



INSPIRED BY YOUR PASSION.



EL PRIMA PRO

LIBRETTO ISTRUZIONI (Istruzioni Originali)

INSTRUCTIONS MANUAL (Translation of the Original Instructions)

MANUEL D'INSTRUCTIONS (Traduction des Instructions Originales)

GEBRAUCHSANWEISUNGEN (Übersetzung der Originalanleitungen)

MANUAL DE INSTRUCCIONES (Instrucciones traducidas del original)

ITALIANO



ENGLISH



FRANÇAIS



DEUTSCH



ESPAÑOL



PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente queste prescrizioni, in quanto forniscono importanti indicazioni sulla sicurezza nelle fasi di installazione, uso e pulizia della macchina.

Il presente Libretto costituisce parte integrante della macchina e viene consegnato all'utilizzatore. Conservare con cura questo Libretto per ogni ulteriore consultazione.

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

La macchina può essere utilizzata solo con caffè macinato, o altre bevande in polvere.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La macchina deve essere installata secondo le norme (codici) applicabili federali, statali e locali in vigore per gli impianti idraulici che comprendono dispositivi antiriflusso. Per questo motivo, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.

Per l'installazione della macchina devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano. L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tec-



nico autorizzato. Per l'eventuale collegamento alla rete idrica utilizzare sempre un tubo nuovo in dotazione, i tubi vecchi non devono essere utilizzati.

L'alimentazione del dispositivo deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. L'installatore deve acquisire dal proprietario/gestore dell'impianto conferma che l'acqua rispetti i requisiti sopra indicati.

La pressione della rete idrica deve essere minimo 0.2 MPa (2 bar) e la pressione massima, per il corretto funzionamento della macchina, non deve superare 0.65 MPa (6,5 bar).

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



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

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

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

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

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

È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

Nel caso di installazione in cucine, collegare il conduttore equipotenziale al morsetto presente nella parte inferiore della macchina, indicato dal simbolo ⚡.

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

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

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

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione. Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione del calore, in particolare dello scaldabagno.

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

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

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

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

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

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

In caso di incendio, se possibile, togliere tensione alla macchina tramite l'interruttore generale. È assolutamente vietato spegnere l'incendio con acqua quando la macchina è alimentata elettricamente.

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

ESENZIONE DI RESPONSABILITÀ

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

- La mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, installazione, uso, pulizia e manutenzione, di questo Libretto.
- Eventuali danni causati da un uso improprio, erroneo ed irragionevole della macchina.
- Macchina lasciata accesa senza la presenza e la sorveglianza di un operatore qualificato.
- La mancanza di messa a terra dell'impianto elettrico da parte dell'acquirente.

trico da parte dell'acquirente.

- Riparazioni eseguite autonomamente senza l'autorizzazione del Costruttore, o senza le competenze adeguate.
- Smontare le parti della macchina, soprattutto rimuovere o manomettere le sicurezze previste dal Costruttore in fase di progettazione.

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

USO PREVISTO

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

- Macchina progettata e costruita rispettando quanto espresso nella dichiarazione di conformità.
- La macchina può essere utilizzata solo con caffè macinato o bevande solubili per l'erogazione di caffè filtro, tè o infusi.
- La macchina ha uno scaldatasse elettronico per il preriscaldamento delle tazzine. Ogni altro uso è considerato uso improprio e quindi pericoloso.

USO IMPROPRIO PREVEDIBILE

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

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

RISCHI RESIDUI



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

Il vapore può causare ustioni se diretto verso parti del corpo. Subito dopo l'uso e dopo lo spegnimento, permangono zone calde della macchina.

SMALTIMENTO



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

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



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

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

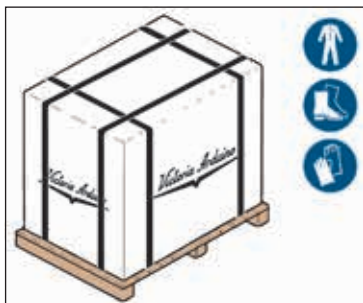
L'utente dovrà, pertanto, conferire

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

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

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

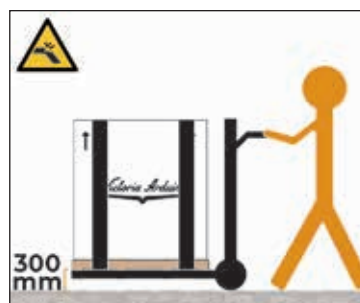
TRASPORTO



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

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

MOVIMENTAZIONE

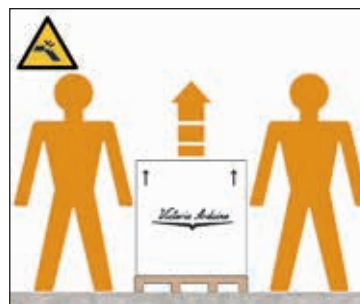


movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.

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.

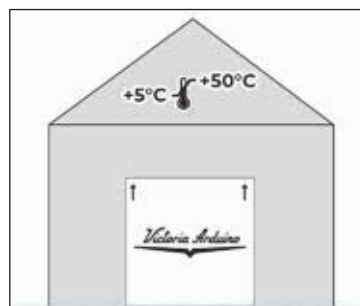
Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallet a terra e



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

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

STOCCAGGIO



La scatola contenente la macchina deve essere stoccata al riparo dagli agenti atmosferici.

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

L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle cinte e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le ca-

ratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.

CONTROLLO CONTENUTI

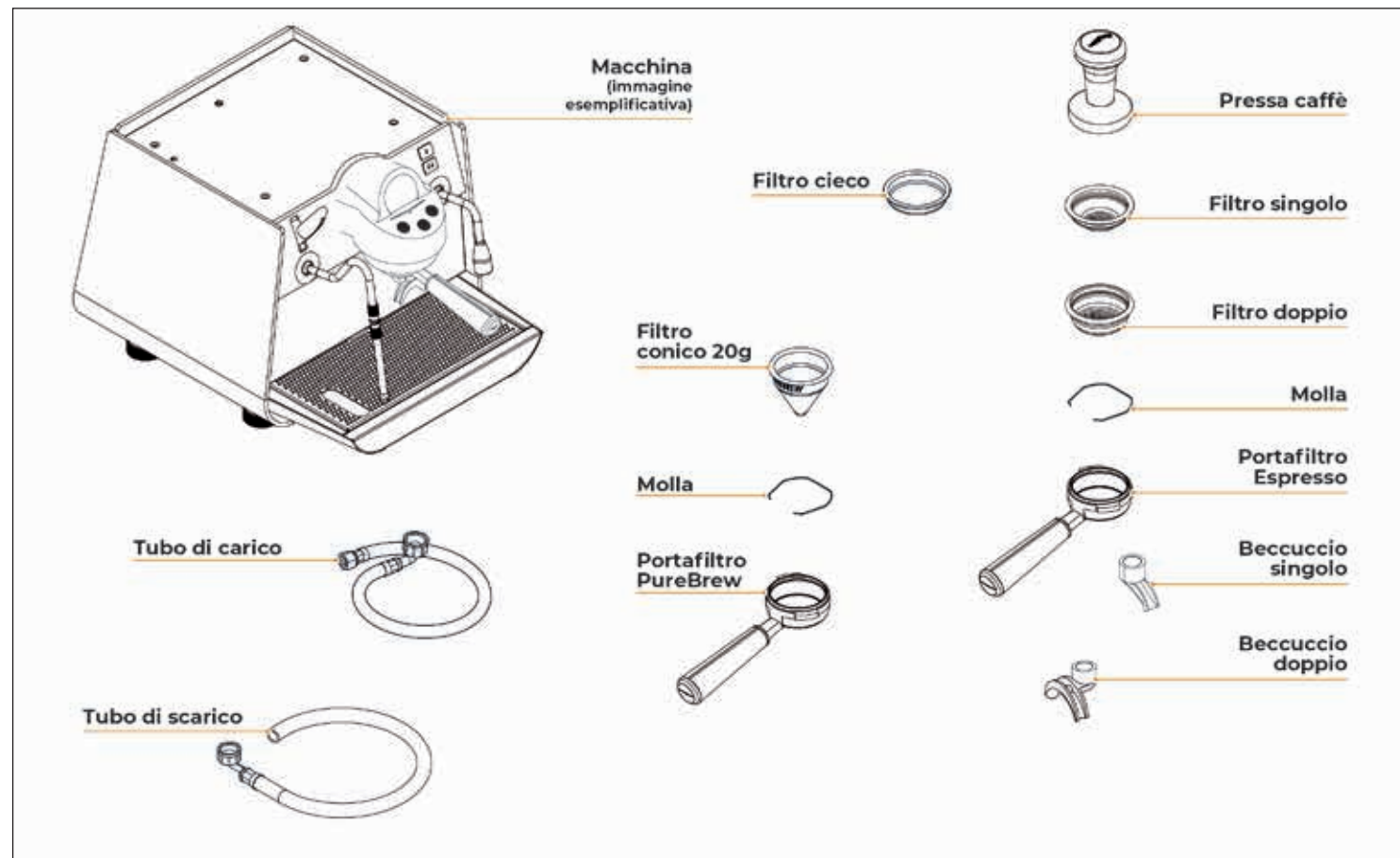
Al ricevimento della scatola, verificare che l'imballo sia integro e visivamente non danneggiato.

All'interno dell'imballo deve esserci il presente libretto e il relativo corredo.

In caso di danneggiamenti o anomalie, contattare il concessionario di zona.

Per qualsiasi comunicazione, citare sempre il numero di matricola.

La comunicazione deve essere effettuata entro 8 giorni dalla ricezione della macchina.



INDICE

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

ESENZIONE DI RESPONSABILITÀ	3
USO PREVISTO	5
USO IMPROPRIO PREVEDIBILE	5
RISCHI RESIDUI	5
SMALTIMENTO	6
TRASPORTO	6
MOVIMENTAZIONE	6
STOCCAGGIO	6
CONTROLLO CONTENUTI	7

APP MOBILE

"VICTORIA ARDUINO E1 PRIMA" 9

DATI TECNICI 10

DESCRIZIONE MACCHINA 11

DESCRIZIONE GRUPPO DI EROGAZIONE	12
----------------------------------	----

INSTALLAZIONE 12

PREDISPOSIZIONE A CARICO	
DELL'ACQUIRENTE	12
POSIZIONAMENTO	12
ALLACCIAMENTO IDRICO	13
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	13
OPERAZIONI PRELIMINARI	13
PREDISPOSIZIONE ACCESSORI ESPRESSO	13
PREDISPOSIZIONE ACCESSORI PUREBREW	13

UTILIZZO 14

ACCENSIONE MACCHINA	14
EROGAZIONE CAFFÈ ESPRESSO	15
EROGAZIONE CAFFÈ PUREBREW	15
EROGAZIONE VAPORE	16
EROGAZIONE ACQUA CALDA	17
LANCIA VAPORE EASYCREAM (OPTIONAL)	17
SPEGNIMENTO MACCHINA	18

PROGRAMMAZIONE 18

ACCENSIONE DISPLAY	18
SCHERMATA INIZIALE	19

POWER OFF	20
EROGAZIONE ESPRESSO STANDARD	20
EROGAZIONE ESPRESSO VIS	20
EROGAZIONE PUREBREW	21
MENU RICETTE	21
Ricetta Espresso Standard	21
Ricetta Espresso VIS	21
Ricetta PureBrew	22
Ricetta EasyCream - Latte (optional)	23
Ricetta Acqua Calda	23
MENU ALLARMI	23
MENU PRINCIPALE	24
Pulizia	24
Temperatura	25
Risparmio Energetico	25
Contatori	27
Impostazioni Generali	27
IMPOSTAZIONI TECNICHE	28
Aggiornamento	29
Connessioni	29
Calibrazione	29
Gestione Potenza	31
Diagnostica	31
Reset Contatori	32
Storico Allarmi	32
Manutenzione	32
Tasti e Display	33
Gestione Password	33
Reset Dati	34
Configurazione	35

PULIZIA ORDINARIA 35

PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRO	36
PULIZIA CARROZZERIA	36
PULIZIA DOCCETTA GRUPPO	36
PULIZIA GRUPPO DI EROGAZIONE	37

MANUTENZIONE 38

SCHEMA ELETTRICO 39

SCHEMA IDRAULICO 40

SCHEMA CALDAIA 41

A PP MOBILE

"VICTORIA ARDUINO EI PRIMA"



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

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

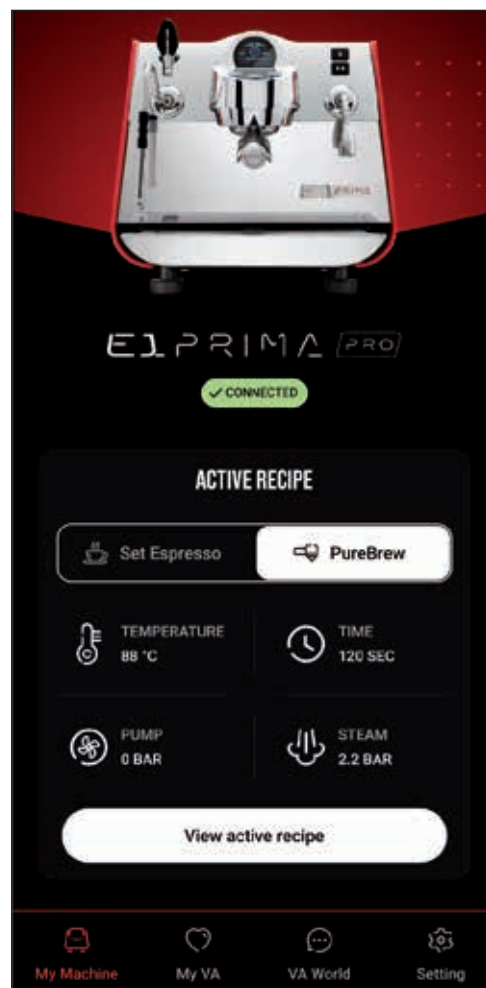
Oltre a impostare la temperatura, la programmazione settimanale, il tempo di estrazione, le dosi e la funzione di pre-infusione, l'app consente di controllare le prestazioni della macchina.

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

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

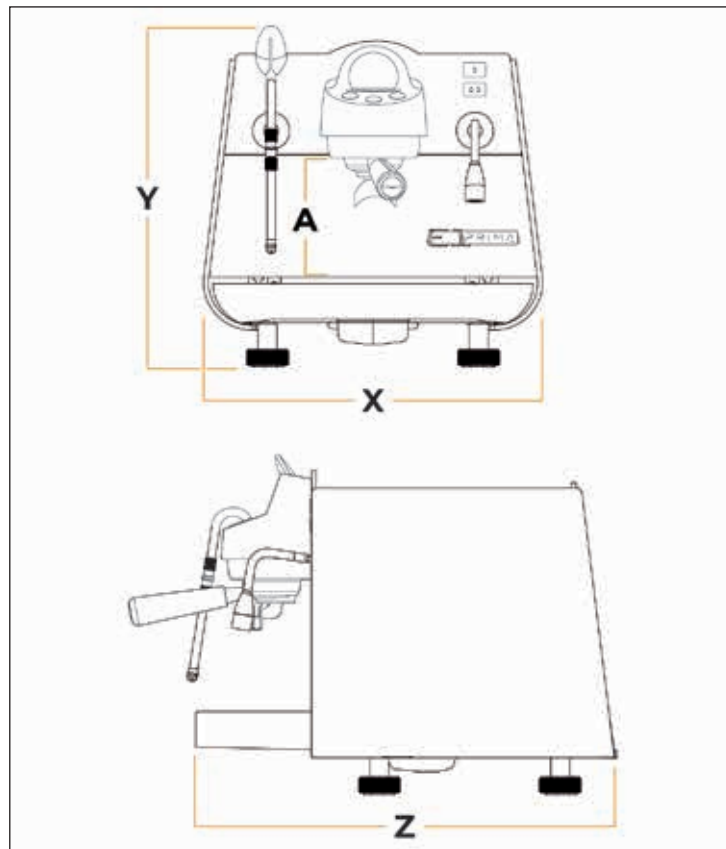
My VA è il vostro profilo personale dove potete salvare i vostri contenuti preferiti della community e caricare le vostre ricette e foto.

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

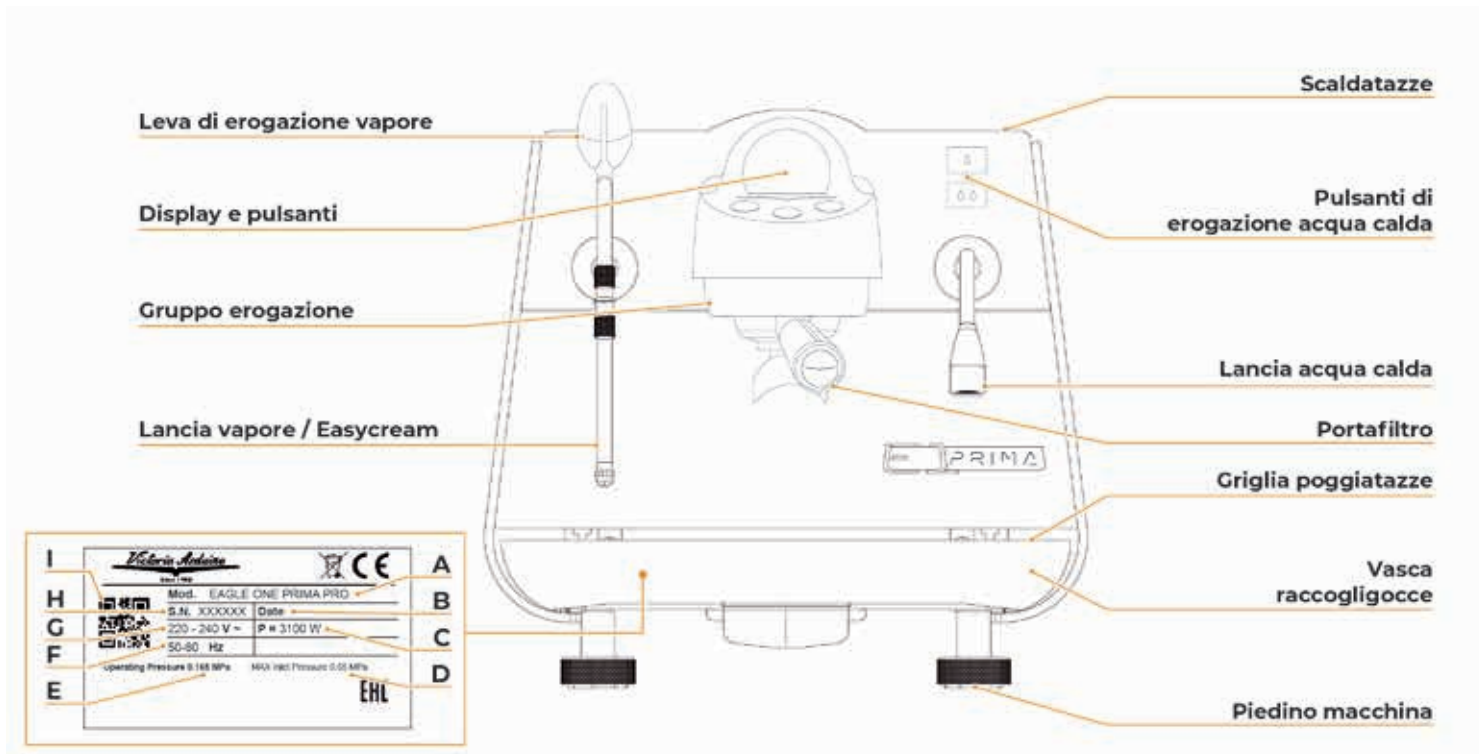


DATI TECNICI

Modello	EI PRIMA	
Versione	Pro	
Numero gruppi	1	
Voltaggio (V)	220 - 240 / 110 - 120	
Frequenza (Hz)	50 - 60	
Potenza totale (W)	3100	
Capacità caldaia vapore (l)	1,8	
Capacità caldaia caffè (l)	0,6	
Peso netto (kg / lb)	36 / 79,4	
Peso lordo (kg / lb)	51,5 / 113,5	
Dimensioni (mm / inch)	X	411 / 16,18
	Y	379 / 14,92
	Z	510 / 20,08
	A	95 / 3,74



DESCRIZIONE MACCHINA

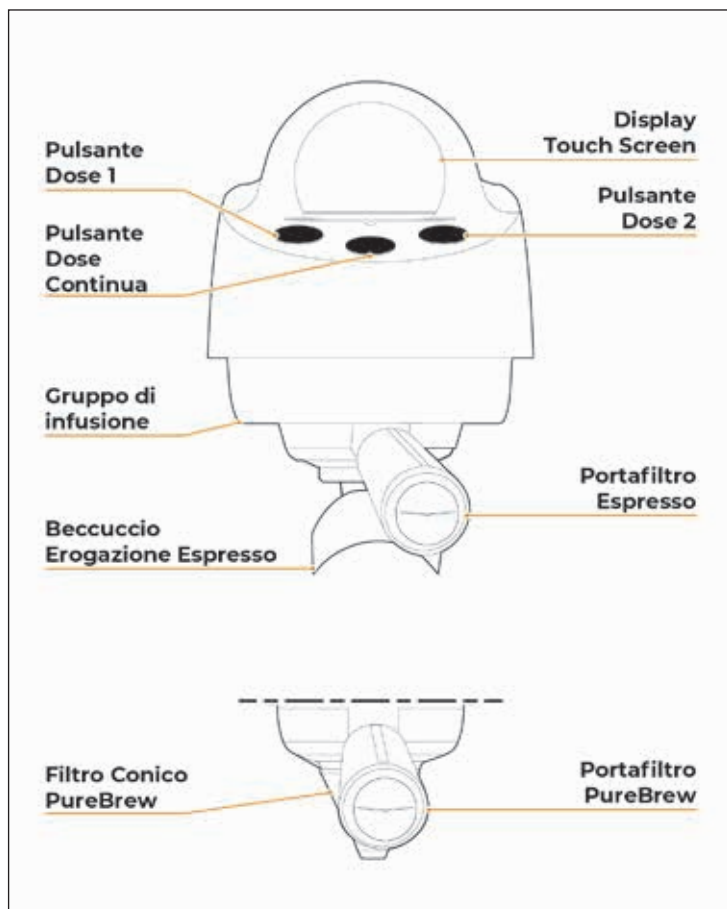


- A** Modello e versione
- B** Data di produzione
- C** Potenza
- D** Pressione massima rete idrica
- E** Pressione di lavoro rete idrica
- F** Frequenza
- G** Alimentazione elettrica
- H** Numero di serie
- I** QR Code

E1 PRIMA PRO è una macchina professionale all'avanguardia a gruppo singolo e garantisce prestazioni, controllo, flessibilità di estrazione, leggerezza e compattezza.

La tecnologia **T3 Genius** consente di avere il controllo assoluto delle temperature in erogazione di caffè espresso, per ottenere una precisione meticolosa con prestazioni ed efficienza eccezionali.

Il metodo di estrazione rivoluzionario **PUREBREW**, sfruttando le frequenze pulsanti della pressione dell'acqua permette di rilasciare il sapore più puro e raffinato del caffè macinato o della bevanda in polvere. Combinato al nuovo filtro conico da 20 grammi brevettato, permette di erogare bevande semplicemente premendo un pulsante.



INSTALLAZIONE

PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE

Predisposizione luogo installazione

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

Predisposizione elettrica



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

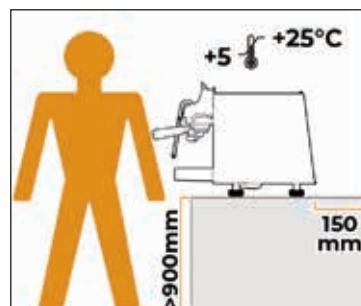


I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione della massima corrente richiesta dalla macchina in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.

Predisposizione idrica

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

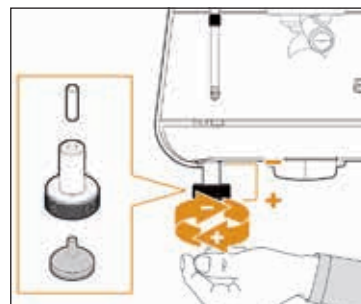
POSIZIONAMENTO



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

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

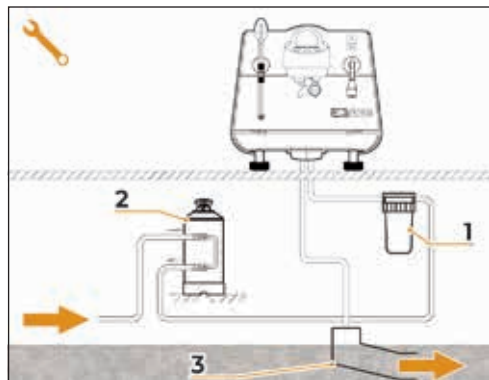
Mantenere almeno 150 mm attorno alla macchina per una corretta ventilazione.



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

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

ALLACCIAMENTO IDRICO



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



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



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

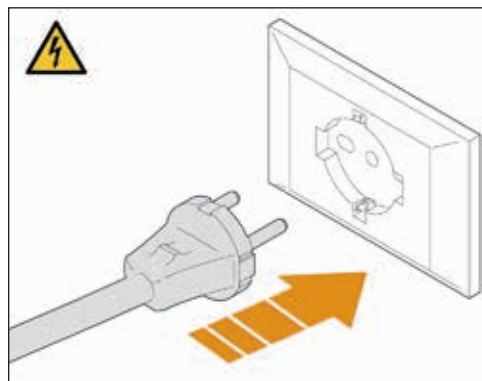


A monte dell'eventuale addolcitore, deve essere installato un sistema di anti allagamento conforme a CEI EN 61770.

SPECIFICHE ACQUA

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

ALLACCIAMENTO ELETTRICO



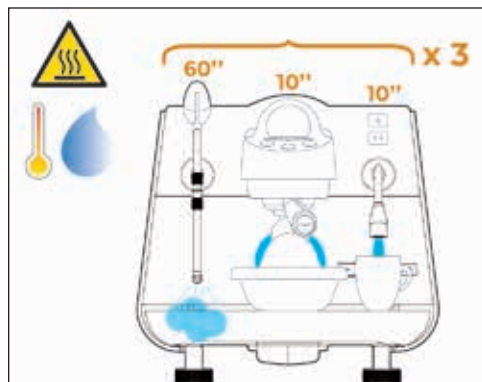
Prima di allacciare la macchina a una rete elettrica verificare che i dati indicati sulla targa della macchina corrisponda a quello della rete.

Inserire la spina nella presa elettrica.

SPECIFICHE ELETTRICHE

220 - 240 V - monofase.

OPERAZIONI PRELIMINARI



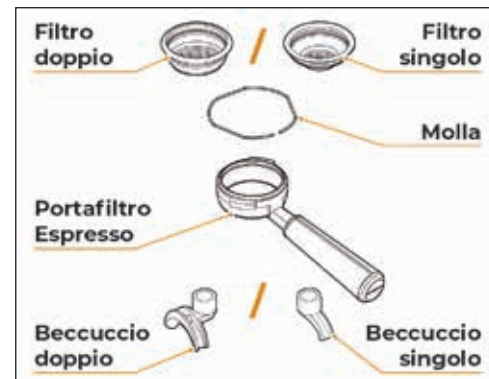
Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione di "pronto al funzionamento". Dopodiché:

- Erogare acqua dal gruppo per almeno 10 secondi.
- Erogare acqua dalla lancia acqua calda per almeno 10 secondi.
- Aprire la lancia vapore per 1 minuto.

Ripetere l'intera operazione almeno 3 volte.

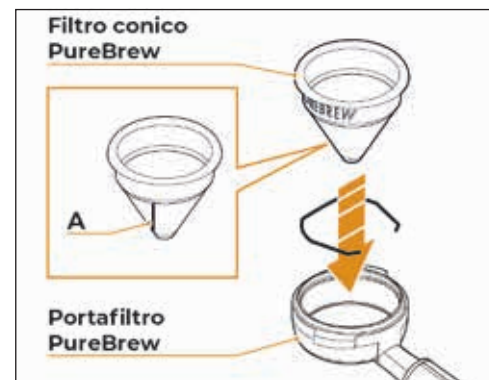
Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.

PREDISPOSIZIONE ACCESSORI ESPRESSO



Inserire la molla all'interno del portafiltro, nello spazio predisposto. Inserire uno dei due filtri a disposizione. Avvitare uno dei due beccucci al portafiltro in base al filtro scelto.

PREDISPOSIZIONE ACCESSORI PUREBREW



Inserire la molla all'interno del portafiltro, nello spazio predisposto. Inserire il filtro conico **PUREBREW** nel portafiltro, orientando la guarnizione **A** in direzione opposta all'impugnatura.

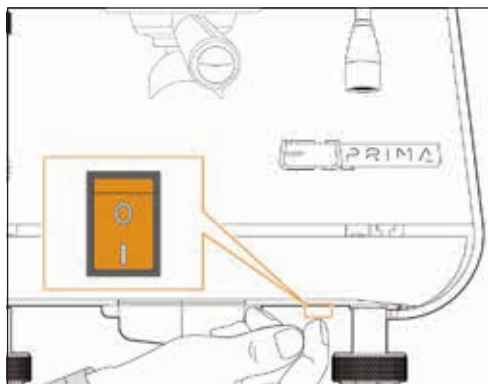


UTILIZZO



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

ACCENSIONE MACCHINA



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

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

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



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

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

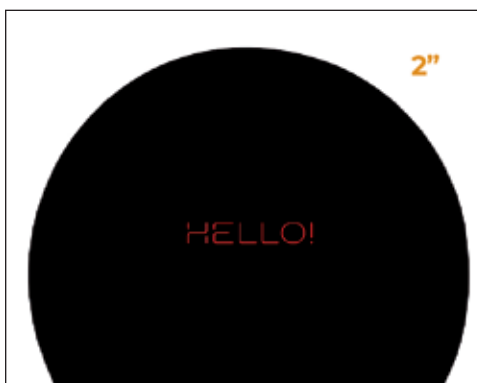
Dopo le impostazioni iniziali, la macchina inizia il caricamento delle caldaie.



Il display mostrerà la pagina di benvenuto con il logo **Victoria Arduino** per 2 secondi.



Dopodiché mostrerà il logo **EI PRIMA PRO** per 1 secondo.



L'utente può impostare un messaggio di benvenuto a proprio piacere. In alternativa, la

macchina mostrerà questa schermata per 2 secondi.



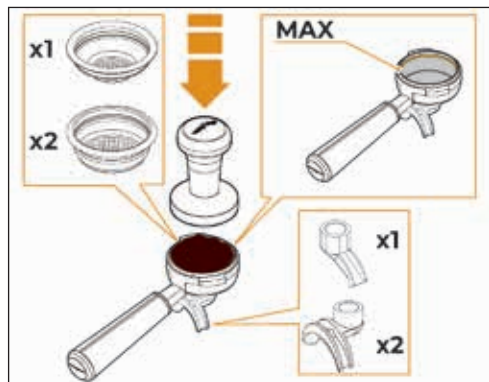
Successivamente sarà visibile la Schermata Iniziale in modalità di erogazione **Espresso** o **PureBrew** in base alle impostazioni.

EROGAZIONE CAFFÈ ESPRESSO

Non usare il filtro conico PureBrew in modalità Espresso perché la pressione eccessiva può danneggiarlo.



Se la macchina è in modalità di erogazione PureBrew, selezionare la modalità Espresso premendo l'icona centrale per 3 secondi.



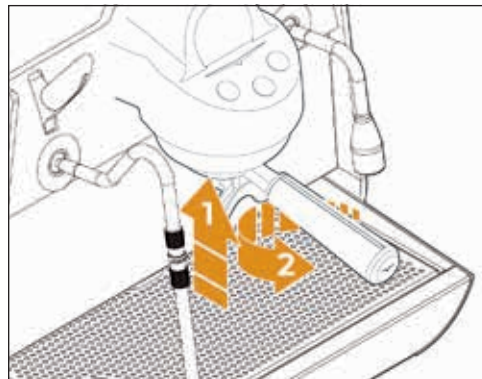
Scegliere il portafiltro desiderato con beccuccio singolo o doppio.

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

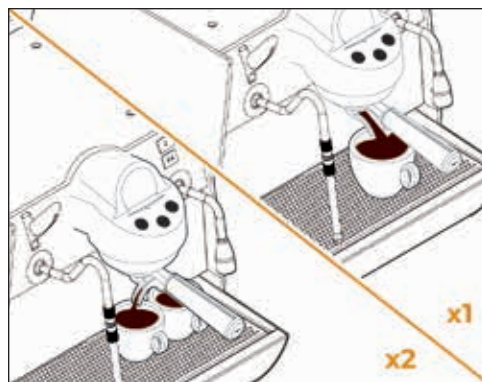
Pressare il caffè nel filtro in maniera uniforme con l'apposito pressino.

Pulire il bordo del filtro dai residui di caffè.

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



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



Posizionare la/le tazza/e sotto il gruppo e premere il pulsante di erogazione desiderato.

La macchina eseguirà una fase di preinfusione secondo le impostazioni della ricetta scelta.

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

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

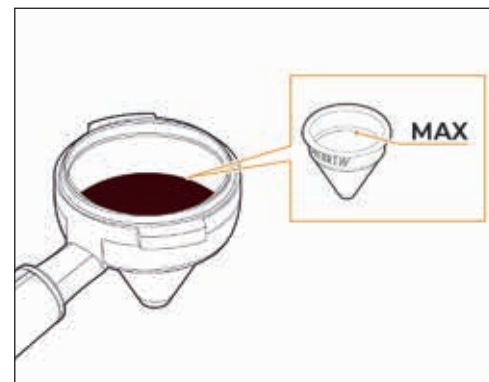
Eviterà inoltre che la guarnizione della testa all'interno della testa del gruppo si asciughi prematuramente.

EROGAZIONE CAFFÈ PUREBREW

Non usare il filtro conico PureBrew in modalità Espresso perché la pressione eccessiva può danneggiarlo.



Se la macchina è in modalità di erogazione Espresso, selezionare la modalità PureBrew premendo l'icona centrale per 3 secondi.



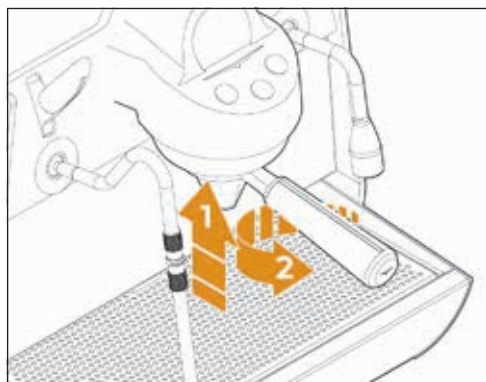
Inserire il filtro conico **PUREBREW** nel portafiltro.

Per erogare caffè filtro, riempire con caffè macinato a una granulometria non inferiore a 500µm, senza eccedere oltre il livello massimo.

Pulire dai residui di polvere di caffè il bordo anulare del filtro.



Victoria Arduino



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



Posizionare la tazza sotto il filtro conico **PURBREW** e premere il pulsante di erogazione desiderato.

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

L'estrazione della bevanda deve fuoriuscire entro i primi 10-15 secondi, ovvero durante la preinfusione. In caso contrario, interrompere l'erogazione e macinare il caffè con una macinatura più grossa.

È possibile programmare le dosi o impostare le funzioni della macchina tramite il display. Al termine di ogni erogazione di caffè lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinché rimanga sempre caldo per un'erogazione di successo.

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

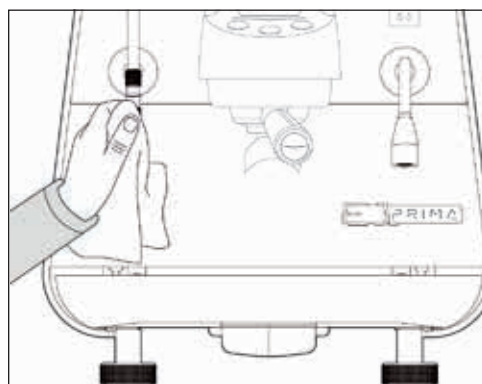
Non rimuovere il filtro conico dal portafiltro premendolo sul piano di lavoro, perché può danneggiarsi.

EROGAZIONE VAPORE



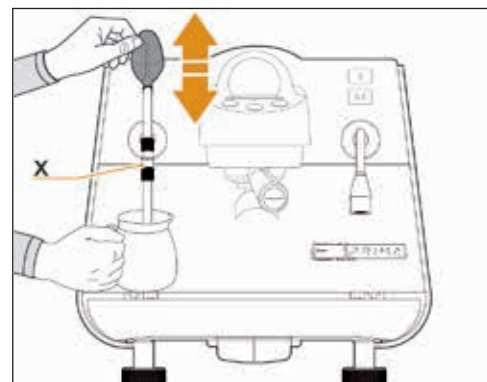
Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

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



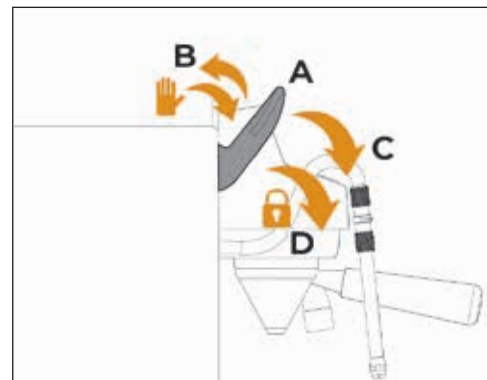
Prima e dopo l'uso, pulire la lancia vapore con un panno inumidito di acqua calda.

La lancia vapore è snodate, per un più agevole utilizzo delle stesse.



Per utilizzare il vapore:

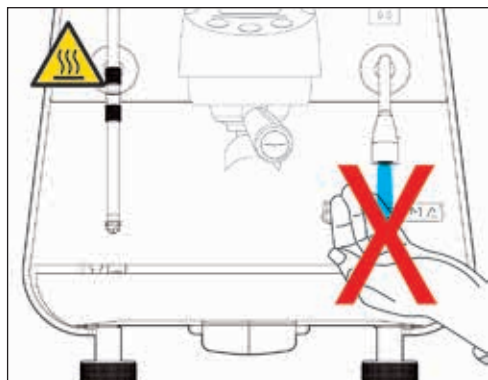
- Osservare che il beccuccio della lancia sia all'interno della griglia.
- Sollevare o abbassare la leva.
- Quando fuoriesce il vapore, muovere la lancia tramite la protezione di gomma **X**.



La leva vapore ha 4 posizioni:

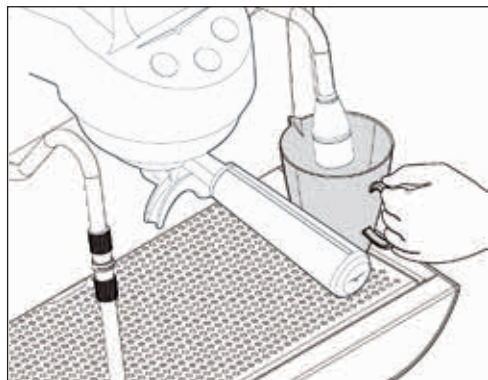
- A RIPOSO:** leva in posizione centrale e erogazione non attiva.
- B PULIZIA:** leva spinta indietro manualmente, con erogazione attiva per il tempo di tenuta della leva.
- C MEDIA POTENZA:** leva tirata in avanti a metà della sua corsa, con erogazione attiva a bassa pressione.
- D MASSIMA POTENZA:** leva tirata in avanti fino a fine corsa dove resta bloccata, con erogazione attiva ad alta pressione.

EROGAZIONE ACQUA CALDA

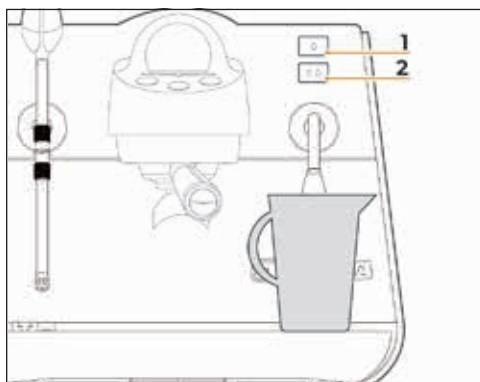


Durante l'uso della lancia dell'acqua calda, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

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



Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore.



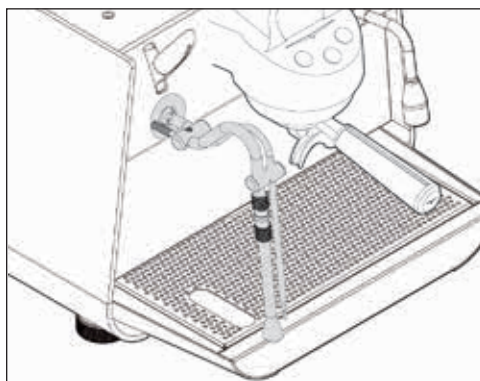
Per erogare acqua calda dalla lancia, premere uno dei due tasti dose:

- 1 Erogazione acqua calda dose 1.
- 2 Erogazione acqua calda dose 2.

Attendere la fine dell'erogazione oppure premere nuovamente il pulsante acqua calda per interrompere manualmente l'erogazione.

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

LANCIA VAPORE EASYCREAM (OPTIONAL)



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

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

La temperatura e la quantità d'aria sono programmabili, controllate da una sonda di temperatura e possono essere programmate.

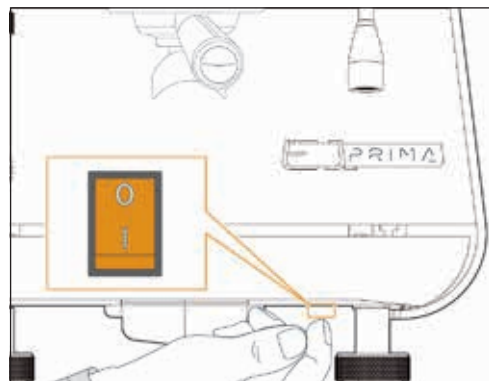
Posizionare sotto la lancia vapore automatica un contenitore adatto con latte o altra bevanda.

Come per la lancia vapore standard, per utilizzare la lancia EasyCream:

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

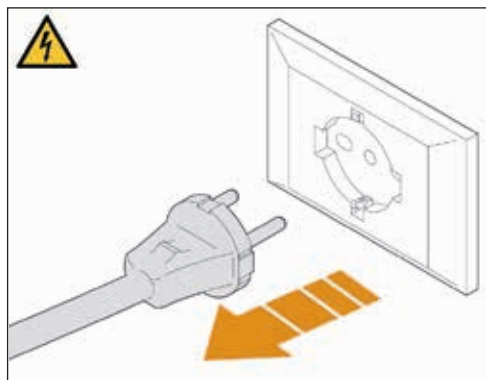
La leva per la lancia vapore EasyCream ha 4 posizioni come per la lancia vapore standard:

- A RIPOSO: leva in posizione centrale e erogazione non attiva.
- B PULIZIA: leva spinta indietro manualmente, con erogazione attiva per il tempo di tenuta della leva.
- C MEDIA POTENZA: leva tirata in avanti a metà della sua corsa, con erogazione attiva a bassa pressione.
- D MASSIMA POTENZA: leva tirata in avanti fino a fine corsa dove resta bloccata, con erogazione attiva ad alta pressione.

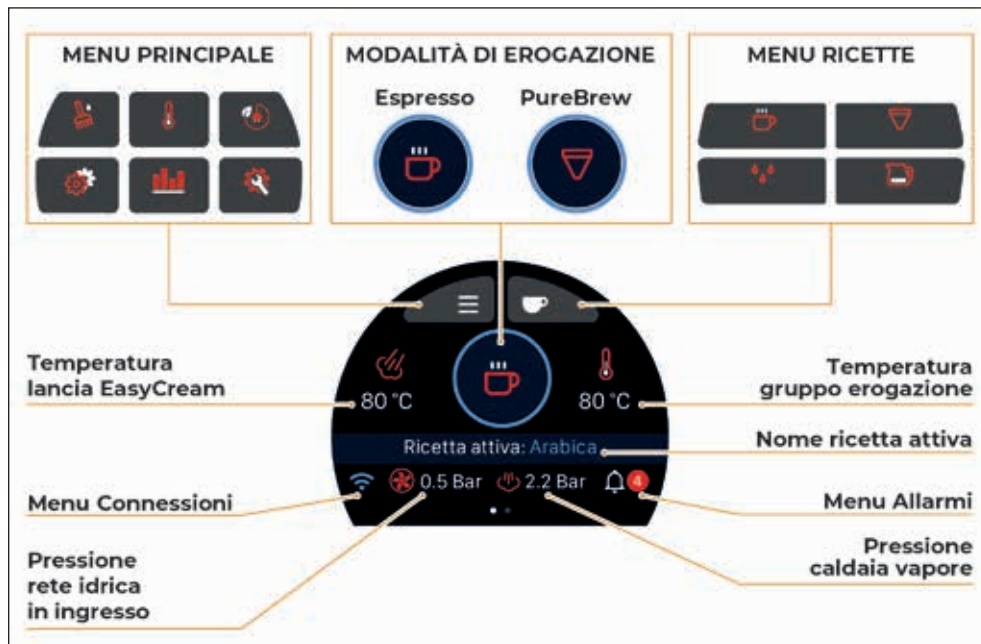


Per spegnere la macchina, premere l'interruttore di spegnimento posto nella parte inferiore sul lato destro in posizione "0".

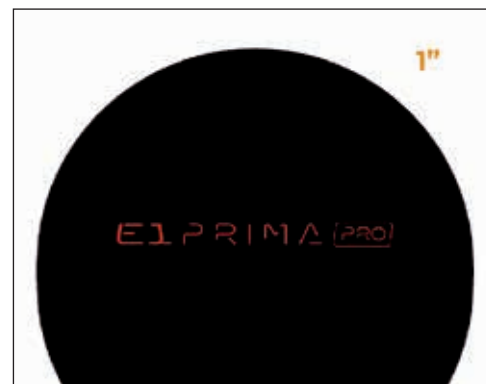
Il display e i pulsanti di erogazione si spengono.



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

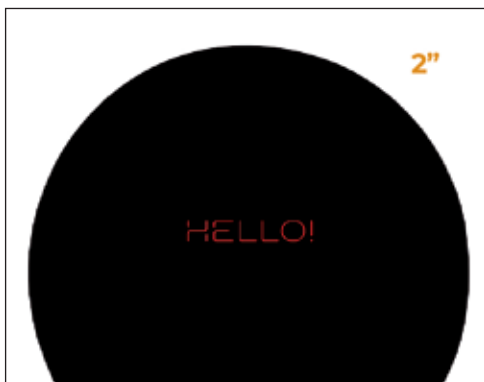


ACCENSIONE DISPLAY



All'accensione, il display mostrerà la pagina di benvenuto con il logo **Victoria Arduino** per 2 secondi.

Dopodiché mostrerà il logo **EI PRIMA PRO** per 1 secondo.



Al primo avvio della macchina o dopo un re-set, è necessario impostare:

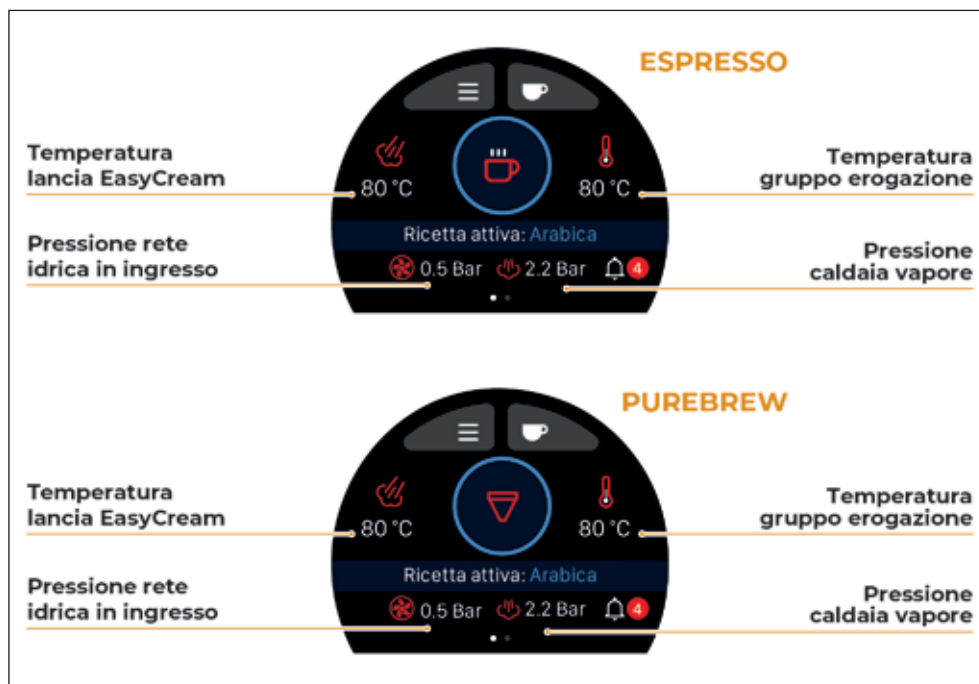
- Lingua.
- Data e ora.
- Unità di misura.

Per maggiori informazioni su queste impostazioni, vedere il paragrafo di **Impostazioni Generali**.

Successivamente sarà visibile la Schermata Iniziale in modalità di erogazione **Espresso** o **PureBrew** in base alle impostazioni.

L'utente può impostare un messaggio di benvenuto a proprio piacere. In alternativa, la macchina mostrerà questa schermata per 2 secondi.

SCHERMATA INIZIALE



In base alle impostazioni, la **Schermata Iniziale** può essere in modalità di erogazione **Espresso** o **PureBrew**. Al primo avvio, la modalità di default è **Espresso**.

Per cambiare modalità di erogazione, premere il pulsante o per 3 secondi.

Il pulsante lampeggiante indica l'avvenuto cambio di modalità.

La **Schermata Iniziale** permette inoltre di accedere a:

- Menu Principale.
- Menu Ricette.
- Menu Allarmi (se presente).
- Menu Connessioni (se abilitato).

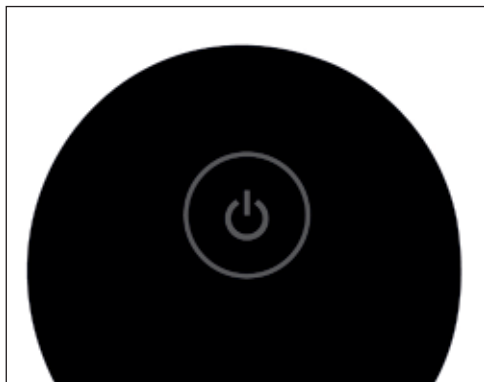
POWER OFF



Dalla **Schermata Iniziale**, scorrere col dito sul display verso sinistra per accedere al pulsante



Tenere premuto per 5 secondi il pulsante per mettere la macchina in **Power OFF**.



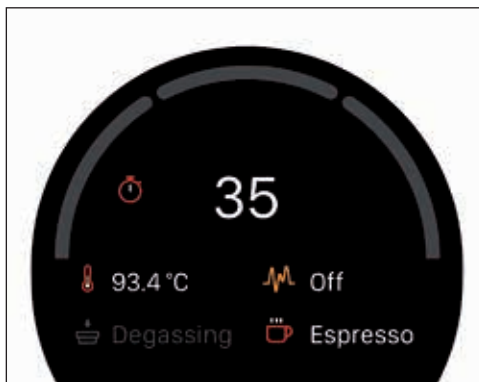
In modalità **Power OFF** la macchina è soltanto alimentata elettricamente, ma la caldaia vapore viene portata a 0 bar.

Per uscire dalla modalità **Power OFF** e ripristinare il normale funzionamento della macchina, tenere premuto il pulsante  per alcuni secondi.

EROGAZIONE ESPRESSO STANDARD



Dalla **Schermata Iniziale**, in modalità **Espresso**, premere un pulsante di erogazione.



La schermata di erogazione visualizza:

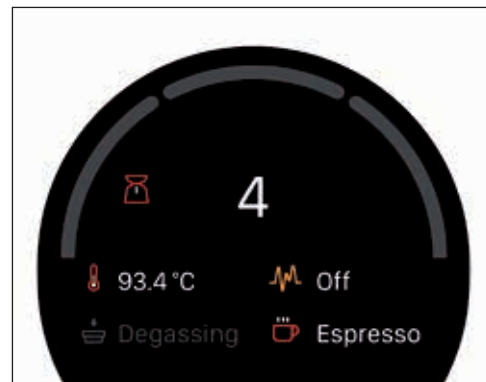
- Tempo di erogazione.
- Temperatura gruppo.
- Preinfusione (se attiva).
- PB-Tech (se attivo).
- Modalità Espresso.

Al termine dell'erogazione, il display torna alla **Schermata Iniziale**.

EROGAZIONE ESPRESSO VIS



Dalla **Schermata Iniziale**, in modalità **Espresso** con opzione **VIS** abilitata, premere un pulsante di erogazione.



La schermata di erogazione visualizza:

- Peso stimato di erogazione (VIS).
- Temperatura gruppo.
- Preinfusione (se attiva).
- PB-Tech (se attivo).
- Modalità Espresso.

Al termine dell'erogazione, il display torna alla **Schermata Iniziale**.



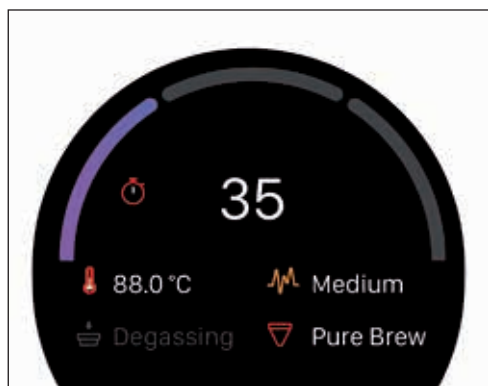
Dalla **Schermata Iniziale**, in modalità **PureBrew**, premere un pulsante di erogazione.



Dalla **Schermata Iniziale**, premere per accedere al menu **Ricette**:

- Ricette Espresso.
- Ricette PureBrew (se abilitato).
- Ricette Acqua Calda.
- Ricette EasyCream - Latte (se abilitato).

Premere per tornare alla **Schermata Iniziale**.

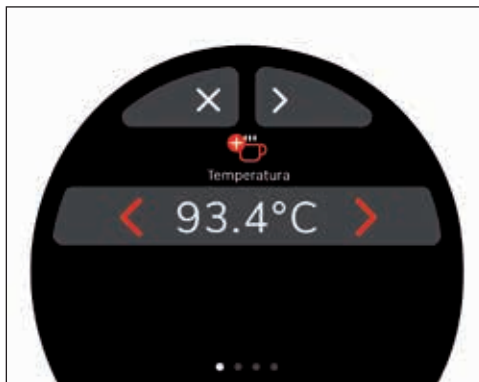


La schermata di erogazione visualizza:

- Flusso di erogazione.
- Tempo di erogazione.
- Temperatura gruppo.
- Preinfusione (non disponibile).
- Profilo di estrazione.
- Modalità PureBrew.

Al termine dell'erogazione, il display torna alla **Schermata Iniziale**.

Ricetta Espresso Standard



Dal menu **Ricette** premere per accedere alle impostazioni delle ricette **Espresso**.

Premere per tornare al menu **Ricette**.

È possibile scorrere le schermate con i pulsanti e modificare i parametri con . Al termine, nell'ultima schermata, premere **SALVA** per salvare le impostazioni e tornare al menu **Ricette**.

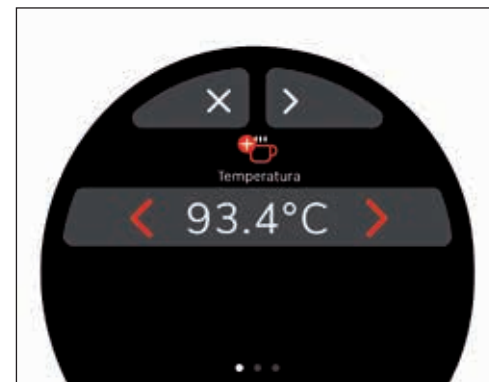
Se una dose viene impostata oltre i 500 ml, verrà riconosciuta dalla macchina come Dose Continua.

Le dosi possono anche essere impostate tramite campionamento manuale.

Parametri Ricetta Espresso Standard

Parametri	Min.	Max.	Default	Passo
Temperatura	70,0°C	105,0°C	93,4°C	0,1°C
Dose 1	5 ml	500 ml	20 ml	1 ml
Dose 2	5 ml	500 ml	120 ml	1 ml
Degassing (preinfusione)	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Durata Degassing ON	1 s	10 s	1 s	0,5 s
Durata Degassing OFF	1 s	10 s	2 s	0,5 s
PB-Tech	OFF	ON	OFF	ON/OFF

Ricetta Espresso VIS



Se la funzione **VIS** è abilitata, dal menu **Ricette** premere per accedere alle impostazioni delle ricette **Espresso VIS**.

Con questa modalità la macchina stima il peso della bevanda in tazza.

Premere per tornare al menu **Ricette**.

ITALIANO

È possibile scorrere le schermate con i pulsanti  .

Le dosi erogate possono essere impostate anche tramite campionamento manuale.

Per entrambe le dosi sarà necessario allineare il peso in tazza con quello di una bilancia esterna.



Erogare una dose singola o doppia, o impostare sul display la dose con  .

Pesare su una bilancia esterna il peso della tazza di caffè.



Premere sul valore impostato per accedere alla calibrazione **VIS**.

Inserire il valore letto sulla bilancia nel campo **VIS (g)** e premere  per tornare alle impostazioni.

Al termine, nell'ultima schermata, premere **SALVA** per salvare le impostazioni e tornare al menu **Ricette**.

Parametri Ricetta Espresso VIS

Parametri	Min.	Max.	Default	Passo
Temperatura	40,0°C	105,0°C	93,4°C	0,1°C
Dose 1	5 g	500 g	20 g	1 g
VIS Dose 1	0 g	100 g	20 g	0,1 g
Dose 2	5 g	500 g	40 g	1 g
VIS Dose 2	0 g	100 g	40 g	0,1 g
Degassing (preinfusione)	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Durata Degassing ON	1 s	10 s	1 s	0,5 s
Durata Degassing OFF	1 s	10 s	2 s	0,5 s
PB-Tech	OFF	ON	OFF	ON/OFF

Ricetta PureBrew



Dal menu **Ricette** premere  per accedere alle impostazioni delle ricette **PureBrew**.

Premere  per tornare al menu **Ricette**.

È possibile scorrere le schermate con i pulsanti   e modificare i parametri con  .

Al termine, nell'ultima schermata, premere **SALVA** per salvare le impostazioni e tornare al menu **Ricette**.

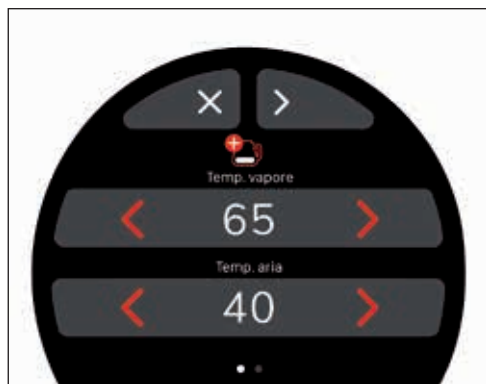
Parametri Ricetta PureBrew

Parametri	Min.	Max.	Default	Passo
Temperatura	70,0°C	98,0°C	88,0°C	0,1°C
Set Dose 1 IN	2 g	50 g	18 g	0,5 g
Set Dose 2 IN	2 g	50 g	18 g	0,5 g
Dose 1	0 ml	500 ml	125 ml	1 ml
Dose 2	0 ml	500 ml	125 ml	1 ml
Profilo	-	-	Medium	Light Medium Strong Custom

Parametri Ricetta PureBrew Custom

Parametri	Min.	Max.	Default	Passo
Volume Fase Blooming	50 ml	250 ml	40 ml	1 ml
Ton (EV on)	0,5 s	10 s	0,5 s	0,5 s
Toff (EV off)	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Pausa	0 s	60 s	15 s	1 s
Volume % fase Pure 1	0 %	100 %	50 %	1 %
Ton (EV on)	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Toff (EV off)	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Pausa Pure 1 Pure 2	0 s	60 s	15 s	1 s
Volume % fase Pure 2	0 %	100 %	50 %	1 %
Ton (EV on)	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Toff (EV off)	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s

Ricetta EasyCream - Latte (optional)



Dal menu **Ricette** premere  per accedere alle impostazioni delle ricette **EasyCream (Latte)**.

Questo menu è disponibile solo se abilitato l'optional **EasyCream**.

Premere  per tornare al menu **Ricette**.

È possibile scorrere le schermate con i pulsanti   e modificare i parametri con .

Al termine, nell'ultima schermata, premere  per salvare le impostazioni e tornare al menu **Ricette**.

Parametri Ricetta EasyCream

Parametri	Min.	Max.	Default	Passo
Temperatura Vapore	20°C	85°C	65°C	1°C
Temperatura Aria	10°C	60°C	40°C	1°C
Valvola Aria	0%	100%	100%	5%

Ricetta Acqua Calda



Dal menu **Ricette** premere  per accedere alle impostazioni delle ricette **Acqua Calda**.

Premere  per tornare al menu **Ricette**.

È possibile scorrere le schermate con i pulsanti   e modificare i parametri con .

Al termine, nell'ultima schermata, premere  per salvare le impostazioni e tornare al menu **Ricette**.

Parametri Ricetta Acqua Calda

Parametri	Min.	Max.	Default	Passo
Tempo UP	0 s	60 s	5 s	1 s
Tempo DOWN	0 s	60 s	10 s	1 s

MENU ALLARMI



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

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

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

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

Premere  per tornare alla **Schermata Iniziale**.

Elenco allarmi

- Lista storico allarmi piena.
- Storico allarmi.
- Effettuare lavaggio.
- Gruppo caffè.
- EasyCream.
- Sovrappressione.
- Caldaia servizi.
- Caldaia caffè.
- Errore Comunicazione Schede esterne.
- Modulo connessioni.
- Pressione di rete sotto soglia.
- Pressione di rete.
- Segnalazione manutenzione.
- Manutenzione per cicli o data.
- Errore monitoraggio sistema.
- Batteria scarica o errore LSE.
- Errore caricamento storico allarmi/contatori.
- Errore caricamento parametri ricette.
- Timeout riempimento.
- Timeout riscaldamento.
- Sonda in corto circuito.
- Sonda in circuito aperto.

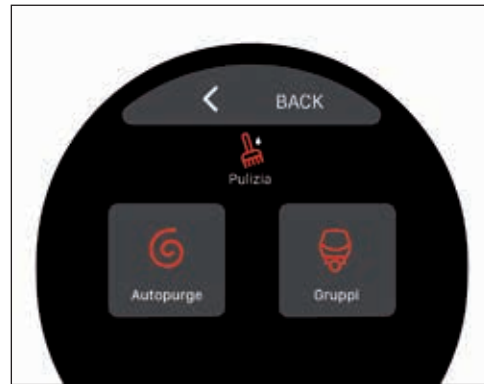
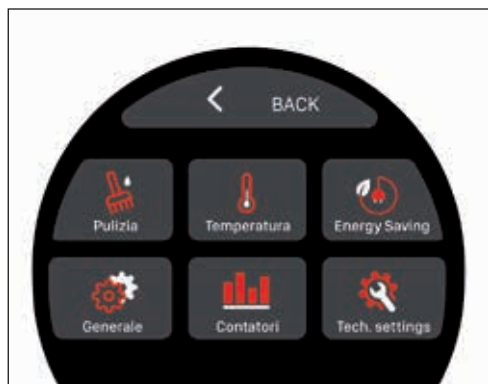


Al termine, nell'ultima schermata, premere **SALVA** per salvare le impostazioni e tornare al menu **Pulizia**.

Premere **X** per tornare al menu **Pulizia**.

Parametri Autospurgo

Parametri	Min.	Max.	Default	Passo
Abilita	OFF	ON	ON	ON/OFF
Set Purge	0 s	10 s	2 s	1 s
Set Ritardo	0 s	10 s	1 s	1 s



Dalla **Schermata Iniziale** premere **≡** per accedere al **Menu Principale**.

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

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

Premere **<** per tornare alla **Schermata Iniziale**.

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

- Autospurgo.
- Lavaggio Gruppo.

Premere **<** per tornare al **Menu Principale**.

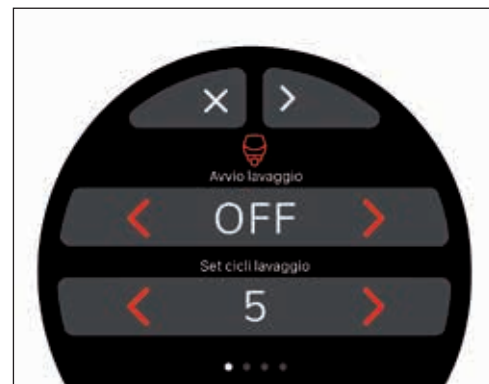
Autospurgo



Dal menu **Pulizia** premere per accedere alle impostazioni della funzione di **Autospurgo**.

I parametri sono visibili solo se abilitato (ON).
È possibile scorrere le schermate con i pulsanti **<>** e modificare i parametri con **<>**.

Lavaggio Gruppo



Dal menu **Pulizia** premere per accedere alle impostazioni **Lavaggio Gruppo**.

È possibile scorrere le schermate con i pulsanti **<>** e modificare i parametri con **<>**.

Al termine, nell'ultima schermata, premere **SALVA** per salvare le impostazioni e tornare al menu **Pulizia**.

Premere **X** per tornare al menu **Pulizia**.

Se viene abilitato l'allarme di lavaggio e compare sul display, è necessario avviare il lavaggio del gruppo. Per maggiori informazioni vedere il capitolo PULIZIA ORDINARIA.

Parametri Lavaggio Gruppo

Parametri	Min.	Max.	Default	Passo
Avvio Lavaggio	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Set Cicli Lavaggio	0	10	2	1
Set Cicli Risciacquo	0	10	2	1
Durata Lavaggio	0 s	59 s	10 s	1 s
Abilita Allarme Lavaggio	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Allarme Ore	00	23	8	1 h
Allarme Minuti	00	60	00	1 min

Temperatura



Dal **Menu Principale** premere  per accedere alla gestione della **Temperatura** della caldaia vapore.

Premere  per tornare al **Menu Principale**.

Impostare la temperatura della caldaia tra 0,5 bar e 2,5 bar con  , dopodiché premere  per salvare l'impostazione e tornare al **Menu Principale**.

Risparmio Energetico



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

-  Gestione caldaia.
-  Standby.
-  Programmazione settimanale.

Premere  per tornare al **Menu Principale**.

Gestione Caldaia



Dal menu di **Risparmio Energetico** premere  per accedere alla **Gestione Caldaia**.

Premere  per tornare al menu di **Risparmio Energetico**.

È possibile ottimizzare i consumi energetici della macchina in base alle proprie esigenze, abilitando (**ON**) o disabilitando (**OFF**) il gruppo di erogazione caffè e/o la lancia vapore.

Per modificare le impostazioni, usare i pulsanti  , dopodiché premere  per salvare le impostazioni e tornare menu di **Risparmio Energetico**.

Se il gruppo e/o la lancia vengono disabilitati (OFF), non è possibile erogare caffè o vapore.

Standby



Dal menu di **Risparmio Energetico** premere  per impostare la funzione di **Standby**.

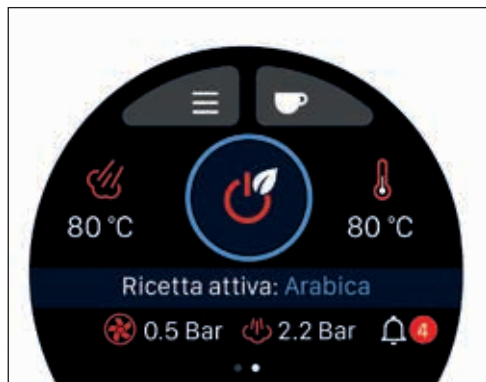
Premere  per tornare al menu di **Risparmio Energetico**.

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

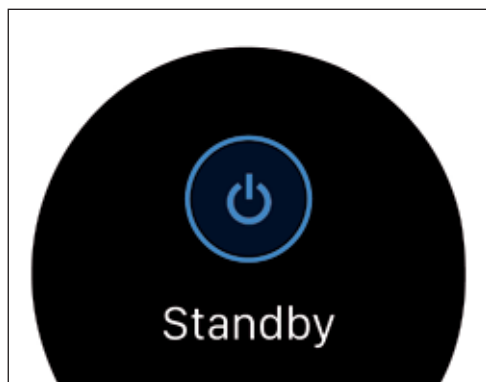
Per modificare le impostazioni, usare i pulsanti  , dopodiché premere  per salvare le impostazioni e tornare menu di **Risparmio Energetico**.



Se abilitata la funzione di **Standby**, dalla **Schermata Iniziale** scorrere col dito sul display verso sinistra per accedere alla schermata di **Standby**.

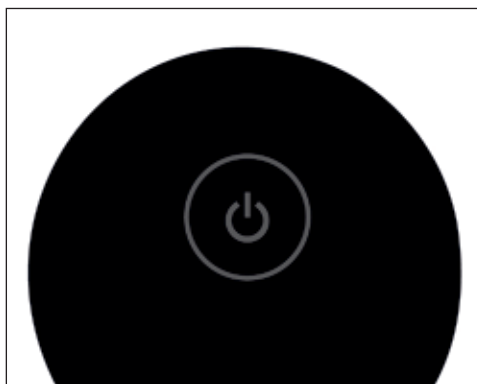


Premere per 3 secondi l'icona  per mettere la macchina in **Standby**.



In **Standby** la macchina è accesa, ma viene ridotta la pressione della caldaia vapore per risparmiare energia.

Per uscire dallo **Standby** premere uno dei tre pulsanti di erogazione, oppure premere  per passare alla modalità **Power OFF**.

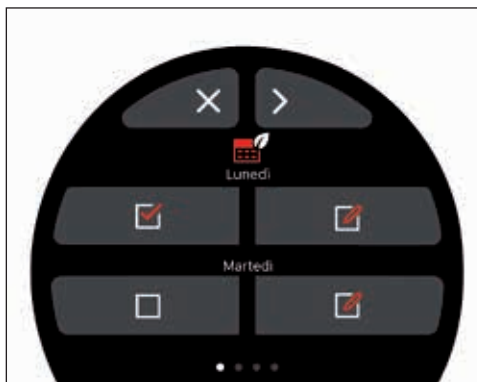


Per maggiori informazioni sulla modalità **Power OFF**, vedere il relativo paragrafo.

Parametri Standby

Parametri	Min.	Max.	Default	Passo
Abilita	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Pressione Caldaia	0 bar	1,8 bar	1,2 bar	0,6 bar

Programmazione Settimanale



Dal menu di **Risparmio Energetico** premere  per accedere alla **Programmazione Settimanale**.

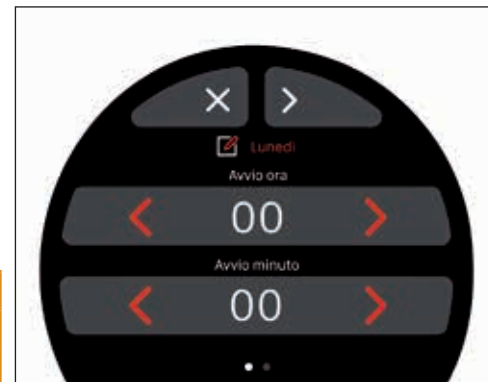
Questa pagina permette di impostare i giorni di riposo e i giorni in cui vengono programmati l'accensione e lo spegnimento automatico della macchina.

Premere  per tornare al menu di **Risparmio Energetico**.

È possibile scorrere le schermate dei giorni con i pulsanti  .

I giorni selezionati sono evidenziati dall'icona .

Premere  per accedere alle impostazioni dei giorni selezionati.



Impostare per il giorno selezionato:

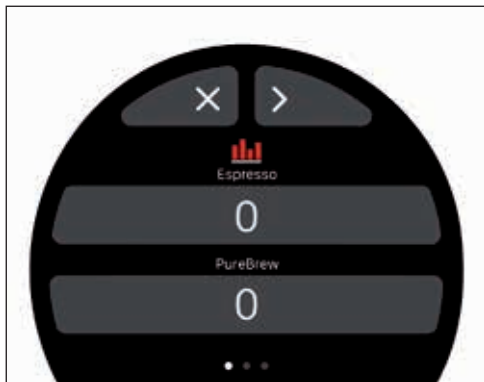
- Ora di accensione.
- Minuto di accensione.
- Ora di spegnimento.
- Minuto di spegnimento.

Premere  per tornare alla schermata di selezione dei giorni.

È possibile scorrere le schermate con i pulsanti   e modificare i parametri con  .

Al termine, nell'ultima schermata, premere **SALVA** per salvare le impostazioni e tornare alla schermata di selezione dei giorni.

Contatori

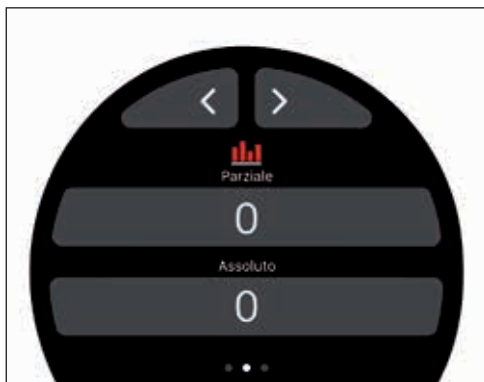


Dal **Menu Principale** premere  per accedere ai **Contatori**.

Nella prima schermata vengono visualizzati i contatori per le bevande erogate **Espresso** e **PureBrew**.

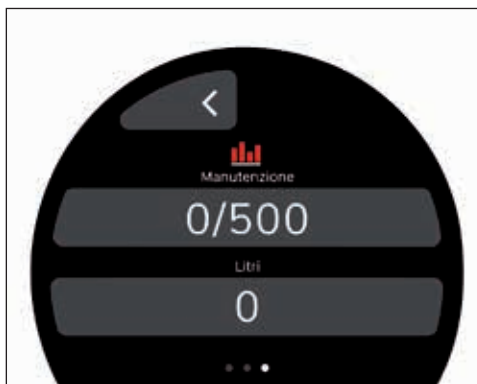
Premere  per tornare al **Menu Principale**.

Premere  per passare alla schermata seguente.



La seconda schermata visualizza i contatori parziali e assoluti.

È possibile scorrere le schermate con i pulsanti  .



La terza ed ultima schermata visualizza i contatori:

- **Manutenzione:** indica il numero di cicli rimasti prima della manutenzione. Al raggiungimento della soglia impostata, compare l'allarme sul display.
- **Litri:** indica la quantità di litri di acqua erogati dalla macchina.

Premere  per tornare alla schermata precedente.

Impostazioni Generali



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

 **Lingua.**

 **Data e Ora.**

 **Unità di misura.**

Premere  per tornare al **Menu Principale**.

Lingua



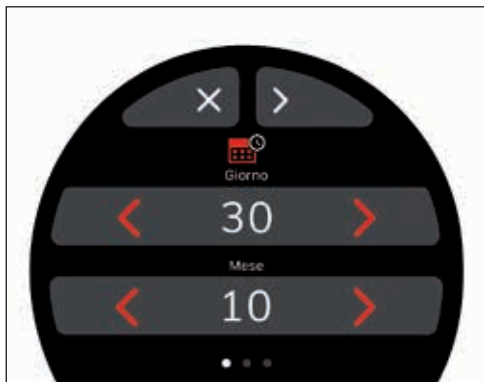
Dal menu di **Impostazioni Generali** premere  per impostare la **Lingua** del display:

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

Impostare la lingua con i pulsanti  .

Premere  per tornare al **Impostazioni Generali**.

Al termine, premere  **SALVA** per salvare le impostazioni e tornare al menu **Impostazioni Generali**.



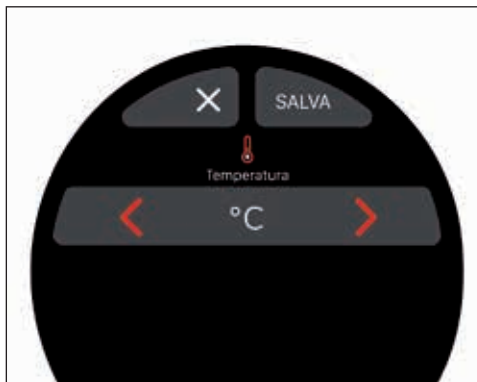
Dal menu di **Impostazioni Generali** premere  per impostare la **Data e Ora** del display.

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

Premere  per tornare al **Impostazioni Generali**.

È possibile scorrere le schermate con i pulsanti   e modificare i parametri con  .

Al termine, nell'ultima schermata, premere  per salvare le impostazioni e tornare al menu **Impostazioni Generali**.



Dal menu di **Impostazioni Generali** premere  per impostare l'**Unità di misura** della temperatura tra °C o °F.

Premere  per tornare al **Impostazioni Generali**.

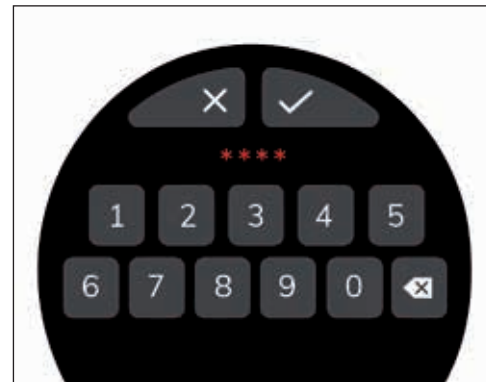
Impostare l'unità di misura con  .

Al termine, premere  per salvare le impostazioni e tornare al menu **Impostazioni Generali**.

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

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

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



Premere  per tornare al **Menu Principale**. Dopo l'inserimento della password, premere  per confermare.



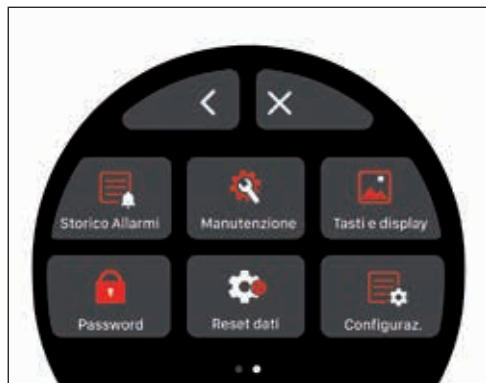
Dalla prima schermata del menu **Impostazioni Tecniche** è possibile accedere a:

-  Aggiornamento.
-  Connessioni.
-  Calibrazione.

-  Gestione Potenza.
-  Diagnostica.
-  Reset Contatori.

Premere  per tornare al **Menu Principale**.

Premere  per passare alla schermata seguente.



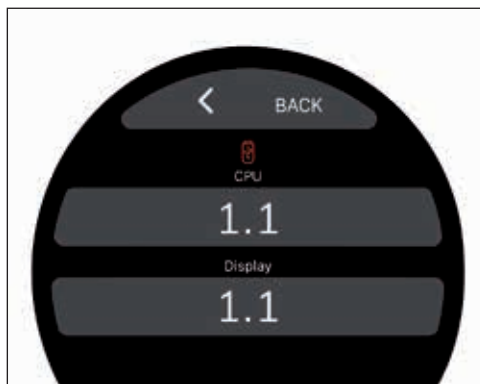
Dalla seconda schermata si può accedere a:

-  Storico Allarmi.
-  Manutenzione.
-  Tasti e Display.
-  Password.
-  Reset Dati.
-  Configurazione.

Premere  per tornare al **Menu Principale**.

Premere  per tornare alla schermata precedente.

Aggiornamento



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere

 per visualizzare le versioni Firmware:

- CPU.
- Display.

Premere  per tornare al menu di **Impostazioni Tecniche**.

Connessioni



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere  per abilitare (ON) o disabilitare (OFF) le **Connessioni**, tramite i pulsanti  .

Premere  per tornare al menu di **Impostazioni Tecniche**.

Al termine, premere  per salvare le impostazioni e tornare al menu di **Impostazioni Tecniche**.

Se abilitata la connessione, nella **Schermata Iniziale** viene visualizzata l'icona .

Calibrazione



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere

 per accedere al menu di **Calibrazione**:

 VIS.

 Leva vapore.

 Offset.

Premere  per tornare al menu di **Impostazioni Tecniche**.

Calibrazione VIS



Dal menu di **Calibrazione** premere  per accedere alla calibrazione **VIS**.

I valori riportati in questo menu devono es-

sere modificati soltanto in caso di sostituzione del modello dosatore della macchina.

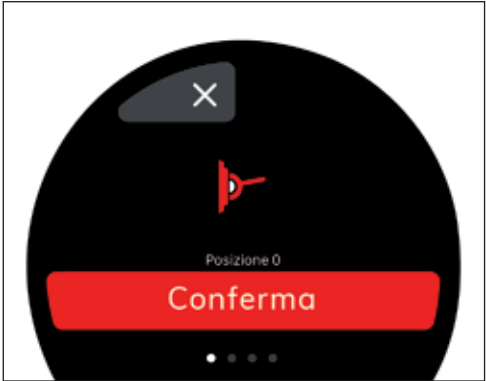
Premere  per tornare al menu di **Calibrazione**.

Impostare i parametri con i pulsanti   e premere  per salvare le impostazioni e tornare al menu di **Calibrazione**.

Parametri Calibrazione VIS

Parametri	Min.	Max.	Default	Passo
VIS	0.0	1.0	0.952	0.001

Calibrazione Leva vapore



Dal menu di **Calibrazione** premere  per accedere alla calibrazione della **Leva Vapore**.

Premere  per tornare al menu di **Calibrazione**.

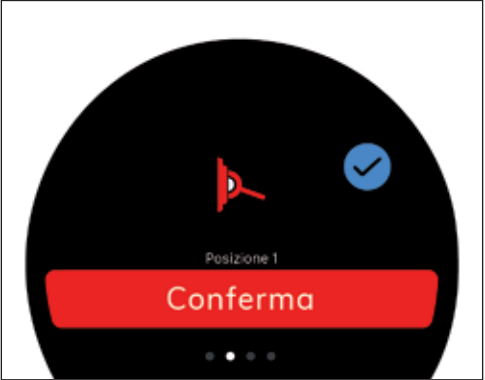
In questo menu è possibile calibrare fisicamente le posizioni della leva vapore:

- Riposo.
- Pulizia.
- Media Potenza.
- Massima Potenza.

Una volta iniziata la procedura di Calibrazione, non può essere interrotta.

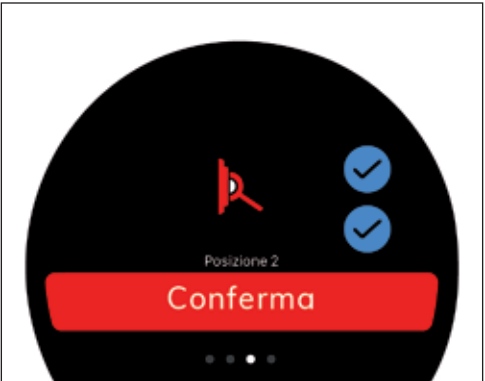
Posizionare fisicamente la leva vapore in posizione di **Riposo** e premere **Conferma** per effettuare la calibrazione.

Successivamente sul display viene visualizzata l'icona  che conferma l'operazione e si predispone per la calibrazione della posizione successiva.



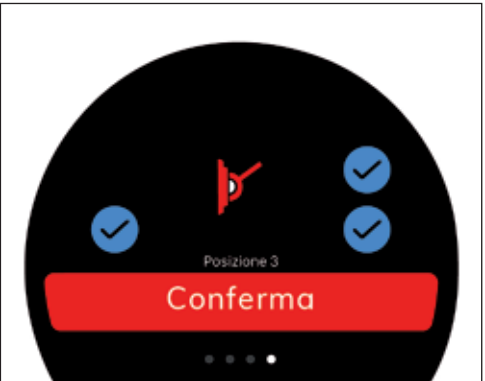
Posizionare fisicamente la leva vapore in posizione di **Media Potenza** e premere **Conferma**.

Successivamente sul display compare un'altra icona  che conferma l'operazione e si predispone per la calibrazione della posizione successiva.



Posizionare fisicamente la leva vapore in posizione di **Massima Potenza** e premere **Conferma**.

Successivamente sul display compare un'altra icona  che conferma l'operazione e si predispone per la calibrazione dell'ultima posizione.



Posizionare fisicamente la leva vapore in posizione di **Pulizia** e premere **Conferma**.

Al termine della calibrazione, il display visualizza 4 icone  e il pulsante  che permette di tornare al menu di **Calibrazione**.





Dal menu di **Calibrazione** premere  per accedere al menu **Offset**.

Offset indica la differenza da un valore rilevato a uno di riferimento.

Le sonde di temperatura, infatti, possono essere leggermente diverse rispetto ad un termometro esterno.

Premere  per tornare al menu di **Calibrazione**.

È possibile scorrere le schermate con i pulsanti  e modificare i parametri con .

Al termine, nell'ultima schermata, premere **SALVA** per salvare le impostazioni e tornare al menu di **Calibrazione**.

Parametri Offset

Parametri	Min.	Max.	Default	Passo
Offset pressione caldaia vapore	-1,0 bar	+1,0 bar	1,0 bar	0,1 bar
Offset pressione di rete	-3,0 bar	+3,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
Offset Sonda Gruppo	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C
Offset Sonda Caldaia Caffè Gruppo	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C
Offset Sonda EasyCream	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C
Offset Vapore	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere  per accedere alla funzione di **Gestione Potenza**, che permette di limitare il consumo energetico della macchina.

Abilitare (**ON**) o disabilitare (**OFF**) la gestione dei consumi tramite i pulsanti , o premere  per tornare al menu di **Impostazioni Tecniche**.

Diagnostica



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

 Diagnostica manuale.

 Diagnostica automatica.



Dal menu di **Diagnostica** premere  per accedere alla **Diagnostica Manuale**.

Premere  per tornare al menu di **Diagnostica**.

È possibile scorrere le schermate dei componenti con i pulsanti in alto , mentre per avviare il test premere  a fianco del nome del componente:

- Pompa.
- Riscaldamento caldaia gruppo.
- Riscaldamento gruppo.
- Erogazione gruppo.
- Riscaldamento caldaia servizi.
- Riempimento caldaia servizi.
- Erogazione vapore.
- Acqua calda.
- Pulizia caldaia.

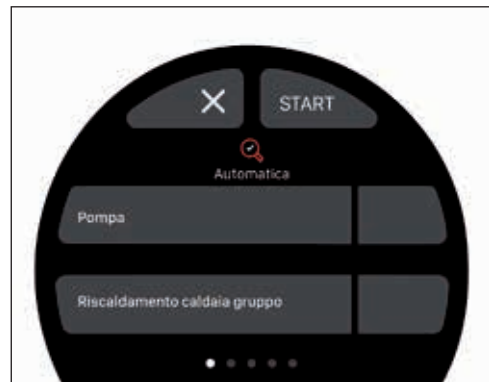
La funzione **Pulizia Caldaia** permette di svuotare la caldaia vapore.

I componenti possono variare in base agli optional della macchina.

Durante i test, viene visualizzata l'icona  e al termine l'esito può essere:

 Test superato correttamente.

 Test non superato.



Dal menu di **Diagnostica** premere  per accedere alla **Diagnostica Automatica**.

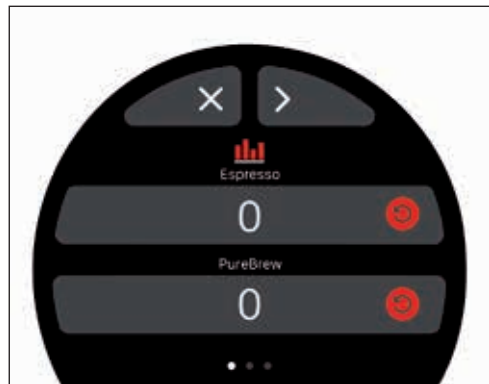
Premere  per tornare al menu di **Diagnostica**.

Questa funzione permette di eseguire automaticamente i test dei componenti in ordine come per la **Diagnostica Manuale**.

In questa modalità non è disponibile la **Pulizia Caldaia**.

Premere  per avviare il test.

Reset Contatori



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

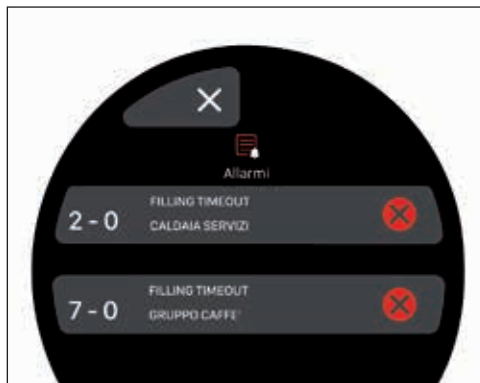
Premere  per tornare al menu di **Impostazioni Tecniche**.

È possibile scorrere i contatori con i pulsanti   e resettarli con .

- Contatore bevande Espresso.
- Contatore bevande PureBrew.
- Contatore acqua calda.
- Contatore parziale.
- Contatore di manutenzione.
- Contatore dei litri erogati.

Non è possibile resettare il contatore assoluto.

Storico Allarmi

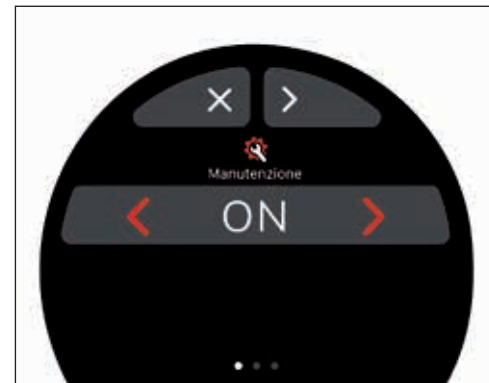


Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere  per accedere allo **Storico Allarmi**.

Premere  per tornare al menu di **Impostazioni Tecniche**.

Premere  per eliminare una riga di errore.

Manutenzione



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

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

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

Premere  per tornare al menu di **Impostazioni Tecniche**.

È possibile scorrere le schermate delle impostazioni con i pulsanti   e modificare i parametri con  .

- Abilita o disabilita l'allarme (ON / OFF).
- Contatore cicli di erogazione (5000/100000).
- Giorno.
- Mese.
- Anno.

Le opzioni sono disponibili solo se l'allarme di manutenzione è attivato (ON). In caso contrario le pagine successive non saranno disponibili.

Tasti e Display



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

Premere  per tornare al menu di **Impostazioni Tecniche**.

È possibile scorrere le schermate delle impostazioni con i pulsanti   e modificare i parametri con  .

Parametri Tasti e Display

Parametri	Min.	Max.	Default	Passo
Luminosità display	0 %	100 %	70 %	1 %
Luminosità tastiera	0 %	100 %	70 %	1 %
Led	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Variazione Led	0 %	100 %	70 %	1 %
Persistenza Info	0 s	60 s	10 s	1 s
Nome	Tastiera alfanumerica			
VIS*	-	-	Peso + Secondi	Peso, Secondi, Peso + Secondi

* Disponibile solo se abilitato l'optional VIS.

Gestione Password



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

 Modifica password.

 Gestione Permessi.

Premere  per tornare al menu di **Impostazioni Tecniche**.

Modifica Password



Dal menu di **Gestione Password** premere  per modificare la **Password** di accesso alle **Impostazioni Tecniche**.

Premere  per tornare al menu **Gestione Password**.

Inserire la **Password Attuale** e la **Nuova Password** negli appositi campi di inserimento.

Per inserire la password, premere sui campi di inserimento. Sul display comparirà la tastiera numerica.



Digitare la password di 4 cifre e premere  per confermare.

Premere  per tornare alla schermata di **Modifica Password**.

Al termine della procedura, premere  per confermare la modifica della password.

Un messaggio di conferma sul display comunicherà l'effettiva modifica.



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



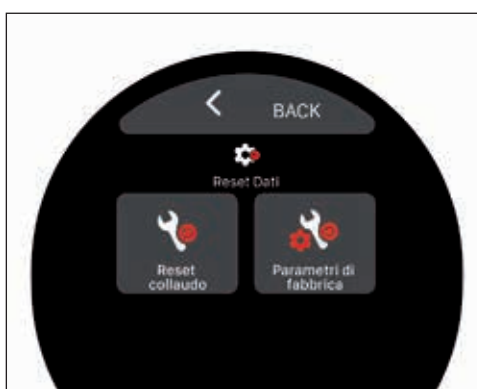
Dal menu di **Gestione Password** premere per accedere alla gestione dei **Permessi**.

Premere per tornare al menu **Gestione Password**.

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

Le icone disattivate (non colorate), saranno accessibili solo con l'inserimento della password.

Al termine premere per confermare le impostazioni e tornare al menu **Gestione Password**.



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

Reset di fine collaudo.

Reset ai parametri di fabbrica.

Premere per tornare al menu di **Impostazioni Tecniche**.

Reset di fine collaudo



Dal menu di **Reset Dati** premere per procedere al **Reset di fine Collaudo**.

Premere per tornare al menu di **Reset Dati**.

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

Reset ai parametri di fabbrica

Per l'accesso a questa funzione viene richiesta la password.



Dal menu di **Reset Dati** premere per procedere al **Reset ai parametri di Fabbrica**.

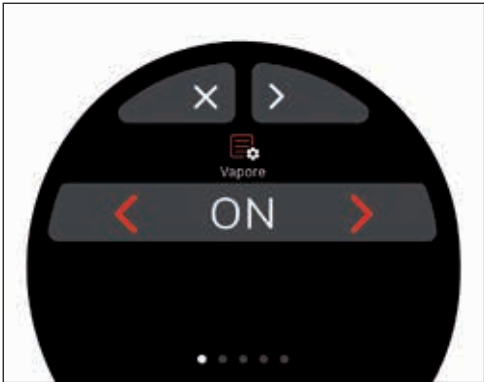
Premere per tornare al menu di **Reset Dati**.

Digitare la password di 4 cifre e premere per procedere.



In caso di conferma, la macchina procede al reset totale.

Premere per tornare al menu di **Reset Dati**.



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere per accedere alla **Configurazione** della macchina.

Premere per tornare al menu di **Impostazioni Tecniche**.

È possibile scorrere le schermate delle impostazioni con i pulsanti e modificare i parametri con .

Parametri Configurazione

Parametri	Min.	Max.	Default	Passo
Vapore	OFF	ON / EasyCream	ON	ON / OFF / EasyCream
PureBrew	OFF	ON	ON	ON / OFF
Autolivello caldaia caffè	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Autolivello pompa attiva	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Autolivello caldaia vapore	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Acqua con pompa attiva	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Set allarme pressione di rete *	0,0 bar	3,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
VIS	OFF	ON	OFF	ON / OFF

* Permette di impostare una soglia di pressione oltre la quale verrà visualizzato un messaggio di errore.

PULIZIA ORDINARIA

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



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

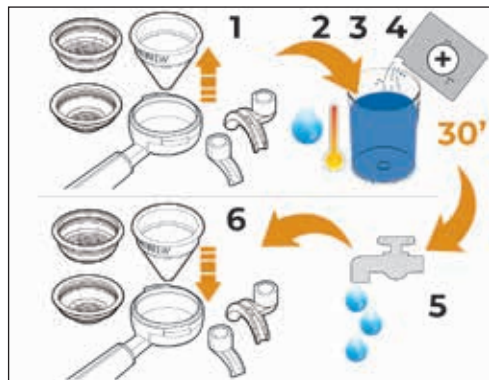
È vietato pulire la macchina con getti d'acqua o immergendola in acqua.

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



PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRO

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



A fine giornata:

- 1 Rimuovere i filtri dai relativi portafiltri.



Per rimuovere il filtro conico Pure-Brew, fare leva sul cono dalla parte superiore del portafiltro.



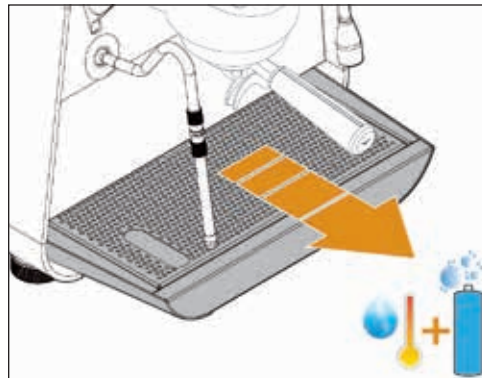
Non rimuovere il filtro conico dal portafiltro premendolo sul piano di lavoro, perché può danneggiarsi.

- 2 Inserire la dose raccomandata dal fabbricante del detergente specifico in polvere in un contenitore con acqua calda.
- 3 Immergere filtri e portafiltri (attenzione a non immergere anche il manico) nel contenitore.
- 4 Aspettare 30 minuti.
- 5 Risciacquare abbondantemente con acqua corrente; all'occorrenza pulire i filtri con un spazzolino.
- 6 Inserire nuovamente i filtri nei relativi portafiltri.

Una regolare pulizia del filtro conico Pure-Brew in lavastoviglie è necessaria per evitare otturazioni.

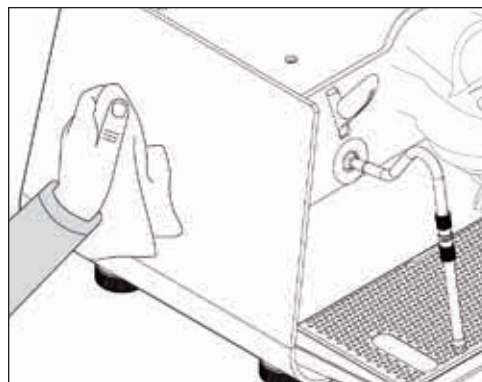
PULIZIA CARROZZERIA

Pulizia zona lavoro



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

Pulizia carena e display

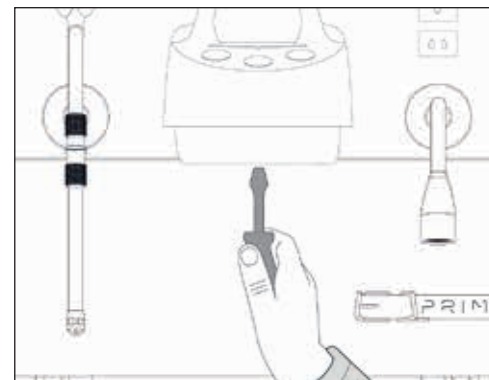


Per pulire tutte le carrozzerie esterne utilizzare un panno morbido inumidito con acqua calda.

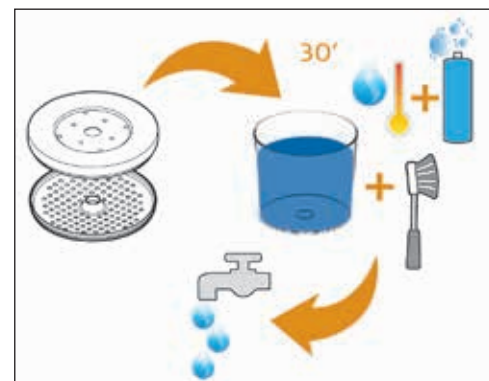
Eseguire la pulizia dello schermo con macchina spenta ed evitare di lasciare il display umido o bagnato.

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

PULIZIA DOCCETTA GRUPPO



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

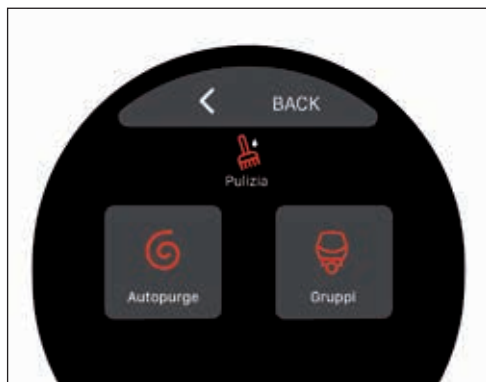


- 2 Inserire il tutto in un contenitore con acqua calda e detergente specifico per circa 30 minuti.
- 3 Spazzolare la doccia e il diffusore.
- 4 Risciacquare abbondantemente il tutto con acqua corrente.
- 5 Ripristinare il tutto sulla macchina procedendo in senso inverso per riprendere il normale funzionamento.

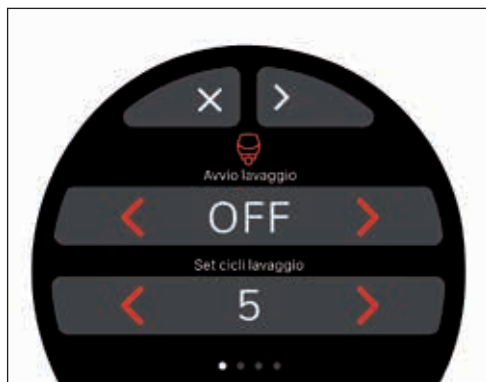
PULIZIA GRUPPO DI EROGAZIONE

Effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno.

Per effettuare il lavaggio del gruppo di erogazione, dal display, accedere al menu di **Pulizia**.



Dal menu di **Pulizia** premere  per accedere al ciclo di lavaggio del gruppo erogatore.



Impostare i parametri del ciclo di lavaggio e successivamente impostare la voce **Avvio lavaggio** su **ON**.



Per avviare il ciclo di lavaggio premere il tasto di erogazione continua.

Per uscire dal ciclo di lavaggio premere .

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

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

Il ciclo di lavaggio segue i parametri impostati ed è composto dalla fase di lavaggio e quella di risciacquo.



Sul display è visibile il conto alla rovescia per la fase di lavaggio.

Al termine della fase di lavaggio, la macchina si predispone per la fase di risciacquo.



Premere il tasto di erogazione continua per procedere con la fase di risciacquo.



Sul display è visibile il conto alla rovescia per la fase di risciacquo.

Al termine della fase di risciacquo è possibile tornare al normale funzionamento della macchina.

MANUTENZIONE

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

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

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

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

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

Per eseguire questa operazione, rivolgersi al tecnico qualificato.

Non rispettare queste condizioni comporta automaticamente il decadere della garanzia.

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

Se la macchina deve essere spedita:

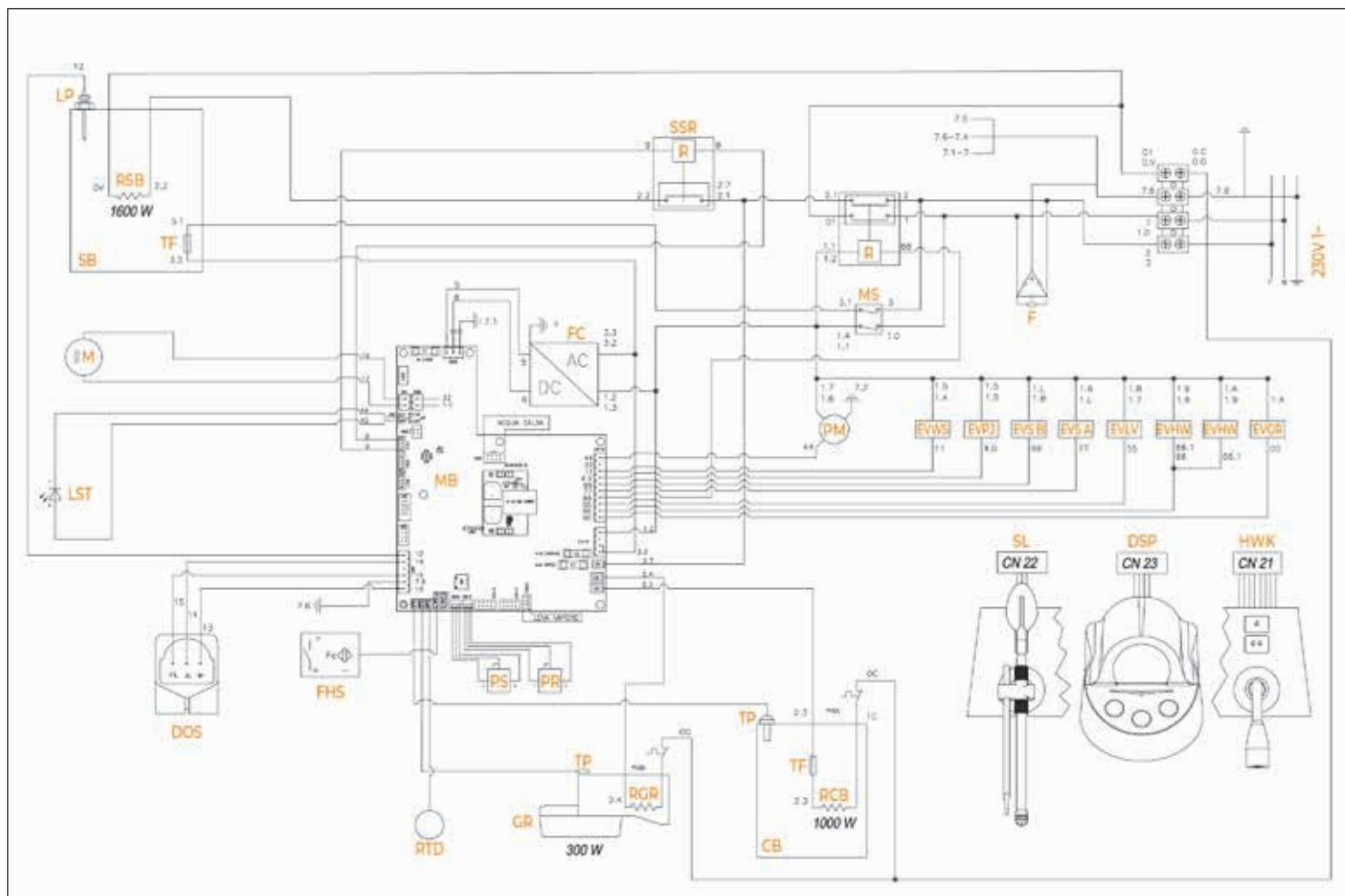
- Svuotare il circuito idraulico.
- Spegnere la macchina.
- Utilizzare l'imballaggio originale.
- Comunicare i propri contatti o inserirli all'interno della scatola.

SCHEMA ELETTRICO

CB Caldaia caffè
DOS Dosatore volumetrico
DSP Display touch screen
EVLV Elettrovalvola livello
EVGR Elettrovalvola gruppo
EVHW Elettrovalvola acqua calda
EVPJ Elettrovalvola Pulse Jet
EVS A Elettrovalvola vapore
EVS B Elettrovalvola vapore
EVWS Elettrovalvola arresto acqua
F Fusibile

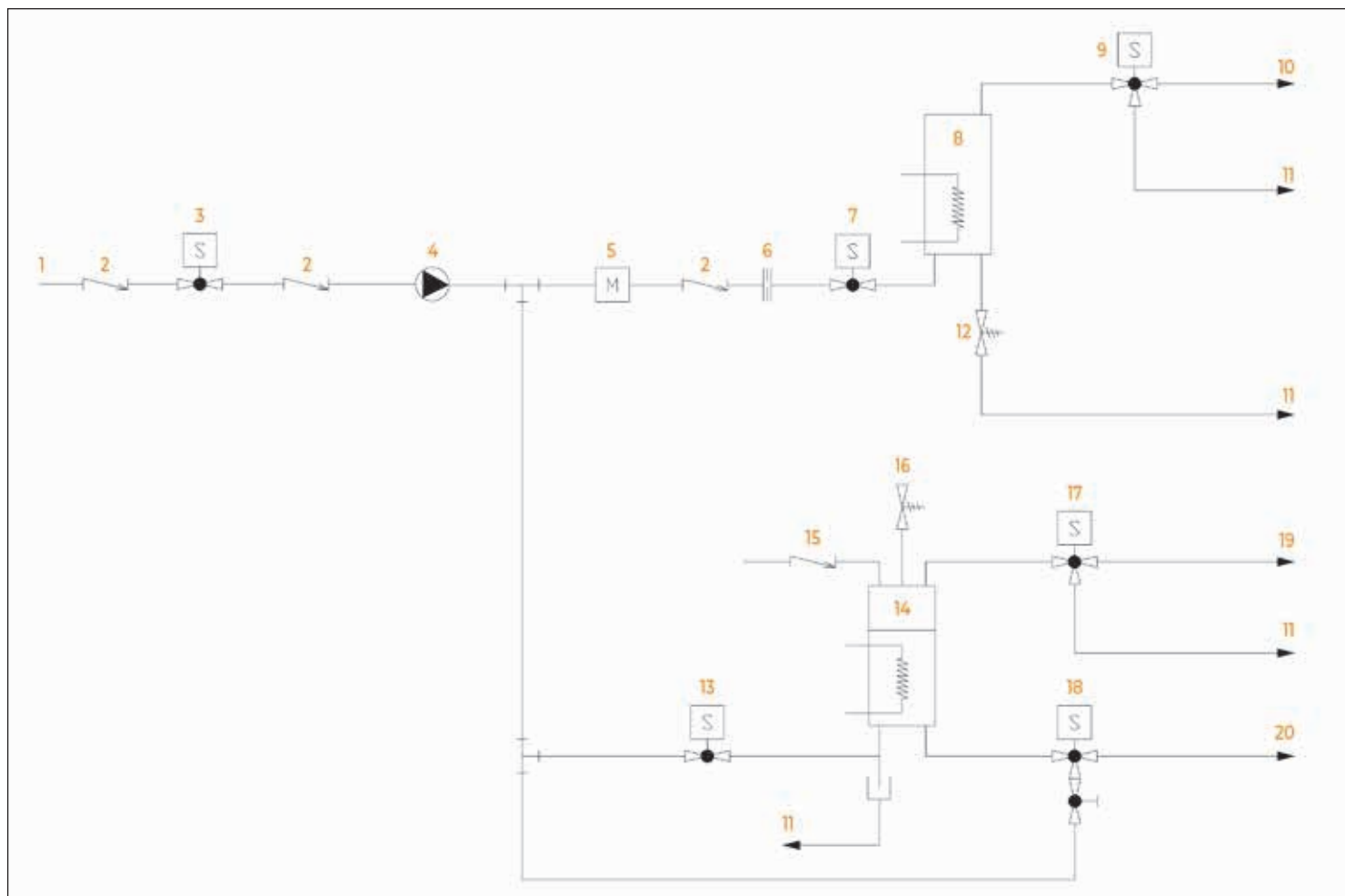
FC Convertitore di frequenza
FHS Sensore portafiltro
GR Gruppo di erogazione
HWK Pulsanti acqua calda
LP Sonda di livello
LST Striscia led
M Compressore
MB Centralina elettronica
MS Interruttore principale
PM Motore pompa
PR Pressostato

PS Pressostato di sicurezza
R Relé
RCB Resistenza caldaia caffè
RGR Resistenza gruppo di erogazione
RSB Resistenza caldaia vapore
RTD Sensore resistivo EasyCream
SB Caldaia vapore
SL Leva vapore
SSR Relé statico di sicurezza
TF Sonda temperatura
TP Sonda temperatura



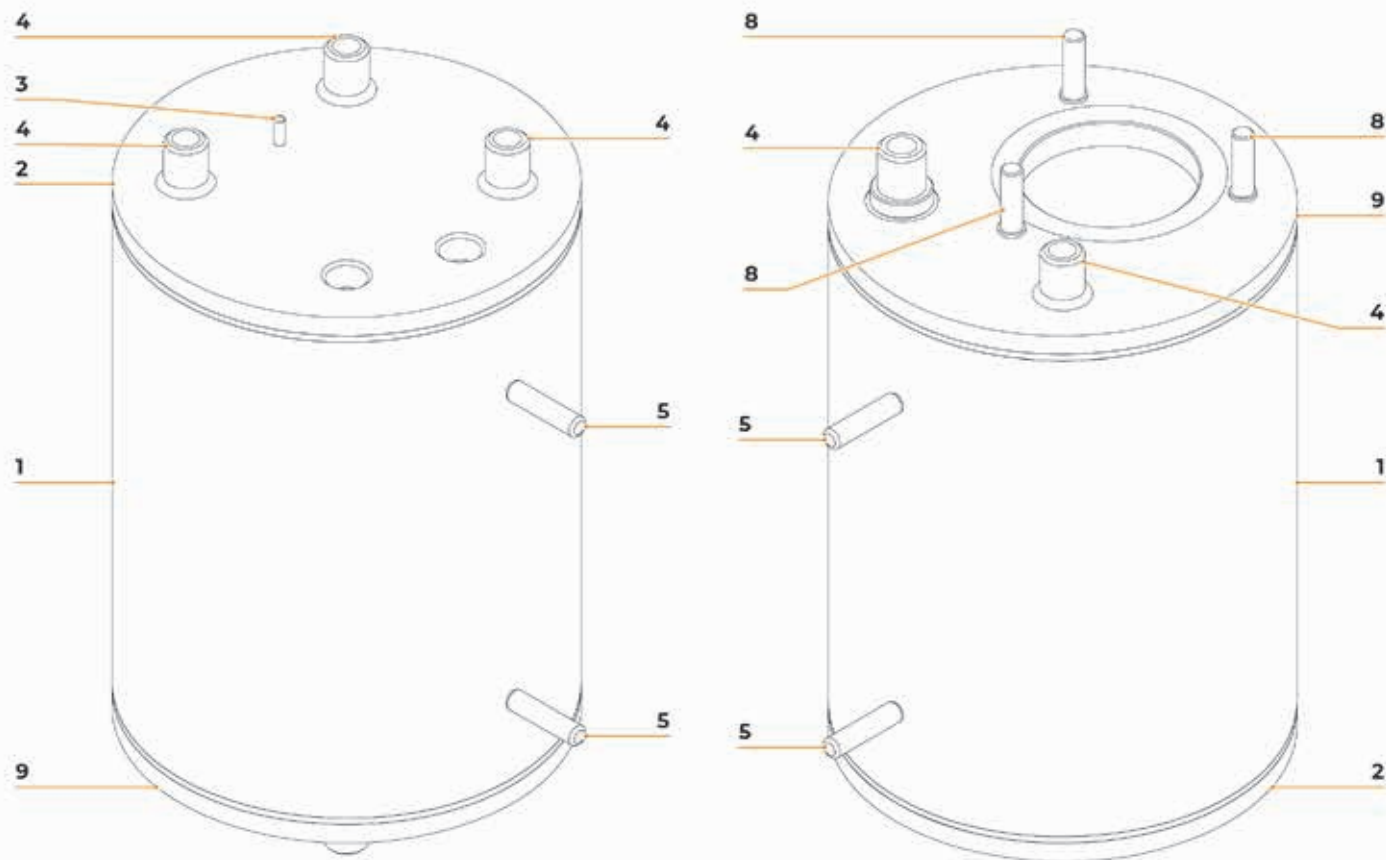
SCHEMA IDRAULICO

- | | | | |
|----|---------------------------------|----|--|
| 1 | Alimentazione idrica | 11 | Scarico |
| 2 | Valvola di ritegno | 12 | Valvola di sicurezza (16,5 bar) |
| 3 | Elettrovalvola arresto acqua | 13 | Elettrovalvola livello |
| 4 | Pompa | 14 | Caldaia vapore |
| 5 | Dosatore volumetrico | 15 | Valvola antivuoto |
| 6 | Orifizio calibrato | 16 | Valvola di sicurezza (3 bar) |
| 7 | Elettrovalvola controllo flusso | 17 | Elettrovalvola vapore |
| 8 | Caldaia caffè | 18 | Elettrovalvola acqua calda con rubinetto |
| 9 | Elettrovalvola di erogazione | 19 | Alla lancia vapore |
| 10 | Al portafiltro | 20 | Alla lancia acqua calda |



SCHEMA CALDAIA

- 1 Corpo caldaia
- 2 Flangia superiore
- 3 Prigioniero M3x8
- 4 Raccordo 1/4
- 5 Prigioniero M6x25
- 6 Flangia inferiore
- 7 Prigioniero M6x20



SAFETY INDICATIONS

Carefully read these requirements, as they provide important safety information during the installation, use and cleaning of the machine.

This Manual forms an integral part of the machine and is delivered to the user.

Keep this manual in a safe place for further consultation.

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

The machine can only be used with ground coffee, or other powdered beverages.

This machine can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the machine.

Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.

In case of prolonged storage at a temperature below 2 °C, empty the machine hydraulic system to prevent it from freezing. In case of freezing, do not switch the machine ON before having reconditioned it for at least 1 hour at a suitable room temperature.

After removing the machine from the packaging, ensure the integrity of all the contents of the box. Inside must be the machine, this Handbook and related accessories.

If you have any doubts, do not use the machine and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, pallets, etc...) out of the reach of children as they may be a potential source of danger and never disperse such materials in the environment.

The machine can be installed only in places where

the use and maintenance is limited to trained personnel.

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

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

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

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

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

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

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

The CE plate, containing the technical data, is visible under the machine. Before connecting the appliance, make sure that the data on the nameplate corresponds to those of the related electrical and hydraulic systems.

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

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

The 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.

The pressure of the water supply must be at least 0.2 MPa (2 bar) and the maximum pressure, for the correct operation of the machine, must not exceed 0.65 MPa (6.5 bar).

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



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

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

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

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

The qualified electrician must also check that the section of the installation's cables is large enough for the absorbed power of the appliance.

Never use adapters, multiple jacks or extension cords. When such items prove absolutely necessary, call in a qualified electrician.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

In case of breakdown or poor function, turn OFF the machine. It is strictly forbidden to intervene. Contact only professionally qualified personnel. Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts.

Non compliance with the above can compromise machine safety.

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

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

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

EXEMPTION FROM LIABILITY

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

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

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

INTENDED USE

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

- Machine designed and built respecting what is expressed in the declaration of conformity.
- The machine can only be used with ground coffee or soluble beverages for the delivery of filter coffee, tea or infusions.
- The machine has an electronic cup warmer for pre-heating the cups. Any other use is regarded as improper and therefore dangerous.

FORESEEABLE IMPROPER USE

This paragraph lists only a few reasonably foreseeable misuse situations.

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

RESIDUAL RISKS



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

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

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

DISPOSAL



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

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



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

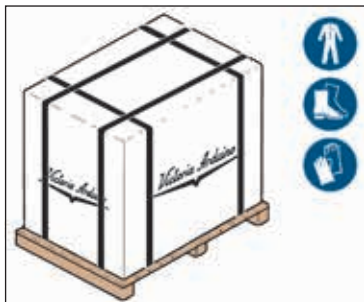
The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes.

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

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

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

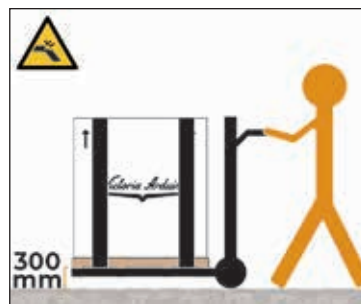
TRANSPORT



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

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

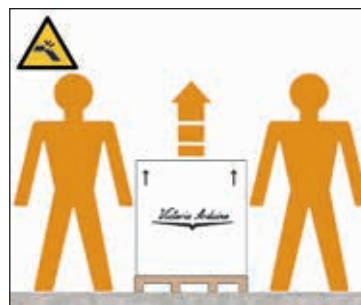
MOVEMENTS



Slowly lift the pallet about 30 cm from the ground and reach the loading area.

After checking that there are no obstacles, things or people, proceed with the loading.

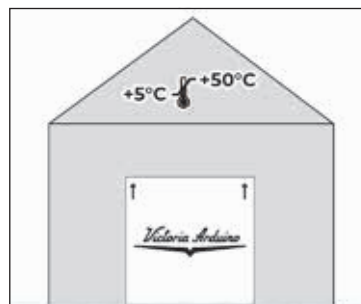
Once you arrive at your destination, always with a suitable lifting device (e.g. forklift), after making sure that there are no things or people in the unloading area, take the pallet to the ground and move it about 30 cm from the ground, until to the storage area.



The machine must be moved by 2 or more operators.

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

STORED



The package containing the machine must be stored away from atmospheric agents.

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

Wearing gloves and safety shoes, the operator must cut the straps and store the product. During this operation, see the product technical features for the weight

of the machine being stored and proceed as necessary.



CONTENTS CHECK

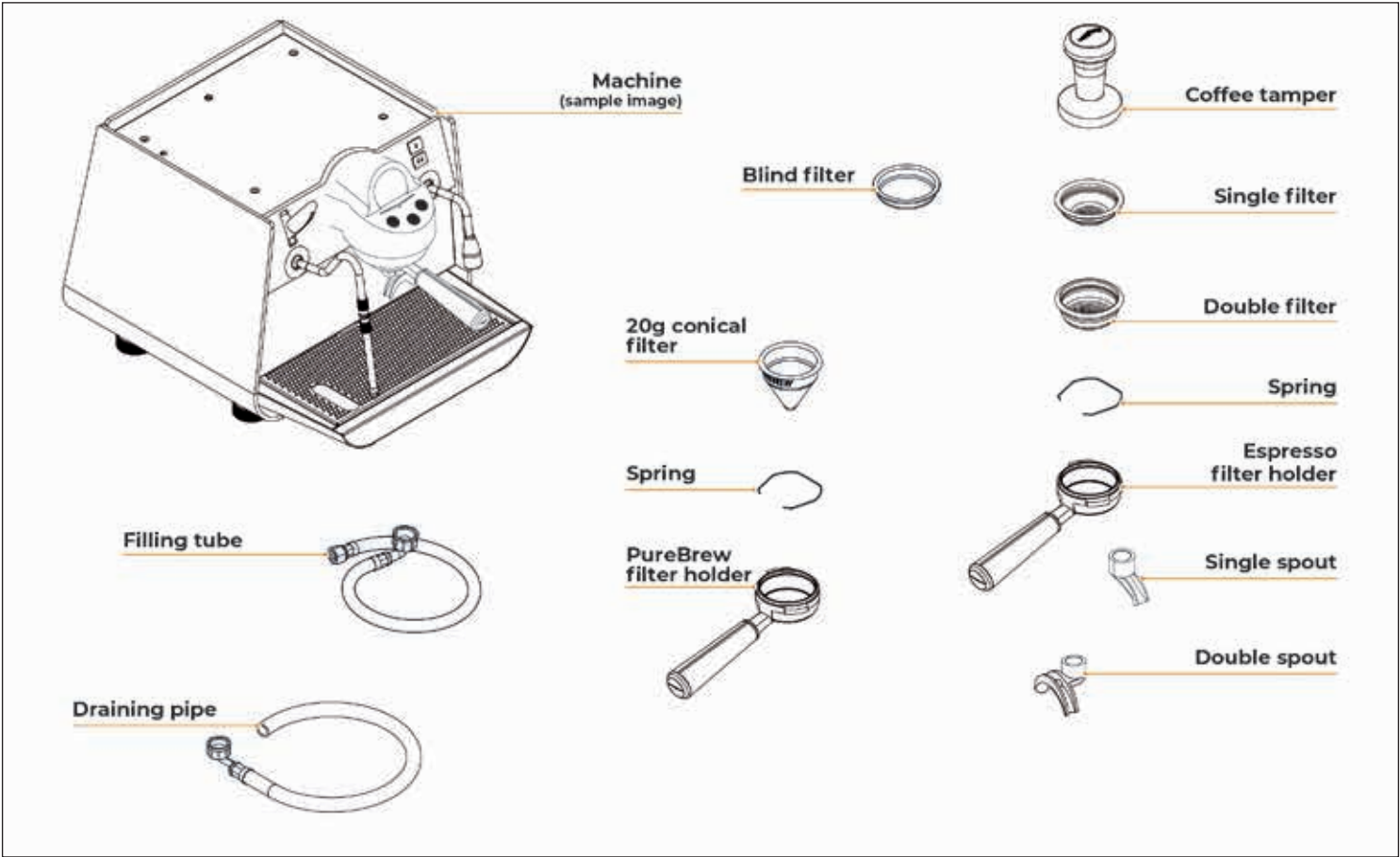
Upon receipt of the box, check that the packaging is intact and visually undamaged.

Inside the packaging must be the instruction manual and the relative kit.

In case of damage or faults, contact your local dealer.

For any communication, always communicate the serial number.

The communication must be carried out within 8 days from the receipt of the machine.



INDEX

SAFETY INDICATIONS 42

EXEMPTION FROM LIABILITY	44
INTENDED USE	44
FORESEEABLE IMPROPER USE	44
RESIDUAL RISKS	44
DISPOSAL	45
TRANSPORT	45
MOVEMENTS	45
STORED	45
CONTENTS CHECK	46

MOBILE APP "VICTORIA ARDUINO E1 PRIMA" 48

TECHNICAL DATA 49

MACHINE DESCRIPTION 50

DESCRIPTION OF DISPENSING GROUPS	51
----------------------------------	----

INSTALLATION 51

PREPARATION BY THE PURCHASER	51
POSITIONING	51
WATER CONNECTION	52
ELECTRICAL CONNECTION	52
PRELIMINARY OPERATIONS	52
ESPRESSO ACCESSORIES PREPARING	52
PUREBREW ACCESSORIES PREPARING	52

USE 53

MACHINE SWITCH ON	53
ESPRESSO COFFEE DISPENSING	54
PUREBREW COFFEE DISPENSING	54
STEAM DISPENSING	55
HOT WATER DISPENSING	56
EASYCREAM STEAM WAND (OPTIONAL)	56
SWITCH OFF THE MACHINE	57

PROGRAMMING 57

SWITCHING ON THE DISPLAY	57
HOME PAGE	58
POWER OFF	59

STANDARD ESPRESSO DISPENSING	59
VIS ESPRESSO DISPENSING	59
RECIPES MENU	60
Standard Espresso recipe	60
VIS Espresso recipe	60
PUREBREW DISPENSING	60
PureBrew recipe	61
EasyCream recipe - Milk (optional)	62
Hot Water recipe	62
ALARMS MENU	62
MAIN MENU	63
Cleaning	63
Temperature	64
Energy Savings	64
Counters	66
General Settings	66
TECHNICAL SETTINGS	67
Update	68
Connections	68
Calibration	68
Power Management	70
Diagnostics	70
Reset Counters	71
Alarms History	71
Maintenance	71
Keys and Display	72
Password management	72
Reset Settings	73
Configuration	74

ORDINARY CLEANING 74

FILTER AND FILTER HOLDER CLEANING	75
BODY MACHINE CLEANING	75
GROUP SHOWER CLEANING	75
CLEANING THE DISPENSING GROUP	76

MAINTENANCE 77

ELECTRICAL DIAGRAM 78

HYDRAULIC DIAGRAM 79

BOILER DIAGRAM 80



M

OBILE APP

"VICTORIA ARDUINO EI PRIMA"



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

This version of the app allows you to manage the settings of your coffee machine. Other than setting temperature, weekly programming, extraction time, doses, and pre-wetting function, the app lets you

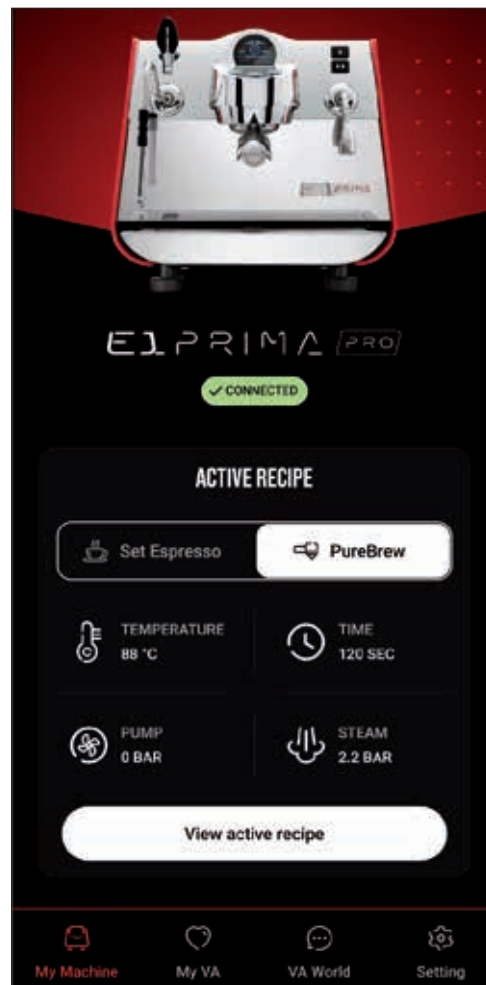
control the performance of the machine. The renewed version app gives you the possibility to save and share recipes from the Cloud.

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

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

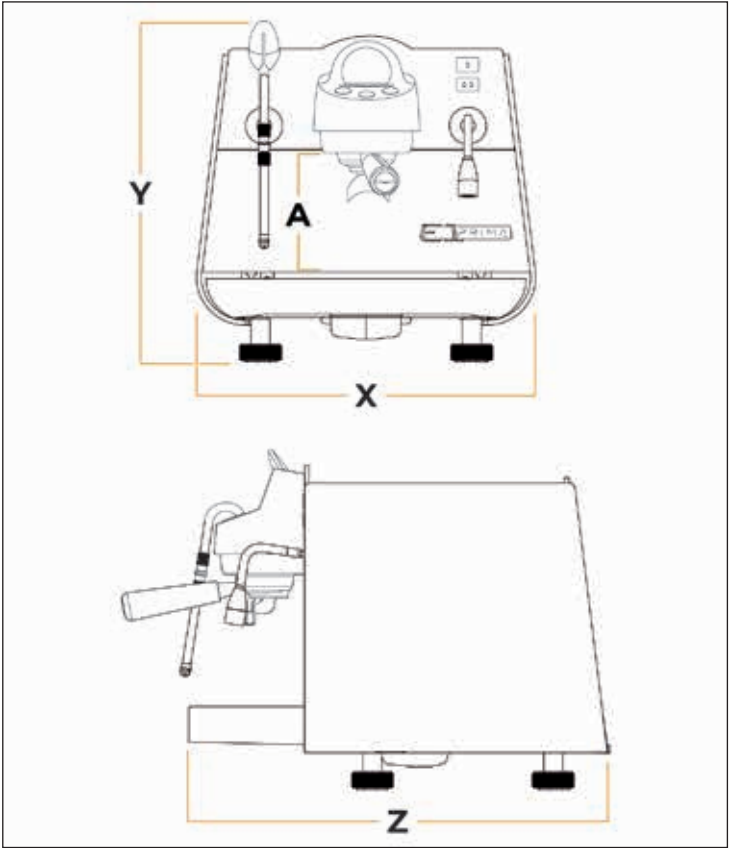
My VA is your personal profile where you can save your favourite content from the community and upload your recipes and pictures.

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



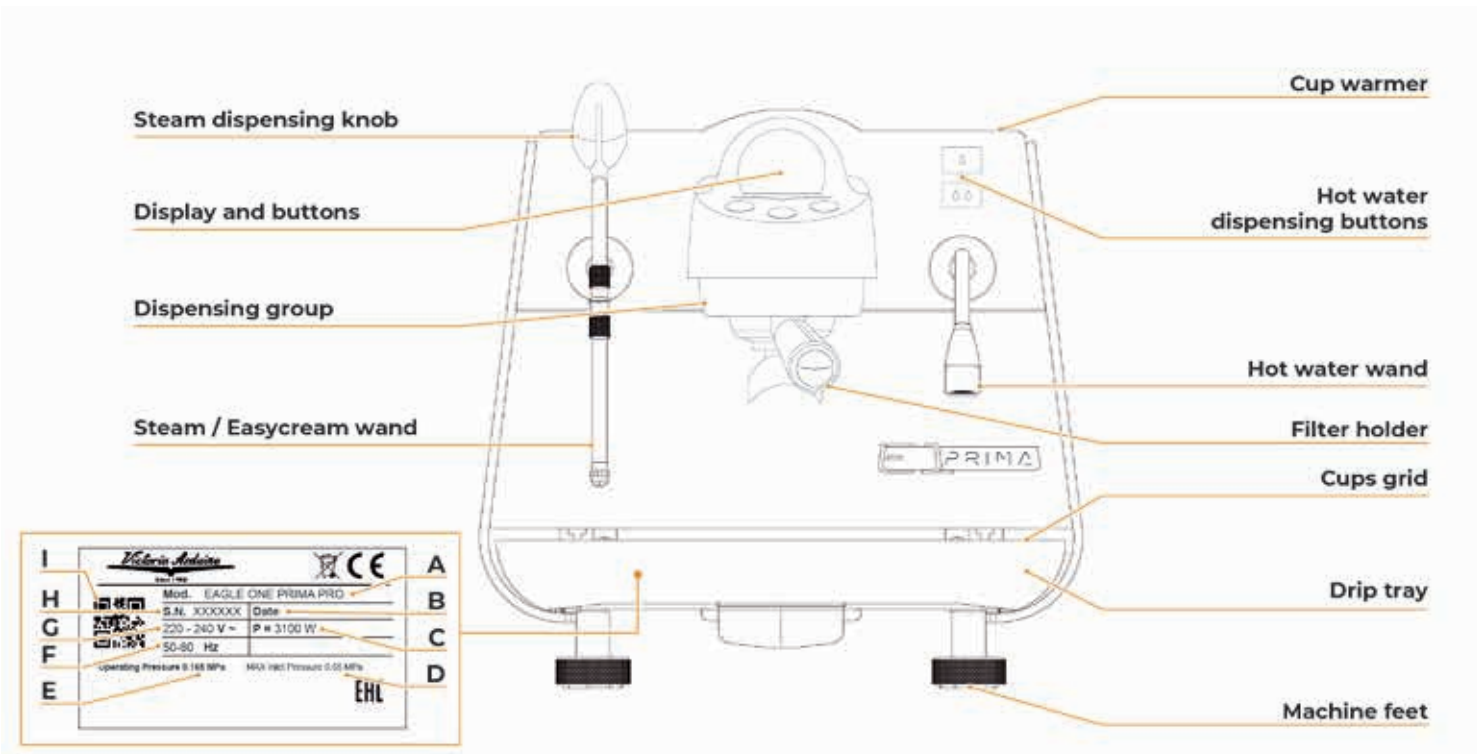
TECHNICAL DATA

Model	EI PRIMA	
Version	Pro	
Groups number	1	
Voltage (V)	220 - 240 / 110 - 120	
Frequency (Hz)	50 - 60	
Total power (W)	3100	
Steam boiler capacity (l)	1,8	
Coffee boiler capacity (l)	0,6	
Net weight (kg / lb)	36 / 79,4	
Gross weight (kg / lb)	51,5 / 113,5	
Dimensions (mm / inch)	X	411 / 16,18
	Y	379 / 14,92
	Z	510 / 20,08
	A	95 / 3,74



MACHINE DESCRIPTION

ENGLISH

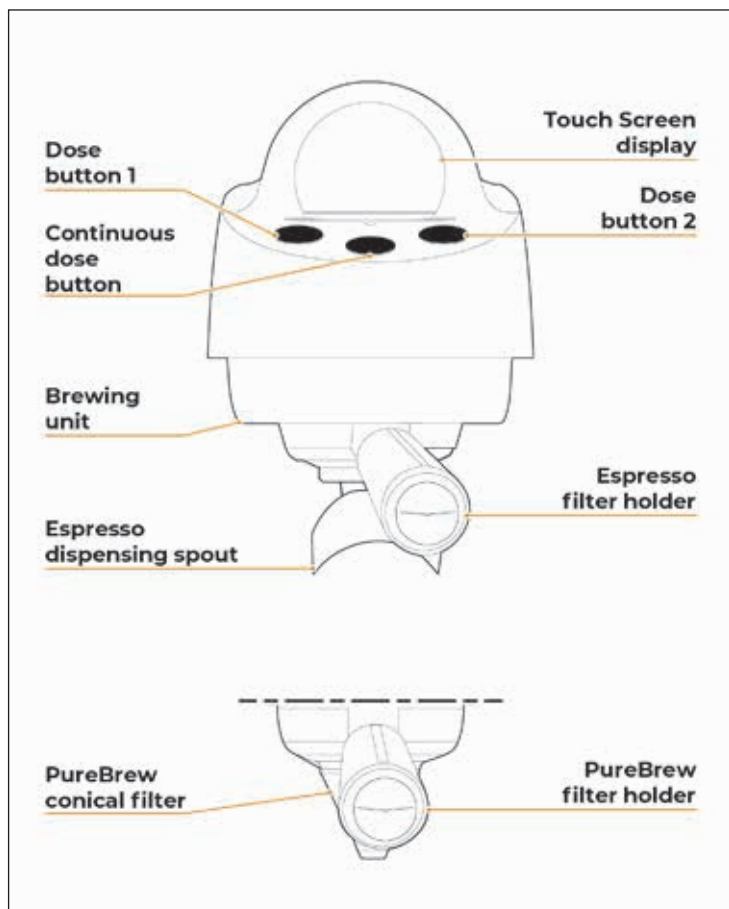


- A Model and version
- B Production date
- C Power
- D Water main maximum pressure
- E Water main operating pressure
- F Frequency
- G Power supply
- H Serial number
- I QR Code

The **E1 PRIMA PRO** is a state-of-the-art professional single-unit machine and guarantees performance, control, extraction flexibility, lightness and compactness.

The **T3 Genius** technology gives the absolute control over brewing temperatures, for meticulous precision with exceptional performance and efficiency.

The revolutionary **PUREBREW** extraction method, exploiting the pulsating frequencies of water pressure, allows you to release the purest and most refined flavour of ground coffee or powdered drink. Combined with the new patented 20 g conical filter, it allows you to dispense beverages at the push of a button.



INSTALLATION

PREPARATION BY THE PURCHASER

Preparation of the installation site

The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand suitable to support the machine weight.

Electrical requirements



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

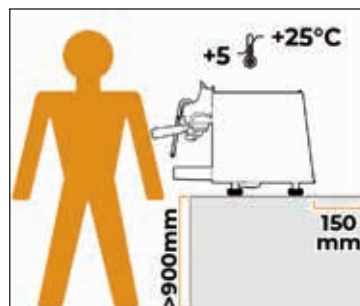


The power wires must be sized according to the maximum current required by the machine to ensure a total voltage loss under full load of less than 2%.

Plumbing requirements

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

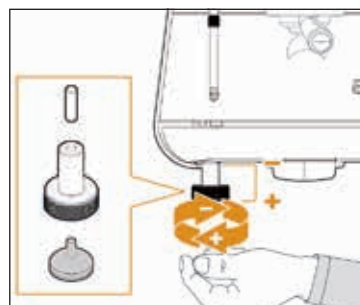
POSITIONING



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

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

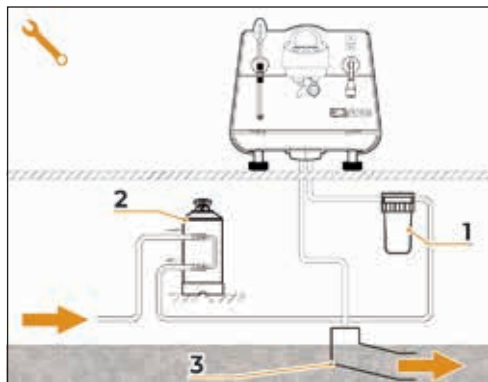
Keep at least 150 mm around the machine for proper ventilation.



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

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

WATER CONNECTION



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



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



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

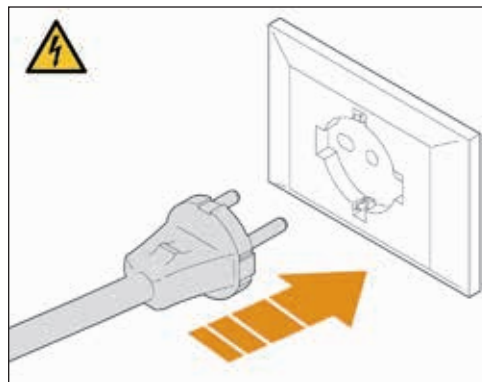


If present, an anti-flooding system must be installed upstream of the softener in accordance with IEC EN 61770.

WATER SPECIFICATIONS

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

ELECTRICAL CONNECTION ESPRESSO ACCESSORIES PREPARING

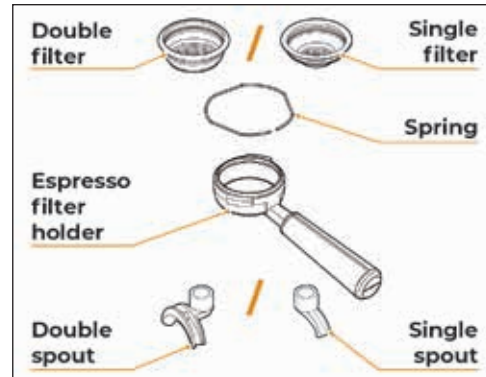


Prior to connecting the machine to the electrical mains, assess that the voltage shown on the machine's data plate corresponds with that of the mains.

Insert the plug into the electrical socket.

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

220 - 240 V - mono-phase.

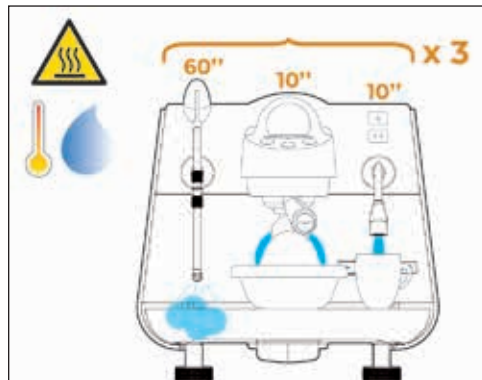


Insert the ring inside the filter holder, in the space provided.

Insert one of the two filters available.

Screw one of the two nozzles onto the filter holder based on the filter chosen.

PRELIMINARY OPERATIONS

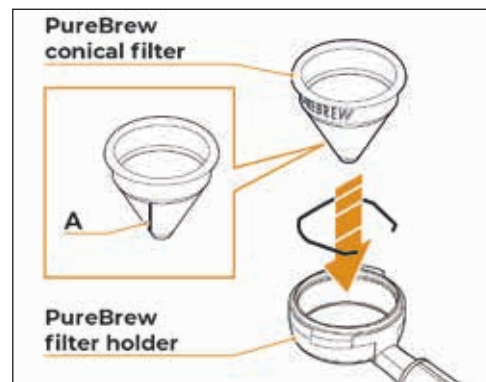


At the end of the installation, the machine is powered up and brought to the "ready to operate" condition. After that:

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

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

PUREBREW ACCESSORIES PREPARING



Insert the ring inside the filter holder, in the space provided.

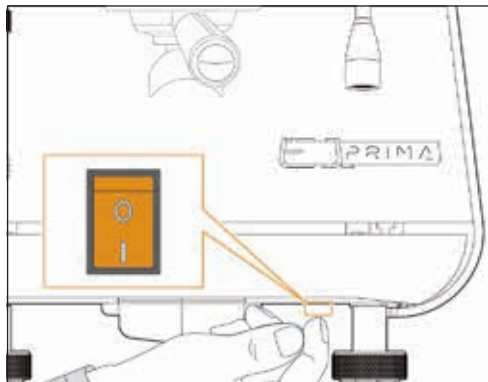
Insert the **PUREBREW** conical filter into the filter holder, orienting the seal **A** in the opposite direction to the handle.

USE



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

MACHINE SWITCH ON



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

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

After performing the operations described in the previous chapters, to switch the machine ON, press the power button to the 'I' position



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

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

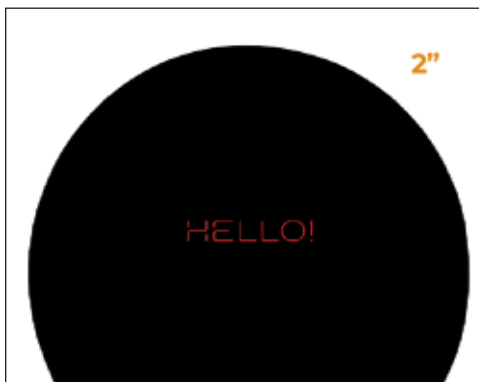
After the initial settings, the machine starts loading the boilers.



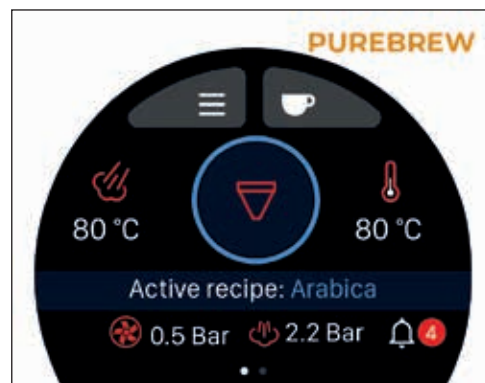
The display will show the welcome page with the **Victoria Arduino** logo for 2 seconds.



After that, it will show the **EI PRIMA PRO** logo for 1 second.



The user can set a welcome message as desired. Alternatively, the machine will display this screen for 2 seconds.



Subsequently, the Home Page will be visible in **Espresso** or **PureBrew** brewing mode depending on the settings.

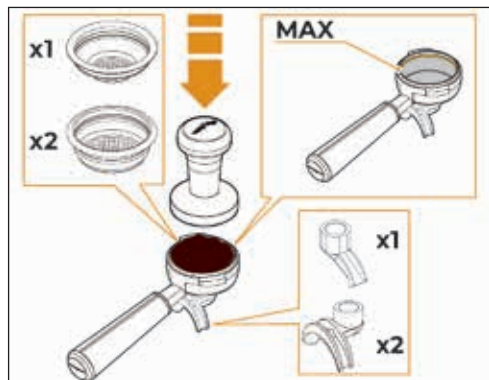


ESPRESSO COFFEE DISPENSING

Do not use the PureBrew conical filter in Espresso mode because excessive pressure may damage it.



If the machine is in PureBrew brewing mode, select Espresso mode by pressing the centre icon for 3 seconds.



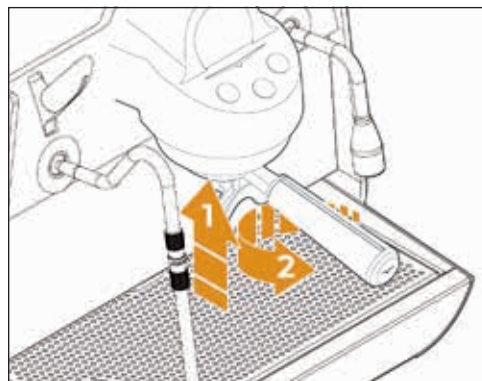
Choose the desired filter holder with single or double spout.

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

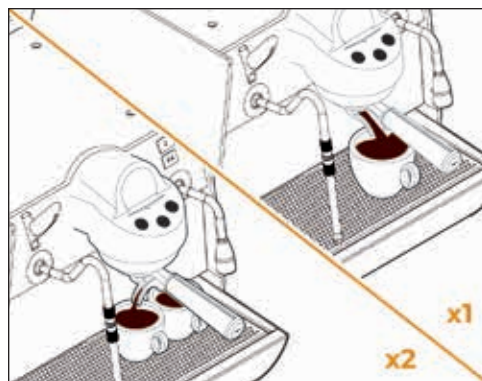
Press the coffee in the filter uniformly using the appropriate tamper.

Clean the edge of the filter of coffee residues.

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



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



Place the cup/s under the spout/s and press the desired dispensing button.

The machine will perform a pre-brewing phase according to the settings of the chosen recipe.

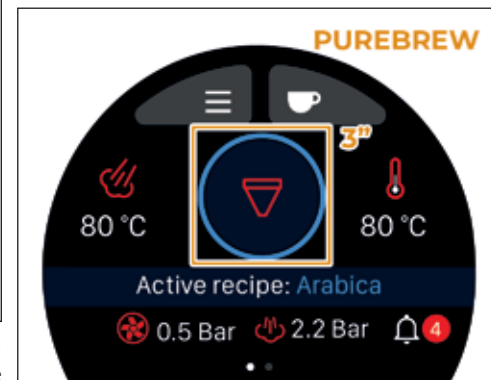
When the set quantity is reached, the dispensing ends automatically.

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

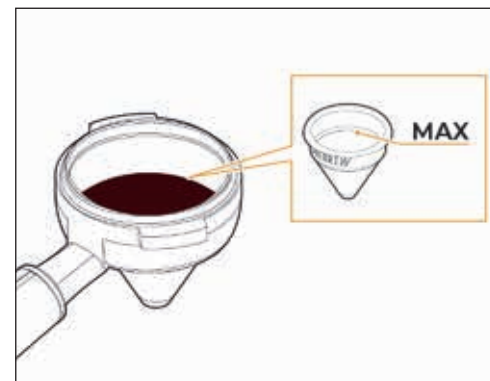
It will also prevent the head gasket inside the group head premature drying out.

PUREBREW COFFEE DISPENSING

Do not use the PureBrew conical filter in Espresso mode because excessive pressure may damage it.



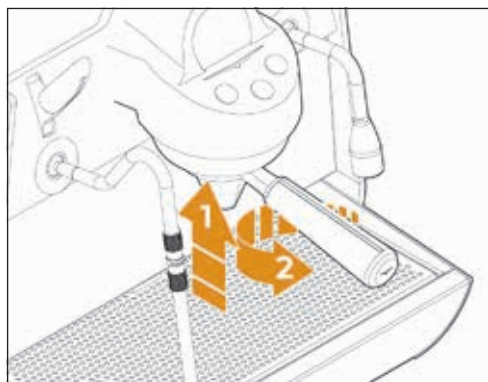
If the machine is in Espresso brewing mode, select PureBrew mode by pressing the centre icon for 3 seconds.



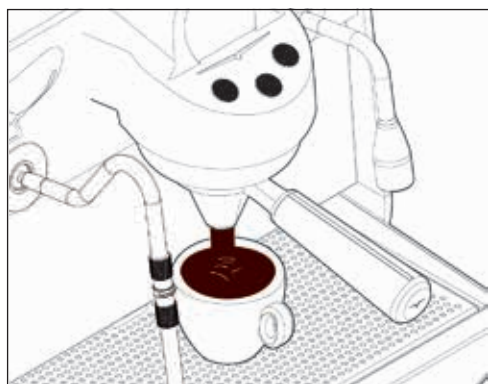
Insert the **PUREBREW** conical filter into the filter holder.

To dispense filter coffee, fill with ground coffee that has a particle size of at least 500µm, without exceeding the maximum level.

Clean the edge of the filter from coffee residues.



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



Place the cup under the **PUREBREW** conical filter and press the dispensing button.

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

Beverage extraction should flow out within the first 10-15 seconds, i.e. during the blooming phase. Otherwise, stop dispensing and grind the coffee with a coarser grind size.

The doses can be programmed or the machine functions can be set via the display.

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

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

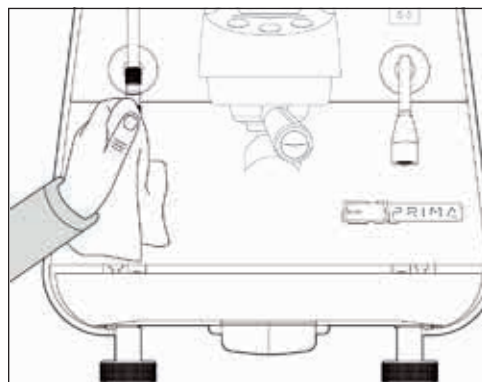
Do not remove the conical filter from the filter holder by pressing it on a work surface, as this may damage it.

STEAM DISPENSING



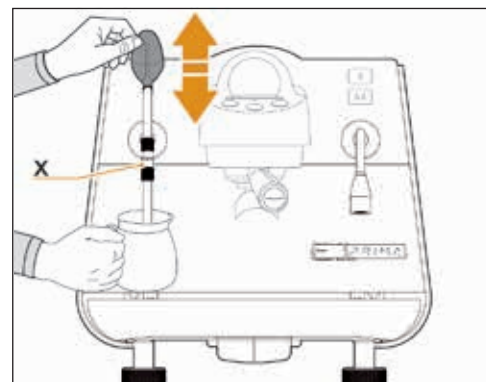
While using the steam wand, you must pay attention to not place your hands beneath it or touch just after it has been used.

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



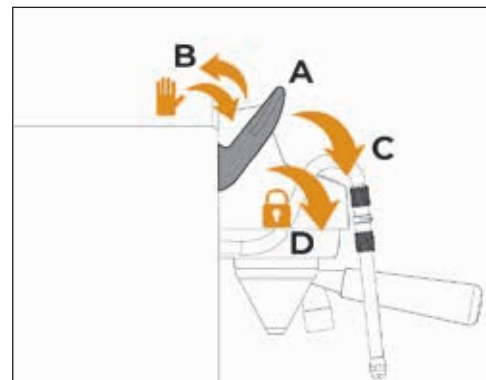
Before and after use, clean the steam wand with a cloth moistened with warm water.

The steam wand is articulated to guarantee their easy use.



To use the steam:

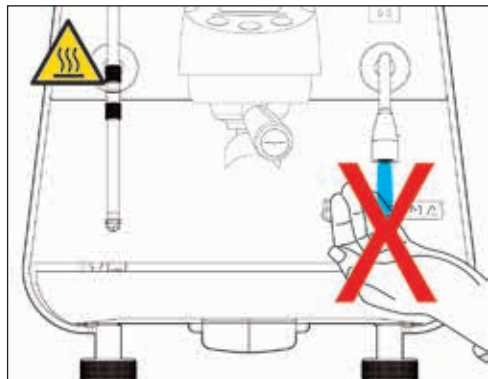
- Make certain that the spout of the nozzle is within the grill.
- Raise or lower the knob.
- When steam comes out, move the nozzle using the rubber protection **X**.



The steam knob has 4 positions:

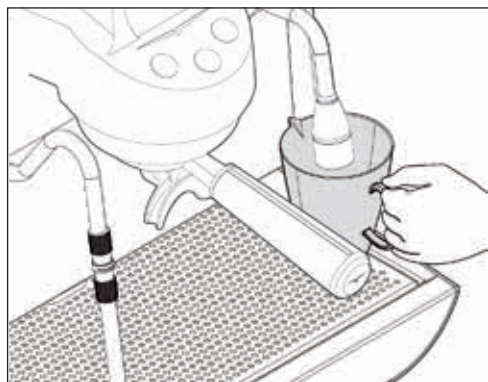
- A** REST: knob in central position and no steam output.
- B** CLEAN: knob pushed back manually, with active delivery for the time the lever is held.
- C** MEDIUM POWER: knob pulled forward by half its stroke, with active delivery at low pressure.
- D** MAXIMUM POWER: knob pulled forward to the end of its stroke where it remains locked, with active delivery at high pressure.

HOT WATER DISPENSING

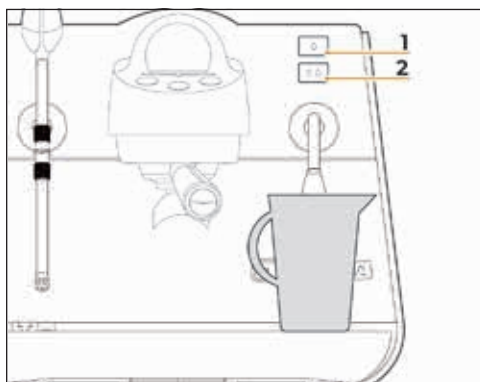


While using the hot water nozzle, pay careful attention not to place your hands beneath it or touch it just after it has been used.

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



Place a suitable container under the hot water nozzle.



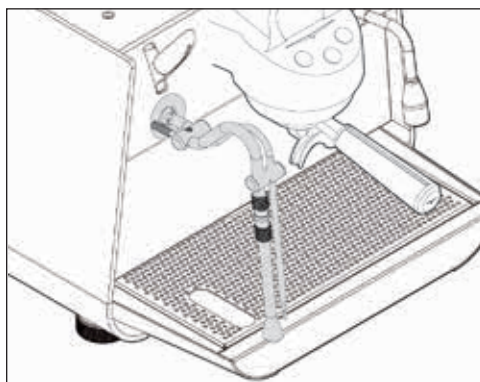
To dispense hot water from the wand, press one of the two dose buttons:

- 1 Hot water dispensing dose 1.
- 2 Hot water dispensing dose 2.

Wait for the end of dispensing or press the hot water button again to stop dispensing manually.

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

EASYCREAM STEAM WAND (OPTIONAL)



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

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

The temperature and air quantity are programmable and controlled by a temperature probe.

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

As for the standard steam wand, to use the EasyCream wand:

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

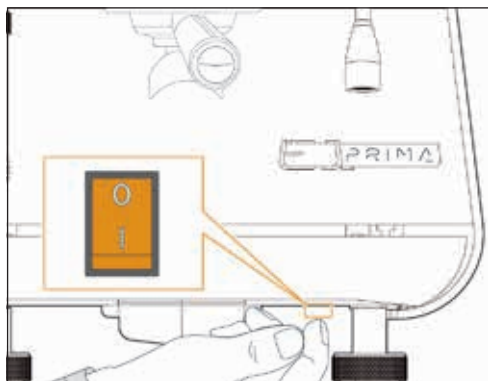
The knob for the EasyCream steam wand has 4 positions as for the standard steam wand:

- A REST: knob in central position and no steam output.
- B CLEAN: knob pushed back manually, with active delivery for the time the lever is held.
- C MEDIUM POWER: knob pulled forward by half its stroke, with active delivery at low pressure.
- D MAXIMUM POWER: knob pulled forward to the end of its stroke where it remains locked, with active delivery at high pressure.

SWITCH OFF THE MACHINE

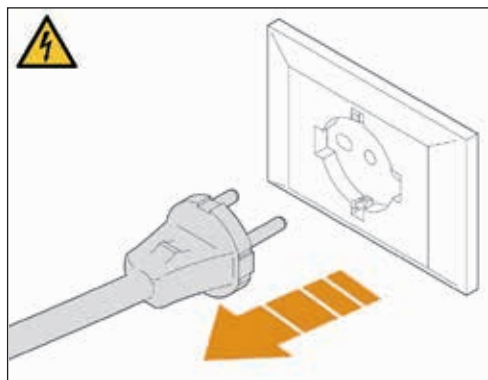
P

ROGRAMMING



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

The display and dispensing buttons switch OFF.

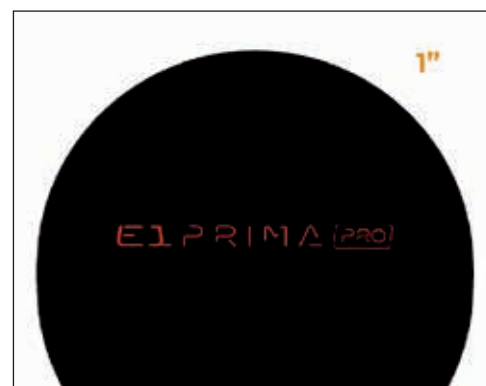


For long pauses and for the safety of people, it is good practice to also disconnect the plug from the mains.

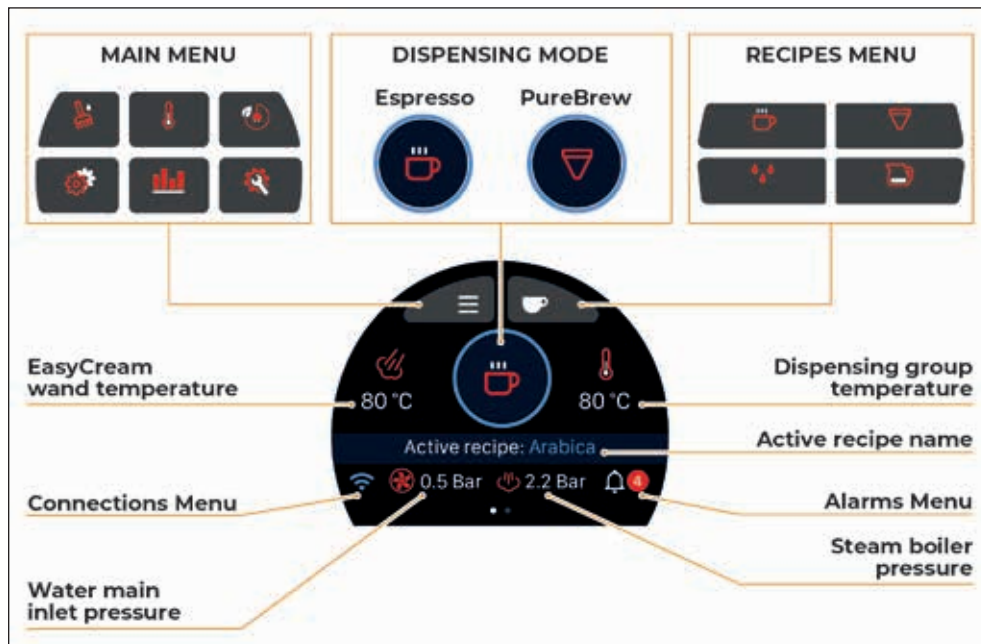
SWITCHING ON THE DISPLAY

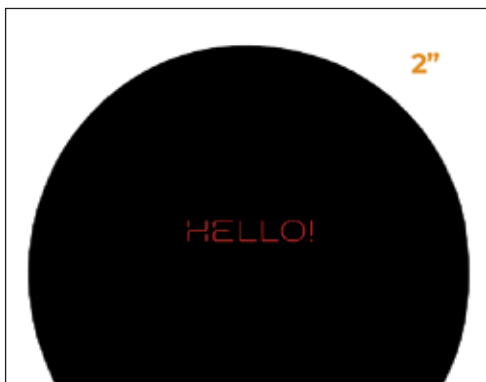


When switched ON, the display will show the welcome page with the **Victoria Arduino** logo for 2 seconds.



Then it will show the **EI PRIMA PRO** logo for 1 second.





When starting the machine for the first time or after a reset, it is necessary to set:

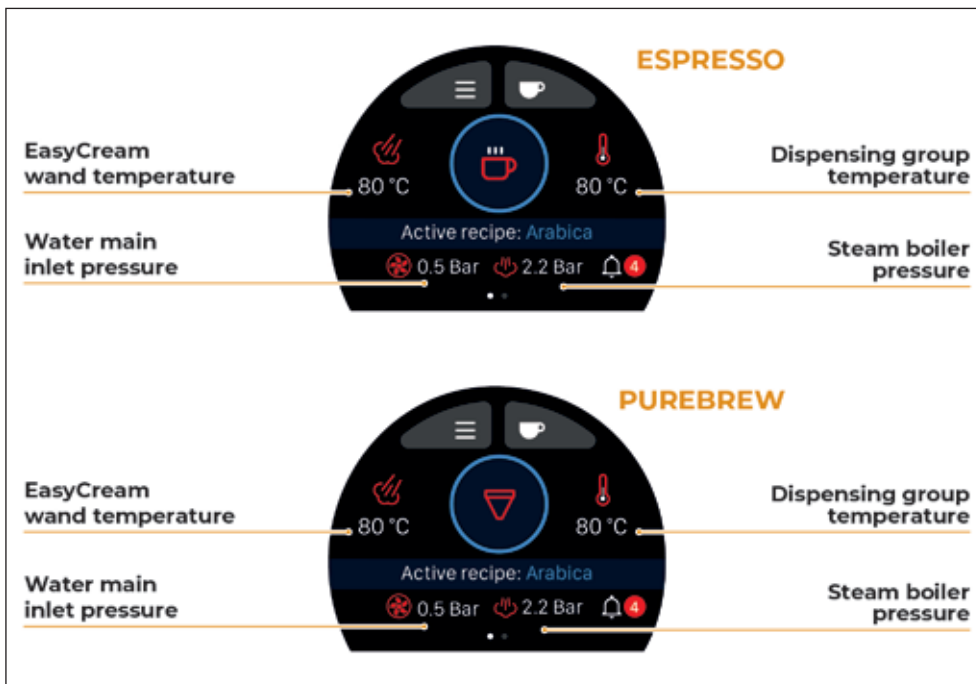
- Language.
- Date and time.
- Units of measurement.

For more information on these settings, see the paragraph on **General Settings**.

The Home Screen will then be visible in **Espresso** or **PureBrew** dispensing mode depending on the settings.

The user can set their preferred welcome message. Alternatively, the machine will show this screen for 2 seconds.

HOME PAGE



Depending on the settings, the **Home Page** can be in **Espresso** or **PureBrew** dispensing mode. At first start-up, the default mode is **Espresso**.

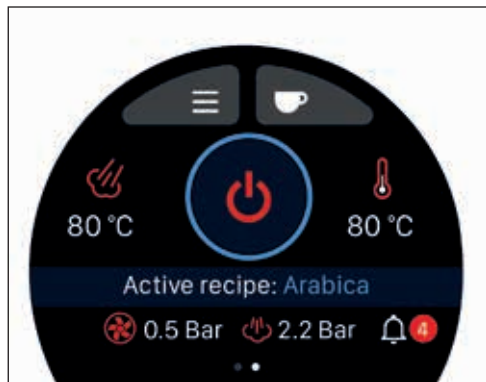
To change the dispensing mode, press the or button for 3 seconds.

The flashing button indicates that the mode has been changed.

The **Home Page** also allows access to:

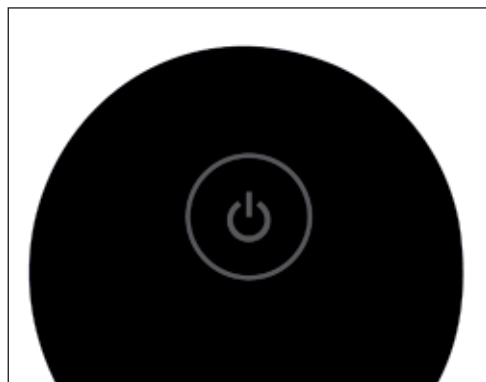
- Main Menu.
- Recipes Menu.
- Alarms Menu (if any).
- Connections Menu (if enabled).

POWER OFF



From the **Home Page**, swipe left on the display to access the  button.

Press and hold the  button for 5 seconds to turn the machine to **Power OFF**.



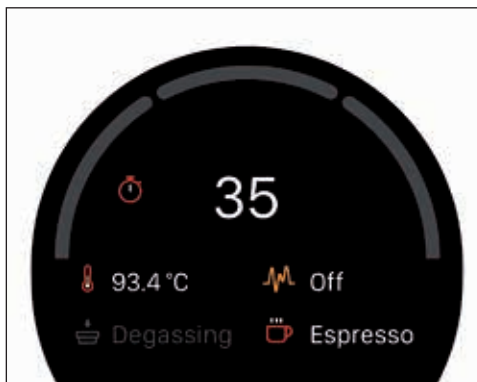
In **Power OFF** mode, the machine is only powered electrically, but the steam boiler is brought to 0 bar.

To exit the **Power OFF** mode and restore normal operation of the machine, press and hold the  button for a few seconds.

STANDARD ESPRESSO DISPENSING



From the **Home Page**, in **Espresso** mode, press a dispensing button.



The dispensing screen displays:

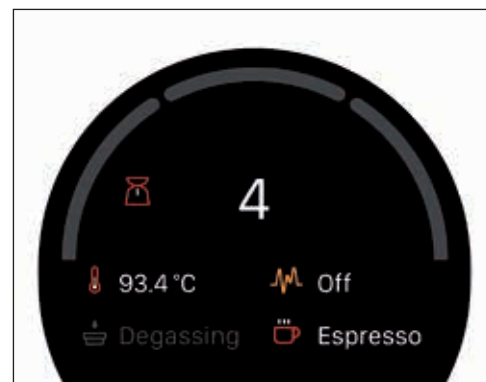
- Dispensing time.
- Group temperature.
- Pre-infusion (if activated).
- PB-Tech (if activated).
- Espresso mode.

At the end of dispensing, the display returns to the **Home Page**.

VIS ESPRESSO DISPENSING



From the **Home Page**, in **Espresso** mode with **VIS** option enabled, press a dispensing button.



The dispensing screen displays:

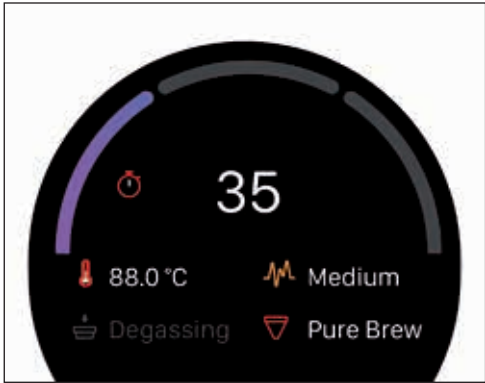
- Estimated dispensing weight (VIS).
- Group temperature.
- Pre-infusion (if activated).
- PB-Tech (if activated).
- Espresso mode.

At the end of dispensing, the display returns to the **Home Page**.

PUREBREW DISPENSING



From the **Home Page**, in **PureBrew** mode, press a dispensing button.



- The dispensing screen displays:
- Dispensing flow.
 - Dispensing time.
 - Group temperature.
 - Pre-infusion (not available).
 - Extraction profile.
 - PureBrew mode.

At the end of dispensing, the display returns to the **Home Page**.

RECIPES MENU



From the **Home Page**, press to access the **Recipes** menu:

- Espresso recipes.
- PureBrew recipes (if enabled).
- Hot Water recipes.
- EasyCream recipes - Milk (if enabled).

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

Standard Espresso recipe



From the **Recipes** menu, press to access the **Espresso** recipe settings.

Press to return to the **Recipes** menu.

You can scroll through the screens with the buttons and change the parameters with .

When finished, on the last screen, press to save the settings and return to the **Recipes** menu.

If a dose is set above 500 ml, it will be recognised by the machine as a Continuous Dose.

The doses can also be set by manual sampling.

Standard Espresso recipe parameters

Parameters	Min.	Max.	Default	Step
Temperature	70,0°C	105,0°C	93,4°C	0,1°C
Dose 1	5 ml	500 ml	20 ml	1 ml
Dose 2	5 ml	500 ml	120 ml	1 ml
Degassing	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Degassing Duration ON	1 s	10 s	1 s	0,5 s
Degassing Duration OFF	1 s	10 s	2 s	0,5 s
PB-Tech	OFF	ON	OFF	ON/OFF

VIS Espresso recipe



If the **VIS** function is enabled, from the **Recipes** menu, press to access the **Espresso VIS** recipe settings.

With this mode, the machine estimates the weight of the drink in the cup.

Press to return to the **Recipes** menu.

You can scroll through the screens with the   buttons.

The doses dispensed can also be set by manual sampling.

For both doses, it will be necessary to align the weight in the cup with that of an external scale.



Deliver a single or double dose, or set the dose on the display with  .

Weigh the weight of the coffee cup on an external scale.



Press on the set value to access the **VIS** calibration.

Enter the value read on the scale in the **VIS (g)** field and press  to return to the settings.

When finished, on the last screen, press  to save the settings and return to the **Recipes** menu.

VIS Espresso recipe parameters

Parameters	Min.	Max.	Default	Step
Temperature	40,0°C	105,0°C	93,4°C	0,1°C
Dose 1	5 g	500 g	20 g	1 g
VIS Dose 1	0 g	100 g	20 g	0,1 g
Dose 2	5 g	500 g	40 g	1 g
VIS Dose 2	0 g	100 g	40 g	0,1 g
Degassing	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Degassing Duration ON	1 s	10 s	1 s	0,5 s
Degassing Duration OFF	1 s	10 s	2 s	0,5 s
PB-Tech	OFF	ON	OFF	ON/OFF

PureBrew recipe



From the **Recipes** menu, press  to access the **PureBrew** recipe settings.

Press  to return to the **Recipes** menu.

You can scroll through the screens with the   buttons and change the parameters with  .

When finished, on the last screen, press  to save the settings and return to the **Recipes** menu.

PureBrew recipe parameters

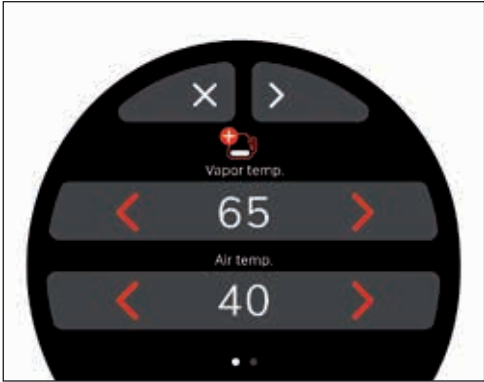
Parameters	Min.	Max.	Default	Step
Temperature	70,0°C	98,0°C	88,0°C	0,1°C
Set Dose 1 IN	2 g	50 g	18 g	0,5 g
Set Dose 2 IN	2 g	50 g	18 g	0,5 g
Dose 1	0 ml	500 ml	125 ml	1 ml
Dose 2	0 ml	500 ml	125 ml	1 ml
Profile	-	-	Medium	Light Medium Strong Custom

PureBrew custom recipe parameters

Parameters	Min.	Max.	Default	Step
Blooming phase volume	50 ml	250 ml	40 ml	1 ml
Ton blooming	0,5 s	10 s	0,5 s	0,5 s
Toff blooming	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Pause	0 s	60 s	15 s	1 s
Volume % Pure 1 phase	0 %	100 %	50 %	1 %
Ton Dose 1	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Toff Dose 1	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Pause Pure 1 Pure 2	0 s	60 s	15 s	1 s
Volume % Pure 2 phase	0 %	100 %	50 %	1 %
Ton Dose 2	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Toff Dose 2	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s



EasyCream recipe - Milk (optional)



From the **Recipes** menu, press  to access the **EasyCream (Milk)** recipe settings.

This menu is only available if the **EasyCream** option is activated.

Press  to return to the **Recipes** menu. You can scroll through the screens with the   buttons and change the parameters with  .

When finished, on the last screen, press  to save the settings and return to the **Recipes** menu.

EasyCream recipe parameters

Parameters	Min.	Max.	Default	Step
Steam temperature	20°C	85°C	65°C	1°C
Air temperature	10°C	60°C	40°C	1°C
Air valve	0%	100%	100%	5%

Hot Water recipe



From the **Recipes** menu, press  to access the **Hot Water** recipe settings.

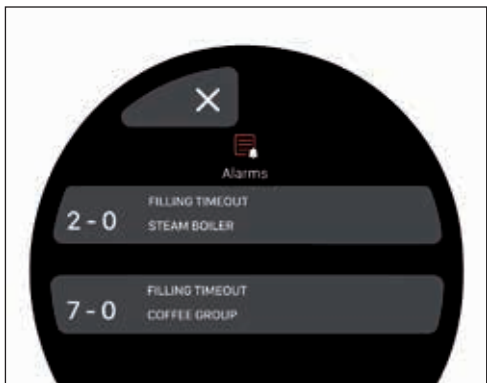
Press  to return to the **Recipes** menu. You can scroll through the screens with the   buttons and change the parameters with  .

When finished, on the last screen, press  to save the settings and return to the **Recipes** menu.

Hot Water recipe parameters

Parameters	Min.	Max.	Default	Step
Time UP	0 s	60 s	5 s	1 s
Time DOWN	0 s	60 s	10 s	1 s

ALARMS MENU



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

The number visible in the icon identifies the error present.

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

It is not possible to reset alarms from this menu.

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

Alarms list

- Alarms history list full.
- Alarm history
- Perform the washing operations.
- Coffee unit.
- EasyCream.
- Overpressure.
- Service boiler.
- Coffee boiler.
- External boards communication error.
- Connections module.
- Mains pressure below threshold.
- Mains pressure.
- Maintenance report.
- Maintenance by cycles or date.
- System monitoring error.
- Low battery or LSE error.
- Alarm/counter history loading error.
- Error loading recipe parameters.
- Filling timeout.
- Heating timeout.
- Probe in short circuit.
- Probe in open circuit.

MAIN MENU



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

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

A password is required to access the Technical Settings.

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

Cleaning



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

- Autopurge.
- Group Cleaning.

Press to return to the **Main Menu**.

Autopurge



From the **Cleaning** menu, press to access the **Autopurge** function settings.

The parameters are only visible if enabled (**ON**).

You can scroll through the screens with the buttons and change the parameters with .

When finished, on the last screen, press to save the settings and return to the **Cleaning** menu.

Press to return to the **Cleaning** menu.

Autopurge parameters

Parameters	Min.	Max.	Default	Step
Enable	OFF	ON	ON	ON/OFF
Set Purge	0 s	10 s	2 s	1 s
Set Delay	0 s	10 s	1 s	1 s

Group Cleaning



From the **Cleaning** menu, press to access the **Group Cleaning** settings.

You can scroll through the screens with the buttons and change the parameters with .

When finished, on the last screen, press to save the settings and return to the **Cleaning** menu.

Press to return to the **Cleaning** menu.

If the washing alarm is enabled and appears on the display, the unit washing must be started. For more information, see the ORDINARY CLEANING chapter.



Group Cleaning parameters

Parameters	Min.	Max.	Default	Step
Start clean	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Set clean cycles	0	10	2	1
Set reflushing cycles	0	10	2	1
Clean time	0 s	59 s	10 s	1 s
Alarm enable	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Alarm hour	00	23	8	1 h
Alarm minutes	00	60	00	1 min

Energy Savings



You can optimise the power consumption of the machine according to your needs, by enabling (**ON**) or disabling (**OFF**) the coffee dispensing unit and/or the steam nozzle.

To change the settings, use the **< >** buttons, then press **SAVE** to save the settings and return to the **Energy Saving** menu.

If the unit and/or the nozzle are disabled (OFF), it will not be possible to dispense coffee or steam.

Standby



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

- Boiler manager.**
- Standby.**
- Weekly programming.**

Press **<** to return to the **Main Menu**.

Boiler manager



From the **Energy Saving** menu, press **Boiler manager** to access the **Boiler Manager**.

Press **X** to return to the **Energy Saving** menu.

From the **Energy Saving** menu, press **Standby** to set the **Standby** function.

Press **X** to return to the **Energy Saving** menu.

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

To change the settings, use the **< >** buttons, then press **SAVE** to save the settings and return to the **Energy Saving** menu.

Temperature



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

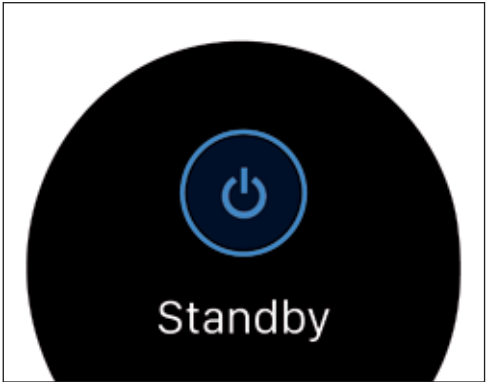
Press **X** to return to the **Main Menu**.

Set the boiler temperature between 0.5 bar and 2.5 bar with **< >**, then press **SAVE** to save the setting and return to the **Main Menu**.

If the **Standby** function is enabled, swipe left from the **Home Page** on the display to access the **Standby** screen.



Press the  icon for 3 seconds to turn the machine to **Standby**.



In **Standby**, the machine is switched ON, but the pressure of the steam boiler is reduced to save energy.
To exit the **Standby** mode, press one of the three dispensing buttons, or press  to switch to **Power OFF** mode.

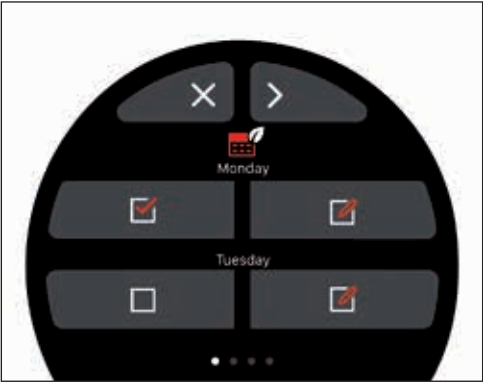


For more information on the **Power OFF** mode, see the relevant paragraph.

Standby parameters

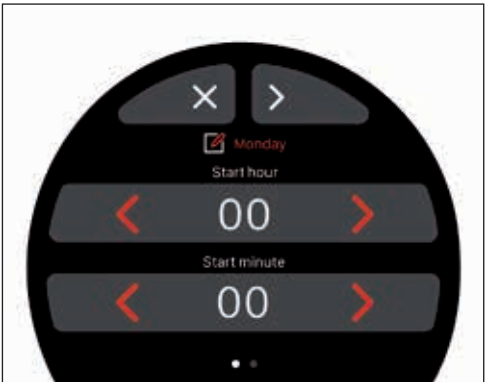
Parameters	Min.	Max.	Default	Step
Enable	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Boiler pressure	0 bar	1,8 bar	1,2 bar	0,6 bar

Weekly programming



From the **Energy Saving** menu, press  to access the **Weekly Programming**.
This page allows you to specify the days of rest and the days on which the machine is programmed to switch ON and OFF automatically.

Press  to return to the **Energy Saving** menu.
You can scroll through the day screens with the   buttons.
The selected days are highlighted by the  icon.
Press  to access the settings for the selected days.



Set for the selected day:

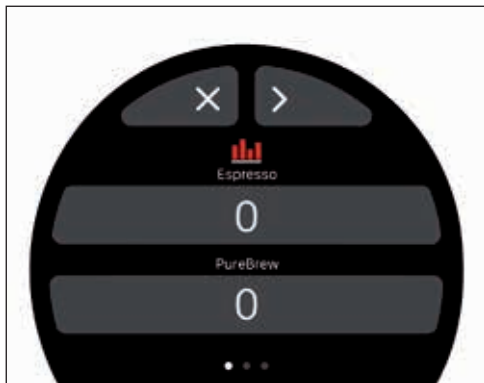
- Start hour.
- Start minute.
- Stop hour.
- Stop minute.

Press  to return to the day selection screen.
You can scroll through the screens with the   buttons and change the parameters with  .

When finished, on the last screen, press  to save the settings and return to the day selection screen.



Counters

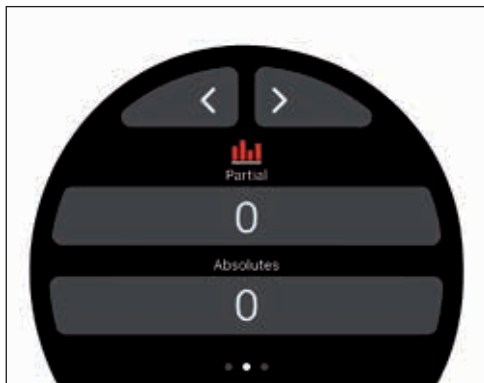


From the **Main Menu**, press  to access the **Counters**.

On the first screen, the counters for **Espresso** and **PureBrew** beverages are displayed.

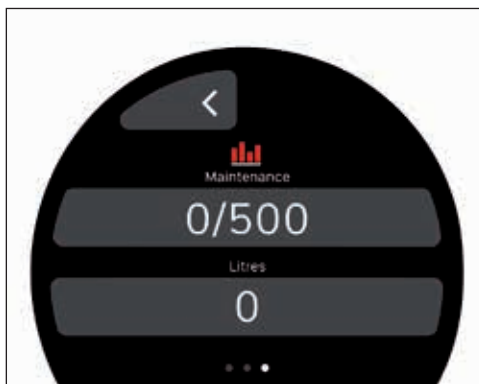
Press  to return to the **Main Menu**.

Press  to move to the next screen.



The second screen displays the partial and absolute counters.

You can scroll through the screens with the   buttons.

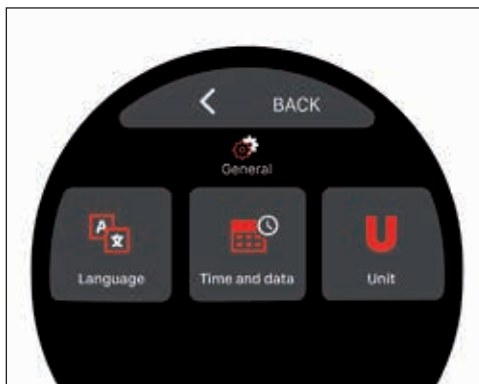


The third and final screen displays the counters:

- **Maintenance:** indicates the number of cycles left before maintenance. When the set threshold is reached, the alarm appears on the display.
- **Litres:** indicates the amount of litres of water dispensed by the machine.

Press  to return to the previous screen.

General Settings

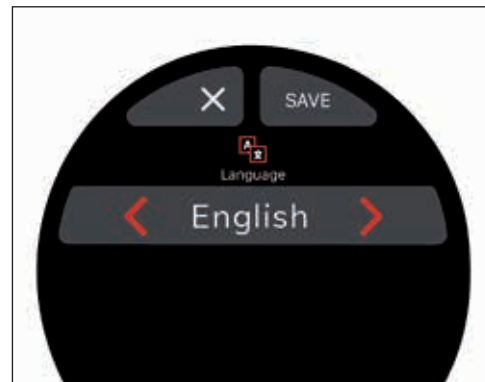


From the **Main Menu**, press  to access the **General Settings** menu:

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

Press  to return to the **Main Menu**.

Language



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

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

Set the language with the   buttons.

Press  to return to the **General Settings**.

When finished, press  to save the settings and return to the **General Settings** menu.

Date and Time



From the **General Settings** menu, press  to set the display **Date and Time**.

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

Press  to return to the **General Settings**.

You can scroll through the screens with the   buttons and change the parameters with  .

When finished, on the last screen, press  to save the settings and return to the **General Settings** menu.

Unit of measurement



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

Press  to return to the **General Settings**.

Set the unit of measurement to  .

When finished, press  to save the settings and return to the **General Settings** menu.

TECHNICAL SETTINGS

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

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

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



Press  to return to the **Main Menu**.

After entering the password, press  to confirm.



From the first screen of the **Technical Settings** menu, you can access:

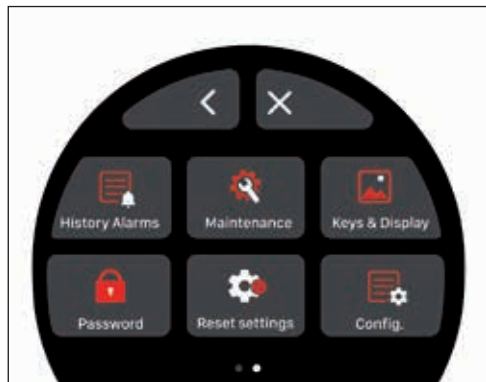
 Update.

 Connections.

-  Calibration.
-  Power Management.
-  Diagnostics.
-  Counter Reset.

Press  to return to the **Main Menu**.

Press  to move to the next screen.



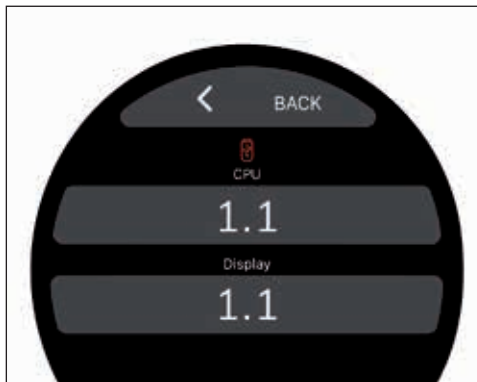
From the second screen, you can access:

-  Alarm History.
-  Maintenance.
-  Buttons and display.
-  Password.
-  Data Reset.
-  Configuration.

Press  to return to the **Main Menu**.

Press  to return to the previous screen.

Update



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

- CPU.
- Display.

Press  to return to the **Technical Settings** menu.

Connections



From the **Technical Settings** menu, press  to enable (**ON**) or disable (**OFF**) the **Connections**, using the   buttons.

Press  to return to the **Technical Settings** menu.

When finished, press  to save the settings and return to the **Technical Settings** menu.

If the connection is enabled, the  icon is displayed on the **Home Page**.

Calibration



From the **Technical Settings** menu, press  to access the **Calibration** menu:

 VIS.

 Steam lever.

 Offset.

Press  to return to the **Technical Settings** menu.

VIS calibration



From the **Calibration** menu, press  to access the **VIS** calibration.

The values in this menu only need to be

changed when replacing the machine's dosing model.

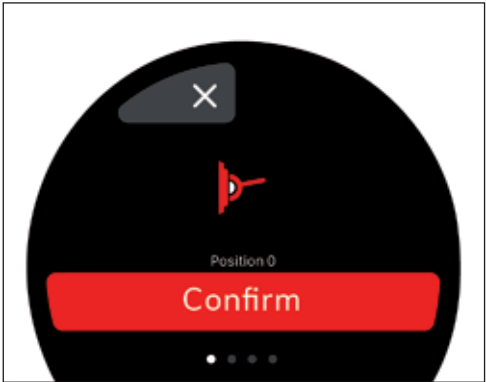
Press **X** to return to the **Calibration** menu.

Set the parameters with the **<** **>** buttons and press **SAVE** to save the settings and return to the **Calibration** menu.

VIS Calibration Parameters

Parameters	Min.	Max.	Default	Step
VIS	0.0	1.0	0.952	0.001

Steam lever calibration



From the **Calibration** menu, press **X** to access the **Steam Lever** calibration.

Press **X** to return to the **Calibration** menu.

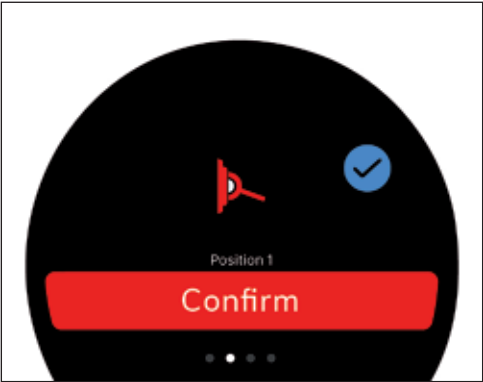
In this menu, the steam lever positions can be physically calibrated:

- Rest.
- Cleaning.
- Medium Power.
- Maximum Power.

Once the Calibration procedure has begun, it cannot be interrupted.

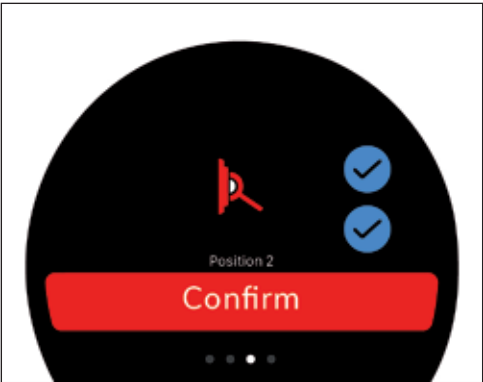
Physically place the steam lever in the **Rest** position and press **Confirm** to carry out the calibration.

Then the display shows the **✓** icon that confirms the operation and prepares for the calibration of the next position.



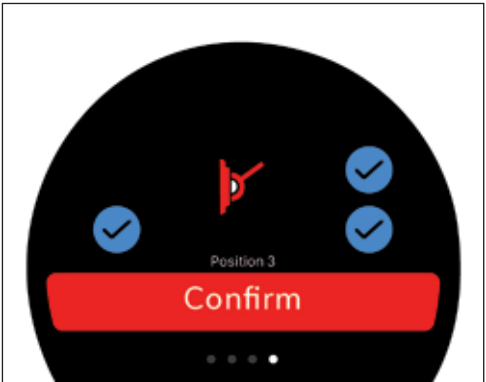
Physically place the steam lever in the **Medium Power** position and press **Confirm**.

Then another **✓** icon appears on the display that confirms the operation and prepares for the calibration of the next position.



Physically place the steam lever in the **Maximum Power** position and press **Confirm**.

Then another **✓** icon appears on the display that confirms the operation and prepares for the calibration of the last position.

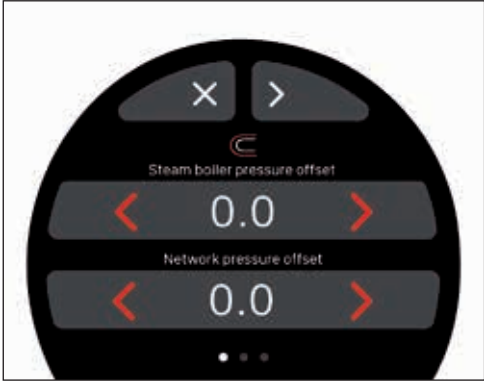


Physically place the steam lever in the **Cleaning** position and press **Confirm**.

At the end of the calibration, the display displays 4 **✓** icons and the **X** button that allows you to return to the **Calibration** menu.



Offset calibration



From the **Calibration** menu, press  to access the **Offset** menu.

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

Temperature probes may be slightly different from an external thermometer.

Press  to return to the **Calibration** menu. You can scroll through the screens with the   buttons and change the parameters with  .

When finished, on the last screen, press  to save the settings and return to the **Calibration** menu.

Offset Parameters

Parameters	Min.	Max.	Default	Step
Steam boiler pressure offset	-1,0 bar	+1,0 bar	1,0 bar	0,1 bar
Network pressure offset	-3,0 bar	+3,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
GR probe offset	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C
Coffee boiler probe offset	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C
EasyCream probe offset	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C
Steam offset	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C

Power Management



From the **Technical Settings** menu, press  to access the **Power Management** function, which allows you to limit the power consumption of the machine.

Enable (**ON**) or disable (**OFF**) the consumption management using the   buttons, or press  to return to the **Technical Settings** menu.

Diagnostics

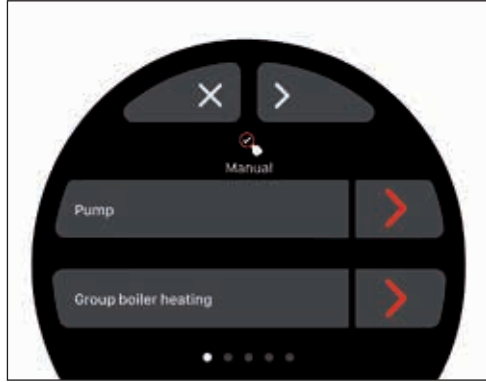


From the **Technical Settings** menu, press  to access the **Diagnostics** menu, which allows you to verify the correct operation of the individual machine components:

 Manual diagnostics.

 Automatic diagnostics.

Manual Diagnostics



From the **Diagnostics** menu, press  to access the **Manual Diagnostics**.

Press  to return to the **Diagnostics** menu. You can scroll through the component screens with the buttons at the top  , while to start the test, press  next to the component name:

- Pump.
- Group boiler heating.
- Group heating.
- Group dispensing.
- Service boiler heating.
- Filling the service boiler.
- Steam dispensing.
- Hot water.
- Boiler cleaning.

The **Boiler Cleaning** function allows you to empty the steam boiler.

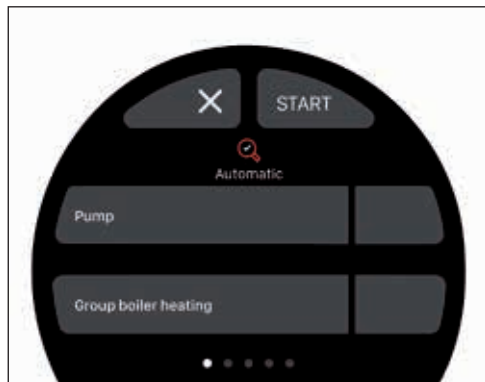
Components may vary depending on the machine's options.

During the tests, the  icon is displayed and at the end, the result can be:

 Test passed correctly.

 Test not passed.

Automatic Diagnostics



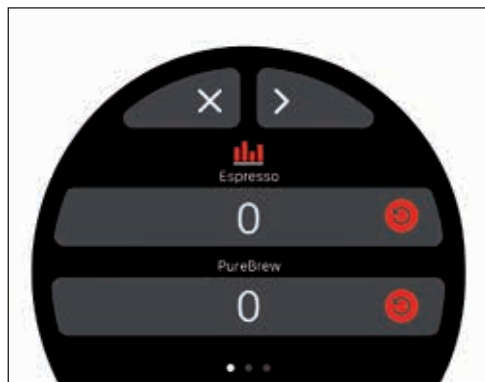
From the **Diagnostics** menu, press  to access the **Automatic Diagnostics**.

Press  to return to the **Diagnostics** menu. This function allows automatic testing of components in the same order as for **Manual Diagnostics**.

Boiler Cleaning is not available in this mode.

Press  to start the test.

Reset Counters



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

Press  to return to the **Technical Settings** menu.

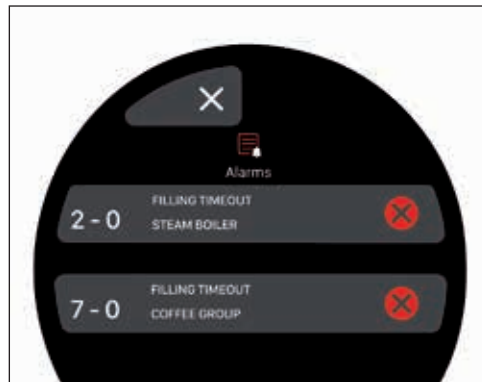
You can scroll through the counters with the

  buttons and reset them with .

- Espresso drinks counter.
- PureBrew beverage counter.
- Hot water meter.
- Partial counter.
- Maintenance counter
- Litres dispensed counter.

It is not possible to reset the absolute counter.

Alarms History

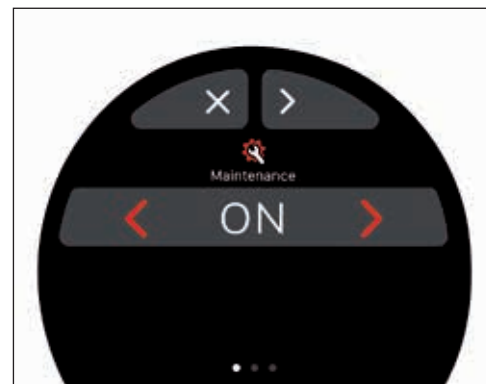


From the **Technical Settings** menu, press  to access the **Alarms History**.

Press  to return to the **Technical Settings** menu.

Press  to delete an error line.

Maintenance



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

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

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

Press  to return to the **Technical Settings** menu.

You can scroll through the settings screens with the   buttons and change the parameters with .

- Enable or disable the alarm (ON/OFF).
- Dispensing cycle counter (5000/100000).
- Day.
- Month.
- Year.

The options are only available if the maintenance alarm is activated (ON). Otherwise, the following pages will not be available.

Keys and Display



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

Press  to return to the **Technical Settings** menu.

You can scroll through the settings screens with the   buttons and change the parameters with  .

Keys and Display parameters

Parameters	Min.	Max.	Default	Step
Display brightness	0 %	100 %	70 %	1 %
Keys brightness	0 %	100 %	70 %	1 %
Leds	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Led power	0 %	100 %	70 %	1 %
Persistence info	0 s	60 s	10 s	1 s
Name	Alphanumeric keyboard			
VIS*	-	-	Weight + Time	Weight, Time, Weight + Time

* Only available if the VIS option is activated.

Password management



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

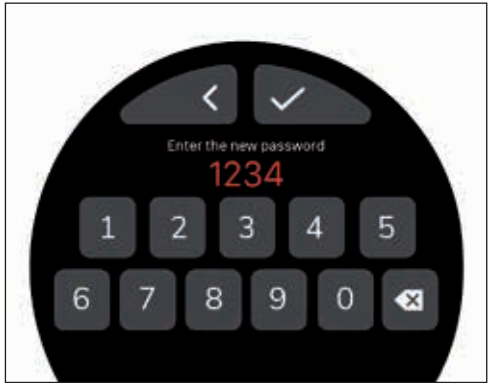
 Edit password.

 Permissions Management.

Press  to return to the **Technical Settings** menu.

Enter the **Current Password** and the **New Password** in the appropriate entry fields.

To enter the password, press on the input fields. The numeric keypad will appear on the display.

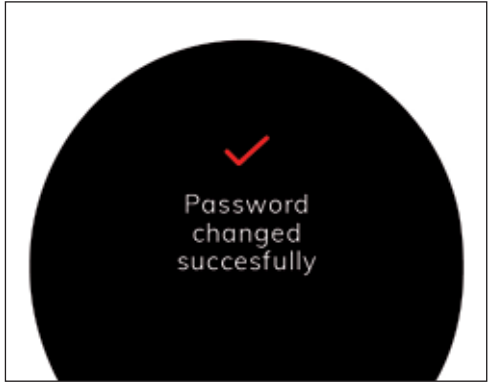


Type the 4-digit password and press  to confirm.

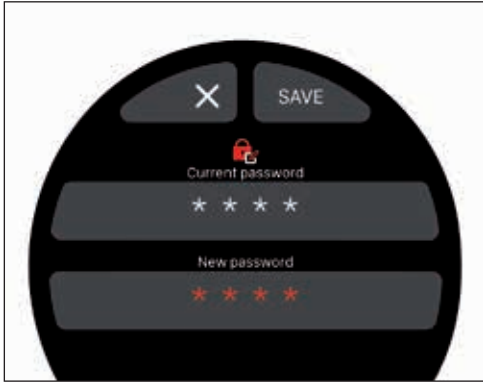
Press  to return to the **Edit Password** screen.

At the end of the procedure, press  to confirm the change of the password.

A confirmation message on the display will communicate the actual change.



Edit Password



From the **Password Management** menu, press  to edit the **Password** to access the **Technical Settings**.

Press  to return to the **Password Management** menu.

Permissions Management



From the **Password Management** menu, press  to access **Permissions management**.

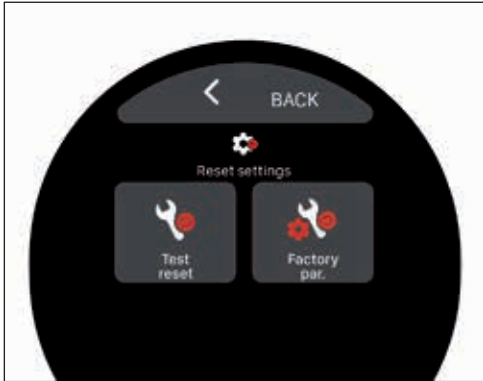
Press  to return to the **Password Management** menu.

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

The deactivated icons (not coloured) will only be accessible by entering the password.

When finished, press  to confirm the settings and return to the **Password Management** menu.

Reset Settings



From the **Technical Settings** menu, press  to access the **Reset Settings** menu:

 Test Reset.

 Factory Parameters Reset.

Press  to return to the **Technical Settings** menu.

Test Reset



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

Press  to return to the **Reset Settings** menu.

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

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

Factory Parameters Reset

To access this function, the password is required.



From the **Reset Settings** menu, press  to proceed with the **Factory Parameters Reset**.

Press  to return to the **Reset Settings** menu.

Type the 4-digit password and press  to proceed.



In the event of confirmation, the machine proceeds with the total reset.

Press  to return to the **Reset Settings** menu.



Parameters	Min.	Max.	Default	Step
Steam	OFF	ON / EasyCream	ON	ON / OFF / EasyCream
PureBrew	OFF	ON	ON	ON / OFF
Coffee boiler self-level	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Pump self-level active	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Steam boiler self-level	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Water with active pump	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Water pressure alarm set (bar)	0,0 bar	3,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
VIS	OFF	ON	OFF	ON / OFF

* Allows you to set a pressure threshold above which an error message will be displayed.

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

Press  to return to the **Technical Settings** menu.

You can scroll through the settings screens with the   buttons and change the parameters with  .

ORDINARY CLEANING

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



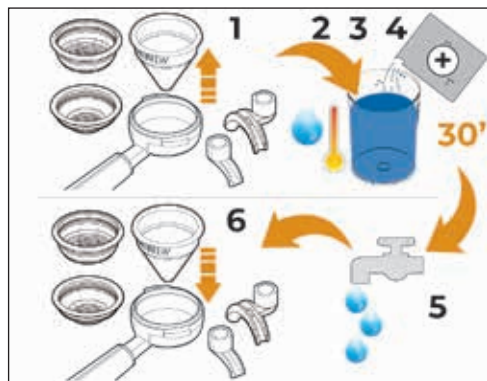
Excluding the cleaning of the dispensing group, any cleaning must be carried out with zero energy status (plug disconnected from the mains) and with the hot parts at environment temperature.

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

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

FILTER AND FILTER HOLDER CLEANING

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



At the end of the day:

- 1 Remove the filters from their filter holders.



To remove the PureBrew conical filter, lever the cone from the top of the filter holder.



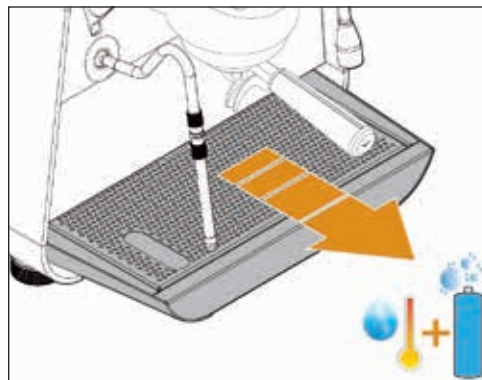
Do not remove the conical filter from the filter holder by pressing it on a work surface, as this may damage it.

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

The conical filter should be regularly cleaned in a dishwasher to avoid clogging.

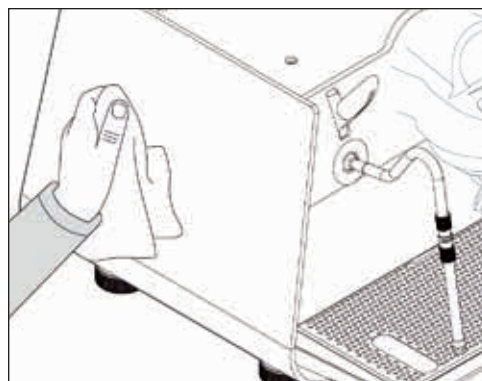
BODY MACHINE CLEANING

Work area cleaning



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

External body and display cleaning

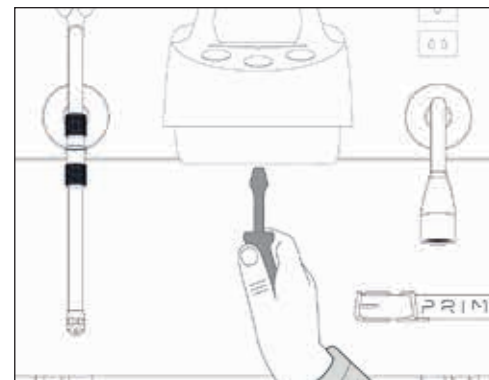


To clean the external bodies and the display, switch OFF the machine and use a soft cloth moistened with warm water.

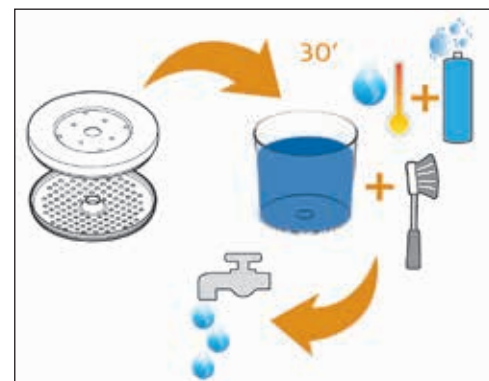
Clean the screen with the machine switched OFF and avoid leaving the display wet or damp.

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

GROUP SHOWER CLEANING



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

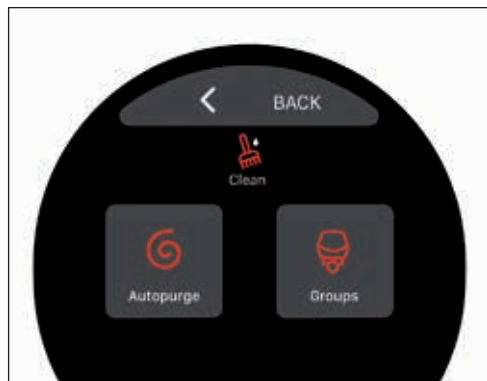


- 2 Place everything in a container with hot water and specific detergent for about 30 minutes.
- 3 Brush the shower and the diffuser.
- 4 Rinse everything thoroughly with running water.
- 5 Restore everything on the machine by proceeding in the opposite direction to resume normal operation.

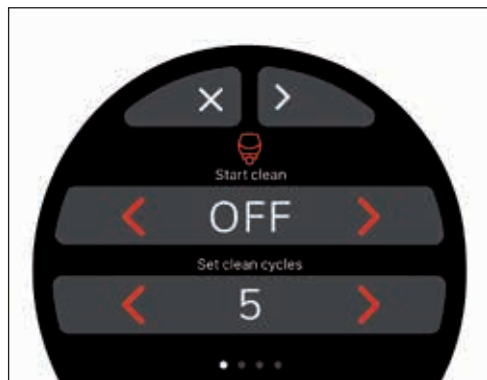
CLEANING THE DISPENSING GROUP

Wash at least once a day.

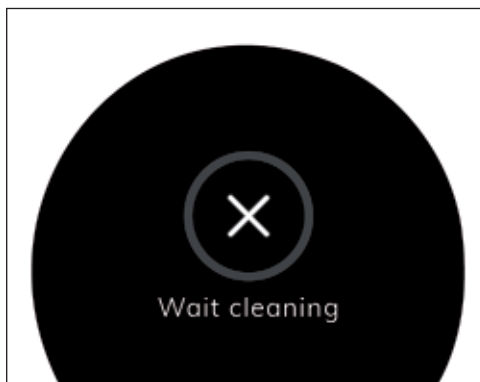
To wash the dispensing unit, from the display, access the **Cleaning** menu.



From the **Cleaning** menu, press  to access the washing cycle of the dispensing unit.



Set the washing cycle parameters and then set the **Start Clean** option to **ON**.



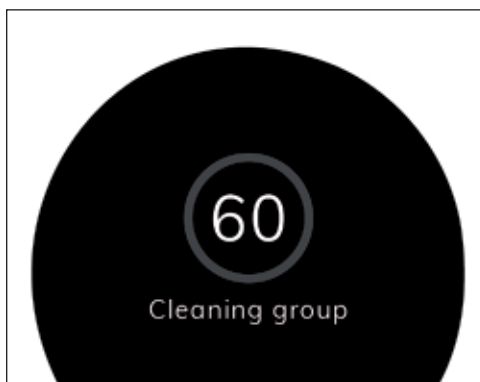
To start the washing cycle, press the continuous dispensing key.

To exit the washing cycle, press .

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

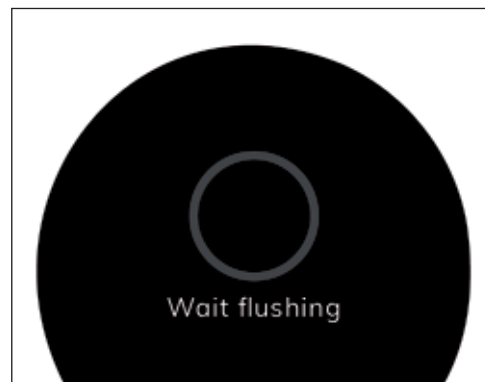
If the machine is stopped before the cycle has finished, when it is switched back on, it restarts the rinsing cycle automatically.

The washing cycle follows the set parameters and consists of the washing and rinsing phases.

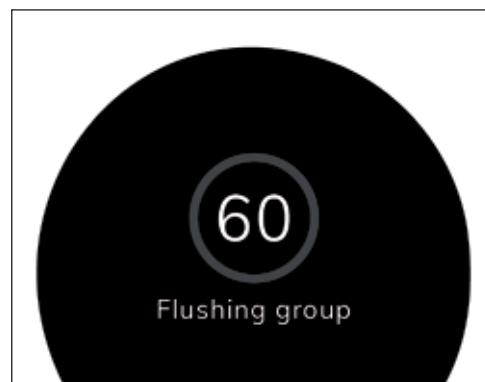


The countdown for the washing phase is visible on the display.

At the end of the washing phase, the machine prepares for the rinsing phase.



Press the continuous dispensing key to proceed with the rinsing phase.



The countdown for the rinsing phase is visible on the display.

At the end of the rinsing phase, it is possible to return to the normal operation of the machine.

MAINTENANCE

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

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

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

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

Maintenance includes annual replacement of the group shower and gasket.

To carry out this operation, contact a qualified technician.

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

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

If the machine must be shipped:

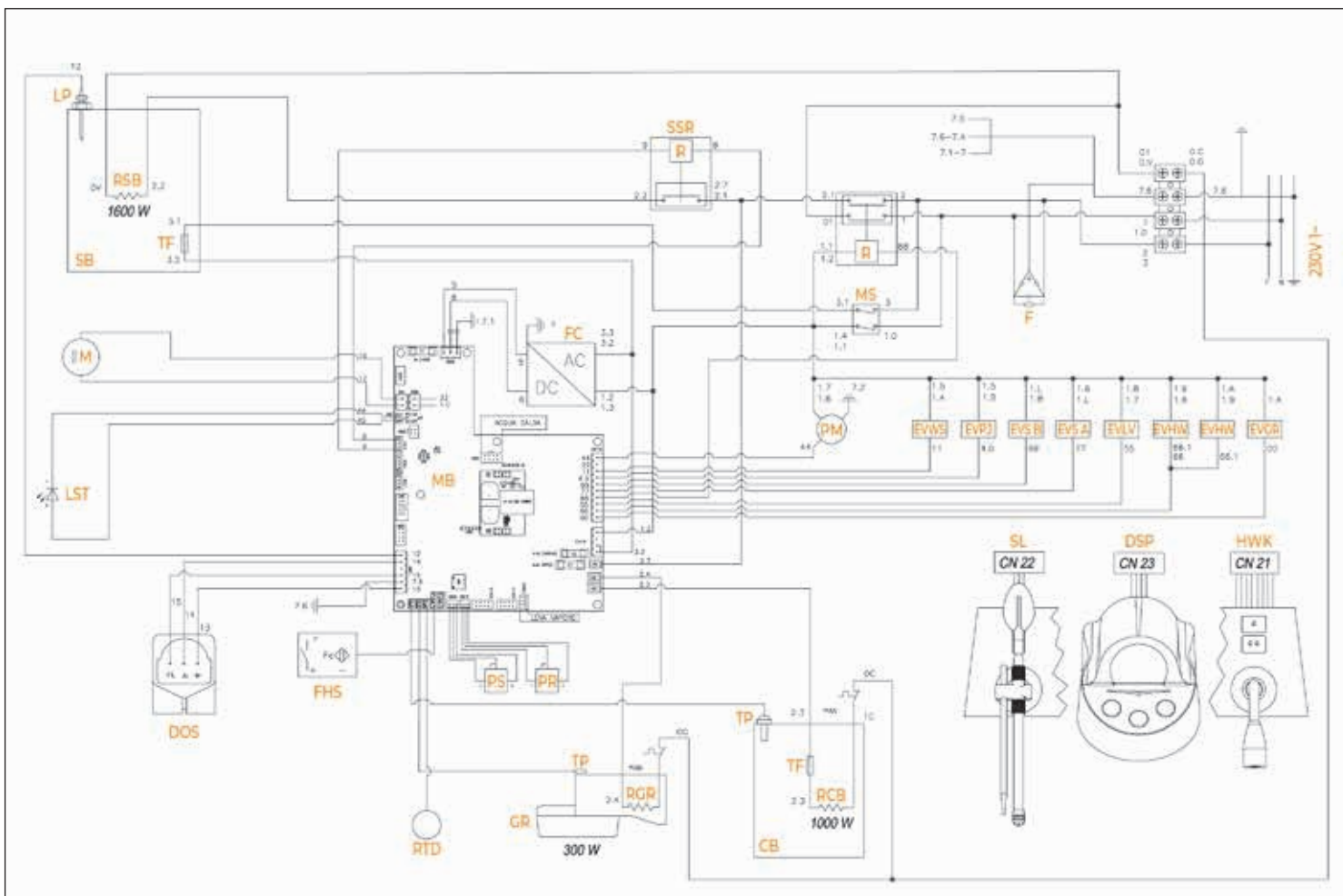
- Empty the water tank.
- Switch OFF the machine.
- Use the original packaging.
- Give your contact details or put them inside the box.

ELECTRICAL DIAGRAM

CB Coffee boiler
DOS Volumetric counter
DSP Touch-screen display
EVLV Level solenoid valve
EVGR Group solenoid valve
EVHW Hot water solenoid valve
EVPJ Jet pulse solenoid valve
EVS A Steam solenoid valve
EVS B Steam solenoid valve
EVWS Water stop solenoid valve
F Fuse

FC Frequency converter
FHS Filter-holder sensor
GR Dispensing group
HWK Hot water buttons
LP Level probe
LST LED strip
M Compressor
MB Electronic control panel
MS Main switch
PM Pump motor
PR Pressure switch

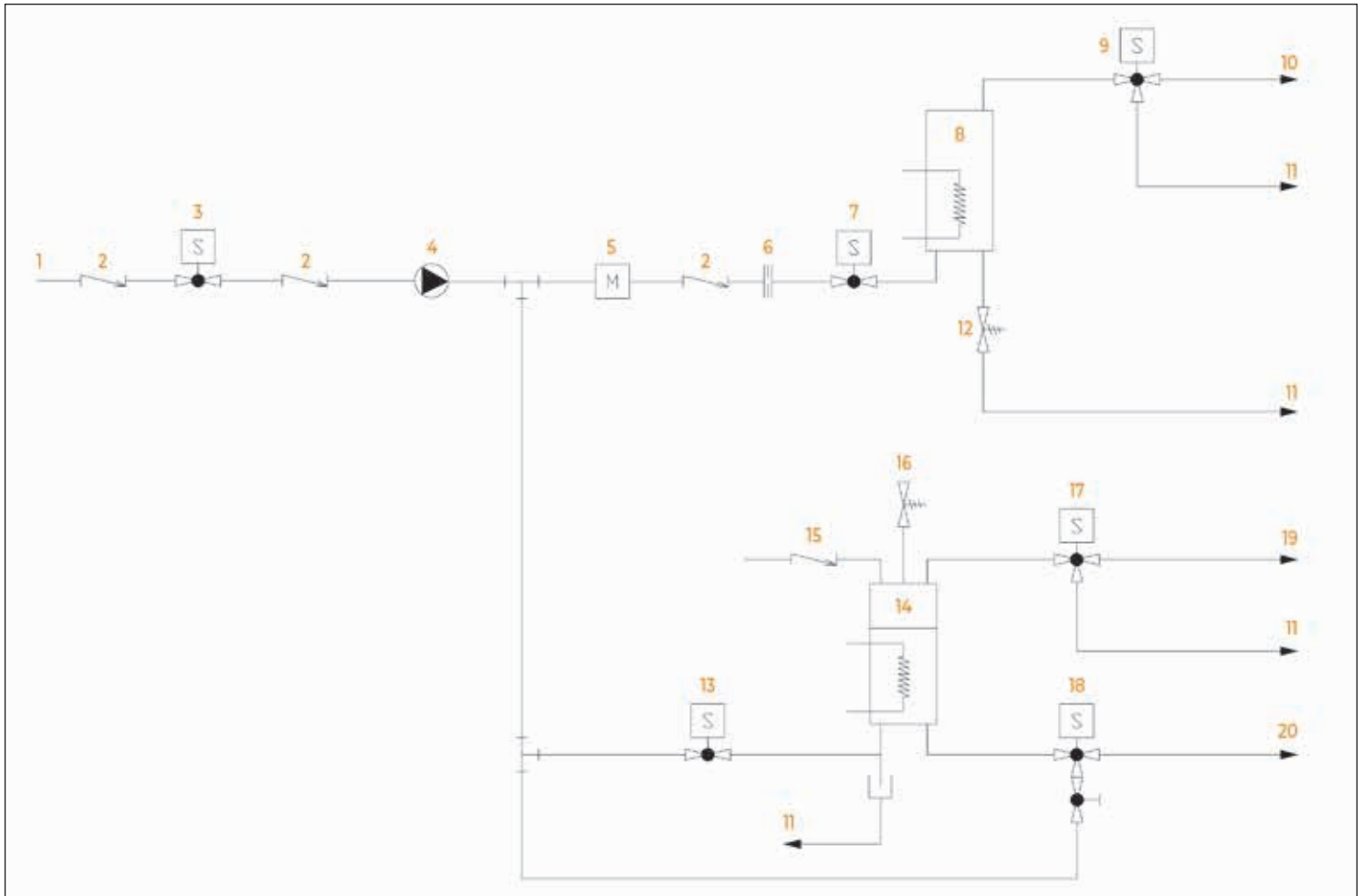
PS Safety pressure switch
R Relay
RCB Coffee boiler resistance
RGR Dispensing group resistance
RSB Steam boiler heating element
RTD EasyCream resistive sensor
SB Steam boiler
SL Steam lever
SSR Static safety relay
TF Temperature probe
TP Temperature probe



HYDRAULIC DIAGRAM

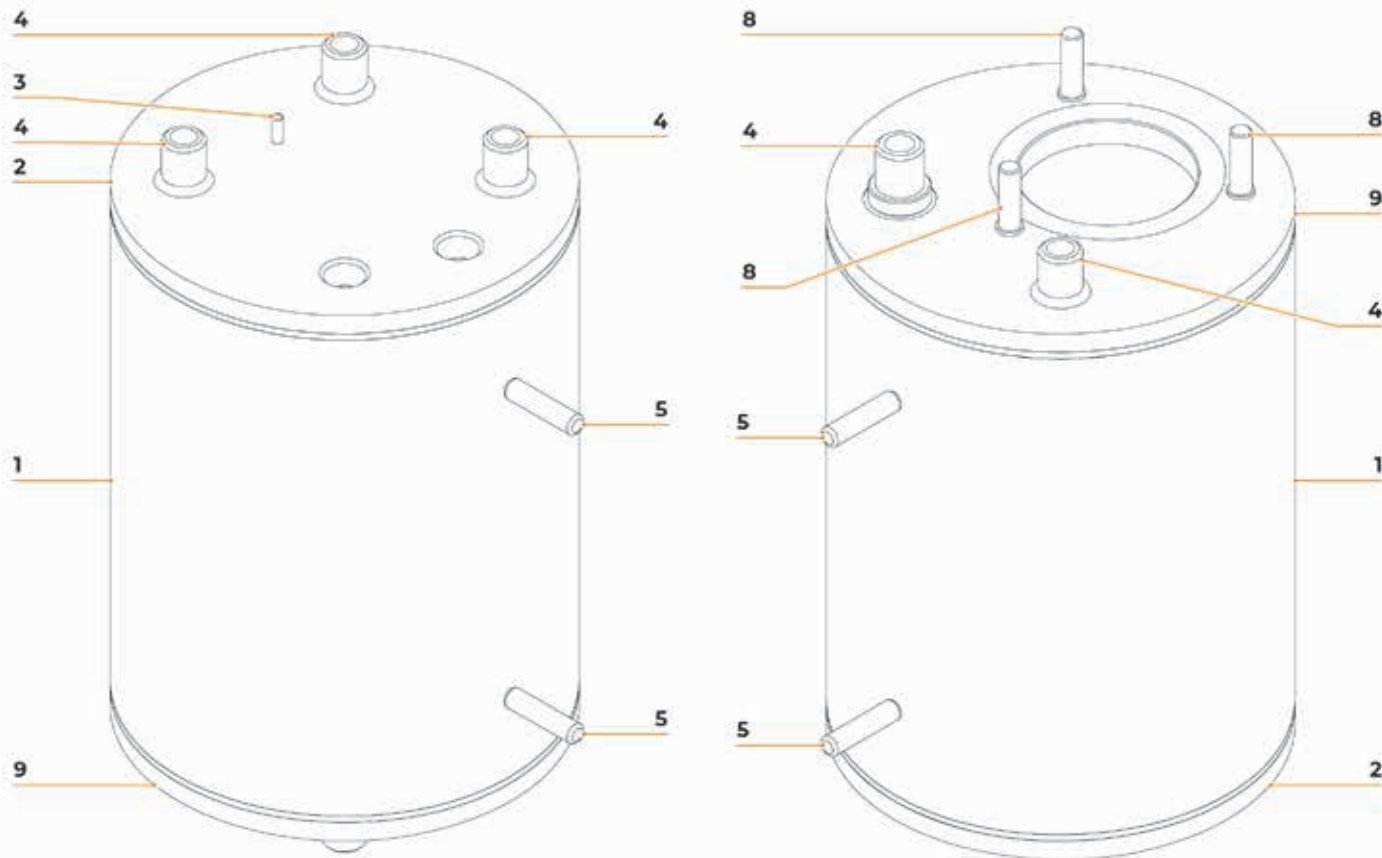
- 1 Water supply
- 2 Check valve
- 3 Water stop solenoid valve
- 4 Pump
- 5 Volumetric counter
- 6 Calibrated orifice
- 7 Flow control solenoid valve
- 8 Coffee boiler
- 9 Dispensing solenoid valve
- 10 To the filter holder

- 11 Discharge
- 12 Safety valve (16.5 bar)
- 13 Level solenoid valve
- 14 Steam boiler
- 15 Anti-vacuum valve
- 16 Safety valve (3 bar)
- 17 Steam solenoid valve
- 18 Hot water solenoid valve with tap
- 19 To the steam nozzle
- 20 To the hot water nozzle



BOILER DIAGRAM

- 1 Boiler body
- 2 Upper flange
- 3 M3x8 stud bolt
- 4 Connection 1/4"
- 5 M6x25 stud bolt
- 6 Lower flange
- 7 M6x20 stud bolt



PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions, car elles fournissent des informations importantes sur la sécurité lors de l'installation, de l'utilisation et du nettoyage de la machine.

Le présent Manuel fait partie intégrante de la machine et est remis à l'utilisateur.

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

La machine doit être destinée uniquement à l'utilisation décrite dans ce Manuel.

Avant d'utiliser la machine, lisez bien et comprenez entièrement le Manuel d'utilisation ou au moins ces consignes de sécurité et la mise au point.

La machine ne peut être utilisée qu'avec du café moulu ou d'autres boissons en poudre.

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

En cas de stockage prolongé à des températures inférieures à 2°C, le circuit hydraulique de la machine doit être vidé pour éviter qu'il se congèle. En cas de congélation, n'allumez pas la machine avant de l'avoir reconditionnée pendant au moins 1 heure à une température ambiante appropriée.

Après avoir retiré la machine de l'emballage, assurez-vous de l'intégrité de tout le contenu de la boîte. À l'intérieur se trouvent la machine, ce livret et les accessoires correspondants.

En cas du moindre doute, ne pas utiliser la machine et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, pallet, etc...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent constituer une source potentielle de danger, ne doivent pas répandre dans l'environnement.

La machine doit être installée que dans des lo-

caux où son utilisation et son entretien sont limités à un personnel qualifié.

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

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

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

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

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

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

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

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

La machine doit être installée conformément aux réglementations (codes) fédérales, provinciales et locales en vigueur pour les systèmes hydrauliques comprenant des dispositifs anti-reflux. C'est pourquoi les branchements hydrauliques doivent être effectués par un technicien qualifié.

Pour l'installation de la machine doit être utilisé les composants et les matériaux fournis en dotation avec la machine. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine. L'installateur doit effectuer les branchements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement en vigueur dans le lieu d'installation.



Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé. Lors du raccordement au réseau de distribution d'eau, toujours utiliser un nouveau tuyau fourni, les anciens tuyaux ne doivent pas être utilisés.

L'alimentation de la machine doit être effectuée avec de l'eau adéquate pour la consommation humaine conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation.

L'installateur doit recevoir de la part du propriétaire/gérant de l'installation, une confirmation écrite indiquant que l'eau respecte les caractéristiques susmentionnées.

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

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



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

à la puissance maximum de la machine indiquée sur la plaquette.

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

À l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes

de sécurité en vigueur indiquant la distance d'ouverture des contacts et qui permette le débranchement complet dans les conditions de la catégorie de surtension III, qui doit être installé dans le système d'alimentation électrique conformément aux règles de câblage.

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

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

Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et des rallonges. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.

En cas d'installation dans les cuisines, raccorder le conducteur d'équipotentialité à la borne de la machine indiquée par le symbole ⚡.

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

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

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

Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation. Vérifier que les grilles d'aspiration et/ou de dissipation thermique ne soient pas bouchées.

Le câble d'alimentation de cette machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endom-

agement du câble, éteindre la machine et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié. Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, cette opération doit être effectuée exclusivement par un centre d'assistance agréé ou par le Fabricant.

Pour les opérations de nettoyage et entretien, suivre exclusivement les instructions de ce Manuel. Lorsque le lavage de la machine a commencé, ne l'arrêtez pas; des résidus de produit nettoyant peuvent restés à l'intérieur du groupe de distribution.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de la machine, éteignez-le. Il est strictement interdit d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié.

La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales. L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de la machine.

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

En cas d'incendie, si possible, couper l'alimentation électrique de la machine à l'aide de l'interrupteur principal. Il est absolument interdit d'éteindre le feu avec de l'eau lorsque la machine est alimentée électriquement.

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

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ

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

- Le non-respect des consignes de sécurité, d'installation, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de ce Manuel.
- Tout dommage causé par une utilisation incorrecte, erronée et déraisonnable de la machine.
- La machine laissée allumée sans la présence et la surveillance d'un opérateur qualifié.
- Le défaut de mise à la terre du système électrique par l'acheteur.

- Les réparations effectuées de manière autonome sans l'autorisation du fabricant, ou sans les compétences appropriées.
- Démonter les pièces de la machine, en particulier retirer ou modifier les sécurités prévues par le fabricant lors de la conception.

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

USAGE PRÉVU

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

- Machine conçue et construite conformément au contenu de la déclaration de conformité.
- La machine ne peut être utilisée qu'avec du café moulu ou des boissons solubles pour la distribution de café filtre, de thé ou d'infusions.
- La machine dispose d'un chauffe-tasse électronique pour le préchauffage des tasses. Toute autre utilisation est considérée comme une utilisation incorrecte et donc, dangereuse.

USAGE INCORRECT PRÉVISIBLE

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

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

RISQUES RÉSIDUELS



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

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

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



ÉLIMINATION



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

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



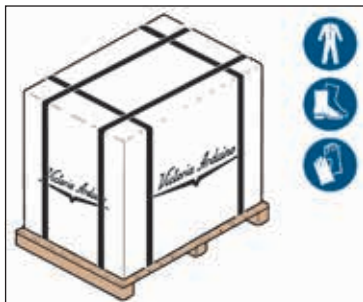
Au termes de la directive 2015/863/EU concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et l'élimination des déchets.

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

L'utilisateur devra, donc, transmettre la machine arrivé à la fin

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

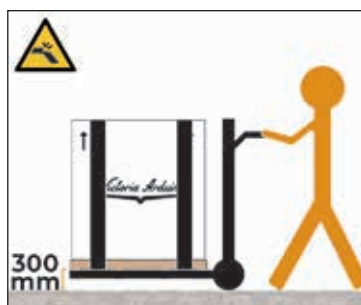
TRANSPORT



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

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

MANIPULATION

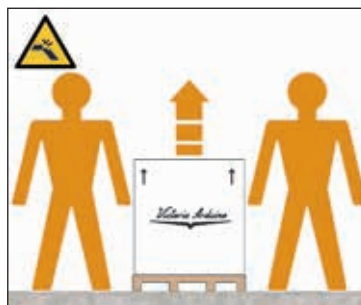


Soulever doucement la palette à 30 cm environ du sol et rejoindre la zone de chargement.

Après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, procéder au chargement.

Après avoir atteint la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par

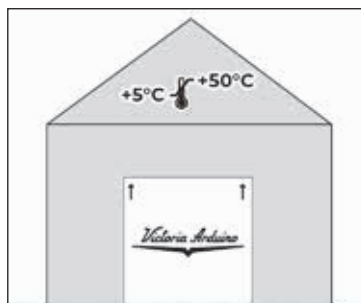
exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm environ du sol jusqu'à la zone de stockage.



La machine doit être manipulée par 2 personnes ou plus.

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

STOCKAGE



La boîte contenant la machine doit être stockée à l'abri des intempéries.

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

Pour couper les courroies et stocker le produit, l'opérateur doit toujours être muni de gants et de chaussures de protection;

pour effectuer cette opération, consulter les caractéristiques techniques du produit afin de contrôler le poids de la machine devant être emmagasinée et de pouvoir agir en conséquence.

CONTRÔLES DES CONTENUS

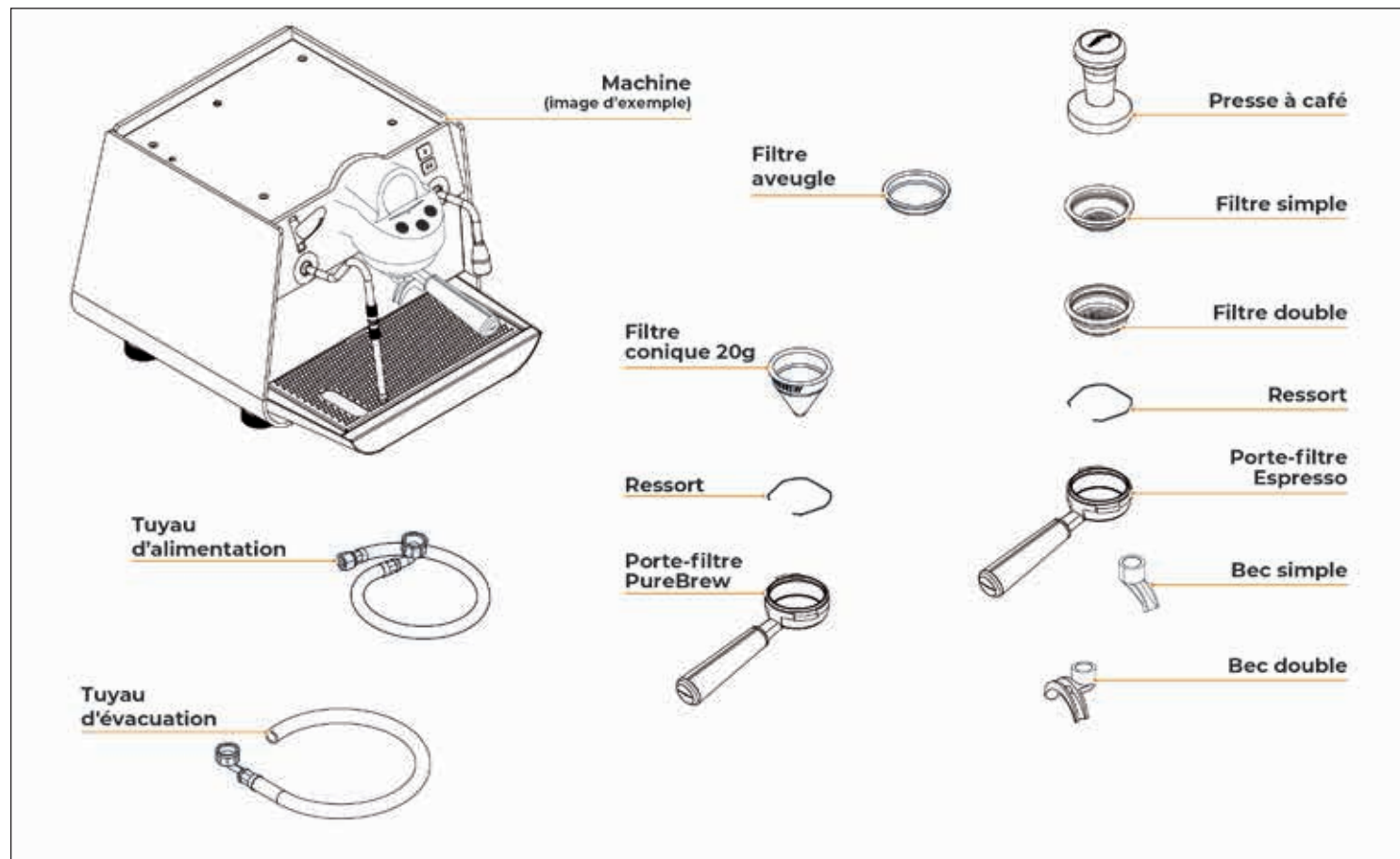
Au moment de la réception de la caisse, vérifier que l'emballage soit intègre et visuellement intact.

L'emballage doit contenir le manuel d'instructions et l'équipement.

En cas de dommages ou d'anomalies, contacter le concessionnaire de zone.

Pour toute communication, indiquer toujours le numéro de série de la machine.

La communication doit être effectuée dans les 8 jours suivant la réception de la machine.



SOMMAIRE

PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ 81

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ	83
USAGE PRÉVU	83
USAGE INCORRECT PRÉVISIBLE	83
RISQUES RÉSIDUELS	83
ÉLIMINATION	84
TRANSPORT	84
MANIPULATION	84
STOCKAGE	84
CONTRÔLES DES CONTENUS	85

APP MOBILE "VICTORIA ARDUINO E1 PRIMA" 87

DESCRIPTION DE LA MACHINE 89

DESCRIPTION GROUPE DE DISTRIBUTION	90
------------------------------------	----

INSTALLATION 90

PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR	90
POSITIONNEMENT	90
BRANCHEMENT D'EAU	91
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	91
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	91
PRÉPARATION DES ACCESSOIRES ESPRESSO	91
PRÉPARATION DES ACCESSOIRES PUREBREW	91

UTILISATION 92

ALLUMAGE DE LA MACHINE	92
DISTRIBUTION CAFÉ ESPRESSO	93
DISTRIBUTION CAFÉ PUREBREW	93
DISTRIBUTION VAPEUR	94
DISTRIBUTION EAU CHAUDE	95
BUSE À VAPEUR EASYCREAM (OPTIONAL)	95
ARRÊT DE LA MACHINE	96

PROGRAMMATION 96

ALLUMAGE DE L'ÉCRAN	96
ÉCRAN D'ACCUEIL	97

POWER OFF	98
DISTRIBUTION ESPRESSO STANDARD	98
DISTRIBUTION ESPRESSO VIS	98
DISTRIBUTION PUREBREW	99
MENU RECETTES	99
Recette Espresso standard	99
Recette Espresso VIS	99
Recette PureBrew	100
Recette EasyCream – Lait (opt.)	101
Recette Eau chaude	101
MENU ALARMES	101
MENU PRINCIPAL	102
Nettoyage	102
Température	103
Économie d'énergie	103
Compteurs	105
Paramètres générales	105
PARAMÈTRES TECHNIQUES	106
Mise à jour	107
Connexions	107
Calibration	107
Gestion de la puissance	109
Diagnostic	109
Réinitialisation des compteurs	110
Historique des alarmes	110
Entretien	110
Touches et écran	111
Gestion du mot de passe	111
Réinitialisation des paramètres	112
Configuration	113

NETTOYAGE ORDINAIRE 113

NETTOYAGE FILTRES ET PORTE-FILTRE	114
NETTOYAGE CARROSSERIE	114
NETTOYAGE DOUCHETTE DU GROUPE	114
NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION	115

ENTRETIEN 116

SCHÉMA ELECTRIQUE 117

SCHÉMA HYDRAULIQUE 118

SCHÉMA CHAUDIÈRE 119

A PP MOBILE

"VICTORIA ARDUINO EI PRIMA"



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

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

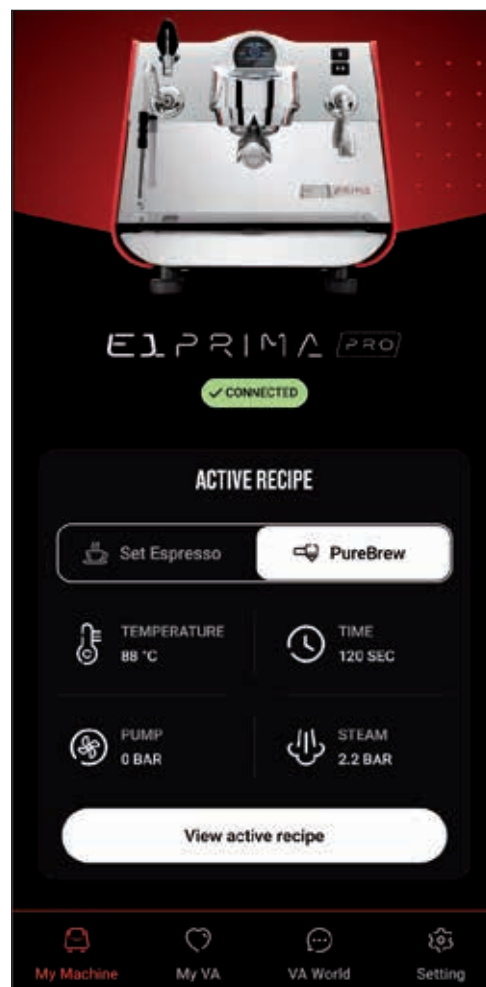
Outre le réglage de la température, la programmation hebdomadaire, le temps d'extraction, les doses et la fonction de pré-mouillage, l'application vous permet de contrôler les performances de la machine. La nouvelle version de l'application vous donne la possibilité de sauvegarder et de partager des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

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

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

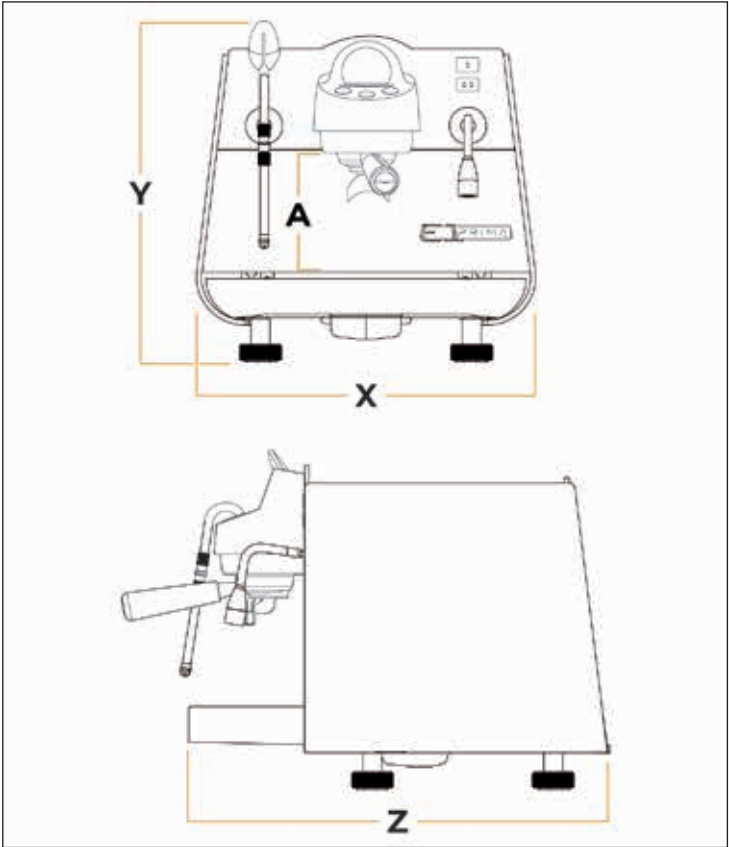
My VA est votre profil personnel où vous pouvez sauvegarder vos contenus préférés de la communauté et télécharger vos recettes et vos photos.

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



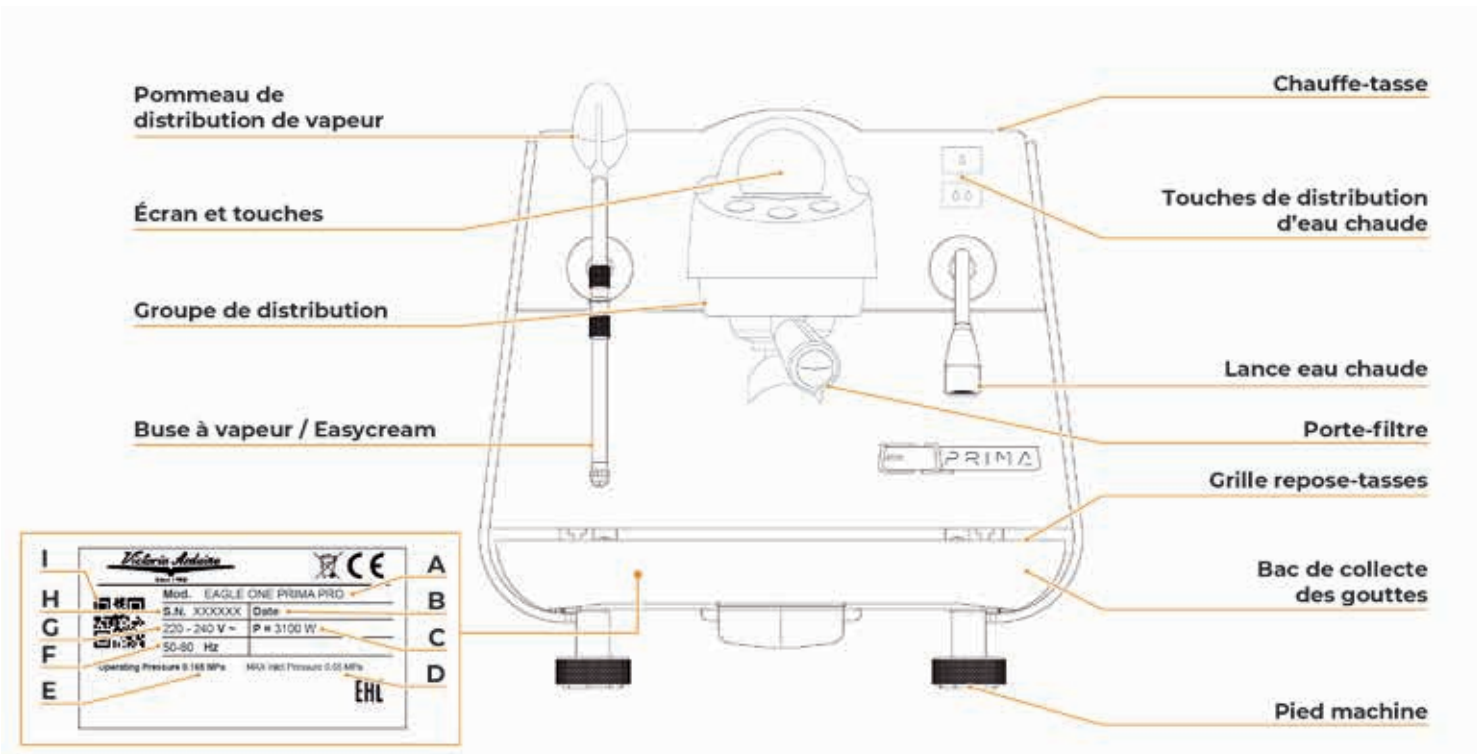
DONNÉES TECHNIQUES

Modelé	EI PRIMA	
Version	Pro	
Nombre de groupes	1	
Voltage (V)	220 - 240 / 110 - 120	
Fréquence (Hz)	50 - 60	
Puissance totale (W)	3100	
Capacité chaudière vapeur (l)	1,8	
Capacité chaudière café (l)	0,6	
Poids net (kg / lb)	36 / 79,4	
Poids brut (kg / lb)	51,5 / 113,5	
Dimensions (mm / inch)	X	411 / 16,18
	Y	379 / 14,92
	Z	510 / 20,08
	A	95 / 3,74



FRANÇAIS

DESCRIPTION DE LA MACHINE

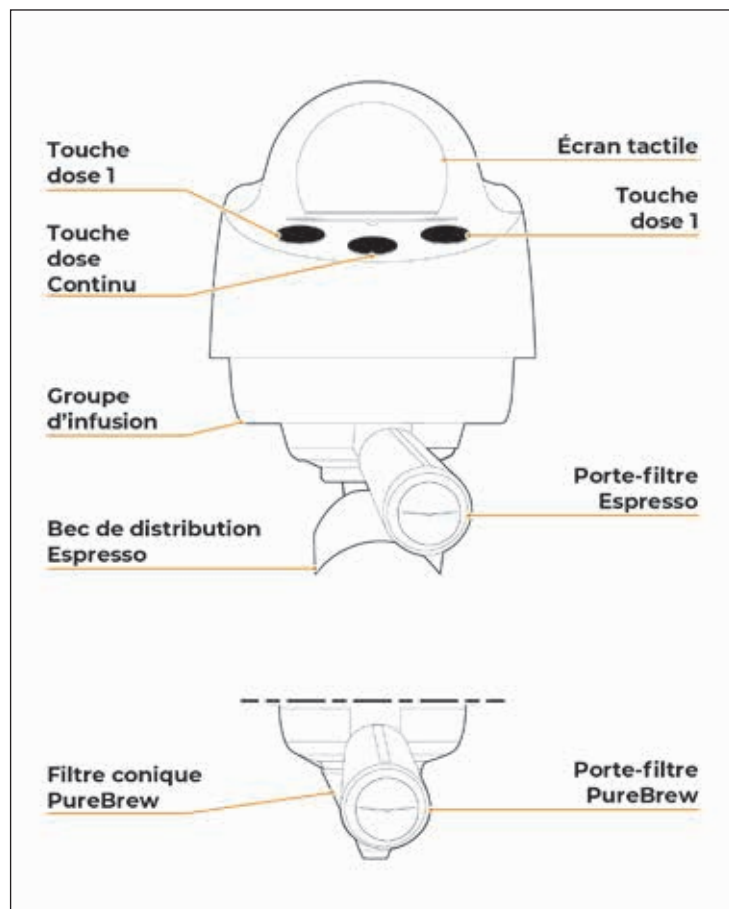


- A** Modèle et version
- B** Date de fabrication
- C** Puissance
- D** Pression maximale du réseau d'eau
- E** Pression de fonctionnement du réseau d'eau
- F** Fréquence
- G** Alimentation électrique
- H** Numéro de série
- I** QR Code

E1 PRIMA PRO est une machine professionnelle à la pointe de la technologie dotée d'un seul groupe et elle garantit performance, contrôle, flexibilité d'extraction, légèreté et compacité.

La technologie **T3 Genius** donne un contrôle absolu sur les températures de brassage, pour une précision méticuleuse avec des performances et une efficacité exceptionnelles.

La méthode d'extraction révolutionnaire **PUREBREW**, exploitant les fréquences pulsées de la pression de l'eau, permet de libérer la saveur la plus pure et la plus raffinée du café moulu ou de la boisson en poudre. Associée au nouveau filtre conique brevetée de 20 grammes, elle permet de distribuer des boissons en appuyant simplement sur un bouton.



INSTALLATION

PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

Prédisposition du lieu d'installation

L'acheteur doit prédisposer une surface d'appui appropriée pour supporter le poids de la machine.

Prédisposition électrique



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

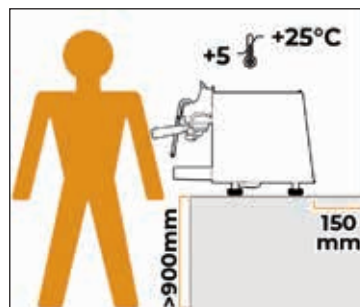


Les câbles d'alimentation électrique doivent être dimensionnés en fonction du courant maximum requis par la machine pour que la chute de tension totale, à pleine charge, soit inférieure à 2%.

Prédisposition hydrique

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

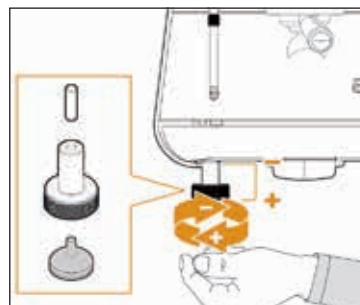
POSITIONNEMENT



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

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

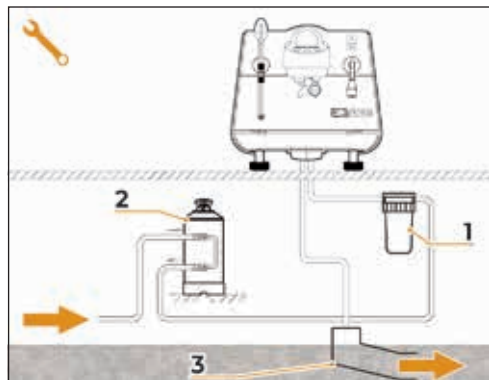
Laisser au moins 150 mm autour de la machine pour garantir une bonne ventilation.



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

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

BRANCHEMENT D'EAU



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



Éviter les étranglements des tubes de connexion. Vérifier que l'évacuation soit en mesure d'éliminer les rebuts.



Il est interdit d'utiliser des tubes de raccordement déjà utilisés dans le passé. L'entretien des filtres est à la charge de l'utilisateur.

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

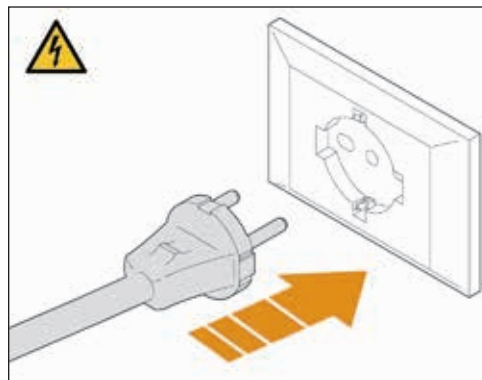


Un système anti-retour conforme à la norme CEI EN 61770 doit être installé en amont de l'éventuel adoucisseur.

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE PRÉPARATION DES ACCESSOIRES ESPRESSO

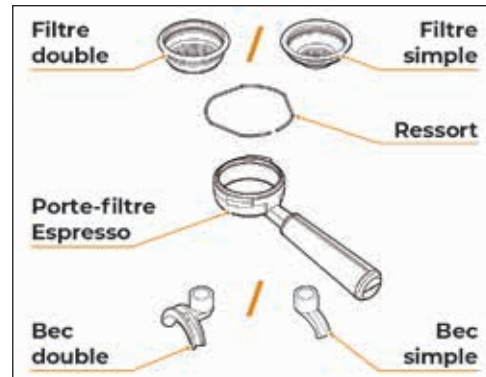


Avant de brancher la machine à un réseau électrique, vérifier que le voltage indiqué sur la plaquette des données de la machine corresponde à celle de votre réseau.

Insérez la fiche dans la prise électrique.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

220 - 240 V - monophasé.

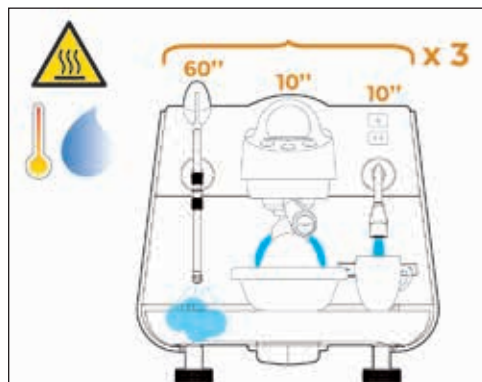


Insérez le ressort à l'intérieur du porte-filtre, dans l'espace prévu.

Insérez l'un des deux filtres disponibles.

Vissez l'une des deux buses sur le porte-filtre en fonction du filtre choisi.

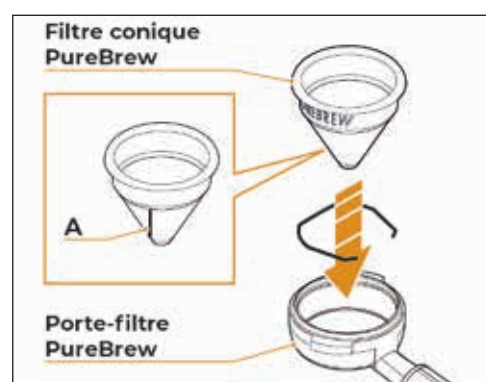
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES PRÉPARATION DES ACCESSOIRES PUREBREW



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

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

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



Insérez le ressort à l'intérieur du porte-filtre, dans l'espace prévu.

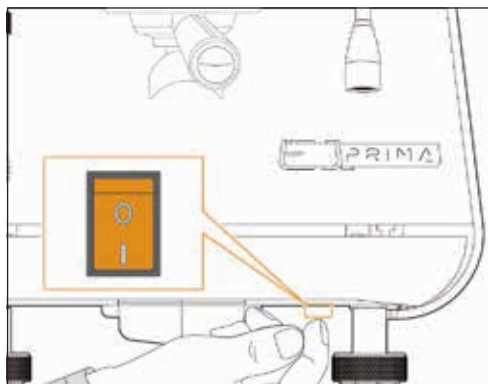
Insérez le filtre conique **PUREBREW** dans le porte-filtre, en orientant l'étanchéité **A** dans la direction opposée à la poignée.

UTILISATION



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

ALLUMAGE DE LA MACHINE



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

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

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



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

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

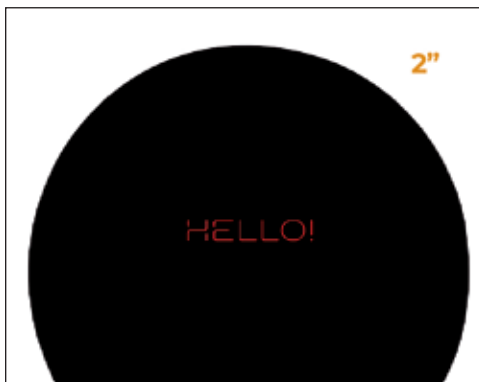
Après les réglages initiaux, la machine commence à charger les chaudières.



L'écran affichera la page de bienvenue avec le logo **Victoria Arduino** pendant 2 secondes.



Après cela, le logo **EI PRIMA PRO** s'affiche pendant 1 seconde.



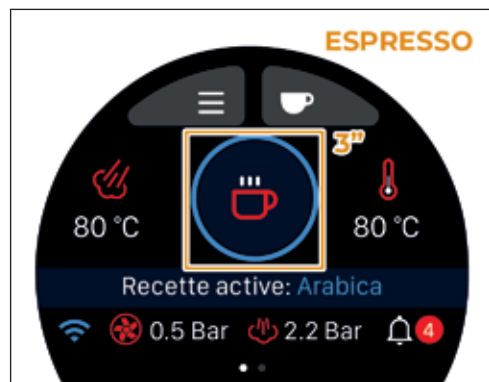
L'utilisateur peut définir un message de bienvenue à sa discrétion. Sinon, la machine affiche cet écran pendant 2 secondes.



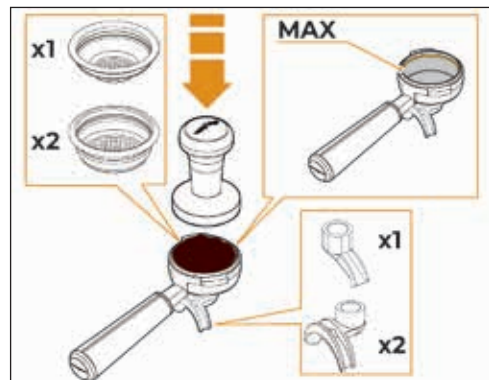
Ensuite, l'écran de démarrage sera visible en mode d'infusion **Espresso** ou **PureBrew** selon les réglages.

DISTRIBUTION CAFÉ ESPRESSO

N'utilisez pas le filtre conique PureBrew en mode Espresso car une pression excessive peut l'endommager.



Si la machine est en mode PureBrew, sélectionnez le mode Espresso en appuyant sur l'icône centrale pendant 3 secondes.



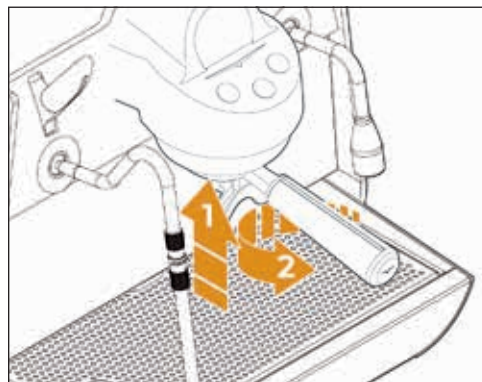
Choisir le groupe désiré (bec simple ou double).

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

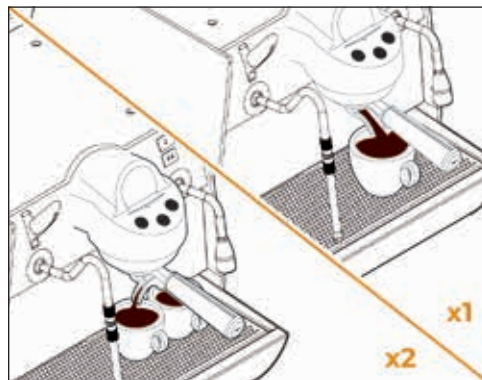
Presser le café dans le porte-filtre avec le presse-café.

Nettoyez le bord du filtre des résidus de café.

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



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



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

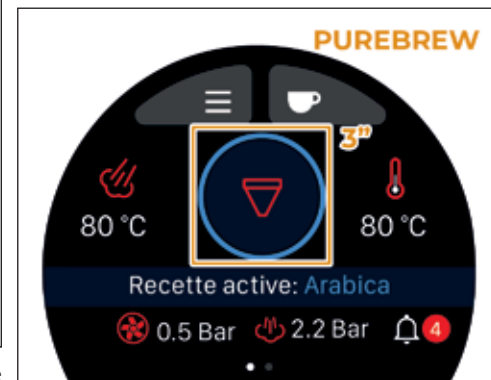
La machine effectuera une phase de pré-infusion selon les paramètres de la recette choisie. Lorsque la quantité précédemment réglée est atteinte, la pompe s'arrête et la distribution s'arrête automatiquement.

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

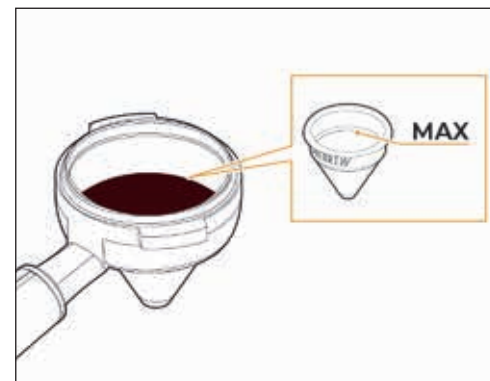
Cela empêchera également le joint de tête à l'intérieur de la tête du groupe de sécher prématurément.

DISTRIBUTION CAFÉ PUREBREW

N'utilisez pas le filtre conique PureBrew en mode Espresso car une pression excessive peut l'endommager.



Si la machine est en mode Espresso, sélectionnez le mode PureBrew en appuyant sur l'icône centrale pendant 3 secondes.

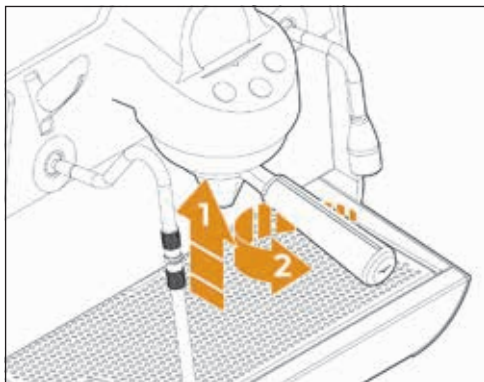


Insérez le filtre conique **PUREBREW** dans le porte-filtre comme décrit dans le paragraphe correspondant.

Pour préparer un café filtre, remplissez de café moulu à une granulométrie d'au moins 500 µm, sans dépasser le niveau maximum.

Nettoyer le bord du filtre pour enlever tout résidu de café en poudre.





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



Placez la tasse sous le filtre conique **PURE-BREW** et appuyer sur la touche de distribution.

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

La boisson doit être extraite dans les 10 ou 15 secondes initiales, pendant la pré-infusion. Autrement, arrêtez l'infusion et moulez le café avec une mouture plus grosse.

Il est possible de programmer les doses ou de définir les fonctions de la machine via l'écran.

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

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

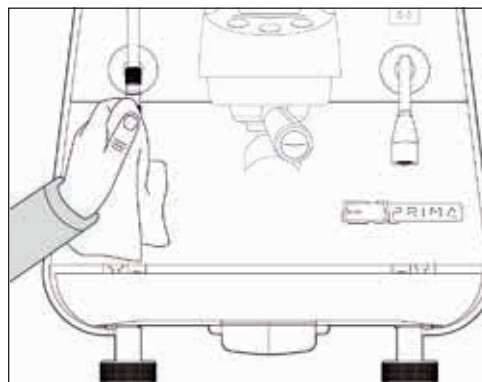
Ne retirez pas le filtre conique du porte-filtre en le pressant sur le plan de travail, car il peut s'endommager.

DISTRIBUTION VAPEUR



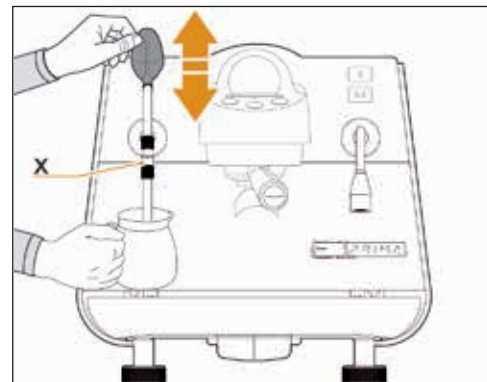
Lors de l'utilisation de la lance à vapeur, veiller à ne pas placer les mains sous la lance et à ne pas la toucher immédiatement après.

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



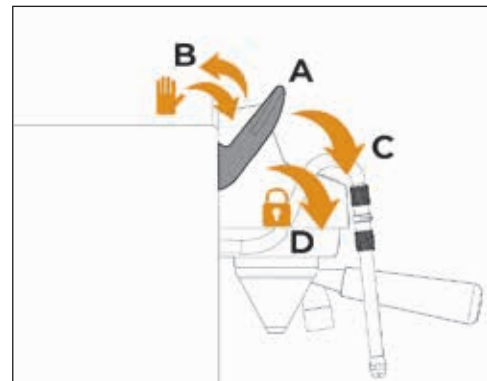
Avant et après utilisation, nettoyez la lance à vapeur avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.

La buse à vapeur sont articulées, ce qui permet une utilisation plus aisée des mêmes.



Pour utiliser la vapeur:

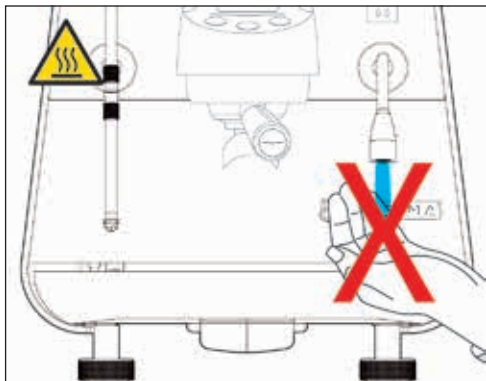
- Contrôler que l'embout de la lance se trouve à l'intérieur de la grille.
- Relever ou abaisser le pommeau.
- Lorsque la vapeur sort, déplacer la lance par la protection en caoutchouc **X**.



Le pommeau de vapeur a 4 positions:

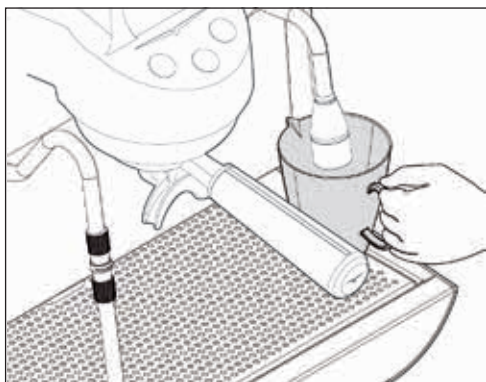
- A REPOS:** pommeau en position centrale et pas de sortie de vapeur.
- B NETTOYAGE:** pommeau repoussé manuellement, avec délivrance active pendant le temps où le levier est maintenu.
- C PUISSANCE MOYENNE:** pommeau tiré vers l'avant de la moitié de sa course, avec un débit actif à basse pression.
- D PUISSANCE MAXIMALE:** pommeau tiré vers l'avant jusqu'à la fin de sa course où il reste bloqué, avec un débit actif à haute pression.

DISTRIBUTION EAU CHAUDE

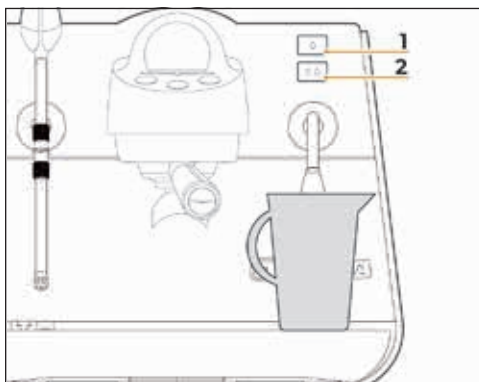


Lors de l'utilisation de la lance de l'eau chaude, veiller à ne pas placer les mains sous la lance et à ne pas la toucher immédiatement après.

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



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



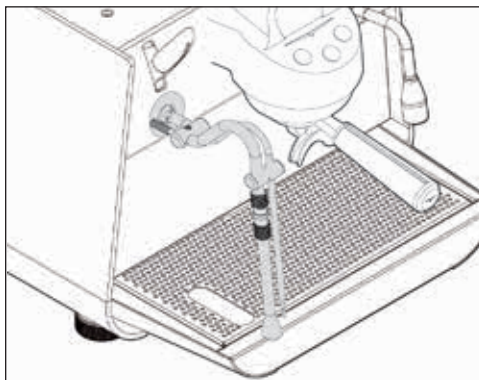
Pour délivrer de l'eau chaude appuyez sur l'une des deux boutons de dosage:

- 1 Distribution d'eau chaude dose 1.
- 2 Distribution d'eau chaude dose 2.

Attendez la fin de la distribution ou appuyez à nouveau sur le bouton d'eau chaude pour arrêter la distribution manuellement.

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

BUSE À VAPEUR EASYCREAM (OPTIONAL)



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

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

La température et la quantité d'air sont programmables et contrôlées par une sonde de température.

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

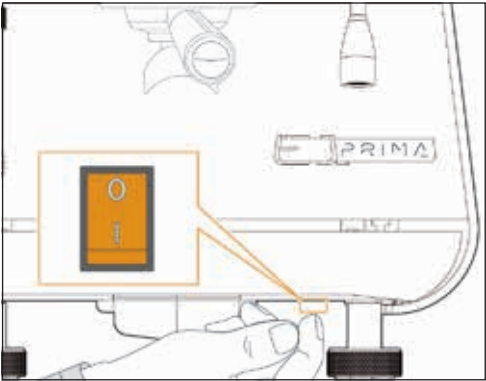
Comme pour la lance à vapeur standard, pour utiliser la lance EasyCream:

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

Le pommeau de la lance à vapeur EasyCream a 4 positions comme pour la lance à vapeur standard:

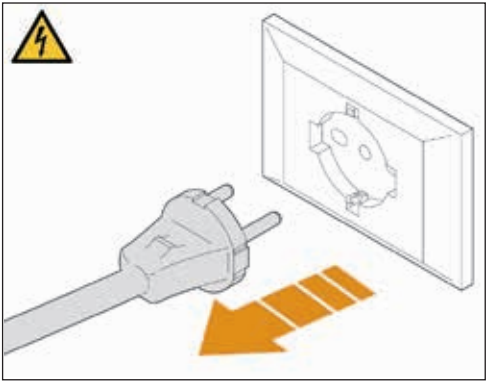
- A REPOS: pommeau en position centrale et pas de sortie de vapeur.
- B NETTOYAGE: pommeau repoussé manuellement, avec délivrance active pendant le temps où le levier est maintenu.
- C PUISSANCE MOYENNE: pommeau tiré vers l'avant de la moitié de sa course, avec un débit actif à basse pression.
- D PUISSANCE MAXIMALE: pommeau tiré vers l'avant jusqu'à la fin de sa course où il reste bloqué, avec un débit actif à haute pression.

ARRÊT DE LA MACHINE



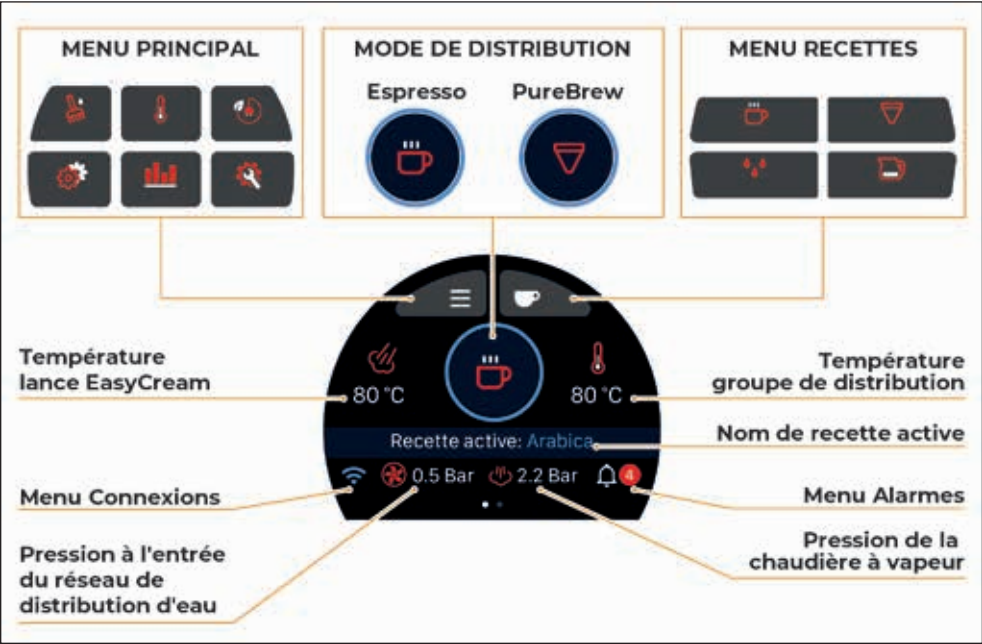
Pour éteindre la machine, mettez l'interrupteur général situé en bas à gauche sur la position "0".

L'écran et les touches de distribution s'éteignent.

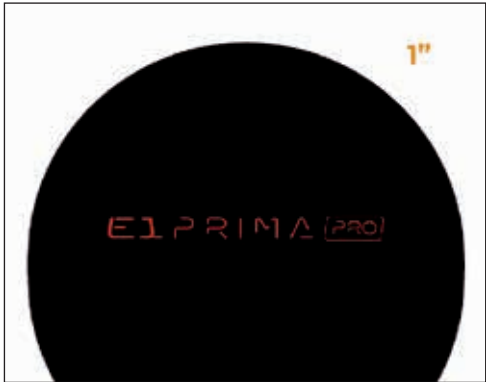


Pour les pauses de longue durée, il est préférable, pour la sécurité des personnes, de débrancher la fiche de la prise de courant.

P ROGRAMMATION

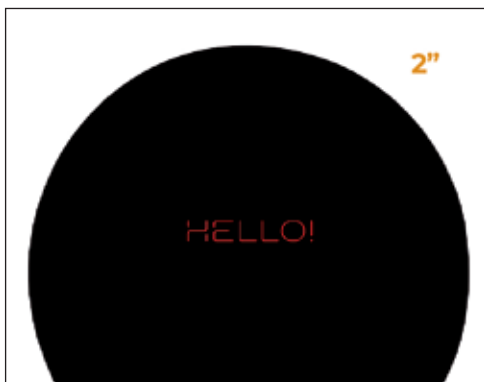


ALLUMAGE DE L'ÉCRAN



Lors de la mise sous tension, l'écran affichera la page d'accueil avec le logo **Victoria Arduino** pendant 2 secondes.

Ensuite, il affichera le logo **EI PRIMA PRO** pendant 1 seconde.



Lors du premier démarrage de la machine ou après une réinitialisation, vous devez définir :

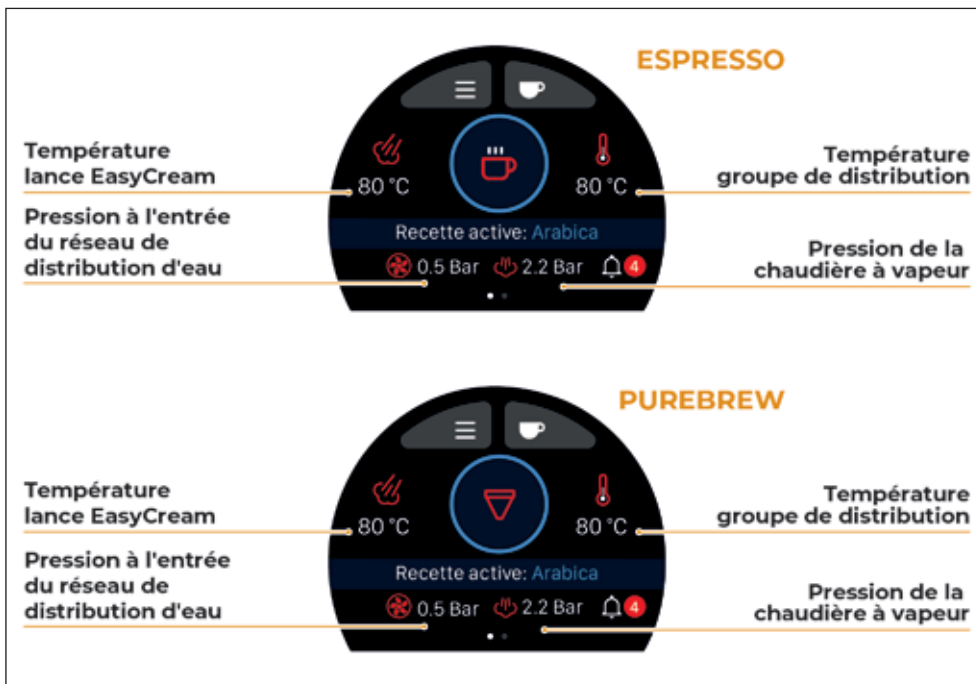
- Langue.
- Date et heure.
- Unité de mesure.

Pour plus d'informations sur ces paramètres, consultez la section **Paramètres Générales**.

Ensuite, l'écran d'accueil en mode de distribution **Espresso** ou **PureBrew** sera visible en fonction des paramètres.

L'utilisateur peut définir un message de bienvenue à sa guise. Alternativement, la machine affichera cet écran pendant 2 secondes.

ÉCRAN D'ACCUEIL



En fonction des paramètres, l'**Écran d'accueil** peut être en mode de distribution **Espresso** ou **PureBrew**. Au premier démarrage, le mode par défaut est **Espresso**.

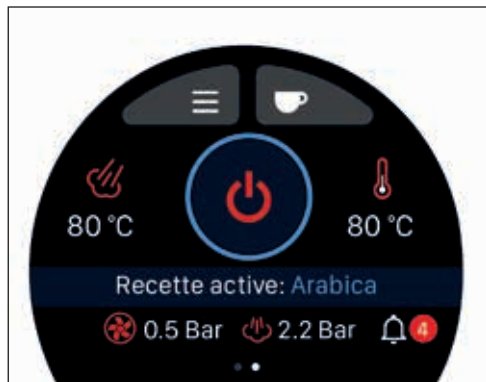
Pour changer le mode de distribution, appuyez sur le bouton ou pendant 3 secondes.

Le bouton clignotant indique le changement de mode.

L'**Écran d'accueil** permet également d'accéder à:

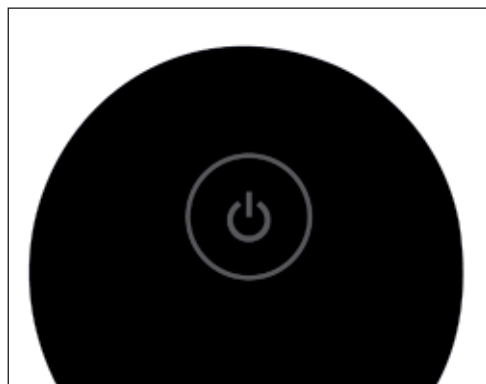
- Menu principal.
- Menu Recettes.
- Menu Alarmes (le cas échéant).
- Menu Connexions (si activé).

POWER OFF



Depuis l'**Écran d'accueil**, faites glisser votre doigt sur l'écran vers la gauche pour accéder au bouton .

Maintenez le bouton  enfoncé pendant 5 secondes pour mettre la machine en mode **Power OFF**.



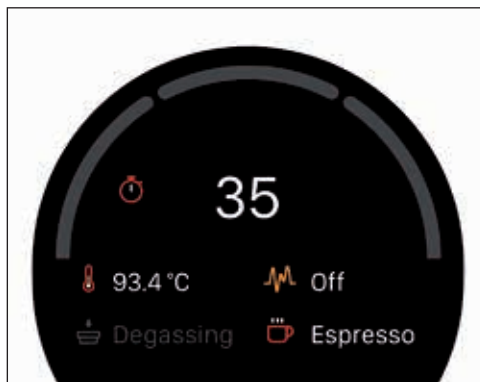
En mode **Power OFF**, la machine est uniquement alimentée électriquement, mais la chaudière à vapeur est portée à 0 bar.

Pour quitter le mode **Power OFF** et rétablir le fonctionnement normal de la machine, maintenez le bouton  enfoncé pendant quelques secondes.

DISTRIBUTION ESPRESSO STANDARD



Depuis l'**Écran d'accueil**, en mode **Espresso**, appuyez sur un bouton de distribution.



L'écran de distribution affiche:

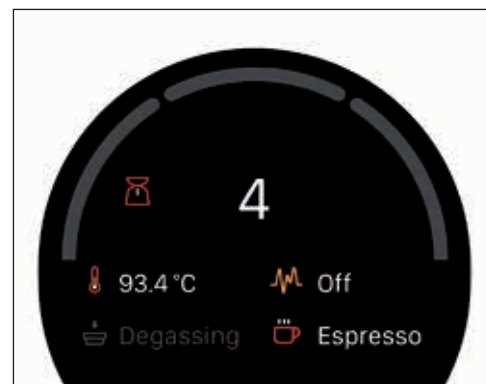
- Temps de distribution.
- Température du groupe.
- Pré-infusion (si activée).
- PB-Tech (si activé).
- Mode Espresso.

À la fin de la distribution, l'écran revient à l'**Écran d'accueil**.

DISTRIBUTION ESPRESSO VIS



Depuis l'**Écran d'accueil**, en mode **Espresso** avec l'option **VIS** activée, appuyez sur un bouton de distribution.



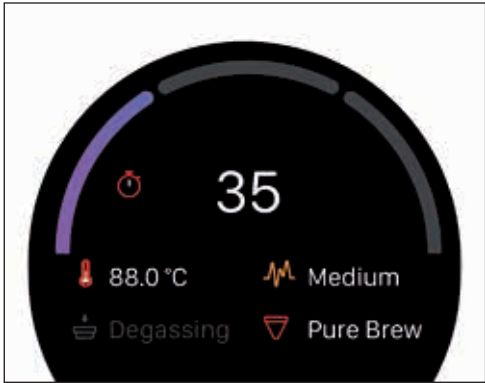
L'écran de distribution affiche :

- Poids estimé de distribution (VIS).
- Température du groupe.
- Pré-infusion (si activée).
- PB-Tech (si activé).
- Mode Espresso.

À la fin de la distribution, l'écran revient à l'**Écran d'accueil**.



Depuis l'**Écran d'accueil**, en mode **PureBrew**, appuyez sur un bouton de distribution.



L'écran de distribution affiche:

- Flux de distribution.
- Temps de distribution.
- Température du groupe.
- Pré-infusion (non disponible).
- Profil d'extraction.
- Mode PureBrew.

À la fin de la distribution, l'écran revient à l'**Écran d'accueil**.



Depuis l'**Écran d'accueil**, appuyez sur  pour accéder au menu **Recettes**:

-  Recettes Espresso.
-  Recettes PureBrew (si activé).
-  Recettes eau chaude.
-  Recettes EasyCream – Lait (si activé).

Appuyez sur  pour revenir à l'**Écran d'accueil**.

Recette Espresso standard



Depuis le menu **Recettes**, appuyez sur  pour accéder aux paramètres des recettes **Espresso**.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Recettes**.

Vous pouvez faire défiler les écrans avec les boutons   et modifier les paramètres avec  .

Après avoir terminé, sur le dernier écran, appuyez sur **SAUVE** pour enregistrer les paramètres et revenir au menu **Recettes**.

Si une dose est réglée sur plus de 500 ml, elle sera reconnue par la machine comme dose continue.

Les doses peuvent également être réglées par étalonnage manuel.

Paramètres Recette Espresso standard

Paramètres	Min.	Max.	Défaut	Étape
Température	70,0°C	105,0°C	93,4°C	0,1°C
Dose 1	5 ml	500 ml	20 ml	1 ml
Dose 2	5 ml	500 ml	120 ml	1 ml
Degassing	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Durée Degassing ON	1 s	10 s	1 s	0,5 s
Durée Degassing OFF	1 s	10 s	2 s	0,5 s
PB-Tech	OFF	ON	OFF	ON/OFF

Recette Espresso VIS



Si la fonction **VIS** est activée, depuis le menu **Recettes**, appuyez sur  pour accéder aux paramètres des recettes **Espresso VIS**.

Avec ce mode, la machine estime le poids de la boisson dans la tasse.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Recettes**.

Vous pouvez faire défiler les écrans avec les boutons  .

Les doses délivrées peuvent également être réglées par étalonnage manuel.

Pour les deux doses, il sera nécessaire d'aligner le poids dans la tasse avec celui d'une balance extérieure.



Distribuez une dose unique ou double, ou terminez la dose avec   sur l'écran.

Pesez le poids de la tasse à café sur une balance extérieure.



Appuyez sur la valeur définie pour accéder à l'étalonnage **VIS**.

Saisissez la valeur lue sur la balance dans le champ **VIS (g)** et appuyez sur  pour revenir aux paramètres.

Après avoir terminé, sur le dernier écran, appuyez sur **SAUVE** pour enregistrer les paramètres et revenir au menu **Recettes**.

Paramètres Recette Espresso VIS

Paramètres	Min.	Max.	Défaut	Étape
Température	40,0°C	105,0°C	93,4°C	0,1°C
Dose 1	5 g	500 g	20 g	1 g
VIS Dose 1	0 g	100 g	20 g	0,1 g
Dose 2	5 g	500 g	40 g	1 g
VIS Dose 2	0 g	100 g	40 g	0,1 g
Degassing	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Durée Degassing ON	1 s	10 s	1 s	0,5 s
Durée Degassing OFF	1 s	10 s	2 s	0,5 s
PB-Tech	OFF	ON	OFF	ON/OFF

Recette PureBrew



Depuis le menu **Recettes**, appuyez sur  pour accéder aux paramètres des recettes **PureBrew**.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Recettes**.

Vous pouvez faire défiler les écrans avec les boutons   et modifier les paramètres avec  .

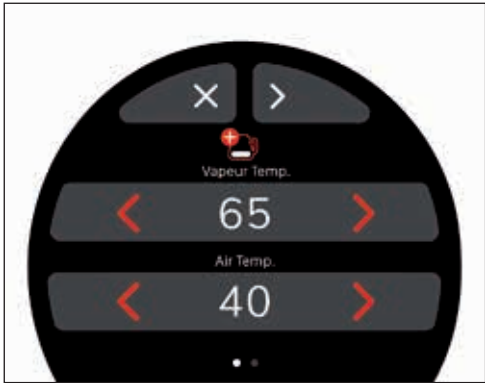
Après avoir terminé, sur le dernier écran, appuyez sur **SAUVE** pour enregistrer les paramètres et revenir au menu **Recettes**.

Paramètres Recette PureBrew

Paramètres	Min.	Max.	Défaut	Étape
Température	70,0°C	98,0°C	88,0°C	0,1°C
Set Dose 1 IN	2 g	50 g	18 g	0,5 g
Set Dose 2 IN	2 g	50 g	18 g	0,5 g
Dose 1	0 ml	500 ml	125 ml	1 ml
Dose 2	0 ml	500 ml	125 ml	1 ml
Profile	-	-	Medium	Light Medium Strong Custom

Paramètres Recette PureBrew Custom

Paramètres	Min.	Max.	Défaut	Étape
Volume phase blooming	50 ml	250 ml	40 ml	1 ml
Ton blooming	0,5 s	10 s	0,5 s	0,5 s
Toff blooming	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Pause	0 s	60 s	15 s	1 s
Volume % Pure Phase 1	0 %	100 %	50 %	1 %
Ton Pure 1	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Toff Pure 1	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Pausa Pure 1 Pure 2	0 s	60 s	15 s	1 s
Volume % Pure Phase 2	0 %	100 %	50 %	1 %
Ton Pure 2	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Toff Pure 2	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s



Depuis le menu **Recettes**, appuyez sur  pour accéder aux paramètres des recettes **EasyCream (Lait)**.

Ce menu n'est disponible que si l'option **Easy-Cream** est activée.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Re-cettes**.

Vous pouvez faire défiler les écrans avec les boutons   et modifier les paramètres avec  .

Après avoir terminé, sur le dernier écran, appuyez sur  pour enregistrer les paramètres et revenir au menu **Recettes**.

Paramètres Recette EasyCream

Paramètres	Min.	Max.	Défaut	Étape
Vapeur Temp.	20°C	85°C	65°C	1°C
Air Temp.	10°C	60°C	40°C	1°C
Air valve	0%	100%	100%	5%



Depuis le menu **Recettes**, appuyez sur  pour accéder aux paramètres des recettes **Eau Chaude**.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Re-cettes**.

Vous pouvez faire défiler les écrans avec les boutons   et modifier les paramètres avec  .

Après avoir terminé, sur le dernier écran, appuyez sur  pour enregistrer les paramètres et revenir au menu **Recettes**.

Paramètres Recette Eau chaude

Paramètres	Min.	Max.	Défaut	Étape
Temps UP	0 s	60 s	5 s	1 s
Temps DOWN	0 s	60 s	10 s	1 s



Dans l'**Écran d'accueil**, l'icône du menu Alarmes n'est visible que s'il y a une erreur.

Dans ce cas, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Alarmes**.

Le nombre visible dans l'icône identifie l'erreur présente.

Vous pouvez accéder à la liste des alarmes même si aucune alarme n'est réellement active.

Vous ne pouvez pas réinitialiser les alarmes à partir de ce menu.

Appuyez sur  pour revenir à l'**Écran d'accueil**.

Liste des alarmes

- Liste de l'historique des alarmes complète.
- Historique des alarmes.
- Effectuez un lavage.
- Groupe café.
- EasyCream.
- Suppression
- Chaudière de service.
- Chaudière à café.
- Err. de communication des cartes externes.
- Module de connexions.
- Pression du réseau en dessous du seuil.
- Pression du réseau.
- Notification d'entretien.
- Entretien pour les cycles ou les dates.
- Err. de contrôle du système.
- Batterie déchargée ou erreur LSE.
- Err. chargement hist. alarmes/compteurs.
- Err. chargement paramètres des recettes.
- Délai d'attente du remplissage.
- Délai d'attente du chauffage.
- Sonde en court-circuit.
- Sonde en circuit ouvert.

MENU PRINCIPAL



Depuis l'Écran d'accueil, appuyez sur pour accéder au **Menu Principal**.

- Nettoyage.
- Température.
- Économie d'énergie.
- Paramètres Général.
- Compteurs.
- Paramètres techniques.

Pour accéder aux Paramètres Techniques, il est nécessaire de saisir le mot de passe.

Appuyez sur pour revenir à l'Écran d'accueil.

Nettoyage



Depuis le **Menu Principal**, appuyez sur le bouton pour accéder au menu **Nettoyage**:

- Autopurge.
- Lavage du groupe.

Appuyez sur pour revenir au **Menu Principal**.

Autopurge



Depuis le menu **Nettoyage**, appuyez sur le bouton pour accéder aux paramètres de la fonction **Autopurge**.

Les paramètres ne sont visibles que si la fonction est activée (ON).

Vous pouvez faire défiler les écrans avec les boutons et modifier les paramètres avec .

Après avoir terminé, sur le dernier écran, appuyez sur pour enregistrer les paramètres et revenir au menu **Nettoyage**.

Appuyez sur pour revenir au menu **Nettoyage**.

Paramètres Autopurge

Paramètres	Min.	Max.	Défaut	Étape
Activer	OFF	ON	ON	ON/OFF
Set Purge	0 s	10 s	2 s	1 s
Set Délai	0 s	10 s	1 s	1 s

Lavage du groupe



Depuis le menu **Nettoyage**, appuyez sur pour accéder aux paramètres **Lavage du groupe**.

Vous pouvez faire défiler les écrans avec les boutons et modifier les paramètres avec .

Après avoir terminé, sur le dernier écran, appuyez sur pour enregistrer les paramètres et revenir au menu **Nettoyage**.

Appuyez sur pour revenir au menu **Nettoyage**.

Si l'alarme de lavage est activée et apparaît sur l'écran, il est nécessaire de démarrer le lavage du groupe. Pour plus d'informations, consultez le chapitre NETTOYAGE ORDINAIRE.

Paramètres Lavage du groupe

Paramètres	Min.	Max.	Défaut	Étape
Démarrer lavage	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Définir cycles lavage	0	10	2	1
Définir cycles rinçage	0	10	2	1
Durée de lavage	0 s	59 s	10 s	1 s
Alarme activée	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Alarme heure	00	23	8	1 h
Alarme minute	00	60	00	1 min

Température



Depuis le **Menu Principal**, appuyez sur  pour accéder à la gestion de la **Température** de la chaudière à vapeur.

Appuyez sur  pour revenir au **Menu Principal**.

Réglez la température de la chaudière entre 0,5 bar et 2,5 bar avec , puis appuyez sur  pour sauvegarder le réglage et revenir au **Menu Principal**.

Économie d'énergie



Depuis le **Menu Principal**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Économie d'énergie**:

-  Gestion de la chaudière.
-  Standby (veille).
-  Programmation hebdomadaire.

Appuyez sur  pour revenir au **Menu Principal**.

Gestion de la chaudière



Depuis le menu **Économie d'énergie**, appuyez sur le bouton  pour accéder à la **Gestion de la Chaudière**.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Économie d'énergie**.

Il est possible d'optimiser la consommation d'énergie de la machine en fonction de vos besoins, en activant (**ON**) ou en désactivant (**OFF**) le groupe de distribution du café et/ou la buse vapeur.

Pour modifier les paramètres, utilisez les boutons , puis appuyez sur le bouton  pour sauvegarder les paramètres et revenir au menu **Économie d'énergie**.

Si le groupe et/ou la buse sont désactivés (OFF), il n'est pas possible de distribuer du café ou de la vapeur.

Standby



Depuis le menu **Économie d'énergie**, appuyez sur le bouton  pour définir la fonction de **Standby** (veille).

Appuyez sur  pour revenir au menu **Économie d'énergie**.

Cette fonction permet d'entrer ou non dans un état de veille active, après un temps d'inactivité défini, qui permet de choisir d'éteindre complètement la machine ou de la maintenir à une pression définie (inférieure à celle de fonctionnement).

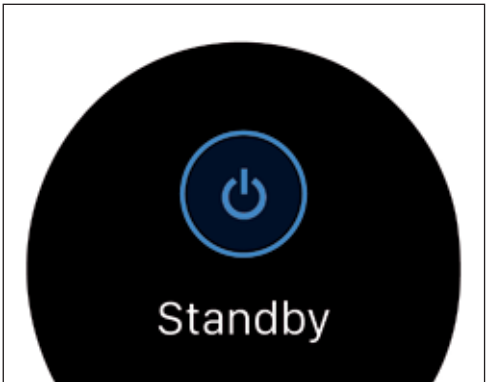
Pour modifier les paramètres, utilisez les boutons , puis appuyez sur le bouton  pour sauvegarder les paramètres et revenir au menu **Économie d'énergie**.



Si la fonction de **Standby** est activée, depuis l'**Écran d'accueil**, faites glisser votre doigt sur l'écran vers la gauche pour accéder à l'écran de **Standby**.

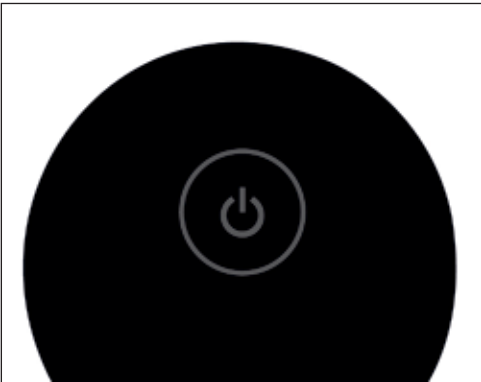


Appuyez pendant 3 secondes sur l'icône  pour mettre la machine en **Standby**.



En **Standby**, la machine est allumée, mais la pression de la chaudière à vapeur est réduite pour économiser de l'énergie.

Pour quitter le mode de **Standby**, appuyez sur l'un des trois boutons de distribution, ou sur  pour passer en mode **Power OFF**.

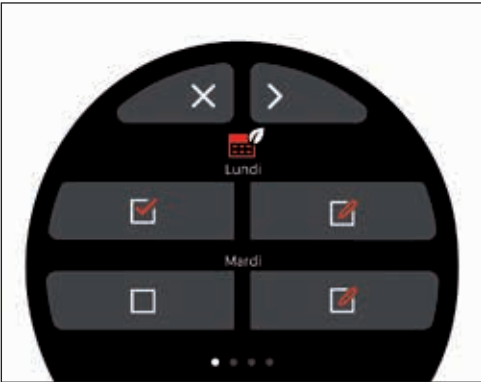


Pour plus d'informations sur le mode **Power OFF**, consultez le paragraphe correspondant.

Paramètres de Standby

Paramètres	Min.	Max.	Défaut	Étape
Activer	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Pression Chaudière	0 bar	1,8 bar	1,2 bar	0,6 bar

Programmation hebdomadaire



Depuis le menu **Économie d'énergie**, appuyez sur le bouton  pour accéder à la **Programmation Hebdomadaire**.

Cette page permet de régler les jours de repos et les jours où la machine est programmée pour s'allumer et s'éteindre automatiquement.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Économie d'énergie**.

Vous pouvez faire défiler les écrans des jours avec les boutons  .

Les jours sélectionnés sont surlignés par l'icône .

Appuyez sur  pour accéder aux paramètres des jours sélectionnés.



Définir pour le jour sélectionné:

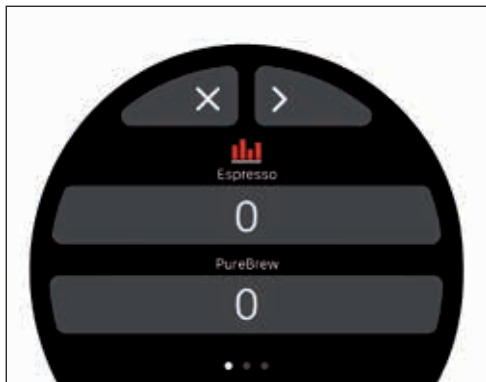
- L'heure d'allumage.
- La minute d'allumage.
- L'heure d'arrêt.
- La minute d'arrêt.

Appuyez sur  pour revenir à l'écran de sélection des jours.

Vous pouvez faire défiler les écrans avec les boutons   et modifier les paramètres avec  .

Après avoir terminé, sur le dernier écran, appuyez sur **SAUVE** pour enregistrer les paramètres et revenir à l'écran de sélection des jours.

Compteurs

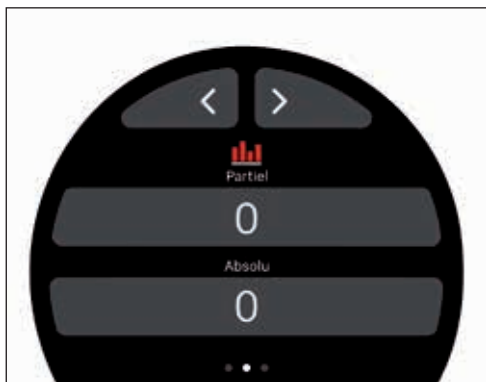


Depuis le **Menu Principal**, appuyez sur  pour accéder aux **Compteurs**.

Le premier écran affiche les compteurs pour les boissons distribuées **Espresso** et **PureBrew**.

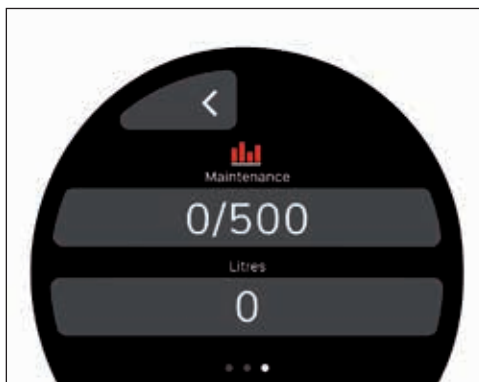
Appuyez sur  pour revenir au **Menu Principal**.

Appuyez sur  pour passer à l'écran suivant.



Le deuxième écran affiche les compteurs partiels et absolus.

Vous pouvez faire défiler les écrans avec les boutons  .

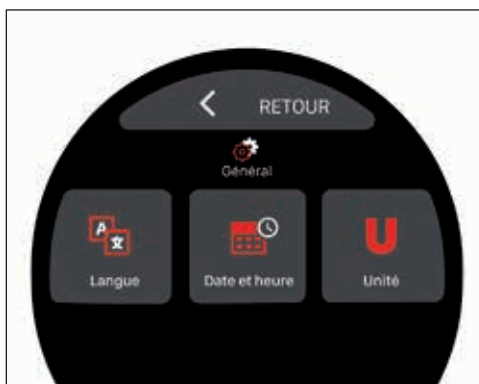


Le troisième et dernier écran affiche les compteurs:

- Entretien: indique le nombre de cycles restants avant l'entretien. Lorsque le seuil défini est atteint, l'alarme apparaît sur l'écran.
- Litres: indique la quantité de litres d'eau fournie par la machine.

Appuyez sur  pour revenir à l'écran précédent.

Paramètres générales



Depuis le **Menu Principal**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Paramètres générales**:

-  Langue.
-  Date et heure.
-  Unité de mesure.

Appuyez sur  pour revenir au **Menu Principal**.

Langue



Depuis le menu **Paramètres générales**, appuyez sur le bouton  pour définir la **Langue** de l'écran:

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

Réglez la langue avec les boutons  .

Appuyez sur  pour revenir aux **Paramètres général**.

Après avoir terminé, appuyez sur  pour sauvegarder les paramètres et revenir au menu **Paramètres générales**.

Date et heure



Depuis le menu **Paramètres générales**, appuyez sur le bouton pour définir la **Date et Heure** de l'écran:

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

Appuyez sur pour revenir aux **Paramètres générales**.

Vous pouvez faire défiler les écrans avec les boutons et modifier les paramètres avec .

Après avoir terminé, sur le dernier écran, appuyez sur pour enregistrer les paramètres et revenir au menu **Paramètres généraux**.

Unité de mesure



Depuis le menu **Paramètres générales**, appuyez sur le bouton pour définir l'**Unité de mesure** de la température entre °C ou °F.

Appuyez sur pour revenir aux **Paramètres généraux**.

Réglez l'unité de mesure avec .

Après avoir terminé, appuyez sur pour sauvegarder les paramètres et revenir au menu **Paramètres généraux**.

PARAMÈTRES TECHNIQUES

Depuis le **Menu Principal**, appuyez sur le bouton pour accéder au menu **Paramètres Techniques**.

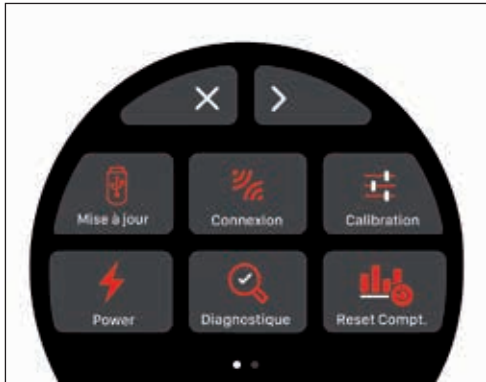
Ce menu permet de définir des paramètres délicats qui, en cas d'erreurs de réglage, pourraient provoquer des dysfonctionnements de la machine.

L'accès aux **Paramètres Techniques** n'est possible qu'après la saisie du mot de passe, composé de 4 chiffres.



Appuyez sur pour revenir au **Menu Principal**.

Après avoir saisi le mot de passe, appuyez sur pour confirmer.



Depuis le premier écran du menu **Paramètres Techniques**, il est possible d'accéder à:

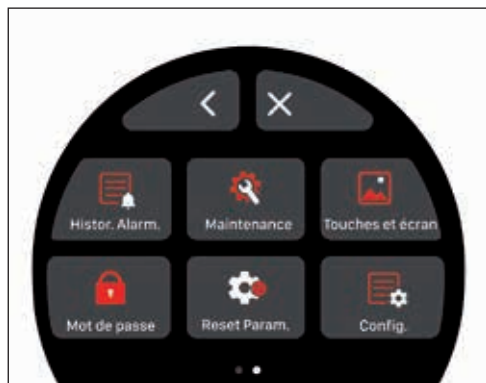
Mise à jour.

Connexions.

-  Calibration.
-  Gestion de la puissance.
-  Diagnostique.
-  Réinitialisation des compteurs.

Appuyez sur  pour revenir au **Menu Principal**.

Appuyez sur  pour passer à l'écran suivant.



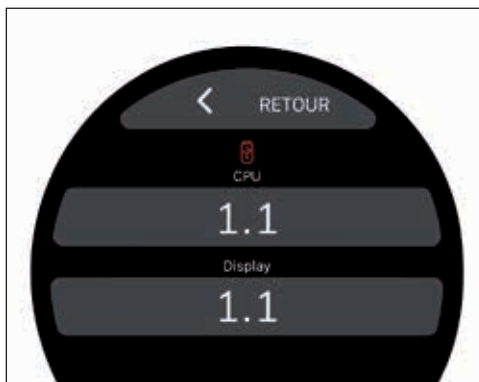
Depuis le deuxième écran, il est possible d'accéder à:

-  Historique des alarmes.
-  Entretien.
-  Touches et écran.
-  Mot de passe.
-  Réinitialisation des paramètres.
-  Configuration.

Appuyez sur  pour revenir au **Menu Principal**.

Appuyez sur  pour revenir à l'écran précédent.

Mise à jour



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour afficher les versions du micrologiciel:

- CPU.
- Display.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Paramètres Techniques**.

Connexions



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour activer (**ON**) ou désactiver (**OFF**) les **Connexions**, à l'aide des boutons  .

Appuyez sur  pour revenir au menu **Paramètres Techniques**.

Après avoir terminé, appuyez sur  pour sauvegarder les paramètres et revenir au menu **Paramètres générales**.

Si la connexion est activée, l'icône  s'affiche sur l'**Écran d'accueil**.

Calibration



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Calibration**:

-  VIS.
-  Levier vapeur.
-  Offset.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Paramètres Techniques**.

Calibration VIS



Depuis le menu **Calibration**, appuyez sur  pour accéder au **Calibration VIS**.

Les valeurs indiquées dans ce menu ne



doivent être modifiées qu'en cas de remplacement du modèle de doseur de la machine.

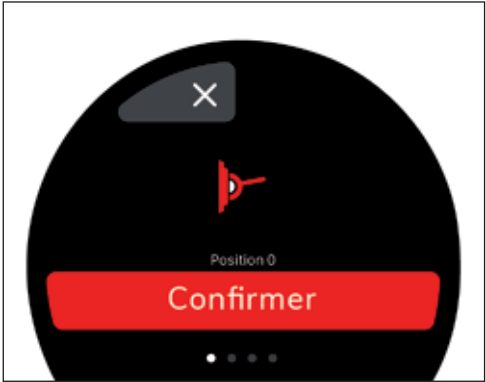
Appuyez sur  pour revenir au menu **Calibration**.

Réglez les paramètres avec les boutons  et appuyez sur  pour sauvegarder les paramètres et revenir au menu **Calibration**.

Paramètres Calibration VIS

Paramètres	Min.	Max.	Défaut	Étape
VIS	0.0	1.0	0.952	0.001

Calibration Levier vapeur



Depuis le menu **Calibration**, appuyez sur  pour accéder à la calibration du **Levier vapeur**.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Calibration**.

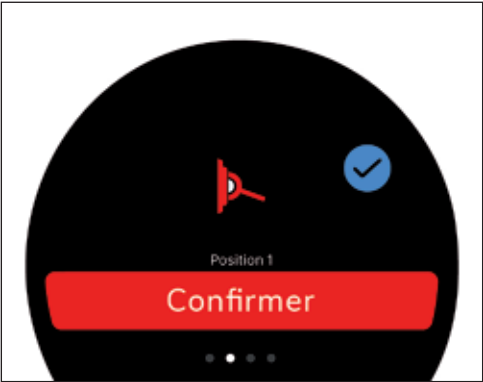
Dans ce menu, vous pouvez calibrer physiquement les positions du levier de vapeur:

- Repos.
- Nettoyage.
- Puissance moyenne.
- Puissance maximale.

Une fois la procédure d'étalonnage commencée, elle ne peut pas être interrompue.

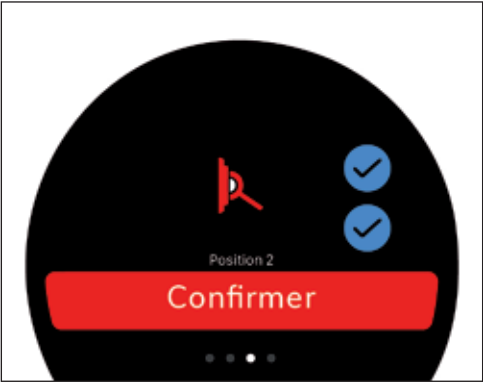
Placez physiquement le levier de vapeur en position de **Repos** et appuyez sur **Confirmer** pour effectuer l'étalonnage.

Ensuite, l'écran affiche l'icône  qui confirme l'opération et se prépare à l'étalonnage de la position suivante.



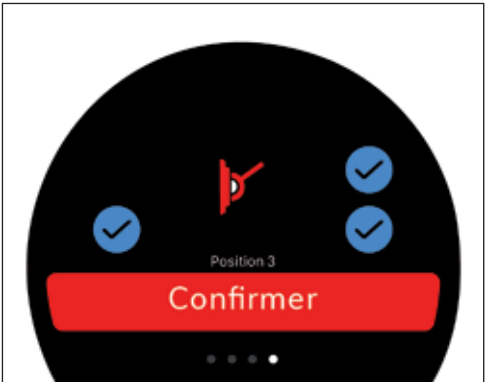
Placez physiquement le levier de vapeur en position de **Puissance Moyenne** et appuyez sur **Confirmer**.

Ensuite, une autre icône  apparaît sur l'écran qui confirme l'opération et se prépare à l'étalonnage de la position suivante.



Placez physiquement le levier de vapeur en position de **Puissance Maximale** et appuyez sur **Confirmer**.

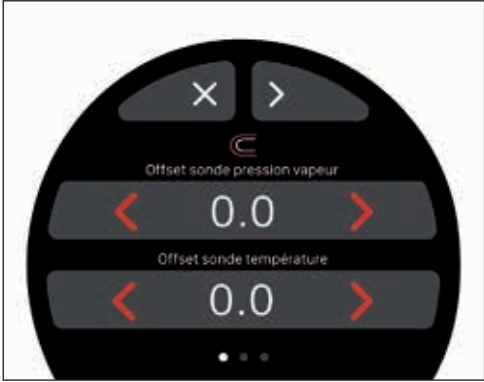
Ensuite, une autre icône  apparaît sur l'écran qui confirme l'opération et se prépare à l'étalonnage de la dernière position.



Placez physiquement le levier de vapeur en position de **nettoyage** et appuyez sur **Confirmer**.

À la fin de l'étalonnage, l'écran affiche 4 icônes  et le bouton  qui vous permet de revenir au menu **Calibration**.





Depuis le menu **Calibration**, appuyez sur  pour accéder au menu **Offset**.

Offset indique la différence entre une valeur relevée et une valeur de référence.

En effet, les sondes de température peuvent être légèrement différentes d'un thermomètre externe.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Calibration**.

Vous pouvez faire défiler les écrans avec les boutons   et modifier les paramètres avec  .

Après avoir terminé, sur le dernier écran, appuyez sur  pour enregistrer les paramètres et revenir au menu **Calibration**.

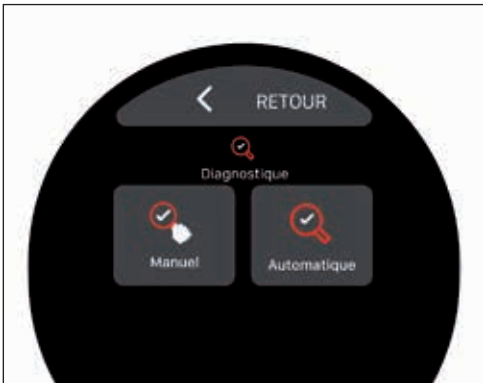
Paramètres Offset

Paramètres	Min.	Max.	Défaut	Étape
Offset sonde pression vapeur	-1,0 bar	+1,0 bar	1,0 bar	0,1 bar
Offset sonde température	-3,0 bar	+3,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
Offset sonde groupe	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C
Offset sonde chaudière café	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C
Offset sonde EasyCream	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C
Offset vapeur	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour accéder à la fonction de **Gestion de la puissance**, qui permet de limiter la consommation d'énergie de la machine. Activez (**ON**) ou désactivez (**OFF**) la gestion de la consommation à l'aide des boutons   ou appuyez sur le bouton  pour revenir au menu **Paramètres Techniques**.

Diagnostic



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Diagnostic**, afin de vérifier le bon fonctionnement de chaque composant de la machine:

-  Diagnostic manuel.
-  Diagnostic automatique.



Depuis le menu **Diagnostic**, appuyez sur le bouton  pour accéder au **Diagnostic manuel**.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Diagnostic**.

Vous pouvez faire défiler les écrans des composants avec les boutons   du haut, tandis que pour démarrer le test, appuyez sur  à côté du nom du composant:

- Pompe.
- Chauffage de la chaudière du groupe.
- Chauffage du groupe.
- Distribution du groupe.
- Chauffage de la chaudière de service.
- Remplissage de la chaudière de service.
- Distribution de la vapeur.
- Eau chaude.
- Nettoyage de la chaudière.

La fonction **Nettoyage de la chaudière** permet de vider la chaudière à vapeur.

Les composants peuvent varier en fonction des options de la machine.

Pendant les tests, l'icône  s'affiche et à la fin, le résultat peut être :

-  Test réussi avec succès.
-  Test non réussi.

Diagnostic automatique



Depuis le menu **Diagnostic**, appuyez sur le bouton  pour accéder au **Diagnostic automatique**.

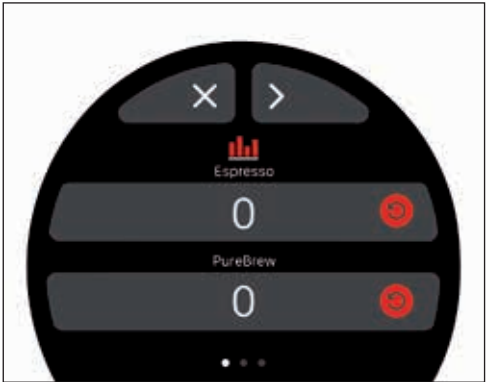
Appuyez sur  pour revenir au menu **Diagnostic**.

Cette fonction permet d'effectuer automatiquement les tests des composants dans l'ordre comme pour le **Diagnostic manuel**.

Dans ce mode, le **Nettoyage de la chaudière** n'est pas disponible.

Appuyez sur **START** pour démarrer le test.

Réinitialisation des compteurs



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour accéder à la **Réinitialisation des compteurs**.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Paramètres Techniques**.

Vous pouvez faire défiler les compteurs avec les boutons   et les réinitialiser avec .

- Compteur de boissons Espresso.
- Compteur de boissons PureBrew.
- Compteur d'eau chaude.
- Compteur partiel.
- Compteur d'entretien.
- Compteur de litres distribués.

Il n'est pas possible de réinitialiser le compteur absolu.

Historique des alarmes



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour accéder à l'**Historique des alarmes**.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Paramètres Techniques**.

Appuyez sur  pour supprimer une ligne d'erreur.

Entretien



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Entretien**.

Vous pouvez activer l'alarme d'entretien en définissant un nombre maximum de cycles de distribution, de sorte qu'une fois ce nombre atteint, l'alarme est activée sur l'écran.

En plus du nombre de cycles, il est possible de programmer une date pour l'activation de l'alarme d'entretien.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Paramètres Techniques**.

Vous pouvez faire défiler les écrans avec les boutons   et modifier les paramètres avec  .

- Activez ou désactivez l'alarme (ON/OFF).
- Compteur cycles de distribution (5000/100000).
- Jour.
- Mois.
- Année.

Les options ne sont disponibles que si l'alarme d'entretien est activée (ON). Sinon, les pages suivantes ne seront pas disponibles.

Touches et écran



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Touches et écran**.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Paramètres Techniques**.

Vous pouvez faire défiler les écrans avec les boutons   et modifier les paramètres avec  .

Paramètres Touches et écran

Paramètres	Min.	Max.	Défaut	Étape
Luminosité display	0 %	100 %	70 %	1 %
Luminosité Touches	0 %	100 %	70 %	1 %
Led	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Puissance Led	0 %	100 %	70 %	1 %
Persistence info	0 s	60 s	10 s	1 s
Nom	Clavier alphanumérique			
VIS*	-	-	Poids + Secondes	Poids, Secondes, Poids + Secondes

* Disponible uniquement si l'option VIS est activée.

Gestion du mot de passe



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Gestion du mot de passe**:

 Modifier le mot de passe.

 Gestion des autorisations.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Paramètres Techniques**.

Modifier le mot de passe



Depuis le menu **Gestion du mot de passe**, appuyez sur  pour modifier le mot de passe d'accès aux paramètres techniques.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Gestion du mot de passe**.

Saisissez le **mot de passe actuel** et le **nouveau mot de passe** dans les champs de saisie correspondants.

Pour saisir le mot de passe, appuyez sur les champs de saisie. Le clavier numérique apparaîtra sur l'écran.



Saisissez le mot de passe à 4 chiffres et appuyez sur  pour confirmer.

Appuyez sur  pour revenir à l'écran **Modifier le mot de passe**.

Après avoir terminé la procédure, appuyez sur  pour confirmer la modification du mot de passe.

Un message de confirmation apparaîtra sur l'écran une fois la modification effective.



Gestion des autorisations



Depuis le menu **Gestion du mot de passe**, appuyez sur le bouton  pour accéder à la **Gestion des autorisations**.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Gestion du mot de passe**.

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

Les icônes désactivées (non colorées) ne seront accessibles qu'en saisissant le mot de passe.

Après avoir terminé, appuyez sur  pour confirmer les paramètres et revenir au menu **Gestion du mot de passe**.

Réinitialisation des paramètres



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Réinitialisation des paramètres**:

-  Réinitialisation à la fin du test.
-  Réinitialisation des paramètres d'usine.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Paramètres Techniques**.

Réinitialisation à la fin du test



Depuis le menu **Réinitialisation des paramètres**, appuyez sur le bouton  pour procéder à la **Réinitialisation à la fin du test**.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Réinitialisation des paramètres**.

En cas de confirmation, un message recommandant de vider la chaudière et le circuit hydraulique sera visible sur l'écran.

Lors du prochain redémarrage de la machine, il sera nécessaire d'effectuer à nouveau la procédure de premier démarrage et la machine effectuera elle-même le remplissage des chaudières.

Réinitialisation des paramètres d'usine
Pour accéder à cette fonction, le mot de passe est demandé.



Depuis le menu **Réinitialisation des paramètres**, appuyez sur le bouton  pour procéder à la **Réinitialisation des paramètres d'usine**.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Réinitialisation des données**.

Saisissez le mot de passe à 4 chiffres et appuyez sur  pour continuer.



En cas de confirmation, la machine procède à la réinitialisation totale.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Réinitialisation des paramètres**.



Paramètres	Min.	Max.	Défaut	Étape
Vapeur	OFF	ON / EasyCream	ON	ON / OFF / EasyCream
PureBrew	OFF	ON	ON	ON / OFF
Auto-niveau chaudière café	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Auto-niveau avec pompe activé	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Auto-niveau chaudière vapeur	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Eau avec pompe activé	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Alarme pression eau*	0,0 bar	3,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
VIS	OFF	ON	OFF	ON / OFF

* Cela permet de définir un seuil de pression au-delà duquel un message d'erreur sera affiché.

Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour accéder à la **Configuration** de la machine.

Appuyez sur  pour revenir au menu **Paramètres Techniques**.

Vous pouvez faire défiler les écrans avec les boutons   et modifier les paramètres avec  .

NETTOYAGE ORDINAIRE

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

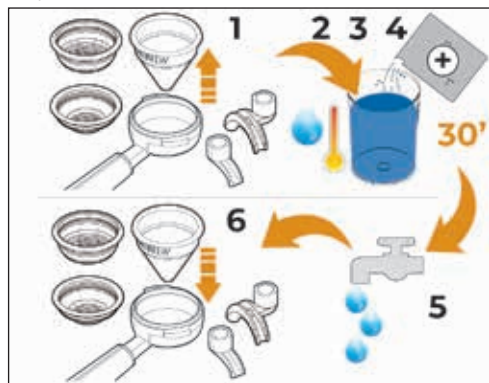
 A l'exception du nettoyage du groupe de distribution, tout nettoyage doit être effectué dans un état d'énergie zéro (fiche débranchée du réseau) et avec les parties chaudes à température ambiante.

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

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

NETTOYAGE FILTRES ET PORTE-FILTRE

Après utilisation, videz toujours le filtre conique du café utilisé à l'intérieur.



À la fin de la journée:

- 1 Retirer les filtres des porte-filtres correspondants.



Pour enlever le filtre conique Pure-Brew, faites levier sur le cône en haut du porte-filtre.



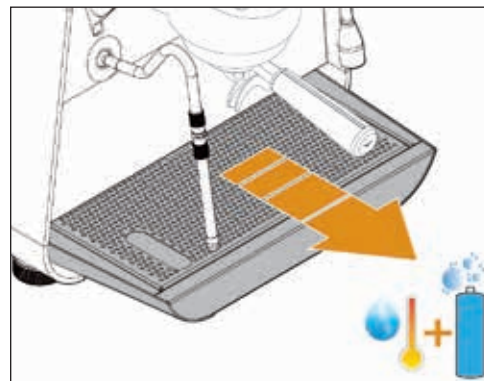
Ne retirez pas le filtre conique du porte-filtre en le pressant sur le plan de travail, car il peut s'endommager.

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

Un nettoyage régulier du filtre conique au lave-vaisselle est nécessaire pour éviter les obturations.

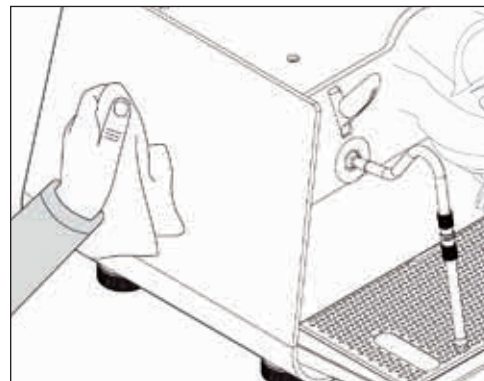
NETTOYAGE CARROSSERIE NETTOYAGE DOUCHETTE DU GROUPE

Nettoyage zone de travail



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

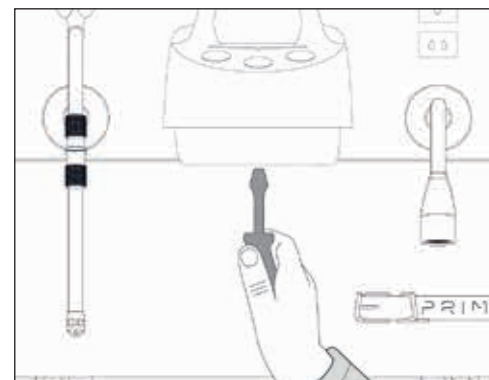
Nettoyage carène et écran



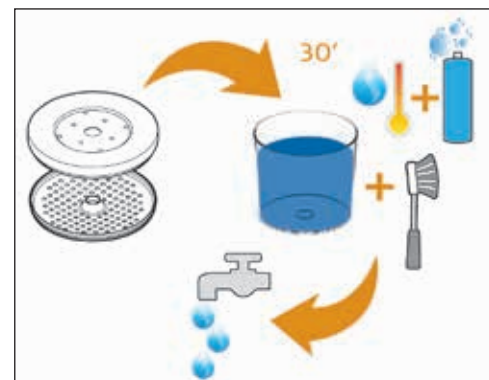
Pour nettoyer la carrosserie extérieure et l'écran, éteignez la machine et servez-vous d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau tiède.

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

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



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

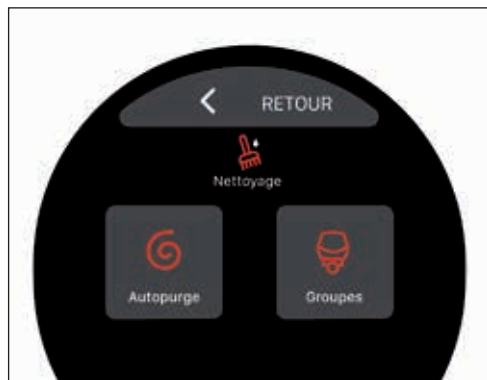


- 2 Mettre le tout dans un récipient avec de l'eau chaude et un détergent spécifique pendant environ 30 minutes.
- 3 Brosser la douchette et le diffuseur.
- 4 Rincer le tout abondamment à l'eau courante.
- 5 Restaurer tout sur la machine en procédant dans l'ordre inverse pour reprendre le fonctionnement normal.

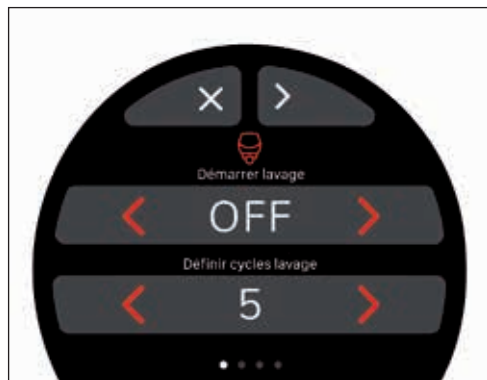
NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION

Effectuez ce lavage au moins une fois par jour.

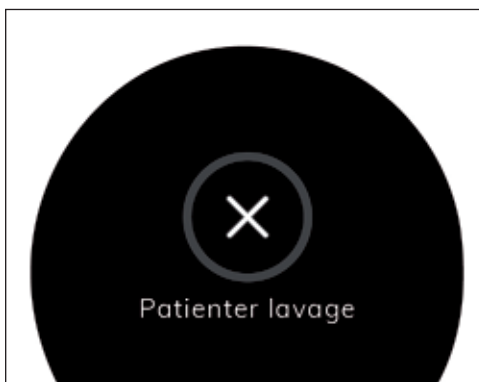
Pour effectuer le lavage du groupe de distribution, depuis l'écran, accédez au menu **Nettoyage**.



Depuis le menu **Nettoyage**, appuyez sur le bouton  pour accéder au cycle de lavage du groupe de distribution.



Réglez les paramètres du cycle de lavage, puis réglez l'option **Démarer lavage** sur **ON**.



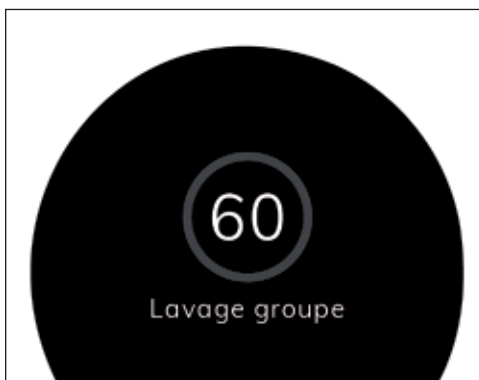
Pour démarrer le cycle de lavage, appuyez sur la touche de distribution continue.

Pour quitter le cycle de lavage, appuyer sur .

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

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

Le cycle de lavage suit les paramètres définis et se compose de la phase de lavage et de la phase de rinçage.



Le compte à rebours pour la phase de lavage est visible sur l'écran.

À la fin de la phase de lavage, la machine se prépare à la phase de rinçage.



Appuyez sur la touche de distribution continue pour procéder à la phase de rinçage.



Le compte à rebours pour la phase de lavage est visible sur l'écran.

À la fin de la phase de rinçage, il est possible de revenir au fonctionnement normal de la machine.

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

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

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

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

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

Pour ce faire, contactez votre technicien qualifié.

Le non respect de ces conditions signifie automatiquement la déchéance de la garantie.

Pour toute intervention sur la machine, contactez le revendeur où vous avez acheté le produit.

Si la machine doit être expédiée:

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

SCHÉMA ELECTRIQUE

CB	Chaudière à café
DOS	Doseur volumétrique
DSP	Écran tactile
EVLV	Électrovanne de niveau
EVGR	Électrovanne de groupe
EVHW	Électrovanne à eau chaude
EVPJ	Électrovanne Pulse Jet
EVS A	Électrovanne à vapeur
EVS B	Électrovanne à vapeur
EWVS	Électrovanne d'arrêt d'eau
F	Fusible

FC	Convertisseur de fréquence
FHS	Capteur de porte-filtre
GR	Groupe de distribution
HWK	Boutons d'eau chaude
LP	Sonde de niveau
LST	Bande LED
M	Compresseur
MB	Unité de contrôle électronique
MS	Interrupateur principal
PM	Moteur de la pompe
PR	Pressostat

PS	Pressostat de sécurité
R	Relais
RCB	Résistance de la chaudière à café
RGR	Résistance du groupe de distribution
RSB	Résistance chaudière à vapeur
RTD	Capteur résistif EasyCream
SB	Chaudière à vapeur
SL	Levier de vapeur
SSR	Relais statique de sécurité
TF	Sonde de température
TP	Sonde de température

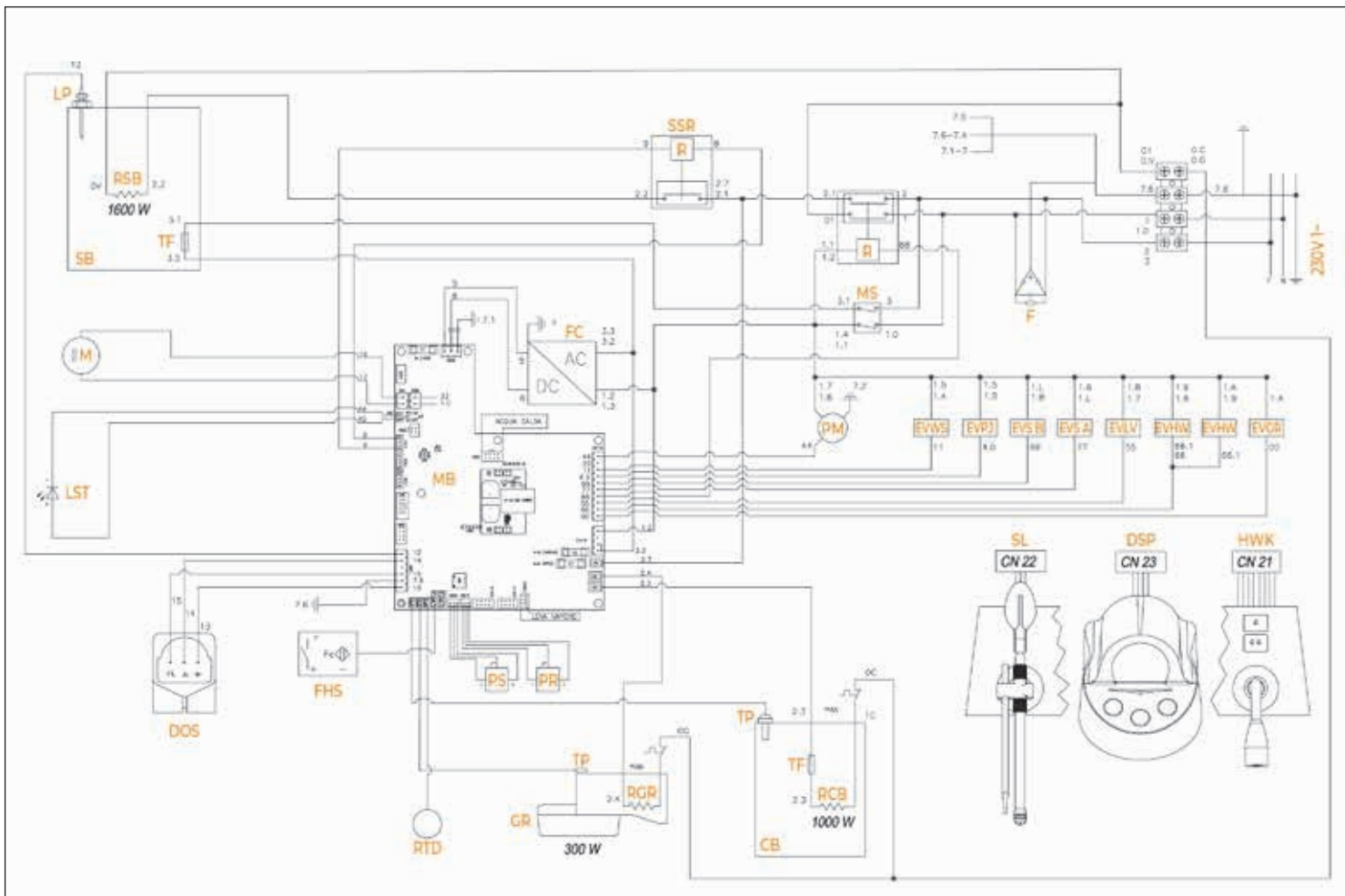


SCHÉMA HYDRAULIQUE

- 1 Alimentation hydrique
- 2 Vanne de retenue
- 3 Électrovanne d'arrêt d'eau
- 4 Pompe
- 5 Doseur volumétrique
- 6 Orifice calibré
- 7 Électrovanne de contrôle de débit
- 8 Chaudière à café
- 9 Électrovanne de distribution
- 10 Au porte-filtre

- 11 Déchargement
- 12 Vanne de sécurité (16,5 bar)
- 13 Électrovanne de niveau
- 14 Chaudière à vapeur
- 15 Vanne anti-vide
- 16 Vanne de sécurité (3 bar)
- 17 Électrovanne à vapeur
- 18 Électrovanne d'eau chaude avec robinet
- 19 À la buse vapeur
- 20 À la buse d'eau chaude

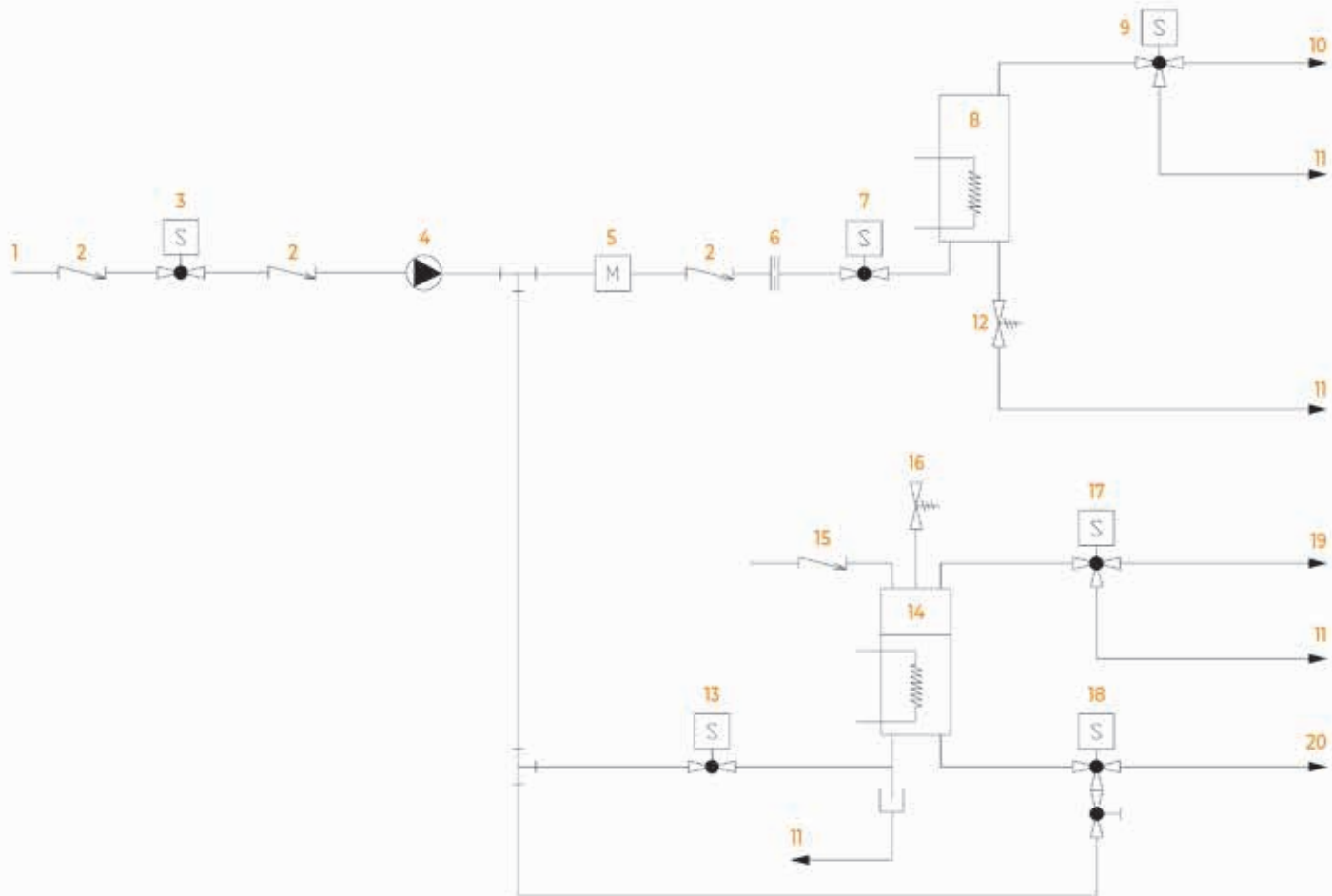
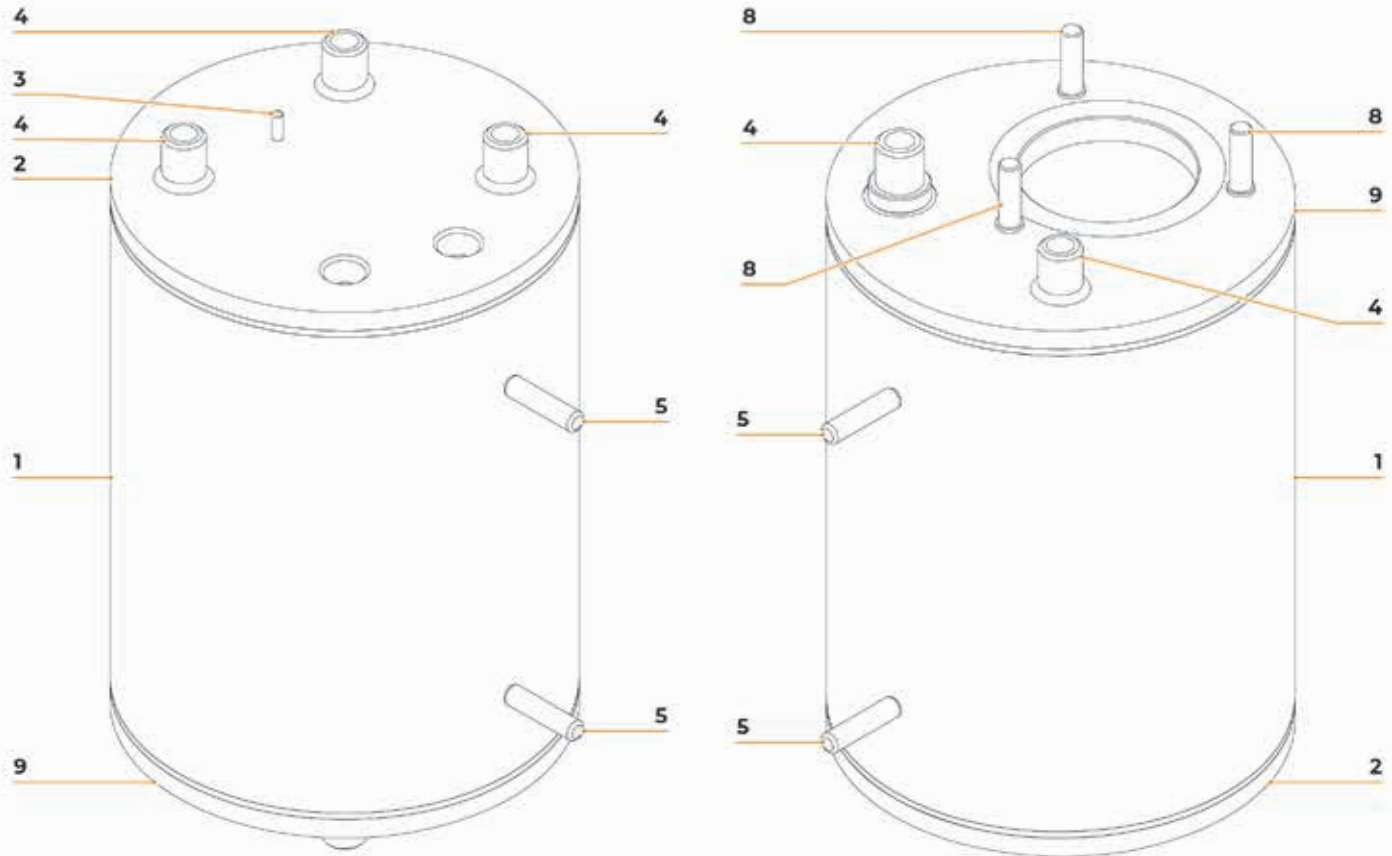


SCHÉMA CHAUDIÈRE

- 1 Corps de chaudière
- 2 Bride supérieure
- 3 Écrou griffe M3X8
- 4 Raccord 1/4
- 5 Écrou griffe M6X25
- 6 Bride inférieure
- 7 Écrou griffe M6x20



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Vorschriften sorgfältig durch, da sie wichtige Sicherheitshinweise für die Installation, Verwendung und Reinigung der Maschine enthalten.

Diese Betriebsanleitung ist ein integraler Bestandteil der Maschine und wird dem Benutzer ausgehändigt.

Diese Anleitung sorgfältig aufbewahren, um sie jederzeit nachschlagen zu können.

Die Maschine darf nur für die in diesem Handbuch beschriebene Verwendung eingesetzt werden.

Vor der Verwendung der Maschine die Betriebsanleitung oder zumindest diese Sicherheitsvorschriften und die Einstellung gut lesen und vollständig verstehen.

Die Maschine kann nur mit Kaffeebohnen verwendet werden.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Bei längerer Lagerung bei Temperaturen unter 2°C muss der Hydraulikkreis der Maschine entleert werden, damit er nicht einfriert. Schalten Sie die Maschine, falls sie eingefroren ist, nicht ein, bevor Sie sie nicht mindestens 1 Stunde lang an einem Ort mit einer geeigneten Umgebungstemperatur ruhen lassen haben.

Nach dem Auspacken sicherstellen, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall auf die Verwendung des Geräts verzichten und qualifiziertes Fachpersonal hinzuziehen. Die Verpackungselemente (Plastikbeutel, Styroporteile, Nägel usw.) nicht in der Reichweite von Kindern liegen lassen, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen. Nicht in der Umwelt freisetzen.

Das Gerät darf nur in Räumen aufgestellt werden, in denen die Bedienung und Wartung ausschließ-

lich durch geschultes Personal erfolgt.

Der Zugang zu den Servicebereichen ist auf Personen beschränkt, die über praktische Kenntnisse und Erfahrungen mit dem Gerät verfügen, insbesondere im Hinblick auf Sicherheit und Hygiene.

Die Maschine muss auf einer horizontalen Ebene in einer Höhe von mindestens 900 mm über dem Boden aufgestellt werden.

Die Betriebstemperatur muss zwischen +5 und +25°C liegen.

Die Maschine darf nicht an Orten aufgestellt werden, an denen Wasserstrahlen verwendet werden können.

Um die Belüftung des Geräts zu erleichtern, stellen Sie den Belüftungsteil der Maschine 15 cm von Wänden oder anderen Maschinen entfernt auf.

Der gemessene Schalldruckpegel A liegt unter 70dB.

Vor der Installation, Wartung, Entladung und Einstellung muss der qualifizierte Techniker die richtige persönliche Schutzausrüstung (PSA) wie Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen.

Das CE-Schild mit den technischen Daten ist unter der Maschine sichtbar. Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild mit denen der entsprechenden elektrischen und hydraulischen Systeme übereinstimmen.

Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den geltenden Bundes-, Landes- und Regionalvorschriften für Hydrauliksysteme mit Hochwasserschutz installiert werden. Aus diesem Grund müssen die Hydraulikanschlüsse von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden.

Für die Installation der Maschine müssen die mit der Vorrichtung mitgelieferten Komponenten und Materialien verwendet werden. Sollte die Verwendung anderer Bauteile notwendig sein, so muss der Installationstechniker deren Eignung für die Verwendung im Kontakt mit Wasser prüfen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Die Espressomaschine muss unter Beachtung der jeweils geltenden Vorschriften für die Wasserversorgung installiert werden. Der Wasseranschluss muss von einem zugelassenen Fachtechniker aus-

geführt werden. Verwenden Sie beim Anschluss an das Wasserleitungsnetz immer ein neues Rohr, alte Rohre dürfen nicht verwendet werden.

Das Gerät muss mit Wasser versorgt werden, das entsprechend den am Installationsort geltenden einschlägigen Bestimmungen für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Der Installationstechniker muss beim Inhaber / Betreiber der Anlage die Bestätigung einholen, dass das Wasser die genannten Voraussetzungen erfüllt.

Der Druck des Wassernetzes muss mindestens 0,2 MPa (2 bar) betragen, und der maximale Druck darf für den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine 0,65 MPa (6,5 bar) nicht überschreiten.

Wenn die Maschine an das Wasserversorgungsnetz angeschlossen ist, muss der Mindestdruck nur für die Länder Dänemark, Norwegen, Schweden und Finnland 0,2 MPa (2 bar) betragen, und der maximale Druck darf 1,0 MPa (10 bar) nicht überschreiten. Bei Überschreitung des maximalen Drucks von 1,0 MPa (10 bar) des Wassernetzes muss vor der Maschine ein Druckminderer angeschlossen werden, damit die Maschine ordnungsgemäß funktioniert.



Zur elektrischen Sicherheit dieses Geräts ist das Vorhandensein einer Erdungsanlage erforderlich. Es muss durch einen zugelassenen Elektriker geprüft werden, dass die Stromleistung der Anlage für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend ist. Die Garantie erlischt, wenn die Eigenschaften des Netzteils nicht mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

Bei der Installation muss der zugelassene Elektriker einen allpoligen Schalter gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften mit Kontaktöffnungsabstand zur Verfügung stellen, der eine vollständige Abschaltung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht und gemäß den Verdrahtungsvorschriften in das Stromversorgungssystem eingebaut werden muss.

Für den australischen und neuseeländischen

Markt wird die Trennvorrichtung gemäß AS/NZS 3000 in die feste Verkabelung eingebaut.

Der zugelassene Elektriker muss auch sicherstellen, dass der Kabelquerschnitt des Systems für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.

Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und Kabelverlängerungen ist untersagt. Sofern dies unbedingt notwendig sein sollte, muss ein zugelassener Elektriker zugezogen werden.

Bei der Installation in Küchen schließen Sie den Potenzialausgleichsleiter an die mit dem Symbol  gekennzeichnete Klemme an der Maschine an.

Es wird empfohlen, einen Netzwerk-Differenzialschalter mit einem Nenndifferenzstrom von nicht mehr als 30 mA zu installieren.

Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, müssen bei der Verwendung der Maschine einige Grundregeln beachtet werden, insbesondere:

- Das Gerät keinesfalls mit nassen Händen oder bei nassen Füßen anfassen;
- Das Gerät nicht barfuß benutzen.
- In Badezimmern oder Duschräumen keine Verlängerungskabel verwenden;
- Stromkabel nicht ziehen, um das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen;
- Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen ausgesetzt werden (Regen, Sonne usw.);
- Das Gerät darf nicht von Kindern wie oben angegeben oder von nicht autorisiertem Personal verwendet werden, das die Informationen in diesem Handbuch nicht gelesen und verstanden hat.

Um Überhitzungen zu vermeiden, ist es empfehlenswert, das Stromkabel komplett abzurollen. Die Belüftungs- und Dissipationsgitter insbesondere des Tassenwärmers dürfen nicht verstopfen. Das Stromkabel dieses Gerätes darf vom Verbraucher selbst nicht ersetzt werden. Im Schadensfall das Geräts abschalten und das Kabel ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal austauschen lassen.

Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, darf es nur von einer autorisierten Servicestelle oder vom Hersteller ausgetauscht werden.

Befolgen Sie bei Reinigungsarbeiten nur die Anweisungen in dieser Anleitung.

Nachdem das Spülen der Maschine begonnen

hat, darf dieser Vorgang nicht unterbrochen werden, da sonst Reinigungsmittelrückstände in die Brühgruppe zurückbleiben könnten.

Bei Störungen oder mangelhaftem Betrieb, das Gerät ausschalten. Es ist strikt untersagt, Arbeiten jeglicher Art am Gerät vorzunehmen. Dazu darf ausschließlich qualifiziertes Fachpersonal herangezogen werden. Eventuelle Reparaturen des Geräts dürfen ausschließlich vom Hersteller oder dessen zugelassenen Kundendienststellen unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen vorgenommen werden. Die mangelnde Einhaltung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.

Der autorisierte Techniker muss den Schalter der Maschine ausschalten und ausstecken, bevor er Wartungsarbeiten durchführt.

Trennen Sie im Brandfall die Maschine mit dem Hauptschalter von der Stromversorgung. Es ist strengstens verboten, das Feuer mit Wasser zu löschen, wenn das Gerät elektrisch betrieben wird.

Wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird, schließen Sie den Wassereinlasshahn.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Der Hersteller **Simonelli Group** kann nicht für entstandene Schäden, Unfälle und/oder Gefahrensituationen haftbar gemacht werden, wie zum Beispiel:

- Bei Nichteinhaltung der Vorschriften für Sicherheit, Installation, Verwendung, Reinigung und Wartung dieses Handbuchs.
- Bei eventuellen Schäden, die durch unsachgemäßen, falschen und unangemessenen Gebrauch der Maschine verursacht werden.
- Bei eingeschalteten hinterlassener Maschine ohne Anwesenheit und Überwachung durch einen qualifizierten Bediener.
- Bei Nichtvorhandensein einer Erdung der elektrischen Anlage durch den Käufer.
- Bei Reparaturen, die ohne Genehmigung des Herstellers oder ohne entsprechende Fachkenntnisse selbst durchgeführt werden.
- Wenn Teile der Maschine demontiert werden

und insbesondere, wenn die vom Hersteller in der Entwurfsphase vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen entfernt oder manipuliert werden.

Der Hersteller behält sich außerdem das Recht vor, das Handbuch zu ändern, ohne die vorherigen Ausgaben aktualisieren zu müssen, es sei denn, es handelt sich um Ausnahmefälle. Daher können die Abbildungen geringfügig von der Realität abweichen.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Bei der bestimmungsgemäßen Verwendung der Maschine ist zu beachten, was in dieser Anleitung angegeben ist:

- Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit der Konformitätserklärung entwickelt und hergestellt.
- Das Gerät darf nur mit gemahlenem Kaffee oder löslichen Getränken zur Abgabe von Filterkaffee, Tee oder Aufgüssen verwendet werden.
- Die Maschine verfügt über einen elektronischen Tassenwärmer zum Vorwärmen der Tassen. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und ist daher als gefährlich anzusehen.

VORHERSEHBARE UNGEEIGNETE VERWENDUNG

In diesem Absatz sind nur einige Situationen aufgeführt, in denen ein vernünftigerweise vorhersehbarer Missbrauch vorliegt.

- Verwendung durch nicht professionelle oder nicht ordnungsgemäß geschulte Bediener.
- Verwendung von anderen Flüssigkeiten als enthärtetem Trinkwasser mit einem maximalen französischen Härte-Grad von 5/6° (50/60 ppm).
- Die Brühgruppe mit den Händen berühren, bevor sie abgekühlt ist.
- Zum Beispiel andere Dinge oder Materialien als gemahlenen Kaffee in den Filterhalter zu geben.
- Die Behälter mit Flüssigkeiten auf den Tassenwärmer stellen.
- Das Erwärmen von Getränken oder anderen Nicht-Lebensmitteln.
- Die Lüftungsgitter mit Tüchern oder anderem abdecken.
- Verwendung des Geräts, wenn es nass ist oder mit nassen Händen oder Füßen.

RESTRIKTIKEN



Obwohl der Hersteller mechanische und elektrische Sicherheitssysteme vorgesehen hat, besteht bei der Verwendung der Maschine die Gefahr, sich durch Berühren des Brühgruppe, des Dampfdüse, der Warmwasserdüse und/oder des Tassenwärmers zu verbrennen.

Der Dampf kann Verbrennungen verursachen, wenn er auf Körperteile gerichtet ist. Unmittelbar nach dem Gebrauch und nach dem Ausschalten verbleiben einzelne Bereiche der Maschine heiß.

ENTSORGUNG



Wenn Sie sich entscheiden, eine solche Maschine nicht mehr zu verwenden, wird es empfohlen, sie durch Trennen des Netzkabels außer Betrieb zu setzen.

Die Maschine belastet die Umwelt: Die für die Entsorgung zuständigen Stellen hinzuziehen oder sich an den Hersteller wenden, um die einschlägigen Informationen zu erhalten.



Gemäß der Richtlinie 2015/863/EG zur Verringerung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung von Abfällen.

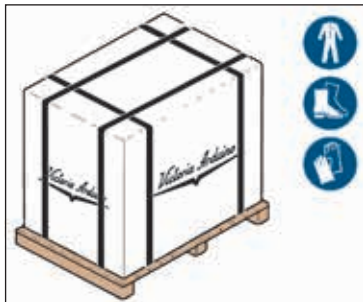
Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät bedeutet, dass es am Ende seiner Standzeit nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf.

Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches Gerät kauft, so dass ein Verhältnis 1 zu 1 entsteht.

Die angemessene getrennte Abfallsammlung vor der Lieferung des alten Gerätes zu umweltfreundlichen Recycling-, Behandlungs- und Entsorgungsanlagen trägt dazu bei, eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt das Recycling von Stoffen, die das Gerät beinhaltet.

Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe im Sinne der gesetzesvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff.) zur Folge.

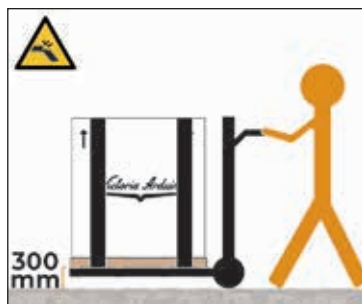
TRANSPORT



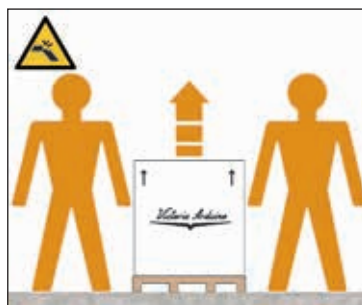
Der Transport der Maschine erfolgt zusammen mit anderen Maschinen auf einer Palette in großen Schachteln, die mit Umreifungen an der Palette befestigt sind.

Vor Transport- oder Handhabungstätigkeiten muss der Bediener Handschuhe und Unfallverhütungsschuhe sowie einen Schutzanzug mit Gummiband am Rand anziehen.

HANDHABUNG



einem geeigneten Hebemittel (z.B. Gabelstapler) abladen und in etwa 30 cm Höhe über dem Boden bis zum Lagerort bringen.



Die Palette langsam etwa 30 cm anheben und zum Ladebereich bringen.

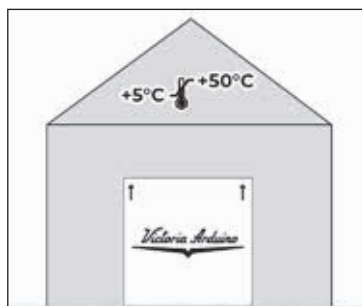
Nachdem sichergestellt wurde, dass keine Hindernisse, Sachen oder Personen, vorhanden sind, kann das Laden vorgenommen werden.

Nach Erreichen des Zielorts wiederum sicherstellen, dass sich im Entladebereich keine Sachen oder Personen befinden, die Palette mit

Die Maschine muss von 2 oder mehr Personen bedient werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- und Personenschäden ab, die sich aus der Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften für das Heben und Bewegen von Materialien ergeben.

LAGERUNG



Die Box mit der Maschine muss wetterunabhängig gelagert werden.

Bevor der nachstehende Vorgang ausgeführt wird, ist sicherzustellen, dass die Ladung gesichert ist und bei Entfernen der Verankerungsreifen nicht fallen kann.

Das mit Schutzhandschuhen und Sicherheitsschuhen ausgestattete Personal muss die Umreifungen durchtrennen und das Produkt einlagern. Dazu die technischen Datenblätter der Maschine nachschlagen, um das Gewicht der zu lagernden Maschine festzustellen und sich entsprechend darauf einzurichten.

INHALTSKONTROLLE

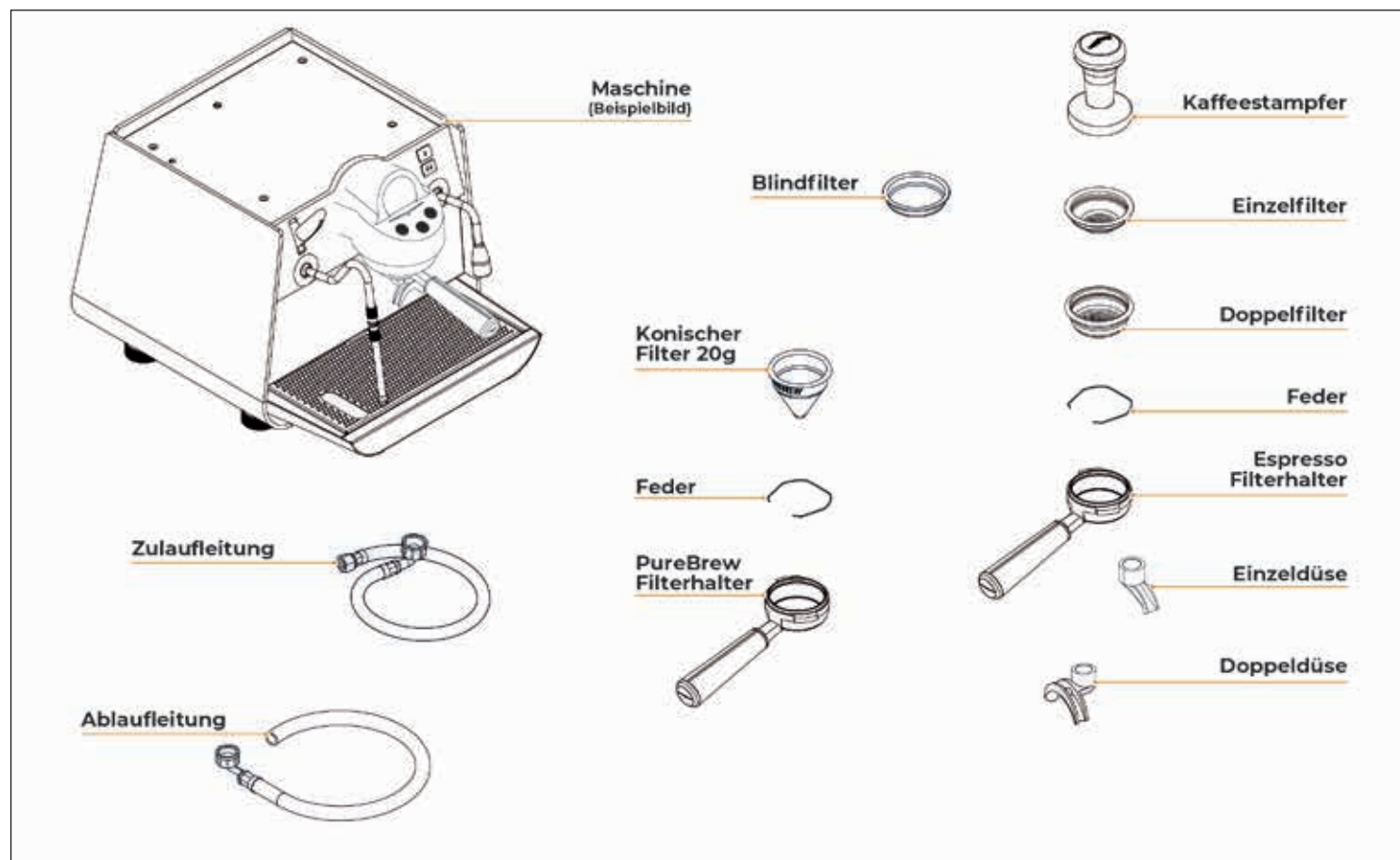
Überprüfen Sie nach Erhalt der Box, ob die Verpackung intakt und optisch unbeschädigt ist.

Die Betriebsanleitung und der dazugehörige Satz müssen sich in der Verpackung befinden.

Wenden Sie sich im Falle von Schäden oder Fehlfunktionen an Ihren Händler vor Ort.

Geben Sie bei jeder Kommunikation immer die Seriennummer an.

Die Mitteilung muss innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Maschine erfolgen.



INHALT

SICHERHEITSHINWEISE

HAFTUNGSAUSSCHLUSS	122
BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	122
VORHERSEHBARE UNGEEIGNETE VERWENDUNG	122
RESTRISIKEN	122
ENTSORGUNG	123
TRANSPORT	123
HANDHABUNG	123
LAGERUNG	123
INHALTSKONTROLLE	124

MOBILE APP

"VICTORIA ARDUINO E1 PRIMA" 126

TECHNISCHE DATEN

BESCHREIBUNG DER MASCHINE

BESCHREIBUNG DER ABGABEGRUPPE	129
-------------------------------	-----

INSTALLATION

DIE VORBEREITUNG STEHT IN DER VERANTWORTUNG DES KÄUFERS	129
POSITIONIERUNG	129
WASSERANSCHLUSS	130
STROMANSCHLUSS	130
VORAUSGEHENDE SCHRITTE	130
ESPRESSO ZUBEHÖRVORBEREITUNG	130
PUREBREW ZUBEHÖRVORBEREITUNG	130

VERWENDUNG

INBETRIEBNAHME DER MASCHINE	131
ESPRESSO KAFFEEAUSGABE	132
PUREBREW KAFFEEAUSGABE	132
DAMPFENTNAHME	133
AUSGABE VON WARMEM WASSER	134
DAMPFDÜSE EASYCREAM (OPTIONAL)	134
AUSSCHALTEN	135

PROGRAMMIERUNG

EINSCHALTEN DES DISPLAY	135
STARTBILDSCHIRM	136
POWER OFF	137
ABGABE DER STANDARD-ESPRESSO	137
ABGABE DER ESPRESSO-VIS	137
REZEPTE-MENÜ	138
Standard-Espresso-Rezept	138
VIS-Espresso-Rezept	138
ABGABE DER PUREBREW	138
PureBrew-Rezept	139
EasyCream-Rezept-Milch (optional)	140
Warmwasser-Rezept	140
ALARM-MENÜ	140
HAUPTMENÜ	141
Reinigung	141
Temperatur	142
Energieeinsparung	142
Zähler	144
Allgemeine Einstellungen	144
TECHNISCHE EINSTELLUNGEN	145
Update (Aktualisierung)	146
Verbindungen	146
Kalibrierung	146
Leistungsmanagement	148
Diagnose	148
Zähler zurücksetzen	149
Fehlerprotokoll	149
Wartung	149
Tasten und Display	150
Passwort	150
Einstellungen zurücksetzen	151
Einstellung	152

ROUTINEMÄSSIGE REINIGUNG

REINIGUNG DER FILTER UND FILTERHALTER	153
GEHÄUSEREINIGUNG	153
GRUPPE BRAUSE REINIGUNG	153
REINIGUNG DER ABGABEGRUPPE	154

WARTUNG

ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA

HYDRAULIKSCHEMA

KESSELSCHHEMA

135

136

137

137

137

137

138

138

138

138

139

140

140

140

141

141

142

142

144

144

144

146

146

146

148

148

149

149

149

150

150

151

152

152

153

153

153

154

155

156

157

158

125



MOBILE APP

"VICTORIA ARDUINO EI PRIMA"



Verwalten Sie Ihre **EI Prima**-Kaffeemaschine und steigern Sie Ihr Kaffeeerlebnis. Die überarbeitete **Victoria Arduino EI Prima App** wurde aktualisiert, um alle verfügbaren Modelle einzubeziehen: **EI Prima**, **EI Prima EXP** und **EI Prima PRO**.

Mit dieser Version der App können Sie die Einstellungen der Kaffeemaschine verwalten.

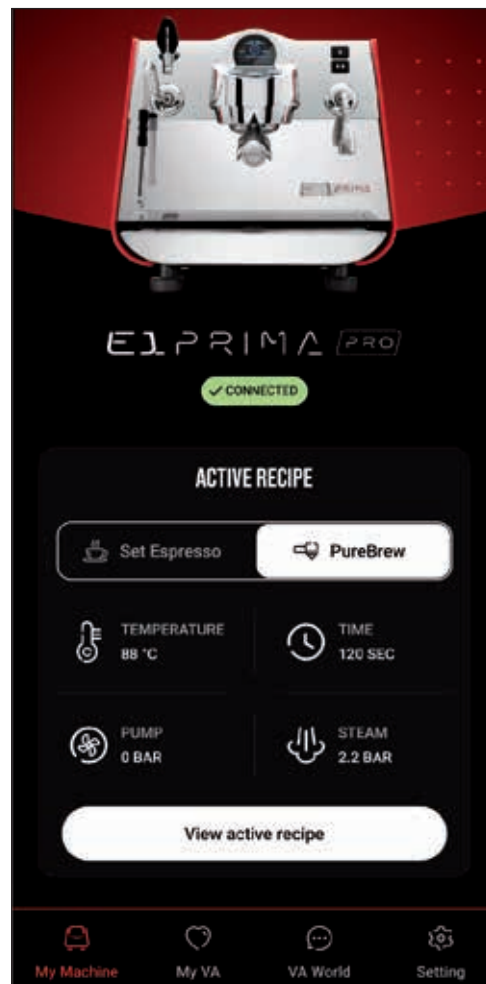
Neben der Einstellung der Temperatur, der Wochenplanung, der Extraktionszeit, der Dosen und der Prä-Infusion funktion können Sie mit der App die Leistung der Maschine steuern.

Die überarbeitete Version der App bietet die Möglichkeit, Rezepte aus der Cloud zu speichern und zu teilen. Über die App können Sie Rezepte mit **Espresso** oder **PureBrew** erstellen und teilen sowie Cocktail- und Mocktailrezepte aus Kaffee oder Tee kreieren.

Der brandneue **VA World**-Bereich enthält die neuesten Nachrichten und Ereignisse über Victoria Arduino sowie nützliche Video-Tutorials und Community-Rezepte.

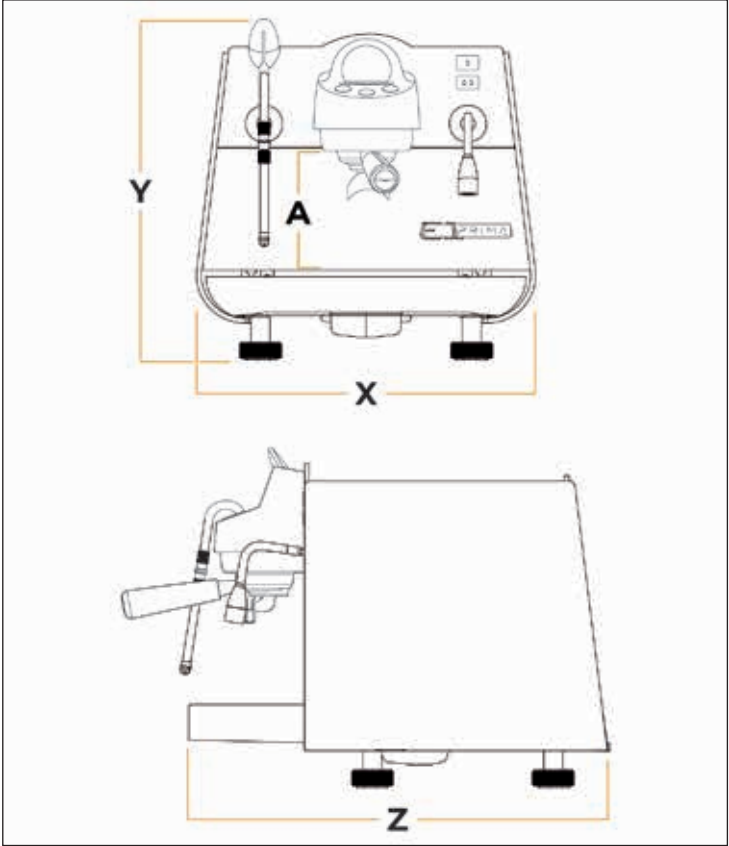
My VA ist Ihr persönliches Profil, in dem Sie Ihre Lieblingsinhalte aus der Community speichern und Ihre Rezepte und Fotos hochladen können.

Aktivieren Sie **Bluetooth**, um die App mit der Kaffeemaschine zu verbinden.

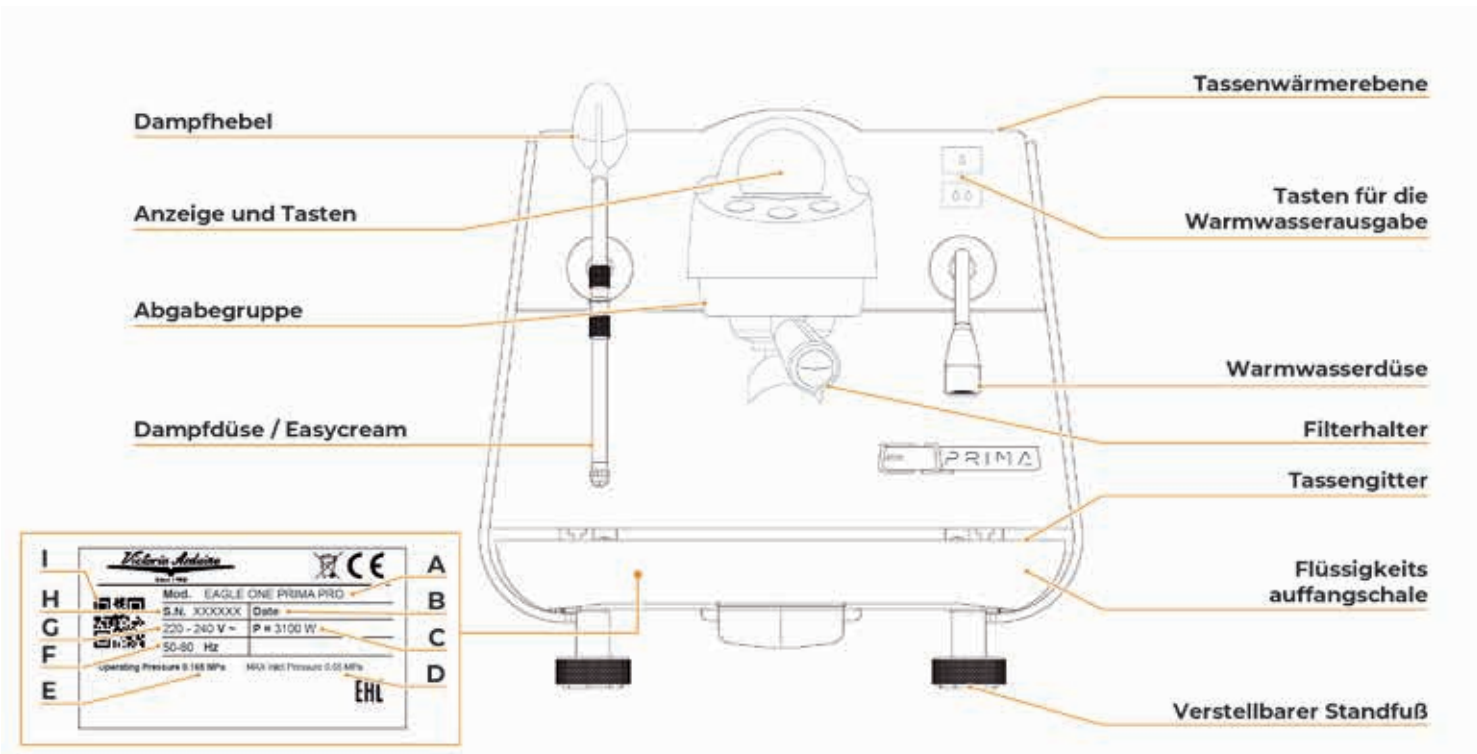


TECHNISCHE DATEN

Modell	EI PRIMA	
Version	Pro	
Anzahl der Gruppen	1	
Spannung (V)	220 - 240 / 110 - 120	
Frequenz (Hz)	50 - 60	
Gesamtleistung (W)	3100	
Dampfkessel Kapazität (l)	1,8	
Kaffeeessel Kapazität (l)	0,6	
Nettogewicht (kg / lb)	36 / 79,4	
Bruttogewicht (kg / lb)	51,5 / 113,5	
Größen (mm / inch)	X	411 / 16,18
	Y	379 / 14,92
	Z	510 / 20,08
	A	95 / 3,74



BESCHREIBUNG DER MASCHINE

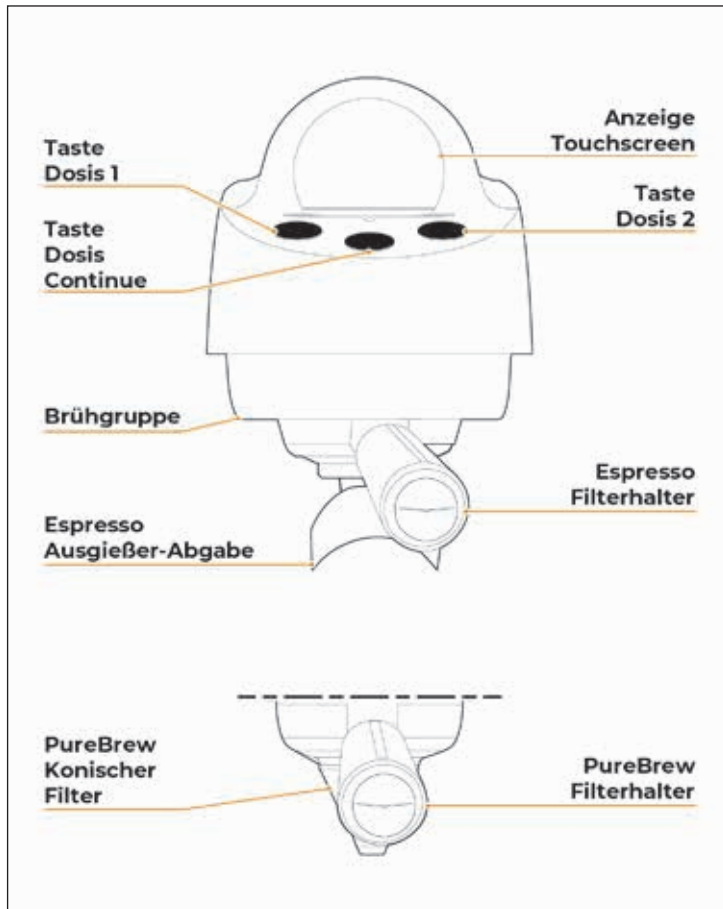


- A Modell und Version
- B Produktionsdatum
- C Leistung
- D Maximaler Druck Wasserleitung
- E Betriebsdruck Wasserleitung
- F Frequenz
- G Spannungsversorgung
- H Seriennummer
- I QR-Code

E1 PRIMA PRO ist eine hochmoderne professionelle Maschine mit einer Gruppe und garantiert Leistung, Kontrolle, Flexibilität bei der Extraktion, Leichtigkeit und Kompaktheit.

Die **T3-Genius**-Technologie ermöglicht die absolute Kontrolle der Temperaturen bei der Espresso-Extraktion, um eine akribische Genauigkeit mit außergewöhnlicher Leistung und Effizienz zu erreichen.

Die revolutionäre Extraktionsmethode **PUREBREW** nutzt die pulsierenden Frequenzen des Wasserdrucks, um das reinste und feinste Aroma von gemahlenem Kaffee oder des Pulvergetränks freizusetzen. In Kombination mit dem neuen patentierten konischen 20-Gramm-Filter können Sie Getränke auf Knopfdruck abgeben.



INSTALLATION

DIE VORBEREITUNG STEHT IN DER VERANTWORTUNG DES KÄUFERS

Vorbereitung des Aufstellungsortes

Der Käufer muss eine geeignete Auflagefläche zur Verfügung stellen, um das Gewicht der Maschine zu tragen.

Elektrische Prädisposition



Das elektrische System muss den am Installationsort geltenden nationalen Vorschriften entsprechen und effizient geteignet sein.

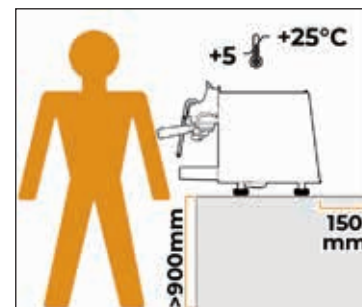


Die Stromversorgungskabel müssen entsprechend dem von der Maschine benötigten Maximalstrom so bemessen sein, dass der gesamte Spannungsabfall bei Vollast weniger als 2% beträgt.

Vorbereitung eines Wasseranschlusses

Bereiten Sie eine geeignete Wasserableitung und ein Wasserversorgungsnetz vor, das Wasser mit einem maximalen französischen Härte-Grad von 5/6° (50/60 ppm).

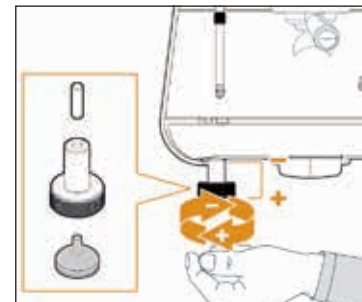
POSITIONIERUNG



Überprüfen Sie vor der Installation der Maschine, ob die beanspruchte Fläche mit den Gesamtmaßen und dem Gewicht der Maschine kompatibel ist.

Stellen Sie die Maschine auf eine horizontale Ebene, die mindestens 900 mm über dem Boden liegt.

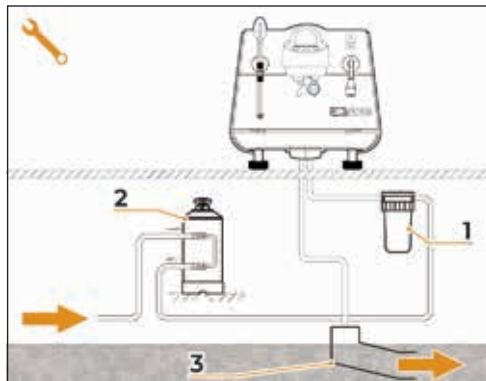
Halten Sie mindestens 150 mm um die Maschine herum, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.



Zum Einstellen der Höhe und der Nivellierung der Maschine die Füße drehen:

- Im Uhrzeigersinn, um die Höhe der Maschine zu verringern.
- Gegen den Uhrzeigersinn, um die Höhe der Maschine zu erhöhen.

WASSERANSCHLUSS



- 1 Feinfilter.
- 2 Enthärter.
- 3 Abfluss Ø 50 mm



Verbindungsrohre nicht drosseln. Sicherstellen, dass der Abfluss die Aussonderungen beseitigt. Es ist verboten, Anschlussleitungen zu verwenden, die bereits in der Vergangenheit verwendet wurden. Die Wartung der Filter liegt in der Verantwortung des Käufers.



Wenn das Wasser nicht innerhalb der erforderlichen Spezifikationen gehalten wird, erlischt die Garantie.

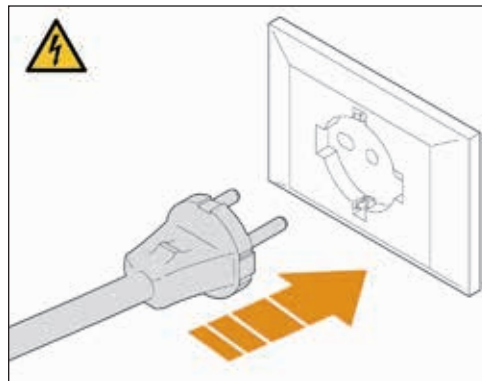


Oberhalb des eventuell vorhandenen Enthärters muss ein Anti-Überschwemmungssystem gemäß CEI EN 61770 installiert werden.

WASSERSPEZIFIKATIONEN

- Gesamthärte 50-60 ppm (Teile pro Million).
- Wasserleitungsdruck zwischen 2 und 5 bar (Kaltwasser).
- Minimaler Durchfluss: 200 l/Stunde
- Filtration: weniger als 1,0 Mikrometer.
- Alkalinität: zwischen 10 und 150 ppm.
- Feste Rückstände (TDS): 50 - 250 ppm.
- Chlor: < 0,50 mg/l.
- pH: 6,0 - 8,0.

STROMANSCHLUSS



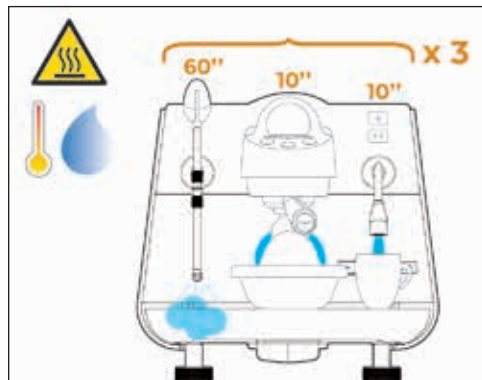
Bevor Sie die Maschine an ein Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Daten mit den Daten des Stromnetzes übereinstimmen.

Verbinden Sie den Netzstecker mit der Steckdose.

ELEKTRISCHE SPEZIFIKATIONEN

220 - 240 V - Einphasig.

VORAUSGEHENDE SCHRITTE



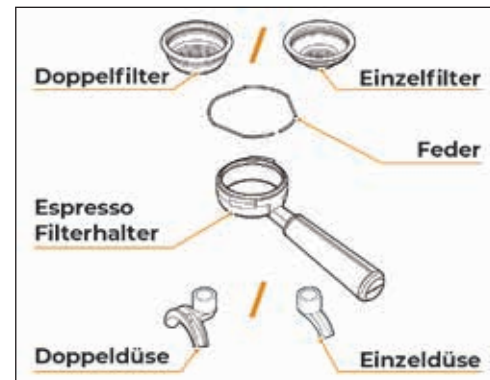
Nach Abschluss der Installation wird das Gerät aktiviert und in den Status „betriebsbereit“ versetzt. Danach:

- Geben Sie aus der Gruppe mindestens 10 Sekunden lang Wasser ab.
- Geben Sie mindestens 10 Sekunden lang Wasser aus der Warmwasserdüse ab
- Öffnen Sie die Dampfdüsen für 1 Minute.

Den gesamten Vorgang mindestens 3-mal wiederholen.

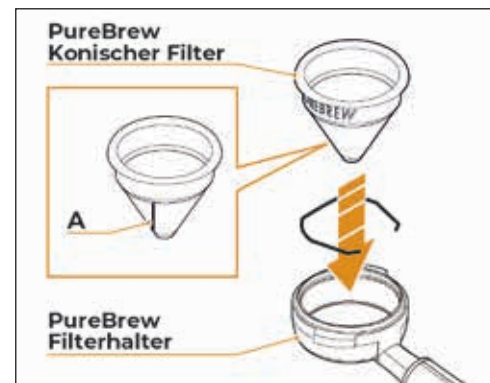
Nach erfolgter Installation sollte ein Bericht über die vorgenommenen Arbeiten erstellt werden.

ESPRESSO ZUBEHÖRVORBEREITUNG



Den Ring im Inneren des Filterhalters in die vorgesehene Aussparung einsetzen. Einen der beiden mitgelieferten Filter einsetzen. Je nach gewähltem Filter eine der beiden Düsen auf den Filterhalter schrauben.

PUREBREW ZUBEHÖRVORBEREITUNG



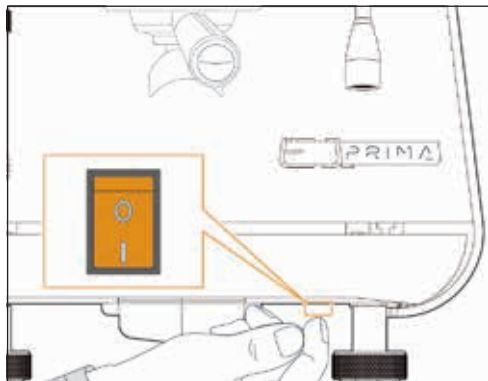
Den konischen Filter **PUREBREW** in den Filterhalter einsetzen und die Dichtung **A** in entgegengesetzter Richtung zum Griff ausrichten.

VERWENDUNG



Der Bediener muss vor Beginn des Betriebs sicherstellen, dass er die Sicherheitsvorschriften dieses Handbuchs gelesen und einwandfrei verstanden hat.

INBETRIEBNAHME DER MASCHINE



Alle **E1 PRIMA PRO**-Modelle verfügen unten rechts über die Einschalttaste. Die Taste hat zwei Status:

- 0 = Maschine ausgeschaltet.
- I = Maschine mit Leistung.

Nachdem Sie die in den vorherigen Kapiteln beschriebenen Schritte ausgeführt haben, drücken Sie den Hauptschalter unten auf der rechten Seite auf die Position „I“, um die Maschine einzuschalten.



Beim ersten Einschalten oder nach einem Zurücksetzen muss der qualifizierte Techniker zunächst einige allgemeine Parameter anhand eines Assistenten einstellen:

- Display-Sprache.
- Datum und Uhrzeit.
- Maßeinheit.

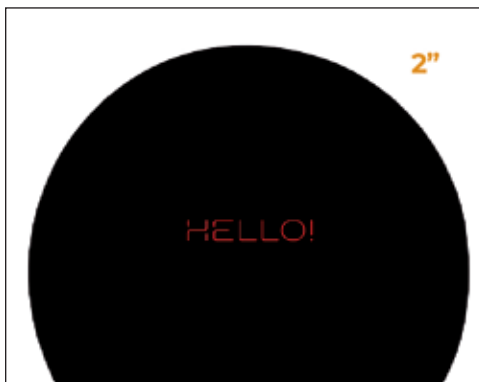
Nach den Grundeinstellungen beginnt die Maschine mit dem Laden der Kessel.



Das Display zeigt die Begrüßungsseite mit dem Logo **Victoria Arduino** für 2 Sekunden an.



Danach wird das **E1 PRIMA PRO** -Logo für 1 Sekunde angezeigt.



Der Benutzer kann eine Begrüßungsnach-

richt nach Belieben festlegen. Alternativ zeigt die Maschine diesen Bildschirm für 2 Sekunden an.



Danach wird der Startbildschirm je nach Einstellung im **Espresso**- oder **PureBrew**- Extraktionsmodus angezeigt.



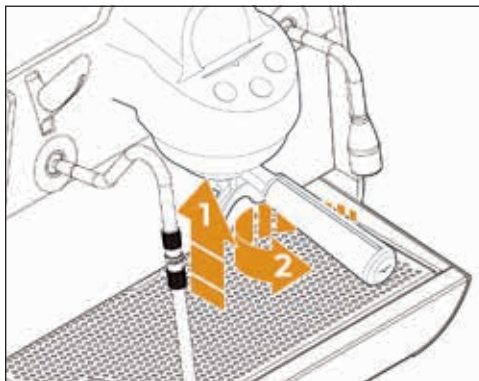
ESPRESSO KAFFEEAUSGABE

Verwenden Sie den konischen Filter Pure-Brew nicht im Espresso-Modus, da übermäßiger Druck ihn beschädigen kann.



Wenn sich die Maschine im PureBrew-Extraktionsmodus befindet, wählen Sie den Espresso-Modus, indem Sie das mittlere Symbol 3 Sekunden lang drücken.

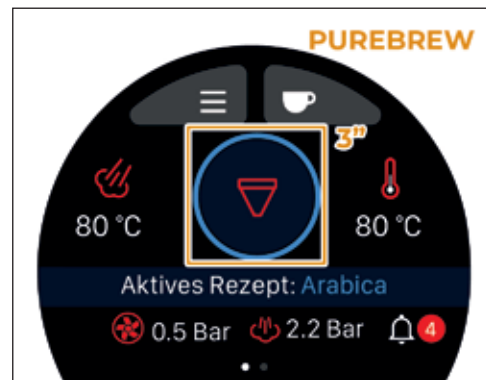
Vor dem Einsetzen des Filterhalters in die Gruppe ist es notwendig, das Wasser im Gruppenkreislauf für mindestens 2 Sekunden zu spülen, wobei die Ausgabe aktiviert und deaktiviert wird.



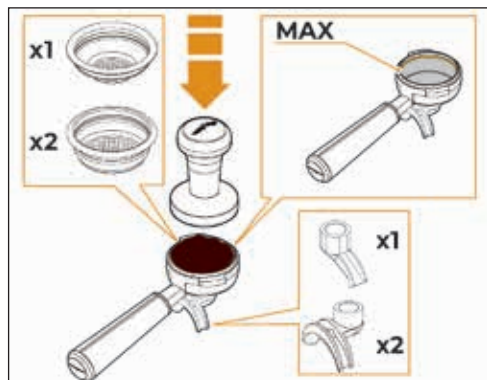
Setzen Sie den Filterhalter in die Dosiereinheit ein und drehen Sie ihn, um ihn zu befestigen, wie durch die Pfeile angezeigt.

PUREBREW KAFFEEAUSGABE

Verwenden Sie den konischen Filter Pure-Brew nicht im Espresso-Modus, da übermäßiger Druck ihn beschädigen kann.



Wenn sich die Maschine im PureBrew-Extraktionsmodus befindet, wählen Sie den Espresso-Modus, indem Sie das mittlere Symbol 3 Sekunden lang drücken.

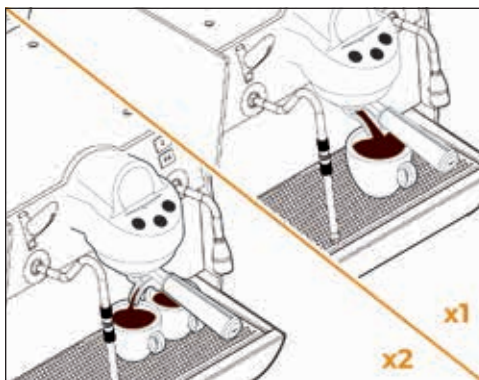


Wählen Sie den gewünschten Filterhalter mit Einzeloder Doppeldüse.

Füllen Sie den gemahlten Kaffee bis zur maximalen Füllhöhe ein, die durch die Linie im Inneren des Filters angezeigt wird.

Drücken Sie den Kaffee mit dem entsprechenden Tamper gleichmäßig in den Filter.

Reinigen Sie den Rand des Filters von restlichem Kaffee pulver.



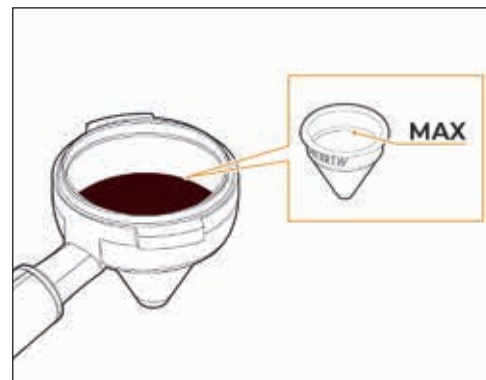
Stellen Sie die Tasse(n) unter die Ausguss-schnäbel und drücken Sie die gewünschte Kaffee Taste.

Die Maschine führt eine Prä-Infusion phase gemäß den Einstellungen des ausgewählten Rezepts durch.

Wenn die zuvor eingestellte Menge erreicht ist, schaltet die Pumpe ab und die Abgabe endet automatisch.

Lassen Sie am Ende jedes Kaffeebrühvorgangs den Filterhalter am Gerät befestigt, so dass er immer heiß bleibt.

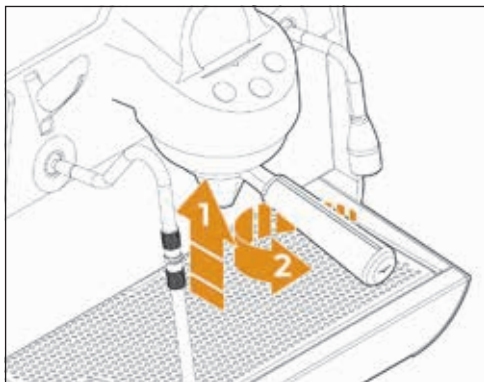
Dies verhindert auch die vorzeitige Trocknung der Kopfdichtung in der Brühgruppe.



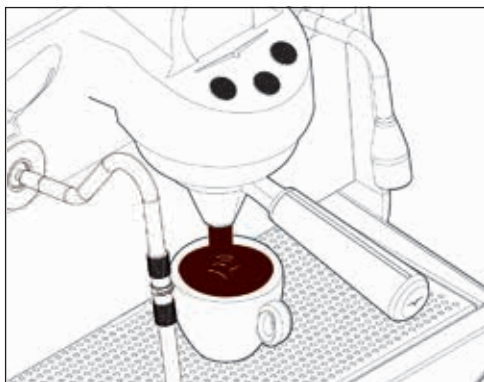
Den konischen Filter **PUREBREW** in den Filterhalter einsetzen.

Für die Ausgabe von Filterkaffee gemahlten Kaffee mit einer Korngröße von mindestens 500 µm einfüllen, wobei der maximale Füllstand nicht überschritten werden darf.

Reinigen Sie den Rand des Filters von restlichem Kaffee pulver.



Den Filterhalter in die Brühgruppe einsetzen und diesen durch Drehen festziehen, wie anhand der Pfeile angezeigt.



Die Tasse unter dem konischen Filter **PURE-BREW** positionieren und die Taste zur Abgabe drücken.

Wenn die zuvor eingestellte Menge erreicht ist, schaltet die Pumpe ab und die Abgabe endet automatisch.

Die Abgabe des Getränks muss innerhalb der ersten 10-15 Sekunden, d.h. während der Prä-Infusion, erfolgen. Andernfalls die Abgabe unterbrechen und den Kaffee mit einem größeren Mahlgrad mahlen.

Sie können die Dosierungen programmieren oder die Funktionen der Maschine über das Display einstellen.

Lassen Sie am Ende jedes Kaffeebrühvorgangs den Filterhalter am Gerät befestigt, so dass er immer heiß bleibt.

Dies verhindert auch die vorzeitige Trocknung der Kopfdichtung in der Brühgruppe. Entfernen Sie den konischen Filter nicht

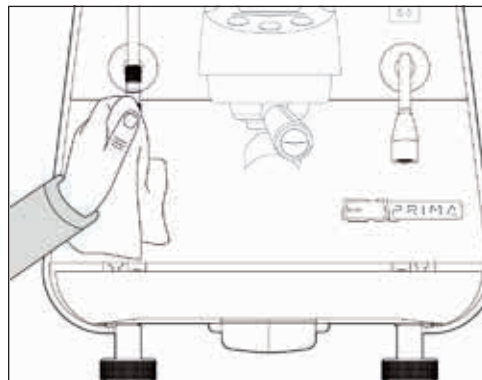
aus dem Filterhalter, indem Sie ihn auf die Arbeitsplatte drücken, da er sonst beschädigt werden kann.

DAMPFENTNAHME



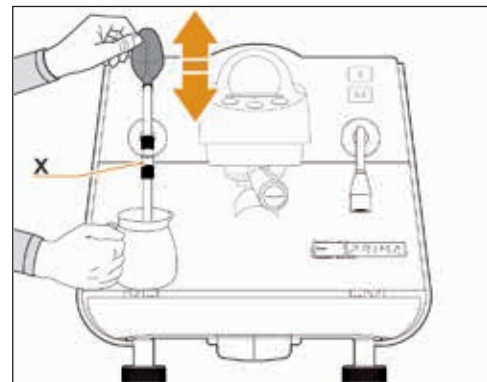
Achten Sie bei der Verwendung der Dampfdüse darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter legen und sie nicht unmittelbar danach berühren.

Vor dem Einsatz der Dampfdüse muss das Kondensat mindestens 2 Sekunden lang gespült werden.



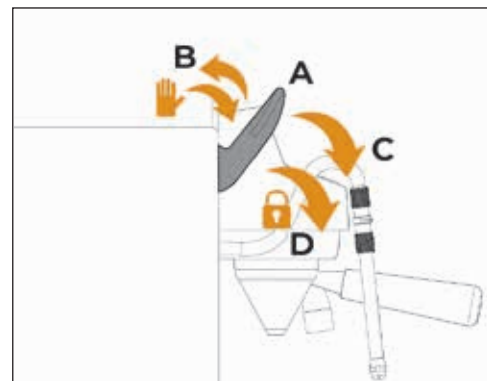
Reinigen Sie das Dampfrohr vor und nach dem Gebrauch mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch.

Die Dampfdüse ist gelenkig gelagert, was die Handhabung erleichtert.



Um den Dampf zu verwenden:

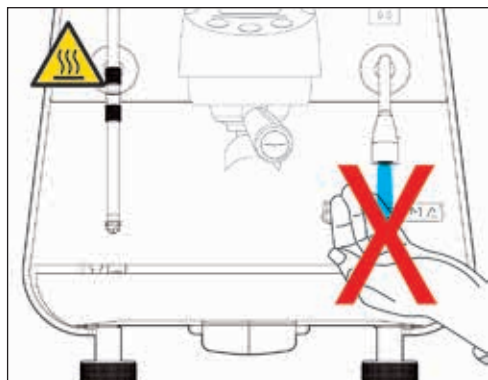
- Beachten Sie, dass sich der Auslauf der Lanze innerhalb des Gitters oder des Behälters befindet.
- Den Hebel anheben oder absenken.
- Wenn der Dampf austritt, den Stab mittels des Gummischutzes **X** bewegen.



Der Dampfhebel hat 4 Positionen:

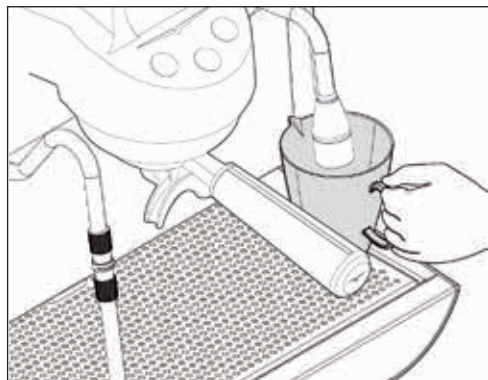
- A RUHESTELLUNG:** Hebel in zentraler Position und nicht aktive Abgabe.
- B REINIGUNG:** Hebel manuell zurückdrücken, mit aktiver Abgabe für die Haltezeit des Hebels.
- C MITTLERE LEISTUNG:** Hebel in der Mitte seines Hubs nach vorne gezogen, mit aktiver Abgabe bei niedrigem Druck.
- D MAXIMALE LEISTUNG:** Hebel bis zum Anschlag nach vorne gezogen, wo er blockiert bleibt, mit aktiver Abgabe bei hohem Druck.

AUSGABE VON WARMEM WASSER

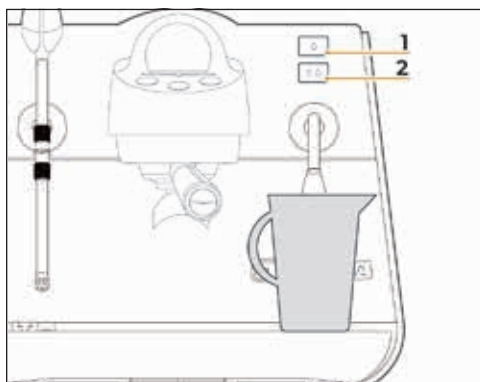


Achten Sie bei der Verwendung der Warmwasserdüse darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter legen und sie nicht unmittelbar danach berühren.

Bevor Sie die Warmwasserdüse verwenden, spülen Sie den Hydraulikkreislauf mindestens 2 Sekunden lang.



Stellen Sie einen Behälter unter die Warmwasserdüse.



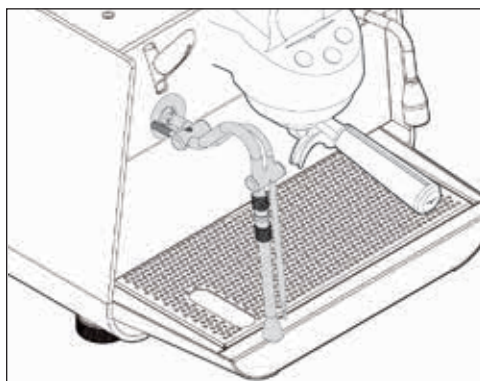
Um heißes Wasser aus der Lanze abzugeben, drücken Sie eine der beiden Dosiertasten:

- 1 Warmwasserabgabe Dosierung 1.
- 2 Warmwasserabgabe Dosierung 2.

Warten Sie auf das Ende der Abgabe oder drücken Sie die Taste heißes Wasser erneut, um die Abgabe manuell zu unterbrechen.

Die Ausgabe von heißem Wasser kann gleichzeitig mit der Kaffeeausgabe erfolgen.

DAMPFDÜSE EASYCREAM (OPTIONAL)



Optional kann die Maschine anstelle der Warmwasserdüse mit der EasyCream-Dampfdüse ausgestattet werden.

Mit der EasyCream-Dampfdüse können Sie Dampf zum Aufschäumen von Milch oder zum Erhitzen anderer Flüssigkeiten erzeugen.

Temperatur und Luftmenge sind programmierbar, werden über eine Temperatursonde gesteuert und können programmiert werden.

Stellen Sie einen geeigneten Behälter mit Milch oder anderen Getränken unter die automatische Dampfdüse.

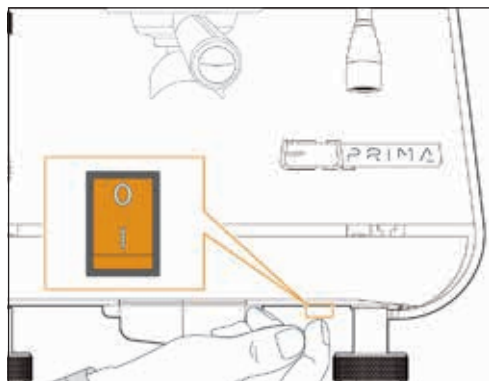
Wie bei der Standard-Dampfdüse verwenden Sie die EasyCream-Dampfdüse wie folgt:

- 1 Beachten Sie, dass sich der Auslauf der Lanze innerhalb des Gitters befindet.
- 2 Den Hebel anheben oder absenken.
- 3 Der Dampf tritt aus der Dampfdüse aus, bis die Flüssigkeit die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Der Hebel für die EasyCream-Dampfdüse verfügt über 4 Positionen wie bei der Standard-Dampfdüse:

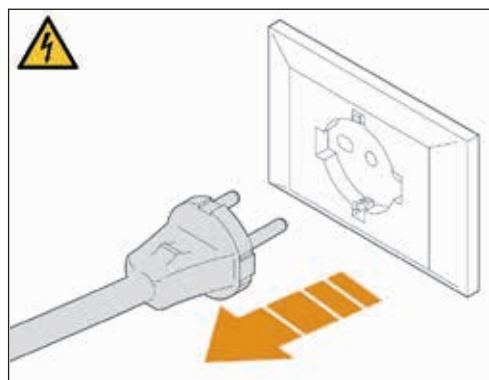
- A RUHESTELLUNG: Hebel in zentraler Position und nicht aktive Abgabe.
- B REINIGUNG: Hebel manuell zurückdrücken, mit aktiver Abgabe für die Haltezeit des Hebels.
- C MITTLERE LEISTUNG: Hebel in der Mitte seines Hubs nach vorne gezogen, mit aktiver Abgabe bei niedrigem Druck.
- D MAXIMALE LEISTUNG: Hebel bis zum Anschlag nach vorne gezogen, wo er blockiert bleibt, mit aktiver Abgabe bei hohem Druck.

AUSSCHALTEN



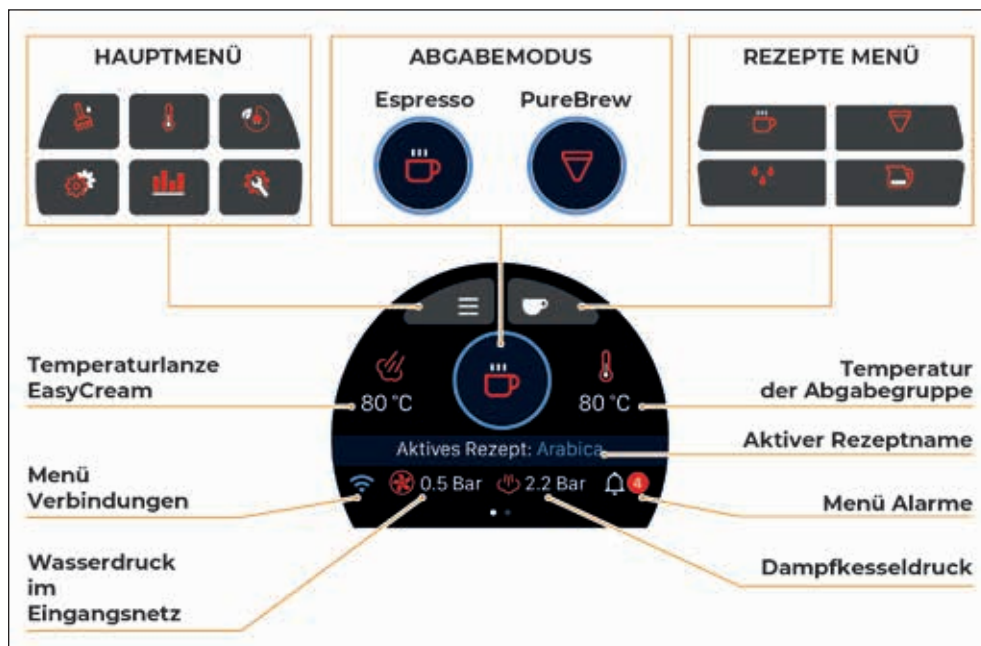
Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie den Hauptschalter, der sich unten auf der rechten Seite befindet, in die Aus-Stellung "0".

Display und Abgabetasten erlöschen.

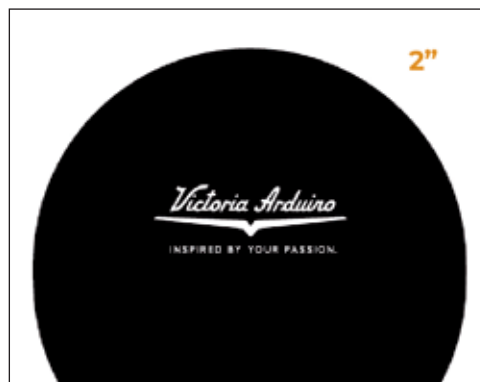


Bei längeren Pausen sollte aus Sicherheitsgründen auch der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.

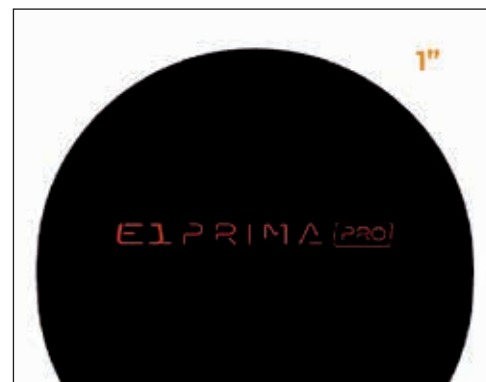
PROGRAMMIERUNG



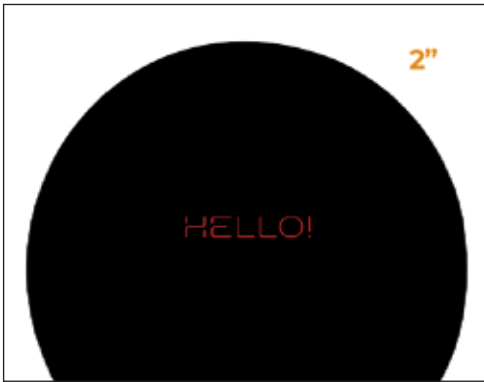
EINSCHALTEN DES DISPLAY



Beim Einschalten zeigt das Display die Begrüßungsseite mit dem Logo **Victoria Arduino** für 2 Sekunden an.



Danach wird das **E1 PRIMA PRO** -Logo für 1 Sekunde angezeigt.



Beim ersten Start der Maschine oder nach einem Zurücksetzen müssen Sie Folgendes einstellen:

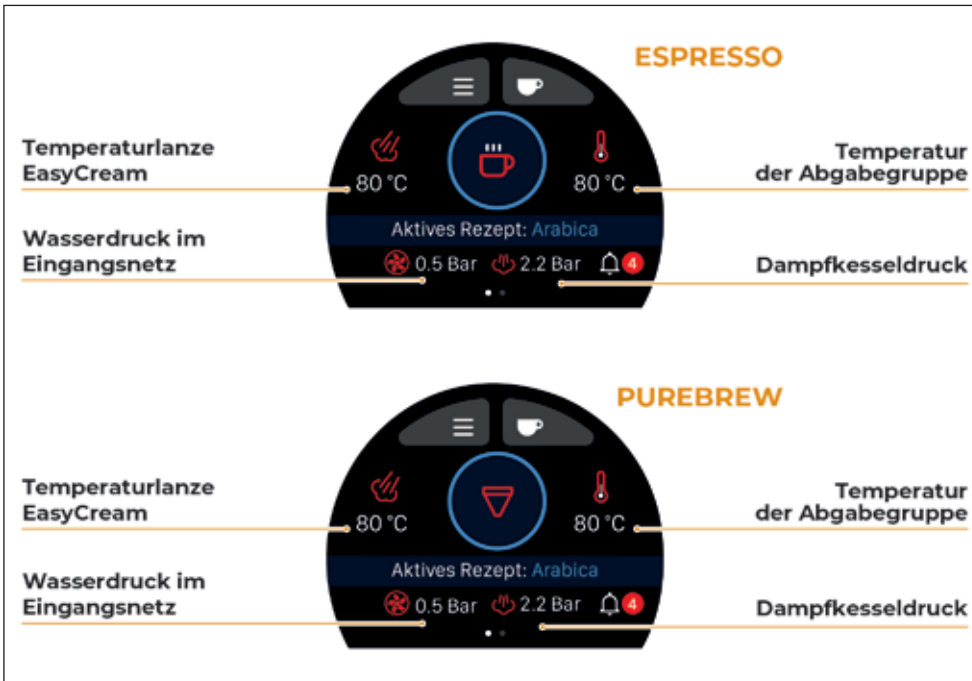
- Sprache.
- Datum und Uhrzeit.
- Maßeinheit.

Weitere Informationen zu diesen Einstellungen finden Sie im Abschnitt **Allgemeine Einstellungen**.

Danach wird der Startbildschirm je nach Einstellung im **Espresso**- oder **PureBrew**- Extraktionsmodus angezeigt.

Der Benutzer kann eine Begrüßungsnachricht nach Belieben festlegen. Alternativ zeigt die Maschine diesen Bildschirm für 2 Sekunden an.

STARTBILDSCHIRM



Je nach Einstellung kann sich der **Startbildschirm** im **Espresso**- oder **PureBrew**- Extraktionsmodus befinden. Beim ersten Start ist der Standardmodus **Espresso**.

Um den Abgabemodus zu wechseln, drücken Sie die Taste oder für 3 Sekunden.

Die blinkende Taste zeigt den erfolgten Moduswechsel an.

Der **Startbildschirm** ermöglicht auch den Zugriff auf:

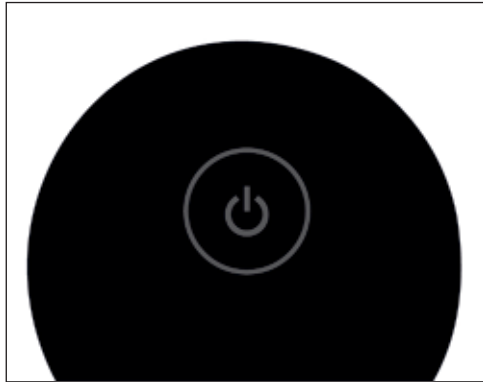
- Hauptmenü.
- Rezeptmenü.
- Alarmmenü (falls vorhanden).
- Menü Verbindungen (falls aktiviert).

POWER OFF



Wischen Sie vom **Startbildschirm** mit dem Finger nach links, um die -Taste zu öffnen.

Die Taste 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die Maschine in den **Power OFF** zu versetzen.



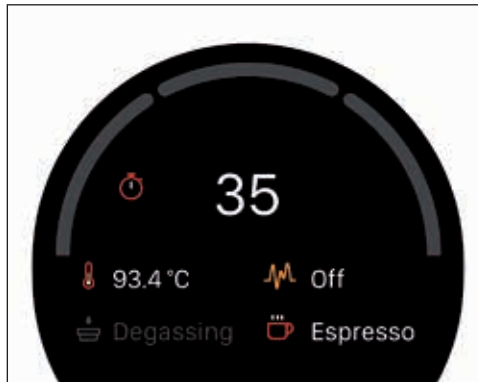
Im **Power-OFF** -Modus wird die Maschine nur elektrisch betrieben, der Dampfkessel wird jedoch auf 0 bar gebracht.

Um den **Power-OFF** -Modus zu verlassen und den normalen Betrieb der Maschine wiederherzustellen, halten Sie die Taste einige Sekunden lang gedrückt.

ABGABE DER STANDARD-ESPRESSO



Drücken Sie vom **Startbildschirm** aus im **Espresso**-Modus eine Taste zur Abgabe.



Der Abgabebildschirm zeigt:

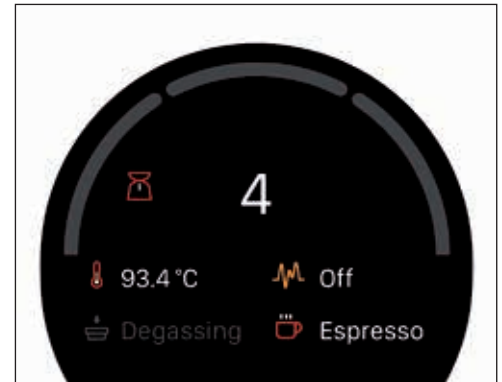
- Abgabezeit.
- Temperatur der Gruppe.
- Prä-Infusion (falls aktiviert).
- PB-Tech (falls aktiviert).
- Espresso-Modus.

Am Ende der Abgabe kehrt das Display zum **Startbildschirm** zurück.

ABGABE DER ESPRESSO-VIS



Drücken Sie vom **Startbildschirm** aus im **Espresso**-Modus mit aktivierter **VIS**-Option eine Taste zur Abgabe.



Der Abgabebildschirm zeigt:

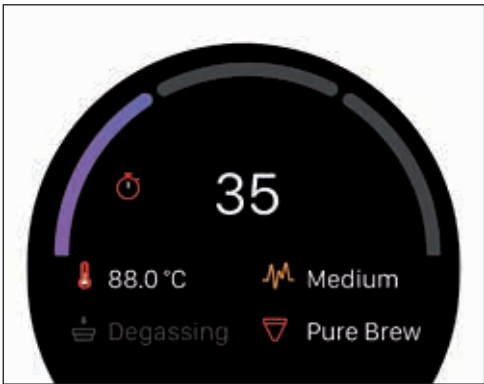
- Geschätztes Abgabegewicht (VIS).
- Temperatur der Gruppe.
- Prä-Infusion (falls aktiviert).
- PB-Tech (falls aktiviert).
- Espresso-Modus.

Am Ende der Abgabe kehrt das Display zum **Startbildschirm** zurück.

ABGABE DER PUREBREW



Drücken Sie vom **Startbildschirm** aus im **PureBrew**-Modus eine Taste zur Abgabe.



Der Abgabebildschirm zeigt:

- Abgabefluss.
- Abgabezeit.
- Temperatur der Gruppe.
- Prä-Infusion (nicht verfügbar).
- Extraktionsprofil.
- PureBrew-Modus.

Am Ende der Abgabe kehrt das Display zum **Startbildschirm** zurück.

REZEPTE-MENÜ



Drücken Sie auf dem **Startbildschirm** die Taste um das Menü der **Rezepte** aufzurufen:

- Espresso-Rezepte.
- PureBrew-Rezepte (falls aktiviert).
- Warmwasser-Rezepte.
- EasyCream-Rezepte-Milch (falls aktiviert).

Drücken Sie , um zum **Startbildschirm** zurückzukehren.

Standard-Espresso-Rezept



Drücken Sie im Menü der **Rezepte** die Taste , um die Einstellungen der Espresso-Rezepte aufzurufen.

Drücken Sie , um zum **Menü Rezepte** zurückzukehren.

Sie können die Bildschirme mit den Tasten scrollen und die Parameter mit ändern.

Drücken Sie am Ende des letzten Bildschirms **SPEICH.**, um die Einstellungen zu speichern und zum **Menü Rezepte** zurückzukehren.

Wenn eine Dosis über 500 ml eingestellt wird, wird sie von der Maschine als kontinuierliche Dosis erkannt.

Die Dosierungen können auch durch manuelle Probenahme eingestellt werden.

Standard-Parameter des Espresso-Rezepts

Parameter	Min.	Max.	Std.	Schritt
Gruppentemperatur	70,0°C	105,0°C	93,4°C	0,1°C
Dosis 1	5 ml	500 ml	20 ml	1 ml
Dosis 2	5 ml	500 ml	120 ml	1 ml
Degassing	AUS	AN	AUS	AN/AUS
Degassing Dauer AN	1 s	10 s	1 s	0,5 s
Degassing Dauer AUS	1 s	10 s	2 s	0,5 s
PB-Tech	AUS	AN	AUS	AN/AUS

VIS-Espresso-Rezept



Wenn die Funktion **VIS** aktiviert ist, drücken Sie im Menü der **Rezepte** die Taste , um die Einstellungen der Rezepte **Espresso VIS** aufzurufen.

In diesem Modus schätzt die Maschine das Gewicht des Getränks in der Tasse.

Drücken Sie , um zum **Menü Rezepte** zurückzukehren.

Sie können die Bildschirme mit den Tasten **< >** scrollen.

Die abgegebenen Dosierungen können auch durch manuelle Probenahme eingestellt werden.

Für beide Dosierungen muss das Gewicht in der Tasse an das einer externen Waage angepasst werden.



Geben Sie eine Einzel- oder Doppeldosis aus oder stellen Sie die Dosis auf dem Display mit **< >** ein.

Wiegen Sie das Gewicht der Kaffeetasse auf einer externen Waage.



Drücken Sie auf den eingestellten Wert, um auf die **VIS-Kalibrierung** zuzugreifen.

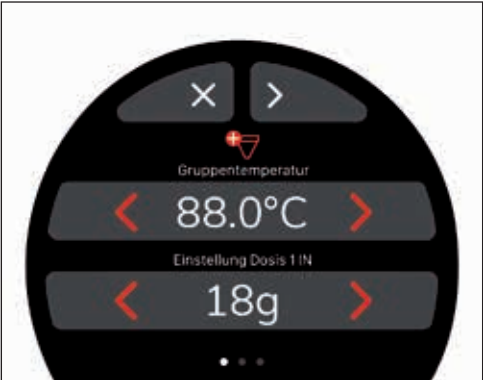
Geben Sie den auf der Waage gelesenen Wert in das Feld **VIS (g)** ein und drücken Sie **<**, um zu den Einstellungen zurückzukehren.

Drücken Sie am Ende des letzten Bildschirms **SPEICH.**, um die Einstellungen zu speichern und zum **Menü Rezepte** zurückzukehren.

VIS-Parameter des Espresso-Rezepts

Parameter	Min.	Max.	Std.	Schritt
Gruppentemperatur	40,0°C	105,0°C	93,4°C	0,1°C
Dosis 1	5 g	500 g	20 g	1 g
VIS Dosis 1	0 g	100 g	20 g	0,1 g
Dosis 2	5 g	500 g	40 g	1 g
VIS Dosis 2	0 g	100 g	40 g	0,1 g
Degassing	AUS	AN	AUS	AN/AUS
Degassing Dauer AN	1 s	10 s	1 s	0,5 s
Degassing Dauer AUS	1 s	10 s	2 s	0,5 s
PB-Tech	AUS	AN	AUS	AN/AUS

PureBrew-Rezept



Drücken Sie im Menü der **Rezepte** die Taste **>**, um die Einstellungen der **PureBrew** -Rezepte aufzurufen.

Drücken Sie **X**, um zum **Menü Rezepte** zurückzukehren.

Sie können die Bildschirme mit den Tasten **< >** scrollen und die Parameter mit **< >** ändern.

Drücken Sie am Ende des letzten Bildschirms **SPEICH.**, um die Einstellungen zu speichern und zum **Menü Rezepte** zurückzukehren.

PureBrew-Rezept-Parameter

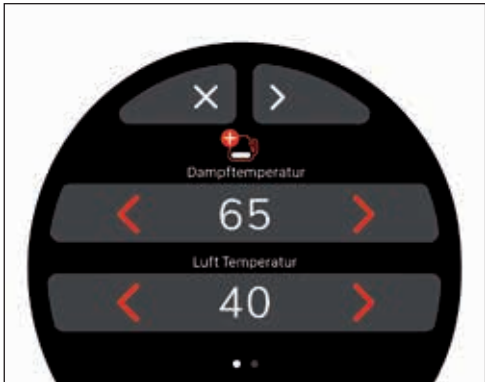
Parameter	Min.	Max.	Std.	Schritt
Gruppentemperatur	70,0°C	98,0°C	88,0°C	0,1°C
Set Dose 1 IN	2 g	50 g	18 g	0,5 g
Set Dose 2 IN	2 g	50 g	18 g	0,5 g
Dosis 1	0 ml	500 ml	125 ml	1 ml
Dosis 2	0 ml	500 ml	125 ml	1 ml
Profil	-	-	Medium	Light Medium Strong Custom

PureBrew-Custom-Rezept-Parameter

Parameter	Min.	Max.	Std.	Schritt
Volumen Blooming-phase	50 ml	250 ml	40 ml	1 ml
T-an Blooming	0,5 s	10 s	0,5 s	0,5 s
T-aus Blooming	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Pause	0 s	60 s	15 s	1 s
Volumen % Pure 1 Phase	0 %	100 %	50 %	1 %
T-an Pure 1	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
T-aus Pure 1	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Pause Pure 1	0 s	60 s	15 s	1 s
Volumen % Pure 2 Phase	0 %	100 %	50 %	1 %
T-an Pure 2	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
T-aus Pure 2	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s



EasyCream-Rezept-Milch (optional)



Drücken Sie im Menü der **Rezepte** die Taste , um die Einstellungen der **EasyCream (Milch)**-Rezepte aufzurufen. Dieses Menü ist nur verfügbar, wenn die Option **EasyCream**-aktiviert ist.

Drücken Sie , um zum **Menü Rezepte** zurückzukehren.

Sie können die Bildschirme mit den Tasten   scrollen und die Parameter mit   ändern.

Drücken Sie am Ende des letzten Bildschirms , um die Einstellungen zu speichern und zum **Menü Rezepte** zurückzukehren.

EasyCream-Rezept-Parameter

Parameter	Min.	Max.	Std.	Schritt
Dampftemperatur	20°C	85°C	65°C	1°C
Luft Temperatur	10°C	60°C	40°C	1°C
Luftventil	0%	100%	100%	5%

Warmwasser-Rezept



Drücken Sie im Menü der **Rezepte** die Taste , um die Einstellungen der **Warmwasser-rezepte** aufzurufen.

Drücken Sie , um zum **Menü Rezepte** zurückzukehren.

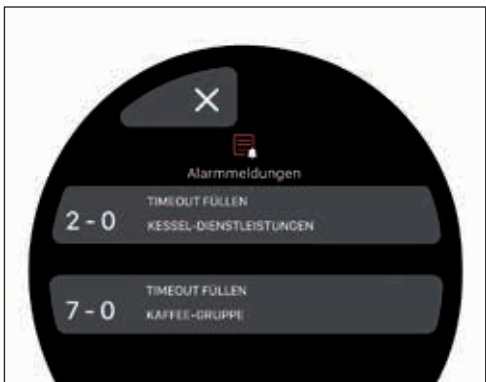
Sie können die Bildschirme mit den Tasten   scrollen und die Parameter mit   ändern.

Drücken Sie am Ende des letzten Bildschirms , um die Einstellungen zu speichern und zum **Menü Rezepte** zurückzukehren.

Warmwasser-Rezept-Parameter

Parameter	Min.	Max.	Std.	Schritt
Zeit HOCH	0 s	60 s	5 s	1 s
Zeit RUNTER	0 s	60 s	10 s	1 s

ALARM-MENÜ



Auf dem **Startbildschirm** ist das Symbol des Alarmmenüs nur sichtbar, wenn ein Fehler vorliegt. In diesem Fall drücken Sie die Taste , um das **Alarmmenü** aufzurufen.

Die sichtbare Nummer im Symbol identifiziert den vorhandenen Fehler.

Auf die Liste der Alarmer kann zugegriffen werden, auch wenn kein Alarm aktiv ist.

Es ist nicht möglich, die Alarmer aus diesem Menü zurückzusetzen.

Drücken Sie , um zum **Startbildschirm** zurückzukehren.

Alarmliste

- Die Alarmhistorie ist voll.
- Alarm-Historie.
- Führen Sie eine Reinigung durch.
- Kaffeegruppe.
- EasyCream.
- Überdruck.
- Servicekessel.
- Kaffeekessel.
- Kommunikationsfehler der externen Karten.
- Verbindungsmodul.
- Netzdruck unterhalb der Schwelle.
- Netzdruck.
- Wartungssignal.
- Wartung nach Zyklen oder Datum.
- Systemüberwachungsfehler.
- Batterie leer oder LSE-Fehler.
- Fehler beim Laden der Alarm-/Zählerhistorie.
- Fehler beim Laden der Rezeptparameter.
- Füllstandsabschaltung.
- Heizungsabschaltung.
- Sonde im Kurzschluss.
- Sonde im offenen Kreislauf.

HAUPTMENÜ



Drücken Sie vom **Startbildschirm** die Taste , um das **Hauptmenü** aufzurufen:

-  Reinigen.
-  Temperatur.
-  Energieeinsparung.
-  Allgemeine Einstellungen.
-  Zähler.
-  Technische Einstellungen.

Für den Zugriff auf die technischen Einstellungen ist die Eingabe des Passworts erforderlich.

Drücken Sie , um zum **Startbildschirm** zurückzukehren.

Reinigung



Drücken Sie im **Hauptmenü** die Taste , um das **Reinigenmenü** aufzurufen:

-  Autospülung.
-  Waschen der Gruppe.

Drücken Sie , um zum **Hauptmenü** zurückzukehren.

Autospülung



Drücken Sie im Menü der **Reinigen** die Taste , um die Einstellungen der **Autospülung** Funktion aufzurufen.

Die Parameter werden nur dann angezeigt, wenn sie aktiviert sind (**AN**).

Sie können die Bildschirme mit den Tasten   scrollen und die Parameter mit   ändern.

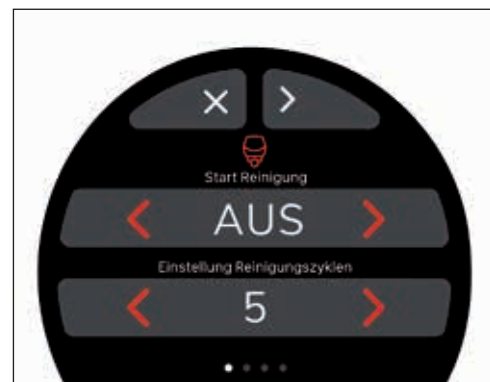
Drücken Sie am Ende des letzten Bildschirms **SPEICH.**, um die Einstellungen zu speichern und zum **Reinigenmenü** zurückzukehren.

Drücken Sie , um zum **Reinigenmenü** zurückzukehren.

Parameter Autospülung

Parameter	Min.	Max.	Std.	Schritt
Aktivieren	AUS	AN	AN	AN/AUS
Einstellung Spülung	0 s	10 s	2 s	1 s
Einstellung Verzögerung	0 s	10 s	1 s	1 s

Waschen der Gruppe



Drücken Sie im Menü der **Reinigen** die Taste , um die Einstellungen zum **Waschen der Gruppe** aufzurufen.

Sie können die Bildschirme mit den Tasten   scrollen und die Parameter mit   ändern.

Drücken Sie am Ende des letzten Bildschirms **SPEICH.**, um die Einstellungen zu speichern und zum Menü **Reinigen** zurückzukehren.

Drücken Sie , um zum **Reinigenmenü** zurückzukehren.

Wenn der Waschalarm aktiviert ist und auf dem Display erscheint, muss das Waschen der Gruppe gestartet werden. Weitere Angaben im Kapitel ORDNENTLICHE REINIGUNG.

Parameter Waschen der Gruppe

Parameter	Min.	Max.	Std.	Schritt
Start Reinigung	AUS	AN	AUS	AN/AUS
Einstellung Reinigungszyklen	0	10	2	1
Einstellung Spülzyklen	0	10	2	1
Reinigung Zeit	0 s	59 s	10 s	1 s
Erinnerung Aktiviert	AUS	AN	AUS	AN/AUS
Erinnerung Stunde	00	23	8	1 h
Erinnerung Minute	00	60	00	1 min

Temperatur



Drücken Sie im **Hauptmenü** die Taste , um die **Temperaturverwaltung** des Dampfkessels aufzurufen.

Drücken Sie , um zum **Hauptmenü** zurückzukehren.

Stellen Sie die Kesseltemperatur mit  zwischen 0,5 bar und 2,5 bar ein, drücken Sie dann , um die Einstellung zu speichern und zum **Hauptmenü** zurückzukehren.

Energieeinsparung



Drücken Sie im **Hauptmenü** die Taste , um das **Energiesparmenü** aufzurufen:

-  Kesselverwaltung.
-  Standby.
-  Wochenprogrammierung.

Drücken Sie , um zum **Hauptmenü** zurückzukehren.

Kesselverwaltung



Drücken Sie im **Energiesparmenü** die Taste , um das **Kesselverwaltung** aufzurufen.

Drücken Sie , um zum **Energiesparmenü** zurückzukehren.

Es ist möglich, den Energieverbrauch der Maschine nach Ihren Bedürfnissen zu optimieren, indem Sie die Brühgruppe für Kaffee und/oder die Dampfdüse aktivieren (**AN**) oder deaktivieren (**AUS**).

Um die Einstellungen zu ändern, verwenden Sie die Tasten , drücken Sie dann , um die Einstellungen zu speichern und um zum **Energiesparmenü** zurückzukehren.

Wenn die Gruppe und/oder die Lanze deaktiviert werden (AUS), kann kein Kaffee oder Dampf abgegeben werden.

Standby



Drücken Sie im **Energiesparmenü** die Taste , um die **Standby**-Funktion einzugeben.

Drücken Sie , um zum **Energiesparmenü** zurückzukehren.

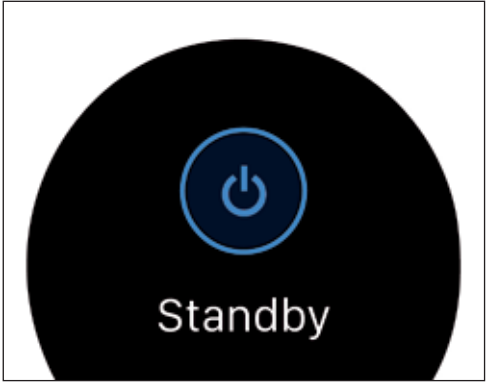
Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, nach einer festgelegten Inaktivitätszeit in einen aktiven Standby-Modus zu wechseln. Dabei können Sie wählen, ob Sie die Maschine komplett ausschalten oder auf einem festgelegten Druck (niedriger als der Betriebsdruck) beibehalten möchten.

Um die Einstellungen zu ändern, verwenden Sie die Tasten , drücken Sie dann , um die Einstellungen zu speichern und um zum **Energiesparmenü** zurückzukehren.

Wenn die **Standby**-Funktion aktiviert ist, wünschen Sie vom **Startbildschirm** nach links, um das **Standby**-Display zu öffnen.



Das Symbol  3 Sekunden lang drücken, um die Maschine in den **Standby**-Modus zu versetzen.



Im **Standby**-Modus ist die Maschine eingeschaltet, aber der Druck des Dampfkessels wird reduziert, um Energie zu sparen.

Um den **Standby** zu verlassen, drücken Sie eine der drei Abgabetasten oder drücken Sie , um in den **Power OFF**-Modus zu wechseln.



Weitere Informationen zum **POWER OFF**-Modus finden Sie im entsprechenden Abschnitt.

Standby-Parameter

Parameter	Min.	Max.	Std.	Schritt
Aktivieren	AUS	AN	AUS	AN/AUS
Dampfkessel-Druck	0 bar	1,8 bar	1,2 bar	0,6 bar

Wochenprogrammierung



Drücken Sie im **Energiesparmenü** die Taste  um die **Wochenprogrammierung** aufzurufen.

Diese Seite ermöglicht es, Ruhetage sowie die Tage festzulegen, an denen das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine programmiert ist.

Drücken Sie , um zum **Energiesparmenü** zurückzukehren.

Sie können die Bildschirme der Tage mit den Tasten   scrollen.

Die ausgewählten Tage werden durch das Symbol  hervorgehoben.

Drücken Sie , um die Einstellungen der ausgewählten Tage aufzurufen.



Für den ausgewählten Tag einstellen:

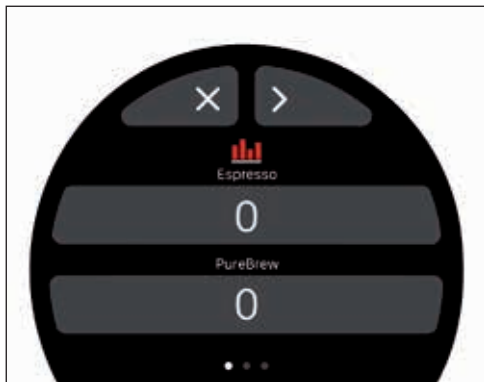
- Start Stunde.
- Start Minute.
- Stop Stunde.
- Stop Minute.

Drücken Sie , um zum Bildschirm zur Auswahl der Tage zurückzukehren.

Sie können die Bildschirme mit den Tasten   scrollen und die Parameter mit   ändern.

Drücken Sie am Ende des letzten Bildschirms **SPEICH.**, um die Einstellungen zu speichern und zum Bildschirm zur Auswahl der Tage zurückzukehren.

Zähler

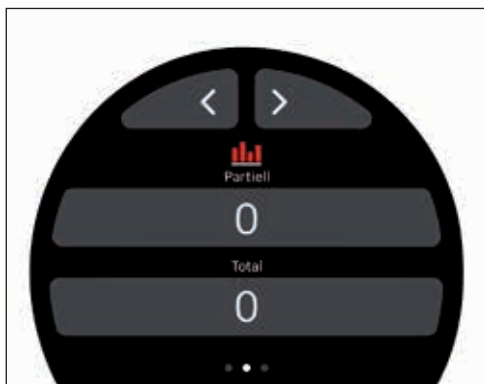


Drücken Sie im **Hauptmenü** die Taste  um auf die **Zähler** zuzugreifen.

Auf dem ersten Bildschirm werden die Zähler für die ausgegebenen Getränke **Espresso** und **PureBrew** angezeigt.

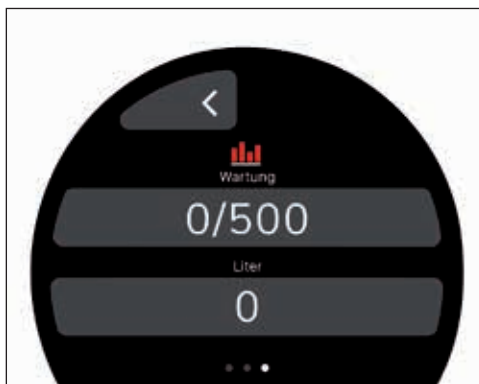
Drücken Sie  um zum **Hauptmenü** zurückzukehren.

Drücken Sie  um zum nächsten Bildschirm zu gelangen.



Der zweite Bildschirm zeigt die Partiell Zähler und die Absoluten Zähler an.

Sie können die Bildschirme mit den Tasten   scrollen.



Der dritte und letzte Bildschirm zeigt die Zähler an:

- Wartung: Gibt die Anzahl der vor der Wartung verbleibenden Zyklen an. Wenn der eingestellte Schwellenwert erreicht ist, erscheint der Alarm auf dem Display.
- Liter: gibt die Menge an Wasser an, die von der Maschine abgegeben wird.

Drücken Sie  um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

Allgemeine Einstellungen



Drücken Sie im **Hauptmenü** die Taste  um das Menü der **Allgemeinen Einstellungen** aufzurufen:

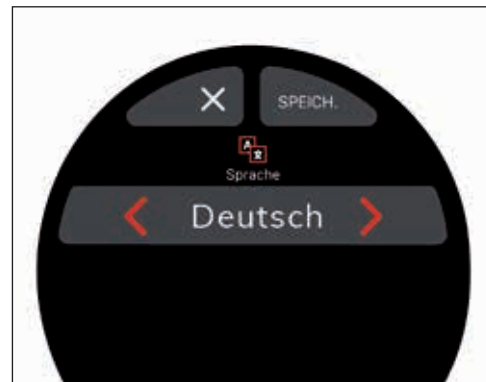
 Sprache.

 Zeit und Daten.

 Einheit.

Drücken Sie  um zum **Hauptmenü** zurückzukehren.

Sprache



Drücken Sie im Menü der **Allgemeinen Einstellungen**  um die **Sprache** des Displays festzulegen:

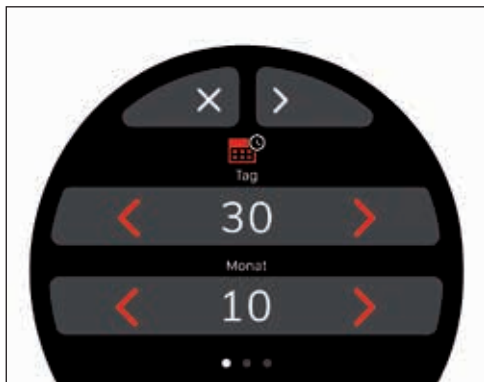
- Italienisch.
- Englisch.
- Französisch.
- Deutsch.
- Spanisch.
- Russisch.
- Chinesisch.

Stellen Sie die Sprache mit den Tasten   ein.

Drücken Sie  um zu den **Allgemeinen Einstellungen** zurückzukehren.

Drücken Sie am Ende die Taste  um die Einstellungen zu speichern und zum Menü **Allgemeine Einstellungen** zurückzukehren.

Zeit und Daten



Drücken Sie im Menü der **Allgemeinen Einstellungen** , um das **Zeit und Daten** des Displays einzustellen.

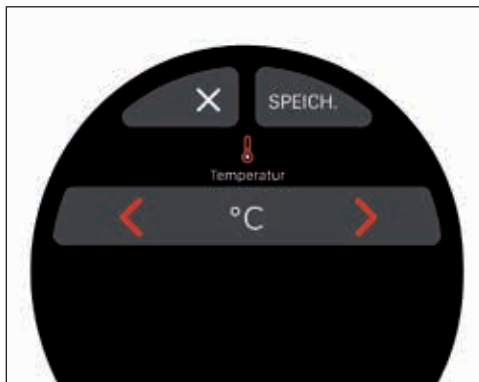
- Tag.
- Monat.
- Jahr.
- Uhrzeit.
- Minute.

Drücken Sie , um zu den **Allgemeinen Einstellungen** zurückzukehren.

Sie können die Bildschirme mit den Tasten   scrollen und die Parameter mit   ändern.

Drücken Sie am Ende des letzten Bildschirms , um die Einstellungen zu speichern und zum Menü **Allgemeine Einstellungen** zurückzukehren.

Einheit



Drücken Sie im Menü der **Allgemeinen Einstellungen** , um die **Temperatureinheit** zwischen °C oder °F festzulegen.

Drücken Sie , um zu den **Allgemeinen Einstellungen** zurückzukehren.

Die Einheit mit   einstellen.

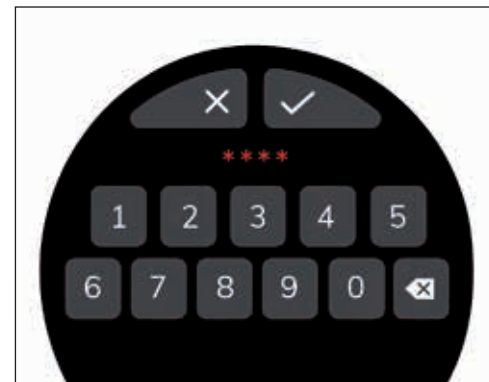
Drücken Sie am Ende die Taste , um die Einstellungen zu speichern und zum Menü **Allgemeine Einstellungen** zurückzukehren.

TECHNISCHE EINSTELLUNGEN

Drücken Sie im **Hauptmenü** die Taste , um das Menü der **Technischen Einstellungen** aufzurufen:

Dieses Menü ermöglicht die Einstellung empfindlicher Parameter, die im Falle von Einstellungsfehlern zu Fehlfunktionen der Maschine führen können.

Der Zugriff auf die **Technischen Einstellungen** ist nur nach Eingabe des 4-stelligen Passworts möglich.



Drücken Sie , um zum **Hauptmenü** zurückzukehren.

Nach der Eingabe des Passworts drücken Sie zur Bestätigung die Taste .



Vom ersten Bildschirm des Menüs **Technische Einstellungen** kann auf Folgendes zugegriffen werden:

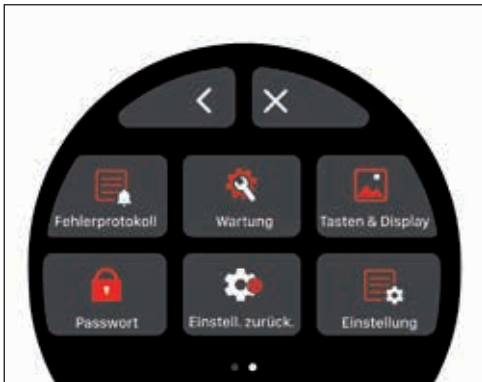
 Update (Aktualisierung).

 Verbindungen.

- Kalibrierung.
- Leistungsmanagement (Power).
- Diagnose.
- Zähler zurücksetzen.

Drücken Sie um zum **Hauptmenü** zurückzukehren.

Drücken Sie , um zum nächsten Bildschirm zu gelangen.



Vom zweiten Bildschirm kann auf Folgendes zugegriffen werden:

- Fehlerprotokoll.
- Wartung.
- Tasten und Display.
- Passwort.
- Einstellungen zurücksetzen.
- Einstellung.

Drücken Sie um zum **Hauptmenü** zurückzukehren.

Drücken Sie , um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

Update (Aktualisierung)

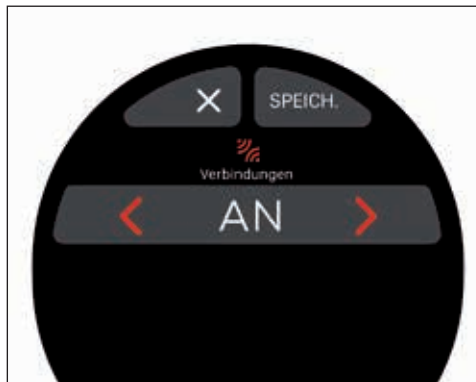


Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste um die Firmware-Versionen anzuzeigen:

- CPU.
- Display.

Drücken Sie , um zum Menü der **Technischen Einstellungen** zurückzukehren.

Verbindungen



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste um die Verbindungen über die Tasten zu aktivieren (**AN**) oder zu deaktivieren (**AUS**).

Drücken Sie um zum Menü der **Technischen Einstellungen** zurückzukehren.

Drücken Sie am Ende die Taste um die Einstellungen zu speichern und zum Menü der **Technischen Einstellungen** zurückzukehren.

Wenn die Verbindung aktiviert ist, wird im **Startbildschirm** das Symbol angezeigt.

Kalibrierung



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste um das Menü der **Kalibrierung** aufzurufen:

VIS.

Dampfhebel.

Offset.

Drücken Sie , um zum Menü der **Technischen Einstellungen** zurückzukehren.

VIS-Kalibrierung



Drücken Sie im Menü der **Kalibrierung** die Taste um die **VIS-Kalibrierung** aufzurufen.

Die Werte in diesem Menü sollten nur bei

Austausch des Dosiermodells der Maschine geändert werden.

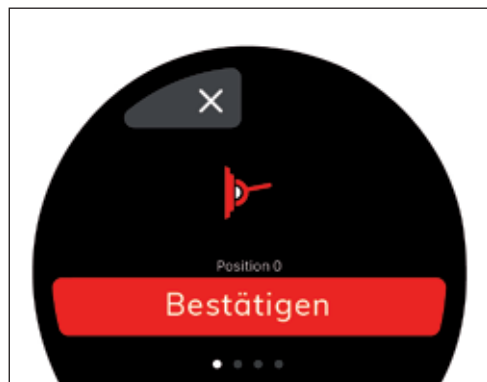
Drücken Sie **X**, um zum **Kalibrierungsme-
nü** zurückzukehren.

Stellen Sie die Parameter mit den Tasten **<** **>** ein und drücken Sie **SPEICH.**, um die Einstellungen zu speichern und zum Menü der **Kalibrierung** zurückzukehren.

VIS-Kalibrierungsparameter

Parameter	Min.	Max.	Std.	Schritt
VIS	0.0	1.0	0.952	0.001

Dampfhebelkalibrierung



Drücken Sie im Menü der **Kalibrierung** die Taste **X**, um die Kalibrierung des **Dampfhebel** aufzurufen.

Drücken Sie **X**, um zum **Kalibrierungsme-
nü** zurückzukehren.

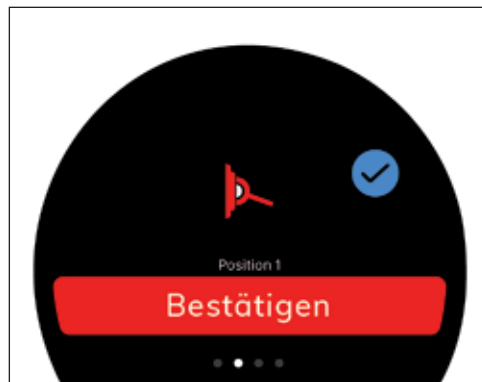
In diesem Menü können Sie die Positionen des Dampfhebels physisch kalibrieren:

- Ruhezeit.
- Reinigung.
- Durchschnittliche Leistung.
- Maximale Leistung.

Nach Beginn des Kalibrierungsvorgangs kann nicht mehr unterbrochen werden.

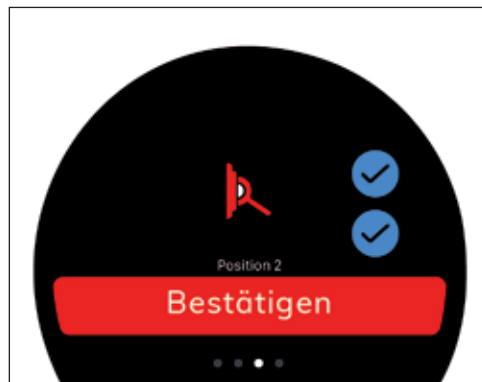
Positionieren Sie den Dampfhebel physisch in der **Ruheposition** und drücken Sie die Taste **Bestätigung**, um die Kalibrierung durchzuführen.

Im Anschluss wird auf dem Display das Symbol **✓** angezeigt, das den Vorgang bestätigt und für die Kalibrierung der nächsten Position vorbereitet.



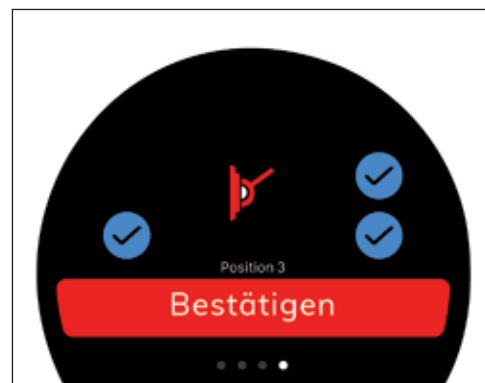
Positionieren Sie den Dampfhebel physisch in der Position der **Mittleren Leistung** und drücken Sie die Taste **Bestätigung**.

Im Anschluss wird auf dem Display ein weiteres Symbol **✓** angezeigt, das den Vorgang bestätigt und für die Kalibrierung der nächsten Position vorbereitet.



Positionieren Sie den Dampfhebel physisch in der Position der **Maximalen Leistung** und drücken Sie die Taste **Bestätigung**.

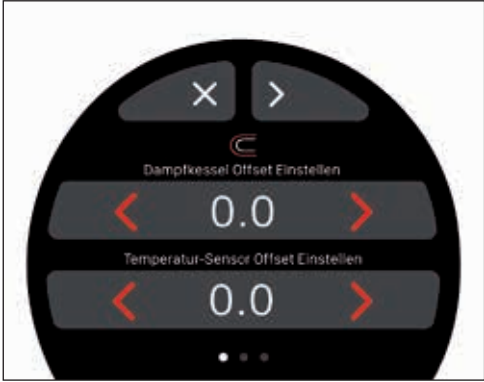
Im Anschluss wird auf dem Display ein weiteres Symbol **✓** angezeigt, das den Vorgang bestätigt und für die Kalibrierung der letzten Position vorbereitet.



Positionieren Sie den Dampfhebel physisch in der Position der **Reinigung** und drücken Sie die Taste **Bestätigung**.

Am Ende der Kalibrierung werden auf dem Display 4 Symbole **✓** und die Taste **X** angezeigt, mit der Sie zum **Kalibrierungsme-
nü** zurückkehren können.





Drücken Sie im **Kalibrierungsmenü** die Taste , um das **Offset-Menü** aufzurufen.

Offset bezeichnet die Differenz zwischen einem gemessenen Wert und einem Referenzwert.

Die Temperatursonden können tatsächlich geringfügig von einem externen Thermometer abweichen.

Drücken Sie , um zum **Kalibrierungsmenü** zurückzukehren.

Sie können die Bildschirme mit den Tasten   scrollen und die Parameter mit   ändern.

Drücken Sie am Ende des letzten Bildschirms **SPEICH.**, um die Einstellungen zu speichern und zum Menü **Kalibrierung** zurückzukehren.

Offset-Parameter

Parameter	Min.	Max.	Std.	Schritt
Dampfkessel Offset	-1,0 bar	+1,0 bar	1,0 bar	0,1 bar
Temperatur-Sensor Offset	-3,0 bar	+3,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
Gruppen-Sensor Offset	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C
Kaffeeessel-Sensor Offset	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C
EasyCream-Sensor Offset	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C
Dampf Offset	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um die **Energiemanagementfunktion** aufzurufen, mit der Energieverbrauch der Maschine begrenzt werden kann.

Aktivieren (**AN**) oder deaktivieren (**AUS**) Sie das Verbrauchsmanagement über die Tasten   oder drücken Sie , um zum Menü der **Technischen Einstellungen** zurückzukehren.

Diagnose



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um die **Diagnose** zu öffnen, mit der Sie die korrekte Funktion der einzelnen Komponenten der Maschine überprüfen können:

-  Manuelle Diagnose.
-  Automatische Diagnose.



Drücken Sie im Menü der **Diagnose** die Taste , um die **Manuelle Diagnose** aufzurufen.

Drücken Sie , um zum **Diagnosemenü** zurückzukehren.

Sie können die Bildschirme der Komponenten mit den oberen Tasten   scrollen, während Sie zum Starten des Tests  neben dem Namen der Komponente drücken:

- Pumpe.
- Gruppenheizung heizt.
- Gruppe heizt.
- Gruppenabgabe.
- Befüllung des Servicekessels.
- Dampfabgabe.
- Warmwasser.
- Kessel entleeren.

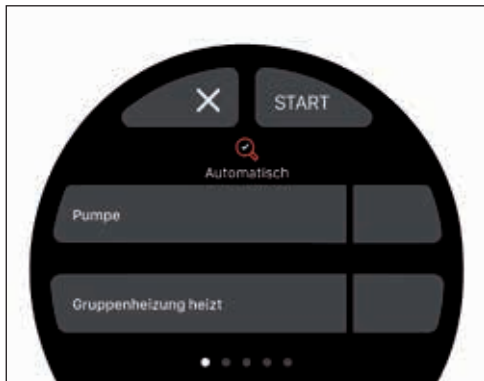
Mit der Funktion **Kessel entleeren** können Sie den Dampfkessel entleeren.

Die Komponenten können je nach den Optionen der Maschine variieren.

Während der Tests wird das Symbol  angezeigt und am Ende kann das Ergebnis wie folgt sein:

-  Test erfolgreich bestanden.
-  Test nicht bestanden.

Automatische Diagnose



Drücken Sie im Menü der **Diagnose** die Taste , um die **Automatische Diagnose** aufzurufen.

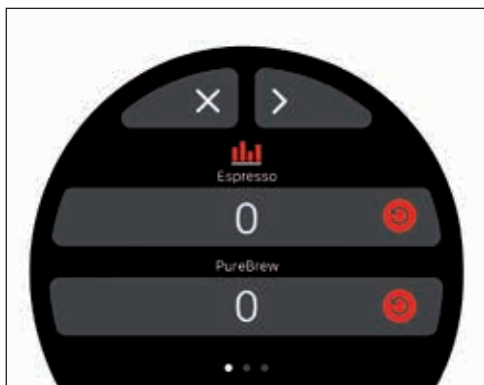
Drücken Sie , um zum **Diagnosemenü** zurückzukehren.

Mit dieser Funktion können die Komponententests automatisch in Reihenfolge durchgeführt werden, wie bei der **Manuelle Diagnose**.

In diesem Modus ist die **Kessel entleeren** nicht verfügbar.

Drücken Sie , um den Test zu starten.

Zähler zurücksetzen



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** , um den **Zähler zurückzusetzen**.

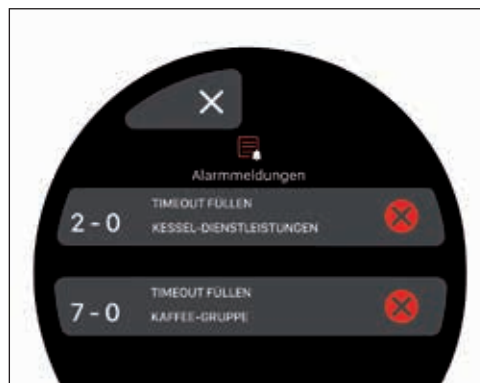
Drücken Sie , um zum Menü der **Technischen Einstellungen** zurückzukehren.

Sie können die Zähler mit den Tasten  scrollen und mit  zurücksetzen:

- Espresso-Abgabezähler.
- PureBrew-Abgabezähler.
- Warmwasser-Zähler.
- Teilzähler.
- Wartungszähler.
- Zähler der ausgegebenen Liter.

Der absolute Zähler kann nicht zurückgesetzt werden.

Fehlerprotokoll

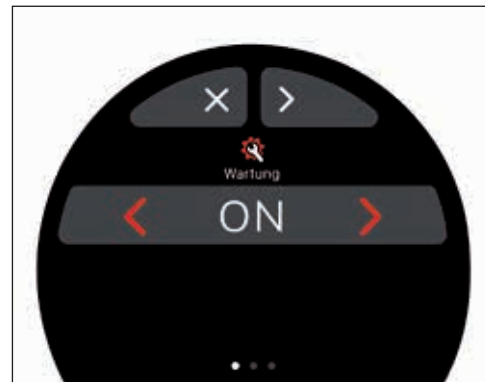


Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um die **Fehlerprotokoll** aufzurufen.

Drücken Sie , um zum Menü der **Technischen Einstellungen** zurückzukehren.

Drücken Sie die Taste , um einen fehlerhaften Eintrag zu löschen.

Wartung



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um das Menü der **Wartung** aufzurufen.

Sie können den Wartungsalarm aktivieren, indem Sie eine maximale Anzahl von Abgabezyklen festlegen. Sobald diese Zahl erreicht ist, wird der Alarm auf dem Display aktiviert.

Zusätzlich zur Anzahl der Zyklen können Sie ein Datum für die Aktivierung des Wartungsalarms programmieren.

Drücken Sie , um zum Menü der **Technischen Einstellungen** zurückzukehren.

Sie können die Einstellungsbildschirme mit den Tasten  scrollen und die Parameter mit  ändern:

- Aktivieren oder Deaktivieren des Alarms (AN/AUS).
- Zähler der Abgabezyklen (5000/100000).
- Tag.
- Monat.
- Jahr.

Die Optionen stehen nur zur Verfügung, wenn der Wartungsalarm aktiviert ist (AN). Andernfalls sind die nächsten Seiten nicht verfügbar.



Tasten und Display



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um das Menü **Tasten und Displays** aufzurufen.

Drücken Sie , um zum Menü der **Technischen Einstellungen** zurückzukehren.

Sie können die Einstellungsbildschirme mit den Tasten   scrollen und die Parameter mit   ändern.

Parameter Tasten und Displays

Parameter	Min.	Max.	Std.	Schritt
Displayhelligkeit	0 %	100 %	70 %	1 %
Tastenhelligkeit	0 %	100 %	70 %	1 %
LED	AUS	AN	AUS	AN/AUS
LED Power	0 %	100 %	70 %	1 %
Persistenzinformationen	0 s	60 s	10 s	1 s
Name	Alphanumerische Tastatur			
VIS*	-	-	Gewicht + Zeit	Gewicht, Zeit, Gewicht + Zeit

* Nur verfügbar, wenn die Option VIS aktiviert ist.

Passwort



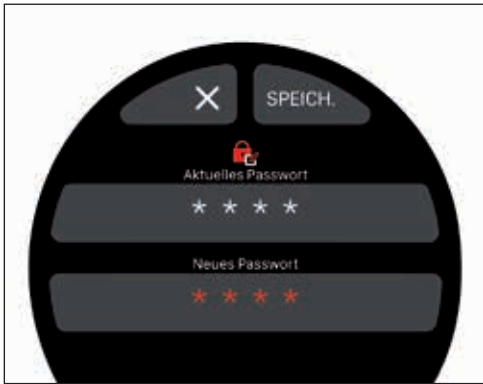
Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um das Menü der **Passwortverwaltung** aufzurufen:

 Passwort bearbeiten.

 Berechtigungen.

Drücken Sie , um zum Menü der **Technischen Einstellungen** zurückzukehren.

Passwort bearbeiten



Drücken Sie im Menü der **Passwortverwaltung** die Taste , um das Passwort für den Zugriff auf die Technischen Einstellungen zu ändern.

Drücken Sie , um zum Menü **Passwortverwaltung** zurückzukehren.

Geben Sie das **Aktuelle Passwort** und das **Neue Passwort** in die entsprechenden Eingabefelder ein.

Um das Passwort einzugeben, drücken Sie die Eingabefelder. Auf dem Display erscheint die numerische Tastatur.



Geben Sie das 4-stellige Passwort ein und drücken Sie zur Bestätigung die Taste .

Drücken Sie , um zum Bildschirm **Passwort bearbeiten** zurückzukehren.

Drücken Sie am Ende des Vorgangs die Taste **SPEICH.**, um die Änderung des Passworts zu bestätigen.

Eine Bestätigungsmeldung auf dem Display meldet die tatsächliche Änderung.



Berechtigungen



Drücken Sie im Menü der **Passwortverwaltung** die Taste , um die **Berechtigungen** aufzurufen.

Drücken Sie , um zum Menü **Passwortverwaltung** zurückzukehren.

Auf diesem Bildschirm können Sie auswählen, auf welche Funktionen der Benutzer zugreifen kann.

Die deaktivierten Symbole (nicht farbig) sind nur nach Eingabe des Passworts zugänglich.

Drücken Sie am Ende die Taste , um die Einstellungen zu bestätigen und zum Menü **Passwortverwaltung** zurückzukehren.

Einstellungen zurücksetzen



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um das Menü des **Einstellungen zurücksetzen** aufzurufen:

-  Am Ende des Tests zurücksetzen.
-  Zurücksetzen auf die Werkseinstellung.

Drücken Sie , um zum Menü der **Technischen Einstellungen** zurückzukehren.

Tests zurücksetzen



Drücken Sie im Menü des **Einstellungen zurücksetzen** die Taste , um zum **Tests zurücksetzen**.

Drücken Sie , um zum Menü des **Einstellungen zurücksetzen** zurückzukehren.

Nach Bestätigung wird auf dem Display eine Nachricht angezeigt, die Sie darauf hinweist, den Heizkessel und das hydraulische System zu entleeren.

Nach dem nächsten Neustart der Maschine müssen Sie erneut das Startverfahren durchführen, und die Maschine wird die Kessel selbstständig füllen.

Werkseinstellung

Für den Zugriff auf diese Funktion wird das Passwort angefordert.



Drücken Sie im Menü **Einstellungen zurücksetzen** die Taste , um die **Werkseinstellung** zurückzusetzen.

Drücken Sie , um zum Menü des Datenresets zurückzukehren.

Geben Sie das 4-stellige Passwort ein und drücken Sie die Taste , um fortzufahren.



Nach Bestätigung wird die Maschine vollständig zurückgesetzt.

Drücken Sie , um zum Menü des **Einstellungen zurücksetzen** zurückzukehren.





Parameter	Min.	Max.	Std.	Schritt
Dampf	AUS	AN / EasyCream	AN	AN / AUS / EasyCream
PureBrew	AUS	AN	AN	AN / AUS
Kaffeeessel Selbstbefüllung	AUS	AN	AUS	AN / AUS
Selbstbefüllung mit Pumpe aktiv	AUS	AN	AUS	AN / AUS
Dampfkessel Selbstbefüllung	AUS	AN	AUS	AN / AUS
Warmwasser mit Pumpe aktiv	AUS	AN	AUS	AN / AUS
Wasserdruck-Alarm Einstellen *	0,0 bar	3,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
VIS	AUS	AN	AUS	AN / AUS

* Ermöglicht es, eine Druckschwelle festzulegen, bei deren Überschreitung eine Fehlermeldung angezeigt wird.

Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste  um die **Einstellung** aufzurufen.

Drücken Sie , um zum Menü der **Technischen Einstellungen** zurückzukehren.

Sie können die Einstellungsbildschirme mit den Tasten   scrollen und die Parameter mit   ändern.

ROUTINEMÄSSIGE REINIGUNG

Zu reinigender Artikel	Nach der Anwendung	Täglich	Wöchentlich
Filter und Filterhalter	✓	✓	
Gerätegehäuse		✓	
Tassengitter		✓	
Flüssigkeitsauffangschale		✓	
Dusche der Abgabegruppe		✓	
Abgabegruppe-Dichtung		✓	
Abgabegruppe			✓



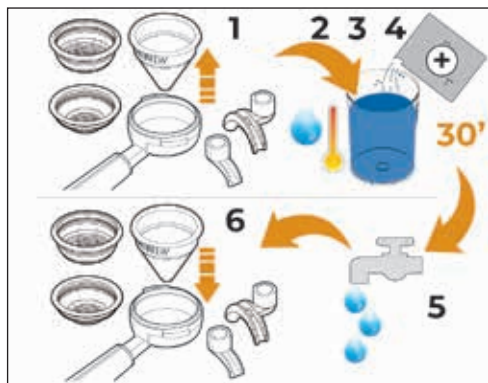
Mit Ausnahme der Reinigung der Brühgruppe muss jede Art der Reinigung bei abgeschalteter Maschine (Stecker aus der Steckdose gezogen), und mit heißen Teilen bei Raumtemperatur stattfinden.

Es ist verboten, das Gerät mit Wasserstrahlen oder durch Eintauchen in Wasser zu reinigen.

Keine Lösungsmittel, chlorhaltige oder scheuernde Mittel verwenden.

REINIGUNG DER FILTER UND FILTERHALTER

Entleeren Sie nach Gebrauch stets den verwendeten Kaffee aus dem Filter.



Am Ende des Tages:

- 1 Nehmen Sie die Filter aus den Filterhaltern.



Um den konischen Filter PureBrew zu entfernen, drücken Sie den Knos von der Oberseite des Filterhalters aus.



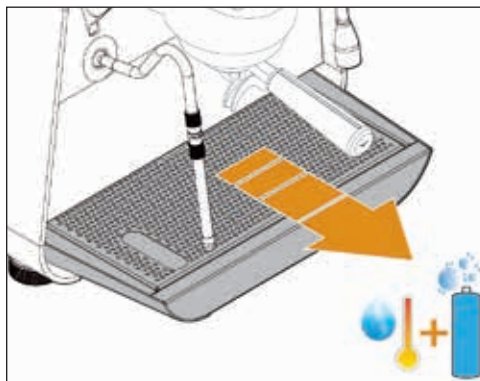
Entfernen Sie den konischen Filter nicht aus dem Filterhalter, indem Sie ihn auf die Arbeitsplatte drücken, da er sonst beschädigt werden kann.

- 2 Die vom Lieferanten des speziellen Waschmittelpulvers empfohlene Dosis in einen Behälter mit heißem Wasser geben.
- 3 Den konischen Filter und den Filterhalter in den Behälter geben (dabei darauf achten, dass nicht auch der Griff eingetaucht wird).
- 4 30 Minuten warten.
- 5 Mit fließendem Wasser gründlich ausspülen. Den konischen Filter ggf. mit einer Bürste reinigen.
- 6 Den konischen Filter wieder in den Filterhalter einsetzen.

Eine regelmäßige Reinigung des konischen Filters in der Spülmaschine ist erforderlich, um Verstopfungen zu vermeiden.

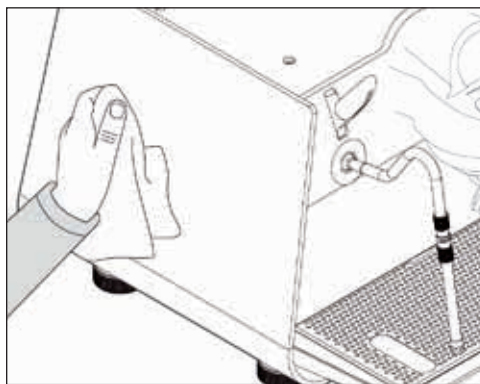
GEHÄUSEREINIGUNG

Reinigung des Arbeitsbereichs



- 1 Entfernen Sie das Arbeitsplattengitter, indem Sie es vorne anheben und abziehen.
- 2 Entfernen Sie die darunter liegende Wasserauffangplatte.
- 3 Reinigen Sie alles mit warmem Wasser und Spülmittel.

Reinigung des Gehäuses und des Displays

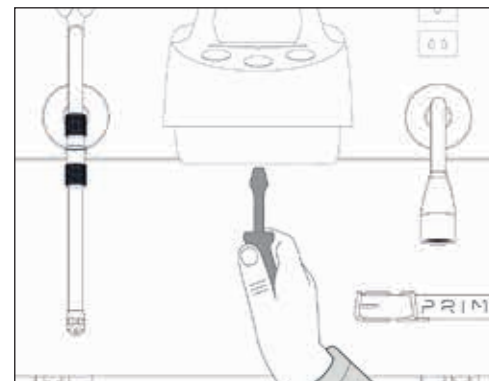


Zum Reinigen der äußeren Teile und des Displays die Maschine ausschalten und ein weiches, in warmem Wasser angefeuchtetes Tuch verwenden.

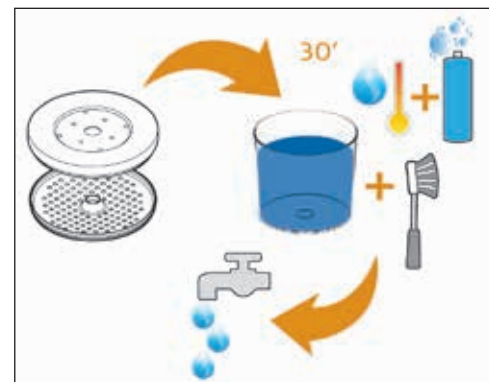
Reinigen Sie den Bildschirm bei ausgeschaltetem Gerät und vermeiden Sie es, das Display nass oder feucht werden zu lassen.

Niemals Lösungsmittel, Produkte auf Chlorbasis und/ oder Scheuermittel verwenden.

GRUPPE BRAUSE REINIGUNG



- 1 Die Schraube in der Mitte des Diffusors und der Brause öffnen; Schraube, Diffusor und Brause fallen automatisch heraus.



- 2 Alles etwa 30 Minuten lang in einen Behälter mit heißem Wasser und einem speziellen Reinigungsmittel legen.
- 3 Die Brause und den Diffusor bürsten.
- 4 Alles gründlich unter fließendem Wasser abspülen.
- 5 Das Gerät in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen, um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen.

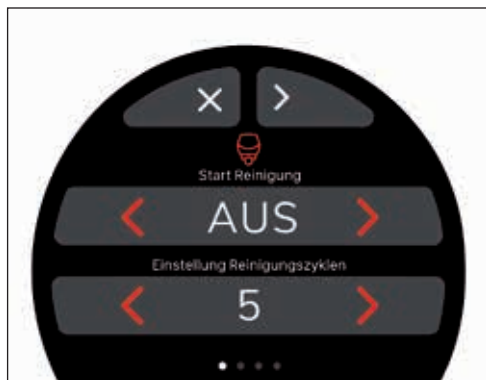
REINIGUNG DER ABGABEGRUPPE

Führen Sie die Reinigung mindestens einmal pro Tag durch.

Um die Abgabegruppe zu waschen, rufen Sie das **Reinigungsmenü** auf dem Display auf.



Drücken Sie im **Reinigungsmenü** die Taste , um den Reinigungszyklus der Abgabegruppe aufzurufen.



Stellen Sie die Parameter des Waschzyklus ein und stellen Sie anschließend die **Start Reinigung** auf **AN**.



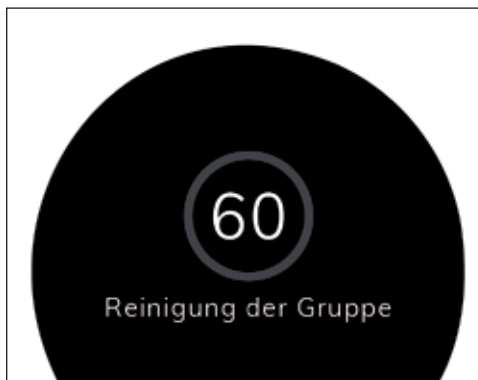
Um den Waschzyklus zu starten, die Taste für die kontinuierliche Abgabe drücken.

Um den Waschzyklus zu beenden,  drücken.

Wenn der automatische Waschzyklus gestartet wird, kann er nicht unterbrochen werden, bevor er ganz durch-gelaufen ist.

Wenn die Maschine vor Beendigung des Zyklus angehalten wird und wieder eingeschaltet wird, wird der Spülzyklus automatisch fortgesetzt.

Der Waschzyklus folgt den eingestellten Parametern und besteht aus der Wasch- und der Spülphase.



Auf dem Display ist der Countdown für die Waschphase sichtbar.

Nach Abschluss der Waschphase wird die Maschine für die Spülphase vorbereitet.



Die Taste für die kontinuierliche Abgabe drücken, um mit der Spülphase fortzufahren.



Auf dem Display ist der Countdown für die Spülphase sichtbar.

Nach Abschluss der Spülphase kann der normale Betrieb der Maschine wieder aufgenommen werden.

Im Wartungsfall die Maschine mit dem AUS-Schalter ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Im Fall von Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen die verwendeten Komponenten die für dieses Gerät vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsstandards einhalten.

Original-Ersatzteile bieten eine Garantie.

Nach einer Reparatur oder einer Auswechslung der Bestandteile, die in Kontakt mit Wasser und Lebensmitteln kommen, muss der Reinigungsvorgang wie in dieser Broschüre beschrieben vorgenommen werden oder die vom Hersteller angegebenen Vorgänge befolgt werden.

Wenn das Gerät nur kurze Zeit verwendet wurde, warten, bis es abgekühlt ist, bevor irgendwelche Eingriffe daran vorgenommen werden.

Die Wartung umfasst Jährliche Austausch der Duschkopf und Dichtungsgruppe.

Um dies zu tun, kontaktieren Sie Ihren Fachmann.

Die Nichtbeachtung dieser Bedingungen zu folgen versteht man die automatische Verfall der Garantie.

Für weitere Eingriffe an der Maschine, an den Händler, wo Sie das Produkt gekauft haben.

Wenn das Gerät versandt werden soll:

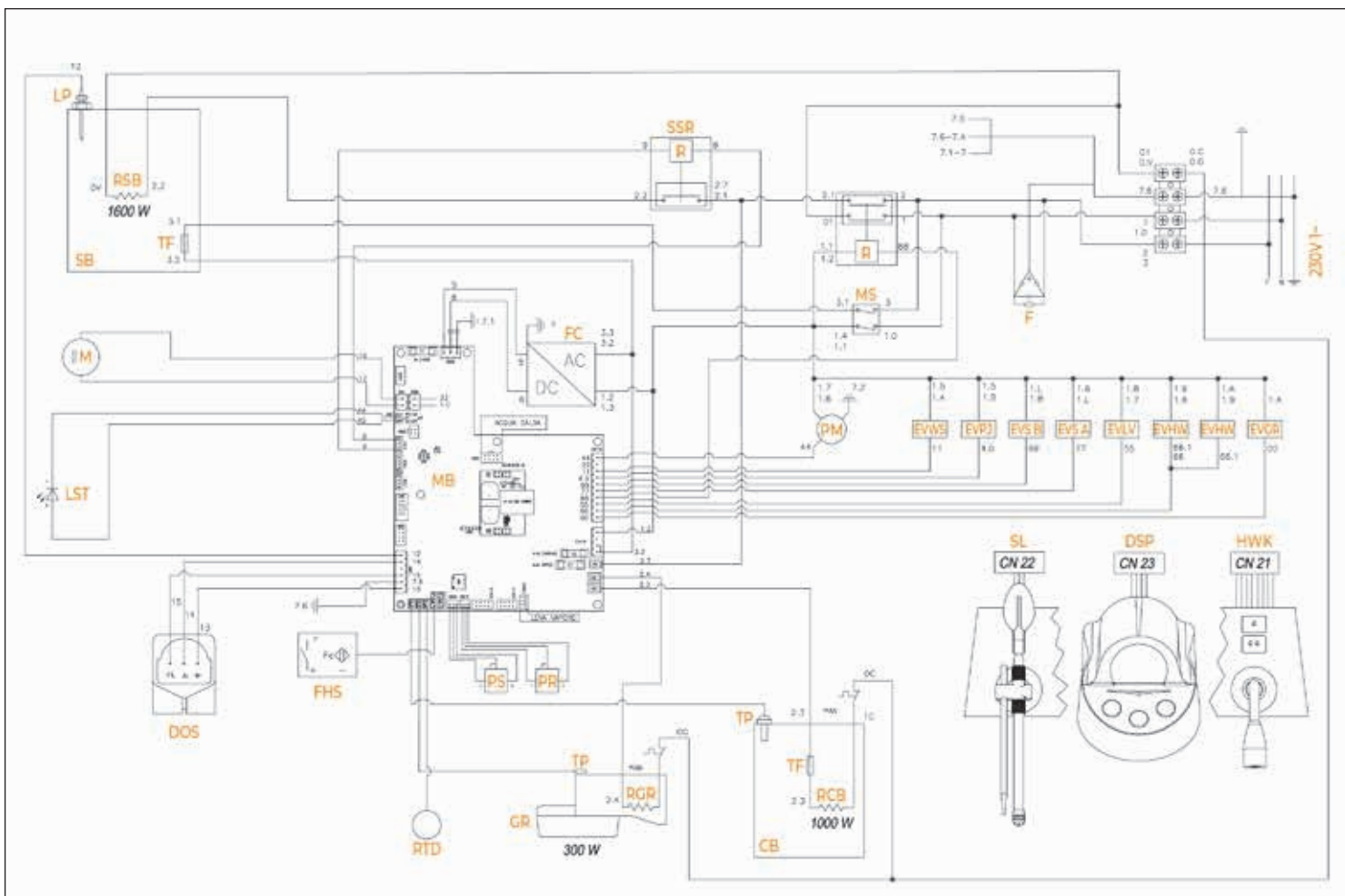
- Den Wassertank leeren.
- Das Gerät ausschalten.
- Die Originalverpackung verwenden.
- Die Kontaktangaben mitteilen oder sie in der Schachtel mitgeben.

ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA

CB Kaffeekessel
 DOS Volumetrischer Dosierer
 DSP Touchscreen-Display
 EVLV Magnetventil für Füllstand
 EVGR Magnetventil Gruppe
 EVHW Warmwassermagnetventil
 EVPJ Magnetventil Pulse Jet
 EVS A Magnetventil für Dampf
 EVS B Magnetventil für Dampf
 EVWS Magnetventil Wasserstopp
 F Sicherung

FC Frequenzumrichter
 FHS Sensor Filterhalter
 GR Abgabegruppe
 HWK Tasten für Warmwasser
 LP Füllstandsonde
 LST LED-Streifen
 M Kompressor
 MB Elektronisches Steuergerät
 MS Hauptschalter
 PM Pumpenmotor
 PR Druckregler

PS Sicherheitsdruckschalter
 R Relais
 RCB Widerstand Kaffeekessel
 RGR Widerstand Abgabegruppe
 RSB Widerstand Dampfkessel
 RTD Widerstandsfühler EasyCream
 SB Dampfkessel
 SL Dampfhebel
 SSR Statisches Sicherheitsrelais
 TF Temperatursonde
 TP Temperatursonde

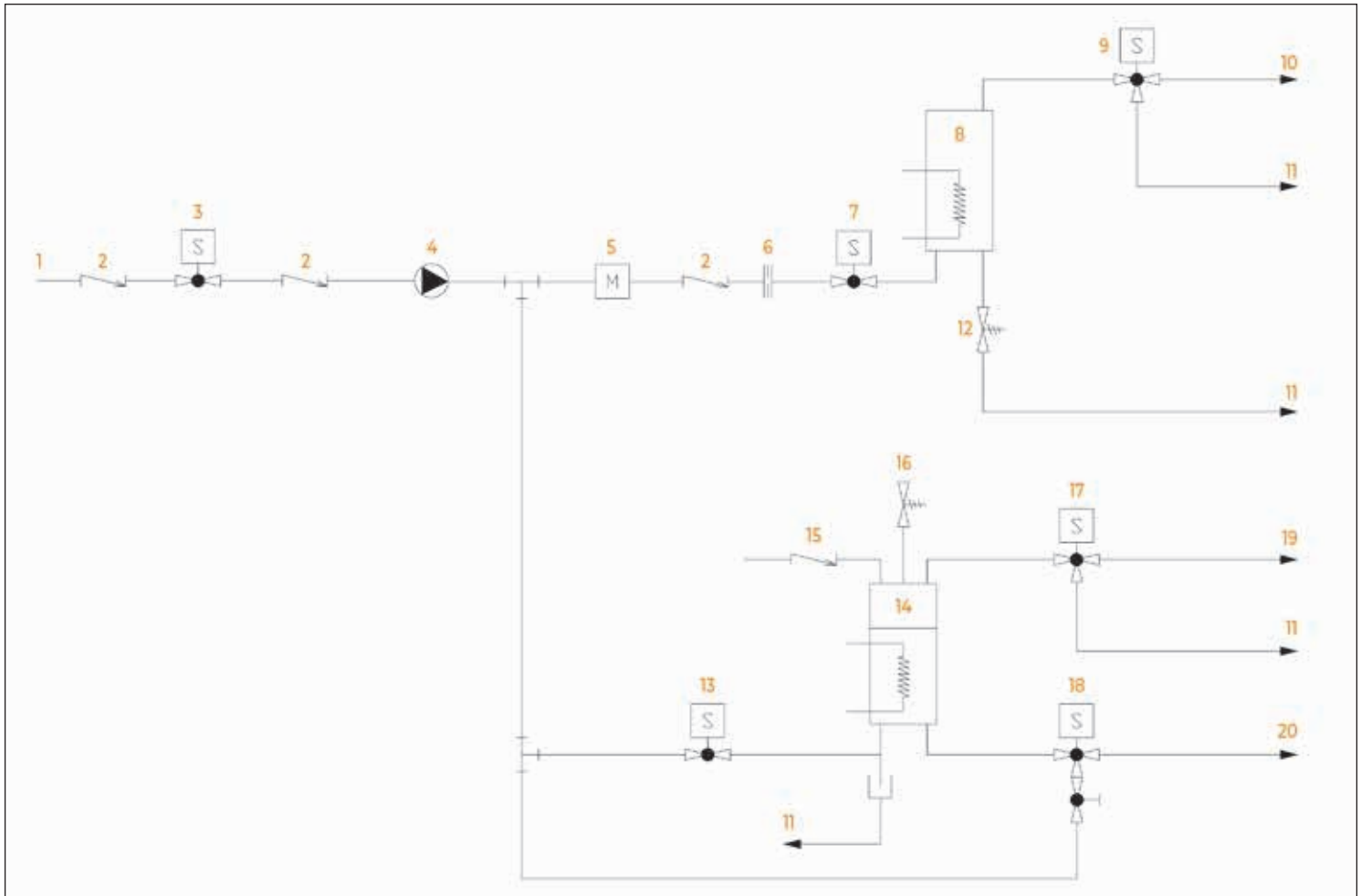


DEUTSCH

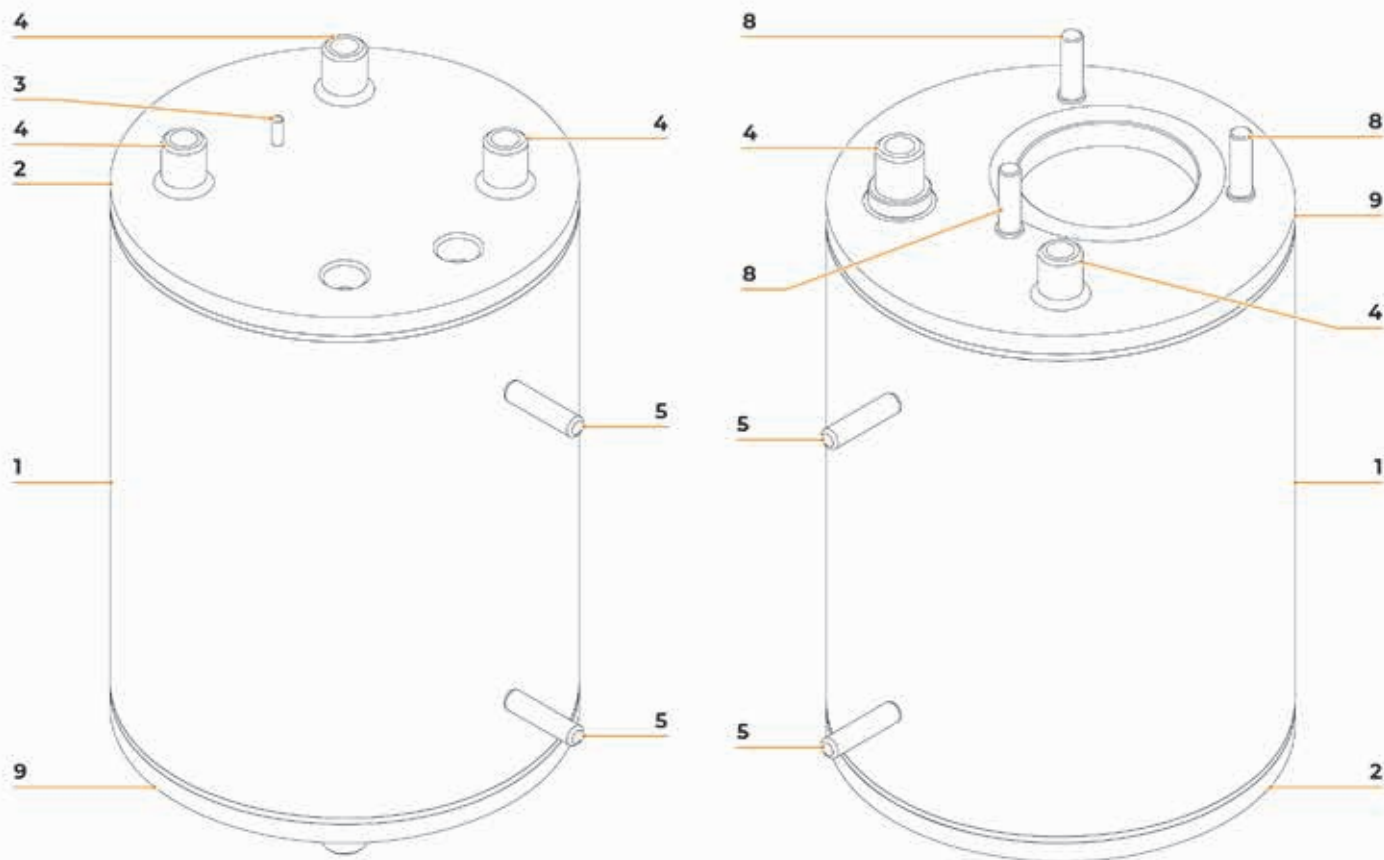
HYDRAULIKSCHEMA

- 1 Wasserversorgung
- 2 Rückschlagventil
- 3 Wasserstopp-Magnetventil
- 4 Pumpe
- 5 Volumetrischer Dosierer
- 6 Kalibrierte Eintrittsöffnung
- 7 Magnetventil Durchflusskontrolle
- 8 Kaffeekessel
- 9 Abgabe-Magnetventil
- 10 Zum Filterhalter

- 11 Auslass
- 12 Sicherheitsventil (16,5 bar)
- 13 Magnetventil für Füllstand
- 14 Dampfkessel
- 15 Anti-Vakuum-Ventil
- 16 Sicherheitsventil (3 bar)
- 17 Magnetventil für Dampf
- 18 Warmwasser-Magnetventil mit Hahn
- 19 Zur Dampfdüse
- 20 Zur Warmwasserdüse



- 1 Kesselkörper
- 2 Oberer Flansch
- 3 Bolzen M3x8
- 4 Anschluss 1/4
- 5 Bolzen M6x25
- 6 Unterer Flansch
- 7 Bolzen M6x20



DISPOSICIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones, ya que proporcionan indicaciones importantes sobre la seguridad durante las fases de instalación, uso y limpieza de la máquina.

El presente Manual es parte integrante de la máquina, por lo que se entrega al usuario.

Guardar cuidadosamente este manual para futuras consultas.

La máquina deberá destinarse únicamente al uso descrito en este Manual. Antes de utilizar la máquina, lea bien y comprenda completamente el Manual de instrucciones o, al menos, estas instrucciones de seguridad y puesta a punto.

La máquina puede utilizarse solamente con café en grano molido.

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén vigilados o hayan sido formados sobre el uso seguro del aparato y comprendan sus peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser efectuados por niños sin la supervisión de un adulto.

En caso de almacenamiento prolongado a temperaturas inferiores a 2°C, se debe vaciar el circuito hidráulico de la máquina para evitar que se congele. En caso de congelación, no encender la máquina antes de haberla re-condicionada durante al menos 1 hora a una temperatura ambiente adecuada.

Después de desembalar la máquina, cerciorarse del buen estado del aparato. En caso de dudas, no utilizar el aparato y acudir al personal profesionalmente cualificado. No hay que dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de los niños porque son potenciales fuentes de peligro, ni tampoco hay que abandonarlos en el medio ambiente.

La máquina solo debe instalarse en locales en los que el uso y el mantenimiento estén restringidos al personal cualificado.

El acceso a las áreas de servicio está reservado a personas que poseen conocimientos y experiencia práctica del aparato, en particular por lo que respecta a la seguridad e higiene.

La máquina deberá instalarse sobre un plano horizontal a una altura mínima de 900 mm del suelo.

La temperatura de funcionamiento tiene que estar comprendida entre [+5, +25]°C.

La máquina no es adecuada para su instalación en un área donde se usen chorros de agua.

Para facilitar la aireación de la unidad, colocar la parte de aireación de la máquina a 15 cm de las paredes o de otra maquinaria.

El nivel de presión sonora ponderado es inferior a 70 dB(A).

Antes de realizar cualquier operación de instalación, mantenimiento, descarga o ajuste, el técnico cualificado deberá ponerse el equipo de protección individual (EPI) adecuado, como guantes de trabajo y calzado de seguridad.

La placa CE, que contiene los datos técnicos, puede verse debajo de la máquina. Antes de conectar la máquina, asegúrese de que los datos de la placa se corresponden con las características de los sistemas eléctrico e hidráulico.

La máquina deberá estar instalada según las normas (códigos) aplicables federales, estatales y locales en vigor para las instalaciones hidráulicas que incluyen dispositivos anti-retorno. Por este motivo, las conexiones hidráulicas deberán ser efectuadas por un técnico cualificado.

Para la instalación de la máquina deben utilizarse los componentes y materiales que se suministran con el dispositivo. Si fuera necesario emplear otros componentes, el instalador deberá verificar la idoneidad de los antedichos para el uso en contacto con el agua para consumo humano. El instalador debe realizar las conexiones hidráulicas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica de protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación. Por tanto para ello es necesario llamar a un técnico autorizado. Para la conexión a la



red hídrica, utilizar siempre el tubo nuevo suministrado; no deberán utilizarse tubos ya existentes.

La alimentación del dispositivo debe efectuarse con agua idónea para el consumo humano conforme con las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El instalador tiene que recibir del propietario/gestor de la instalación la confirmación de que el agua respeta los antedichos requisitos.

La presión de la red de agua debe ser como mínimo de 0,2 MPa (2 bar) y la presión máxima, para el correcto funcionamiento de la máquina, no debe superar los 0,65 MPa (6,5 bar).

En Dinamarca, Noruega, Suecia y Finlandia, si la máquina se conecta a la red de agua, la presión mínima debe ser de 0,2 MPa (2 bar) y la presión máxima no debe ser superior a 1,0 MPa (10 bar). En caso de que se supere la presión máxima de 1,0 MPa (10 bar) en la red de agua, será necesario conectar un reductor de presión antes de la entrada a la máquina para permitir su correcto funcionamiento.



Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatorio predisponer la instalación de toma de tierra, acudiendo a un electricista acreditado que deberá controlar que la potencia eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia

máxima del aparato indicada en la placa. La garantía expira si las características de la alimentación eléctrica no corresponden a los datos de la placa CE.

En el momento de la instalación, el electricista autorizado deberá disponer de un interruptor omnipolar conforme a la normativa de seguridad aplicable, con distancia de apertura de los contactos y que permita la desconexión completa en caso de darse las condiciones de la categoría de sobretensión III, el cual deberá instalarse en el sistema de alimentación de acuerdo con la normativa en materia de cableado.

Para los mercados australiano y neozelandés el seccionamiento está incorporado en el cableado fijo y se ajusta a la norma AS/NZS 3000.

El electricista acreditado tendrá también que comprobar que la sección de los cables de la instalación sea idónea a la potencia absorbida por el aparato.

Se prohíbe el uso de adaptadores, enchufes múltiples y alargadores. Si su uso es indispensable, será necesario llamar a un electricista acreditado.

En el caso de instalación en cocinas, conectar el conductor equipotencial al borne presente en la máquina indicado con el símbolo ⚡.

Es recomendable instalar un interruptor diferencial de red con una corriente diferencial nominal que no supere los 30 mA.

Para evitar los riesgos de descarga eléctrica, el uso de la máquina implica el cumplimiento de algunas normas básicas, en particular:

- No tocar el aparato con las manos o los pies mojados;
- No usar el aparato si se está descalzo;
- No usar alargadores en locales que contengan bañera o ducha;
- No tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de alimentación;
- No dejar expuesto el aparato a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- No permita que la máquina sea utilizada por niños, como se ha especificado anteriormente, o por personal no autorizado que no haya leído y comprendido bien la información incluida en este Manual.

Para evitar recalentamientos peligrosos se recomienda desenrollar totalmente el cable de alimentación.

No obstruir las rejillas de aspiración y/o de evaporación, en especial modo las del calentatazas.

El cable de alimentación de este aparato no debe ser reemplazado por el usuario. En caso de desperfectos, apagar el aparato y, para su sustitución, acudir exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.

Si fuese necesario sustituir el cable de alimentación, podrá realizar la sustitución solo un centro de asistencia autorizado o el Fabricante.

Para las operaciones de limpieza, atenerse exclusivamente a lo previsto en el presente manual. Una vez comenzado el lavado de la máquina, no interrumpirlo ya que podrían quedar residuos de detergente dentro del grupo de dispensación.

En caso de avería o de mal funcionamiento de la máquina, apagarla. Está estrictamente prohibido efectuar intervenciones. Acudir exclusivamente a personal profesionalmente cualificado. La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada solamente por el fabricante o por un servicio de asistencia autorizado utilizando exclusivamente recambios originales. El incumplimiento de lo antedicho puede afectar a la seguridad de la máquina.

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, el técnico autorizado tiene que desconectar el enchufe y apagar el interruptor de la máquina.

En caso de incendio, cortar la tensión a la máquina mediante el interruptor general. En caso de incendio, está terminantemente prohibido apagar el fuego con agua mientras la máquina esté conectada a la red eléctrica.

Si la máquina no se va a utilizar durante un periodo prolongado, cierre el grifo de la entrada de agua.

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

El fabricante **Simonelli Group** no podrá considerarse responsable de los daños, lesiones o situaciones de peligro que se generen como consecuencia de:

- El incumplimiento de las disposiciones de seguridad, instalación, uso, limpieza y mantenimiento incluidas en este Manual.
- Cualquier daño causado por un uso inadecuado, erróneo o irrazonable de la máquina.
- Dejar la máquina encendida sin la presencia y la vigilancia de un operador cualificado.
- La falta de puesta a tierra del sistema eléctrico por parte del comprador.

- Las reparaciones realizadas de forma autónoma sin la autorización del fabricante o sin las competencias adecuadas.
- Desmontar piezas de la máquina, en especial retirar o manipular los dispositivos de seguridad previstos por el fabricante en la fase de diseño.

El fabricante también se reserva el derecho a modificar el Manual sin la obligación de actualizar las ediciones anteriores, salvo en casos excepcionales, por lo que las imágenes pueden diferir ligeramente de la realidad.

USO PREVISTO

El uso correcto de la máquina deberá atenerse a lo declarado en el presente manual:

- Máquina diseñada y fabricada conforme a lo indicado en la declaración de conformidad.
- La máquina solo se puede utilizar con café molido o bebidas solubles para dispensar café de filtro, té o infusiones.
- La máquina tiene un calentador de tazas electrónico (opcional) para el pre-calentamiento de las tazas. Cualquier otro uso se considera inapropiado y, por lo tanto, peligroso.

USO INDEBIDO PREVISIBLE

En este apartado se enumeran solo algunas situaciones de mal uso razonablemente previsible.

- Uso por parte de operadores no profesionales o no debidamente capacitados.
- Uso de líquidos distintos de agua potable ablandada con una dureza máxima de 5/6° franceses (50/60 ppm).
- Tocar el grupo del dispensador con las manos antes de que se enfríe.
- Introducir cosas o materiales que no sean café molido en el portafiltros.
- Apoyar contenedores con líquidos sobre el calentatazas.
- Calentar bebidas u otras sustancias no alimenticias.
- Obstruir las rejillas de ventilación con trapos u otros elementos.
- Utilizar la máquina si está mojada o con las manos o los pies mojados.

RIESGOS RESIDUALES



A pesar de que el Fabricante ha previsto sistemas de seguridad mecánicos y eléctricos, durante el uso de la máquina siempre habrá cierto riesgo de quemarse al tocar el grupo de dispensación, la lanza de vapor, la lanza de agua caliente o el calentador de tazas.

El vapor puede causar quemaduras si se dirige hacia partes del cuerpo. Inmediatamente después de cada uso y después del apagado, sigue habiendo zonas calientes de la máquina.



ELIMINACIÓN



Cuando se decide dejar de utilizar una máquina de este tipo, se recomienda dejarla inoperativa desconectando el cable de alimentación.

No abandonar la máquina en el medio ambiente: para su eliminación, acudir a un centro autorizado o ponerse en contacto con el fabricante que le facilitará las oportunas indicaciones.



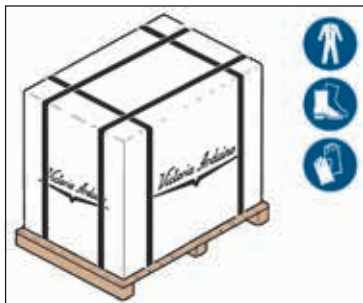
A efectos de la Directiva 2015/863/UE, relativa a la reducción del uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos.

El símbolo del contenedor de basura tachado que se muestra sobre el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser tratado por separado respecto a los demás desechos.

El usuario deberá, por tanto, entregar los equipos que han llegado al final de su vida útil a los adecuados centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electro-técnicos, o bien devolverlo al revendedor cuando adquiriera un nuevo equipo equivalente, en igual medida.

Una adecuada recogida selectiva y el posterior envío del aparato para su reciclaje, tratamiento y eliminación compatibles con el ambiente, contribuyen a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, y favorecen el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas objeto del Decreto Legislativo n.22/1997 (art. 50 y siguientes).

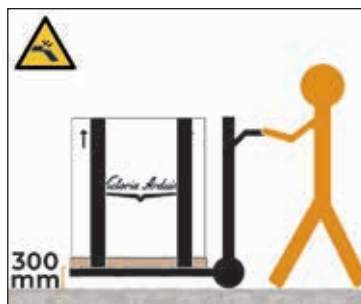
TRANSPORTE



La máquina se transporta sobre pallet junto con otras máquinas, dentro de cajas aseguradas al pallet con flejes.

Antes de efectuar cualquier operación de transporte o desplazamiento, el operador deberá ponerse los guantes y calzado de seguridad y un mono de trabajo con elásticos en los extremos.

DESPLAZAMIENTO

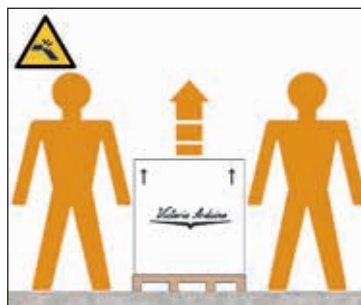


Levantar lentamente el pallet a unos 30 cm del suelo y trasladarlo a la zona de carga.

Después de haber controlado que no haya obstáculos, cosas o personas, efectuar la carga.

Una vez llegados al destino, con un medio adecuado de elevación (ej. carretilla elevadora o toro), después de haberse asegurado de que no haya cosas o personas en el área de descarga,

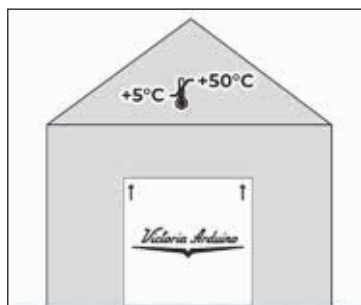
bajar el pallet al suelo y desplazarlo a unos 30 cm del suelo hasta el área de almacenamiento.



La manipulación de la máquina debe ser efectuada por 2 o más personas.

El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a cosas o personas debidas al incumplimiento de las normas de seguridad vigentes en tema de elevación y desplazamiento de materiales.

ALMACENAMIENTO



La caja que contiene la máquina deberá almacenarse protegida de los agentes atmosféricos.

Antes de la siguiente operación, comprobar que la carga esté bien colocada y que al cortar los flejes no se caiga.

El operador con guantes y zapatos de seguridad, debe cortar las cimbras o cuerdas y almacenar el producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la máquina que hay que almacenar y actuar consecuentemente.

CONTROL DEL CONTENIDO

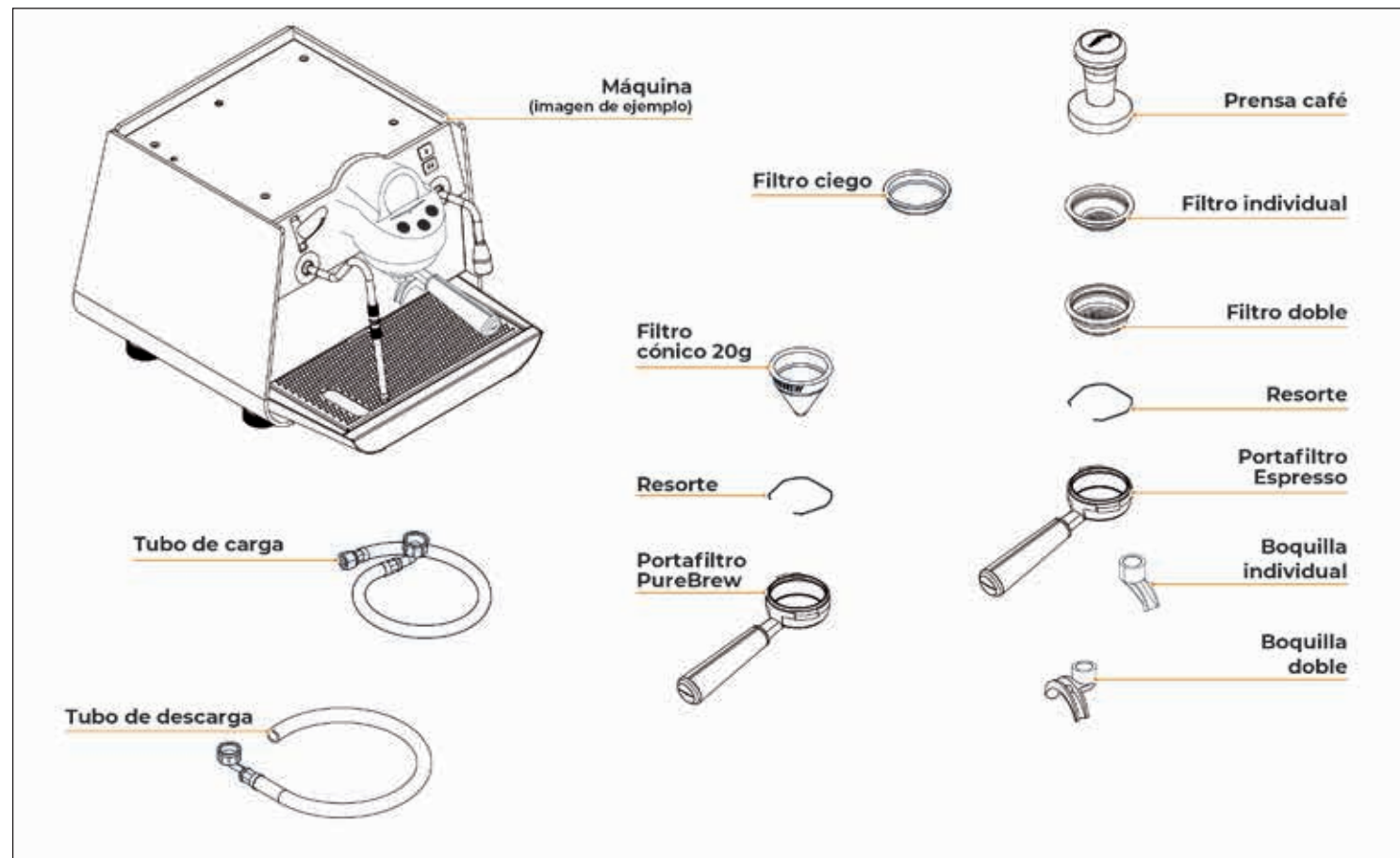
Cuando se reciba la caja, verificar que el embalaje esté intacto y no muestre desperfectos.

En el interior del embalaje encontrará el manual de instrucciones y el todo material.

En caso de daños o anomalías, contactar con el concesionario de la zona.

Para cualquier comunicación, citar siempre el número de serie.

La notificación deberá efectuarse en el plazo de 8 días desde la recepción de la máquina.



ÍNDICE

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD 159

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD	161
USO PREVISTO	161
USO INDEBIDO PREVISIBLE	161
RIESGOS RESIDUALES	161
ELIMINACIÓN	162
TRANSPORTE	162
DESPLAZAMIENTO	162
ALMACENAMIENTO	162
CONTROL DEL CONTENIDO	163

APP MÓVIL "VICTORIA ARDUINO E1 PRIMA" 165

DATOS TÉCNICOS 166

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA 167

DESCRIPCIÓN GRUPO DE DISPENSACIÓN	168
-----------------------------------	-----

INSTALACIÓN 168

PREPARACIONES A CARGO DEL COMPRADOR	168
COLOCACIÓN	168
CONEXIÓN HIDRÁULICA	169
CONEXIÓN ELÉCTRICA	169
OPERACIONES PRELIMINARES	169
PREPARACIÓN DE LOS ACCESORIOS ESPRESSO	169
PREPARACIÓN DE LOS ACCESORIOS PUREBREW	169

USO 170

ENCENDIDO DE LA MÁQUINA	170
DISPENSACIÓN DE CAFÉ ESPRESSO	171
DISPENSACIÓN DE CAFÉ PUREBREW	171
DISPENSACIÓN DE VAPOR	172
DISPENSACIÓN DE AGUA CALIENTE	173
LANZA DE VAPOR EASYCREAM (OPTIONAL)	173
PARADA DE LA MÁQUINA	174

PROGRAMACIÓN 174

ENCENDIDO DE LA PANTALLA	174
PANTALLA INICIAL	175
POWER OFF	176
DISPENSACIÓN ESPRESSO STANDARD	176
DISPENSACIÓN ESPRESSO VIS	176
DISPENSACIÓN PUREBREW	177
MENÚ RECETAS	177
Receta Espresso Standard	177
Receta Espresso VIS	177
Receta PureBrew	178
Receta EasyCream - Leche (opcional)	179
Receta Agua caliente	179
MENÚ ALARMAS	179
MENÚ PRINCIPAL	180
Limpieza	180
Temperatura	181
Ahorro de Energía	181
Contadores	183
Ajustes Generales	183
AJUSTES TÉCNICOS	184
Actualizar	185
Conexiones	185
Calibración	185
Gestión de Potencia	187
Diagnóstico	187
Reiniciar Contadores	188
Historial de alarmas	188
Mantenimiento	188
Llaves y Pantalla	189
Gestión de la Contraseña	189
Reiniciar Ajustes	190
Configuración	191

LIMPIEZA ORDINARIA 191

LIMPIEZA DE FILTROS Y PORTAFILTROS	192
LIMPIEZA DE LA CARCASA	192
LIMPIEZA DE LA BOQUILLA DEL GRUPO	192
LIMPIEZA DEL GRUPO DE DISPENSACIÓN	193

MANTENIMIENTO 194

ESQUEMA ELÉCTRICO 195

ESQUEMA HIDRÁULICO 196

ESQUEMA CALDERA 197

APP MÓVIL

"VICTORIA ARDUINO EI PRIMA"



Configura tu cafetera **EI Prima** y eleva tu experiencia cafetera. La renovada **aplicación Victoria Arduino EI Prima** se ha actualizado para incluir todos los modelos disponibles: **EI Prima**, **EI Prima EXP** y **EI Prima PRO**.

Esta versión de la aplicación permite gestionar la configuración de la máquina de café.

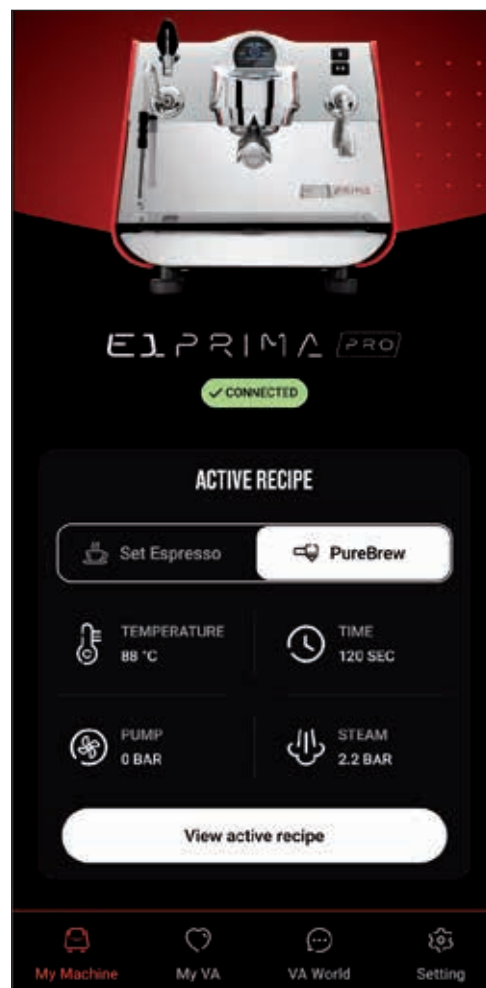
Además de ajustar la temperatura, la programación semanal, el tiempo de extracción, las dosis y la función de preinfusión, la aplicación permite controlar el rendimiento de la máquina.

La versión renovada de la aplicación ofrece la posibilidad de guardar y compartir recetas desde la nube. A través de la aplicación, es posible crear y compartir recetas con **Espresso** o **PureBrew** y elaborar recetas de cócteles y «mocktails» a base de café o té.

La nueva sección **VA World** contiene las últimas novedades y actividades relacionadas con Victoria Arduino, además de útiles tutoriales en vídeo y recetas de los miembros de nuestra comunidad.

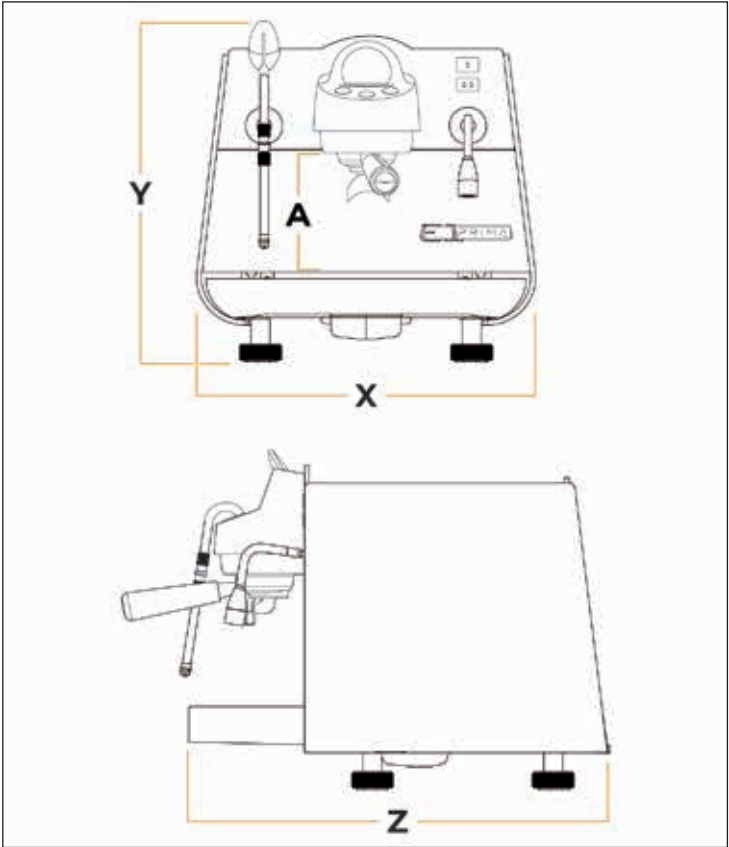
My VA es tu perfil personal, donde podrás guardar tus contenidos favoritos de la comunidad y subir tus propias recetas y fotos.

Activa el **Bluetooth** para conectar la aplicación a la máquina de café.

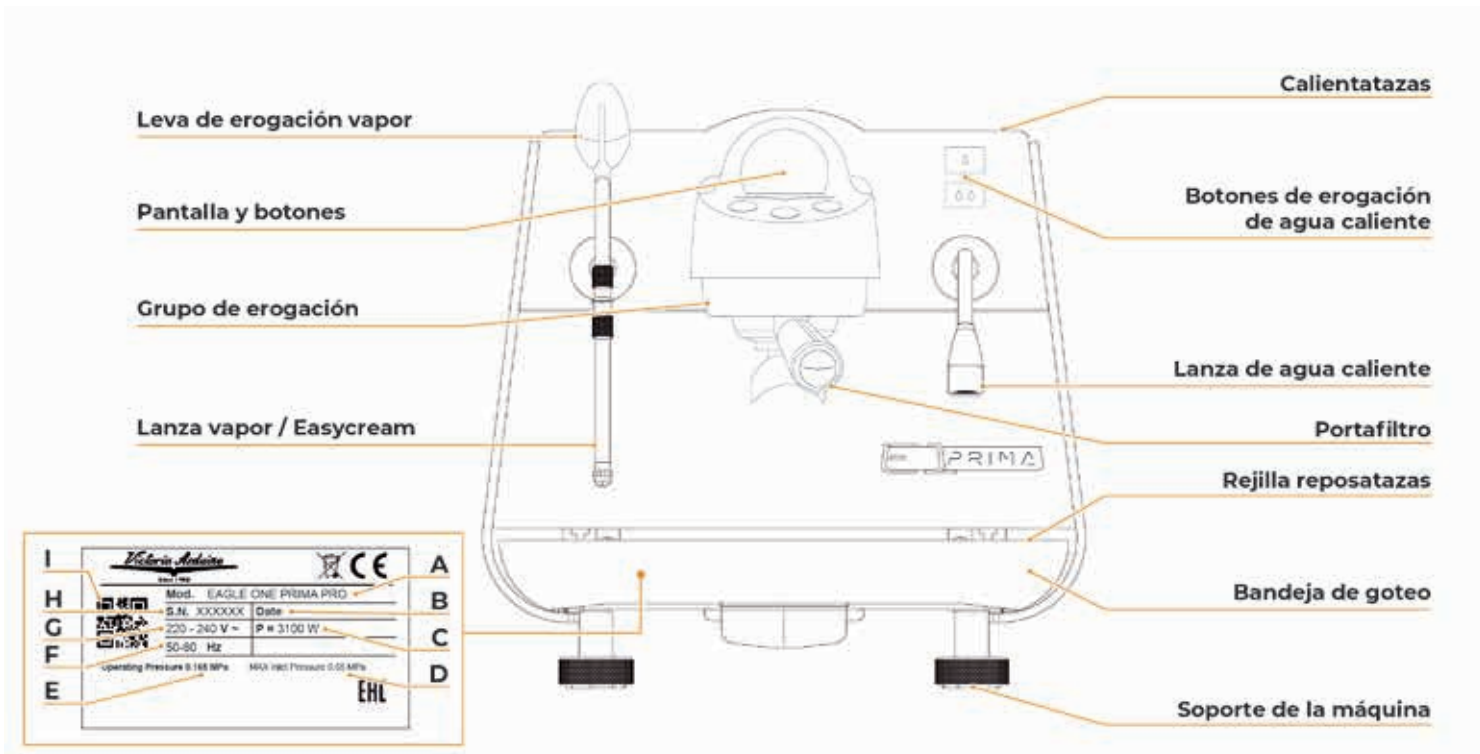


DATOS TÉCNICOS

Modelo	EI PRIMA	
Versión	Pro	
Número de grupos	1	
Voltaje (V)	220 - 240 / 110 - 120	
Frecuencia (Hz)	50 - 60	
Potencia total (W)	3100	
Capacidad de la caldera vapor (l)	1,8	
Capacidad de la caldera café (l)	0,6	
Peso neto (kg / lb)	36 / 79,4	
Peso bruto (kg / lb)	51,5 / 113,5	
Dimensiones (mm / inch)	X	411 / 16,18
	Y	379 / 14,92
	Z	510 / 20,08
	A	95 / 3,74



DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

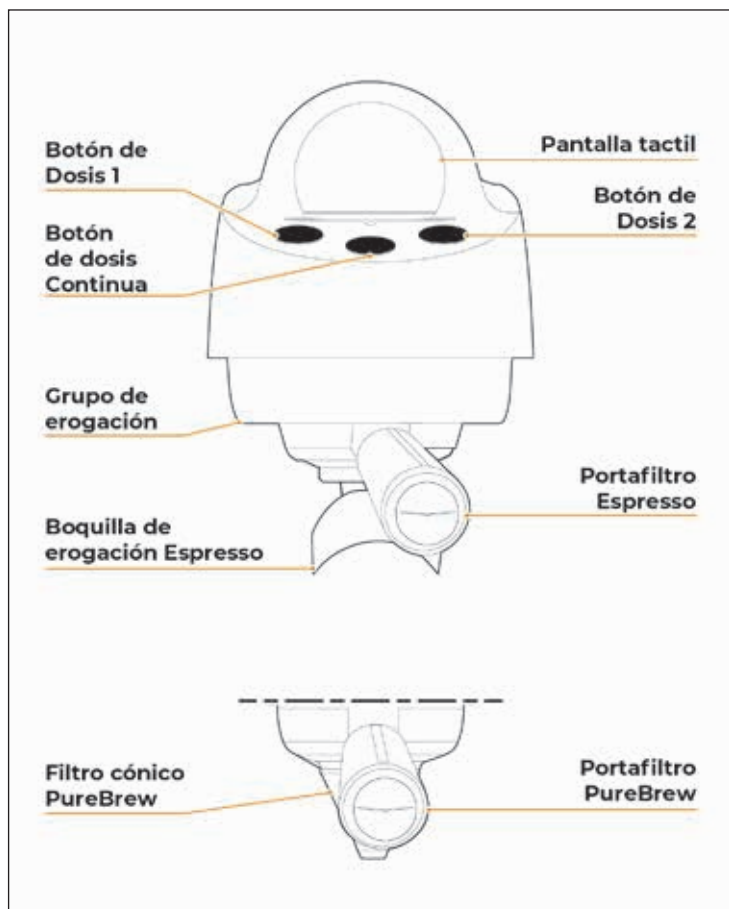


- A Modelo y versión
- B Fecha de fabricación
- C Potencia
- D Presión máxima de la red de agua
- E Presión de trabajo de la red de agua
- F Frecuencia
- G Alimentación eléctrica
- H Número de serie
- I Código QR

E1 PRIMA PRO es una máquina con un solo grupo de dispensación profesional de última generación que garantiza rendimiento, control, flexibilidad de extracción, ligereza y robustez.

La tecnología **T3 Genius** permite al barista tener un control absoluto de las temperaturas de dispensación del café expreso, para obtener una precisión meticulosa con prestaciones y eficiencia excepcionales.

El revolucionario método de extracción **PUREBREW**, al aprovechar las frecuencias pulsantes de la presión del agua, permite liberar el sabor más puro y refinado del café molido o de la bebida en polvo. Combinado con el nuevo filtro cónico de 20 gramos patentado, permite dispensar bebidas con solo pulsar un botón.



INSTALACIÓN

PREPARACIONES A CARGO DEL COMPRADOR

Preparación del lugar de instalación

El comprador deberá preparar una superficie de apoyo adecuada para soportar el peso de la máquina.

Preparación eléctrica



La instalación eléctrica deberá ser conforme a lo indicado en las normas nacionales vigentes en el lugar de instalación y disponer de una puesta a tierra eficiente.

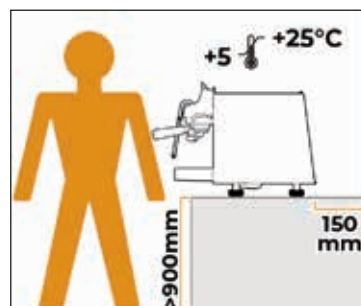


Los cables eléctricos de alimentación deben estar dimensionados en función de la máxima corriente requerida por la máquina, de manera que la caída de tensión total, a plena carga, sea inferior al 2%.

Preparación hídrica

Preparar un adecuado desagüe para el agua y una red de alimentación de agua que abastezca agua con dureza máxima de 5/6° franceses (50/60 ppm).

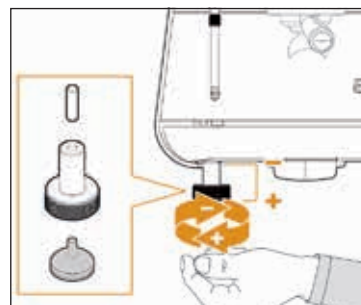
COLOCACIÓN



Antes de instalar la máquina, comprobar que la zona asignada sea compatible con las dimensiones máximas y el peso de la misma.

Colocar la máquina sobre una superficie horizontal a una altura mínima de 900 mm del suelo.

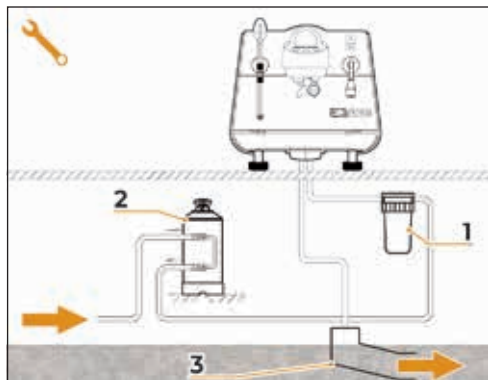
Mantener al menos 150 mm en torno a la máquina para permitir una correcta ventilación.



Para ajustar la altura y la nivelación de la máquina, gire las patas de la siguiente forma:

- En el sentido de las agujas del reloj para disminuir la altura de la máquina.
- En sentido antihorario para aumentar la altura de la máquina.

CONEXIÓN HIDRÁULICA



- 1 Filtro de malla.
- 2 Ablandador.
- 3 Descarga Ø 50 mm.



Evitar estrangulamientos en los tubos de conexión. Controlar que la descarga sea capaz de eliminar los desechos. Está prohibido utilizar tubos de conexión ya usados anteriormente. El mantenimiento de los filtros queda a cargo del comprador.



La garantía expira si no se mantiene el agua con las especificaciones adecuadas.

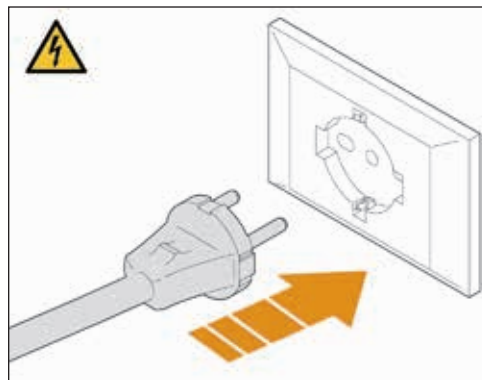


Se debe instalar un sistema anti-inundación antes del posible descalcificador de acuerdo con la norma CEI EN 61770.

ESPECIFICACIONES PARA EL AGUA

- Dureza total 50-60 ppm (partes por millón).
- Presión de la red de suministro de agua entre 2 y 5 bar (agua fría).
- Caudal mínimo: 200 l/hora.
- Filtración: inferior a 1,0 micras.
- Alcalinidad: entre 10 y 150 ppm.
- Residuo fijo (TDS): 50 - 250 ppm.
- Cloro: < 0,50 mg/l.
- pH: 6,0 - 8,0.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



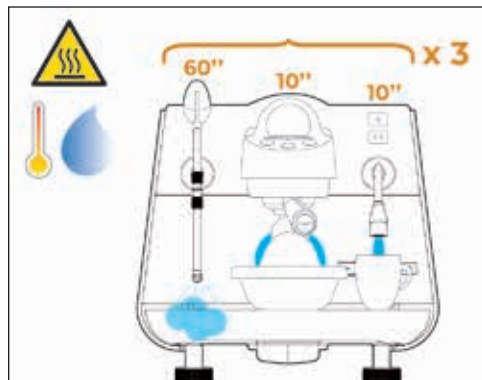
Antes de conectar la máquina a una red eléctrica, controlar que los datos indicados en la placa de la máquina correspondan a los de la red.

Introduzca el enchufe en la toma de corriente.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

220 - 240 V - monofásico.

OPERACIONES PRELIMINARES



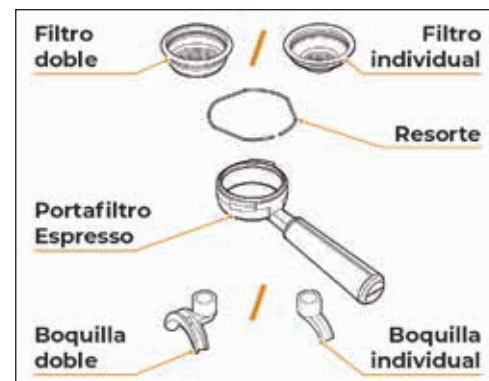
Una vez finalizada la instalación, el dispositivo se activa y pasa al estado «listo para funcionar». A continuación:

- Dispensar agua del grupo por al menos 10 segundos.
- Dispense agua de la lanza de agua caliente por al menos 10 segundos.
- Abrir las boquillas de vapor por 1 minuto.

Repetir toda la operación, al menos 3 veces.

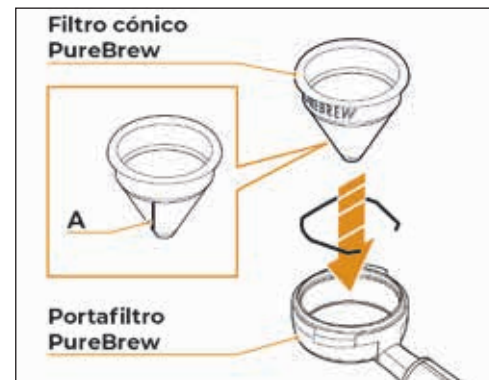
Al acabar la instalación, se recomienda redactar un informe de todo lo efectuado.

PREPARACIÓN DE LOS ACCESORIOS ESPRESSO



Insertar la resorte dentro del portafiltros, en el espacio provisto para ella. Insertar uno de los dos filtros disponibles. Atornillar una de las dos boquillas al portafiltros en función del filtro que haya elegido.

PREPARACIÓN DE LOS ACCESORIOS PUREBREW



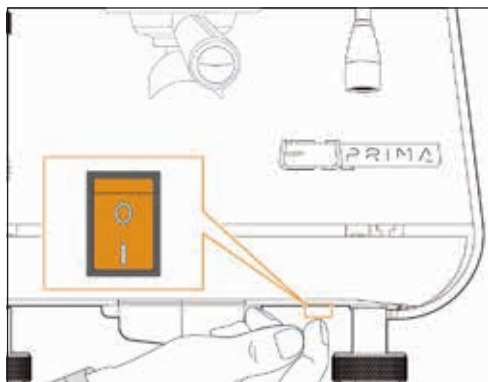
Inserte el filtro cónico **PUREBREW** en el portafiltro, orientando la junta **A** en la dirección opuesta a la empuñadura.

Uso



El operador, antes de comenzar a trabajar, debe asegurarse de haber leído y comprendido bien las disposiciones de seguridad de este manual.

ENCENDIDO DE LA MÁQUINA



Todos los modelos **EI PRIMA PRO** tienen el botón de encendido en la parte inferior derecha. El botón tiene dos estados:

- 0 = máquina apagada.
- I = máquina encendida.

Después de realizar las operaciones descritas en los capítulos anteriores, para encender la máquina, pulse el interruptor de encendido situado en la parte inferior derecha en la posición "I".



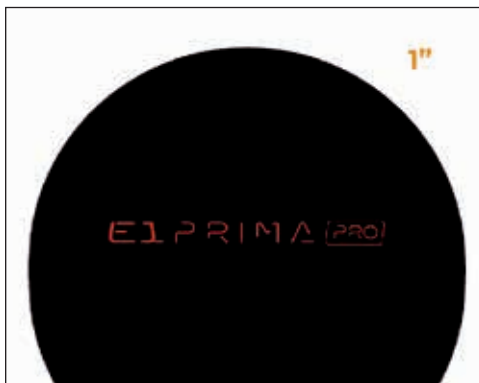
En el primer encendido o después de un reinicio, un técnico cualificado deberá configurar inicialmente algunos parámetros generales siguiendo un procedimiento guiado:

- Idioma de la pantalla.
- Fecha y hora.
- Unidad de medida.

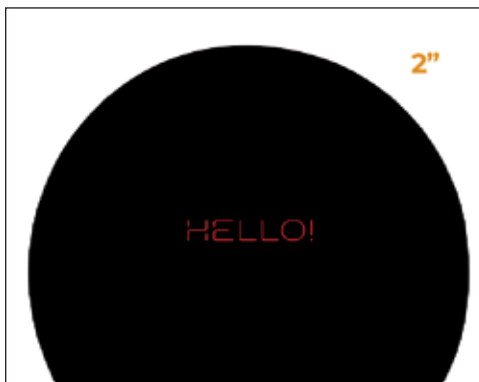
Tras realizar los ajustes iniciales, la máquina comienza a cargar las calderas.



La pantalla mostrará la página de bienvenida con el logotipo **Victoria Arduino** durante 2 segundos.



A continuación, mostrará el logotipo **EI PRIMA PRO** durante 1 segundo.



El usuario puede configurar un mensaje de

bienvenida a su gusto. Como alternativa, la máquina mostrará esta pantalla durante 2 segundos.



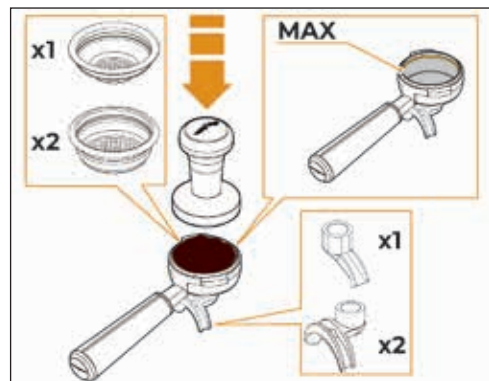
A continuación, la pantalla de inicio se mostrará en modo de dispensación **Espresso** o **PureBrew**, en función de la configuración.

DISPENSACIÓN DE CAFÉ ESPRESSO

No utilizar el filtro cónico PureBrew en modo Espresso porque la presión excesiva puede dañarlo.



Si la máquina se encuentra en modo de dispensación PureBrew, selecciona el modo Espresso presionando el icono central durante 3 segundos.



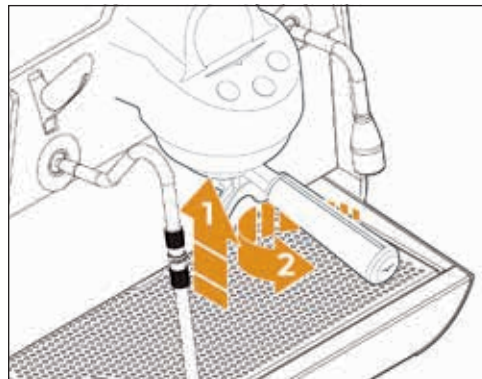
Elija el portafiltro que desee, con boquilla simple o doble.

Rellene con café molido hasta el nivel máximo indicado por la línea del interior del filtro.

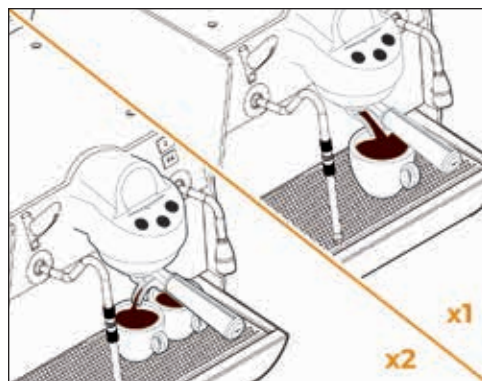
Prensar el café en el filtro de manera homogénea con el adecuado presionador.

Limpiar el borde del filtro de los residuos de polvo de café.

Antes de introducir el portafiltro en el grupo es necesario purgar por al menos 2 segundos el agua presente en el circuito del grupo activando y desactivando la dispensación.



Introduzca el portafiltro en el grupo dispensador y gírelo para fijarlo, como indican las flechas.



Colocar la/las taza/s debajo de las boquillas y pulsar el botón de café deseado.

La máquina realizará una fase de preinfusión en función de la configuración de la receta elegida.

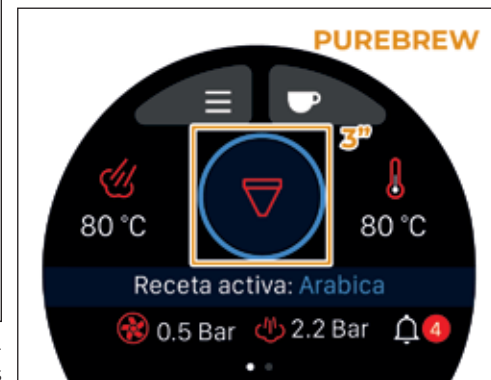
Cuando se alcanza la cantidad previamente ajustada, la bomba se apaga y la dispensación finaliza automáticamente.

Al término de cada dispensación de café, dejar el portafiltro acoplado al grupo para que esté siempre caliente.

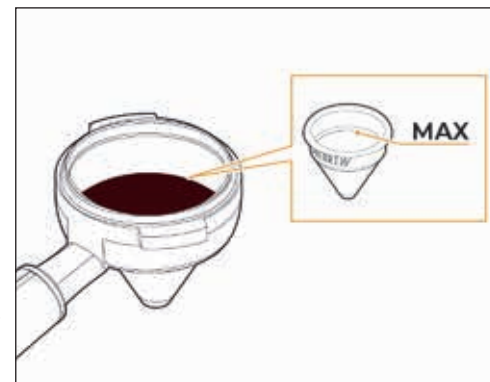
También evitará que la junta dentro del cabezal del grupo se seque prematuramente.

DISPENSACIÓN DE CAFÉ PUREBREW

No utilizar el filtro cónico PureBrew en modo Espresso porque la presión excesiva puede dañarlo.



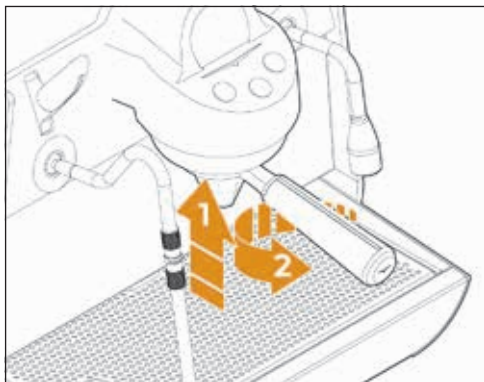
Si la máquina se encuentra en modo de dispensación PureBrew, selecciona el modo Espresso presionando el icono central durante 3 segundos.



Introduzca el filtro cónico **PUREBREW** en el portafiltro.

Para dispensar café de filtro, llene con café molido de una granulometría no inferior a 500 µm, sin exceder el nivel máximo.

Limpiar el borde del filtro de los residuos de polvo de café.



Inserte el portafiltro en el grupo de preparación y gírelo para fijarlo, tal y como indican las flechas.



Coloque la taza debajo del filtro cónico **PURBREW** y pulse el botón del dispensador deseado.

Cuando se alcanza la cantidad previamente ajustada, la bomba se apaga y la dispensación finaliza automáticamente.

La extracción de la bebida debe producirse en los primeros 10-15 segundos, es decir, durante la preinfusión. Si no es así, interrumpa la dispensación y muele el café con una molienda más gruesa.

Es posible programar las dosis o configurar las funciones de la máquina a través de la pantalla.

Al término de cada dispensación de café, dejar el portafiltro acoplado al grupo para que esté siempre caliente.

También evitará que la junta dentro del cabezal del grupo se seque prematuramente.

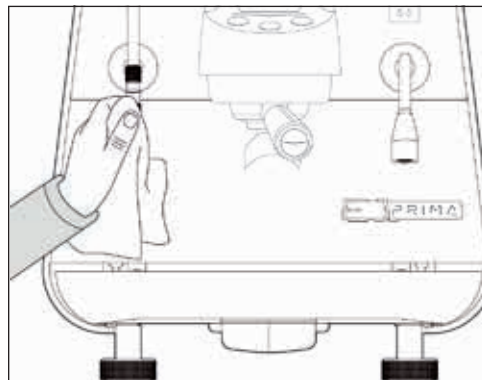
No retirar el filtro cónico del portafiltro presionándolo sobre la superficie de trabajo, ya que puede dañarse.

DISPENSACIÓN DE VAPOR



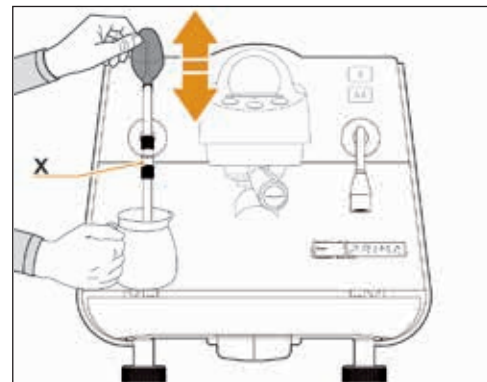
Durante el uso de la lanza de vapor, hay que prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarla recién usada.

Antes de utilizar la lanza de vapor, efectuar el purgado de la condensación durante al menos 2 segundos.



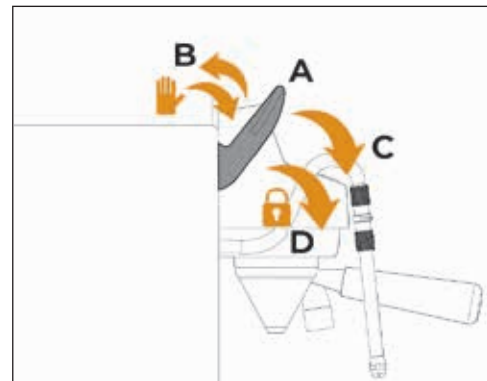
Antes y después del uso, limpiar la lanza con un paño humedecido con agua caliente.

La lanza de vapor esta articulada para facilitar su uso.



Para utilizar el vapor:

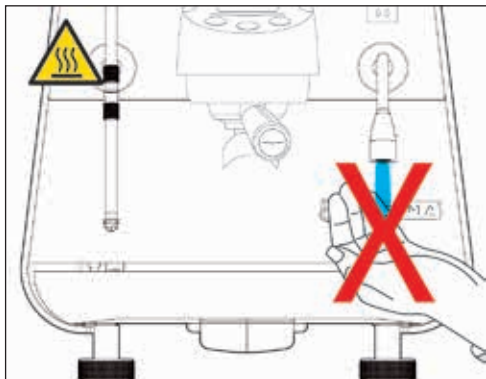
- Observe que la boquilla de la lanza esté dentro de la rejilla o del recipiente.
- Levante o baje la leva.
- Cuando comience a salir el vapor, mueva la lanza mediante la protección de goma **X**.



La leva de vapor tiene 4 posiciones:

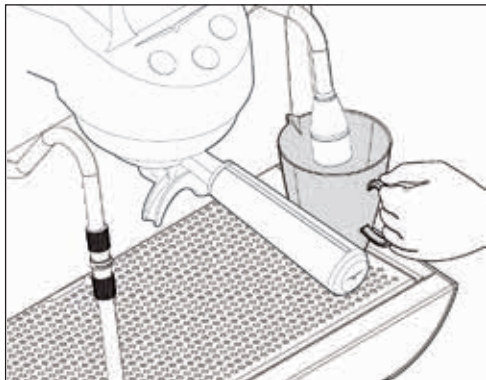
- A REPOSO:** leva en posición central y dispensación no activa.
- B LIMPIEZA:** leva empujada hacia atrás manualmente, con dispensación activa para el tiempo de sujeción de la leva.
- C MEDIA POTENCIA:** leva tirada hacia adelante en la mitad de su carrera, con dispensación activa a baja presión.
- D MÁXIMA POTENCIA:** leva tirada hacia adelante hasta el final de carrera donde permanece bloqueada, con dispensación activa a alta presión.

DISPENSACIÓN DE AGUA CALIENTE

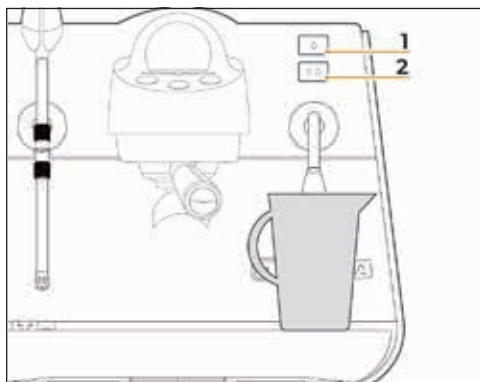


Durante el uso de la lanza del agua caliente, hay que prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarla recién usada.

Antes de utilizar la lanza de agua caliente, efectuar el purgado del circuito hidráulico durante al menos 2 segundos.



Colocar un contenedor bajo la lanza de agua caliente.



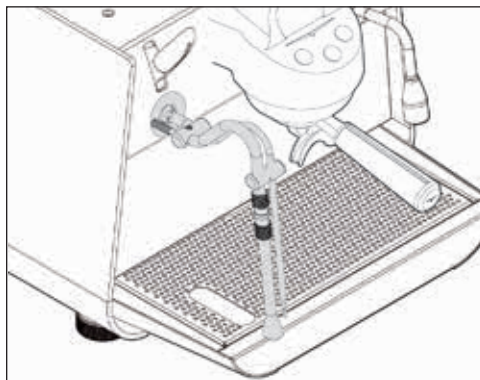
Para erogar agua caliente desde la lanza, pulse uno de los dos botones de dosis:

- 1 Dispensación de agua caliente dosis 1.
- 2 Dispensación de agua caliente dosis 2.

Espera hasta el final de la dispensación o vuelva a pulsar el botón de agua caliente para interrumpir manualmente la dispensación.

La dispensación de agua caliente puede realizarse simultáneamente a la del café.

LANZA DE VAPOR EASYCREAM (OPTIONAL)



Como opcional, la máquina puede equiparse con la lanza de vapor EasyCream en lugar de la lanza de agua caliente.

La lanza de vapor EasyCream permite la dispensación del vapor para espumar la leche o para calentar otros líquidos.

La temperatura y la cantidad del aire son programables, se controlan por una sonda de temperatura y se pueden programar.

Colocar bajo la lanza de vapor automática un recipiente adecuado con leche o otra bebida.

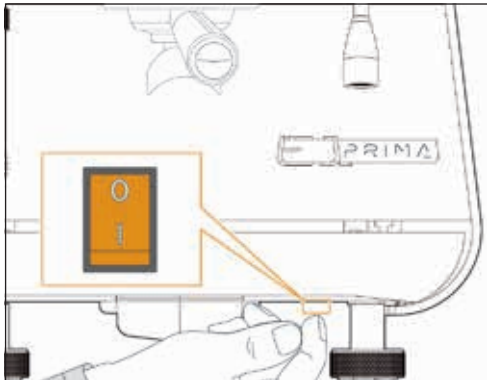
Al igual que con la lanza de vapor estándar, para utilizar la lanza EasyCream:

- 1 Observe que la boquilla de la lanza esté dentro de la rejilla.
- 2 Levante o baje la leva.
- 3 De la lanza de vapor saldrá vapor hasta que el líquido alcance la temperatura establecida.

La leva para la lanza de vapor EasyCream tiene 4 posiciones, al igual que para la lanza de vapor estándar:

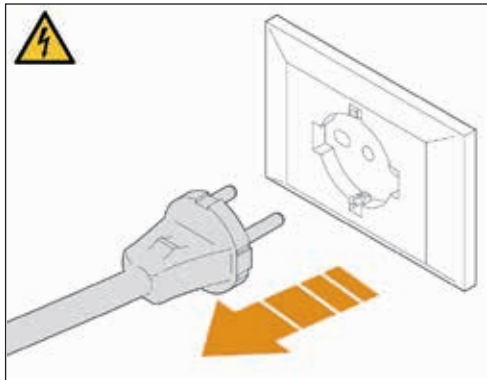
- A REPOSO: leva en posición central y dispensación no activa.
- B LIMPIEZA: leva empujada hacia atrás manualmente, con dispensación activa para el tiempo de sujeción de la leva.
- C MEDIA POTENCIA: leva tirada hacia adelante en la mitad de su carrera, con dispensación activa a baja presión.
- D MÁXIMA POTENCIA: leva tirada hacia adelante hasta el final de carrera donde permanece bloqueada, con dispensación activa a alta presión.

PARADA DE LA MÁQUINA



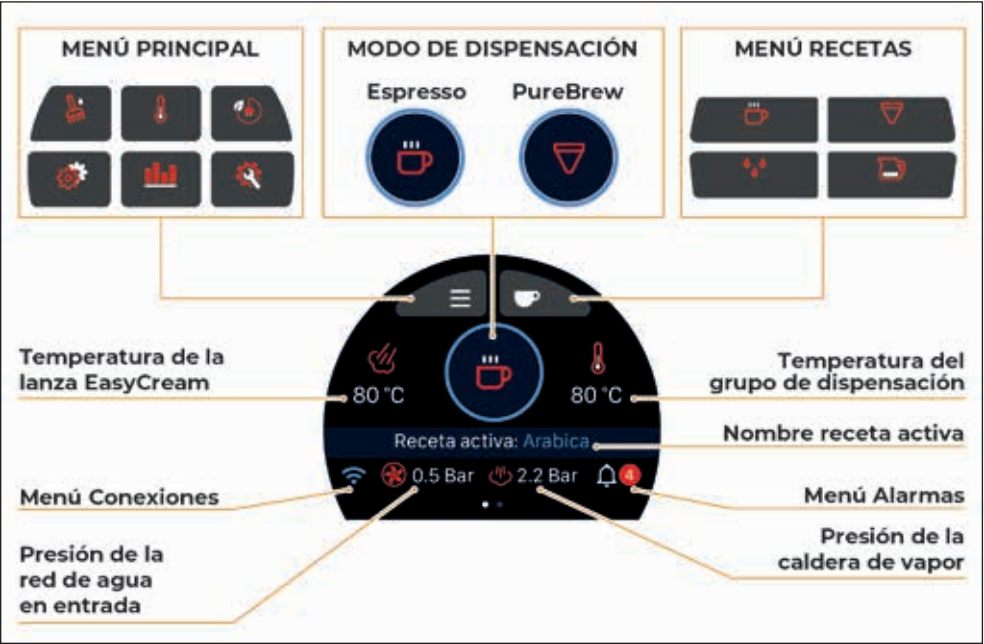
Para parar la máquina, pulse el botón de apagado situado en la parte inferior derecha hasta la posición "0".

La pantalla y los botones dispensadores se apagan.



Si se producen largas pausas y para la seguridad de las personas es una buena norma desconectar también el enchufe de la red.

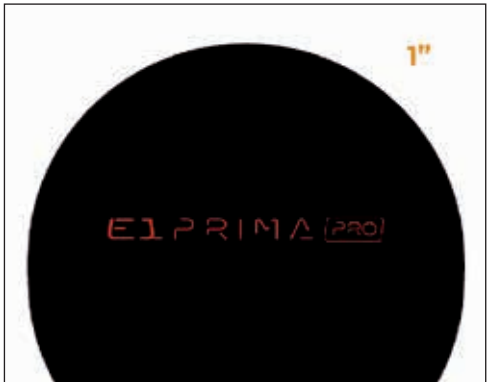
PROGRAMACIÓN



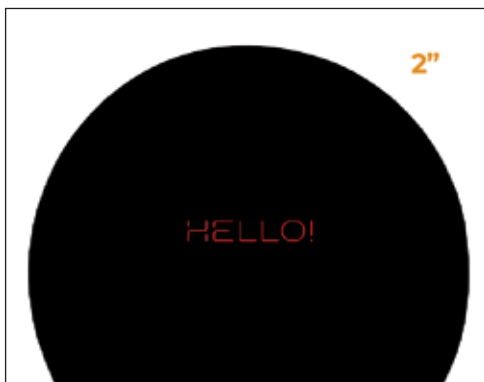
ENCENDIDO DE LA PANTALLA



Al encenderse, la pantalla mostrará la página de bienvenida con el logotipo **Victoria Arduino** durante 2 segundos.



A continuación, mostrará el logotipo **EI PRIMA PRO** durante 1 segundo.



2"

En la primera puesta en marcha de la máquina o después de un reseteo, es necesario configurar:

- Idioma.
- Fecha y hora.
- Unidad de medida.

Para obtener más información sobre estos ajustes, consulta el apartado **Ajustes Generales**.

A continuación, la pantalla de inicio se mostrará en modo de dispensación **Espresso** o **PureBrew**, en función de los ajustes.

El usuario puede configurar un mensaje de bienvenida a su gusto. Como alternativa, la máquina mostrará esta pantalla durante 2 segundos.

PANTALLA INICIAL



En función de los ajustes, la **Pantalla Inicial** puede estar en modo de dispensación **Espresso** o **PureBrew**.

En la primera puesta en marcha, el modo predeterminado es **Espresso**.

Para cambiar el modo de dispensación, pulsa el botón  o  durante 3 segundos.

El botón intermitente indica el cambio de modo.

La **Pantalla Inicial** también permite acceder a:

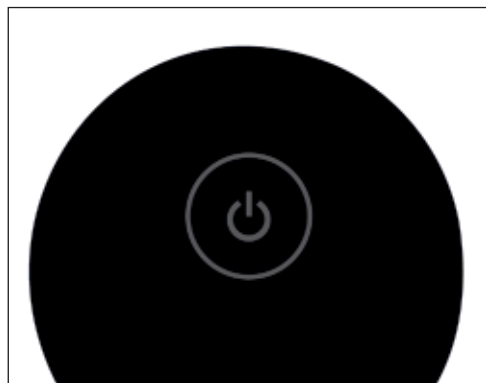
-  Menú Principal.
-  Menú Recetas.
-  Menú Alarmas (de haberlas).
-  Menú Conexiones (si está habilitado).

POWER OFF



Desde la **Pantalla Inicial**, desliza el dedo sobre la pantalla hacia la izquierda para acceder al botón .

Mantén pulsado durante 5 segundos el botón  para poner la máquina en **Power OFF**.



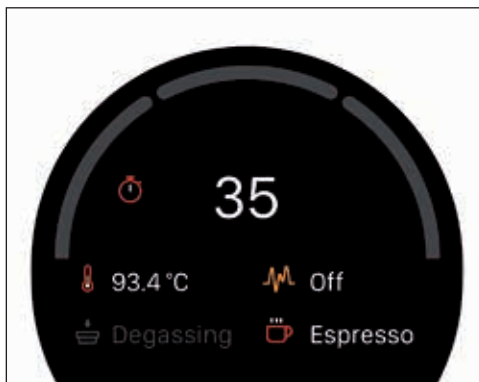
En modo **Power OFF**, la máquina solo recibe alimentación eléctrica, pero la caldera de vapor se lleva a 0 bar.

Para salir del modo **Power OFF** y restablecer el funcionamiento normal de la máquina, mantén pulsado el botón  durante unos segundos.

DISPENSACIÓN ESPRESSO STANDARD



Desde la **Pantalla Inicial**, en modo **Espresso**, pulsa un botón de dispensación.



La pantalla de dispensación muestra:

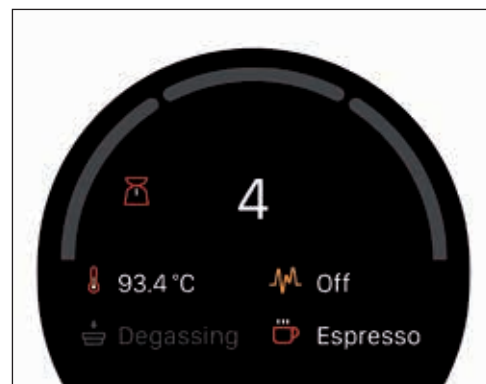
- El tiempo de dispensación.
- Temperatura grupo 3.
- Preinfusión (si está activa).
- PB-Tech (si está activo).
- Modo Espresso.

Al final de la dispensación, la pantalla vuelve a la **Pantalla Inicial**.

DISPENSACIÓN ESPRESSO VIS



Desde la **Pantalla Inicial**, en modo **Espresso** con la opción **VIS** habilitada, pulsa un botón de dispensación.



La pantalla de dispensación muestra:

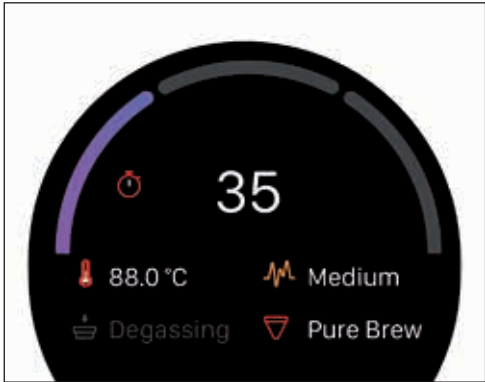
- Peso estimado de dispensación (VIS).
- Temperatura grupo 3.
- Preinfusión (si está activa).
- PB-Tech (si está activo).
- Modo Espresso.

Al final de la dispensación, la pantalla vuelve a la **Pantalla Inicial**.

DISPENSACIÓN PUREBREW



Desde la **Pantalla Inicial**, en modo **PureBrew**, pulsa un botón de dispensación.



La pantalla de dispensación muestra:

- Flujo de dispensación.
- El tiempo de dispensación.
- Temperatura grupo 3.
- Preinfusión (no disponible).
- Perfil de extracción.
- Modo PureBrew.

Al final de la dispensación, la pantalla vuelve a la **Pantalla Inicial**.

MENÚ RECETAS



Desde la **Pantalla Inicial**, pulsa  para acceder al menú **Recetas**:

-  Recetas Espresso.
-  Recetas PureBrew (si habilitado).
-  Recetas Agua caliente.
-  Recetas EasyCream - Leche (si habilitado).

Pulsa  para volver a la **Pantalla Inicial**.

Receta Espresso Standard



Desde el menú **Recetas**, pulsa  para acceder a los ajustes de las recetas **Espresso**.

Pulsa  para volver al menú **Recetas**. Puedes desplazarte por las pantallas con los botones   y cambiar los parámetros con  .

Cuando hayas terminado, en la última pantalla, pulsa  para guardar los ajustes y volver al menú **Recetas**.

Si una dosis se establece por encima de 500 ml, la máquina la reconocerá como Dosis Continua.

Las dosis también pueden fijarse mediante muestreo manual.

Parámetros Receta Espresso Standard

Parámetros	Mín.	Máx.	Predet.	Paso
Temperatura	70,0°C	105,0°C	93,4°C	0,1°C
Dosis 1	5 ml	500 ml	20 ml	1 ml
Dosis 2	5 ml	500 ml	120 ml	1 ml
Degassing (desgacificación)	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Duración desgacificación ON	1 s	10 s	1 s	0,5 s
Duración desgacificación OFF	1 s	10 s	2 s	0,5 s
PB-Tech	OFF	ON	OFF	ON/OFF

Receta Espresso VIS



Si la función **VIS** está habilitada, desde el menú **Recetas**, pulsa  para acceder a los ajustes de las recetas **Espresso VIS**.

En este modo, la máquina calcula el peso de la bebida que hay en la taza.

Pulsa  para volver al menú **Recetas**.



Puedes desplazarte por las pantallas con los botones **< >**.

Las dosis dispensadas también pueden fijarse mediante muestreo manual.

Para ambas dosis, será necesario alinear el peso en la taza con el de una balanza externa.



Dispensa una dosis individual o doble, o configura la dosis en la pantalla con **< >**. Pesa la taza de café en una balanza externa.



Pulsa el valor establecido para acceder a la calibración **VIS**.

Introduce el valor leído en la balanza en el campo **VIS (g)** y pulsa **<** para volver a los ajustes.

Cuando hayas terminado, en la última pantalla, pulsa **GUARDA** para guardar los ajustes y volver al menú **Recetas**.

Parámetros Receta Espresso VIS

Parámetros	Mín.	Máx.	Predet.	Paso
Temperatura	40,0°C	105,0°C	93,4°C	0,1°C
Dosis 1	5 g	500 g	20 g	1 g
VIS Dosis 1	0 g	100 g	20 g	0,1 g
Dosis 2	5 g	500 g	40 g	1 g
VIS Dosis 2	0 g	100 g	40 g	0,1 g
Degassing (desgacificación)	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Duración desgacificación ON	1 s	10 s	1 s	0,5 s
Duración desgacificación OFF	1 s	10 s	2 s	0,5 s
PB-Tech	OFF	ON	OFF	ON/OFF

Receta PureBrew



Desde el menú **Recetas**, pulsa **▽** para acceder a los ajustes de las recetas **PureBrew**.

Pulsa **×** para volver al menú **Recetas**.

Puedes desplazarte por las pantallas con los botones **< >** y cambiar los parámetros con **< >**.

Cuando hayas terminado, en la última pantalla, pulsa **GUARDA** para guardar los ajustes y volver al menú **Recetas**.

Parámetros Receta PureBrew

Parámetros	Mín.	Máx.	Predet.	Paso
Temperatura	70,0°C	98,0°C	88,0°C	0,1°C
Establecer Dosis 1 IN	2 g	50 g	18 g	0,5 g
Establecer Dosis 2 IN	2 g	50 g	18 g	0,5 g
Dosis 1	0 ml	500 ml	125 ml	1 ml
Dosis 2	0 ml	500 ml	125 ml	1 ml
Perfil	-	-	Medium	Light Medium Strong Custom

Parámetros Receta PureBrew Custom

Parámetros	Mín.	Máx.	Predet.	Paso
Volumen fase blooming	50 ml	250 ml	40 ml	1 ml
Ton blooming	0,5 s	10 s	0,5 s	0,5 s
Toff blooming	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Pausa	0 s	60 s	15 s	1 s
% Volumen fase Pure 1	0 %	100 %	50 %	1 %
Ton Pure 1	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Toff Pure 1	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Pausa Pure 1 Pure 2	0 s	60 s	15 s	1 s
% Volumen fase Pure 2	0 %	100 %	50 %	1 %
Ton Pure 2	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s
Toff Pure 2	0,5 s	10 s	1,0 s	0,5 s

Receta EasyCream - Leche (opcional)



Desde el menú **Recetas**, pulsa  para acceder a los ajustes de las recetas **EasyCream (Leche)**.

Este menú solo está disponible si la opción **EasyCream** está habilitada.

Pulsa  para volver al menú **Recetas**.

Puedes desplazarte por las pantallas con los botones   y cambiar los parámetros con  .

Cuando hayas terminado, en la última pantalla, pulsa  para guardar los ajustes y volver al menú **Recetas**.

Parámetros Receta EasyCream

Parámetros	Mín.	Máx.	Predet.	Paso
Temperatura Vapor	20°C	85°C	65°C	1°C
Temperatura Aire	10°C	60°C	40°C	1°C
Válvula aire	0%	100%	100%	5%

Receta Agua caliente



Desde el menú **Recetas**, pulsa  para acceder a los ajustes de las recetas **Agua caliente**.

Pulsa  para volver al menú **Recetas**.

Puedes desplazarte por las pantallas con los botones   y cambiar los parámetros con  .

Cuando hayas terminado, en la última pantalla, pulsa  para guardar los ajustes y volver al menú **Recetas**.

Parámetros Receta Agua caliente

Parámetros	Mín.	Máx.	Predet.	Paso
Tiempo SUBE	0 s	60 s	5 s	1 s
Tiempo BAJA	0 s	60 s	10 s	1 s

MENÚ ALARMAS



En la **Pantalla Inicial**, el icono del Menú Alarmas es visible solo si hay un error. En este caso, pulsa  para acceder al **Menú Alarmas**.

El número visible en el icono identifica el error presente.

Es posible acceder a la lista de alarmas incluso si no hay ninguna alarma activa.

No es posible reiniciar las alarmas desde este menú.

Pulsa  para volver a la **Pantalla Inicial**.

Lista de alarmas

- Lista del historial de alarmas llena.
- Historial de alarmas.
- Realizar el lavado.
- Grupo café.
- EasyCream.
- Sobrepresión.
- Caldera de servicios.
- Caldera de café.
- Error de comunicación des tarjetas externas.
- Módulo conexiones.
- Presión de red por debajo del umbral.
- Presión de red.
- Señalización de mantenimiento.
- Mantenimiento por ciclos o fecha.
- Error de seguimiento del sistema.
- Batería descargada o error LSE.
- Error de carga historial alarmas/contadores.
- Error de carga de parámetros de recetas.
- Tiempo de espera de llenado.
- Tiempo de espera de calentamiento.
- Sonda en cortocircuito.
- Sonda en circuito abierto.

MENÚ PRINCIPAL



Desde la **Pantalla Inicial**, pulsa para acceder al **Menú Principal**.

- Limpieza.
- Temperatura.
- Ahorro de Energía.
- Ajustes generales.
- Contadores.
- Ajustes técnicos.

Para acceder a los **Ajustes técnicos**, es necesario introducir la contraseña.

Pulsa para volver a la **Pantalla Inicial**.

Limpieza



Desde el **Menú Principal**, pulsa para acceder al menú **Limpieza**:

- Autopurgado.
- Lavado Grupo.

Pulsa para volver al **Menú Principal**.

Autopurgado



Desde el menú **Limpieza**, pulsa para acceder a los ajustes de la función de **Autopurgado**.

Los parámetros son visibles solo si está habilitado (**ON**).

Puedes desplazarte por las pantallas con los botones y cambiar los parámetros con .

Cuando hayas terminado, en la última pantalla, pulsa **GUARDA** para guardar los ajustes y volver al menú **Limpieza**.

Pulsa para volver al menú **Limpieza**.

Parámetros del autopurgado

Parámetros	Mín.	Máx.	Predet.	Paso
Habilitado	OFF	ON	ON	ON/OFF
Establecer purga	0 s	10 s	2 s	1 s
Establecer retardo	0 s	10 s	1 s	1 s

Lavado Grupo



Desde el menú **Limpieza**, pulsa para acceder a los ajustes de **Lavado Grupo**.

Puedes desplazarte por las pantallas con los botones y cambiar los parámetros con .

Cuando hayas terminado, en la última pantalla, pulsa **GUARDA** para guardar los ajustes y volver al menú **Limpieza**.

Pulsa para volver al menú **Limpieza**.

Si se habilita la alarma de lavado y aparece en la pantalla, es necesario iniciar el lavado del grupo. Para obtener más información, consulta el capítulo LIMPIEZA ORDINARIA.

Parámetros Lavado Grupo

Parámetros	Mín.	Máx.	Predet.	Paso
Iniciar lavado	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Establecer ciclo de lavado	0	10	2	1
Establecer ciclo de enjuague	0	10	2	1
Tiempo lavado	0 s	59 s	10 s	1 s
Alarma habilitada	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Alarma hora	00	23	8	1 h
Alarma minutos	00	60	00	1 min

Temperatura



Desde el **Menú Principal**, pulsa  para acceder a la gestión de la **Temperatura** de la caldera de vapor.

Pulsa  para volver al **Menú Principal**.

Ajusta la temperatura de la caldera entre 0,5 bar y 2,5 bar con . A continuación, pulsa  para guardar el ajuste y volver al **Menú Principal**.

Ahorro de Energía



Desde el **Menú Principal**, pulsa  para acceder al menú de **Ahorro de Energía**:

-  Gestión de la Caldera.
-  Standby.
-  Programación semanal.

Pulsa  para volver al **Menú Principal**.

Gestión de la Caldera



Desde el menú **Ahorro de Energía**, pulsa  para acceder a la **Gestión de la Caldera**.

Pulsa  para volver al menú de **Ahorro de Energía**.

Es posible optimizar el consumo de energía de la máquina según tus necesidades, habilitando (**ON**) o deshabilitando (**OFF**) el grupo de dispensación de café y/o la lanza de vapor.

Para cambiar los ajustes, utiliza los botones . A continuación, pulsa  para guardar los ajustes y volver al menú de **Ahorro de Energía**.

Si el grupo y/o la lanza están desactivados (**OFF**), no es posible dispensar café o vapor.

Standby



Desde el menú de **Ahorro de Energía**, pulsa el botón  para establecer la función **Standby**.

Pulsa  para volver al menú de **Ahorro de Energía**.

Esta función permite entrar o no en un estado de Standby activo, después de un tiempo establecido de inactividad, que permite elegir si apagar completamente la máquina o mantenerla a una presión establecida (inferior a la de funcionamiento).

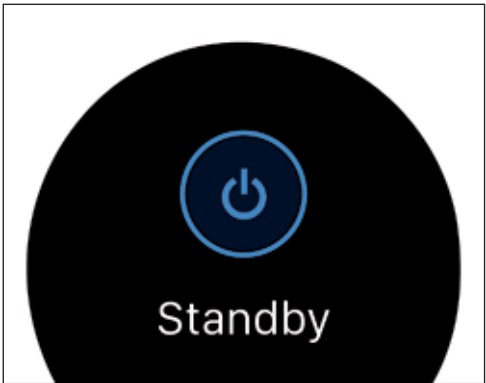
Para cambiar los ajustes, utiliza los botones . A continuación, pulsa  para guardar los ajustes y volver al menú de **Ahorro de Energía**.



Si está habilitada la función **Standby**, desde la **Pantalla Inicial**, desliza el dedo sobre la pantalla hacia la izquierda para acceder a la pantalla **Standby**.



Pulsa durante 3 segundos el icono  para poner la máquina en **Standby**.



En **Standby**, la máquina está encendida, pero se reduce la presión de la caldera de vapor para ahorrar energía.

Para salir del **Standby**, pulsa uno de los tres botones de dispensación, o pulsa  para cambiar al modo **Power OFF**.



Para obtener más información sobre el modo **Power OFF**, consulta el apartado correspondiente.

Parámetros Standby

Parámetros	Mín.	Máx.	Predet.	Paso
Habilitado	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Presión caldera	0 bar	1,8 bar	1,2 bar	0,6 bar

Programación semanal



Desde el menú de **Ahorro de Energía**, pulsa el botón  para acceder a la **Programación Semanal**.

Esta página permite establecer los días de descanso y los días en los que se programan el encendido y el apagado automático de la máquina.

Pulsa  para volver al menú de **Ahorro de Energía**.

Puedes desplazarte por las pantallas de los días con los botones  .

Los días seleccionados se resaltan con el icono .

Pulsa  para acceder a los ajustes de los días seleccionados.



Para el día seleccionado, es posible establecer:

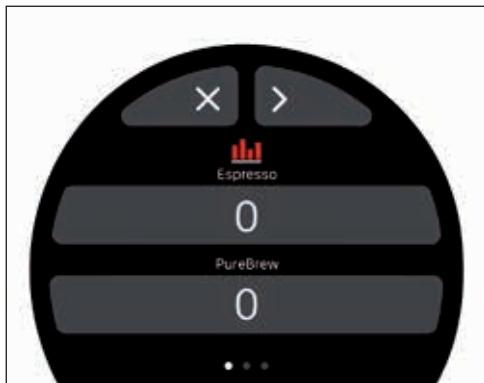
- Hora de encendido.
- Minuto de encendido.
- Hora de apagado.
- Minuto de apagado.

Pulsa  para volver a la pantalla de selección de días.

Puedes desplazarte por las pantallas con los botones   y cambiar los parámetros con  .

Cuando hayas terminado, en la última pantalla, pulsa **GUARDA** para guardar los ajustes y volver a la pantalla de selección de días.

Contadores

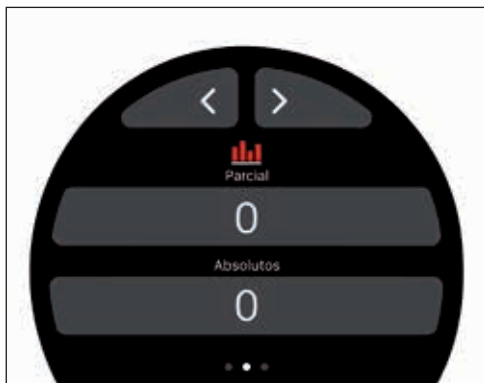


Desde el **Menú Principal**, pulsa  para acceder a los **Contadores**.

En la primera pantalla se muestran los contadores para las bebidas dispensadas **Espresso** y **PureBrew**.

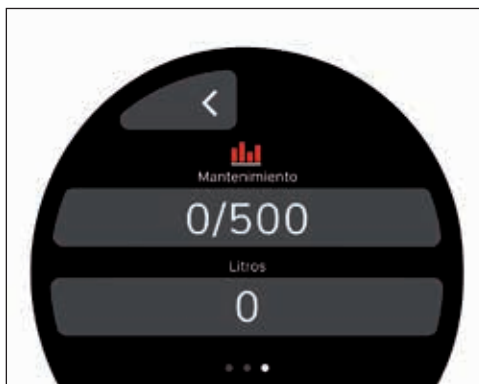
Pulsa  para volver al **Menú Principal**.

Pulsa  para pasar a la siguiente pantalla.



La segunda pantalla muestra los contadores parciales y absolutos.

Puedes desplazarte por las pantallas con los botones  .

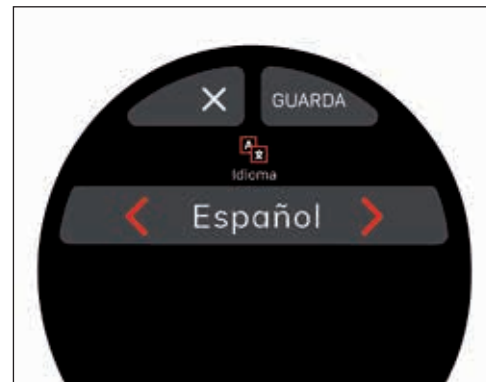


La tercera y última pantalla muestra los contadores:

- **Mantenimiento**: indica el número de ciclos restantes antes del mantenimiento. Cuando se alcanza el umbral establecido, aparece la alarma en la pantalla.
- **Litros**: indica la cantidad de litros de agua suministrados por la máquina.

Pulsa  para volver a la pantalla anterior.

Idioma



Desde el menú **Ajustes Generales**, pulsa  para establecer el **Idioma** de la pantalla:

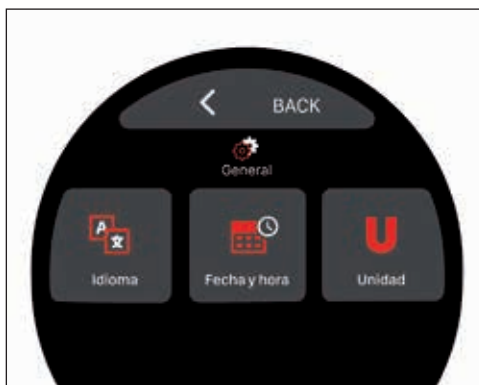
- Italiano.
- Inglés.
- Francés.
- Alemán.
- Español.
- Ruso.
- Chino.

Establece el idioma con los botones  .

Pulsa  para volver a los **Ajustes Generales**.

Cuando hayas terminado, pulsa  para guardar los ajustes y volver al menú **Ajustes Generales**.

Ajustes Generales



Desde el **Menú Principal**, pulsa  para acceder al menú de **Ajustes Generales**:

-  Idioma.
-  Fecha y Hora.
-  Unidad de medida.

Pulsa  para volver al **Menú Principal**.



Fecha y hora



Desde el menú **Ajustes Generales**, pulsa  para establecer la **Fecha y Hora** de la pantalla.

- Día.
- Mes.
- Año.
- Hora.
- Minuto.

Pulsa  para volver a los **Ajustes Generales**.

Puedes desplazarte por las pantallas con los botones   y cambiar los parámetros con  .

Cuando hayas terminado, en la última pantalla, pulsa  para guardar los ajustes y volver al menú **Ajustes Generales**.

Unidad de medida



Desde el menú de **Ajustes Generales**, pulsa  para establecer la **Unidad de medida** de la temperatura, ya sea °C o °F.

Pulsa  para volver a los **Ajustes Generales**.

Establece la unidad de medida con  .

Cuando hayas terminado, pulsa  para guardar los ajustes y volver al menú **Ajustes Generales**.

AJUSTES TÉCNICOS

Desde el **Menú Principal**, pulsa  para acceder al menú de **Ajustes Técnicos**:

Este menú permite establecer parámetros delicados que, en caso de errores de ajuste, podrían causar un mal funcionamiento de la máquina.

El acceso a los **Ajustes Técnicos** solo es posible después de introducir la contraseña, que consta de 4 cifras.



Pulsa  para volver al **Menú Principal**. Después de introducir la contraseña, pulsa  para confirmar.



Desde la primera pantalla del menú **Ajustes Técnicos** se puede acceder a:

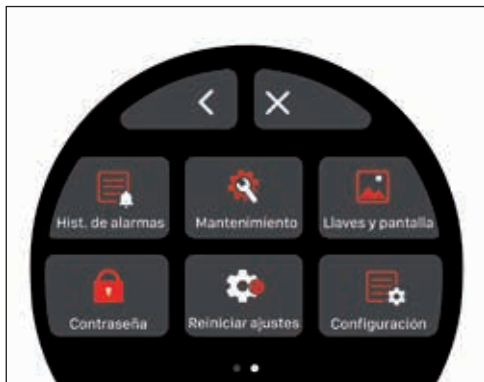
 Actualizar.

 Conexiones.

-  Calibración.
-  Power (gestión de la potencia).
-  Diagnóstico.
-  Reiniciar (Reset) contadores.

Pulsa  para volver al **Menú Principal**.

Pulsa  para pasar a la siguiente pantalla.



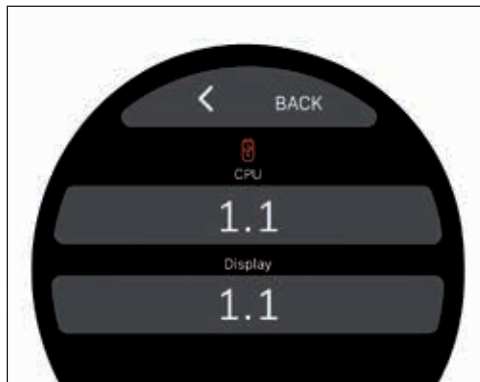
Desde la segunda pantalla se puede acceder a:

-  Historial de alarmas.
-  Mantenimiento.
-  Llaves y pantalla.
-  Contraseña.
-  Reiniciar (Reset) Ajustes.
-  Configuración.

Pulsa  para volver al **Menú Principal**.

Pulsa  para volver a la pantalla anterior.

Actualizar



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulsa  para ver las versiones del «firmware»:

- CPU.
- Display (pantalla).

Pulsa  para volver al menú de **Ajustes Técnicos**.

Conexiones



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulsa  para habilitar (**ON**) o deshabilitar (**OFF**) las **Conexiones** mediante los botones .

Pulsa  para volver al menú de **Ajustes Técnicos**.

Cuando hayas terminado, pulsa  para guardar los ajustes y volver al menú **Ajustes Técnicos**.

Si la conexión está habilitada, se muestra el icono  en la **Pantalla Inicial**.

Calibración



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulsa  para acceder al menú **Calibración**:

 VIS.

 Lanceta vapor.

 Offset.

Pulsa  para volver al menú de **Ajustes Técnicos**.

Calibración VIS



Desde el menú **Calibración**, pulsa  para acceder a la calibración **VIS**.

Los valores indicados en este menú deben



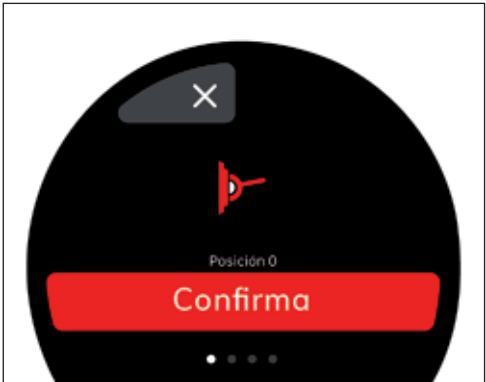
modificarse solo en caso de sustitución del modelo dosificador de la máquina.

Pulsa  para volver al menú de **Calibración**. Establece los parámetros con los botones   y pulsa  para guardar los ajustes y volver al menú **Calibración**.

Parámetros Calibración VIS

Parámetros	Mín.	Máx.	Predet.	Paso
VIS	0.0	1.0	0.952	0.001

Calibración Lanceta vapor



Desde el menú **Calibración**, pulsa  para acceder a la calibración de la **Lanceta Vapor**.

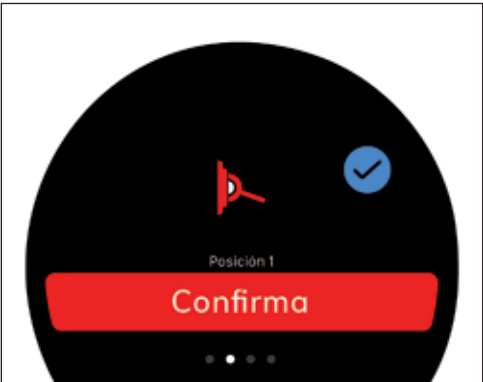
Pulsa  para volver al menú de **Calibración**. En este menú es posible calibrar físicamente las posiciones de la leva de vapor:

- Reposo.
- Limpieza.
- Media Potencia.
- Máxima Potencia.

Una vez iniciado el procedimiento de Calibración, no se puede interrumpir.

Coloca físicamente la leva de vapor en la posición de **Reposo** y pulsa **Confirma** para realizar la calibración.

A continuación, se muestra el icono  en la pantalla, que confirma la operación y se prepara para la calibración de la siguiente posición.



Coloca físicamente la leva de vapor en la posición de **Media Potencia** y pulsa **Confirma**.

A continuación, aparece otro icono  en la pantalla, que confirma la operación, y se prepara para la calibración de la siguiente posición.



Coloca físicamente la leva de vapor en la posición de **Máxima Potencia** y pulsa **Confirma**.

A continuación, aparece otro icono  en la pantalla, que confirma la operación, y se prepara para la calibración de la última posición.



Coloca físicamente la leva de vapor en la posición de **Limpieza** y pulsa **Confirma**.

Al final de la calibración, la pantalla muestra 4 iconos  y el botón , que permite volver al menú de **Calibración**.



Calibración Offset



Desde el menú **Calibración**, pulsa  para acceder al menú **Offset**.

Offset indica la diferencia de un valor detectado a uno de referencia.

De hecho, las sondas de temperatura pueden ser ligeramente diferentes a las de un termómetro externo.

Pulsa  para volver al menú de **Calibración**. Puedes desplazarte por las pantallas con los botones   y cambiar los parámetros con .

Cuando hayas terminado, en la última pantalla, pulsa  para guardar los ajustes y volver al menú **Calibración**.

Parámetros Offset

Parámetros	Mín.	Máx.	Predet.	Paso
Offset presión caldera de vapor	-1,0 bar	+1,0 bar	1,0 bar	0,1 bar
Offset sonda temp	-3,0 bar	+3,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
Offset Sonda grupo	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C
Offset sonda caldera café	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C
Offset Sonda EasyCream	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C
Offset Vapor	-10°C	+10°C	0,0°C	0,1°C

Gestión de Potencia



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulsa  para acceder a la función de **Gestión de Potencia**, que permite limitar el consumo de energía de la máquina.

Habilita (**ON**) o deshabilita (**OFF**) la gestión de los consumos mediante los botones   o pulsa  para volver al menú **Ajustes Técnicos**.

Diagnóstico



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulsa  para acceder al menú **Diagnóstico** para verificar el correcto funcionamiento de los componentes individuales de la máquina:

-  Diagnóstico Manual.
-  Diagnóstico Automática.

Diagnóstico Manual



Desde el menú **Diagnóstico**, pulsa  para acceder al **Diagnóstico Manual**.

Pulsa  para volver al menú de **Diagnóstico**. Puedes desplazarte por las pantallas de los componentes con los botones en la parte superior  , mientras que para iniciar la prueba, pulsa  junto al nombre del componente:

- Bomba.
- Calentamiento de la caldera del grupo.
- Calentamiento del grupo.
- Dispensación del grupo.
- Calentamiento de la caldera de servicios.
- Llenado de la caldera de servicios.
- Dispensación de vapor.
- Agua caliente.
- Limpieza de la caldera.

La función de **Limpieza de la caldera** permite vaciar la caldera de vapor.

Los componentes pueden variar en función de las opciones de la máquina.

Durante las pruebas, se muestra el icono , y, al final, el resultado puede ser:

-  Prueba superada correctamente.
-  Prueba no superada.



Diagnóstico Automática



Desde el menú **Diagnóstico**, pulsa  para acceder al **Diagnóstico Automática**.

Pulsa  para volver al menú de **Diagnóstico**. Esta función permite realizar automáticamente las pruebas de los componentes en orden como para el **Diagnóstico Manual**.

En este modo no está disponible la **Limpieza de la caldera**.

Pulsa  para iniciar la prueba.

Puedes desplazarte por los contadores con los botones   y restablecerlos con .

- Contador de bebidas Espresso.
- Contador de bebidas PureBrew.
- Contador de agua caliente.
- Contador parcial.
- Contador de mantenimiento.
- Contador de litros dispensados.

No es posible resetear el contador absoluto.

Historial de alarmas



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulsa  para acceder al **Historial de Alarmas**.

Pulsa  para volver al menú de **Ajustes Técnicos**.

Pulsa  para eliminar una línea de error.

Mantenimiento



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulsa  para acceder al menú **Mantenimiento**.

Es posible habilitar la alarma de mantenimiento estableciendo un número máximo de ciclos de dispensación, de modo que cuando se alcanza este número se activa la alarma en la pantalla.

Además del número de ciclos, se puede programar una fecha para la activación de la alarma de mantenimiento.

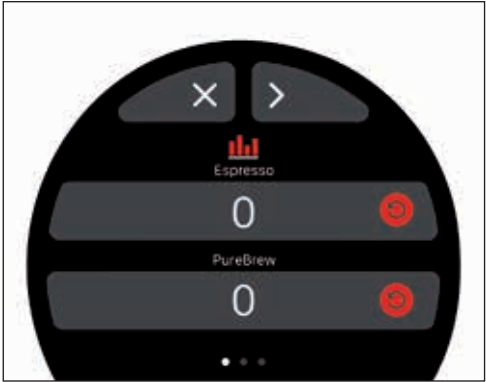
Pulsa  para volver al menú de **Ajustes Técnicos**.

Puedes desplazarte por las pantallas de los ajustes con los botones   y cambiar los parámetros con  .

- Habilitar o deshabilitar la alarma (ON/OFF).
- Contador ciclos de dispensación (5000/100000).
- Día.
- Mes.
- Año.

Las opciones están disponibles solo si la alarma de mantenimiento está activada (ON). De lo contrario, las siguientes páginas no estarán disponibles.

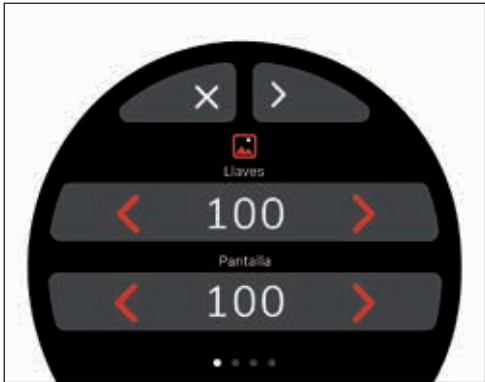
Reiniciar Contadores



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulsa el botón  para acceder al **Reiniciar Contadores**.

Pulsa  para volver al menú de **Ajustes Técnicos**.

Llaves y Pantalla



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulsa  para acceder al menú **Llaves y Pantalla**.

Pulsa  para volver al menú de **Ajustes Técnicos**.

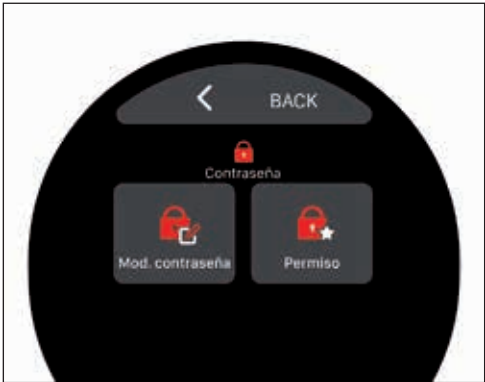
Puedes desplazarte por las pantallas de los ajustes con los botones   y cambiar los parámetros con  .

Parámetros Llaves y Pantalla.

Parámetros	Mín.	Máx.	Predet.	Paso
Luminosidad pantalla	0 %	100 %	70 %	1 %
Luminosidad llaves	0 %	100 %	70 %	1 %
Led	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Intensidad led	0 %	100 %	70 %	1 %
Persistencia de info	0 s	60 s	10 s	1 s
Nombre	Teclado alfanumérico			
VIS*	-	-	Peso + Tiempo	Peso, Tiempo, Peso + Tiempo

* Disponible solo si la opción VIS está habilitada.

Gestión de la Contraseña



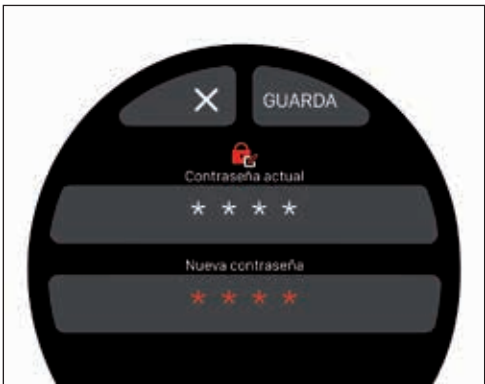
Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulsa  para acceder al menú **Gestión de la Contraseña**:

 Modificar contraseña.

 Gestión de permisos.

Pulsa  para volver al menú de **Ajustes Técnicos**.

Modificar Contraseña



Desde el menú **Gestión de la Contraseña**, pulsa  para cambiar la contraseña de acceso a los **Ajustes Técnicos**.

Pulsa  para volver al menú **Gestión de la Contraseña**.

Introduce la **Contraseña Actual** y la **Nueva Contraseña** en los campos correspondientes.

Para introducir la contraseña, pulsa sobre los campos de introducción. El teclado numérico aparecerá en la pantalla.



Introduce la contraseña de 4 dígitos y pulsa  para confirmar.

Pulsa  para volver a la pantalla de **Modificar Contraseña**.

Al final del procedimiento, pulsa  para confirmar el cambio de la contraseña.

Un mensaje de confirmación en la pantalla comunicará el cambio real.



Gestión de permisos



Desde el menú **Gestión de la Contraseña**, pulsa  para acceder a la gestión de los **Permisos**.

Pulsa  para volver al menú **Gestión de la Contraseña**.

Esta pantalla permite elegir a qué funciones puede acceder el usuario.

Los iconos desactivados (no coloreados) solo serán accesibles con la introducción de la contraseña.

Cuando hayas terminado, pulsa  para confirmar los ajustes y volver al menú **Gestión de la Contraseña**.

Reiniciar Ajustes



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulsa  para acceder al menú **Reiniciar Ajustes**:

 Reinicio de fin de prueba.

 Reinicio a los Parámetros de Fábrica.

Pulsa  para volver al menú de **Ajustes Técnicos**.

Reinicio de fin de prueba



Desde el menú **Reiniciar Ajustes**, pulsa  para proceder al **Reinicio de fin de prueba**.

Pulsa  para volver al menú **Reiniciar Ajustes**.

En caso de confirmación, en la pantalla aparecerá un mensaje que recomienda vaciar la caldera y el circuito hidráulico.

La próxima vez que se reinicia la máquina,

será necesario rellenar de nuevo el procedimiento de primera puesta en marcha y la máquina procederá de forma autónoma al llenado de las calderas.

Reinicio a los Parámetros de Fábrica

Para acceder a esta función se solicita la contraseña.



Desde el menú **Reiniciar Ajustes**, pulsa el botón  para proceder al **Reinicio a los Parámetros de Fábrica**.

Pulsa  para volver al menú **Reiniciar Ajustes**.

Introduce la contraseña de 4 dígitos y pulsa  para continuar.



En caso de confirmación, la máquina procede al reinicio total.

Pulsa  para volver al menú **Reiniciar Ajustes**.

Configuración



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulsa  para acceder a la **Configuración** de la máquina.

Pulsa  para volver al menú de **Ajustes Técnicos**.

Puedes desplazarte por las pantallas de los ajustes con los botones   y cambiar los parámetros con  .

Parámetros de Configuración

Parámetros	Mín.	Máx.	Predet.	Paso
Vapor	OFF	ON / EasyCream	ON	ON / OFF / EasyCream
PureBrew	OFF	ON	ON	ON / OFF
Autonivel caldera café	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Autonivel de bomba activo	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Autonivel caldera de vapor	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Agua con bomba activa	OFF	ON	OFF	ON / OFF
Establecer alarma presión *	0,0 bar	3,0 bar	0,0 bar	0,1 bar
VIS	OFF	ON	OFF	ON / OFF

* Permite establecer un umbral de presión más allá del cual se mostrará un mensaje de error.

LIMPIEZA ORDINARIA

Elemento a limpiar	Después del uso	Diario	Semanal
Filtro y portafiltro	✓	✓	
Carcasa de la máquina		✓	
Rejilla reposatazas		✓	
Bandeja de recogida de líquidos		✓	
Boquilla del grupo de dispensación		✓	
Junta del grupo de dispensación		✓	
Grupo de dispensación			✓



Excepto la limpieza del grupo dispensador, cualquier tipo de limpieza debe realizarse cuando el aparato no reciba corriente eléctrica (enchufe desconectado de la red) y con las partes calientes a temperatura ambiente.

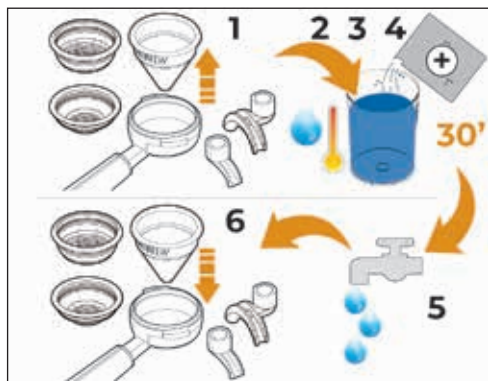
Está prohibido limpiar el aparato con chorros de agua o sumergiéndolo en agua.

No utilizar solventes, productos a base de cloro, abrasivos.



LIMPIEZA DE FILTROS Y PORTAFILTROS

Después de cada uso, vacíe el filtro de café usado del interior de la máquina.



Al final del día:

- 1 Retire los filtros de los portafiltros correspondientes.



Para retirar el filtro cónico Pure-Brew, haga presión en el cono desde la parte superior del portafiltros.



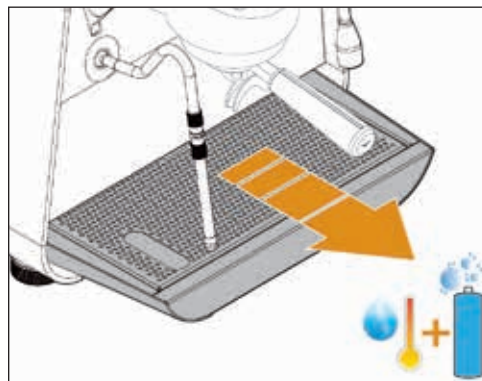
No retirar el filtro cónico del portafiltro presionándolo sobre la superficie de trabajo, ya que puede dañarse.

- 2 Introduzca la dosis recomendada por el fabricante de detergente en polvo específico en un recipiente con agua caliente.
- 3 Sumerja los filtros y los portafiltro (tenga cuidado de no sumergir también el mango) en el recipiente.
- 4 Espere 30 minutos.
- 5 Enjuague bien con agua corriente; si es necesario, limpie los filtros con un cepillo.
- 6 Inserte los filtros nuevamente en los portafiltros correspondientes

Es necesaria una limpieza regular del filtro cónico en el lavavajillas para evitar obstrucciones.

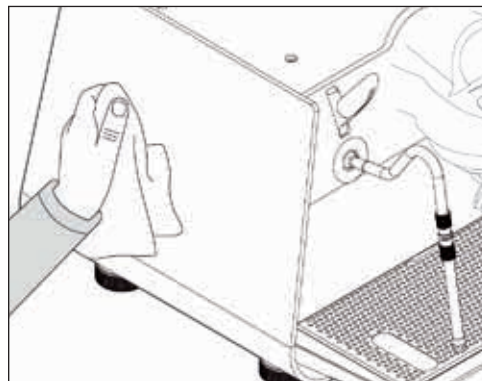
LIMPIEZA DE LA CARCASA

Limpieza de la zona de trabajo



- 1 Retire la rejilla de la zona de trabajo levantándola hacia arriba por la parte delantera y tirando de ella.
- 2 Retire la placa de recogida de agua situada debajo.
- 3 Limpie todo con agua caliente y detergente.

Limpieza de la carcasa y la pantalla

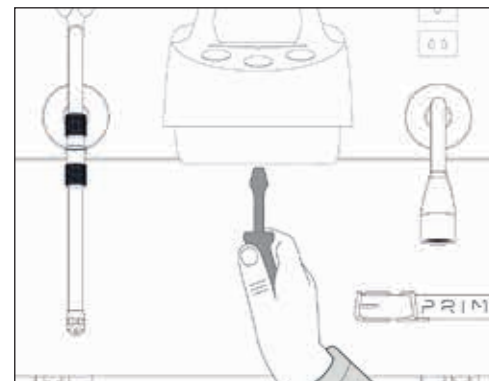


Para limpiar las superficies exteriores de la máquina y la pantalla, apague la máquina y use un paño suave humedecido con agua caliente.

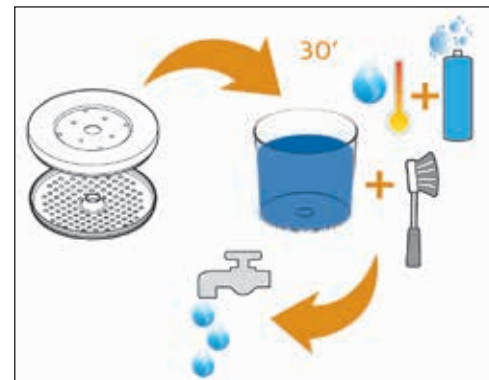
Limpie la pantalla con la máquina apagada y evite dejar la pantalla mojada o húmeda.

Nunca utilice ningún tipo de disolvente, productos a base de cloro o productos abrasivos.

LIMPIEZA DE LA BOQUILLA DEL GRUPO



- 1 Desatornille el tornillo situado en el centro del difusor y de la boquilla. El tornillo, el difusor y la boquilla caerán automáticamente.

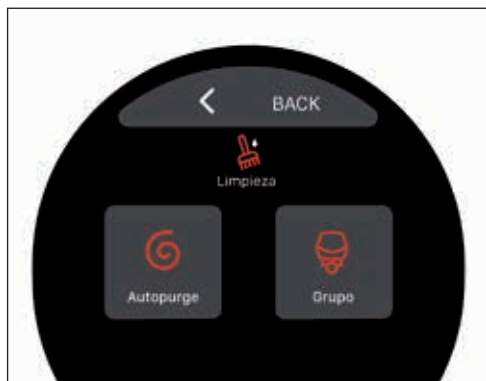


- 2 Introdúcelo todo en un recipiente con agua caliente y detergente específico durante unos 30 minutos.
- 3 Limpie la boquilla y el difusor con un cepillo.
- 4 Enjuagarlo todo abundantemente con agua corriente.
- 5 Vuelva a colocar todo en la máquina procediendo en orden inverso para reanudar el funcionamiento normal.

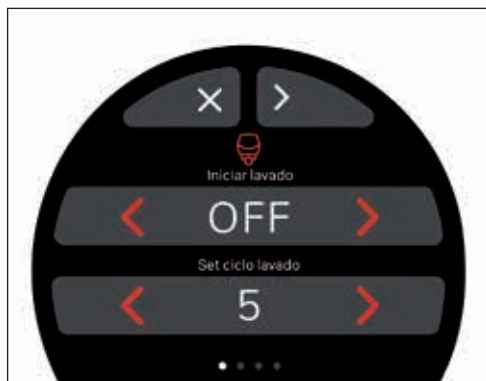
LIMPIEZA DEL GRUPO DE DISPENSACIÓN

Realiza la limpieza al menos una vez al día.

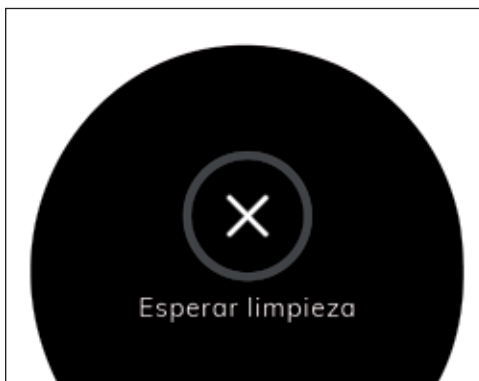
Para realizar el lavado del grupo de dispensación, desde la pantalla, accede al menú de **Limpieza**.



Desde el menú **Limpieza**, pulsa  para acceder al ciclo de lavado del grupo dispensador.



Establece los parámetros del ciclo de lavado y, a continuación, configura el elemento **Inicio lavado** en **ON**.



Para iniciar el ciclo de lavado, presiona el botón de dispensación continua.

Para salir del ciclo de lavado, pulsa .

Cuando se inicia el ciclo de lavado automático, no se puede interrumpir antes de su final.

Si la máquina se detiene antes de que finalice el ciclo, al volver a encenderse, se reanuda automáticamente el ciclo de enjuague.

El ciclo de lavado sigue los parámetros establecidos y está compuesto por la fase de lavado y la fase de enjuague.



La cuenta atrás para la fase de lavado es visible en la pantalla.

Al final de la fase de lavado, la máquina se prepara para la fase de enjuague.



Pulsa el botón de dispensación continua para continuar con la fase de enjuague.



La cuenta atrás para la fase de enjuague es visible en la pantalla.

Al final de la fase de aclarado es posible volver al funcionamiento normal de la máquina.

En caso de mantenimiento, apague la máquina con el interruptor OFF y desenchufe el cable de alimentación.

Durante el mantenimiento/repación, los componentes utilizados deben garantizar el mantenimiento de los requisitos de higiene y de seguridad previstos para el dispositivo.

Los recambios originales ofrecen esta garantía.

Tras una reparación o una sustitución de componentes de partes que estén en contacto con el agua y los alimentos, deberá efectuarse el procedimiento de lavado tal y como se describe en este manual o bien, seguir los procedimientos indicados por el fabricante.

Si la máquina se ha utilizado poco tiempo, espere a que se enfríe antes de realizar cualquier tipo de intervención en la misma.

El mantenimiento incluye la sustitución anual del grupo de ducha y la junta.

Para ello, póngase en contacto con su técnico calificado.

De no seguir estas condiciones significa la decadencia automática de la garantía.

Para cualquier otra intervención en la máquina, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto.

Si la máquina se va a enviar:

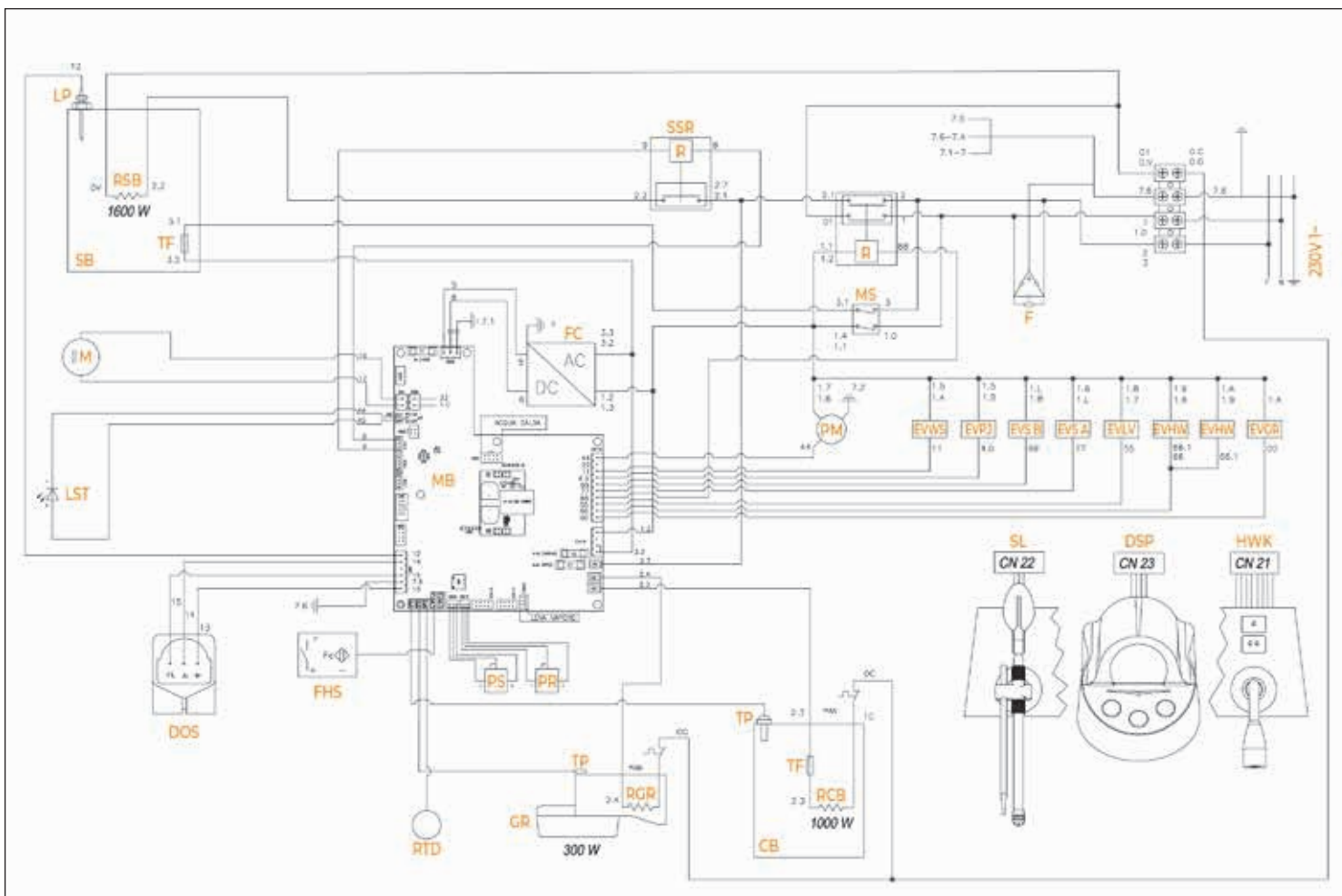
- Vacíe el depósito de agua.
- Apague la máquina.
- Utilice el embalaje original.
- Indique sus datos de contacto o introdúcelo dentro de la caja.

ESQUEMA ELÉCTRICO

CB Caldera de café
DOS Dosificador volumétrico
DSP Pantalla táctil
EVLV Electroválvula de nivel
EVGR Electroválvula del grupo
EVHW Electroválvula de agua caliente
EVPJ Electroválvula Pulse Jet
EVS A Electroválvula de vapor
EVS B Electroválvula de vapor
EVWS Electroválvula de parada de agua
F Fusible

FC Convertidor de frecuencia
FHS Sensor portafiltros
GR Grupo de dispensación
HWK Botones de agua caliente
LP Sonda de nivel
LST Tira led
M Compresor
MB Unidad de control electrónico
MS Interruptor principal
PM Motor de bomba
PR Presostato

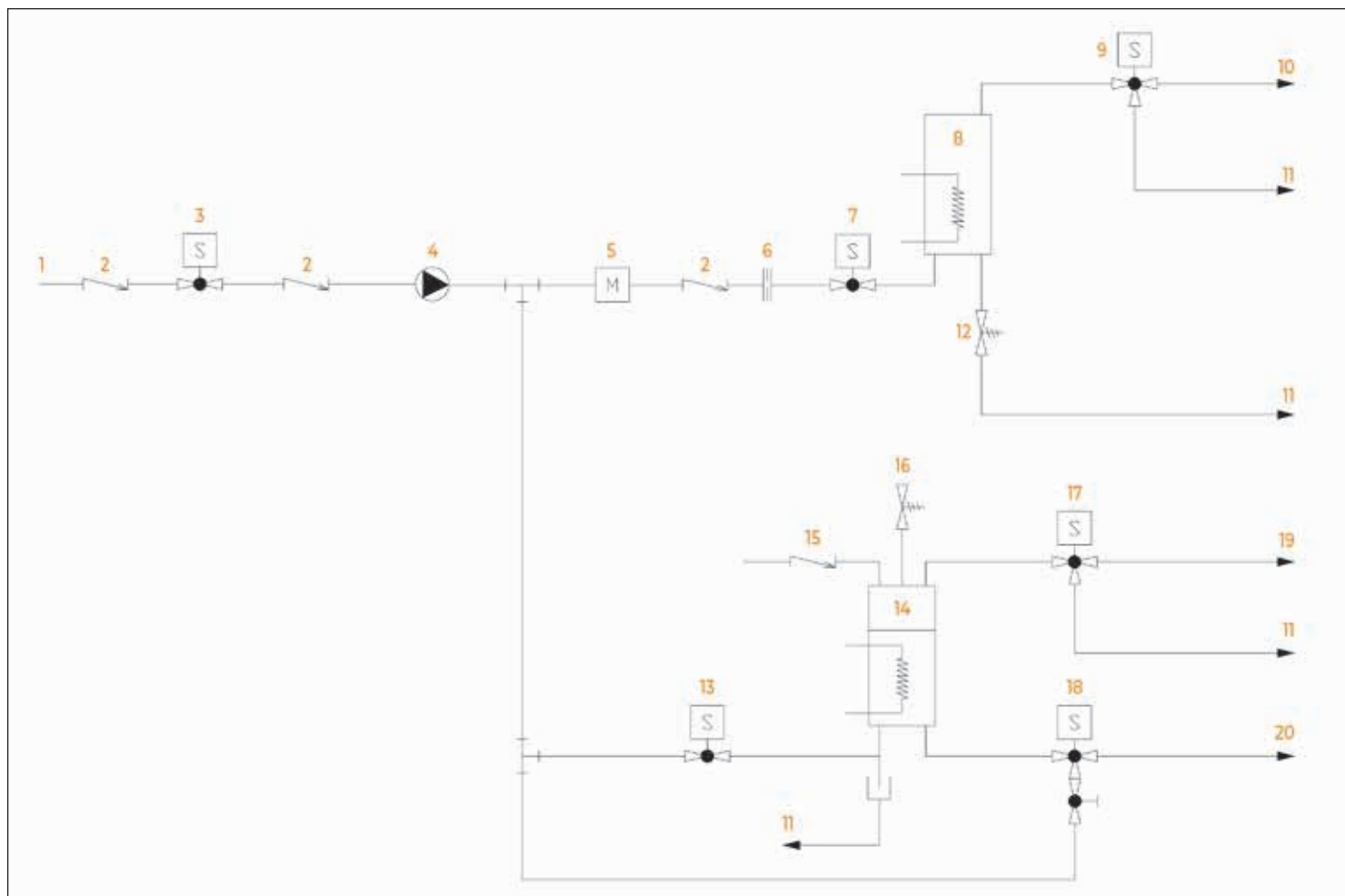
PS Presostato de seguridad
R Relé
RCB Resistencia de la caldera de café
RGR Resistencia grupo de dispensación
RSB Resistencia de la caldera de vapor
RTD Sensor resistivo EasyCream
SB Caldera de vapor
SL Leva de vapor
SSR Relé estático de seguridad
TF Sonda de temperatura
TP Sonda de temperatura



Victoria Arduino

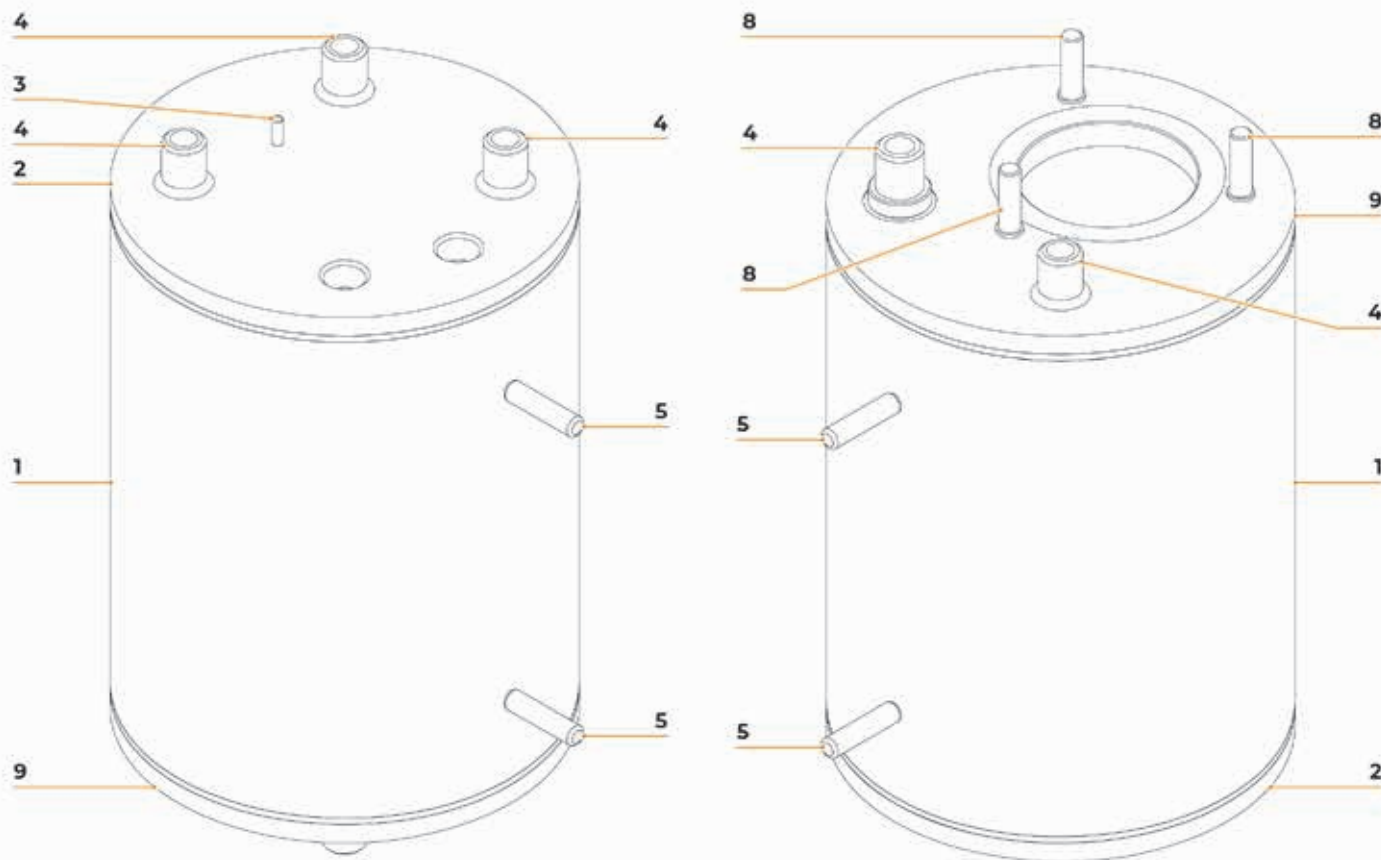
ESQUEMA HIDRÁULICO

- | | | | |
|----|------------------------------------|----|---|
| 1 | Instalación hídrica | 11 | Descarga |
| 2 | Válvula de retención | 12 | Válvula de seguridad (16,5 bar) |
| 3 | Electroválvula de parada de agua | 13 | Electroválvula de nivel |
| 4 | Bomba | 14 | Caldera de vapor |
| 5 | Dosificador volumétrico | 15 | Válvula antivació |
| 6 | Orificio calibrado | 16 | Válvula de seguridad (3 bar) |
| 7 | Electroválvula de control de flujo | 17 | Electroválvula de vapor |
| 8 | Caldera de café | 18 | Electroválvula de agua caliente con grifo |
| 9 | Electroválvula de dispensación | 19 | Lanza de vapor |
| 10 | Al portafiltros | 20 | Lanza del agua caliente |



ESQUEMA CALDERA

- 1 Cuerpo de caldera
- 2 Brida superior
- 3 Tornillo con pivote M3X8
- 4 Racor 1/4
- 5 Tornillo con pivote M6X25
- 6 Brida inferior
- 7 Tornillo con pivote M6X20



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE - ATTREZZATURA A PRESSIONE
EC DECLARATION OF CONFORMITY - PRESSURE EQUIPMENT
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE - MACHINE SOUS PRESSION
EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG - UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE - MAQUINAS A PRESIÓN

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

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

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

Simonelli Group erklärt eigenverantwortlich, das die Espresso Kaffeemaschine, wie folgt identifiziert, den folgenden EG. Richtlinien entspricht und die folgenden wesentlichen Erfordernisse der Beilage A erfüllt. Übereinstimmung Überprüfung: Kategorie 1, Formblatt A. Zur Überprüfung der Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien wurden die folgenden, angeglichenen Normen angewendet.

Simonelli Group declara por la presente que la maquina expreso identifico a continuación cumple con las siguientes directrices de la CEE a continuación y cumple los requisitos esenciales establecidos en el anexo A. Evaluación de la conformidad: categoría 1 modulo A. Para la verificación del cumplimiento de dichas Directivas se aplicaron las normas armonizadas indicadas en la tabla.

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro. Il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'Ing. **Lauro Fioretti**.
The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back. The person in charge of collating and managing the technical file is **Mr. Lauro Fioretti**.
Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos. Le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est **M. Lauro Fioretti**.
Die technischen Unterlagen sind bei dem auf der Rückseite angegebenen rechtlichen Geschäftssitz hinterlegt. Verantwortlich für die Erstellung und Verwahrung der technischen Unterlagen ist Herr **Ing. Lauro Fioretti**.
El archivo técnico se encuentra en la sede legal con la dirección indicada en la parte trasera. El responsable encargado de la constitución y gestión del archivo técnico es el **Ing. Lauro Fioretti**.

2006/42/EC	Direttiva macchine / Machinery Directive / Directive machines / Maschinenrichtlinie / Directiva Maquinas
2014/35/EU	Direttiva bassa tensione / Low Voltage Directive / Directive basse tension / Niederspannungsrichtlinie / Directiva baja tensión
2014/30/EU	Direttiva compatibilità elettromagnetica / Electromagnetic Compatibility Directive / Directive compatibilité électromagnétique / Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit / Directiva compatibilidad electromagnética
(EC) No 1935/2004	Direttiva materiali per alimenti / Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs / Directive matériaux pour contact alimentaire / Richtlinie für Materialien die mit Lebensmitteln in Berührung kommen / Directiva materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios
2014/68/EU	Direttiva attrezzature a pressione / Pressurized Equipment Directive / Directive équipements sous pression / Druckgeräte-Richtlinie / Directiva equipos a presión
2011/65/EU	Direttiva ROHS / ROHS Directive / Directive ROHS / ROHS- Richtlinie / Directiva ROHS
(EC) No 2023/2006	Regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari G.U. L384 del 22.12.2006, p. 75. Guideline about good manufacturing practices of materials and articles destined to come into contact with foodstuffs - Commission Regulation L384 dated 22/12/2006, page 75. Règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires Journal Officiel Loi 384 du 22.12.2006, p. 75. Verordnung über die gute Fertigungspraxis von Materialien und Gestünden, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln in Berührung zu kommen, G.U. (Ital. Amtsblatt) L384 vom 22.12.2006, S. 75. Reglamento del buen hacer de fabricación de los materiales y de los objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios G.U. L384 del 22.12.2006, p.75.
D. M. 21/03/1973	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel. Hygienevorschriften für Verpackungen, Behälter und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mii Nahrungsmitteln oder Körperpflegeprodukten in Berührung zu kommen. Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes, utensilios, destinados a entrar en contacto con las sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal.
10/2011/CEE	Direttiva materie plastiche / Plastics directive / Matériau plastique directive / Kunststoff material Richtlinie / Directiva material plástico
85/572/CEE 82/711/CEE	Direttive metalli e leghe / Metals and alloys directives / Métaux et alliages directives / Richtlinie Metalle und Legierungen / Directiva metales y aleaciones

Modello e anno di fabbricazione Model and production Modèle et année de fabrication Modell und Baujahr Modelo y ano de fabricación		Vedi targa dati su macchina See label on machine Contrôler les données sur la machine Siehe Etikette auf der Maschine Véase ficha técnica en la maquina		Matricola Serial number Matricule Seriennummer Numero de serie		
Caldaia Boiler Chaudière Kessel Caldera	DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 2014/68/CE PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 2014/68/CE DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 2014/68/CE PROJEKTDATEN RICHTLINIE PED 2014/68/EG DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 2014/68/CE	Volume	TS	P.V.S.	PT	Fluido Fluid Fluide Fluid Fluido
		Volume				
		Volume				
		Volumen				
		Volumen				
1.8 l	139 °C	3.0 bar	4.0 bar	H ₂ O		
Norme applicate Applied regulations Normés appliquées Angewendeten Normen Normas aplicadas		Raccolte M, S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale Collections M, S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office Recueils M, S, VSR édition '78 et '95 gardées chez la siège légale Sammlungen M, S, VSR '78 und '95, Dia beim Recht sitz erhältlich sind Recogidas M, S, VSR edición 78 y '95 conservadas en la sede legal				
Disegno n° Drawing No. Dessin n° Zeichnungs-Nr. Dibujo n.		Vedi il Libretto Istruzioni See the Instruction Manual Voir le Manuel d'Instructions Siehe Ende der Gebrauchsanleitung Ver al final del Manual de Instrucciones				

CEO


Marco Feliziani

Belforte del Chienti, 01/10/2024

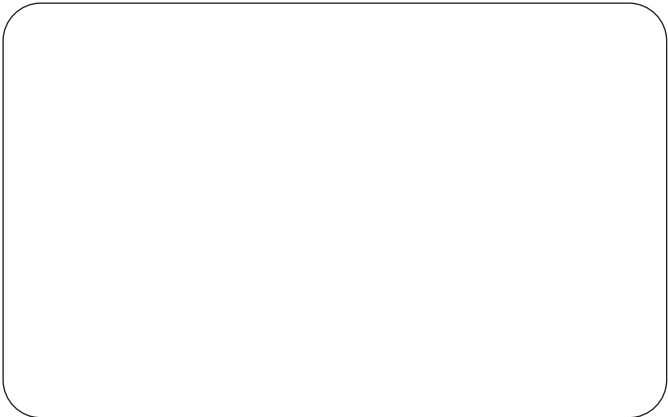
ATTENZIONE: La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura. Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto è vietato. L'integrità e l'efficienza dell'attrezzatura e degli accessori di sicurezza sono a cura dell'utente. La presente dichiarazione perde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

ATTENTION: This declaration is to be kept with the equipment at all times and must always go together with the equipment. Any use of the equipment than tor the purposes for which it was designed is prohibited. The integrity and efficiency of the equipment of the safety devices are the responsibility of the user. The declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the Manufacturer or if improperly installed and used in such a way that does not comply with indications in the user's manual and the instructions.

ATTENTION: Cette déclaration doit être conservée et doit toujours aller avec la machine. Toute utilisation de la machine différente de celle qui este prévue par le projet est interdite. L'intégrité et l'efficacité de la machine et des accessoires de sécurité sont à la charge de l'utilisateur. La présente déclaration perd toute validité dans le cas où la machine est modifié sans l'autorisation du Constructeur ou si la machine est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.

ZU BEACHTEN: Diese Erklärung ist gemeinsam mit dem Gerät aufzubewahren. Jeder andere als der vorgesehene Gebrauch des Gerätes ist verboten. Die Integrität und Effizienz der Ausrüstung und des Sicherheit-Zubehörs liegen in der Verantwortung des Benutzers. Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät oh ne ausdrückliche Genehmigung des Hersteller modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.

ATENCIÓN: Esta declaración debe ser conservada y debe acompañar siempre la máquina. Queda prohibido utilizar la máquina con una función distinta a la prevista en el proyecto. La integridad y la eficiencia da la máquina y de los accesorios de seguridad son a cargo del usuario. La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones.





Simonelli Group

Via E. Betti, 1
62020 Belforte del Chienti (MC) Italy
+39 0733 9501
info@victoriaarduino.com
victoriaarduino.com

