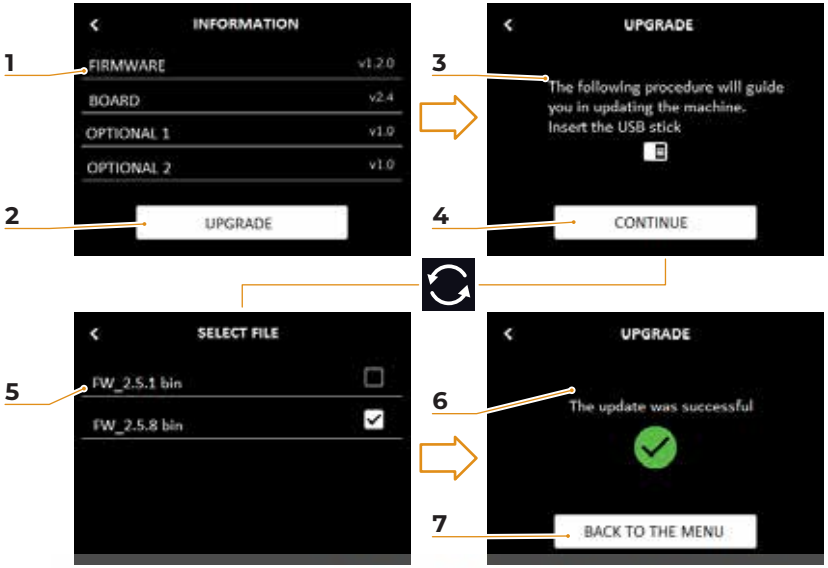
Permet de programmer la date et l'heure visualisée sur l'afficheur.

1 Jour
2 Mois
3 Année
4 Heures
5 Minutes

A Retour au menu précédent
B Décrément
C Incrément

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

A



IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.smolenskground.pl

IT

7.8.10 INFORMAZIONI

Permette di visualizzare le informazioni macchina e eseguire l'aggiornamento software.

1 Visualizza le informazioni della macchina.
2 Premere per aggiornare il software.
3 Inserire il supporto USB contenente il nuovo software.
4 Premere per proseguire.
5 Selezionare il file del software per l'aggiornamento.
6 Messaggio di conferma.
7 Premere per tornare al menu principale.

A Al menu precedente

EN

7.8.10 INFORMATION

It allows to show machine information and carry out software update.

1 It shows machine information.
2 Press to update software.
3 Insert the USB support containing the new software.
4 Press to continue.
5 Select the software file for update.
6 Confirmation message.
7 Press to go back to main menu.

A To previous menu

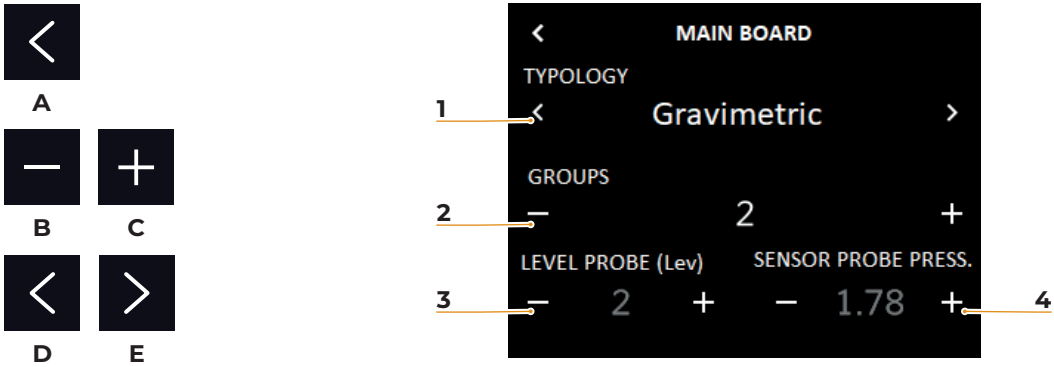
FR

7.8.10 INFORMATIONS

Permet d'afficher les informations machine et d'effectuer la mise à jour du logiciel.

1 Afficher les informations de la machine.
2 Appuyer pour mettre à jour le logiciel.
3 Insérer le support USB contenant le nouveau logiciel.
4 Appuyer pour continuer.
5 Sélectionner le fichier du logiciel pour la mise à jour.
6 Message de confirmation.
7 Appuyer pour revenir sur le menu principal.

A Retour au menu précédent



IT

7.8.II CONFIGURAZIONE CPU

Permette di impostare la centralina della macchina:

1 Tipologia
2 Numero gruppi erogazione
3 Sensore sonda livello
4 Sensore sonda pressione

A Al menu precedente
B Decremento
C Incremento
D A pagina precedente
E A pagina successiva

EN

7.8.II CPU CONFIGURATION

It allows to set machine control unit:

1 Type
2 Number of delivery groups
3 Level probe sensor
4 Pressure probe sensor

A To previous menu
B Decrease
C Increase
D To previous page
E To next page

FR

7.8.II CONFIGURATION CPU

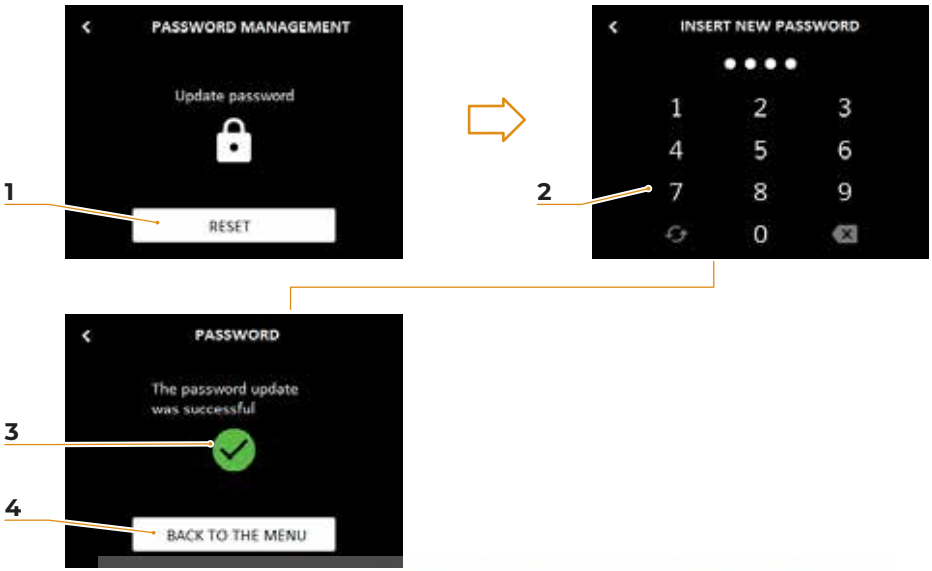
Permet de programmer la centrale de la machine:

1 Typologie
2 Nombre de groupes de distribution
3 Détecteur sonde de niveau
4 Détecteur sonde de pression

A Retour au menu précédent
B Décrément
C Incrément
D Page précédente
E Page suivante

IN-PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

A



IN PLUS
AUTORIZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

7.8.12 GESTIONE PASSWORD

Permette di inserire una password per la gestione dei privilegi.

1 Premere per inserire la password.
2 Digitare la password (4 caratteri).
3 Messaggio di conferma.
4 Premere per tornare al menu principale.

A Al menu precedente

EN

7.8.12 PASSWORD MANAGEMENT

It allows to enter a password for privilege management.

1 Press to enter password.
2 Enter the password (4 characters).
3 Confirmation message.
4 Press to go back to main menu.

A To previous menu

FR

7.8.12 GESTION MOT DE PASSE

Permet de saisir un mot de passe pour la gestion des privilèges.

1 Appuyer pour saisir le mot de passe.
2 Entrer le mot de passe (4 caractères).
3 Message de confirmation.
4 Appuyer pour revenir sur le menu principal.

A Retour au menu précédent

A

B

C

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

7.8.13 LINGUA

Impostare la lingua del display.

- Italiano;
- Inglese;
- Francese;
- Tedesco;
- Spagnolo.

A Al menu precedente
B Scorrimento opzioni
C Scorrimento opzioni

EN

7.8.13 LANGUAGE

Set the display language.

- Italian;
- English;
- French;
- German;
- Spanish.

A To previous menu
B Option scrolling
C Option scrolling

FR

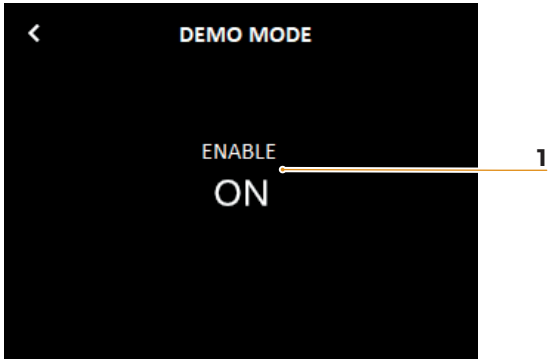
7.8.13 LANGUE

Programmer la langue de l'afficheur.

- Italien;
- Anglais;
- Français;
- Allemand;
- Espagnol.

A Retour au menu précédent
B Défilement options
C Défilement options

A



IT

7.8.14 MODALITÀ DEMO

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

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

A Al menu precedente

EN

7.8.14 DEMO MODE

This mode allows to simulate the machine operation by keeping all of settings active.

Enabling or disabling the demo mode via the button **(1)**.

A To previous menu

FR

7.8.14 MODALITÉ DÉMO

Cette modalité permet de simuler le fonctionnement de la machine tout en conservant tous les réglages actifs.

Activer ou désactiver la modalité demo à l'aide du bouton **(1)**.

A Retour au menu précédent

INPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

8 APPLICAZIONE BLUETOOTH “MYVICTORIAARDUINO” “MYVICTORIAARDUINO” BLUETOOTH APPLICATION APPLICATION BLUETOOTH “MYVICTORIAARDUINO”

IN+PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

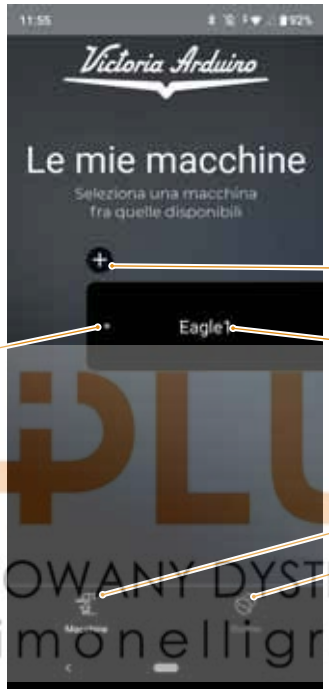
Accendere il Bluetooth della macchina premendo l’icona (**1**) e aprire l’applicazione (**2**) sul dispositivo mobile.

EN

Switch the machine Bluetooth on by pressing the icon (**1**) and open the application (**2**) on the mobile device.

FR

Allumer le Bluetooth de la machine en appuyant sur l’icône (**1**) et ouvrir l’application (**2**) sur le dispositif mobile.



IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

Attendere che la macchina si colleghi al dispositivo mobile.
L'indicatore di connessione (**1**) passa da rosso a verde.

1 Indicatore di connessione
2 Pulsante di aggiunta di una macchina
3 Elenco macchine
4 Pulsante visualizzazione macchine
5 Pulsante visualizzazione ricette

Premere sul nome della macchina per accedere ai relativi dettagli.

EN

Wait the connection of the machine to the mobile device.
The connection indicator (**1**) goes from red to green.

1 Connection indicator
2 Button of addition of a machine
3 Machine list
4 Machine visualization button
5 Recipe visualization button

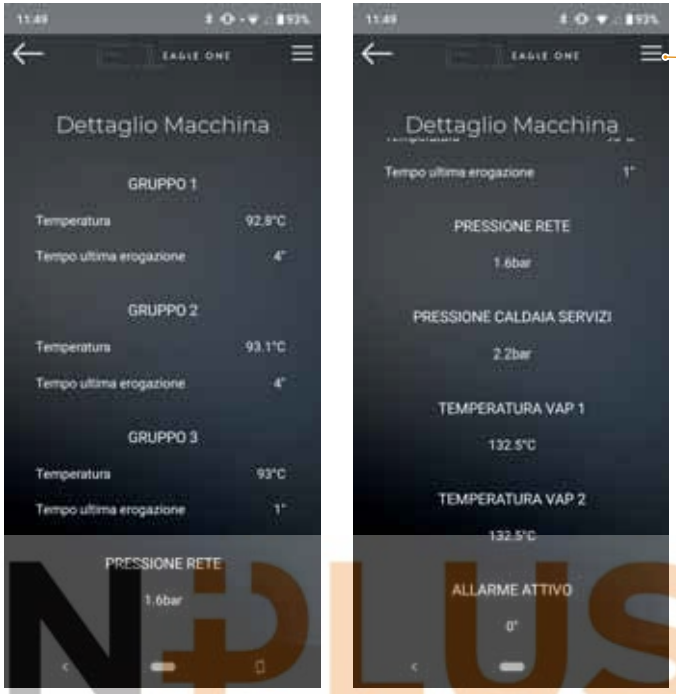
Press the machine name to access the relating details.

FR

Attendre que la machine se connecte au dispositif mobile.
L'indicateur de connexion (**1**) passe du rouge au vert.

1 Indicateur de connexion
2 Bouton d'ajout d'une machine
3 Liste machines
4 Bouton affichage machines
5 Bouton affichage recettes

Frapper sur le nom de la machine pour accéder aux détails relatifs.



IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

Questa schermata di Dettagli Macchina permette di visualizzare:

- Temperatura e tempo di erogazione per i gruppi 1, 2 e 3;
- Pressione di rete;
- Pressione caldaia;
- Temperatura vapore per le due lance;
- Eventuali allarmi attivi.

Premere il tasto (**1**) per accedere al menu.

EN

This page of Machine Details allows to show:

- Temperature and delivery time for groups 1, 2 and 3;
- Mains pressure;
- Boiler pressure;
- Steam temperature for two nozzles;
- Any active alarm.

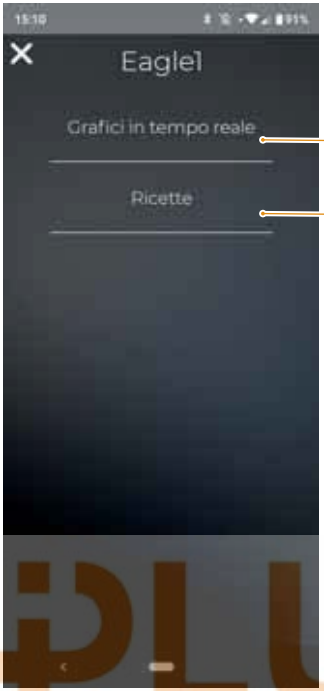
Select the key (**1**) to access the menu.

FR

Cette page-écran de Détails Machine permet d'afficher:

- Température et temps de distribution pour les groupes 1, 2 et 3;
- Pression de réseau;
- Pression chaudière;
- Température vapeur pour les deux lances;
- Alarmes éventuelles actives.

Appuyer sur la touche (**1**) pour accéder au menu.



IN-PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

Il menu permette di accedere a:

- Grafici in tempo reale del flusso istantaneo;
- Impostazione ricette e trasferimento in macchina.

EN

It allows to access:

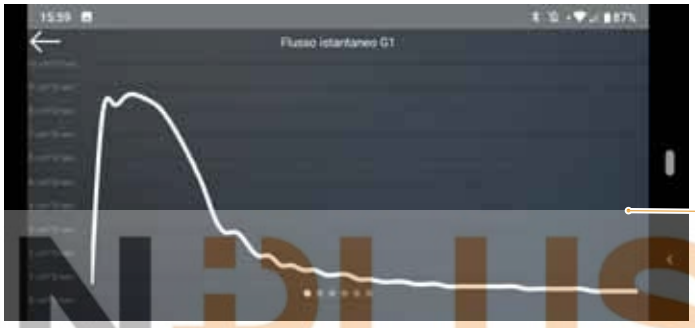
- Real time charts of the instant flow;
- Recipe settings and machine transfer.

FR

Le menu permet d'accéder à:

- Schéma graphique en temps réel du flux instantané;
- Programmation recettes et transfert sur la machine.

1



2

IN+PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.inplusgroup.pl

IT

I grafici indicano la portata d'acqua istantanea nel tempo per i vari gruppi e possono essere creati anche dei valori medi.

1 Estrazione ottimale;
2 Estrazione con channeling.

L'estrazione ottimale prevede che la pressione dell'acqua sale fino a quando incontra la pasticca di caffè (punto più alto della curva) e inizia a scendere nel momento dell'estrazione.
L'estrazione con channeling (cavità create nella pasticca di caffè), non prevede il picco poiché l'acqua bagna fin da subito la pasticca e presenta invece una serie di curve.

EN

The charts indicate the instant water flow over time for the various groups and can be created also some average values.

1 Optimal extraction;
2 Extraction with channeling.

The optimal extraction envisages that water pressure raises until it reaches the coffee capsules (the highest point of the curve) and starts to decrease during extraction.
The extraction with channeling (recess created in the coffee capsule) does not envisage the peak as water wets the capsule immediately and has a set of curves instead.

FR

Les schémas graphiques indiquent le débit d'eau instantané dans le temps pour les différents groupes et des valeurs moyennes peuvent aussi être créées.

1 Extraction optimale;
2 Extraction avec channeling.

L'extraction optimale prévoit que la pression de l'eau augmente jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec la pastille de café (point le plus élevé de la courbe) et elle commence à descendre au moment de l'extraction.
L'extraction avec channeling (cavités créées dans la pastille de café) ne prévoit pas le pic de pression car l'eau mouille dès le début la pastille et présente au contraire une série de courbes.

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.com

IT

La pagina delle ricette permette di impostare:

- Temperature gruppi;
- Dosi acqua;
- Pre-wetting.

Le ricette possono essere create anche offline sul dispositivo mobile, ovvero senza connessione alla macchina.
Una volta creata la ricetta, è possibile trasferirla quando si è nelle vicinanze della macchina stessa e renderla attiva.

EN

The recipe page allows to set:

- Group temperature;
- Water doses;
- Pre-wetting.

The recipes can be created also offline on the mobile device, that is without connection with the machine.
Once having created the recipe, it can be transferred when it is in the proximity of the machine itself and make it active.

FR

La page des recettes permet de programmer:

- Températures groupes;
- Doses eau;
- Pre-wetting.

Les recettes peuvent également être créées hors ligne sur l'appareil mobile, c'est-à-dire sans connexion à la machine.
Après avoir créé la recette, il est possible de la transférer lorsqu'on se trouve à proximité de la machine et de la rendre active.

9 PULIZIA CLEANING NETTOYAGE

IT

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, togliere tensione premendo l'interruttore su "O".

- È vietato pulire l'apparecchio con getti d'acqua o immergendolo in acqua.
- Non utilizzare solventi, prodotti a base di cloro, abrasivi.

9.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Pulizia zona lavoro

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

Pulizia carena

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

9.2 PULIZIA DOCCETTE

Effettuare la pulizia delle doccette settimanalmente:

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

EN

The machine must be set to "O" power before any cleaning operations are performed.

- Avoid to clean the machine using water jets or standing it in water.
- Do not use solvents, chlorine-based products or abrasives.

9.1 BODY MACHINE CLEANING

Work area cleaning

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

External plates cleaning

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

9.2 CLEANING THE COFFEE-HOLDERS

Cleaning the coffee-holder once a week:

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

FR

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, couper l'alimentation en poussant sur l'interrupteur sur "O".

- Il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou en le plongeant dans l'eau.
- Ne pas utiliser de solvants, de produits à base de chlore, ni d'abrasifs.

9.1 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Nettoyage zone de travail

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

Nettoyage carène

- Pour nettoyer toutes les parties chromées, utiliser un chiffon souple humidifié.

9.2 NETTOYAGE DOUCHES

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

- Dévisser la vis située au centre de la douche.
- Extraire la douche en la désenfilant et vérifier que les trous ne soient pas bouchés. En cas d'engorgement, nettoyer les trous.

INPLUS AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR www.simonelligroup.pl

IT

9.3 PULIZIA GRUPPO CON FILTRO CIECO

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

Una volta tolto il portafiltro effettuare alcune erogazioni per eliminare eventuali residui di detergente.

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

1. Sostituire il filtro con quello cieco del gruppo erogatore.
2. Mettervi all'interno due cucchiai di detergente specifico in polvere e immettere il portafiltro al gruppo.
3. Premere uno dei tasti caffè e arrestare dopo 10 sec.
4. Ripetere l'operazione più volte.
5. Togliere i portafiltro ed effettuare alcune erogazioni.

9.4 PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRI

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

EN

9.3 CLEANING WITH THE BLIND FILTER

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

Once the filter-holder has been removed, repeat delivery operations a few times to eliminate any cleanser residues.

To carry out the washing procedure, proceed as follows:

1. Substitute the filter with the delivery unit blind filter.
2. Fill it with two spoonfuls of special cleanser powder and insert it into the unit filter-holder.
3. Press one of the coffee keys and halt it after 10 seconds.
4. Repeat the procedure several times.
5. Remove the filter-holder and carry our a few deliveries.

9.4 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

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

FR

9.3 NETTOYAGE GROUPE AVEC FILTRE AVEUGLE

La machine permet le lavage du groupe de distribution avec un cycle de nettoyage automatique et du détergent en poudre spécifique. Effectuer le lavage au moins une fois par jour.

Une fois que le porte-filtre a été retiré, effectuer quelques distributions pour éliminer les éventuels résidus de détergent.

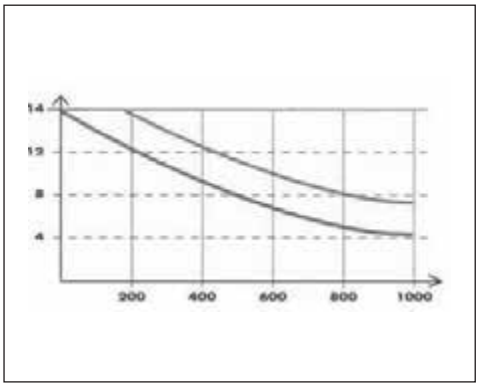
Pour exécuter la procédure de lavage, procéder de la façon suivante:

1. Remplacer le filtre avec le filtre borgne du groupe de distribution.
2. Le remplir avec deux cuillères de détergent spécial en poudre et emboîter le porte-filtre sur le groupe.
3. Frapper l'une des touches café et interrompre après 10 secondes.
4. Répéter l'opération plusieurs fois.
5. Retirer le porte-filtre et effectuer quelques distributions.

9.4 NETTOYAGE FILTRES ET PORTE-FILTRES

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

INPLUS AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR www.inplusgroup.pl

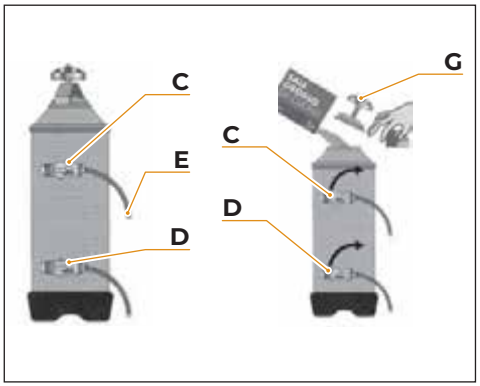


IT

9.6
RIGENERAZIONE RESINE DELL'ADDOLCITORE

Al fine di evitare la formazione di depositi calcarei all'interno della caldaia e degli scambiatori di calore è necessario che l'addolcitore sia sempre in perfetta efficienza. Occorre perciò effettuare regolarmente la rigenerazione delle resine ioniche. I tempi di rigenerazione vanno stabiliti in funzione della quantità di caffè erogati giornalmente e della durezza dell'acqua utilizzata. Indicativamente si possono rilevare dal diagramma riportato in figura. Le procedure di rigenerazione sono le seguenti:

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

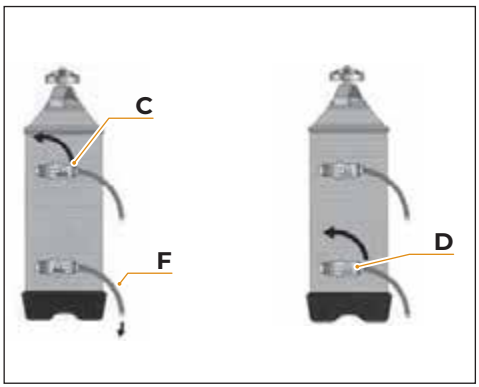


EN

9.6
RESIN AND SOFTENER REGENERATION

To avoid scaling deposits in the boiler and in the heating exchangers, the softener must always be kept efficient. Therefore, the ionic resins must be regularly regenerated. Regeneration times are established according to the quantity of coffee delivered daily and the hardness of the water utilised. As an indication, regeneration times can be calculated on the basis diagram illustrated in figure. Regeneration procedures are as follows:

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



FR

9.6
RÉGÉNÉRATION RÉSINES DE L'ADOUCISSEUR

Afin d'éviter la formation de dépôts calcaires à l'intérieur de la chaudière et des échangeurs de chaleur, l'adoucisseur doit toujours avoir une efficacité maximale. Il convient donc d'effectuer régulièrement une régénération des résines ioniques. Les délais de régénération dépendent de la quantité de cafés distribués quotidiennement et de la dureté de l'eau utilisée. A titre indicatif, ils correspondant au diagramme indiqué dans la figure. Les procédures de régénération sont les suivantes:

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

NUOVA SIMONELLI
AUTHORIZED THIRD PARTY DISTRIBUTOR
www.simonelligroup.com

10 MANUTENZIONE MAINTENANCE ENTRETIEN

IT

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

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

EN

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

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

FR

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

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

IN+PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

11 MESSAGGI FUNZIONALI
FUNCTIONAL MESSAGES
MESSAGES FONCTIONNELLES

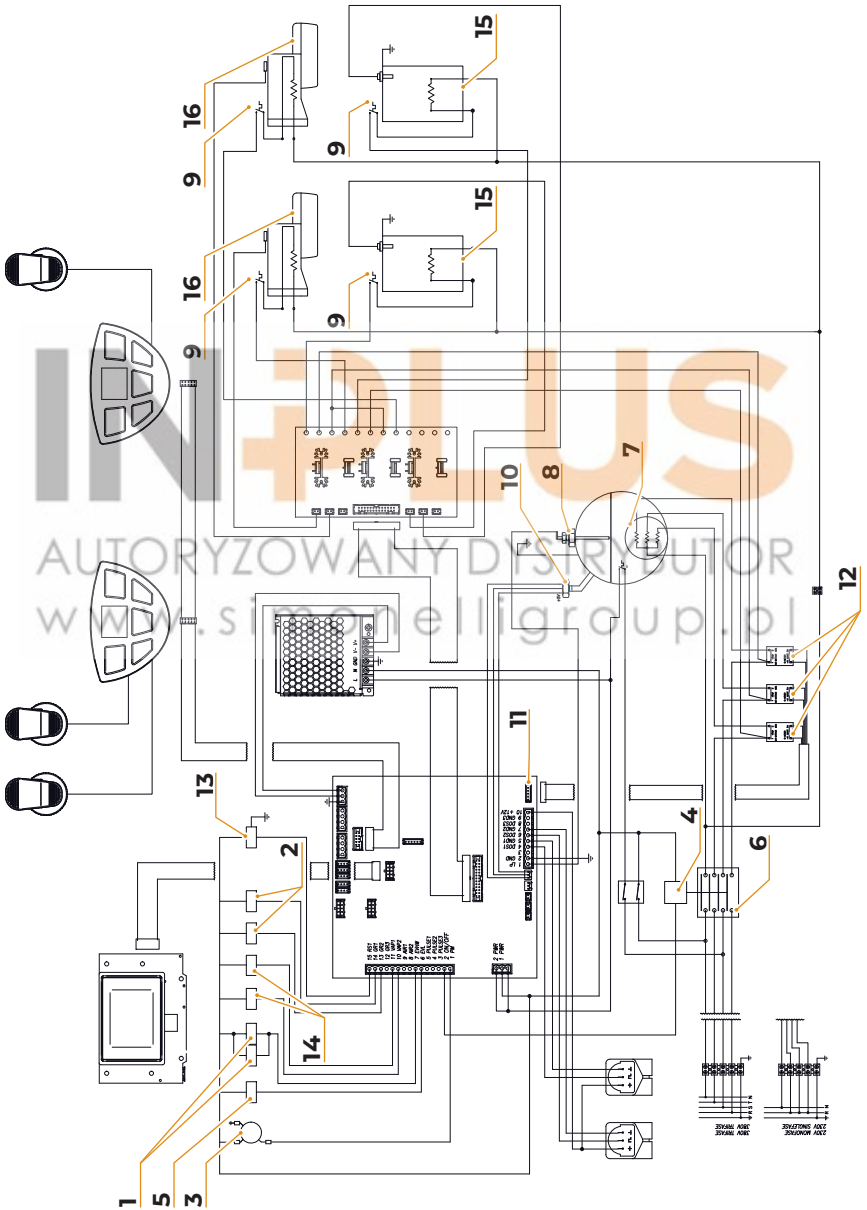
Situazione / *Situation* / *Situation*	Causa / *Cause* / *Causes*	Effetto / *Effect* / *Effet*	Soluzione / *Solution* / *Solution*
La macchina non eroga caffè.	Se entro i primi tre secondi dall'inizio dell'erogazione il dosatore non invia impulsi.	Se l'erogazione non è interrotta manualmente si arriva al blocco di tempo limite (120 secondi).	Interrompere l'erogazione.
The machine does not deliver coffee.	*If the doser doesn't send out its set commands within the first three seconds from delivery onset.*	*If the delivery isn't manually halted, the maximum time limit (120 seconds) will be blocked.*	*Interrupt delivery.*
La machine ne distribue pas de café.	*Si le doseur n'envoie pas d'impulsions dans les trois premières secondes de distribution.*	*Si la distribution n'est pas interrompue manuellement, on obtient le blocage de temps limite (120 secondes).*	*Interrompre la distribution.*

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

Situazione / *Situation / Situation*	Causa / *Cause / Causes*	Effetto / *Effect / Effet*	Soluzione / *Solution / Solution*
L'acqua non viene caricata in caldaia. *Water is not loaded into the boiler.* *L'eau n'est pas chargée dans la chaudière.*	Se dopo 90 secondi dall'inizio, con pompa inserita durante autolivello il livello non è stato ripristinato, oppure a 180 secondi se la funzione autolivello è disabilitata. *If after 90 seconds from the beginning, with the pump inserted during the auto-level, the level has not been reset, or within 180 seconds if the auto-level function is disabled.* *Si après 90 secondes du démarrage, avec la pompe activée pendant la mise à niveau automatique, le niveau n'a pas été rétabli, ou à 180 secondes si la fonction de niveau automatique est désactivée.*	Viene disattivata la pompa, la resistenza e tutte le funzioni sono inibite. *The pump, the resistor and all the functions will be halted.* *La pompe est désactivée, la résistance et toutes les fonctions sont inhibées.*	Spegnere la macchina e contattare l'Assistenza Tecnica. *Turn the machine off and contact the Technical Service.* *Éteindre la machine et contacter l'Assistance technique.*

NPLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

12 SCHEMI DIAGRAM SCHÉMAS



AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

12.1

SCHEMA ELETTRICO T3 VOL 230V 2 Gruppi

1 EVHW Elettrovalvola vapore/acqua calda
2 EV1-2 Elettrovalvola erogazione gruppo
3 PM Motore pompa
4 R Relè
5 EVL Elettrovalvola livello
6 MS Interruttore generale
7 HE Resistenza
8 LP Sonda livello
9 TE Termostato sicurezza
10 SPC Sensore pressione caldaia
11 CRS Connettore relè statico
12 RS Relè statico
13 RS1-2 Resistenza scaldatazze
14 VAP1-2 Elettrovalvola vapore
15 CE1-2 Caldaia gruppo
16 GR1-2 Gruppo erogazione

EN

12.1

ELECTRICAL DIAGRAM T3 VOL 230V 2 Gruppi

1 EVHW Steam / hot water solenoid valve
2 EV1-2 Group delivery solenoid valve
3 PM Pump motor
4 R Relay switch
5 EVL Level solenoid valve
6 MS Main switch
7 HE Heating element
8 LP Level probe
9 TE Safety thermostat
10 SPC Boiler pressure sensor
11 CRS Static relay connector
12 RS Static relay
13 RS1-2 Cup warmer heating element
14 VAP1-2 Steam solenoid valve
15 CE1-2 Group boiler
16 GR1-2 Delivery group

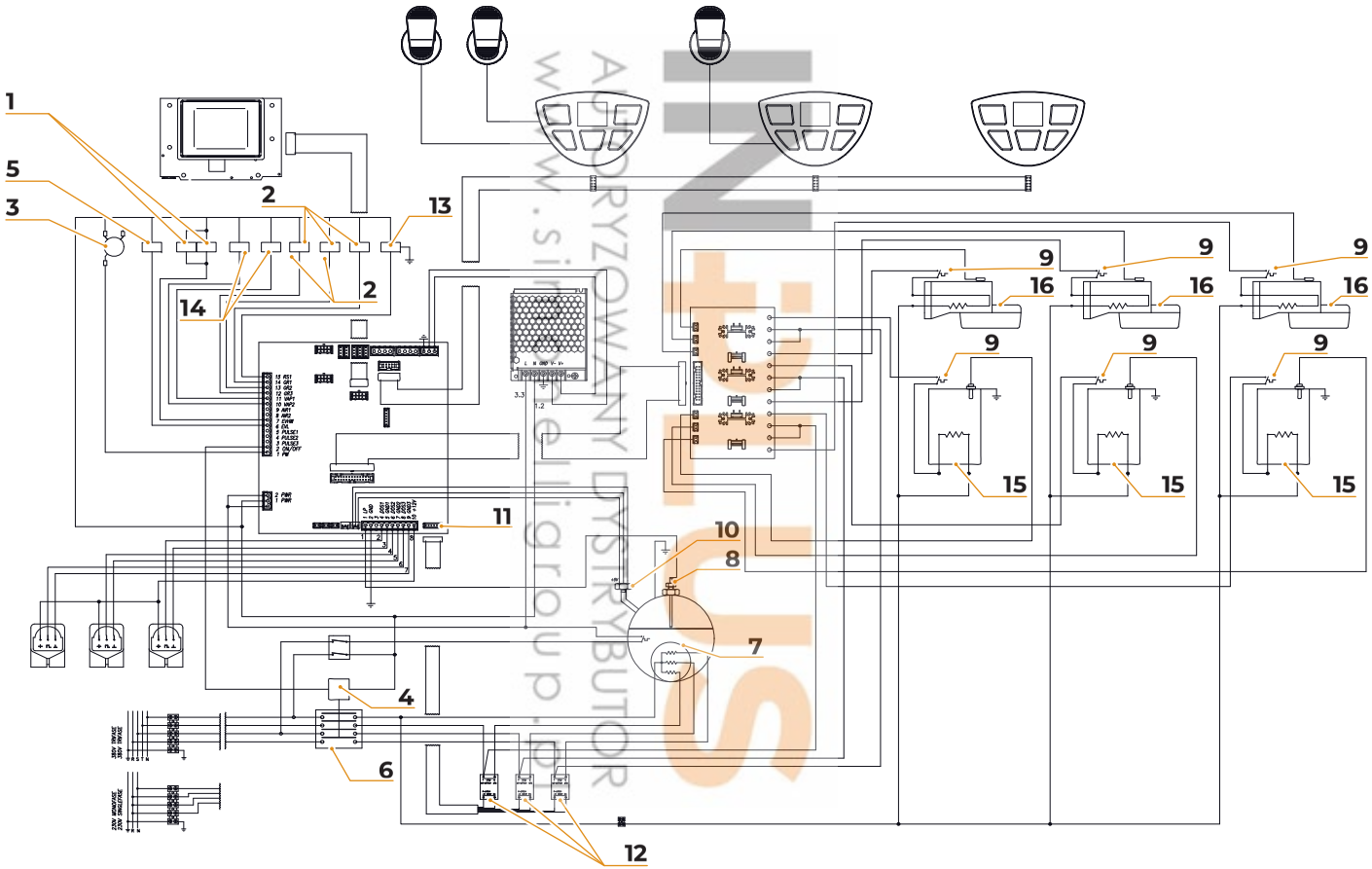
FR

12.1

SCHÉMA ELECTRIQUE T3 VOL 230V 2 Gruppi

1 EVHW Electrovanne vapeur/eau chaude
2 EV1-2 Electrovanne distribution groupe
3 PM Moteur pompe
4 R Relais
5 EVL Electrovanne niveau
6 MS Interrupteur général
7 HE Résistance
8 LP Capteur de niveau
9 TE Thermostat de sûreté
10 SPC Détecteur pression chaudière
11 CRS Connecteur relais statique
12 RS Relais statique
13 RS1-2 Résistance chauffe-tasses
14 VAP1-2 Électrovanne vapeur
15 CE1-2 Chaudière groupe
16 GR1-2 Groupe distribution

INBUS
AUTORIZOVANÝ DISTRIBUTÉR
www.simonelligroup.sk


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

IT

2.2
SCHEMA ELETTRICO
T3 VOL 230V 3 Gruppi

1 EVHW Elettrovalvola vapore/acqua calda
2 EV1-2-3-4 Elettrovalvola erogazione gruppo
3 PM Motore pompa
4 R Relè
5 EVL Elettrovalvola livello
6 MS Interruttore generale
7 HE Resistenza
8 LP Sonda livello
9 TE Termostato sicurezza
10 SPC Sensore pressione caldaia
11 CRS Connettore relè statico
12 RS Relè statico
13 RS1-2 Resistenza scaldatazze
14 VAP1-2 Elettrovalvola vapore
15 CE1-2-3 Caldaia gruppo
16 GR1-2-3 Gruppo erogazione

EN

2.2
ELECTRICAL DIAGRAM
T3 VOL 230V 3 Gruppi

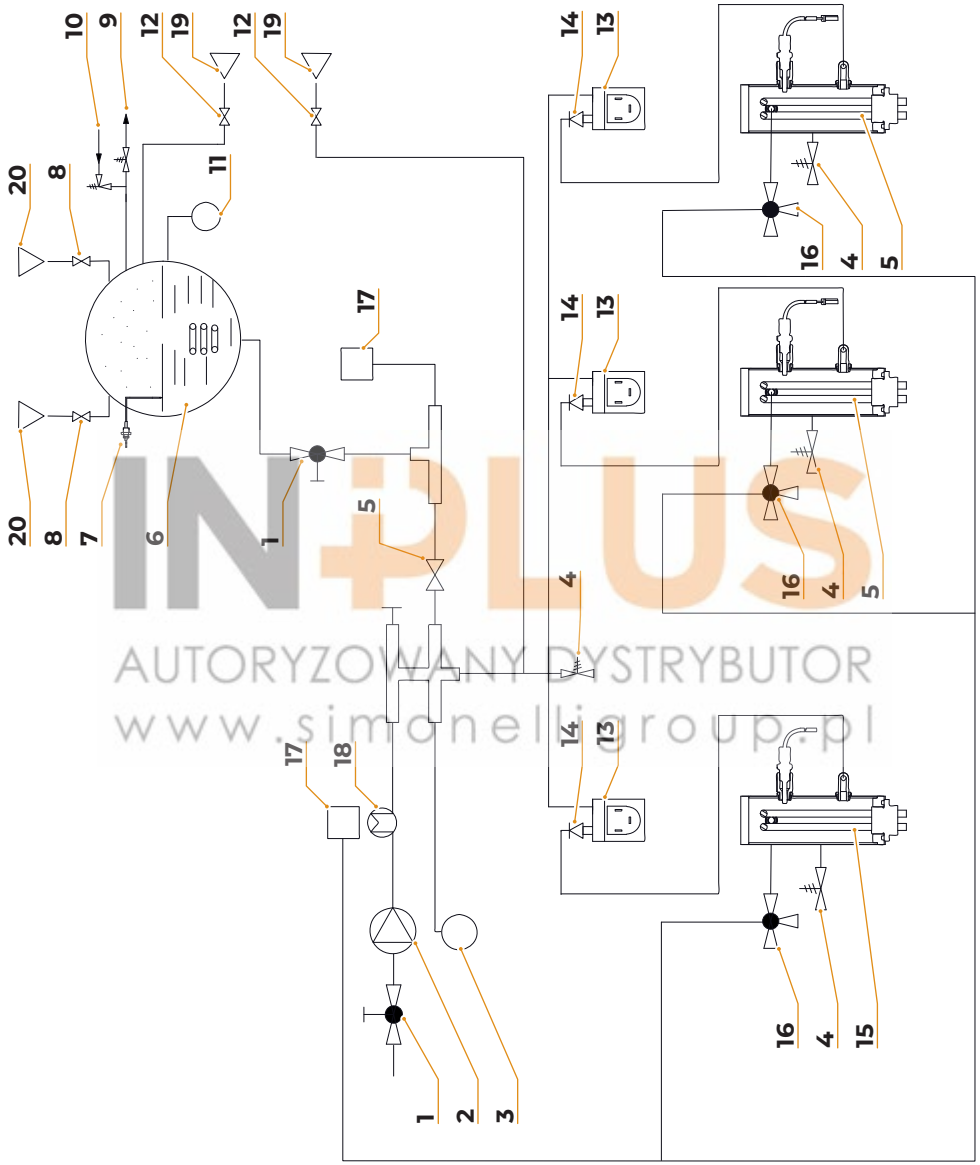
1 EVHW Steam / hot water solenoid valve
2 EV1-2-3-4 Group delivery solenoid valve
3 PM Pump motor
4 R Relay switch
5 EVL Level solenoid valve
6 MS Main switch
7 HE Heating element
8 LP Level probe
9 TE Safety thermostat
10 SPC Boiler pressure sensor
11 CRS Static relay connector
12 RS Static relay
13 RS1-2 Cup warmer heating element
14 VAP1-2 Steam solenoid valve
15 CE1-2 Group boiler
16 GR1-2 Delivery group

FR

2.2
SCHÉMA ELECTRIQUE
T3 VOL 230V 3 Gruppi

1 EVHW Electrovanne vapeur/eau chaude
2 EV1-2-3-4 Electrovanne distribution groupe
3 PM Moteur pompe
4 R Relais
5 EVL Electrovanne niveau
6 MS Interrupteur général
7 HE Résistance
8 LP Capteur de niveau
9 TE Thermostat de sûreté
10 SPC Détecteur pression chaudière
11 CRS Connecteur relais statique
12 RS Relais statique
13 RS1-2 Résistance chauffe-tasses
14 VAP1-2 Électrovanne vapeur
15 CE1-2 Chaudière groupe
16 GR1-2 Groupe distribution

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl



IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

2.3 SCHEMA IDRAULICO

1 Rubinetto manuale
2 Pompa
3 Pressostato digitale
4 Valvola di scarico
5 Elettrovalvola livello
6 Resistenza caldaia
7 Sonda livello
8 Elettrovalvola vapore
9 Valvola di sicurezza
10 Valvola antivuoto
11 Pressostato digitale
12 Elettrovalvola acqua calda
13 Dosatore volumetrico
14 Valvola di ritegno
15 Resistenza
16 Elettrovalvola erogazione
17 Scarico
18 Ters
19 Lancia acqua calda
20 Lancia vapore

EN

2.3 WATER MAINS DIAGRAM

1 Manual tap
2 Pump
3 Digital pressure gauge
4 Discharge valve
5 Refill electrovalve
6 Heating elements boiler
7 Level probe
8 Steam electrovalve
9 Safety valve
10 Anti-vacuum valve
11 Digital pressure gauge
12 Hot water electrovalve
13 Flowmeter
14 Retain valve
15 Heating element
16 Delivery electrovalve
17 Drain
18 Ters
19 Hot water wand
20 Steam wand

FR

2.3 SCHÉMA HYDRAULIQUE

1 Robinet manuel
2 Pompe
3 Pressostat numérique
4 Vanne d'évacuation
5 Électrovanne de niveau
6 Résistance chaudière
7 Sonde de niveau
8 Électrovanne vapeur
9 Vanne de sécurité
10 Soupape anti-vide
11 Pressostat numérique
12 Électrovanne eau chaude
13 Doseur volumétrique
14 Soupape d'arrêt
15 Résistance
16 Électrovanne de distribution
17 Évacuation
18 Ters
19 Lance eau chaude
20 Lance vapeur

IN+PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

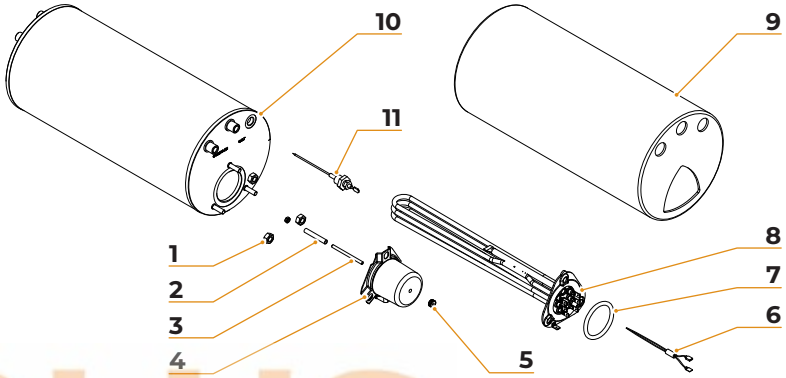
12.4
SCHEMA CALDAIA 2 GRUPPI

EN

12.4
BOILER DIAGRAM 2 GROUPS

FR

12.4
SCHÉMA CHAUDIÈRE 2 GROUPES



DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE *PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 97/23/CE* *DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 97/23/CE*	
VOLUME / *VOLUMES* / *VOLUMES*	7 l
TS	130.5°C
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLUIDO / *FLUID* / *FLUIDE*	H_2O

Elemento *Element* *Élément*	Q.tà *Q.tà* *Q.tà*	Numero Parte *Part Number* *Numéro Partie*	Descrizione *Description* *Description*	Materiale *Material* *Matériau*
1	3	**00000056**	Dado / *Nut* / *Écrou*	INOX 304
2	1	**11740001**	Tubo / *Pipe* / *Tube*	Teflon
3	1	**07300707**	Prigioniero / *Prisoner* / *Prisonnier*	OT57
4	1	**05000656**	Copriresistenza cilindrico *Cylindrical heating element cover* *Couverture de résistance cylindrique*	NYLON
5	1	**05000037**	Ghiera filettata / *Threaded ring nut* / *Bague filetée*	NYLON
6	1	**09500015**	Termoprotettore 184°C / *Thermoprotector 184°C* *Thermoprotecteur 184°C*	Elettrico / *Electrical* / *Electrique*
7	1	**02290034**	Guarnizione OR / *OR Gasket* / *Joint OR*	VITON
8	1	**14100100**	Resistenza 3000W / *Heating element 3000W* / *Résistance 3000W*	INOX 304
9	1	**01000638**	Isolante caldaia *Boiler insulation* *Isolation de la chaudière*	Isolante alte prestazioni *High performance insulation* *Isolation haute performance*
10	1	**98031202**	Caldaia / *Boiler* / *Chaudiere*	INOX 304
11	1	**09000005**	Sonda livello / *Level probe* / *Sonde de niveau*	Ottone, inox, nylon *Brass, inox, nylon* *Laiton, inox, nylon*

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IT

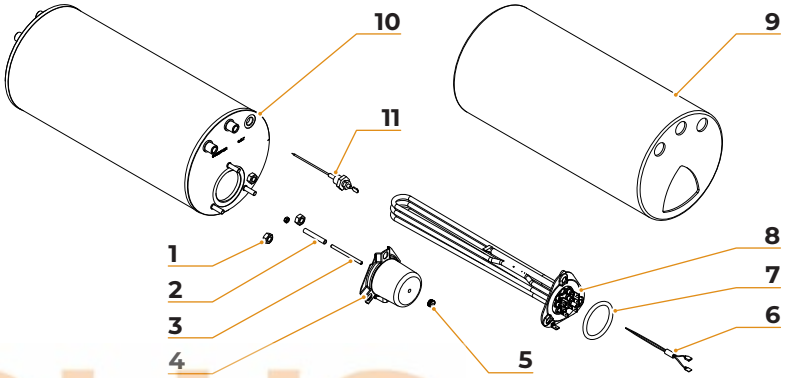
12.5
SCHEMA CALDAIA 3 GRUPPI

EN

12.5
BOILER DIAGRAM 3 GROUPS

FR

12.5
SCHÉMA CHAUDIÈRE 3 GROUPES



DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE *PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 97/23/CE* *DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 97/23/CE*	
VOLUME / *VOLUMES* / *VOLUMES*	7 l
TS	130.5°C
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLUIDO / *FLUID* / *FLUIDE*	H_2O

Elemento *Element* *Élément*	Q.tà *Q.tà* *Q.tà*	Numero Parte *Part Number* *Numéro Partie*	Descrizione *Description* *Description*	Materiale *Material* *Matériau*
1	3	**00000056**	Dado / *Nut* / *Écrou*	INOX 304
2	1	**11740001**	Tubo / *Pipe* / *Tube*	Teflon
3	1	**07300707**	Prigioniero / *Prisoner* / *Prisonnier*	OT57
4	1	**05000656**	Copriresistenza cilindrico *Cylindrical heating element cover* *Couverture de résistance cylindrique*	NYLON
5	1	**05000037**	Ghiera filettata / *Threaded ring nut* / *Bague filetée*	NYLON
6	1	**09500015**	Termoprotettore 184°C *Thermoprotector 184°C* *Thermoprotecteur 184°C*	Elettrico / *Electrical* / *Electrique*
7	1	**02290034**	Guarnizione OR / *OR Gasket* / *Joint OR*	VITON
8	1	**14100102**	Resistenza 3600W / *Heating element 3600W* / *Résistance 3600W*	INOX 304
9	1	**01000638**	Isolante caldaia *Boiler insulation* *Isolation de la chaudière*	Isolante alte prestazioni *High performance insulation* *Isolation haute performance*
10	1	**98031202**	Caldaia / *Boiler* / *Chaudiere*	INOX 304
11	1	**09000005**	Sonda livello / *Level probe* / *Sonde de niveau*	Ottone, inox, nylon *Brass, inox, nylon* *Laiton, inox, nylon*

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT **DECLARATION DE CONFORMITE** MACHINE SOUS PRESSION

- **La Simonelli Group dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè espresso sotto identificata è conforme alle seguenti direttive CEE sotto riportate e soddisfa i requisiti essenziali di cui all'allegato A. Valutazione di conformità: categoria 1 modulo A. Per la verifica della conformità a dette direttive sono state applicate le norme armonizzate riportate in tabella.**
- **Simonelli Group** declares under its own responsibility that the espresso coffee machine identified as below complies with the directives specified below and meets the essential requirements indicated in attachment A Conformity evaluation: category 1, form A The following harmonized standards have been applied following the provisions of the directives specified below.
- **Simonelli Group** déclare sous sa propre responsabilité que la machine pour café espresso (identifiée par le modèle et le numéro de série indiqués ci-après) est conforme aux directives suivantes: 89/392/CEE; et satisfait les conditions requises essentielles citées dans l' Annexe A, évaluation de conformité: catégorie 1 modula A. La vérification de la conformité à ces direct1ves a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes:

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro, il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'Ing. *Lauro Fioretti*.

The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back. The person in charge of collating and managing the technical file is Mr. *Lauro Fioretti*.

Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos, le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est M. *Lauro Fioretti*.

2006/42/EC	Direttiva macchine Machinery Directive Directive machines
2014/35/EU	Direttiva bassa tensione Low Voltage Directive Directive basse tension
2014/30/EU	Direttiva compatibilità elettromagnetica Electromagnetic Compatibility Directive Directive compatibilité électromagnétique
(CE) No 1935/2004	Direttiva materiali per alimenti Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs Directive matériaux pour contact alimentaire
2014/68/EU	Direttiva attrezzature a pressione Pressurized Equipment Directive Directive équipements sous pression
2011/65/EU	Direttiva ROHS ROHS Directive Directive ROHS
(CE) No 2023/2006 **(UE) No 213/2018**	Regolamenti sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali, degli oggetti e all'utilizzo del bisfenolo A in vernici e rivestimenti destinati a venire in contatto con prodotti alimentari. Regulations on Good Manufacturing Practice of materials and objects and on the use of Bisphenol A in paints and coatings intended to come into contact with food. Règlements sur les bonnes pratiques de fabrication des matériaux, des objets et sur l'utilisation du bisphénol A dans les peintures et les revêtements destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.
D. M. 21/03/1973	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel.
10/2011/CEE	Direttiva materie plastich Plastics directive Matériau plastique directive
85/572/CEE, 82/711/CEE	Direttive metalli e leghe Metals and alloys directives Métaux et alliages directives

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

Matricola • Serial number • Matricule:

IN+PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelli-group.pl

Caldaia • Boiler • Chaudière:

Lt.	0,6*	1,7	2,0	3,8	4,2	4,8	5,4	7,0	9,3	11,1	11,3	14,7	17,0	20,3	23,1
MPa max.	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
T max (C°)	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5
Kg/h	0,8	2,3	1,0	1,3	1,3	1,3	2,3	2,3	2,6	3,6	3,6	4,0	4,0	4,0	4,0
P (W)	**1000**	**2600**	**1200**	**1800**	**1800**	**1800**	**2600**	**2700**	**3000**	**4500**	**4500**	**5000**	**5000**	**5000**	**5000**

* Boiler in zona di applicazione articolo 3, comma 3 97/23/CE
* Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/EC
* Chauffe-eau en zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE

Norme applicate: Raccolte M,S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale.
Applied regulations: Collections M,S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office.
Normas appliquées: Recalte M, S, VSR edition '78 et '95 gardées chez la siège legale.

Disegno n°: (Vedi parte finale del Libretto Istruzioni)
Drawing No.: (See the end of the Instruction Booklet)
Dessin n°: (Voir la fin du livret d'instructions)

Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué:

Fabio Ceccarani

Belforte del Chienti, 01/08/2018

ATTENZIONE: La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura.
Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto é vietato. L'integrità e l'efficienza dell'attrezzatura e degli accessori di sicurezza sono a cura dell'utente. La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.
ATTENTION: This declaration is to be kept with the equipment at all times and must always go together with the equipment. Any use of the equipment than for the purposes for which it was designed is prohibited. The integrity and efficiency of the equipment of the safety devices are the responsibility of the user. The declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in such a way that does not comply with indications in the user's manual and the instructions.
ATTENTION: Cette déclaration doit être conservée et doit toujours aller avec la machine. Toute utilisation de la machine différente de celle qui este prévue par le projet est interdite. L'intégrité et l'efficacité de la machine et des accessoires de sécurité sont à la charge de l'utilisateur. La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.

3.00201.2 00_12-2019

IN PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

Victoria Arduino

INSPIRED BY YOUR PASSION.

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