AURELIA WAVE DIGIT - T3

РУС **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ** (Первоначальные инструкции)
EN **USER HANDBOOK** (Translation of the Original Instructions)
FR **MANUEL D'INSTRUCTIONS** (Traduction des Instructions Originales)



nuova SIMONELLI
The coffee machines you can trust.

ОГЛАВЛЕНИЕ / INDEX / SOMMAIRE

4 ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ
11 /SAFETYINDICATIONS/
18 PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

25 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ/ GENERAL INFORMATIONS / INFORMATIONS GÉNÉRALES

26 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ/ TECHNICAL DATA / DONNÉES TECHNIQUES

28 ОПИСАНИЕ МАШИНЫ/ MACHINE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE LA MACHINE

32 УСТАНОВКА / INSTALLATION / INSTALLATION

36 НАЛАДКА КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИКОМ / QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS / RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ

38 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ / USE / UTILISATION

46 ПРОГРАММИРОВАНИЕ / PROGRAMMATION / PROGRAMMATION

121 ОЧИСТКА/ CLEANING / NETTOYAGE

123 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ / MAINTENANCE / ENTRETIEN

125 СХЕМЫ / DIAGRAM / SCHÉMA

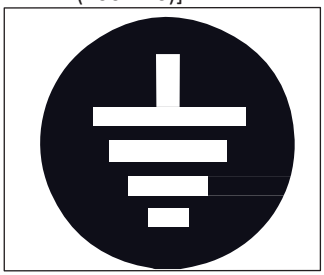
РУС: ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- Настоящее руководство по эксплуатации является важной и неотъемлемой частью изделия и должно быть передано пользователю. Внимательно прочитайте инструкции, содержащиеся в этом руководстве, так как они предоставляют важную информацию, касающуюся безопасности установки, использования и техобслуживания. Обязательно сохраняйте данное руководство для дальнейшего использования.
- Эта машина предназначена исключительно для использования, описанного в данном руководстве. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильным, ошибочным использованием или не по назначению.
- Перед использованием машины ознакомьтесь с руководством в полном объеме, а также с условиями техники безопасности и настройками.
- Машина не предназначена для использования детьми, лицами с физическими, сенсорными или умственными проблемами, а также лицами, которые не ознакомились с руководством по использованию. Дети не должны играть с машиной. Очистка и техобслуживание не должны производиться детьми без присмотра.
- После снятия упаковки проверьте целостность машины. В случае возникновения сомнений - не пользуйтесь машиной, свяжитесь с квалифицированным персоналом. Элементы упаковки (полиэтиленовые пакеты, пенополистирол, гвозди и т. д.) нельзя оставлять в доступном для детей месте, так как они являются потенциальными источниками опасности, а также их нельзя выбрасывать в окружающую среду.
- Машина подходит для установки в служебных помещениях для персонала, в магазинах, офисах и других рабочих местах, на фермах, в гостиницах, отелях и других жилых помещениях.
- Устройство можно устанавливать только в помещениях, где установку и подключение производит исключительно квалифицированный персонал.
- Запрещается устанавливать прибор там, где могут использоваться водяные струи.
- Уровень звука машины составляет менее 70 дБ.
- Чтобы облегчить вентиляцию машины, поставьте ее на расстоянии 15 см от стен или других машин на проветриваемой стороне.
- Помните, что перед установкой, техобслуживанием, очисткой, регулировкой квалифицированный персонал должен надеть рабочие перчатки и защитную обувь.
- Перед подключением машины убедитесь, что данные, указанные на табличке подходят для электрической распределительной сети. Табличка видна внутри машины, если снять поддон для сбора воды. Машина должна быть установлена в соответствии с действующими федеральными, государственными и местными норами (кодексами), действующими для гидравлических систем, которые включают в себя невозвратные устройства. По этой причине гидравлические соединения должны выполняться квалифицированным специалистом. Гарантия не

действительна, если характеристики блока питания не соответствуют данным на табличке.

- При установке должны использоваться компоненты и материалы, поставляемые с машиной. Если необходимо применение других компонентов, то специалист должен убедиться в том, что они подходят для использования при контакте с питьевой водой. Специалист должен выполнить гидравлические соединения в соответствии с правилами гигиены и техники безопасности, действующими на месте установки. Поэтому для установки гидравлической системы обратитесь к уполномоченному специалисту. Для подключения к водопроводу всегда используйте новую трубу, поставляемую вместе с машиной. Не используйте старые трубы.
- При установке машины электрик, имеющий лицензию на проведение таких работ, должен иметь омниполярный выключатель, как того требуют действующие правила техники безопасности, с расстоянием между контактами и возможностью полного отключения в условиях перенапряжения III категории.
- Для Австралии вышеупомянутое положение должно быть выполнено в соответствии со стандартом установки AS/NZS 3000.
- В случае установки машины на кухне, подключите провод эквипотенциального соединения к клемме на машине, обозначенной символом

[символ эквипотенциального соединения IEC 60417 - 5021 (2002-10)]



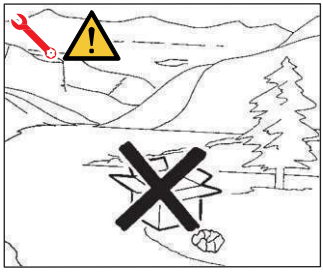
- Производитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный отсутствием заземления машины. Для обеспечения электробезопасности данного устройства необходимо установить систему заземления, связавшись с электриком, имеющим лицензию на проведение таких работ, который должен проверить, соответствует ли электрическая мощность системы максимальной мощности машины, указанной на табличке.

- Использование любого электрического прибора требует соблюдения основных правил. В частности:
  - Не касайтесь машины мокрыми руками или ногами;
  - Не используйте машину, если у вас босые ноги;
  - Не используйте удлинители в ванной или душевой комнате;
  - Не тяните за шнур питания, чтобы отключить прибор от сети;
  - Не оставляйте машину под воздействием атмосферных факторов (дождь, солнце и т. п.);
  - Не допускайте, чтобы машина использовалась детьми или посторонними лицами, которые не читали и
  - не поняли основных правил данного руководства;

- Электрик, имеющий лицензию на выполнение таких работ, должен также убедиться, что сечение кабелей машины соответствует потребляемой мощности.
- Запрещено использование адаптеров, многогнездовых розеток и удлинителей. Если их использование необходимо, то позвоните электрику, имеющему лицензию.
- Во избежание опасного перегрева рекомендуется развернуть шнур питания по всей его длине. Не закрывайте всасывающую и/или рассеивающую решетку, особенно нагревателя чашек.
- Пользователь не должен делать замену кабеля питания данной машины. В случае повреждения выключите машину, а для замены кабеля вызовите квалифицированный персонал.
- Если кабель питания необходимо заменить, это может выполнить только уполномоченный сервисный центр или производитель.
- Машина должна снабжаться водой, подходящей для потребления человеком, в соответствии с действующими нормами на месте установки. Лицо, которое производит установку машины, должно получить у владельца/менеджера машины подтверждение того, что вода соответствует требованиям, указанным выше.
- В случае, если машина подключена к водопроводу, минимальное давление должно составлять 2 бара, а максимальное давление для правильной работы машины не должно превышать 4 бара.
- Рабочая температура должна быть в диапазоне [+5, +30] ° C.
- По окончании установки машина приводится в номинальное рабочее состояние, которое оставляет машину в состоянии «готовности к работе». После достижения состояния «готов к работе» производятся следующие операции:
- 100% кофе проходит через дозатор кофе (для нескольких дозаторов - разделяется поровну);
- Открытие для выхода пара на 1 мин.
- По окончании установки машины желательно составить отчет о проделанной работе.
- Запрещается оставлять машину включенной, если в помещении нет квалифицированного оператора. Компания Simonelli Group не несет ответственности за ущерб, вызванный несоблюдением данного запрета.
- При добавлении кофе оператор не должен класть руки внутрь контейнера.
- При использовании парового сопла будьте очень осторожны, не кладите руки под него и не прикасайтесь к нему сразу после использования.
- Что касается очистки машины, то необходимо соблюдать правила, указанные в настоящем руководстве.
- Если вы начали очистку машины, не прерывайте этот процесс, так как могут оставаться следы чистящего средства внутри блока подачи.
- В случае сбоя или неисправности машины - выключите ее. Строго запрещены попытки ремонта неквалифицированным персоналом. Обращайтесь только к профессионально подготовленному персоналу. Любой ремонт машины должен осуществляться производителем или уполномоченным сервисным центром с использованием только оригинальных запасных частей. Несоблюдение вышеперечисленных условий может поставить под угрозу безопасность

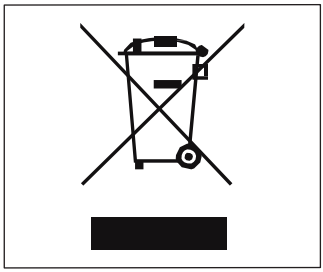
использования машины.

- В случае пожара отключите питание машины с помощью главного выключателя. Категорически запрещается тушить огонь водой, когда машина находится под напряжением.
- Перед выполнением любых работ по техобслуживанию уполномоченный специалист должен выключить машину и вынуть вилку из розетки.
- Если машина не контролируется в течение длительного времени, закройте кран подачи воды.



- Если вы решили более не использовать машину данного типа, то рекомендуется вынуть вилку из розетки и отрезать кабель питания.
- Не выбрасывайте машину в окружающую среду: для утилизации обратитесь в уполномоченный центр или к производителю, который даст указания по данному вопросу.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ



Согласно статье 13 Законодательного Постановления N° 151 от 25 июля 2005 г. «Выполнение директив 2002/95/CE, 2002/96/CE и 2003/108/CE, направленных на сокращение использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также утилизацию отходов». Символ перечеркнутой мусорной корзины на колесах, указанный на оборудовании, указывает на то, что изделие по окончании срока службы необходимо сдать отдельно от других отходов.

Поэтому пользователь после окончания службы машины должен передать ее в соответствующие центры для раздельного сбора электронных и электротехнических отходов или же вернуть ее продавцу при покупке нового аналогичного типа оборудования из расчета один к одному. Соответствующий раздельный сбор отходов для последующей переработки, обработки и экологически безопасной утилизации способствует предотвращению возможных негативных воздействий на окружающую среду и здоровье, переработке материалов, из которых состоит оборудование. Несанкционированная утилизация изделия пользователем подразумевает применение административных наказаний в соответствии с Законодательным Постановлением № 22/1997(статья 50 и последующие Законодательного Постановления № 22/1997).

ВОПРОСЫ, КОТОРЫЕ РЕШАЕТ ПОКУПАТЕЛЬ

- Место установки.
  Покупатель должен предоставить опорную поверхность, подходящую для веса машины (см. главу по установке машины).
- Электрооборудование.

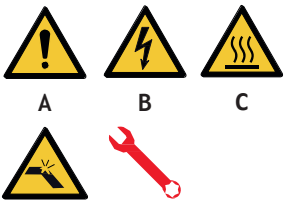
Электрооборудование должно соответствовать национальным нормам, действующим по месту установки и должно иметь эффективное заземление. Установите на входе машины всеполярный отсечной выключатель.

Снабжение водой.



Кабели электропитания должны быть рассчитаны в соответствии с максимально допустимыми значениями входного тока, необходимого для машины, чтобы общее падение напряжения при полной нагрузке составляло менее 2%. Подготовьте подходящий слив для воды и сеть водоснабжения, вода при этом должна иметь максимальную жесткость 3/5 (60/85 промилле).

СИМВОЛЫ



A Общая опасность
B Опасность электрошока
C Опасность ожога
D Опасность повреждения машины
E Операции должен производить квалифицированный персонал в соответствии с действующими нормами

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

Во время использования машины остаются опасные зоны, несмотря на то, что производитель предусмотрел механическую и электрическую системы безопасности:



- Блок подачи кофе
- Устройство подачи пара
- Устройство подачи горячей воды
- Устройство для подогрева чашек

ПОЛУЧЕНИЕ МАШИНЫ

Транспортировка

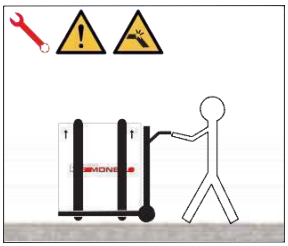


Машину перевозят на поддоне в упаковке, прикрепленной к нему крепежными арками.

Перед выполнением каких-либо операций по транспортировке или перемещению оператор должен надеть защитные перчатки и обувь, а также рабочий костюм с резинками на рукавах и брюках. Перемещение машины осуществляют 2 или более оператора.

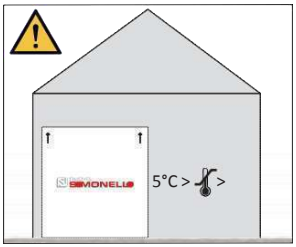
Производитель не несет ответственности за любой ущерб, причиненный вещам или лицам в результате несоблюдения действующих правил безопасности, касающихся подъема и перемещения материалов.

Передвижение



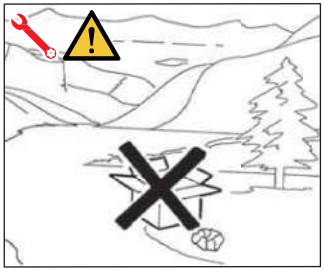
- Медленно поднимите поддон примерно на 30 см от земли и двигайтесь на погрузочную площадку.
- После того, как вы убедились, что нет препятствий, людей или вещей, приступайте к погрузке.
- После прибытия на место, с помощью подходящих подъемных средств (например, вилочный погрузчик), убедитесь, что в зоне разгрузки нет предметов или людей, затем опустите поддон на землю и перемещайте его на расстоянии 30 см от земли, вплоть до склада.

Хранение на складе



Коробку с машиной необходимо хранить вдали от воздействия атмосферных осадков. Прежде, чем приступить к действиям, проверьте, что груз на месте и после снятия крепежных приспособлений, он не упадет.
Оператор, в защитных перчатках и обуви, должен снять крепления, посмотреть технические данные изделия, в особенности – его вес, чтобы решить вопрос о хранении на складе.

Распаковка



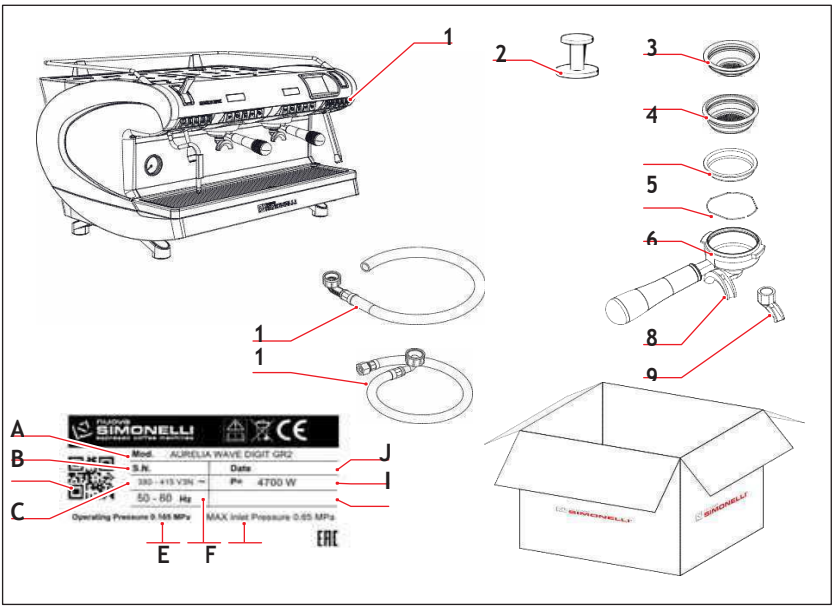
Как только вы распаковали машину, не выбрасывайте упаковку в окружающую среду.

ПРОВЕРКА СОДЕРЖИМОГО УПАКОВКИ

После получения коробки убедитесь, что упаковка не повреждена и не имеет видимых повреждений. Внутри упаковки должно быть руководство по эксплуатации и соответствующий комплект.

В случае повреждения или проблем, обратитесь к местному торговому посреднику. При любом сообщении всегда указывайте серийный номер.

Сообщение должно быть сделано в течение 8 дней с момента получения машины.



1 Машина (изображение для примера)
2 Пресс для кофе(1 шт.)
3 Одинарный фильтр(1 шт.)
4 Двойной фильтр (1 для каждого узла)
5 «Слепой» фильтр (1 для каждого узла)
6 Пружина (1 для каждого узла)
7 Фильтродержатель (n° блоков + 1)
8 Двойной носик(1 для каждого узла)
9 Одинарный носик(1 шт.)
10 Труба залива 3/8” (1 шт.)
11 Труба слива 3/4” (1 шт.)

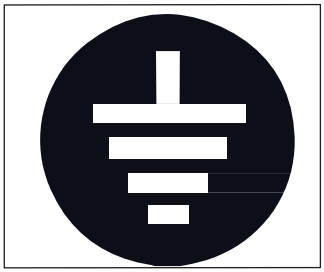
A Модель и версия
B Серия
C Двумерный штрихкод
D Электропитание
E Рабочее давление
F Частотность
G Max давление на входе
H Опции
I Мощность
J Дата производства

- The present manual is an integral and essential part of the product and is to be delivered to the user. Carefully read all warnings in the manual as they provide important information required to install, use and maintain the unit safely. Keep this manual in a safe place for further consultation.
- This unit must only be used for the purposes described in the present manual. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, mistaken and unreasonable use.
- Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions.
- The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.
- After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way. If you have any doubts, do not use the unit and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..) out of the reach of children as they are a potential source of danger and never loiter the environment with such materials.
- The machine is can be installed in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses by clients in hotels, motels and other residential type environments bed and breakfast type environments.
- The device can be installed only in places where the use and maintenance is limited to qualified personnel.
- The appliance must not be installed where it may be used water jets.
- The noise level of the machine is less than 70db.
- To facilitate aeration of the unit, position the aeration portion of the machine 15 cm from walls or other machinery.
- Remember that to install, maintain, unload and regulate the unit, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.
- Before turning on the unit make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The nameplate can be seen inside the machine when removing the water collection tray. The machine must be installed according to the applicable federal, state and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including back-flow prevention devices. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician. The warranty expires if the characteristics of the power supply do not correspond to the nameplate data.
- When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself. Should it be necessary to use other parts, the

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

- 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. For Australia, the above must be done according to the AS / NZS 3000 installation standard.
- In case of installation in kitchens, connect the equipotential conductor to the terminal on the machine indicated by the symbol

[symbol IEC 60417 - 5021 (2002-10)] equipotentiality



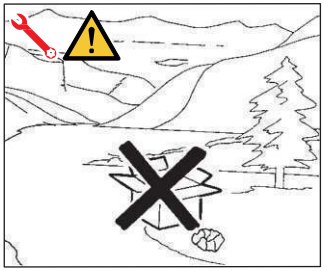
- The manufacturer cannot be held responsible for any damages incurred if the system is not grounded.
  For electrical safety, this machine requires a ground system. Contact a technically certified electrician who must check that the line electrical capacity is adequate for the maximum capacity indicated on the unit label.

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

aged, turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.

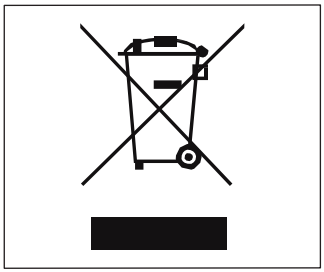
- Should it be necessary to replace the power cord, this replacement operation must only be performed by an authorized service centre or by the manufacturer.
- The device needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installation engineer needs confirmation from the owner/manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.
- For machines connected to the mains water supply, the minimum pressure must be 2 bar and the maximum pressure for correct machine operation must not exceed 4 bar.
- The operating temperature must be within the range of [+5, +30]°C.
- At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is “ready for operation”.
- After reaching the “ready for operation” condition, the following dispensing operations are carried out:
  - 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
  - Open the steam outlet for 1 minute.

  At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.
- It is forbidden to leave the machine switched on without the presence and surveillance of a qualified operator. Simonelli Group is not responsible for damages caused by failure to comply with this prohibition.
- When adding the coffee, the operator must never put his hands into the container.
- Be extremely careful when using the steam nozzle. Never place your hands under the nozzle and never touch it right after use.
- Before cleaning the unit follow the instructions given in this manual carefully.
- Once started the washing machine, do not interrupt, the detergent residue may remain inside the delivery unit.
- In case of breakdown or poor function, turn off the unit. Never tamper with the unit. Contact only professionally qualified personnel. Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts. Non compliance with the above can compromise machine safety.
- In case of fire, disconnect power to the machine by turning off the main switch. Its absolutely avoid to extinguish the fire with water while power to the machine is on.
- Before performing any sort of maintenance, the authorized technician must turn off the unit and unplug it from the mains.
- When the machine is left unattended for a long period, close the water inlet tap.



- Should you decide to stop using this type of unit, we suggest you render it inoperable by unplugging it and cutting the power supply cord.
- Never dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, contact an authorized center or contact the manufacturer for pertinent indications.

INFORMATION TO THE USERS



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

PREPARATION BY THE PURCHASER

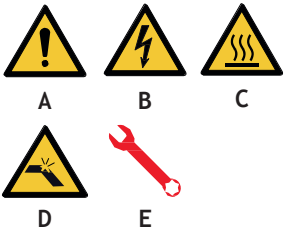
- Preparation of the installation site.
  The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand suitable to support the machine weight (see the installation chapter).
- Electrical requirements.
  The mains power installation must comply with the safely regulations and standards in force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



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

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

SYMBOLS



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

RESIDUAL RISKS

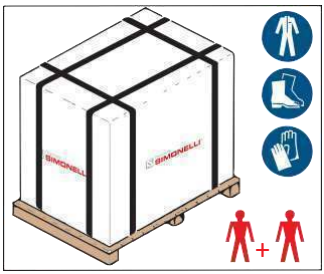
Although the manufacturer has provided mechanical and electrical safety systems, dangerous areas persist during the use of the machine:



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

MACHINE RECEIVING

TRANSPORT



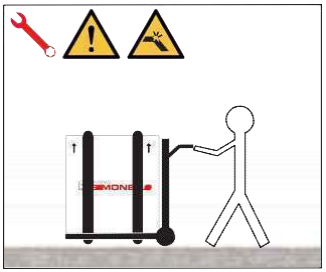
The machine is transported on pallets containing several machines inside cartons strapped to the pallet.

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

The machine must be moved by 2 or more operators.

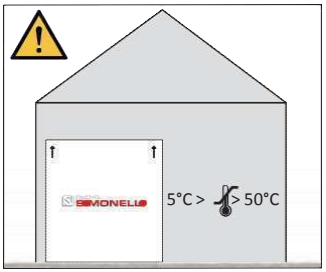
Failure to respect current safety regulations and standards on lifting and handling materials absolves the Manufacturer from all liability for possible damage to person or things.

MOVEMENTS



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

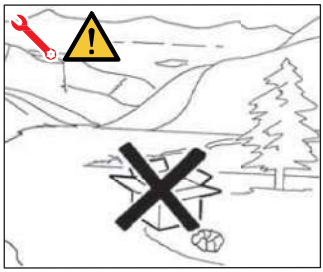
STORED



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

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

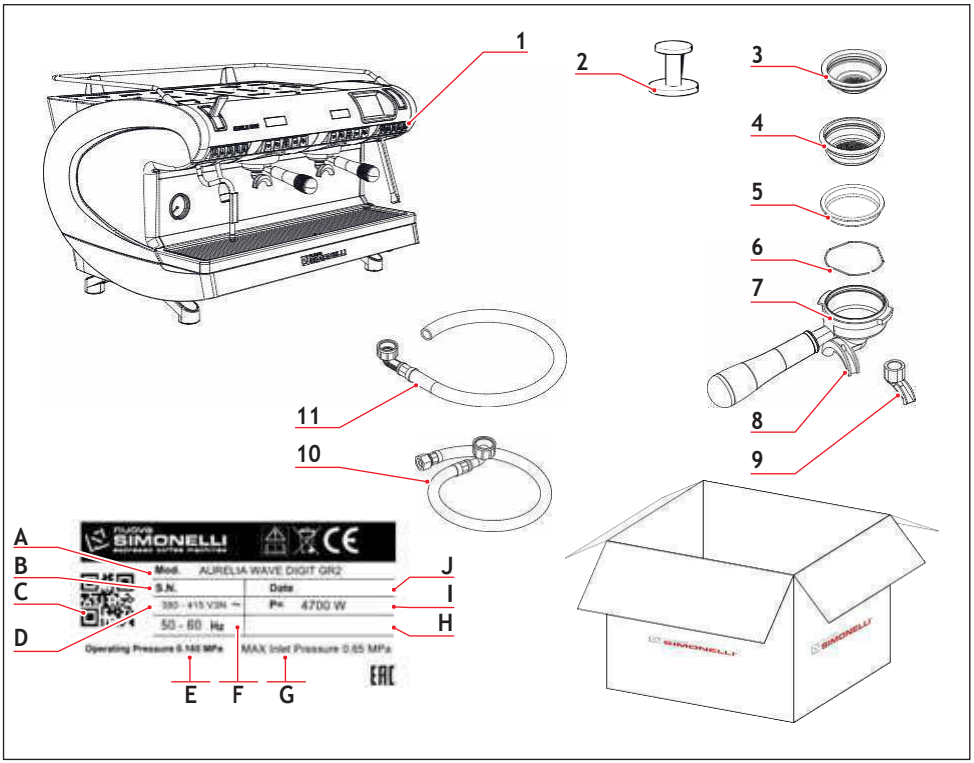
UNPACKING



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

CONTENTS CHECK

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



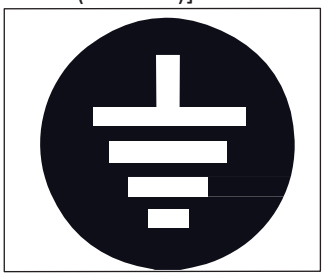
1 Machine (example image)
2 Coffee tamper (1 unit)
3 Single filter (1 unit)
4 Double filter (1 for each group)
5 Blind filter (1 for each group)
6 Spring (1 for each group)
7 Filter-holder (group number + 1)
8 Double delivery spout (1 for each group)
9 Single delivery spout (1 for each group)
10 Filling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

A Model and version
B Serial number
C QR code
D Power supply
E Operating pressure
F Frequency
G Max inlet pressure
H Optional
I Power
J Production date

FR PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

- Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et il doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien. Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.
- Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans ce manuel. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.
- Avant d'utiliser la machine, lire entièrement le manuel de mode d'emploi et les prescriptions de sécurité et de mise au point.
- L'appareil n'est pas indiqué pour être utilisé par les enfants ou par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou démunies des connaissances nécessaires a moins qu'elles ne soient surveillées ou préalablement instruites. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- Après l'avoir retiré de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent constituer une source potentielle de danger. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.
- La machine est indiquée pour être installée dans les locaux de service pour le personnel employé dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail. ainsi que dans les chambres d'hôtes, dans les espaces destinés aux clients des hôtels et autres structures résidentielles.
- L'appareil ne doit être installé que dans des locaux où son utilisation et son entretien sont limités à un personnel qualifié.
- L'appareil ne doit pas être installé dans un endroit où des jets d'eau peuvent être utilisés.
- Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70db.
- 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.
- Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.
- Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent à celles du réseau électrique. La plaque est visible à l'intérieur de la machine en retirant le bac de récupération d'eau. La machine doit être installée conformément aux réglementations (codes) fédérales, provinciales et locales en vigueur pour les systèmes hydrauliques comprenant des dispositifs anti-reflux. C'est pourquoi les branchements hydrauliques doivent être effectués par un technicien qualifié. La garantie est annulée si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent pas aux données figurant sur la plaque signalétique.

- Durant l'installation du dispositif, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec le dispositif. Si l'utilisation s'avère nécessaire
- 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.
- Lors de 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.
  Pour l'Australie, les opérations précédentes doivent être effectuées conformément à la norme d'installation AS/NZS 3000.
- En cas d'installation dans les cuisines, raccorder le conducteur d'équipotentialité à la borne de la machine indiquée par le symbole .
  [symbole IEC 60417 - 5021 (2002-10)] equipotentiality

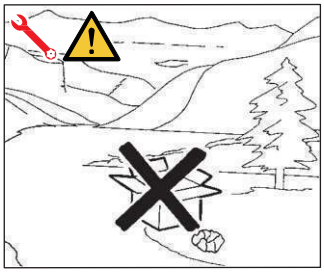


- Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et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

ou de dissipation ne soient pas bouchées, en particulier celles du chauffe-tasses.

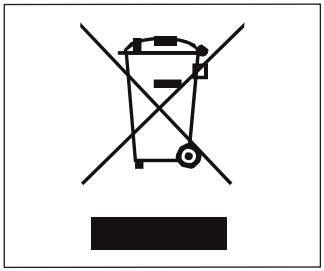
- Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.
- Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, cette opération doit être effectuée exclusivement par un centre d'assistance agréé ou par le fabricant.
- L'alimentation du dispositif doit être effectuée avec de l'eau adéquate pour la consommation humaine conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. L'installateur doit recevoir de la part du propriétaire/gérant de l'installation, une confirmation écrite indiquant que l'eau respecte les caractéristiques susmentionnées.
- Pour les machines avec raccordement au réseau d'eau, la pression minimale doit être de 2 bar et, en outre, la pression maximale pour le bon fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 4 bar.
- ça température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +30]°C.
- Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement". Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:
  - 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
  - Ouverture de la sortie vapeur pendant 1 minute.

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



- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.
- Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.

INFORMATIONS POUR LES UTILISATEURS



Aux termes de l'art. 13 du Décret Législatif du 25 juillet 2005, n.151 "Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareillages électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets".
Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareillage indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L 'utilisateur devra, donc, remettre l 'appareillage arrivé à la fin de sa vie auprès de centres destinés à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareillage du même type, à raison d'un échange un à un. La récolte différenciée propre pour l'envoi successif de l'appareillage au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible d'un point de vue environnemental, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériels dont l'appareillage se compose. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l 'application des sanctions administratives citées dans le décret de loi n. 22/1997" (article 50 et suivants du décret de loi n.22/1997).

PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

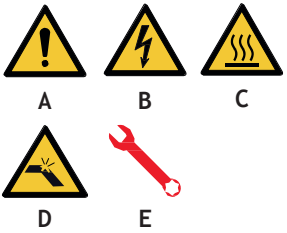
- Prédisposition du lieu d'installation.
  L'acheteur doit prédisposer une surface d'appui appropriée pour supporter le poids de la machine (voir le chapitre installation).
- Prédisposition électrique.
  Le système électrique doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur sur le lieu d'installation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



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

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

SYMBOLES



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

RISQUES RÉSIDUELS

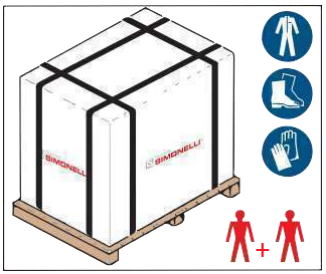
Bien que le fabricant ait fourni des systèmes de sécurité mécaniques et électriques, il existe encore des zones dangereuses pendant l'utilisation de la machine:



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

RÉCEPTION DE LA MACHINE

TRANSPORT



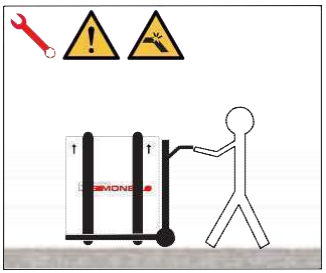
La machine est transportée sur des palettes avec d'autres machines et à l'intérieur de cartons fixés aux palettes au moyen des courroies appropriées.

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

La machine doit être manipulée par 2 personnes ou plus.

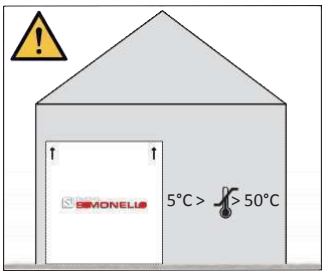
Le Fabricant décline toute responsabilité face aux éventuels dommages matériels ou corporels résultant du non-respect des règles de sécurité en vigueur en matière de levage et de déplacement de matériels.

MANUTENTION



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

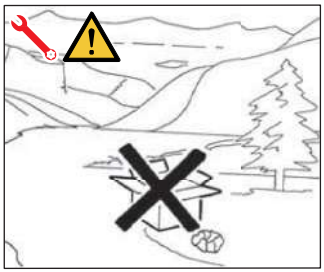
STOCKAGE



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

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

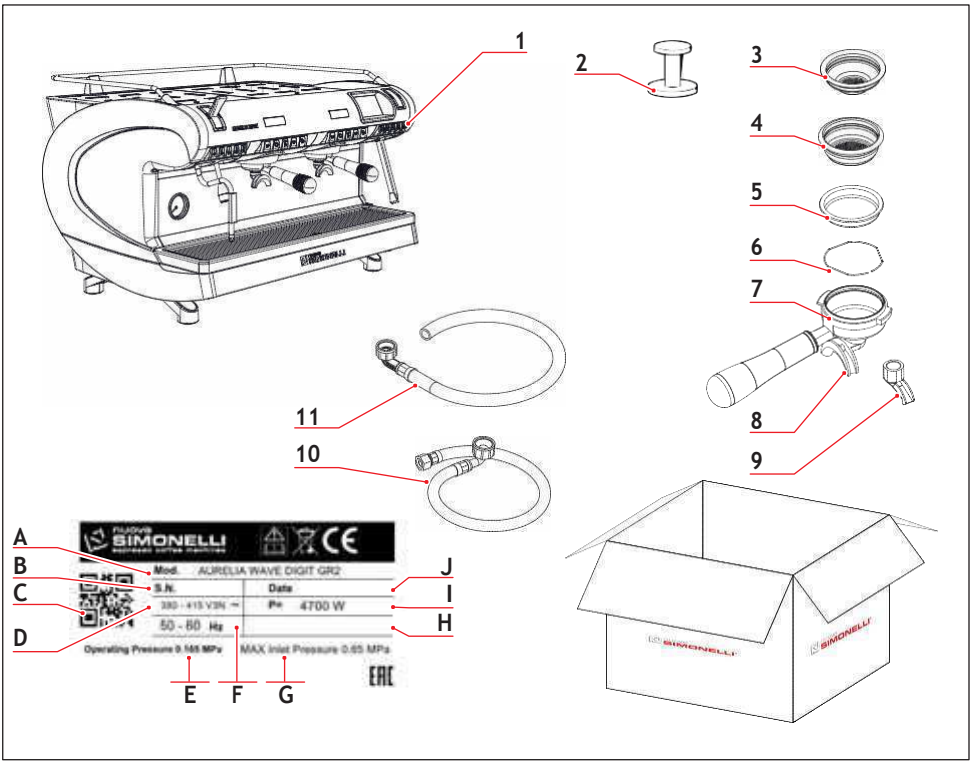
DÉBALLAGE



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

CONTRÔLES DES CONTENUS

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



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

A Modèle et version
B Numéro de série
C QR code
D Alimentation électrique
E Pression de travail
F Fréquence
G Pression maximum entrée
H Option
I Puissance
J Date de fabrication

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ
GENERAL INFORMATIONS
INFORMATIONS GÉNÉRALES

РУС
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:
SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Италия

Кофемашина модель: AURELIA WAVE DIGIT T^3

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

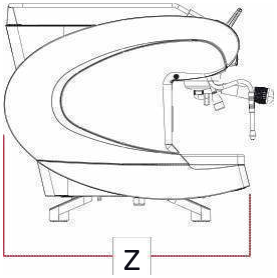
COFFEE MACHINE MODEL: AURELIA WAVE DIGIT T^3

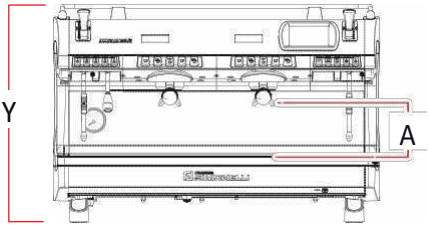
FR
FABRICANT:
SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italie

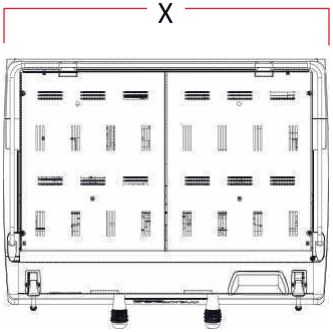
MACHINE À CAFÉ MODÈLE: AURELIA WAVE DIGIT T^3

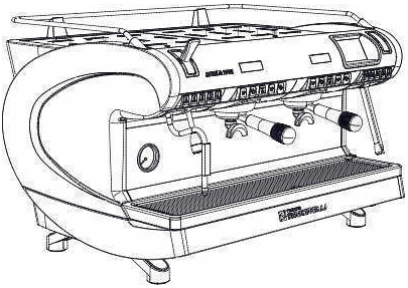
2

ТЕХНИЧЕСКИЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ
TECHNICAL DATA
DONNÉES TECHNIQUES









Версия Version Version		DIGIT			T³	
Блоки Groups Groupes		2	3	4	2	3
Напряжение Voltage Voltage	V	230/380			230/380	
Мощность (с обогревом чашек) Power(withcupwarmer) Puissance(avec chauffe-tasses)	W	5100	5900	6000	7000	8750
Мощность (без обогрева чашек) Power (without cup warmer) Puissance(sanschauffe-tasses)	W	4700	5400	5400	6600	8250
Емкость кофейного котла* Coffee boiler capacitCapacité chaudière café*	л.	/			0,8	0,8
Емкость парового котла Steam boiler capacity Capacité chaudière vapeur	l	14	17	22	14	17
Вес нетто Netweight Poidsnet	кг	78/172	92/203	108/238	80/176	95/209
Вес брутто Grossweight Poidsbrut	кг	84/105	102/205	124/273	86/190	105/231
Уровень шума Noise level Niveau sonore	dB	<70			<70	
Размеры / Dimensions / Dimensions						
v	мм inch	802 31 9/16''	1032 40 10/16''	1262 49 11/16''	802 31 9/16''	1032 40 10/16''
v	мм inch	537 21 2/16''			537 21 2/16''	
ד	мм inch	605 23 13/16''			605 23 13/16''	
^	мм inch	135 - 180 5,3 - 7,1			135 - 180 5,3 - 7,1	

РУС

* Мощность для каждого кофейного котла

EN

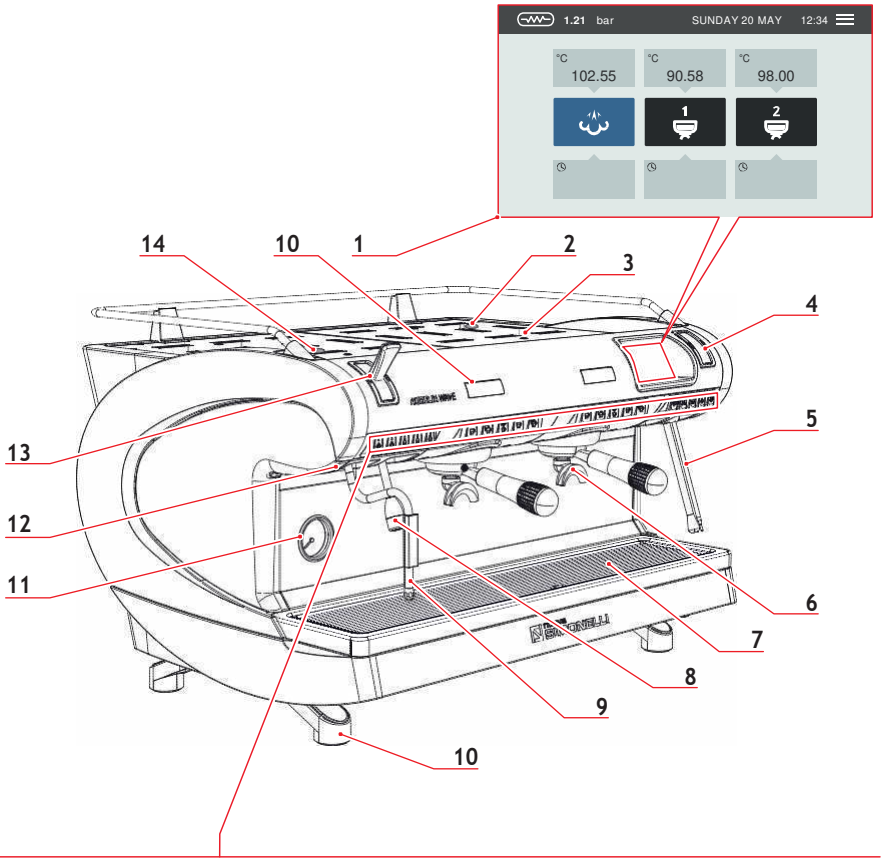
* capacity for each coffee boiler

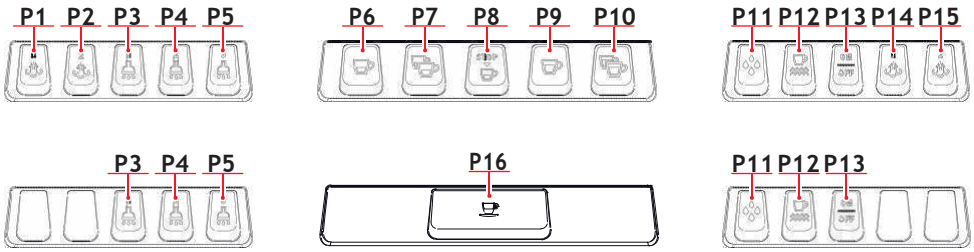
FR

* capacité pour chaque chaudière café

3

ОПИСАНИЕ МАШИНЫ
MACHINE DESCRIPTION
DESCRIPTION DE LA MACHINE





РУ

С	Сенсорный экран
2	Регулятор Easycream
3	Обогрев чашек
4	Экран Easycream (опц)
5	Запуск Easycream (опц)
6	Блок подачи
7	Решетка
8	Подача горячей воды
9	Подача пара
10	Ножка машины
11	Манометр
12	Внешний светодиод
13	Паровое сопло
14	Регулятор горячей воды

P	Пар 1
P	Пар 2
P	Горячая вода 1
P	Горячая вода 2
P	Горячая вода 3
P	1 кофе эспрессо
P	2 кофе эспрессо
P	Непрерывный
8	кофе
P	1 кофе лунго
P10	2 кофе лунго
P11	Мытье
P12	Вкл/выкл. обогрев чашек
P13	Вкл/выкл. машину
P14	Пар 1(T3-DIGIT-V)
P15	Пар 2(T3-DIGIT-V)
P16	START/STOP для кофе

E

N Touch screen display

2	Easycream regulator
3	Cup warmer
4	Easycream display (опц)
5	Easycream wand (опц)
6	Dispensing group
7	Grid
8	Hot water wand
9	Steam wand
1	Machine feet
1	Pressure gauge
1	External led
1	Steam lever
1	Hot water regulator
4	

P1	Steam 1
P2	Steam 2
P3	Hot water 1
P4	Hot water 2
P5	Hot water 3
P6	1 short coffee
P7	2 short coffees
P8	Continuously coffee
P9	1 long coffee
P10	2 long coffees
P11	Washing
P12	Cup warmer ON/OFF
P13	Machine ON/OFF
P14	Steam 1(T3-DIGIT-V)
P15	Steam 2(T3-DIGIT-V)
P16	Coffee START/STOP

F

R Afficheur à écran tactile

2	Régulateur Easycream
3	Chauffe-tasses
4	Afficheur Easycream
5	Lance Easycream (опц)
6	Groupe de Distribution
7	Grille
8	Lance eau chaude
9	Lance vapeur
1	Pied machine
1	Manomètre
1	Led externe
1	Levier vapeur
1	Régulateur eau chaude
4	

P	Vapeur 1
P	Vapeur 2
P	Eau
P	Eau
P	Eau
P	1 café serré
P	2 cafés
P	Café
8	continu
P	1 café léger
P10	2 cafés légers
P11	Lavage
P12	ON/OFF chauffe-tasses
P13	ON/OFF machine
P14	Vapeur 1 (T3-DIGIT-V)
P15	Vapeur 2 (T3-DIGIT-V)
P16	START/STOP café

РУС

Для каждого блока подачи имеется экран, который показывает время подачи. Если имеется система Easycream (опция), то она оснащена регулятором, а состояние подачи пара выводится на экран.

EN

For each delivery group, there is a display that displays the delivery time. If the Easycream system (optional) is present, each steam wand is provided with the relevant display and regulator.

FR

Pour chaque groupe de distribution, un aff visualise le temps de distribution. Si le système Easycream est disponible (en option), chaque lance à vapeur est équipée de son propre afficheur et régulateur.

РУС

3.1
Использование по назначению

- Машина спроектирована и изготовлена в соответствии с декларацией о соответствии.
- Машина должна использоваться профессиональными работниками для подачи кофе, воды, пара.
- В машине имеется устройство для подогрева чашек. Только для этого оно и должно использоваться, иначе считается использованием не по назначению, вследствие чего становится опасным.

EN

3.1
INTENDED USE

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

FR

3.1
USAGE PRÉVU

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

РУС

3.2 Использование не по назначению

В этом параграфе перечислены только несколько ситуаций использования не по назначению.
Правильное использование машины должно соответствовать правилам настоящего руководства.

- Использование не профессиональными работниками
- Использование жидкостей, отличных от питьевой воды, максимальной жесткости 3/5° франц.градусов (60/85 промилле).
- Нельзя дотрагиваться руками до блоков подачи.
- Помещать в фильтродержатель материалы, отличные от кофе.
- Ставить в зону обогрева чашек другие предметы вместо чашек.
- Ставить емкости с жидкостью в зону обогрева чашек.
- Подогревать напитки или другие не пищевые вещества.
- Закрывать ветошью решетки для вентиляции или накрывать зону обогрева чашек.
- Использовать влажную машину.

EN

3.2 IMPROPER USE

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

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

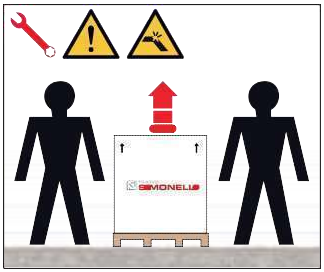
FR

3.2 USAGE NON CONFORME

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

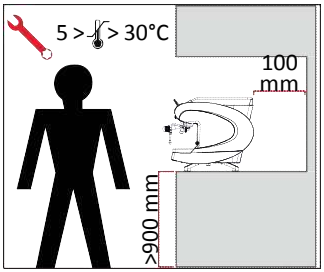
- Utilisation par des opérateurs non professionnels.
- Utilisation de liquides autres que l'eau potable adoucie d'une dureté maximale de 3/5° français (60/85 ppm)
- Toucher les groupes de distribution avec les mains.
- Introduire dans les porte-filtres des choses ou des matériaux autres que du café.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

4 УСТАНОВКА
INSTALLATION
INSTALLATION



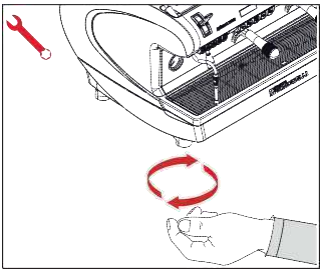
РУС

Поднимать машину должны как минимум два человека.



EN

To lift the machine are necessary 2 or more operators.



FR

Au moins 2 personnes sont nécessaires pour soulever la machine.

4.1 ВЫБОР ПОЗИЦИИ

Прежде, чем установить машину, необходимо оценить соответствие размеров и веса.

-Поставьте машину на горизонтальную плоскость на расстоянии не менее 900 мм от земли.

- С каждой стороны должны остаться не менее 100 мм от машины для правильной вентиляции.
- Отрегулировать положение, регулируя ножки.

4.1 POSITIONING

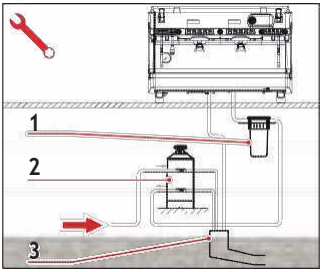
Before installing the machine, make sure the area where it will be installed is compatible for the size and weight of the machine.

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

4.1 POSITIONNEMENT

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

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



РУС

4.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ

Не допускайте сужений соединительных труб. Проверяйте сток, чтоб не допустить засоров. Используйте только новые трубы. За фильтры отвечает покупатель.

1 Сетчатый фильтр
2 Умягчитель воды
3 Водосток 50 мм

Гарантия аннулируется, если не поддерживаются указанные свойства воды.

СВОЙСТВА ВОДЫ

- Общая жесткость 50-60 чнм (частей на миллион).
- Давление водопроводной сети 2-4 бар (холодная вода).
- Мин.скорость потока: 200 л/час
- Фильтрация менее 1.0 микрон.
- Фиксированный остаток (tds:кол-во растворенных твердых в-в) 50- 250 чнм.
- Щелочность 10-150 чнм.
- Хлор менее 0,50 мг/л.
- Уровень ph 6,5-8,5.

EN

4.2 WATER CONNECTION

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

1 Mesh filter
2 Softener
3 Drain 50 mm

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

WATER SPECIFICATIONS

- Total hardness 50-60 ppm (parts per million).
- Water line pressure between 2 – 4bar and water to be cold.
- Min flow rate: 200 l/hr.
- Filtration level below 1.0 micron.
- tds (total dissolved solids) level between 50 – 250 ppm.
- Alkalinity level between 10 – 150 ppm.
- Chlorine level less than 0.50 mg/l.
- ph level between 6.5 and 8.5.

FR

4.2 BRANCHEMENT À L'ARRIVÉE D'EAU

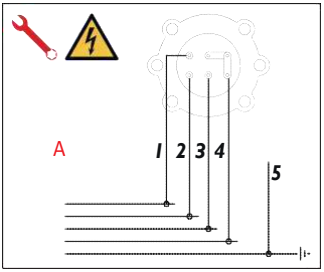
Éviter les étranglements des tubes de connexion. Vérifier que l'évacuation soit en mesure d'éliminer les rebuts. Il est interdit d'utiliser des tubes de raccordement déjà utilisés dans le passé. L'entretien des filtres est à la charge de l'utilisateur.

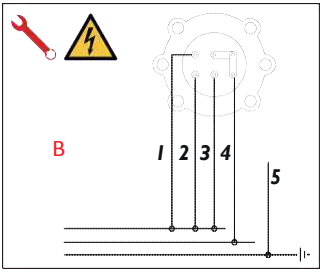
1 Filtre à maille
2 Adoucisseur
3 Évacuation Ø 50 mm

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

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

- Dureté totale 50-60 ppm (parties par million).
- Pression du réseau d'eau entre 2 et 4 bar (eau froide).
- Débit minimum: 200 l/heure
- Filtration inférieure à 1.0 micron.
- Résidus fixes (tds: total des solides dissous) entre 50 et 250 ppm.
- Alcalinité entre 10 et 150 ppm.
- Chlore inférieur à 0,50 mg/l.
- ph entre 6,5 et 8,5.





РУС

4.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

Прежде, чем подключить машину к сети, проверьте, чтобы данные на табличке совпадали с данными сети.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

A 380V - 3 фазный + нейтральный
B 230V - монофазный

1 Черный
2 Серый
3 Коричневый
4 Синий
5 Желто-зеленый

EN

4.3 ELECTRICAL CONNECTION

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

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

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

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

FR

4.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

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

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

РУС

4.4
НАЧАЛО РАБОТЫ

По окончании установки устройство приводится в рабочее состояние «готов к работе».
После достижения машиной рабочей готовности выполняются следующие операции:

- 100% оборот кофе через дозатор (для раздатчиков в кол-ве более одного делится на равные части);
- Открытие выхода пара на 1 мин.;
- Полное опустошение парового котла. Повторить операцию не менее трех раз.

По окончании установки рекомендуется сделать отчет о выполненной работе.

EN

4.4
PRELIMINARY OPERATIONS

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

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

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

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

FR

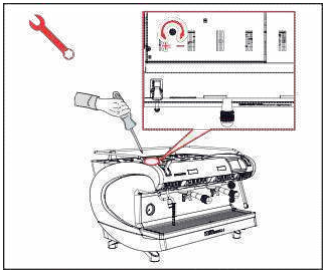
4.4
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

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

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

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

5 НАЛАДКА КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИКОМ QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ



РУС

Нижеописанные операции выполняются только профессиональными техниками.

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям или вещам, по причине несоблюдения данного правила.

5.1 РЕГУЛИРОВКА ЭКОНОМАЙЗЕРА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Операцию можно выполнять даже, если машина включена.

С помощью отвертки поверните винт, находящийся в верхней части машины:

- Поверните по ЧАСОВОЙ стрелке, чтобы уменьшить температуру горячей воды;
- Поверните ПРОТИВ часовой стрелки, чтобы увеличить температуру горячей воды.

EN

The operations described below must be carried out only by specialized technicians.

The Manufacturer is not responsible for any damage to things or persons deriving from a failure to comply with the above.

5.1 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT

Operation carried out whit the machine turned on.

Act with a screwdriver on the screw located at the top of the machine:

- Turn the adjustment screw CLOCKWISE to DECREASE the temperature of the hot water.
- Turn the adjustment screw ANTICLOCKWISE to INCREASE the temperature of the hot water.

FR

Les opérations décrites ci-dessous doivent être effectuées exclusivement par des Techniciens Qualifiés.

Le Fabricant ne répond pas des dommages aux personne sou aux choses dérivant du non-respect des prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

5.1 RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUDE

Cette opération peut être effectuée même si la machine est allumée.

Agir avec un tournevis sur la vis située sur la partie supérieure de la machine:

- Tourner vers la DROITE pour DIMINUER la température de l'eau chaude;
- Tourner vers la GAUCHE pour AUGMENTER la température de l'eau chaude;

РУС

5.2
ЗАМЕНА БАТАРЕЙКИ ДЛЯ ЧАСОВ

Электронный блок управления оснащен литиевой батареей для питания часов с автономной работой около трех лет, после чего может потребоваться его замена.

В случае длительной остановки машины, часы могут быть заблокированы.
Если на экране имеется надпись OFF, держите нажатой кнопку «очистки» пока не появится надпись “Часы заблокированы”.

EN

5.2
REPLACING THE CLOCK BATTERY

The electronic control unit has a lithium battery to power the clock; the battery has an autonomy of about three years, after which it will need to be replaced.

In case of an extended period of machine stoppage, the clock can be stopped:
With the machine that displays OFF, hold the cleaning button until the emergence of the written “disabled Clock”.

FR

5.2
REMPLACEMENT BATTERIE MONTRE

La centrale électronique est munie d’une batterie au lithium pour l’alimentation de la montre, avec une autonomie d’environ 3 ans, après lesquels il est nécessaire de la remplacer.

En cas d’arrêt prolongé de la machine, il est possible de bloquer la montre.
Lorsque la machine visualisant OFF sur l'afficheur, maintenir la touche de lavage enfoncée jusqu'à ce que le message "Horloge désactivée" apparaisse à l'écran.

6 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, USE UTILISATION

РУС

Прежде, чем приступить к работе, оператор должен удостовериться, что прочитал и понял все инструкции, включая технику безопасности.

6.1 ВКЛЮЧЕНИЕ/ ВЫКЛЮЧЕНИЕ МАШИНЫ

- Нажать кнопку “I”, чтобы включить машину.
- Нажать кнопку “0”, чтобы выключить машину.

В случае, когда самодиагностика указывает на неисправности, оператор не должен вмешиваться. Обратитесь в центр.

На экране:

- Горит: отображается версия прошивки примерно на 1 сек.
.
- Не горит: отображается надпись OFF.

Машина не работает, так как главный выключатель допускает только питание электронной карты.

При техобслуживании электронной карты, выключите машину посредством общего внешнего выключателя или отсоедините кабель питания.
.

EN

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

6.1 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF

- Press “I” to switch on the machine.
- Press “0” to switch off the machine.

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

On the display:

- Illuminated: appear the firmware version for about 1 second.
- Not illuminated: appear the message OFF.

The machine is not operational, since the main switch only powers the electronic card.

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

FR

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

6.1 MARCHE/ ARRÊT DE LA MACHINE

- Appuyer sur la touche «I» pour allumer la machine.
- Appuyer sur la touche «0» pour éteindre la machine.

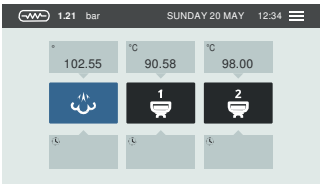
Si l'autodiagnostic indique des anomalies ou des défauts, l'opérateur NE DOIT PAS intervenir; contacter le centre d’assistance.

Sur l’afficheur:

- Éclairé: La version du firmware s'affiche pendant environ 1 seconde.
- Non éclairé: OFF apparaît.

La machine n’est pas opérationnelle car l’interrupteur général permet seulement l’alimentation de la carte électronique.

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



РУС

6.1.1 РУЧНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ/ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Автоматический ON-OFF
Не запрограммированный

Убедитесь, чтобы общий выключатель был в положении “I”.

ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку включение/ выключение в течение 2 сек, до включения лампочки. Блок управления выполняет самодиагностику функций, все клавиши выбора загораются.

После завершения диагностики на экране появляется «Домашняя страница».

Все клавиши выбора активируются по окончании диагностики.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку включение/ выключение в течение 2 сек, до выключения лампочки.

Машина выключается, на экране появляется OFF.

EN

6.1.1 MANUAL SWITCHING ON/OFF

Automatic On/Off
NOT PROGRAMMED

Make sure that the general switch is always on the position “I”.

SWITCH ON

Press the ON/OFF button for about 2 seconds until the light switches on. The control unit will start up an auto diagnosis cycle to check the functions, all the selection keys will light up.

After the diagnostics stage, the “Home Page” will open on the screen”:

On completion of the check up all the selection keys are activated.

SWITCHING OFF

Press the ON/OFF button for about 2 seconds, until the light switches off.

The machine will switch off and the display will read OFF.

FR

6.1.1 MARCHE/ARRÊT MANUEL

ON - OFF Automatique
NON PROGRAMMÉ

Contrôler que l'interrupteur principal soit toujours en position "I".

MARCHE

Appuyer sur le bouton marche/ arrêt pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que le témoin lumineux s'allume. La centrale effectue l’auto-diagnostic des fonctions et toutes les touches de sélection s’allument.

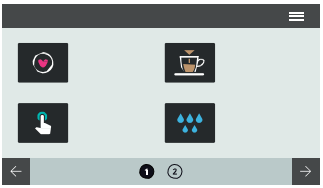
Lorsque le diagnostic est terminé, l’afficheur visualise la «Page d’accueil» (home page).

Toutes les touches de sélection sont validées dès la fin du diagnostic.

ARRÊT

Appuyer sur le bouton marche/ arrêt pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne.

La machine s'éteint et l'écran affiche OFF.





P13

РУС

Запрограммированный автоматический ON-OFF

Убедитесь, чтобы общий выключатель был в положении “I”.
Машина включится при первом запрограммированном времени включения.

Блок управления выполняет самодиагностику функций, загораются все клавиши выбора.
После завершения диагностики появляется «Домашняя страница».

Все клавиши выбора активируются по окончании диагностики.
Машина выключится при первом запрограммированном времени выключения.

STAND BY

Если машина нахдится в состоянии stand by, нажмите кнопку включения **(P13)**.
Для более подробной информации, читайте параграф Управление мощностью.

EN

Automatic On/Off PROGRAMMED:

Make sure that the general switch is always on the position “I”.

The machine will SWITCH ON at the first programmed switch-on time.

The control unit will perform an auto diagnosis of all functions and all of the selection keys will light up.

After the diagnostics stage, the “Home Page” will open on the screen.

Once the auto diagnosis has been completed all the keys are activated.

The machine will SWITCH OFF at the first time set for stopping the coffee maker.

STAND BY

If the machine is in stand by, press the ON/OFF button **(P13)**. For more information see the POWER MANAGEMENT paragraph.

FR

ON - OFF Automatique PROGRAMMÉ

Contrôler que l'interrupteur principal soit toujours en position "I".

La machine S’ALLUMER à la première heure de mise en marche programmée.

La centrale effectue l’auto-diagnostic des fonctions et toutes les touches de sélection s’allument.

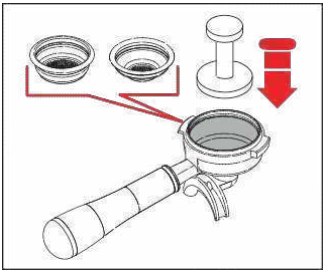
Lorsque le diagnostic est terminé, l’afficheur visualise la «Page d’accueil» (home page).

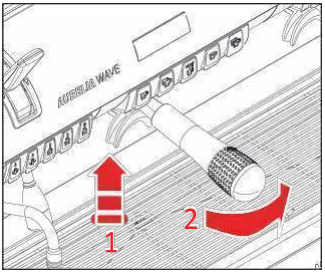
Toutes les touches de sélection sont validées dès la fin du diagnostic.

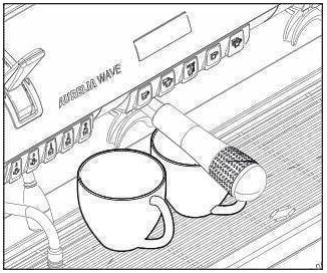
La machine S’ÉTEINDRA à la première heure d’arrêt programmée.

VEILLE (STAND-BY)

Si la machine est en veille, appuyer sur la touche marche/arrêt **(P13).**
Pour plus d'informations, voir le paragraphe GESTION PUISSANCE.







РУС

6.2
ПОДАЧА КОФЕ

После того, как вы отрегулировали машину:

- Поставьте фильтр по желанию (одинарный или двойной внутри фильтродержателя).
- Заполните фильтр молотым кофе.
- Равномерно вдавите кофе в фильтр с помощью специального пресса.
- Очистите ободок фильтра от остатков кофе.
- Перед установкой фильтродержателя в машину, необходимо продуть в течение 2 сек. воду, активируя и прекращая подачу.
- Вставить фильтродержатель в блок подачи.
- Поставить чашку/чашки под носики и нажать кнопку желаемого кофе.

По окончании приготовления напитка, оставляйте фильтродержатель внутри, чтобы оставался теплым.

EN

6.2
COFFEE DISPENSING

After commissioning the machine:

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

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

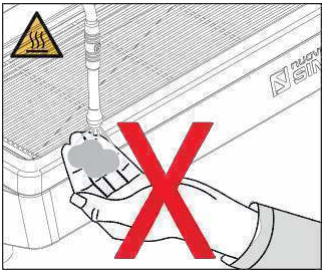
FR

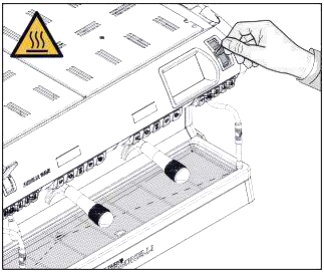
6.2
DISTRIBUTION CAFÉ

Après avoir mis au point la machine:

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

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





РУС

6.3
ПОДАЧА ПАРА

При использовании парового сопла будьте осторожны – не кладите под него руки и не трогайте сразу после использования.
Перед использованием парового рычага продуйте конденсат не менее 2 секунд.

Потяните или нажмите на паровой рычаг. Потянув полностью, рычаг заблокируется в положении максимальной подачи, а если нажмете на него – вернется обратно автоматически.

EN

6.3
STEAM DISPENSING

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

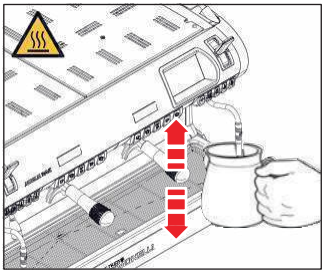
Pull or push the steam lever.
By pulling it completely the lever will hold a position of maximum delivery; by pushing it, the lever will automatically give way.

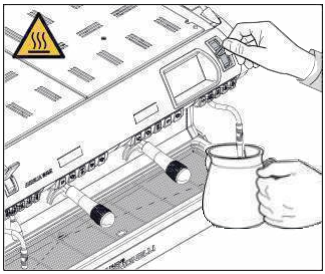
FR

6.3
DISTRIBUTION VAPEUR

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

Tirer ou pousser le levier vapeur.
En tirant entièrement le levier, il reste verrouillé dans la position de distribution maximum; En le poussant, son retour est automatique.





РУС

6.4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧЧИНО

Погрузите паровой носик в емкость с молоком, заполненную на 1/3.

Откройте пар.
Прежде, чем молоко нагреется до желаемой температуры, направьте носик в верхнюю часть, передвигая по вертикали.

По окончании приготовления, аккуратно очистите носик с помощью мягкой ветоши.

EN

6.4 MAKING CAPPUCCINO

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

Turn on the steam.
Before the milk has reached the desired temperature, pull the nozzle slightly up and lightly move it vertically across the surface of the milk.

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

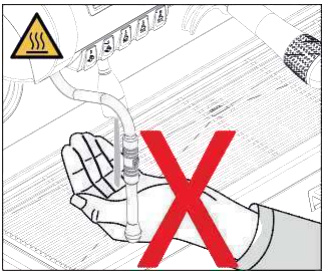
FR

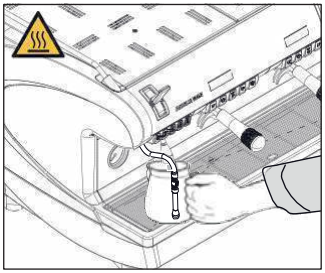
6.4 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

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

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

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





РУС

6.5
ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

В ходе использования сопла горячей воды, будьте осторожны – не кладите под него руки и не прикасайтесь сразу после использования.
Перед его использованием, прокачайте гидравлический контур не менее 2 секунд.

- Поставьте емкость под сопло горячей воды.
- Один раз нажмите на кнопку горячей воды, загорится лампочка.

Из сопла горячая вода будет подаваться в течение запрограммированного времени или же снова нажмите кнопку, чтобы прервать подачу. Подача горячей воды может выполняться одновременно с подачей кофе.

EN

6.5
HOT WATER DISPENSING

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

- Place a suitable container under the hot water nozzle.
- Press the hot water select button once; the light will switch on.

The hot water wand will deliver water for the amount of time equivalent to the set value or press the button again to stop pouring.
Hot water can be delivered at the same time as coffee.

FR

6.5
DISTRIBUTION EAU CHAUDE

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

- Placer un récipient sous la lance de l'eau chaude.
- Appuyer une fois sur la touche de sélection de l'eau chaude, le voyant s'allume.

La lance de l'eau chaude fournit de l'eau pendant une durée équivalente à la valeur programmée ou appuyer de nouveau sur la touche pour interrompre l'alimentation.
L'eau chaude peut être distribuée en même temps que le café.

РУС

6.6
EASYCREAM (опция)

При использовании опции Easycream, будьте осторожны, не кладите под нее руки и не прикасайтесь сразу после использования.

- Обеспечивает подачу пара смешанного с воздухом. Температура и количество воздуха программируются, управляются датчиком температуры, устанавливаются на этапе программирования функций.
- Нажмите кнопку пара, загорится лампочка.

Перед подачей всегда выполняйте продувание. Подачу пара можно осуществлять одновременно с подачей кофе. Подача пара закончится, когда будет достигнута установленная температура жидкости.

EN

6.6
EASYCREAM (optional)

When using Easycream, take great care not to place your hands underneath it and never touch it immediately afterwards.

- This serves to deliver steam mixed with air. The temperature and the quantity of air are programmable, controlled by a temperature probe and are set during the programming phase.
- Press the steam button, the light will switch on.

Always purge before dispensing. The steam can be delivered at the same time as coffee and the delivery will stop as soon as the set temperature for the liquid is reached.

FR

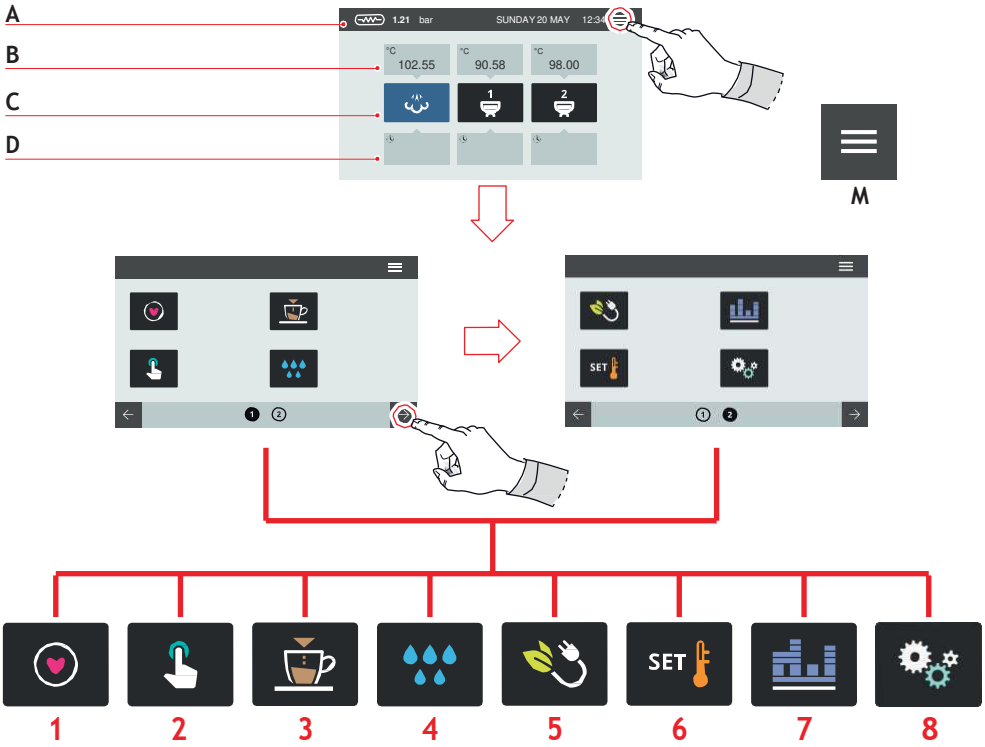
6.6
EASYCREAM (en option)

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

- Permet la distribution de la vapeur mélangée à l’air. La température et la quantité d'air sont programmables, contrôlées par une sonde de température et sont réglées pendant la phase de programmation.
- Frapper la touche vapeur, le voyant lumineux s’allume.

Effectuer toujours la purge avant la distribution. La vapeur peut être distribuée en même temps que le café et se termine lorsque la température du liquide programmée est atteinte.

7 ПРОГРАММИРОВАНИЕ
PROGRAMMATION
PROGRAMMATION



РУС

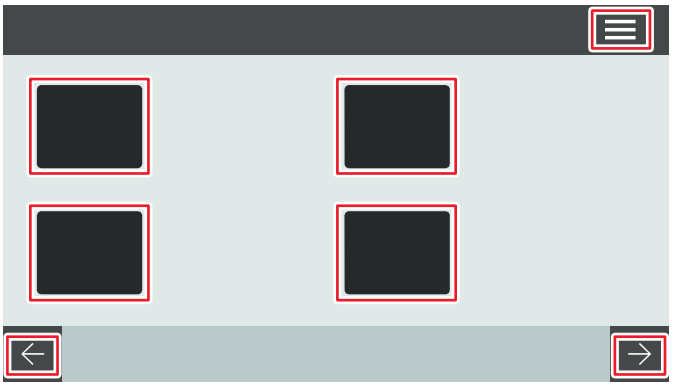
Чувствительные элементы

EN

SENSIBLE AREAS

FR

ZONES SENSIBLES



РУС

Скриншоты, описанные в настоящем руководстве, являются ориентировочными.

HOME PAGE

A.Давление пара и панель информации
B Температура блоков
C Значки блоков
D Время введения

Нажать **(M)** для получения Доступа к меню.

При запросе введите пароль.

Главное меню

1 Mycoffees
2 Установка кнопок, экрана
3 Программа доз
4 Очистка машины
5 Управление мощности
6 Установка t^0
7 Счетчики
8 Настройки

Нажмите на значок, чтобы получить доступ к меню. Прокручивайте экран сбоку, чтобы быстро перемещаться по меню.

Взаимодействуйте с экраном, нажимая на чувствительные элементы.

EN

The screens described in manual are indicative only.

HOME PAGE

A Steam pressure and informationsbar
B Groups temperature
C Groups icon
D Brewing time

Press **(M)** to access the menu.

Enter the password, if ed.

MAIN MENU

1 My coffees
2 Display and button settings
3 Dose programming
4 Machine cleaning
5 Power management
6 Temperature settings
7 Counters
8 Settings

Press one of the icons to access the relative menu. Scroll sideways on the screen to navigate faster through menus.

Interact with the machine dis- play by pressing on the sensi- tive areas.

FR

Les fenêtres-vidéo dans ce manuel sont indicatives.

PAGE D'ACCUEIL (HOME PAGE)

A Pression vapeur et barre informations
B Température groupes C Icônes groupes
D Temps d'infusion

Frapper **(M)** pour accéder menu principal.

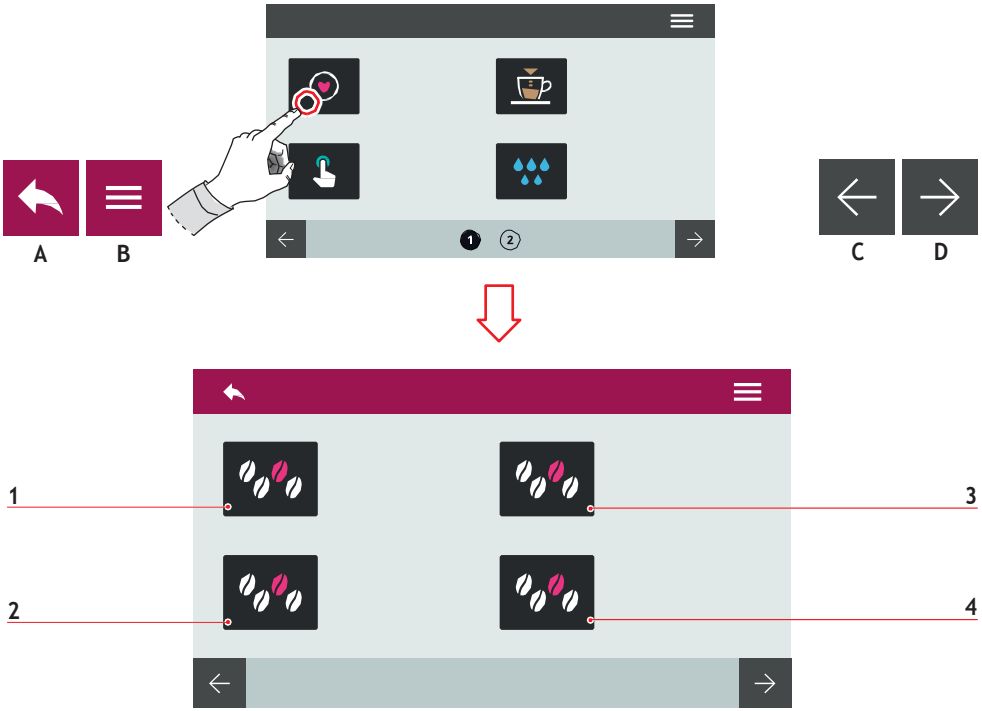
Si nécessaire, entrez le mot passe.

MENU PRINCIPAL

1 Mycoffees
2 Programmation touches et afficheur
3 Programme doses
4 Nettoyage machine
5 Gestion puissance
6 Programmation température
7 Compteurs
8 Programmations

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant. Faire défiler l'écran latéralement pour naviguer plus rapidement dans les menus.

Interagir avec l'afficheur de la machine en frappant les zones sensibles.



РУС

7.1
MY COFFEES

Выберите рецепт, чтобы перейти к приготовлению.

1 Установленный рецепт
2 Установленный рецепт
3 Установленный рецепт
4 Добавить рецепт

Рецепты 1, 2 и 3 были установлены Производителем. Начиная с 4 и далее, можно добавить свой.

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущая страница
D Следующая страница

EN

7.1
MY COFFEES

Select a recipe to proceed with the dispensing.

1 Recipe set
2 Recipe set
3 Recipe set
4 Add recipe

Recipes 1, 2, and 3 are pre-set by the Manufacturer.
From recipe 4 on, they can be customized.

A To the previous menu
B To the main menu
C Previous page
D Next page

FR

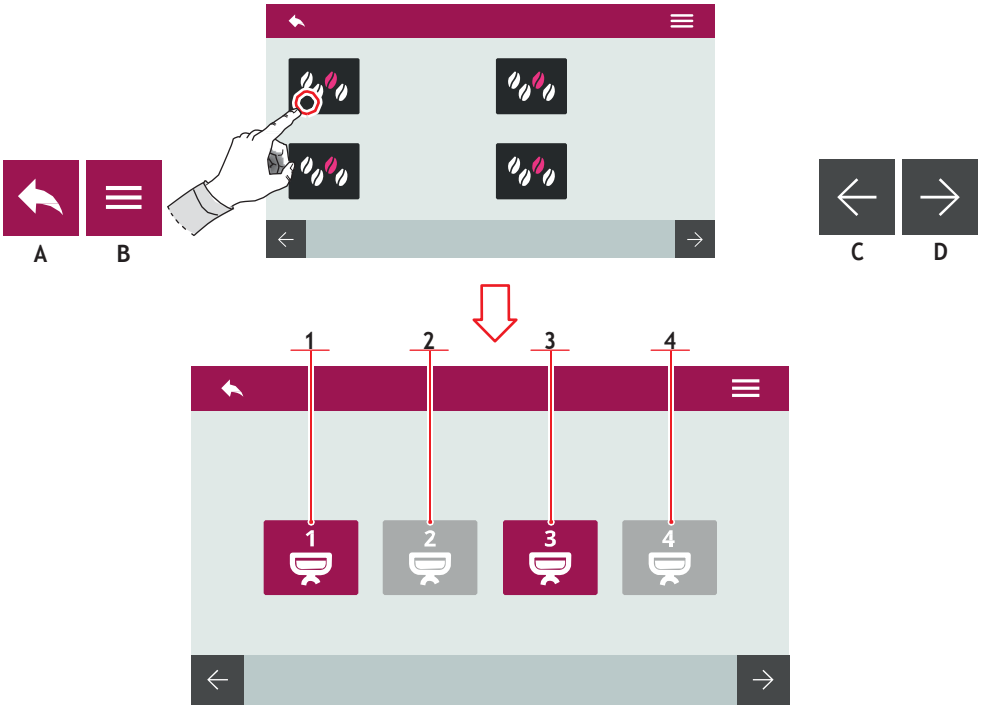
7.1
MY COFFEES

Sélectionner une recette pour procéder à la distribution.

1 Recette programmée
2 Recette programmée
3 Recette programmée
4 Ajouter recette

Les recettes 1, 2 et 3 sont prédéfinies par le fabricant.
A partir de la recette 4, il est possible de les personnaliser.

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page précédente
D Page suivante



РУС

7.1.1
Установить рецепт

Выберите рецепт и подтвердите его, чтобы включить установленные параметры.

1 Блок 1
2 Блок 2
3 Блок 3
4 Блок 4

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущая страница
D Следующая страница

EN

7.1.1
ACTIVE RECIPE

Select a recipe and confirm it to activate all of parameters set.

1 Group 1
2 Group 2
3 Group 3
4 Group 4

A To the previous menu
B To the main menu
C Previous page
D Next page

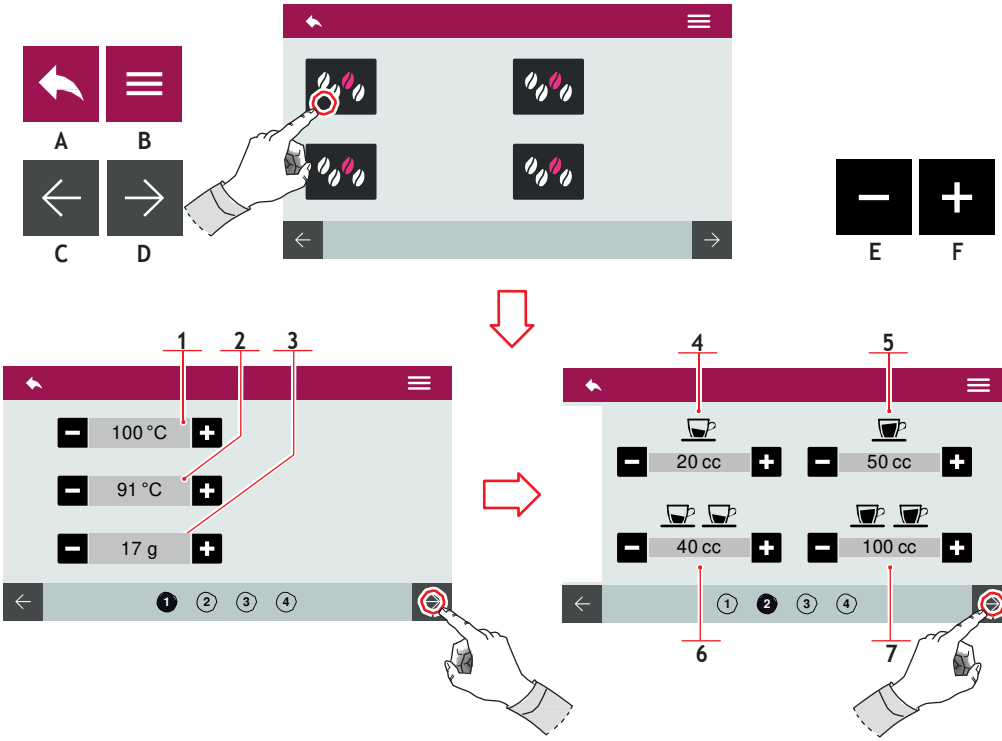
FR

7.1.1
ACTIVER RECETTE

Sélectionnez une recette et confirmez-la pour activer tous les paramètres qui ont étés définis.

1 Groupe 1
2 Groupe 2
3 Groupe 3
4 Groupe 4

A Retour au menu
B Retour au menu
C Page précédente
D Page suivante



РУС

7.1.2
СОЗДАТЬ РЕЦЕПТ

Для создания нового рецепта, держите нажатым значок между рецептами 1, 2 или 3. После чего станет возможным сохранить рецепт в другой позиции. Установить:

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущая страница
D Следующая страница
E Уменьшить
F Увеличить

EN

7.1.2
CREATE A RECIPE

To make a new recipe, keep icon 1, 2 or 3 pressed. Then, the recipe can be saved in another position. Set:

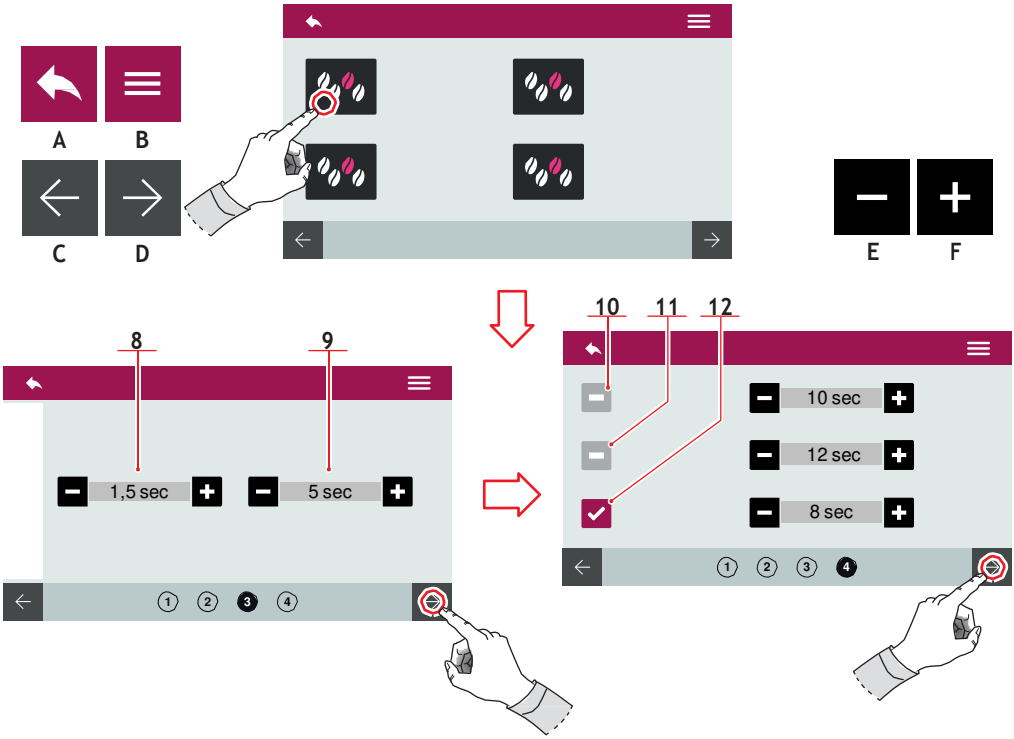
A To the previous menu
B To the main menu
C Previous page
D Next page
E Decrease
F Increase

FR

7.1.2
CRÉER UNE RECETTE

Pour créer une nouvelle recette, maintenez une icône appuyée entre les recettes 1, 2 ou 3. Après ça, il sera possible de sauvegarder la recette dans une autre position. Configurer

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



РУС

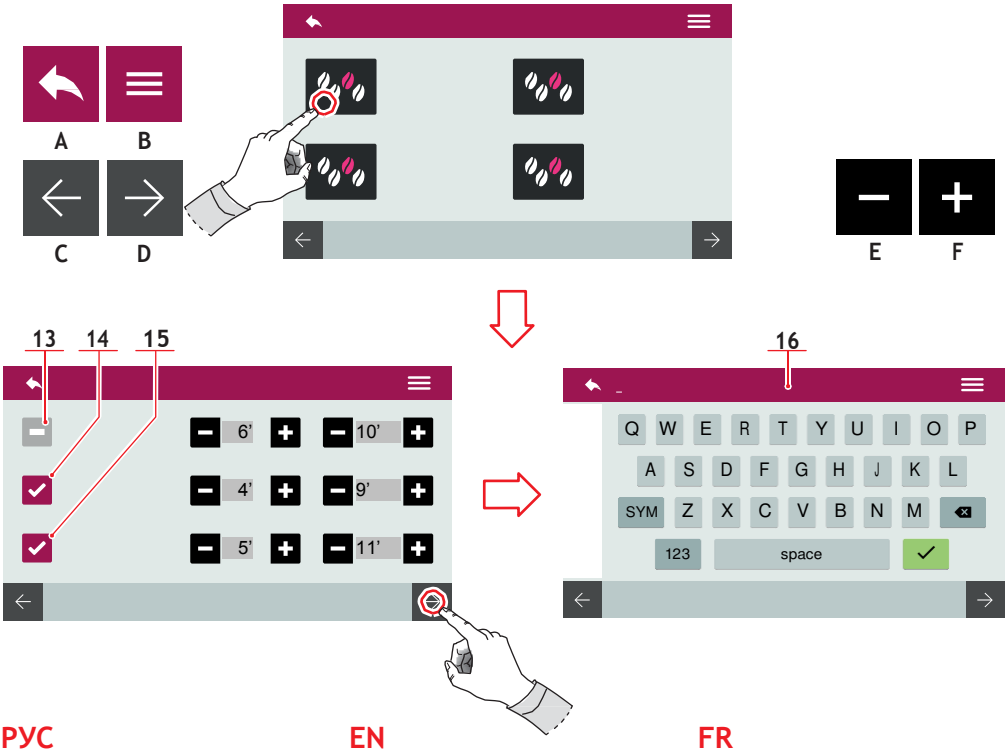
1	Температура блока
2	Темп.кофейного котла (T^3)
3	Кол-во молотого кофе в гр.
4	Порция 1 кофе эспрессо
5	Порция 1 кофе лунго
6	2 порции кофе эспрессо
7	2 порции кофе лунго
8	Время до введения ON
9	Время после введения OFF
1	До введения (T on - T off)
11	Введение (T on - T off)
12	После введения (T on - T off)

EN

1	Group temperature
2	Coffee boiler temp. (T^3)
3	Grams ground coffee
4	1 short coffee dose
5	1 long coffee dose
6	2 short coffees dose
7	2 long coffees dose
8	Pre-infusion time ON
9	Pre-infusion time OFF
10	Pre-infusion (T on - T off)
11	Infusion (T on - T off)
12	Post-infusion (T on - T off)

FR

1	Température groupe
2	Temp. chaudière café (T^3)
3	Grammes café moulu
4	Dose 1 café serré
5	Dose 1 café léger
6	Dose 2 cafés serrés
7	Dose 2 cafés légers
8	Temps ON pré-infusion
9	Temps OFF pré-infusion
10	Pré-infusion (T on - T off)
11	Infusion (T on - T off)
12	Post-infusion (T on - T off)



РУС

Функции PULSEJET (опция)

13 Pulsejet до введения (T on - T off)
14 Pulsejet введение (T on - T off)
15 Pulsejet после введения (T on - T off)

Назвать рецепт и сохранить посредством клавиатуры **(16)**.
Для получения подробной информации см. “Программа дозировок”.

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущая страница
D Следующая страница
E Уменьшить
F Увеличить

EN

PULSEJET functions (optional)

13 Pre-infusion pulsejet (T on - T off)
14 Infusion pulsejet (T on - T off)
15 Post-Infusion pulsejet (T on - T off)

Save the recipe with a name by using the keyboard **(16)**.
For more informations see “DOSE PROGRAM”.

A To the previous menu
B To the main menu
C Previous page
D Next page
E Decrease
F Increase

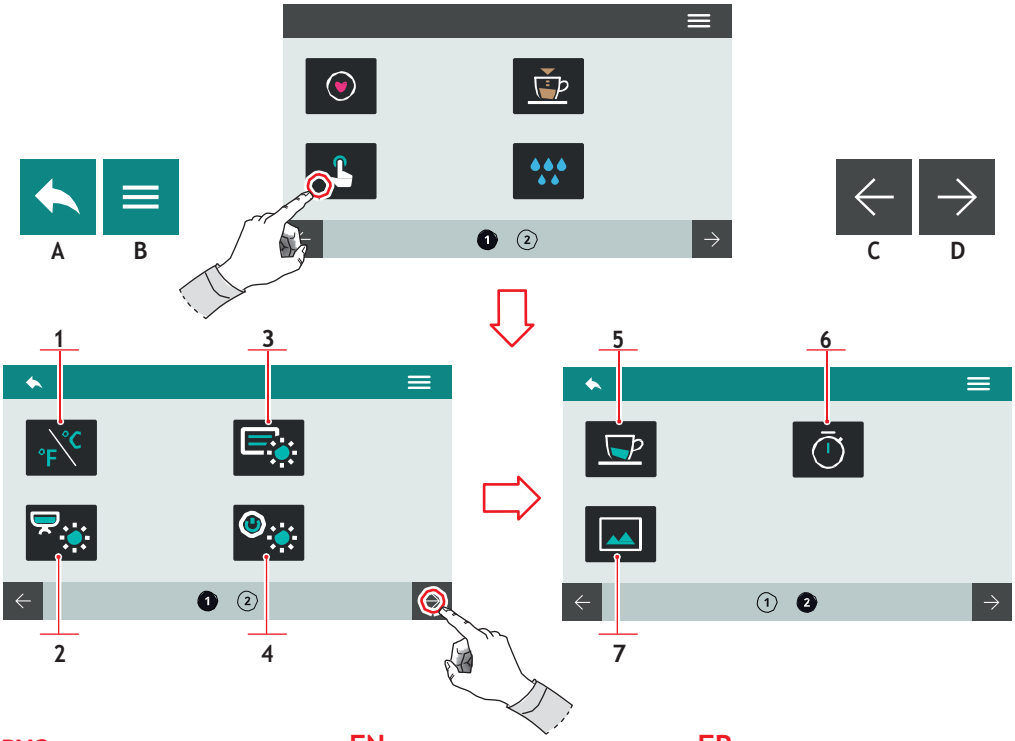
FR

Fonctions PULSEJET (en option)

13 Pulsejet pré-infusion (T on - T off)
14 Pulsejet infusion (T on - T off)
15 Pulsejet post-infusion (T on - T off)

Enregistrer la recette par son nom à l’aide du clavier **(16)**.
Pour plus d’informations, voir le paragraphe PROGRAMME DOSES.

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



РУС

7.2 УСТАНОВКА КНОПОК И ЭКРАНА

Нажать на один из значков для доступа к меню.

1 Ед.измерения (°C o °F)
2 Яркость внеш.лампочек
3 Яркость экрана
4 Яркость кнопок
5 Показать темп.подачи
6 Показать время подачи
7 Установить заставку экрана

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущая страница
D Следующая страница

EN

7.2 KEYS AND SCREEN SETTINGS

Press one of the icons to access the relative menu.

1 Measurement units (°C or °F)
2 External led brightness
3 Screen brightness
4 Button pad brightness
5 Delivery temperature displaying
6 Delivery time displaying
7 Screensaver editing

A To the previous menu
B To the main menu
C Previous page
D Next page

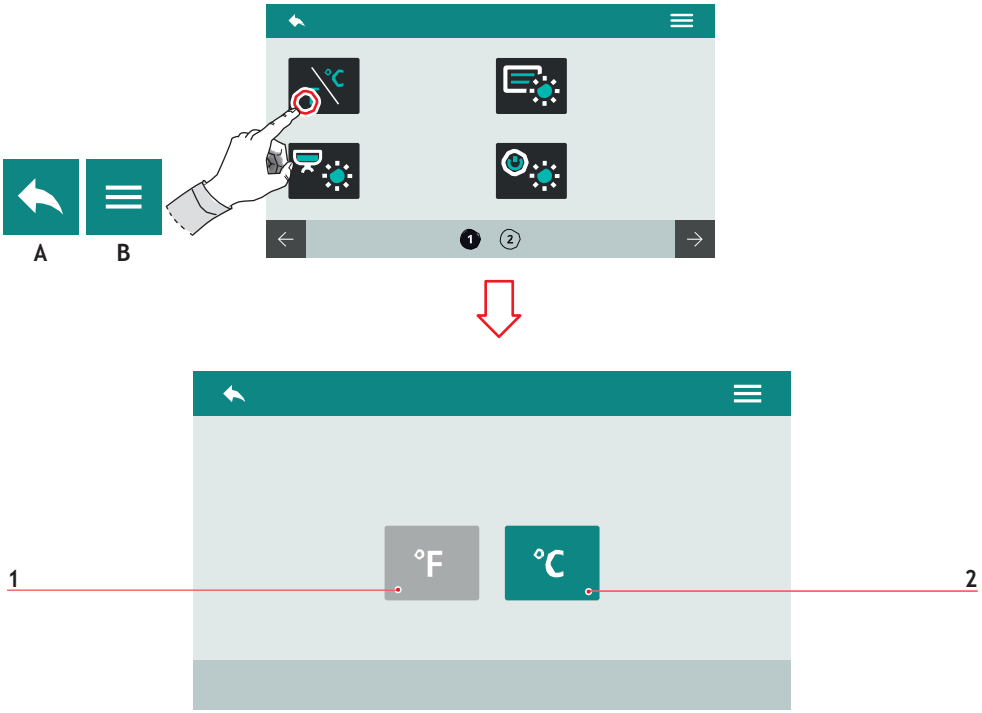
FR

7.2 PROGRAMMATION TOUCHES ET AFFICHEUR

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

1 Unité de mesure (°C ou °F)
2 Luminosité led externes
3 Luminosité afficheur
4 Luminosité touches
5 Afficher la température de distribution
6 Afficher le temps de distribution
7 Personnaliser l'économiseur d'écran

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page précédente
D Page suivante



РУС

7.2.1
ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ

Выберите единицу измерения.

1 По Фаренгейту
2 По Цельсию

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.2.1
UNIT OF MEASURE

Choose the default measurements units.

1 Fahrenheit
2 Celsius

A To the previous menu
B To the main menu

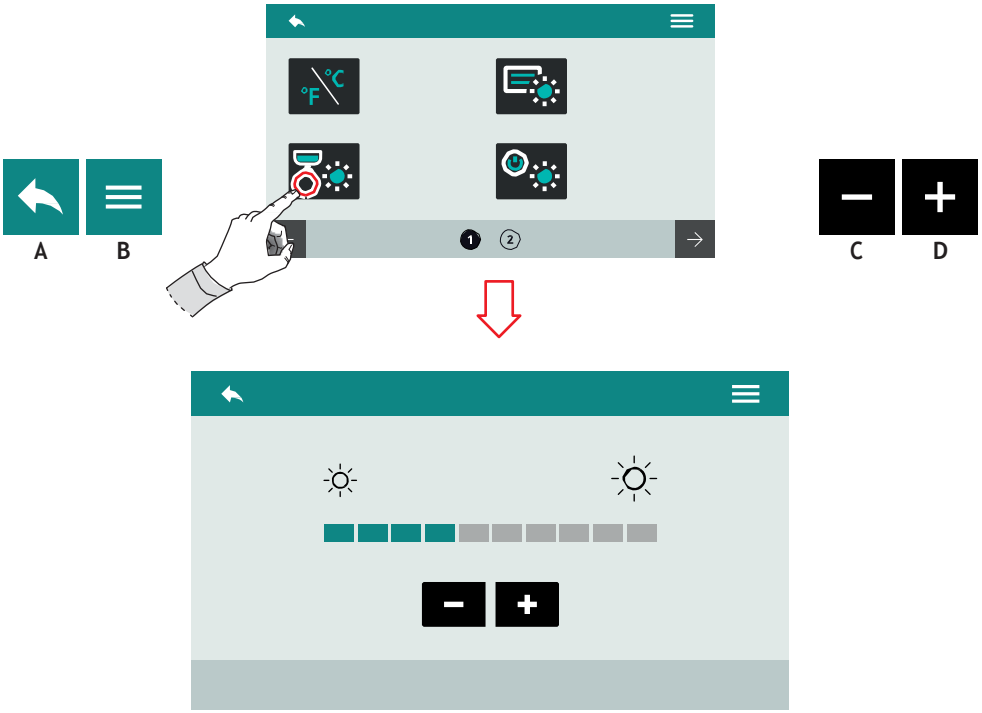
FR

7.2.1
UNITÉ DE MESURE

Choisir l'unité de mesure par défaut.

1 Fahrenheit
2 Celsius

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.2.2
ЯРКОСТЬ КНОПОК

Установить яркость кнопок

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Уменьшить
D Увеличить

EN

7.2.2
KEYS BRIGHTNESS

Set the button pad light intensity.

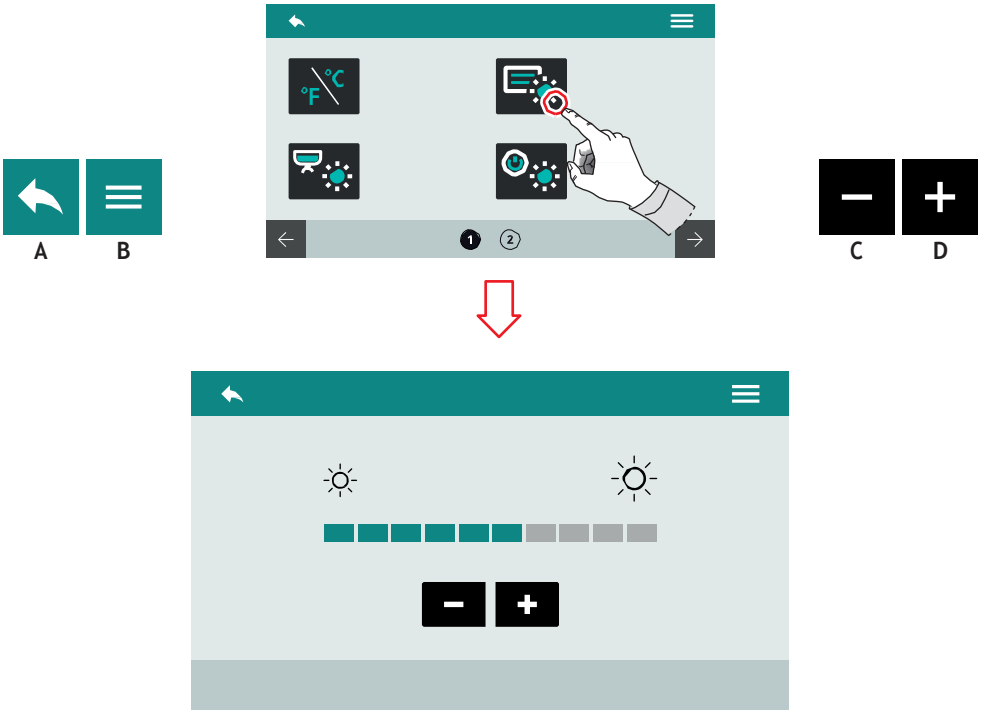
A To the previous menu
B To the main menu
C Decrease
D Increase

FR

7.2.2
LUMINOSITÉ TOUCHES

Programmer la luminosité des touches.

A Retour au menu précédent.
B Retour au menu principal
C Décrément
D Incrément



РУС

7.2.3
ЯРКОСТЬ ЭКРАНА

Установить яркость экрана.

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Уменьшить
D Увеличить

EN

7.2.3
SCREEN BRIGHTNESS

Set the screen light intensity.

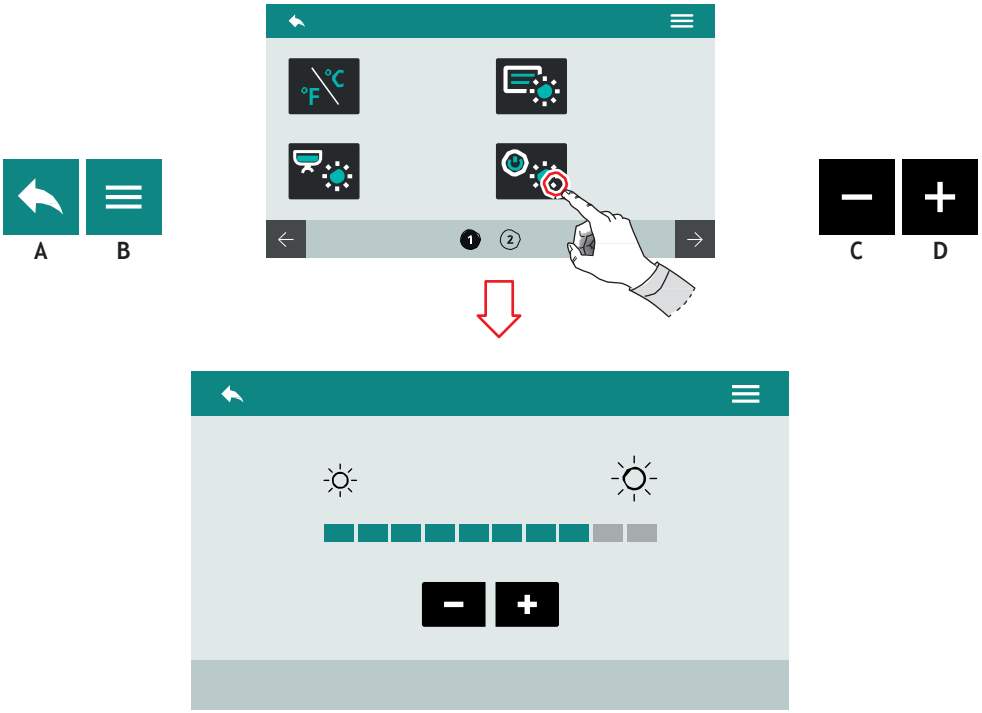
A To the previous menu
B To the main menu
C Decrease
D Increase

FR

7.2.3
LUMINOSITÉ AFFICHEUR

Programmer la luminosité de l'afficheur.

A Retour au menu précédent.
B Retour au menu principal
C Décrément
D Incrément



РУС

7.2.4
ЯРКОСТЬ ВНЕШНИХ ЛАМПОЧЕК

Установить яркость внешних лампочек.

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Уменьшить
D Увеличить

EN

7.2.4
EXTERNAL LED BRIGHTNESS

Set the external led brightness.

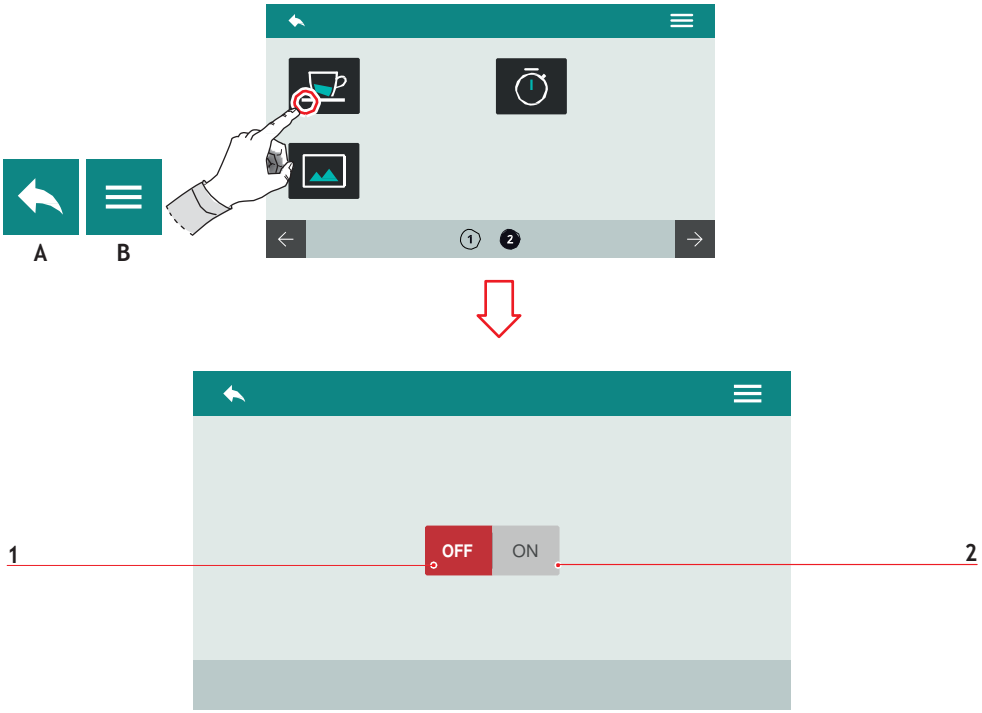
A To the previous menu
B To the main menu
C Decrease
D Increase

FR

7.2.4
LUMINOSITÉ LED EXTERNES

Programmer la luminosité des led externes.

A Retour au menu précédent.
B Retour au menu principal
C Décrément
D Incrément



РУС

7.2.5 ОТОБРАЗИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ПОДАЧИ

Установить отображение температуры подачи на экране.

1 Отключено
2 Включено

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.2.5 DISPLAY BREWING TEMPERATURE

Set the delivery temperature displaying on the screen.

1 Disable
2 Enable

A To the previous menu
B To the main menu

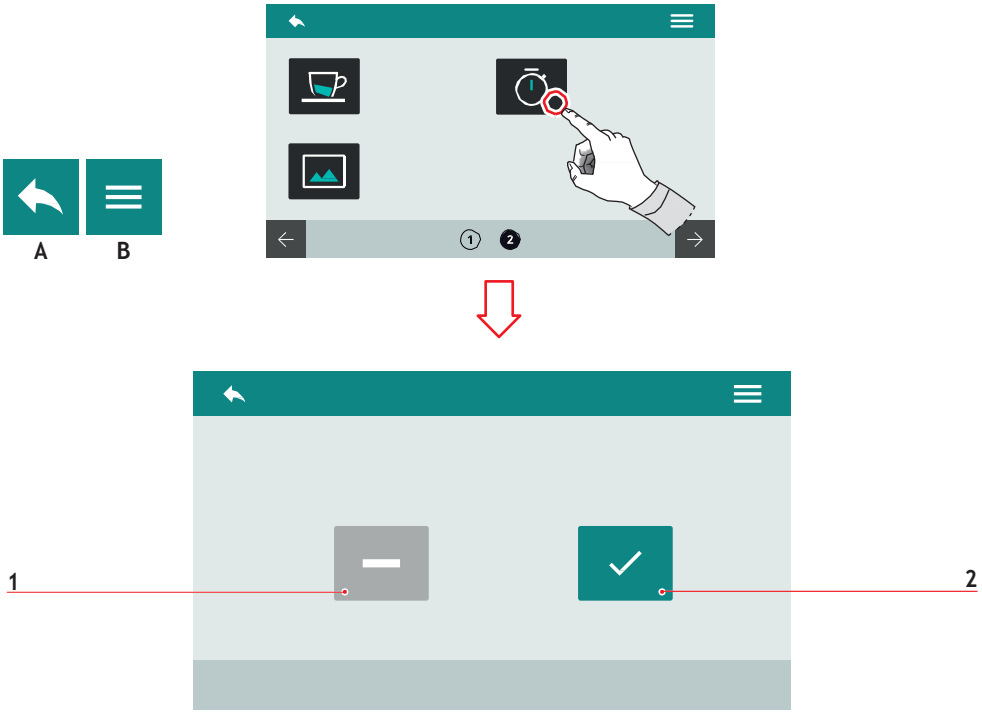
FR

7.2.5 AFFICHER LA TEMPÉRATURE DE DISTRIBUTION

Programmer l'affichage de la température de distribution sur l'afficheur.

1 Exclue
2 Validée

A Retour au menu précédent.
B Retour au menu principal



РУС

7.2.6 ОТОБРАЗИТЬ ВРЕМЯ ПОДАЧИ

Установить отображение времени подачи на экране.

1 Установлено
2 Постоянно

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.2.6 DELIVERY TIME DISPLAYING

Set the delivery time displaying on the screen.

1 Timed
2 Persistent

A To the previous menu
B To the main menu

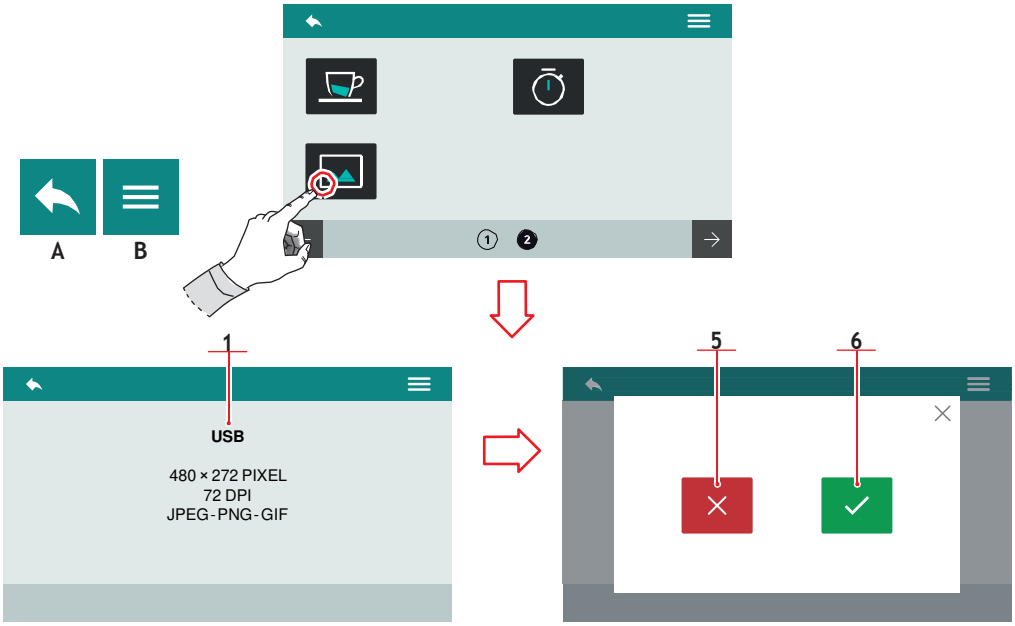
FR

7.2.6 AFFICHER LE TEMPS DE DISTRIBUTION

Programmer l'affichage du temps de distribution sur l'afficheur.

1 Temporisé
2 Persistant

A Retour au menu précédent.
B Retour au menu principal



РУС

7.2.7 УСТАНОВИТЬ ЗАСТАВКУ ЭКРАНА

При включении система запрашивает соединение устройства USB **(1)** с машиной.
Изображение должно соответствовать указанным требованиям.
Когда новое изображение найдено, будет востребовано отобразить предварительный показ.

1 Отменить
2 Подтвердить

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.2.7 SCREENSAVER EDITING

On access, the system requires that a USB device **(1)** be connected to the machine.
The image must comply with the indicated requirements.

The new image is detected and the preview is requested.

1 Cancel
2 Confirm

A To the previous menu
B To the main menu

FR

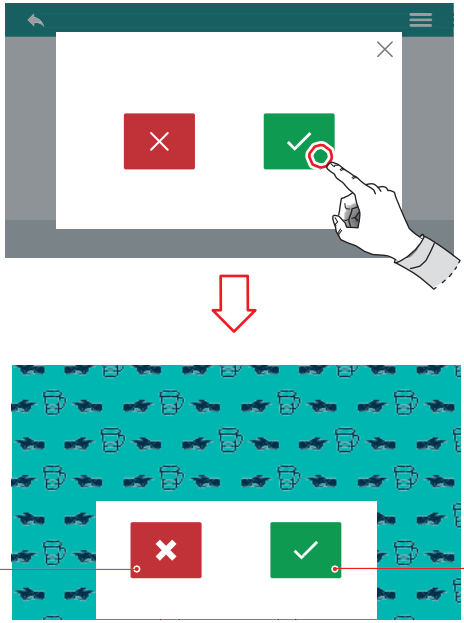
7.2.7 PERSONNALISER L'ÉCONOMISEUR D'ÉCRAN

Au moment de l'accès, le système vous demande de connecter un périphérique USB **(1)** à la machine.
L'image doit répondre aux exigences indiquées.

La nouvelle image est détectée et l'aperçu est demandé.

1 Annuler
2 Confirmer

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

После предварительного показа требуется подтверждение действия.

1 Отменить
2 Подтвердить

EN

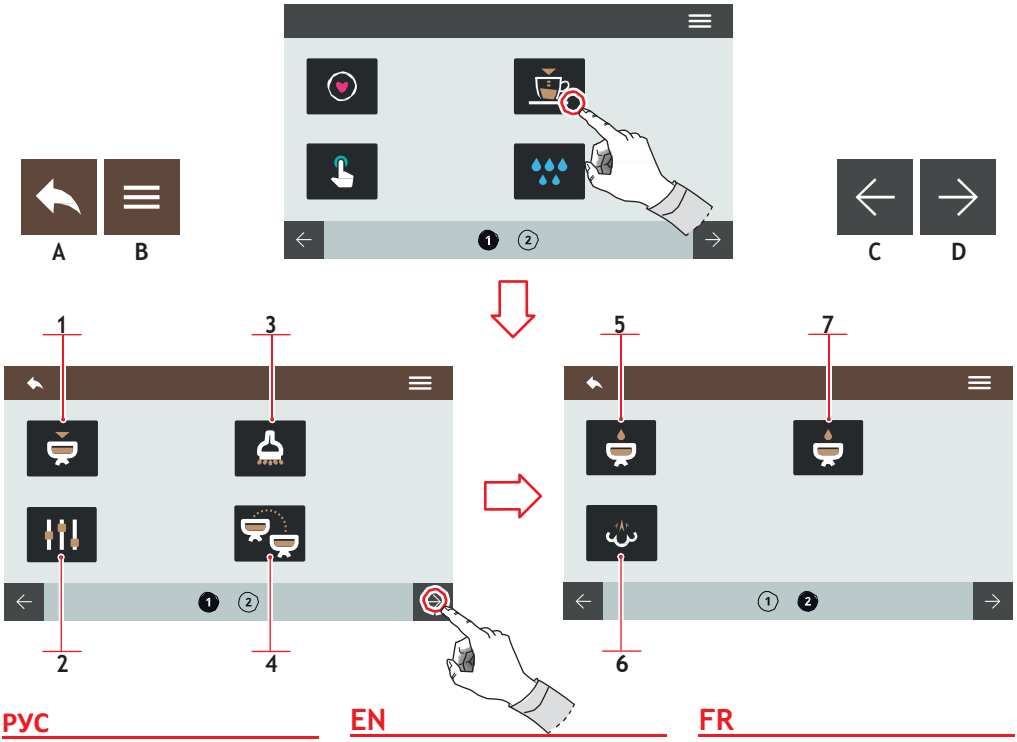
Confirmation of the setting is requested after the preview.

1 Cancel
2 Confirm

FR

Après l'aperçu, il est demandé de confirmer la programmation.

1 Annuler
2 Confirmer



РУС

7.3 Программирование дозировки

Нажать на один из значков для доступа к меню.

1 Программа блоков
2 Стандартные установки
3 Горячая вода
4 Передача дозировок
5 Предварит.введение
6 Easycream (опция)
7 Технология Pulse-Jet (опция)

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущая страница
D Следующая страница

EN

7.3 DOSE PROGRAMMING

Press one of the icons to access the relative menu.

1 Groups program
2 Standard settings
3 Hot water
4 Groups doses transfer
5 Pre-infusion
6 Easycream (optional)
7 Pulse-Jet technology (optional)

A To the previous menu
B To the main menu
C Previous page
D Next page

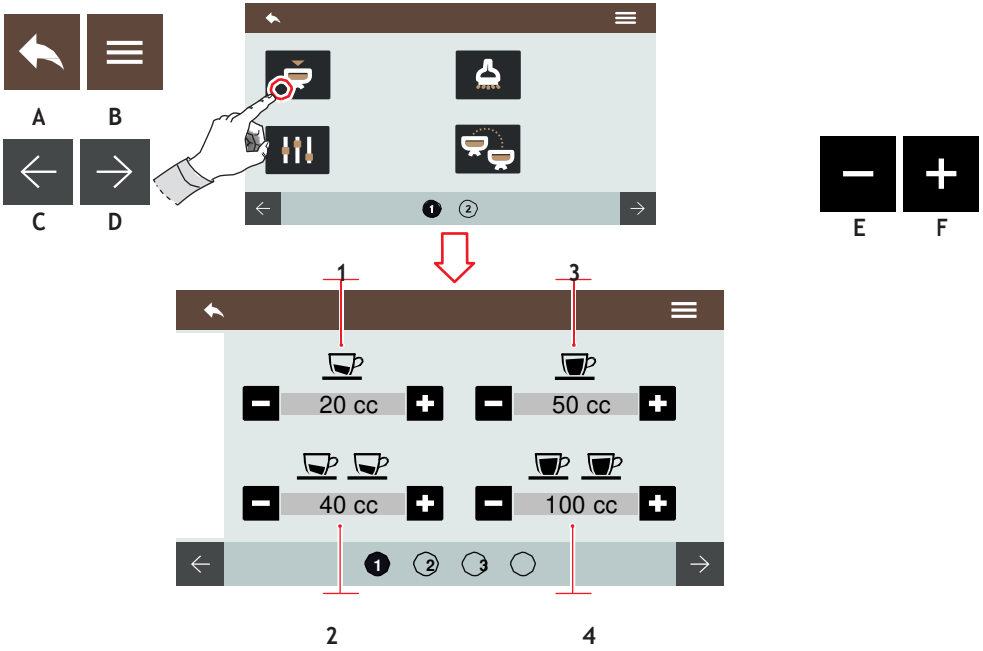
FR

7.3 PROGRAMME DOSES

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

1 Programme groupes
2 Programmations standard
3 Eau chaude
4 Transfert des doses groupes
5 Pré-infusion
6 Easycream (en option)
7 Technologie Pulse-Jet (en option)

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page précédente
D Page suivante



РУС

7.3.1
ПРОГРАММА БЛОКОВ

Каждая страница соответствует блоку, который нужно запрограммировать.

Блок подачи 1– это первый слева

1 1 кофе эспрессо
2 2 кофе эспрессо
3 1 кофе лунго
4 2 кофе лунго

Можно сделать образцы дозировок, нажав на дозировку для программирования остановив с помощью кнопки stop.

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущий блок
D Следующий блок
E Уменьшить
F Увеличить

EN

7.3.1
GROUPS PROGRAM

Each page correspond to a group to be programmed.

The dispensing group 1 is the first from left.

1 1 short coffee
2 2 short coffees
3 1 long coffee
4 2 long coffees

It's possible to sample the doses by pressing the dose to program and stop with stop button

A To the previous menu
B To the main menu
C Previous group D Next group
E Decrease F Increase

FR

7.3.1
PROGRAMME GROUPES

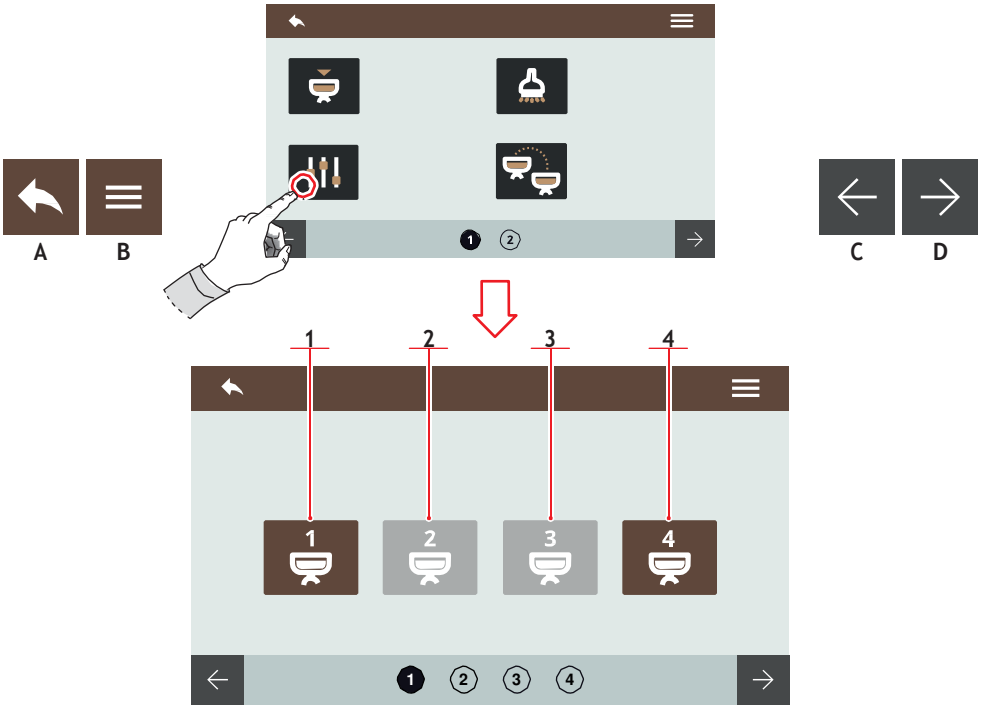
Chaque page correspond à un groupe à programmer.

Le groupe de distribution 1 est le premier en partant de la gauche.

1 1 café serré
2 2 cafés serrés
3 1 café léger
4 2 cafés légers

Il est possible d'échantillonner les doses en appuyant sur la dose à programmer et de s'arrêter avec la touche stop.

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Groupe précédent
D Groupe suivant
E Décrément
F Incrément



РУС

7.3.2 СТАНДАРТНЫЕ УСТАНОВКИ

Выберите блок, для которого нужны стандартные установки.

1 Блок 1
2 Блок 2
3 Блок 3
4 Блок 4

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущая страница
D Следующая страница

EN

7.3.2 STANDARD SETTINGS

Choose on which groups apply the standard settings.

1 Group 1
2 Group 2
3 Group 3
4 Group 4

A To the previous menu
B To the main menu
C Previous page
D Next page

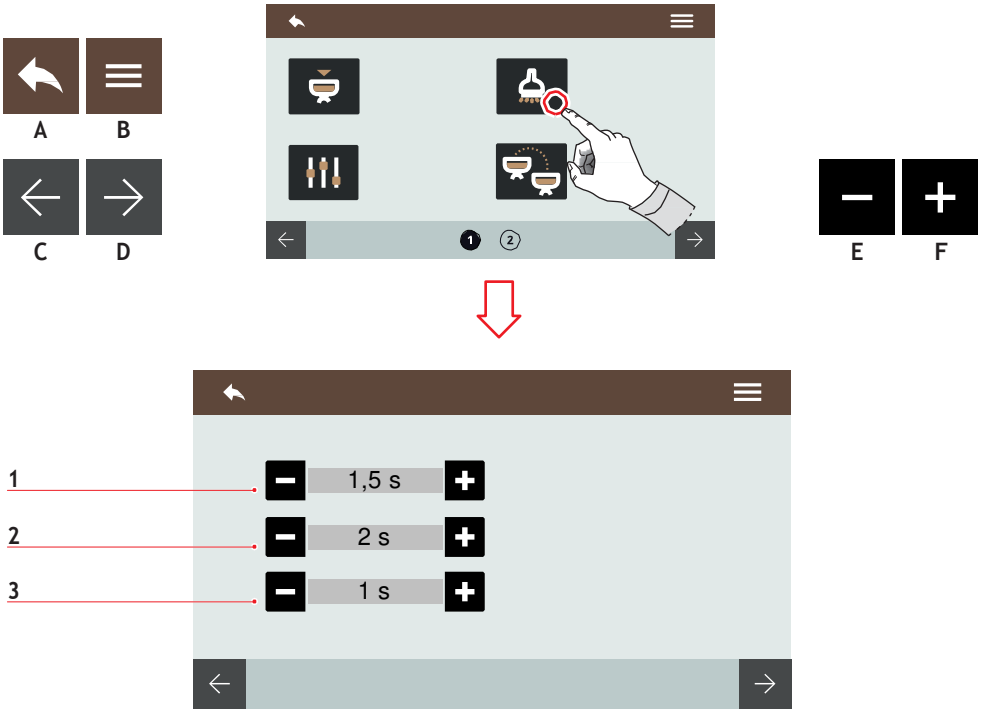
FR

7.3.2 PROGRAMMATIONS STANDARD

Choisir le groupe auquel appliquer les programmations standard.

1 Groupe 1
2 Groupe 2
3 Groupe 3
4 Groupe 4

A Retour au menu
B Retour au menu
C Page précédente
D Page suivante



РУС

7.3.3
ГОРЯЧАЯ ВОДА

Установить время подачи воды для различных дозировок.

1 Объем 1 дозы
2 Объем 2 дозы
3 Объем 3 дозы

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущая страница
D Следующая страница
E Уменьшить
F Увеличить

EN

7.3.3
HOT WATER

Set the water delivery time for the deliverable doses.

1 Dose 1 volume
2 Dose 2 volume
3 Dose 3 volume

A To the previous menu
B To the main menu
C Previous page
D Next page
E Decrease
F Increase

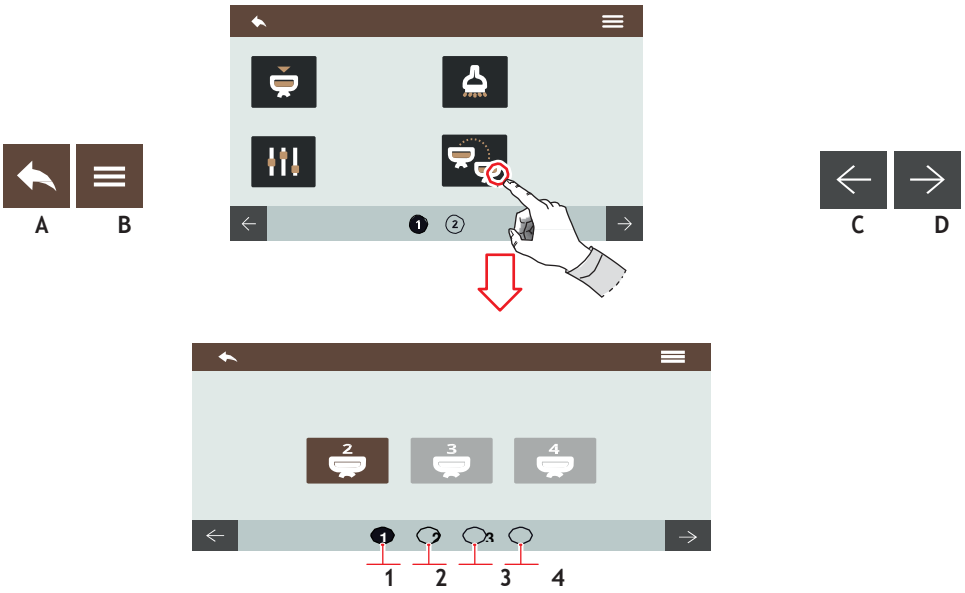
FR

7.3.3
EAU CHAUDE

Programmer les temps de distribution de l'eau pour les doses à distribuer.

1 Volume dose 1
2 Volume dose 2
3 Volume dose 3

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



РУС

7.3.4
ПЕРЕДАЧА ДОЗИРОВОК В БЛОК

Выберите блок для передачи. Листая страницы справа, выберите опцию для разных источников.

1 Источник блока 1
2 Источник блока 2
3 Источник блока 3
4 Источник блока 4

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущий блок
D Следующий блок

EN

7.3.4
GROUPS DOSES TRANSFER

Choose on which groups transfer the doses. By scrolling the pages to right, there are the options for different sources.

1 Group 1 source
2 Group 2 source
3 Group 3 source
4 Group 4 source

A To the previous menu
B To the main menu
C Previous group
D Next group

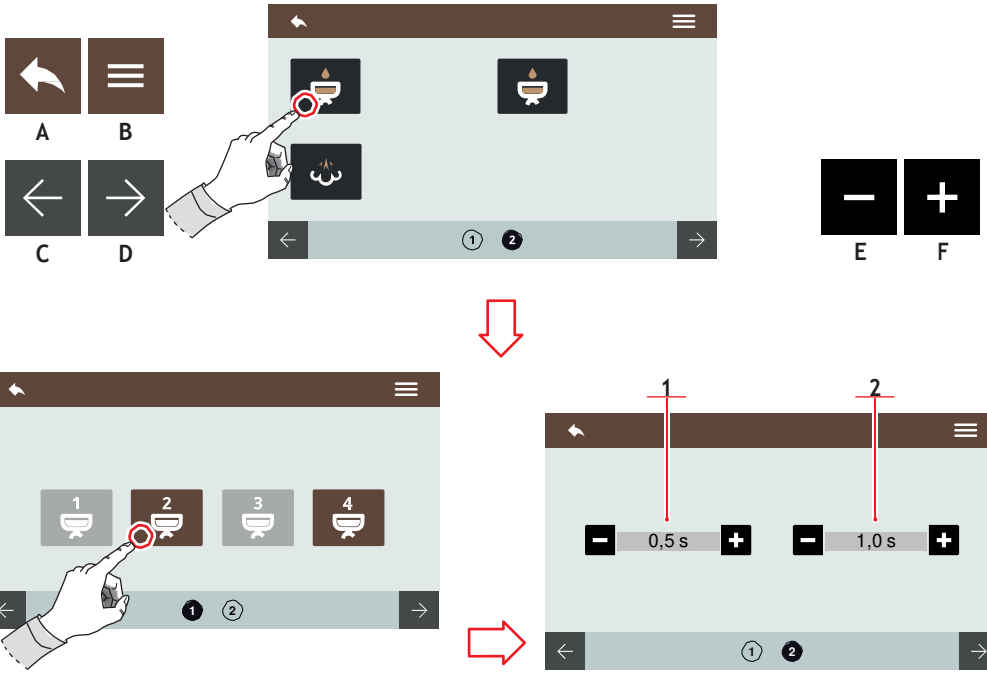
FR

7.3.4
TRANSFERT DES DOSES GROUPES

Sélectionner le groupe auquel transférer les doses. En faisant défiler les pages vers la droite, on obtient les options pour différentes sources.

1 Source groupe 1
2 Source groupe 2
3 Source groupe 3
4 Source groupe 4

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Groupe précédent
D Groupe suivant



РУС

7.3.5 ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ВВЕДЕНИЕ

Выбрать блок, для которого нужно установить предварительное введение.

Предварительное введение устанавливается перед опцией Pulse-Jet (опция).

1 Время ON
2 Время OFF

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущая страница
D Следующая страница
E Уменьшить
F Увеличить

EN

7.3.5 PRE-INFUSION

Select the group to activate the pre-infusion.
Pre-infusion is setting previously respect Pulse-Jet (optional).

1 ON time
2 OFF time

A To the previous menu
B To the main menu
C Previous page
D Next page
E Decrease
F Increase

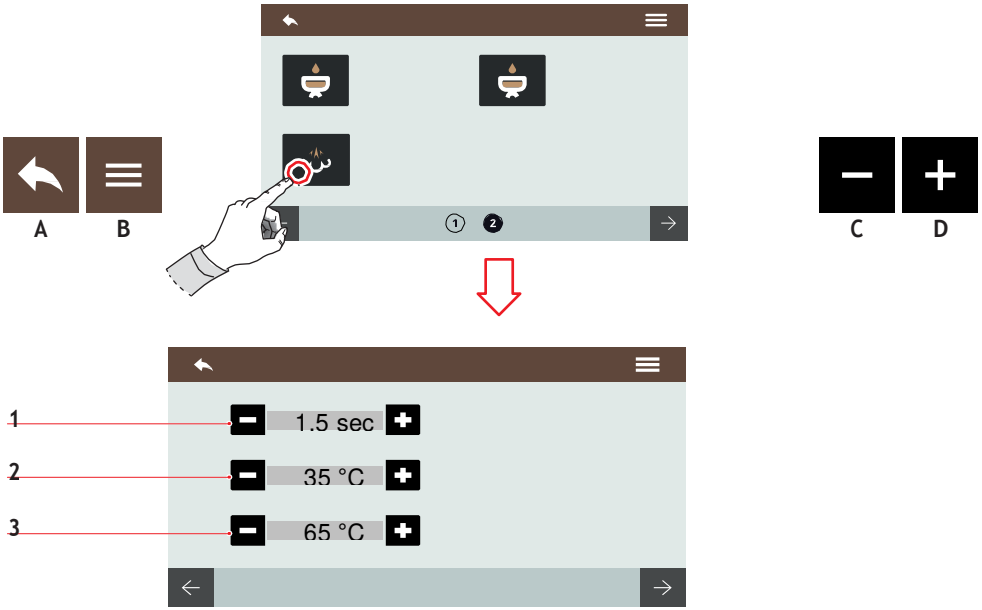
FR

7.3.5 PRÉ-INFUSION

Sélectionner le groupe où activer la pré-infusion.
La pré-infusion est programmée avant le Pulse-Jet (en option).

1 Temps ON
2 Temps OFF

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



РУС

7.3.6
EASYCREAM (ОПЦИЯ)

Установить параметры подачи пара. Помните, что необходимо действовать посредством винта регулировки для Easycream.
Для двойного Easycream, имеются две страницы на экране.

1 Время задержки воздуха
2 Конечная t^0 воздуха
3 Конечная t^0

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Уменьшить
D Увеличить

EN

7.3.6
EASYCREAM (OPTIONAL)

Set the steam delivery parameters.
Remember to act on the Easycream adjustment screw.
In the case of double Easycream, two pages are available on the display.

1 Air delay time
2 Air final temperature
3 Final temperature

A To the previous menu
B To the main menu
C Decrease
D Increase

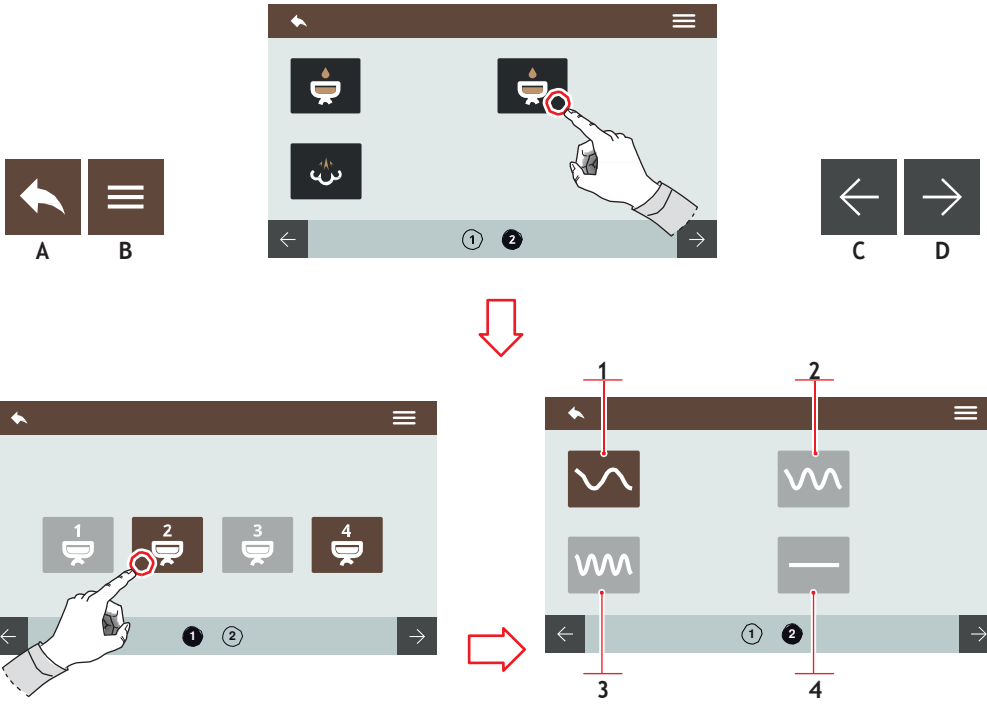
FR

7.3.6
EASYCREAM (EN OPTION)

Programmer les paramètres de distribution vapeur.
Se rappeler d'agir sur la vis de réglage de l'Easycream.
En cas de double Easycream, deux pages sont disponibles sur l'afficheur.

1 Temps retard air
2 Température finale air
3 Température finale

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Décrément
D Incrément



РУС

7.3.7 ТЕХНОЛОГИЯ PULSE-JET (ОПЦИЯ)

Выбрать блок и установленную для Pulse-Jet опцию.

1 Preset 1
2 Preset 2
3 Preset 3
4 Pulse-Jet отключен

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущая доза
D Следующая доза

EN

7.3.7 PULSE-JET TECHNOLOGY (OPTIONAL)

Select the group and a preset option for the Pulse-Jet.

1 Preset 1
2 Preset 2
3 Preset 3
4 No Pulse-Jet

A To the previous menu
B To the main menu
C Previous dose
D Next dose

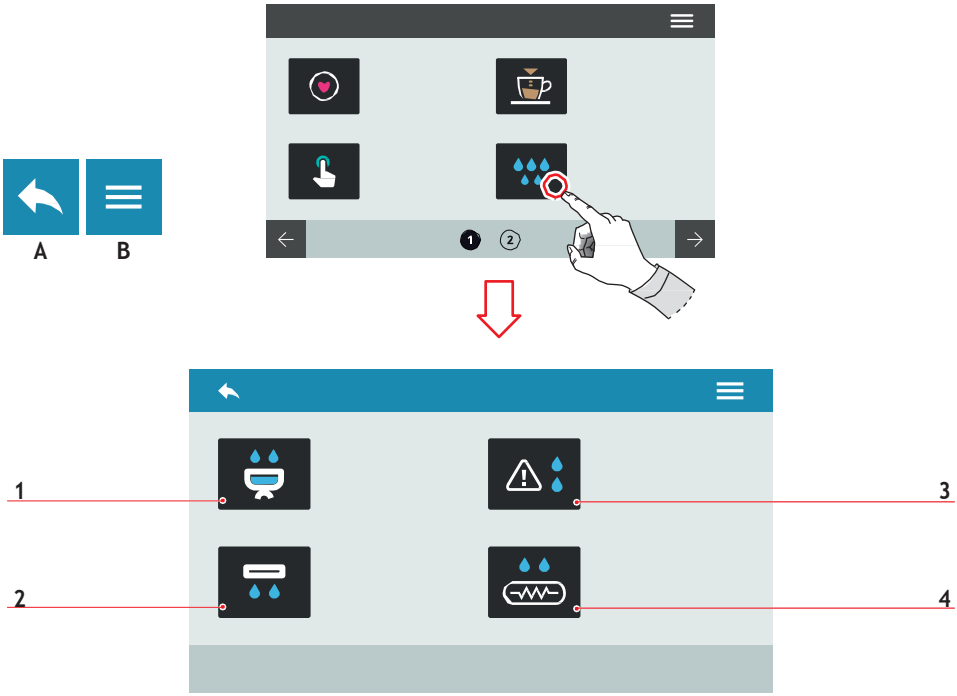
FR

7.3.7 TECHNOLOGIE PULSE-JET (EN OPTION)

Sélectionner le groupe et une option pré-programmée pour le Pulse-Jet.

1 Preset 1
2 Preset 2
3 Preset 3
4 Pulse-Jet exclu

A Retour au menu
B Retour au menu
C Dose précédente
D Dose suivante



РУС

7.4
ОЧИСТКА МАШИНЫ

Нажать на соответствующий значок для доступа к меню.

1 Промывка блоков
2 Автоматический продув блоков (опция)
3 Сигнал об очистке
4 Продув котла (опция)

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.4
MACHINE CLEANING

Press one of the icons to access the relative menu.

1 Washing groups
2 Automatic groups purge (optional)
3 Washing alarms
4 Boiler purge (optional)

A To the previous menu
B To the main menu

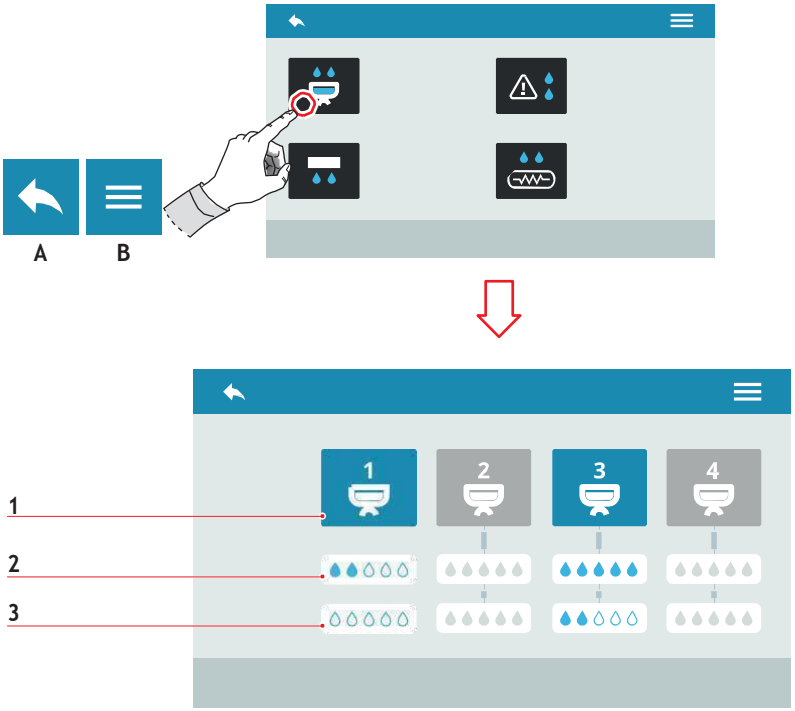
FR

7.4
NETTOYAGE MACHINE

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

1 Lavage des groupes
2 Purge automatique groupes (en option)
3 Alarme lavages
4 Purge chaudière (en option)

A Retour au menu
B Retour au menu principal



РУС

7.4.1
ПРОМЫВКА БЛОКОВ

Установить цикл промывки для отдельных блоков.

1 Выбор блока
2 Кол-во воды для промывки
3 Кол-во воды для ополаскивания

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.4.1
WASHING GROUPS

Set the washing cycle for the single group.

1 Groups selection
2 Washing water quantity
3 Rinse water quantity

A To the previous menu
B To the main menu

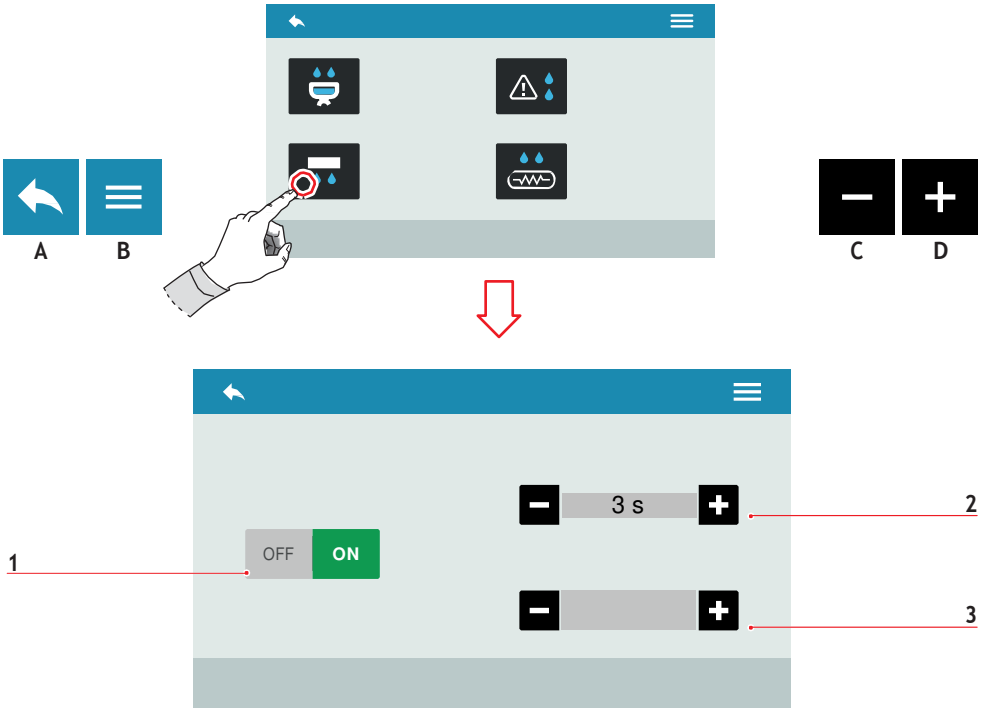
FR

7.4.1
LAVAGE DES GROUPES

Programmer le cycle de lavage pour chaque groupe.

1 Sélection groupe
2 Quantité d'eau pour le lavage
3 Quantité d'eau pour le rinçage

A Retour au menu
B Retour au menu principal



РУС

7.4.2 АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРОДУВ БЛОКОВ (ОПЦИЯ)

Установить автоматический продув блоков при снятии фильтродержателя.

1 Включить/выключить автом.продув блоков
2 Время продува (0-8 сек.)
3 Время задержки (0-5 сек.)

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Уменьшить
D Увеличить

EN

7.4.2 AUTOMATIC GROUPS PURGE (OPTIONAL)

Set the groups automatic purge at the filter-holder removal.

1 Enable/disable the automatic groups purge
2 Purge time (0-8 sec.)
3 Delay time (0-5 sec.)

A To the previous menu
B To the main menu
C Decrease
D Increase

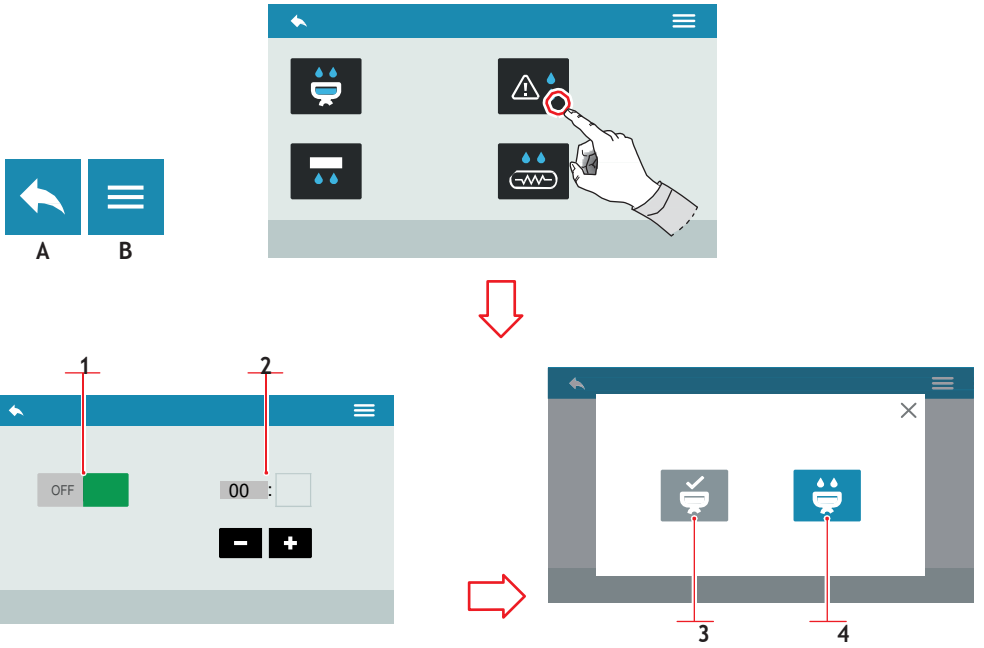
FR

7.4.2 PURGE AUTOMATIQUE GROUPES (EN OPTION)

Programmer la purge automatique des groupes lorsque le porte-filtre est retiré.

1 Activer/désactiver la purge automatique des groupes
2 Temps de purge (0-8 sec.)
3 Temps de retard (0-5 sec.)

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Décrément
D Incrément



РУС

7.4.3
СИГНАЛ ОБ ОЧИСТКЕ

Установить кол-во часов до сигнала об очистке.

1 Включить/выключить сообщение о сигнале
2 Установить время сообщения

При отображении сигнала об очистке:

3 Промывка выполнена
4 Включить промывку

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Уменьшить
D Увеличить

EN

7.4.3
WASHING ALARM

Set the time before the washing alarm message.

1 Enable/disable the alarm message
2 Set the message time

When the message is displayed:

3 Washing performed
4 Start washing

A To the previous menu
B To the main menu
C Decrease
D Increase

FR

7.4.3
ALARME LAVAGE

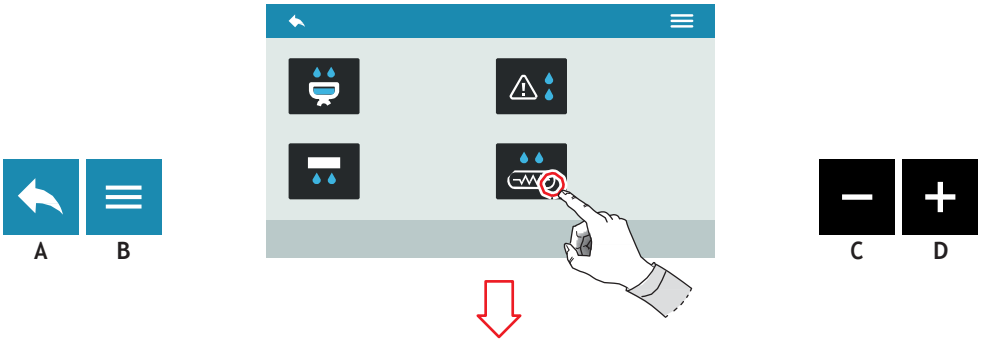
Régler le nombre d'heures avant l'alarme de lavage.

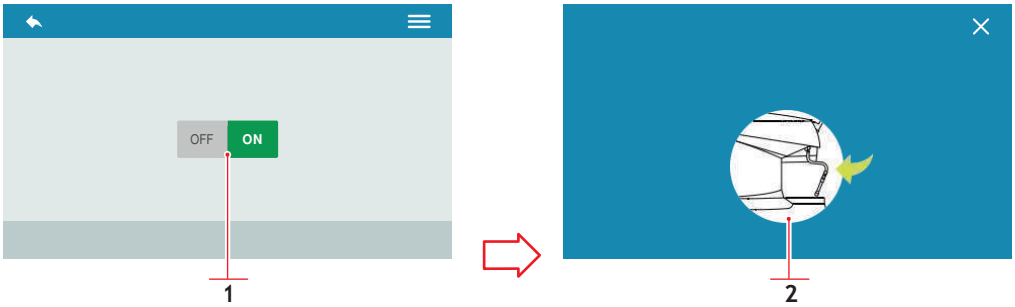
1 Activer/désactiver le message d'alarme
2 Programmer le temps du message

Lors de l'affichage du message du lavage:

3 Lavage effectué
4 Démarrer lavage

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Décrément
D Incrément





РУС

7.4.4 ПРОДУВ КОТЛА (ОПЦИЯ)

Установить автоматический продув котла.

1 Включить/выключить автоматический продув
2 Сообщение о работе

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.4.4 BOILER PURGE (OPTIONAL)

Set the boiler automatic purge.

1 Enable/disable the automatic purge
2 Functional message

A To the previous menu
B To the main menu

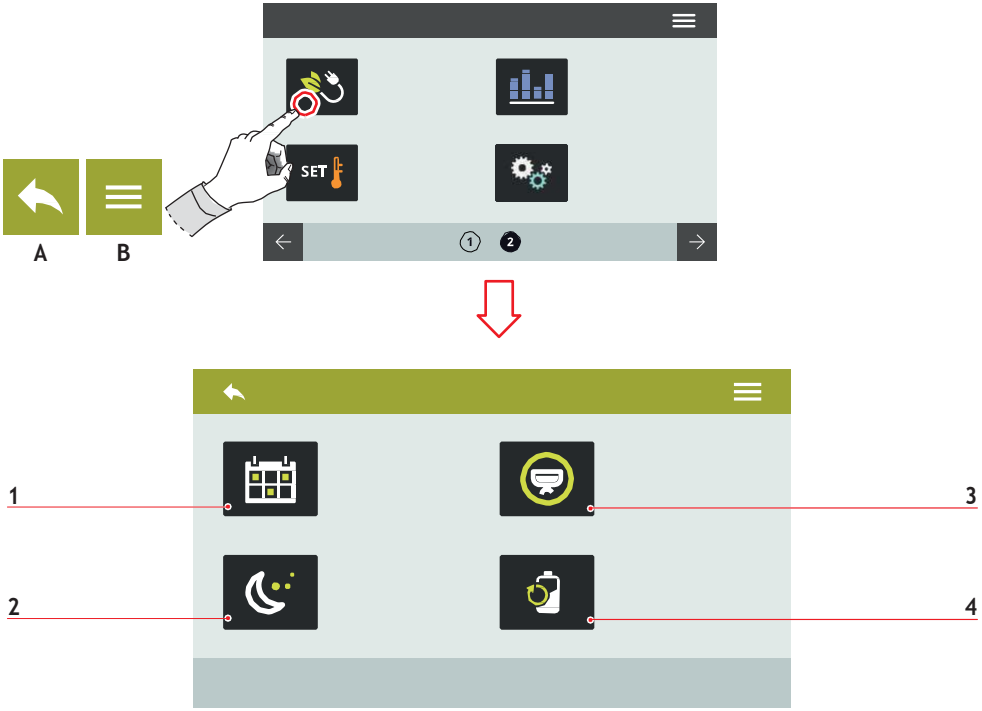
FR

7.4.4 PURGE CHAUDIÈRE (EN OPTION)

Programmer la purge automatique de la chaudière.

1 Activer/désactiver la purge automatique
2 Message fonctionnel

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.5 УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ

Нажать на значок для доступа к меню.

1 Программирование на неделю
2 Stand-by
3 Выбор включен
4 Снизить мощность

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.5 POWER MANAGEMENT

Press one of the icons to access the relative menu.

1 Weekly programming
2 Stand-by
3 Selection active
4 Power reduction

A To the previous menu
B To the main menu

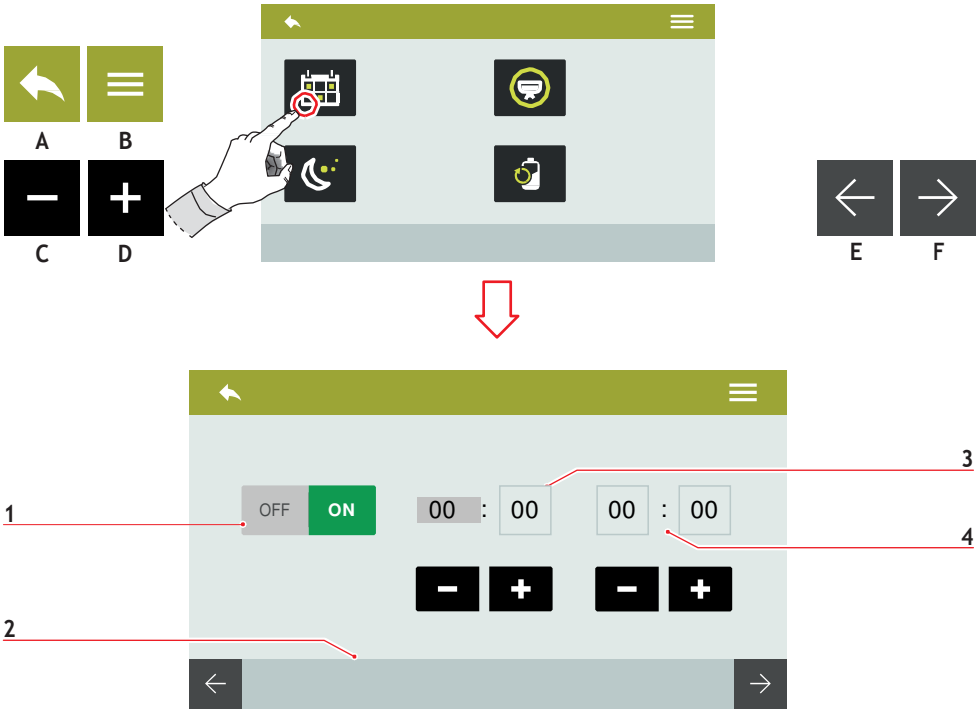
FR

7.5 GESTION PUISSANCE

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

1 Programmation hebdomadaire
2 Stand-by
3 Sélection active
4 Réduction puissance

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.5.1 ПРОГРАММИРОВАНИЕ НА НЕДЕЛЮ

Установить программирование на неделю для управления автоматическим включением и выключением.

1 Включить/выключить программирование
2 Выбрать день недели **(E/F)**
3 Время включения
4 Время выключения

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Уменьшить
D Увеличить

EN

7.5.1 WEEKLY PROGRAMMING

Set the weekly program for the automatic ON/OFF management.

1 Enable/disable the programming
2 Day selection (**E/F**)
3 Switch ON time
4 Switch OFF time

A To the previous menu
B To the main menu
C Decrease
D Increase

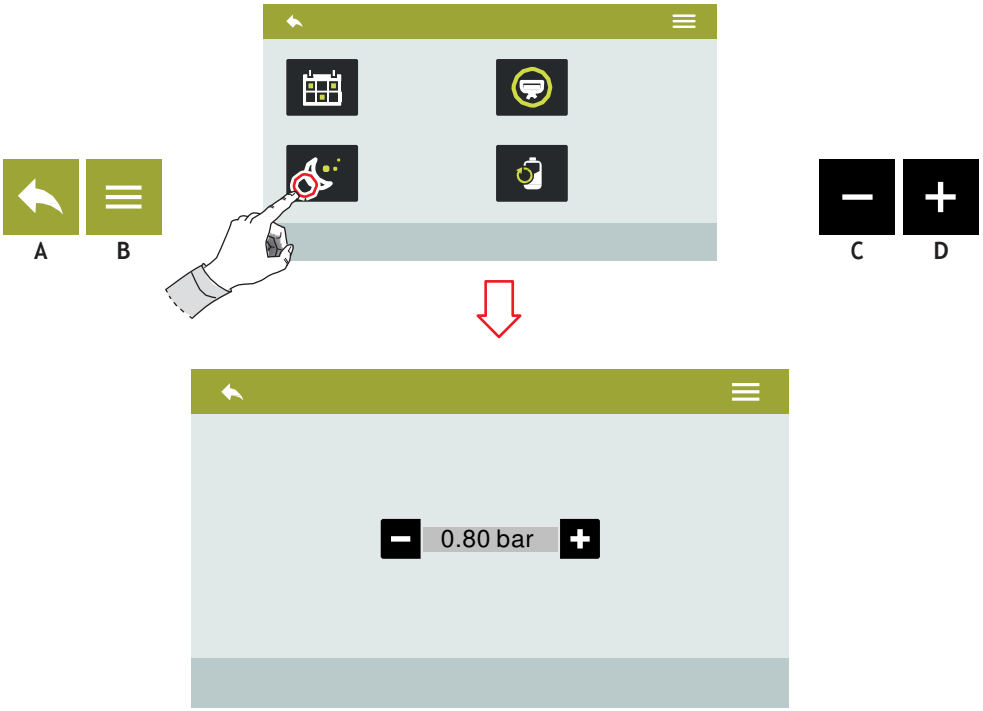
FR

7.5.1 PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE

Définir la programmation hebdomadaire pour la gestion des mises en marche et des arrêts automatiques.

1 Activer/désactiver la programmation
2 Sélection jour **(E/F)**
3 Horaire mise en marche
4 Horaire arrêt

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Décrément
D Incrément



РУС

7.5.2
ПОЛОЖЕНИЕ STAND BY

Нажмите **(C)** или **(D)**, чтобы установить давление котла в состояние энергосбережения.

Чтобы выключить, установите значение на 0.
После чего увидите сообщение с надписью OFF.

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Уменьшить
D Увеличить

EN

7.5.2
STAND BY

Press **(C)** or **(D)** to set the boiler pressure in energy saving mode.

To disable it, set the value to zero.
Is displayed the OFF message.

A To the previous menu
B To the main menu
C Decrease
D Increase

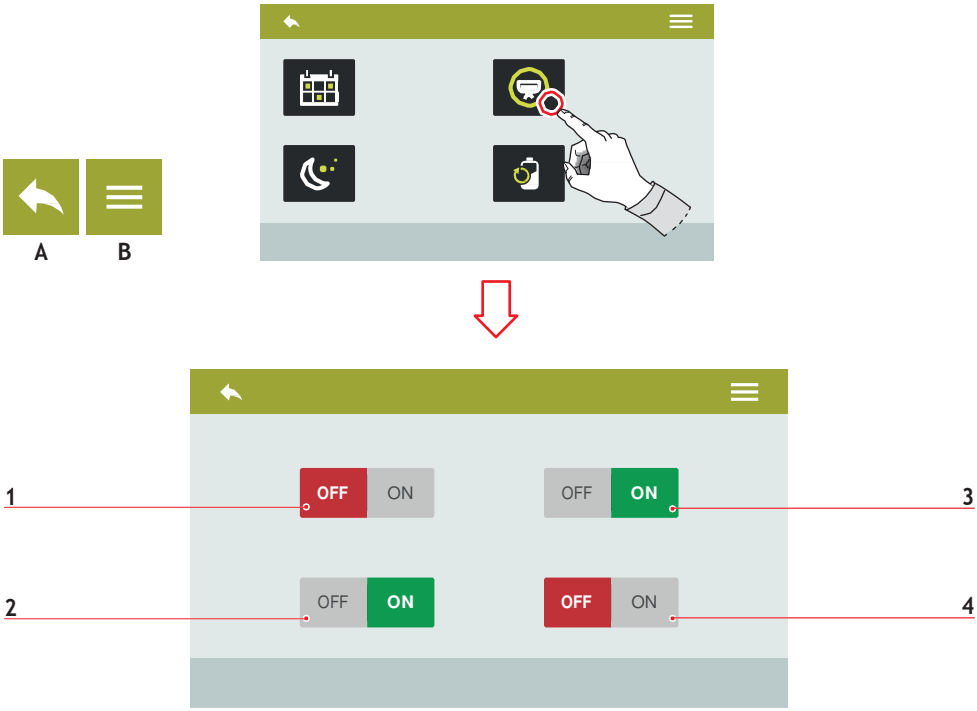
FR

7.5.2
VEILLE (STAND-BY)

Appuyez sur **(C)** ou **(D)** pour programmer la pression de la chaudière en mode économie d'énergie.

Pour désactiver, programmer la valeur sur zéro (0).
L'afficheur visualise le message OFF.

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Décrément
D Incrément



РУС

7.5.3

ВЫБОР ВКЛЮЧЕН

Выбрать активные блоки машины. Опция включается при перезагрузке. Блоки можно включить вручную. Выберите блок, для которого нужно включить программирование на неделю.

1 Включить/выключить блок 1
2 Включить/выключить блок 2
3 Включить/выключить блок 3
4 Включить/выключить блок 4

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.5.3

SELECTION ACTIVE GROUPS

Select the active groups on the machine. The option will be on since general restart. The groups could be turned on manually.

Select the groups to activate the weekly programming.

1 Group 1 enable/disable
2 Group 2 enable/disable
3 Group 3 enable/disable
4 Group 4 enable/disable

A To the previous menu
B To the main menu

FR

7.5.3

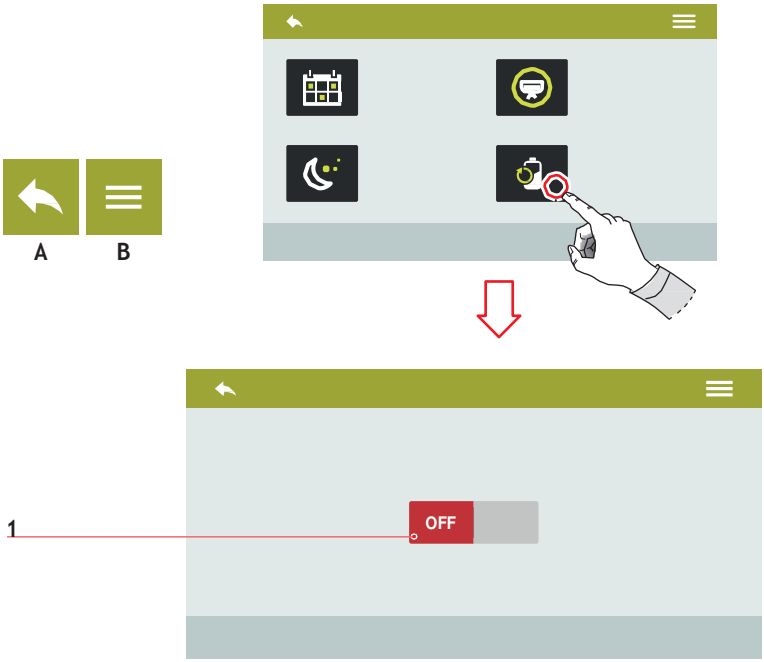
SÉLECTION ACTIVE

Sélectionner les groupes actifs sur la machine. L'option sera activée lors du redémarrage général. Les groupes peuvent être activés manuellement.

Sélectionner les groupes pour lesquels on désire activer la programmation hebdomadaire.

1 Valider/exclure groupe 1
2 Valider/exclure groupe 2
3 Valider/exclure groupe 3
4 Valider/exclure groupe 4

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.5.4
СНИЖЕНИЕ МОЩНОСТИ

Включить/выключить **(1)** снижение мощности с целью энергосбережения.
Различные детали машины будут разогреты по очереди, а не одновременно.
Время разогрева может значительно увеличиться.

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.5.4
POWER REDUCTION

Enable/disable **(1)** the power reduce to optimize the energy saving.
Machine will warm up sequentially, instead than in parallel.
Warm up phase can take a longer time.

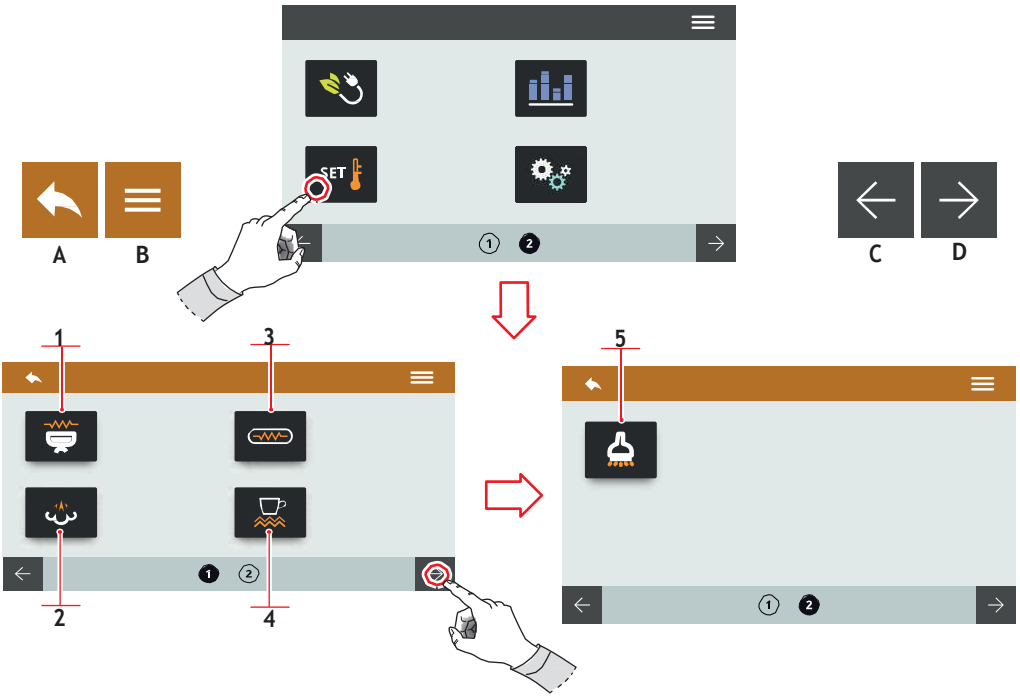
A To the previous menu
B To the main menu

FR

7.5.4
RÉDUCTION PUISSANCE

Valider/exclure **(1)** la réduction de puissance pour optimiser l'économie d'énergie.
La machine réchauffera les différentes parties de façon séquentielle plutôt qu'en parallèle.
Le temps de réchauffement peut augmenter sensiblement.

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.6 УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Нажать на значок для доступа к меню.

1 Температура блоков(T^3)
2 Установки для парового котла
3 Температура котлов(T^3)
4 Обогрев чашек (опция)
5 Горячая вода (опция)

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущая страница
D Следующая страница

EN

7.6 TEMPERATURE SETTINGS

Press one of the icons to access the relative menu.

1 Groups temperature (T^3)
2 Steam boiler settings
3 Boiler temperatures (T^3)
4 Cup warmer (optional)
5 Hot water (optional)

A To the previous menu
B To the main menu
C Previous page
D Next page

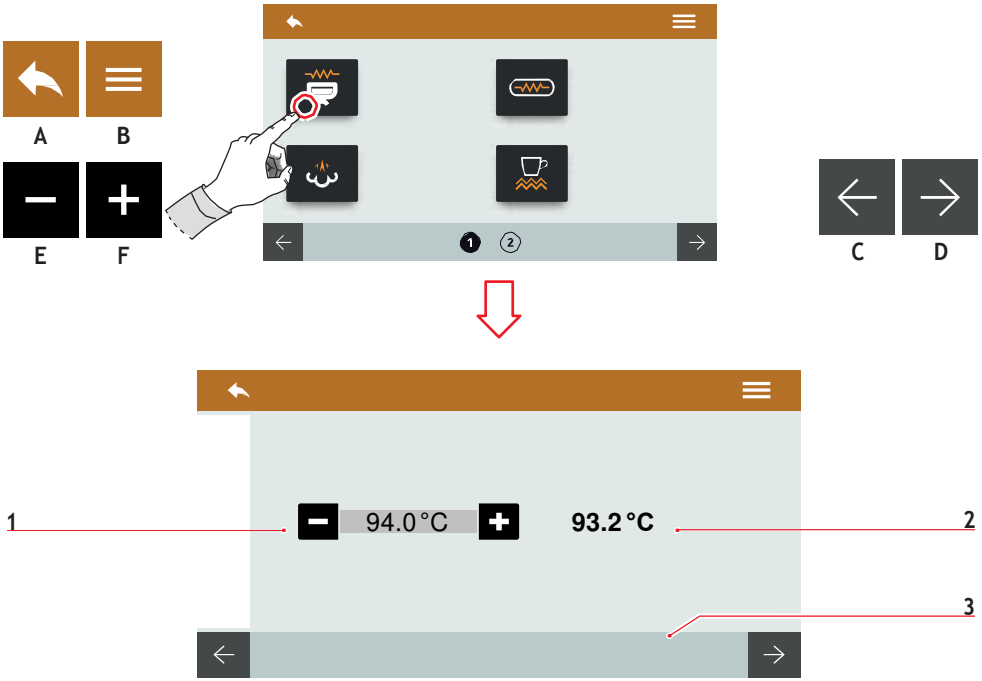
FR

7.6 PROGRAMMATION TEMPÉRATURES

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

1 Température groupes (T^3)
2 Programmations vapeur
3 Température chaudières
4 Chauffe-tasses (en
5 Eau Chaude (en option)

A Retour au menu
B Retour au menu principal
C Page précédente
D Page suivante



РУС

7.6.1 ТЕМПЕРАТУРА БЛОКОВ (T^3)

Установить рабочую температуру блоков.

1 Setpoint
2 Актуальная t^U
3 Выбор блока

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущий блок
D Следующий блок
E Уменьшить
F Увеличить

EN

7.6.1 GROUPS TEMPERATURE (T^3)

Set the groups working temperature.

1 Setpoint
2 Actual temperature
3 Group selection

A To the previous menu
B To the main menu
C Previous group
D Next group
E Decrease
F Increase

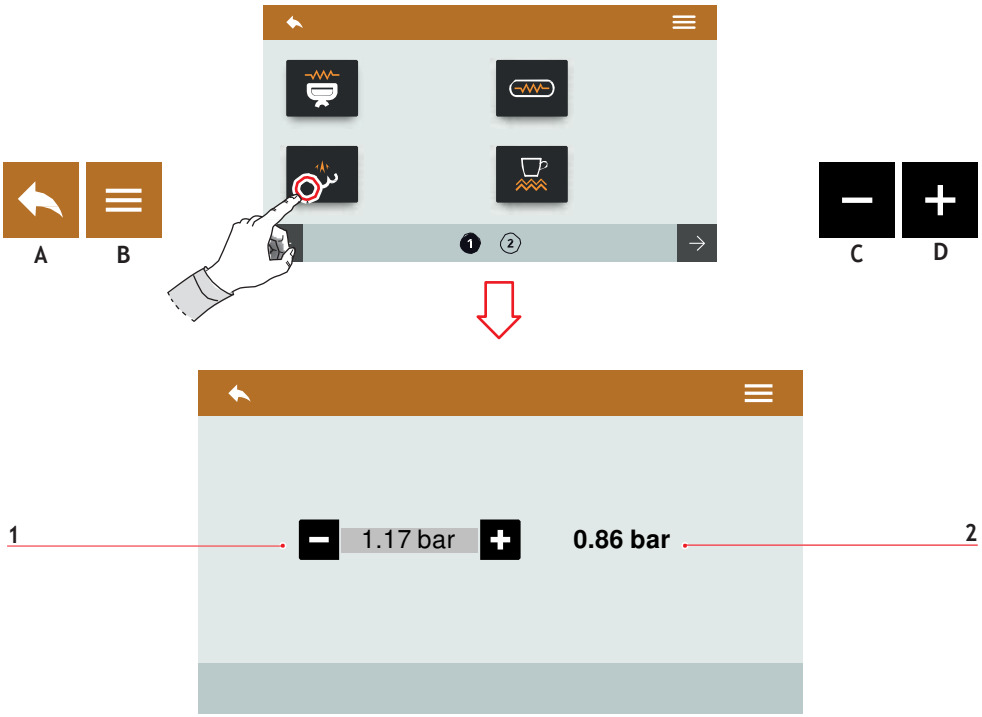
FR

7.6.1 TEMPÉRATURE GROUPES (T^3)

Programmer la température de travail des groupes.

1 Setpoint
2 Température actuelle
3 Sélection groupe

A Retour au menu
B Retour au menu
C Groupe précédent
D Groupe suivant
E Décrément
F Incrément



РУС

7.6.2 УСТАНОВКА ПАРОВОГО КОТЛА

Установить рабочее давление парового котла.

1 Setpoint
2 Актуальное давление

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Уменьшить
D Увеличить

EN

7.6.2 STEAM BOILER SETTING

Set the boiler working pressure.

1 Setpoint
2 Actual pressure

A To the previous menu
B To the main menu
C Decrease
D Increase

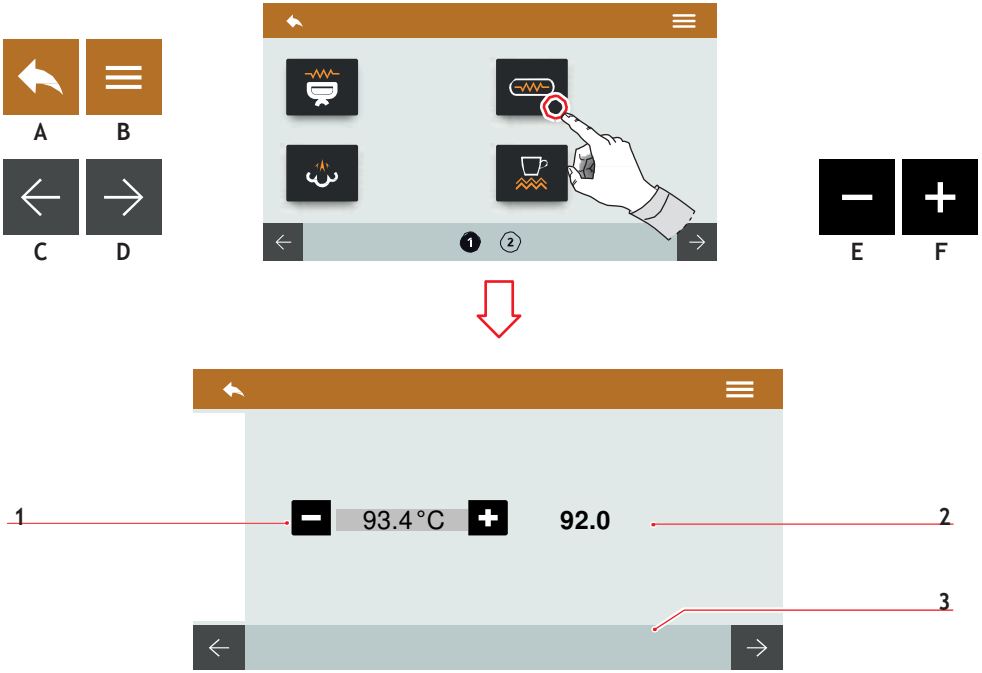
FR

7.6.2 PROGRAMMATION CHAUDIÈRE VAPEUR

Programmer la pression de travail de la chaudière vapeur.

1 Setpoint
2 Pression actuelle

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Décrément
D Incrément



РУС

7.6.3 ТЕМПЕРАТУРА КОТЛОВ (T^3)

Установить температуру котлов в блоках.

1 Setpoint
2 Актуальная t^U
3 Выбор блока

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущий котел
D Следующий котел
E Уменьшить
F Увеличить

EN

7.6.3 BOILERS TEMPERATURE (T^3)

Set the group's boilers temperature.

1 Setpoint
2 Actual temperatures
3 Group selection

A To the previous menu
B To the main menu
C Previous boiler
D Next boiler
E Decrease
F Increase

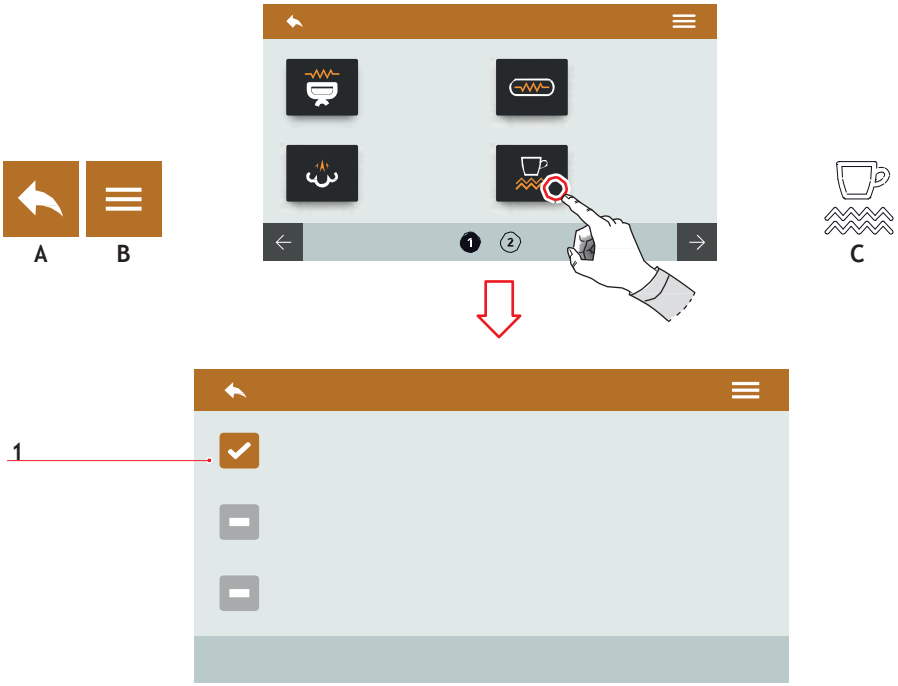
FR

7.6.3 TEMPÉRATURES CHAUDIÈRES (T^3)

Programmer la température des chaudières des groupes.

1 Setpoint
2 Température actuelle
3 Sélection groupe

A Retour au menu
B Retour au menu
C Chaudière précédente
D Chaudière suivante
E Décrément
F Incrément



РУС

7.6.4 РУЧНОЙ ОБОГРЕВ ЧАШЕК (ОПЦИЯ)

Установить тип обогрева чашек.
Включить обогрев чашек вручную, нажав на кнопку **C**.

1 Ручной обогрев чашек включен
2 Время установлено
3 Терморегуляция

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Кнопка включения обогрева чашек

EN

7.6.4 CUPWARMER (OPTIONAL)

Set the cupwarmer type.

Activate the cupwarmer manually pressing the **C** button.

1 Manual cupwarmer mode activated
2 Timed
3 Termoregulated

A To the previous menu
B To the main menu
C Cupwarmer activated button

FR

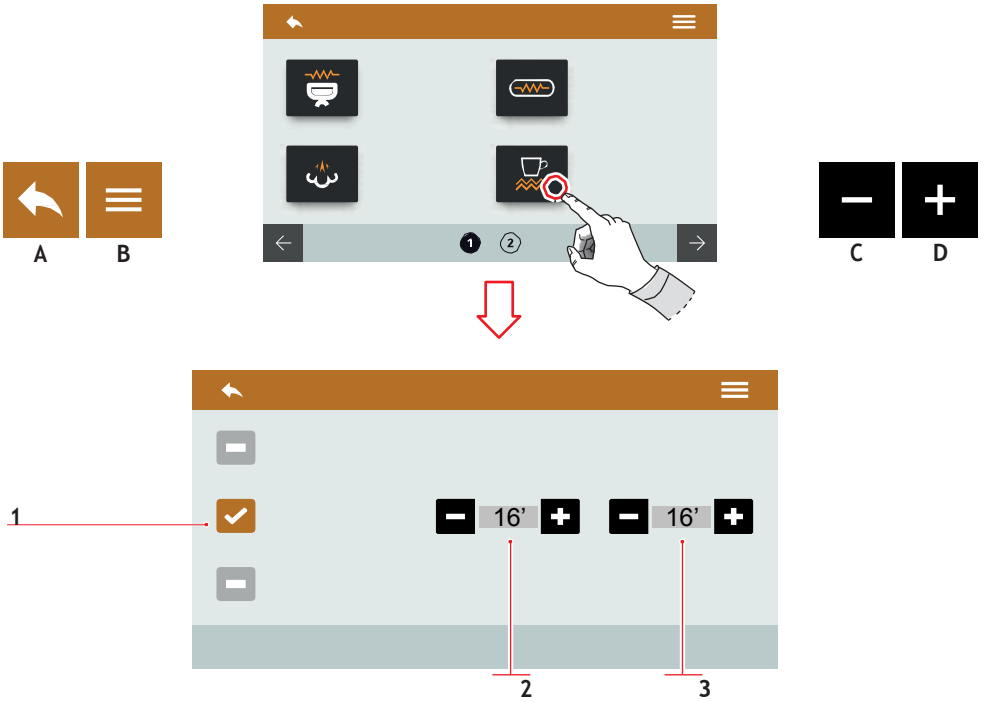
7.6.4 CHAUFFE-TASSES (EN OPTION) MANUEL

Programmer la typologie de chauffe-tasses.

Activer le chauffe-tasses manuellement en appuyant sur le bouton **C**.

1 Modalité chauffe-tasses manuel activé
2 Temporisé
3 À régulation thermique

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Bouton d'actionnement du chauffe-tasses



РУС

7.6.5 ОБОГРЕВ ЧАШЕК (ОПЦИЯ) С УСТАНОВЛЕННЫМ ВРЕМЕНЕМ СРАБАТЫВАНИЯ

Установить тип обогрева чашек.

1 Тип обогрева
2 Время включено (0÷30)
3 Время выключено(0÷60)

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Уменьшить
D Увеличить

EN

7.6.5 TIMED CUPWARMER (OPTIONAL)

Set the cupwarmer type.

1 Timed cupwarmer mode activated
2 ON time (0÷30)
3 OFF time (0÷60)

A To the previous menu
B To the main menu
C Decrease
D Increase

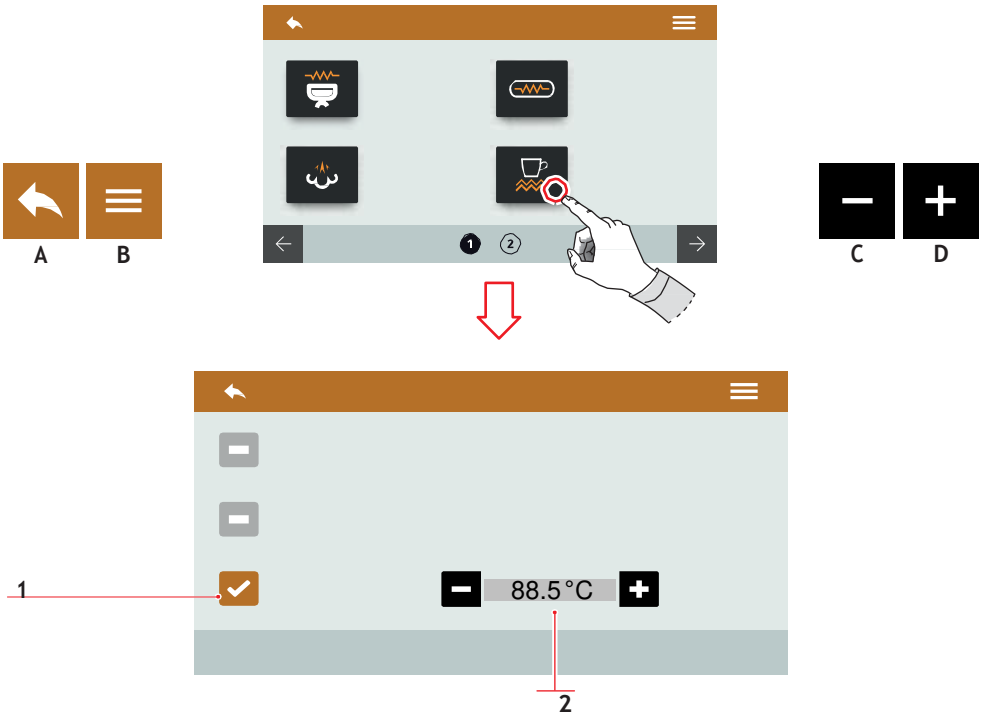
FR

7.6.5 CHAUFFE-TASSES (EN OPTION) TEMPORISÉ

Programmer la typologie de chauffe-tasses.

1 Modalité chauffe-tasses temporisé
2 activé Temps ON
3 Temps OFF (0÷60)

A Retour au menu
B Retour au menu
C Décrément
D Incrément



РУС

7.6.6 ОБОГРЕВ ЧАШЕК (ОПЦИЯ) ТЕРМОРЕГУЛЯЦИЯ

Установить тип обогрева.

1 Терморегуляция для обогрева чашек включена
2 Температура (50÷90)

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Уменьшить
D Увеличить

EN

7.6.6 THERMOREGULATED CUPWARMER (OPTIONAL)

Set the cupwarmer type.

1 Thermoregulated cupwarmer mode activated
2 Temperature (50÷90)

A To the previous menu
B To the main menu
C Decrease
D Increase

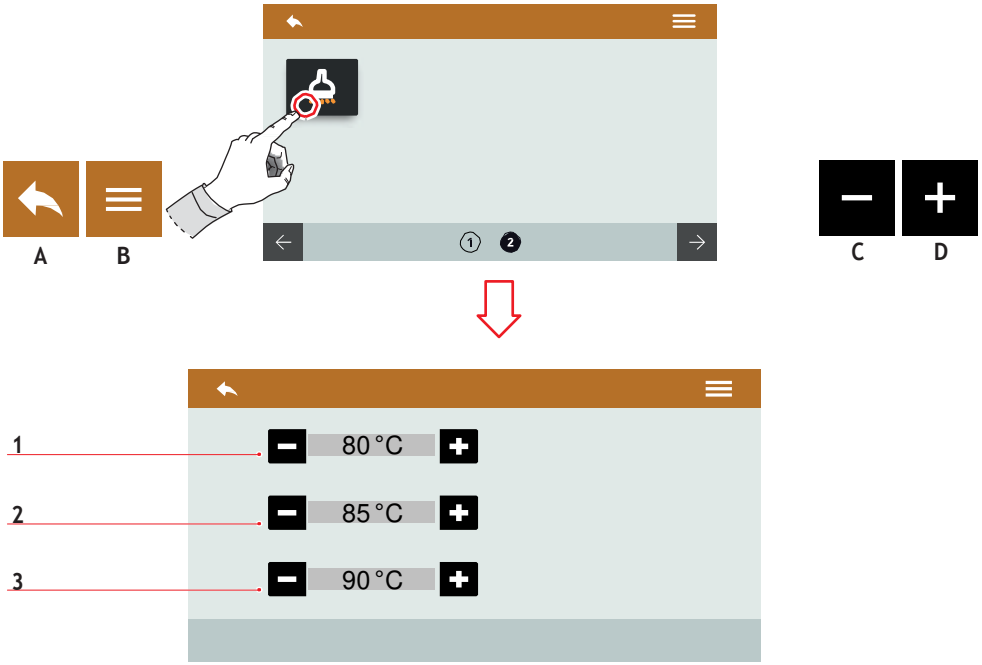
FR

7.6.6 CHAUFFE-TASSES (EN OPTION) À RÉGULATION THERMIQUE

Programmer la typologie de chauffe-tasses.

1 Modalité chauffe-tasses thermo-réglé activé
2 Température (50÷90)

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Décrément
D Incrément



РУС

7.6.7
ГОРЯЧАЯ ВОДА (ОПЦИЯ)

Установить можно, если имеется пропорциональный клапан для воды.
Установить температуру подачи воды для трех кнопок (75÷98).

1 Температура дозы 1
2 Температура дозы 2
3 Температура дозы 3

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Уменьшить
D Увеличить

EN

7.6.7
HOT WATER (OPTIONAL)

Available setting only if it's installed the proportioning valve for the hot water.
Set the water delivery temperature for the three buttons (75÷98).

1 Dose 1 temperature
2 Dose 2 temperature
3 Dose 3 temperature

A To the previous menu
B To the main menu
C Decrease
D Increase

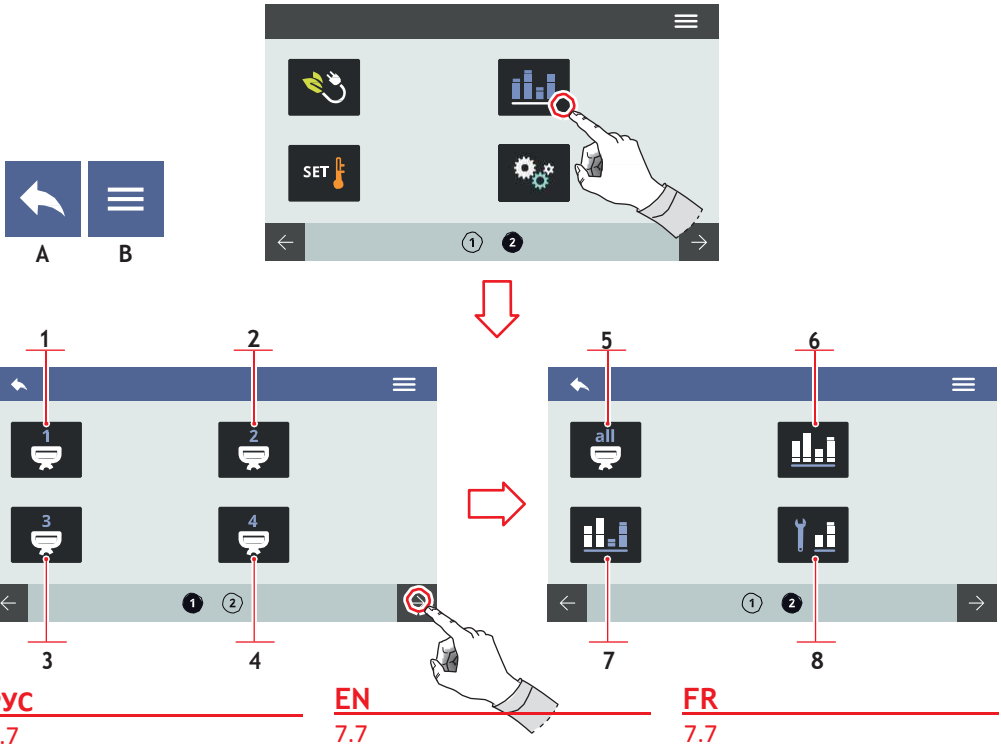
FR

7.6.7
EAU CHAUDE (EN OPTION)

Réglage présent uniquement si la vanne d'eau proportionnelle est installée.
Régler la température de distribution de l'eau pour les trois boutons (75÷98).

1 Température dose 1
2 Température dose 2
3 Température dose 3

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Décrément
D Incrément



РУС

7.7

СЧЕТЧИКИ

Нажать на соответствующий значок для доступа к меню.

1 Счетчики блока 1
2 Счетчики блока 2
3 Счетчики блока 3
4 Счетчики блока 4
5 Общий счетчик блоков
6 Частичный счетчик
7 Абсолютный счетчик
8 Счетчик эксплуатаций

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.7

COUNTERS

Press one of the icons to access the relative menu.

1 Group 1 counters
2 Group 2 counters
3 Group 3 counters
4 Group 4 counters
5 Groups total counter
6 Partial counter
7 Absolute counter
8 Maintenances counter

A To the previous menu
B To the main menu

FR

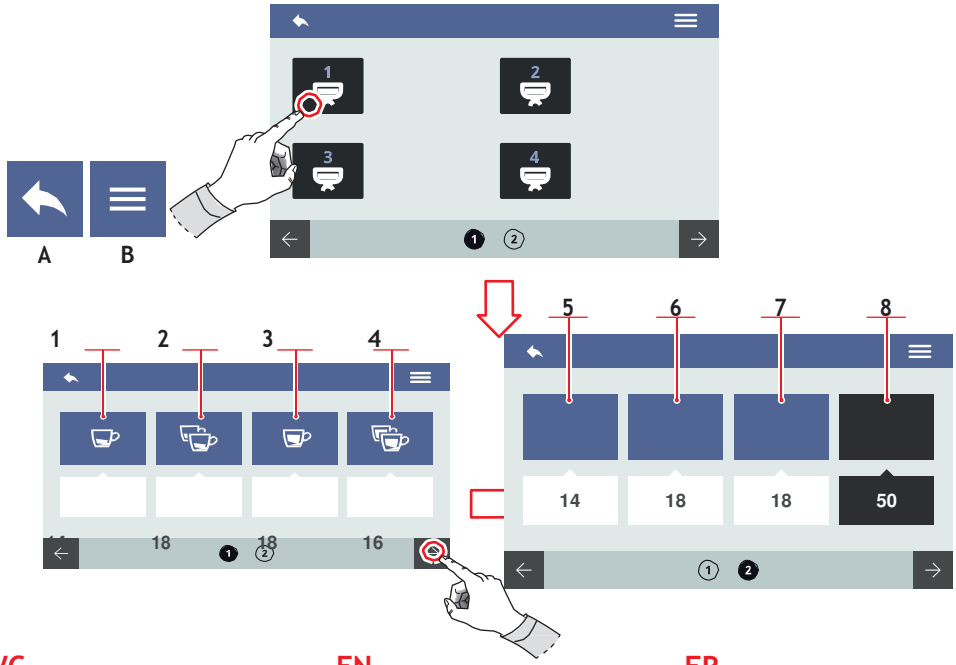
7.7

COMPTEURS

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

1 Compteurs groupe 1
2 Compteurs groupe 2
3 Compteurs groupe 3
4 Compteurs groupe 4
5 Compteur total groupes
6 Compteur partiel
7 Compteur absolu
8 Compteur entretiens

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.7.1

СЧЕТЧИКИ БЛОКА

Счетчики блоков все одинаковы между собой. Можно обнулить счетчик, нажимая на соответствующий значок.
Счетчики отображаются под соответствующими значками.

1 1 порция кофе эспрессо
2 2 порции кофе эспрессо
3 1 порция кофе лунго
4 2 порции кофе лунго
5 Непрерывные дозы
6 Выполненные продувы
7 Выполненные очистки
8 Общий счетчик блоков

A В предыдущее меню

B В главное меню

EN

7.7.1

GROUP COUNTER

The group counters are identical to each other. It can be reset hold on pushing over the relative icon.
The counts are visible under the relevant icons.

1 1 short coffee doses
2 2 short coffees doses
3 1 long coffee doses
4 2 long coffees doses
5 Continuous doses
6 Purges performed
7 Washing performed
8 Groups total counter

A To the previous menu
B To the main menu

FR

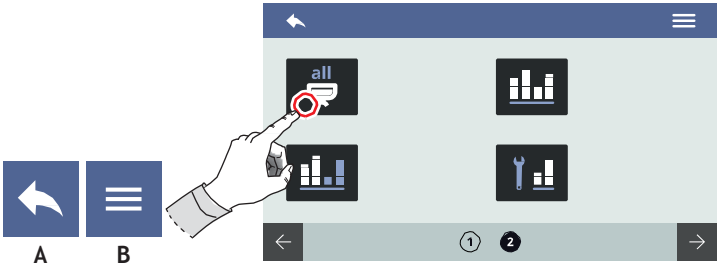
7.7.1

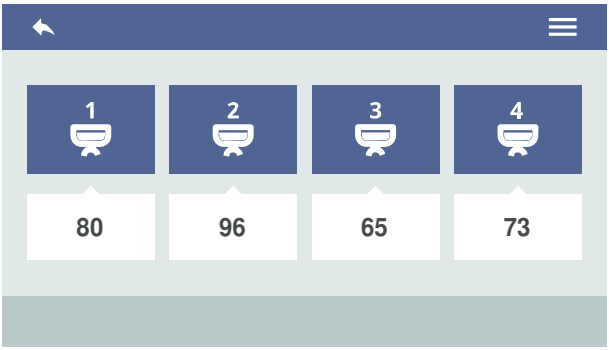
COMPTEURS GROUPE

Les compteurs des groupes sont identiques entre eux. Il est possible de réinitialiser ce compteur en maintenant l'icône du compteur appuyée.
Les comptages sont visibles sous leur icône relative.

1 Doses 1 café serré
2 Doses 2 cafés serrés
3 Doses 1 café léger
4 Doses 2 cafés légers
5 Doses continu
6 Purges effectuées
7 Lavages effectués
8 Compteur total groupe

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal





РУС

7.7.2 ОБЩИЙ СЧЕТЧИК БЛОКОВ

Отобразить общие счетчики каждого блока.
Счетчики отображаются под соответствующими значками.

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.7.2 GROUPS TOTAL COUNTER

Displays the total counters for each group.
The counts are visible under the relevant icons.

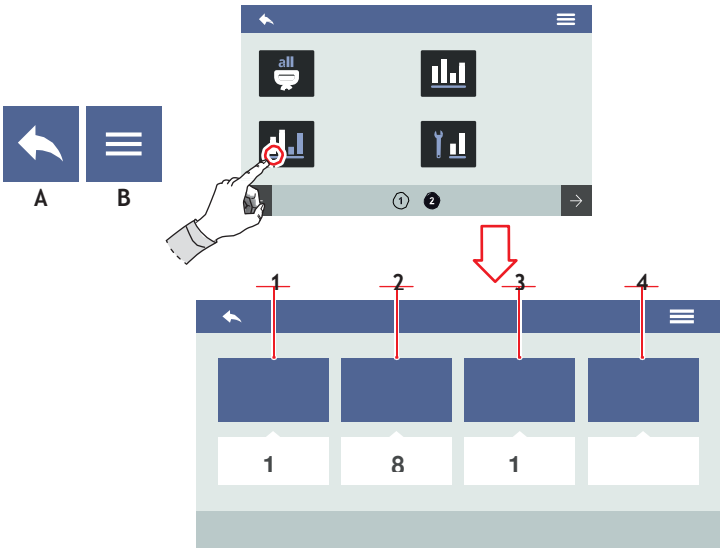
A To the previous menu
B To the main menu

FR

7.7.2 COMPTEUR TOTAL GROUPES

Affiche les compteurs totaux de chaque groupe individuel.
Les comptages sont visibles sous leur icône relative.

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.7.3

ЧАСТИЧНЫЙ СЧЕТЧИК

Отображает частично выданные дозы. Можно обнулить этот счетчик, держа нажатым соответствующий значок. Подсчет отображается под соответствующими значками.

1 Подача
2 Вода
3 Опция
4 Опция

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.7.3

PARTIAL COUNTER

Displays the partial delivery doses. It can be reset hold on pushing over the relative icon. The counts are visible under the relevant icons.

1 Deliveries
2 Water
3 Опция
4 Опция

A To the previous menu
B To the main menu

FR

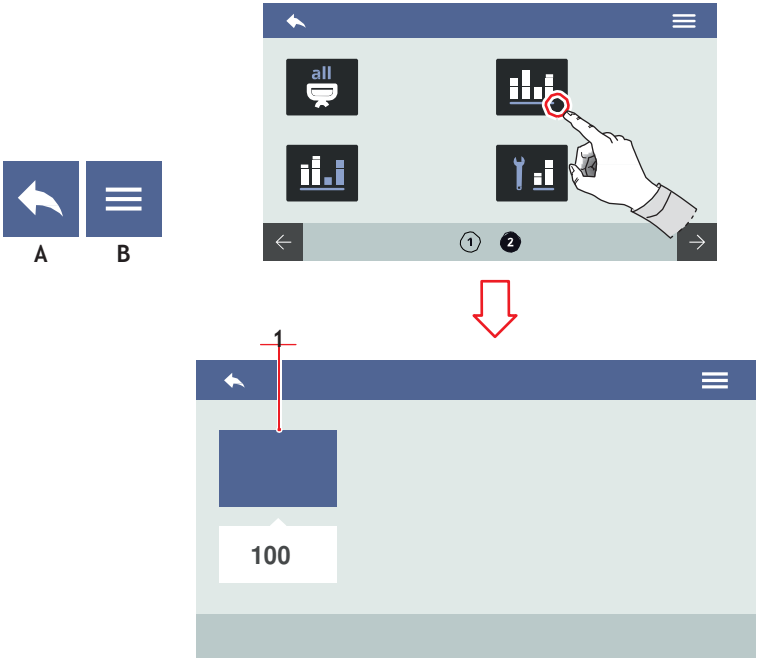
7.7.3

COMPTEUR PARTIEL

Affiche les doses partielles distribuées. Il est possible de mettre à zéro ce compteur en maintenant l'icône du compteur appuyée.
Les comptages sont visibles sous leur icône relative.

1 Distributions
2 Eau
3 En option
4 En option

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.7.4
АБСОЛЮТНЫЙ СЧЕТЧИК

Отображает полностью выданные дозы. Этот счетчик невозможно обнулить.
Подсчет отображается под соответствующими значками.

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.7.4
ABSOLUTE COUNTER

Displays the total delivery doses. It cannot be reset.

The counts are visible under the relevant icons.

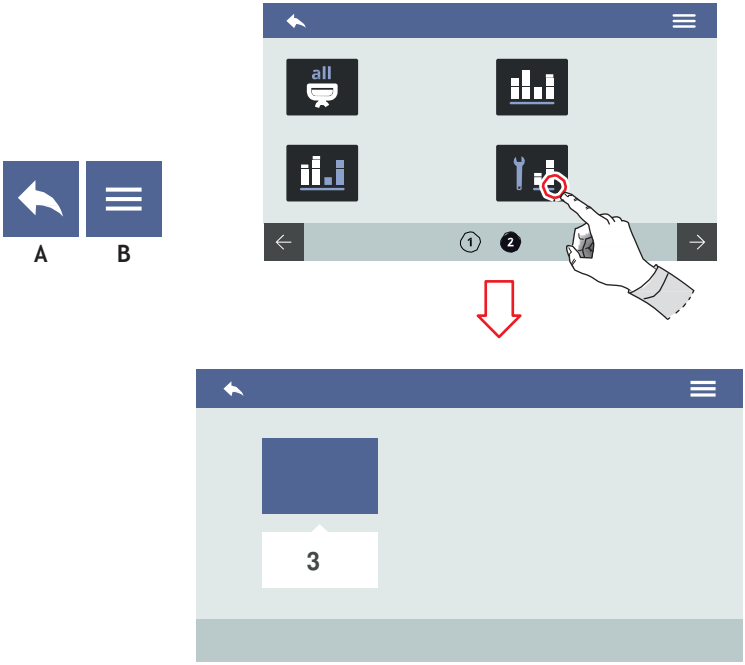
A To the previous menu
B To the main menu

FR

7.7.4
COMPTEUR ABSOLU

Affiche les doses totales distribuées. Ce compteur ne peut pas être mis à zéro.
Les comptages sont visibles sous leur icône relative.

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.7.5 СЧЕТЧИК ЭКСПЛУАТАЦИИ

Отображает количество доз, выданных с последнего проведенного техобслуживания.

Подсчет отображается под соответствующими значками.

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.7.5 MAINTENANCES COUNTER

Displays the number of delivery doses from the last maintenance performed.
The count is visible under the relevant icon.

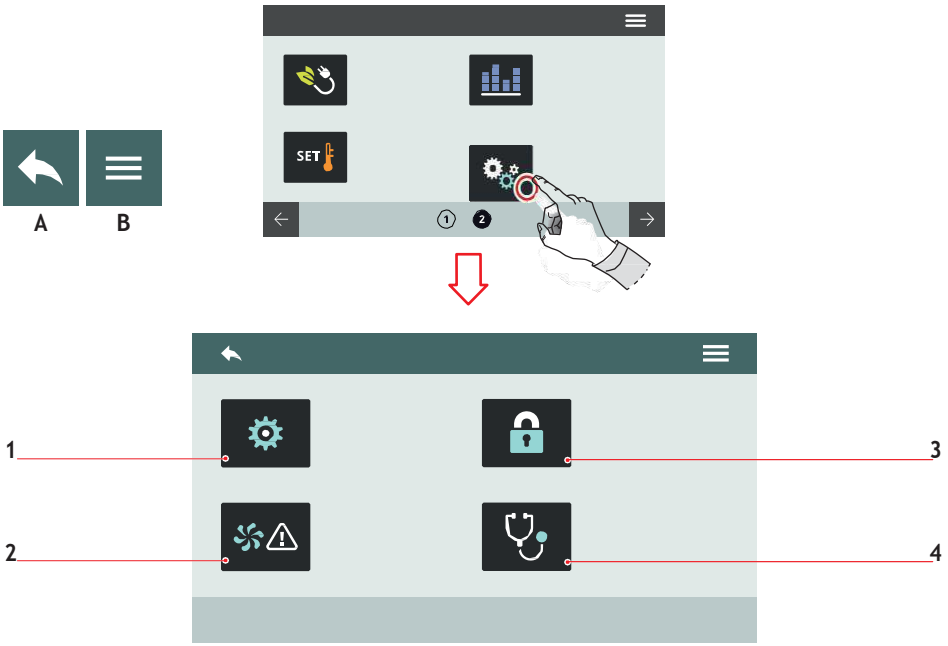
A To the previous menu
B To the main menu

FR

7.7.5 COMPTEUR ENTRETIENS

Affiche le nombre de doses distribuées depuis le dernier entretien effectué.
Le comptage est visible sous son icône relative.

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.8 НАСТРОЙКИ

Нажать на соответствующий значок для доступа к меню.

1 Технические настройки
2 Сигналы
3 Управление паролем
4 Диагностика

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.8 SETTINGS

Press one of the icons to access the relative menu.

1 Technical settings
2 Alarms
3 Password management
4 Diagnostics

A To the previous menu
B To the main menu

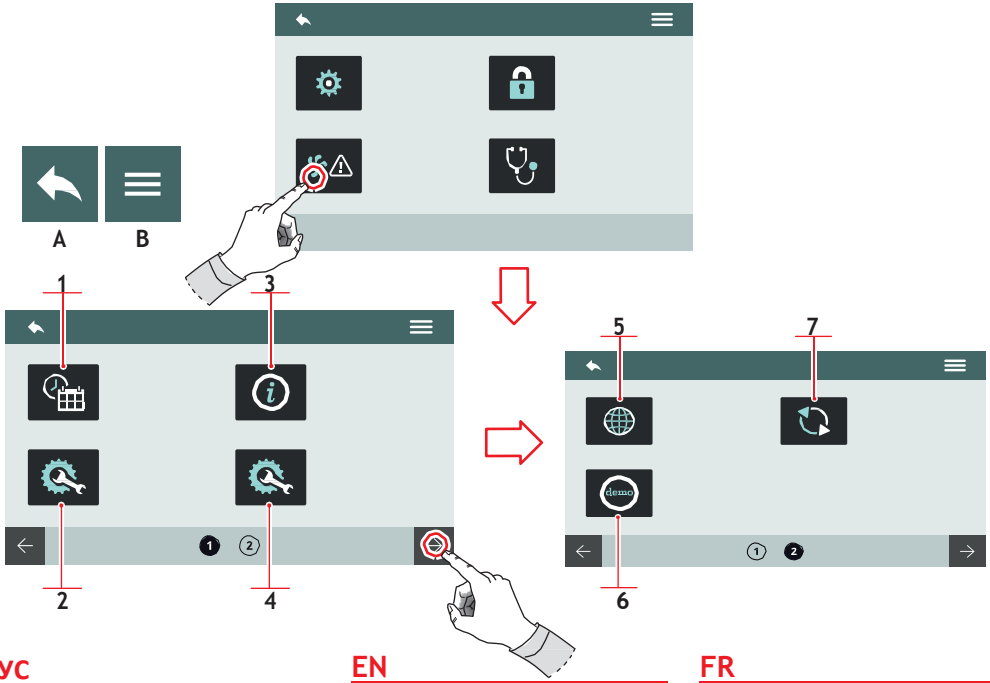
FR

7.8 PROGRAMMATIONS

Frapper l'une des icônes pour accéder au menu correspondant.

1 Programmations techniques
2 Alarmes
3 Gestion mot de passe
4 Diagnostic

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.8.1 ТЕХНИЧЕСКИЕ НАСТРОЙКИ

Общие настройки различных функций системы.

1 Дата и время
2 Настроить блок упр.
3 Информация
4 Настройка опций
5 Язык
6 Режим demo
7 Обновить версию

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.8.1 TECHNICAL SETTINGS

General settings of the system functions.

1 Date and time
2 Main board configuration
3 Informations
4 Опция configuration
5 Language
6 Demo mode
7 Version update

A To the previous menu
B To the main menu

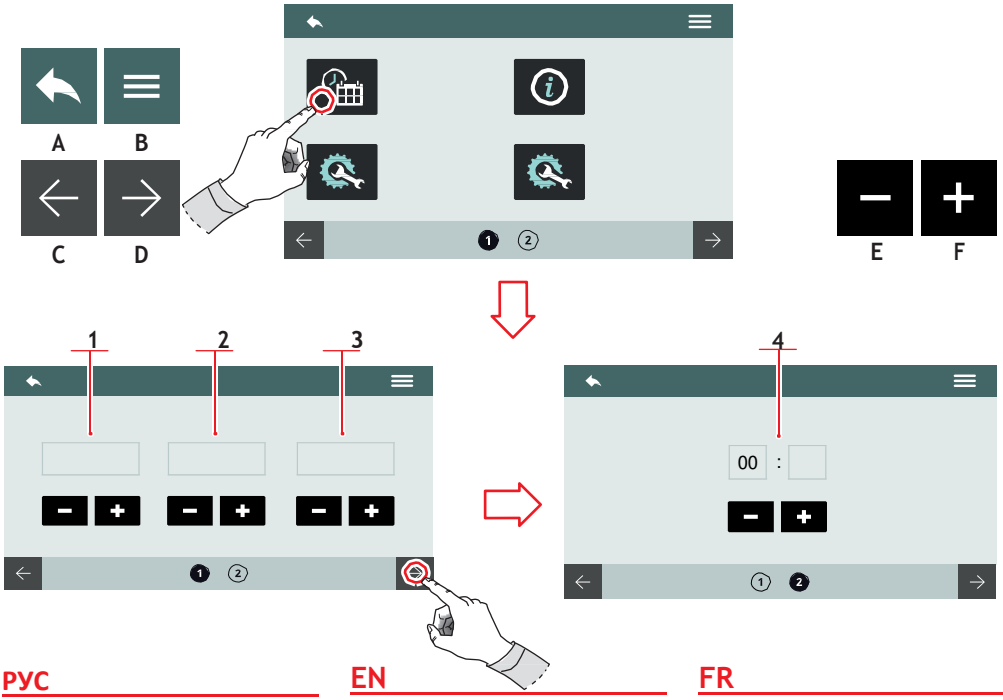
FR

7.8.1 PROGRAMMATIONS TECHNIQUES

Programmations générales des fonctions de système.

1 Date et heure
2 Configurer centrale
3 Informations
4 Configurer options
5 Langue
6 Modalité démo
7 Mise à jour version

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.8.1.1
ДАТА И ВРЕМЯ

Установить дату и время, отображаемые на экране.

1 День
2 Месяц
3 Год
4 Время

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущая страница
D Следующая страница
E Уменьшить
F Увеличить

EN

7.8.1.1
DATE AND TIME

Set the system date and time, visible on the screen.

1 Day
2 Month
3 Year
4 Hour

A To the previous menu
B To the main menu
C Previous page
D Next page
E Decrease
F Increase

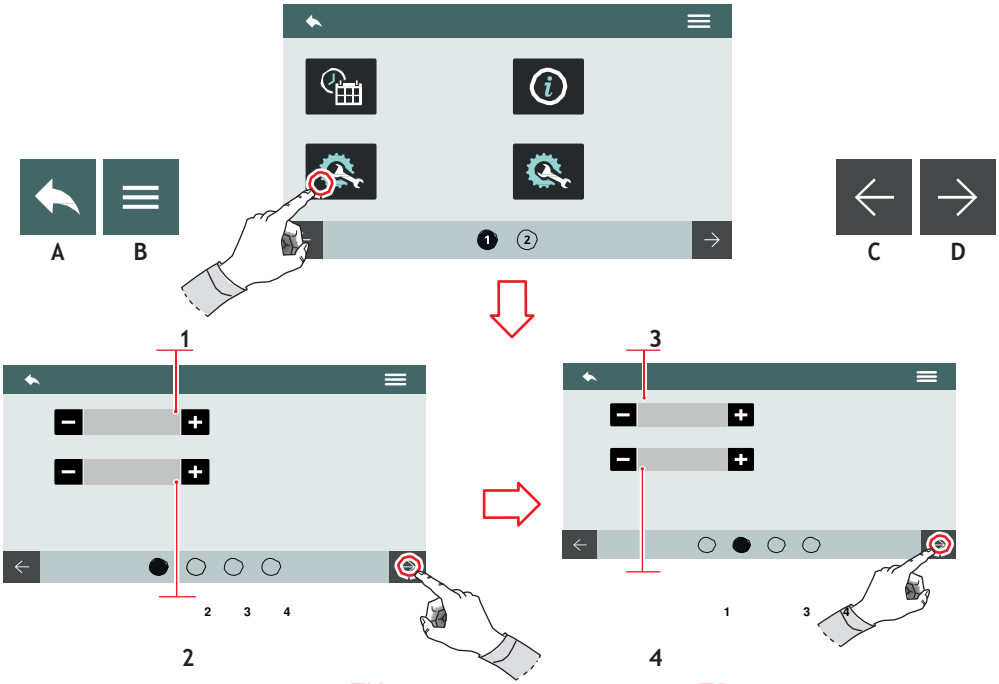
FR

7.8.1.1
DATE ET HEURE

Programmer la date et l'heure du système, visibles sur l'aff .

1 Jour
2 Mois
3 Année
4 Heure

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



РУС

7.8.1.2

НАСТРОИТЬ БЛОК УПРАВЛЕНИЯ

Используется только квалифицированным техником.

Установить главные параметры блока управления.

1 Версия машины (Digit / T³)
2 Кол-во блоков
3 Чувствительность датчика уровня
4 Чувствительность датчика давления

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущая страница
D Следующая страница

EN

7.8.1.2

MAIN BOARD CONFIGURATION

To be used only by service engineer.

Set the main control unit parameters.

1 Machine version (Digit / T³)
2 Group number
3 Level probe sensibility
4 Pressure probe sensibility

A To the previous menu
B To the main menu
C Previous page
D Next page

FR

7.8.1.2

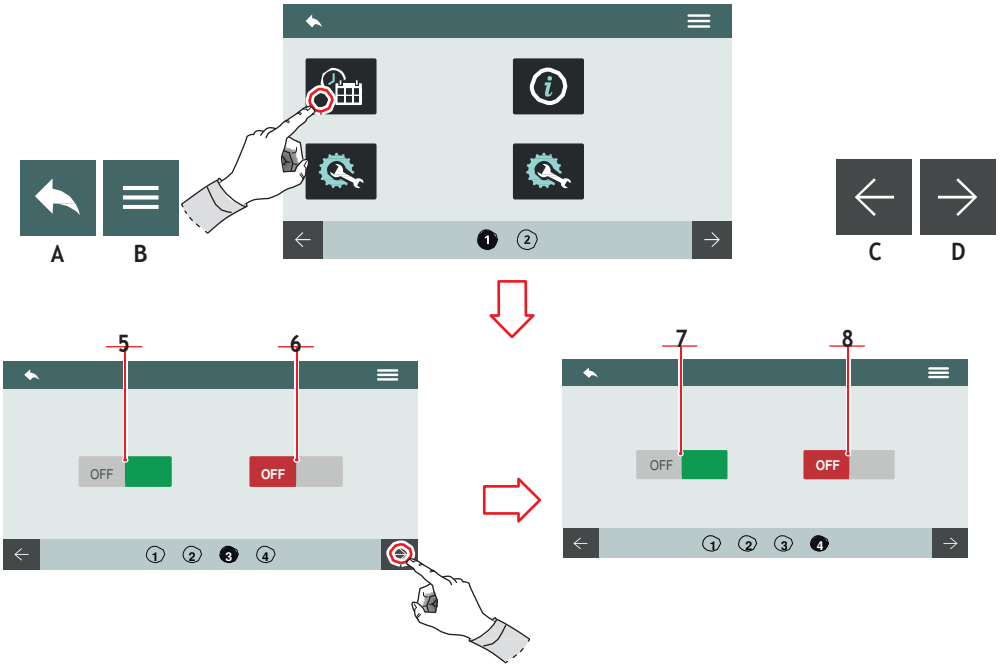
CONFIGURER CENTRALE

L'utilisation est consentie uniquement au technicien du service d'assistance.

Programmer les paramètres principaux de la centrale.

1 Version machine (Digit / T³)
2 Numéro groupes
3 Sensibilité Sonde niveau
4 Sensibilité Sonde de pression

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page précédente
D Page suivante



РУС

5 Автоматический уровень в ходе подачи
6 Включить/выключить авт. уровень с насосом
7 Включить/выключить горячую воду с насосом
8 Авт.уровень с водой

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Предыдущая страница
D Следующая страница

EN

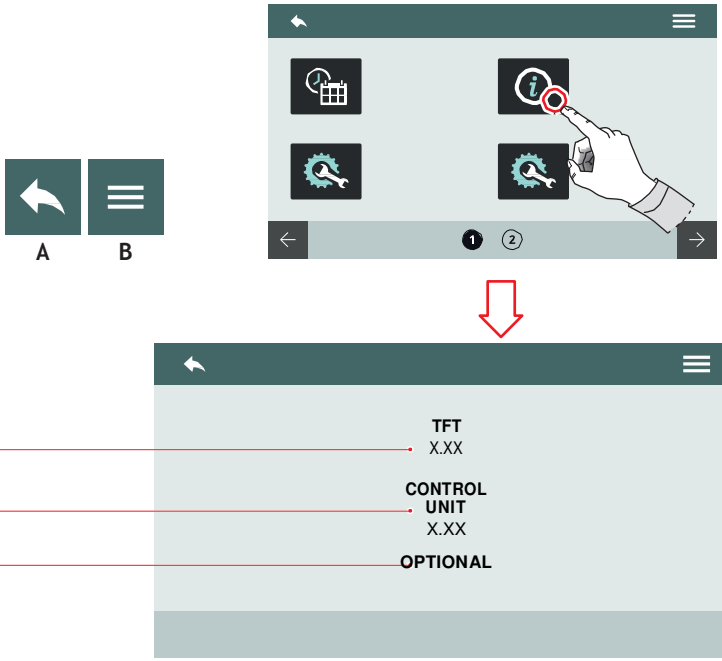
5 Auto-level during deliveries
6 Enable/disable auto-level pump
7 Enable/disable hot water pump
8 Auto-level with water

A To the previous menu
B To the main menu
C Previous page
D Next page

FR

5 Niveau automatique pendant la distribution
6 Activer/désactiver le niveau automatique avec la pompe
7 Activer/désactiver l'eau chaude avec la pompe
8 Niveau automatique avec eau

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page précédente
D Page suivante



РУС

7.8.1.3
ИНФОРМАЦИЯ

Отобразить информацию о firmware (встроенное ПО) и температуре.
В случае неисправности, эта информация должна быть передана техникам или дистрибьютеру.

1 Release firmware TFT
2 Release блока управления
3 Опция Release

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.8.1.3
INFORMATIONS

View the firmware and temperature informations.
In case of malfunctioning these informations must be communicated to technician or dealer.

1 TFT firmware release
2 Control unit release
3 Internal temperature

A To the previous menu
B To the main menu

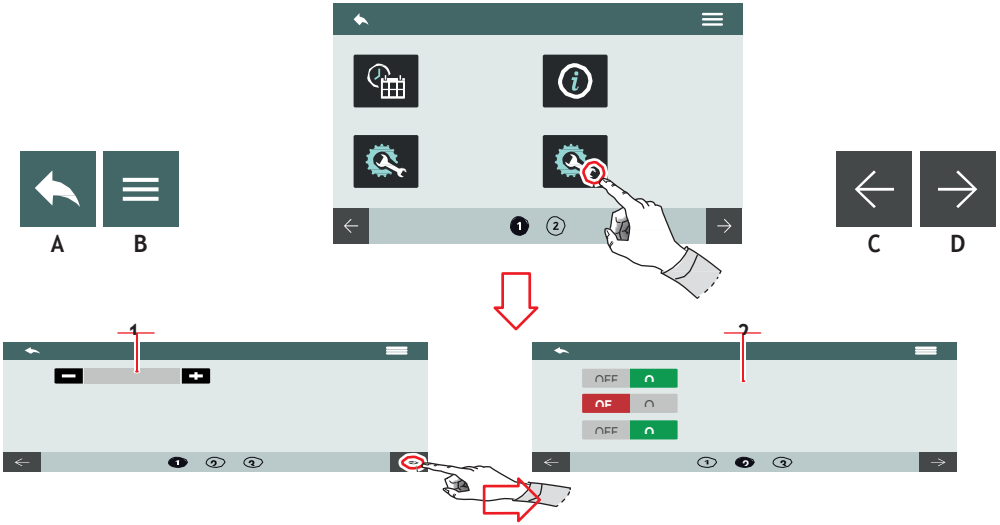
FR

7.8.1.3
INFORMATIONS

Affiche les informations relatives au firmware et à la température.
En cas de mauvais fonctionnement, ces informations doivent être communiquées aux techniciens ou aux distributeurs.

1 Release firmware TFT
2 Release centrale
3 Release option

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.8.1.4
НАСТРОЙКА ОПЦИЙ

Устанавливает только квалифицированный техник.

Позволяет настроить и запустить опции. Опции могут отличаться в зависимости от установки на машине.

1 Кол-во Easycream(правый и/илилевый)
- Датчик фильтродержателя
- Пропорц.клапан
- Pulse-Jet
- Датчик PH

A В предыдущее меню

B В главное меню

C Предыдущая страница

D Следующая страница

EN

7.8.1.4
OPTION CONFIGURATION

To be set only by service neer.

Allow to set and enable options. The options can be different based on the Options on the machine.

1 Number of Easycream (right and/or left)
- Filter holder presence
- Proportioning valve
- Pulse-Jet
- PH TDS

A To the previous menu

B To the main menu

C Previous page

D Next page

FR

7.8.1.4
CONFIGURER OPTIONS

La programmation est consentie uniquement de la part du technicien du service d'assistance. Permet de programmer et de valider les options. Les options peuvent varier en fonction des options installées sur la machine.

1 Nombre de Easycreams (droite et/ou gauche)

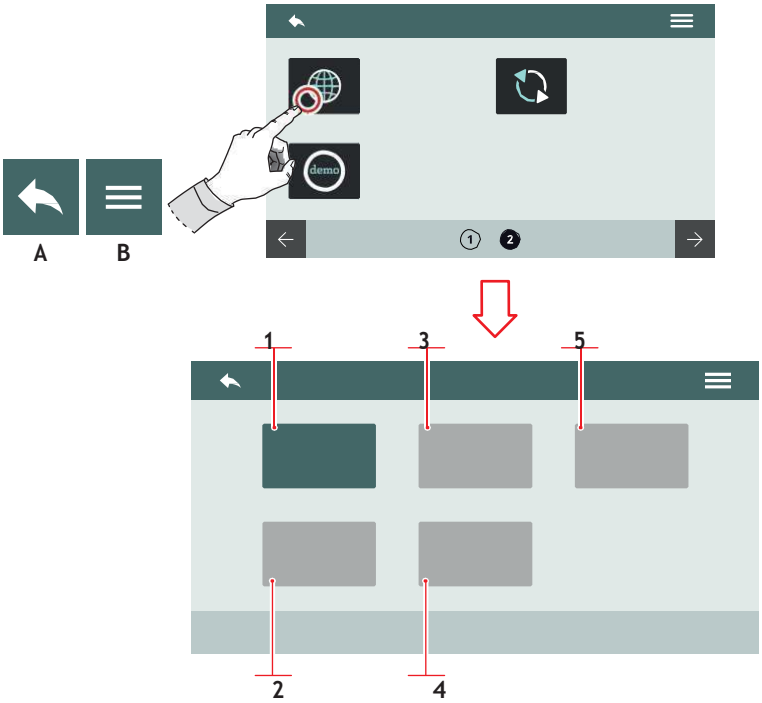
2 Liste des options:
- Capteur présence porte-
- Vanne proportionnelle
- Pulse-Jet
- Sonde de détection PH

A Retour au menu précédent

B Retour au menu principal

C Page précédente

D Page suivante



РУС

7.8.1.5
ЯЗЫК
Установить язык экрана.

1 Итальянский
2 Английский
3 Французский
4 Немецкий
5 Испанский

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.8.1.5
LANGUAGE
Set the screen language.

1 Italian
2 English
3 French
4 German
5 Spanish

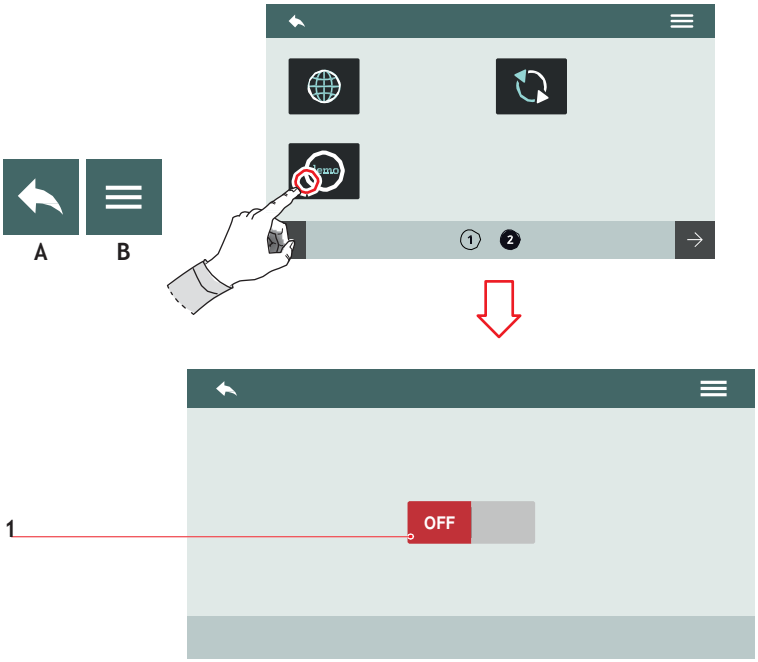
A To the previous menu
B To the main menu

FR

7.8.1.5
LANGUE
Programmer la langue de l'afficheur.

1 Italien
2 Anglais
3 Français
4 Allemand
5 Espagnol

A Retour au menu
B Retour au menu principal



РУС

7.8.1.6
РЕЖИМ DEMO

Этот режим позволяет симулировать работу машины, сохранив все активные настройки.

Включить или выключить режим demo посредством кнопки **(1)**.

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.8.1.6
DEMO MODE

This mode allows you to simulate the operation of the machine while preserving all active settings.

Enable or disable the demo mode by using the button **(1)**.

A To the previous menu
B To the main menu

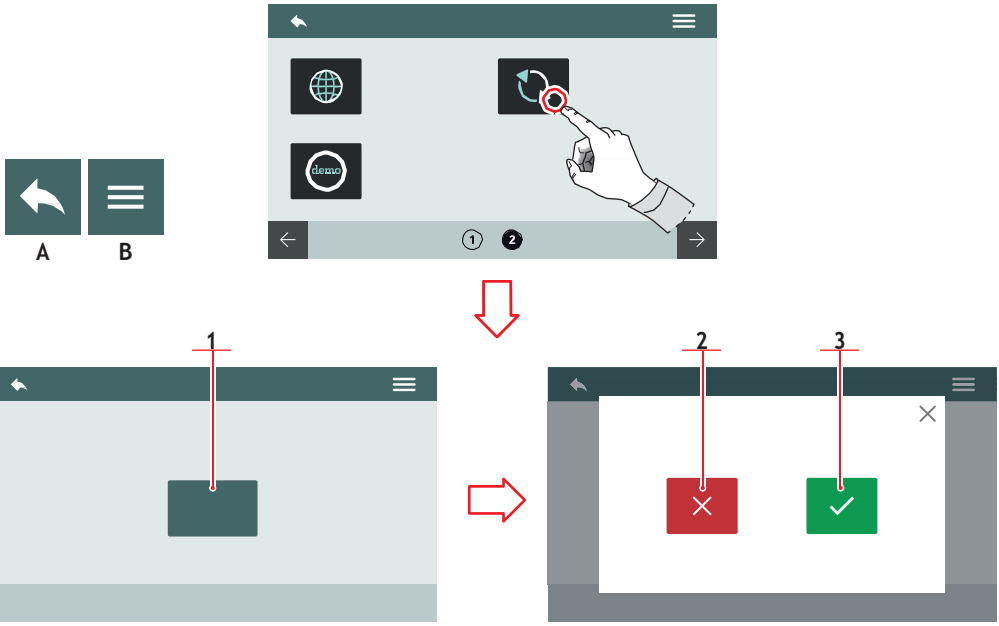
FR

7.8.1.6
MODALITÉ DÉMO

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

Activer ou désactiver la modalité démo à l'aide de la touche **(1).**

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.8.1.7
ОБНОВИТЬ ВЕРСИЮ

Подсоединить устройство USB к машине, чтобы обновить версию software.

1 Начать обновление
2 Отменить обновление
3 Подтвердить обновление

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.8.1.7
VERSION UPDATE

Connect an USB device to the machine for update the software version.

1 Update start
2 Update cancel
3 Update confirm

A To the previous menu
B To the main menu

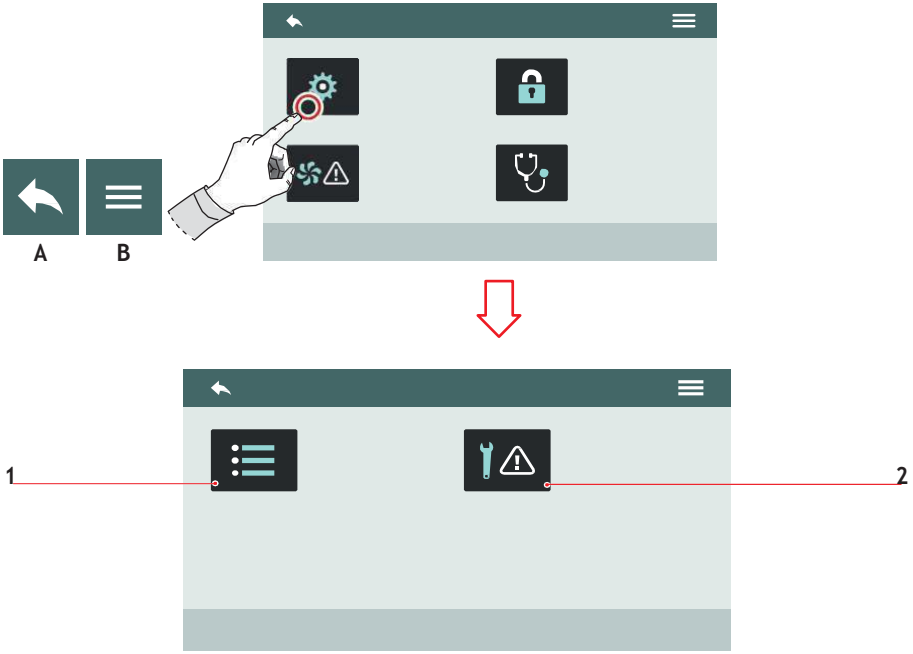
FR

7.8.1.7
MISE À JOUR VERSION

Connecter un périphérique USB à la machine pour pouvoir mettre à jour la version du logiciel.

1 Démarrer la mise à jour
2 Annuler la mise à jour
3 Confirmer la mise à jour

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.8.2
СИГНАЛЫ

Позволяет отобразить, управлять и установить сигналы о работе машины на экране.

1 История сигналов
2 Сигналы о техобслуживании

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.8.2
ALARMS

Allow to displays, manage and set the functional alarms on the screen.

1 Alarm history
2 Maintenance alarms

A To the previous menu
B To the main menu

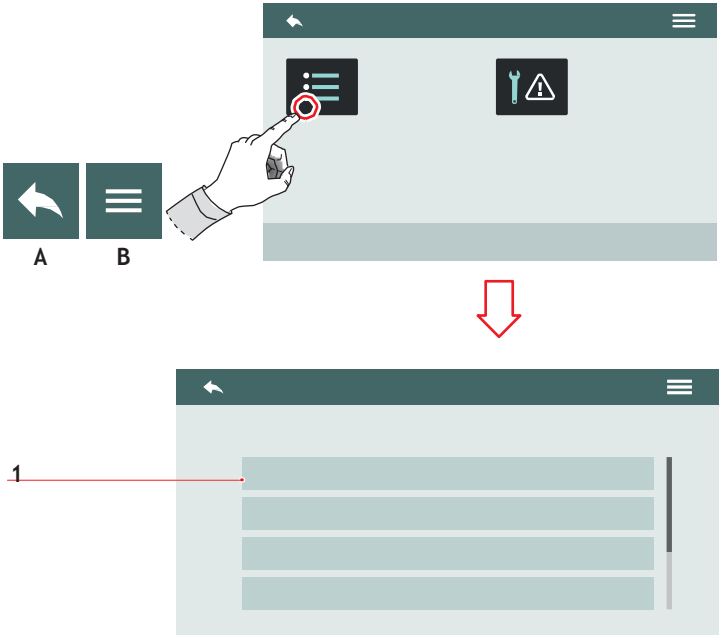
FR

7.8.2
ALARMES

Permet de visualiser, de gérer et de régler les alarmes de fonctionnement sur l'écran.

1 Historique alarmes
2 Alarmes entretien

A Retour au menu
B Retour au menu principal



РУС

7.8.2.1
ИСТОРИЯ СИГНАЛОВ

Отображает список всех поступивших сигналов. Прокручивайте список **(1)** вверх или вниз, чтобы посмотреть все сигналы.
Чтобы обнулить данные, держите нажатой значок сигнала.

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.8.2.1
ALARMS HISTORY

View the list of alarms that have occurred.
Scroll the list **(1)** up or down to view all the alarms.
To reset the page hold on pushing over an alarm.

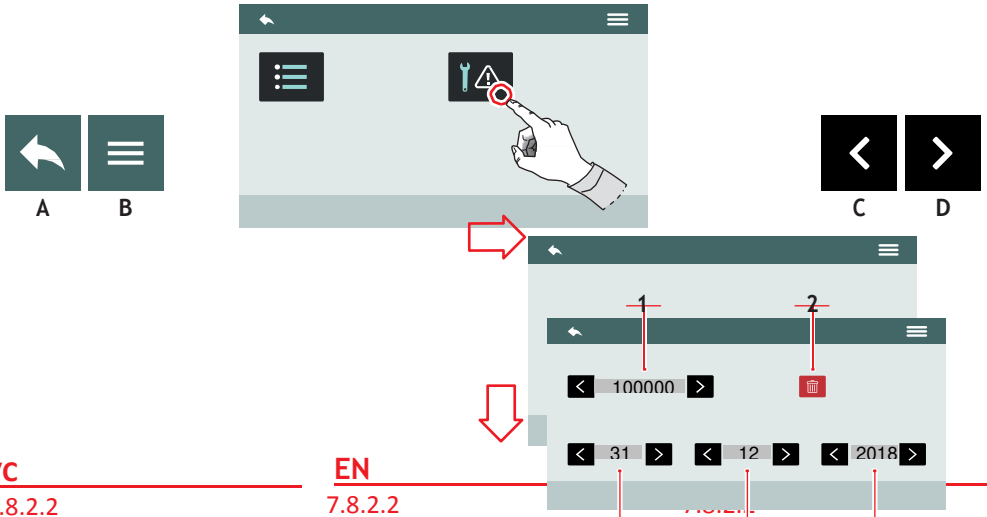
A To the previous menu
B To the main menu

FR

7.8.2.1
HISTORIQUE ALARMES

Affiche la liste des alarmes qui se sont vérifiées. Faites défiler la liste **(1)** vers le haut ou vers le bas pour voir toutes les alarmes.
Pour mettre à zéro la page, maintenir une alarme appuyée.

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.8.2.2
СИГНАЛЫ О ТЕХОБСЛУЖИВАНИИ

Включить/выключить срок действия сигнала или кол-во циклов, после которого будет дан сигнал о техобслуживании.

1 Кол-во циклов
2 Обнулить счетчик циклов
3 День
4 Месяц
5 Год

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Прокрутить значение
D Прокрутить значение

EN

7.8.2.2
MAINTENANCE ALARMS

Enable/disable the maintenance alarms deadline or the cycles number representing the threshold of maintenance alarm.

1 Cycles number
2 Reset cycle counter
3 Day
4 Month
5 Year

A To the previous menu
B To the main menu
C Value scroll
D Value scroll

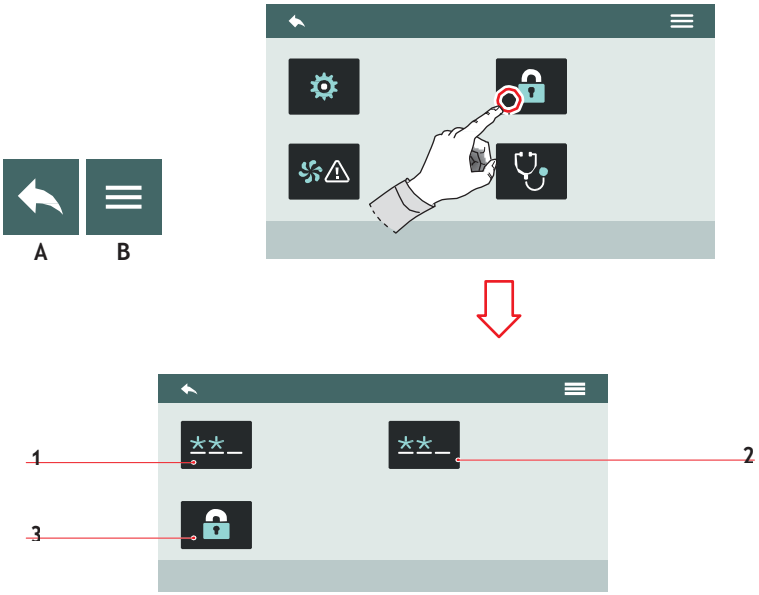
FR

7.8.2.2
ALARMES ENTRETIEN

Active/désactive l'expiration de l'alarme d'entretien ou le nombre de cycles après lesquels l'alarme d'entretien sera signalée.

1 Nombre cycles
2 Mise à zéro compteur cycles
3 Jour
4 Mois
5 Année

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Défilement valeur
D Défilement valeur



РУС

7.8.3

УПРАВЛЕНИЕ ДОСТУПОМ

Обеспечивает доступ к функциям:

1 Изменить технический пароль
2 Изменить пароль пользователя
3 Управление доступом

Если уровни паролей не установлены, то доступ к 8 меню свободный.

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.8.3

PRIVILEGE MANAGEMENT

Allow to access the functions:

1 Technician password modification
2 User password modification
3 Privilege management

If the password levels are not set, access to the 8 menus is free.

A To the previous menu
B To the main menu

FR

7.8.3

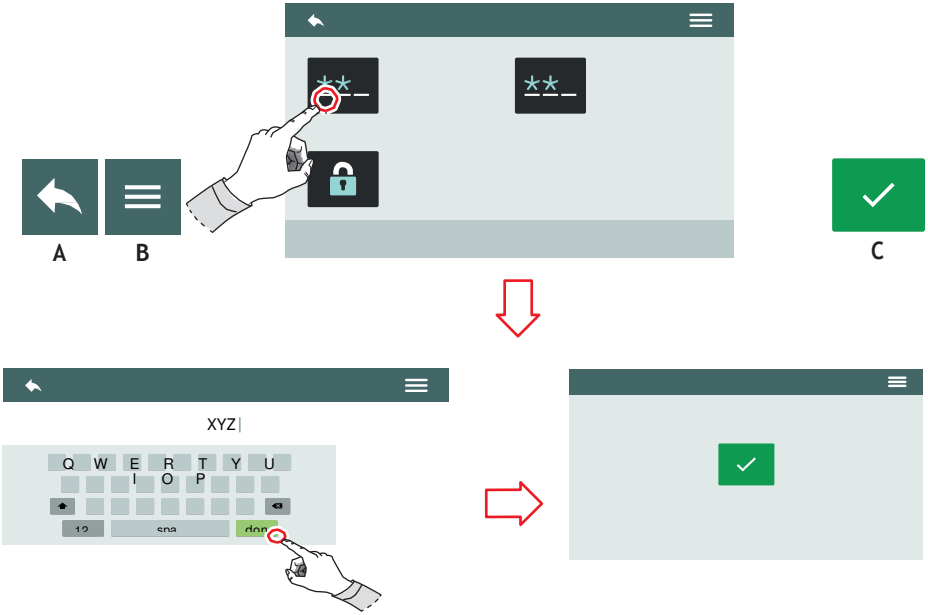
GESTION PRIVILÈGES

Permet l'accès aux fonctions:

1 Changer le mot de passe du technicien
2 Changer le mot de passe de l'utilisateur
3 Gestion privilèges

Si les niveaux de mot de passe ne sont pas définis, l'accès aux 8 menus est libre.

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.8.3.1 ИЗМЕНИТЬ ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАРОЛЬ

Установить пароль для техника, который обеспечит доступ ко всем функциям машины.

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Подтвердить

EN

7.8.3.1 TECHNICIAN PASSWORD EDITING

Set a password for the technician, which allows access to all machine functions of the machine.

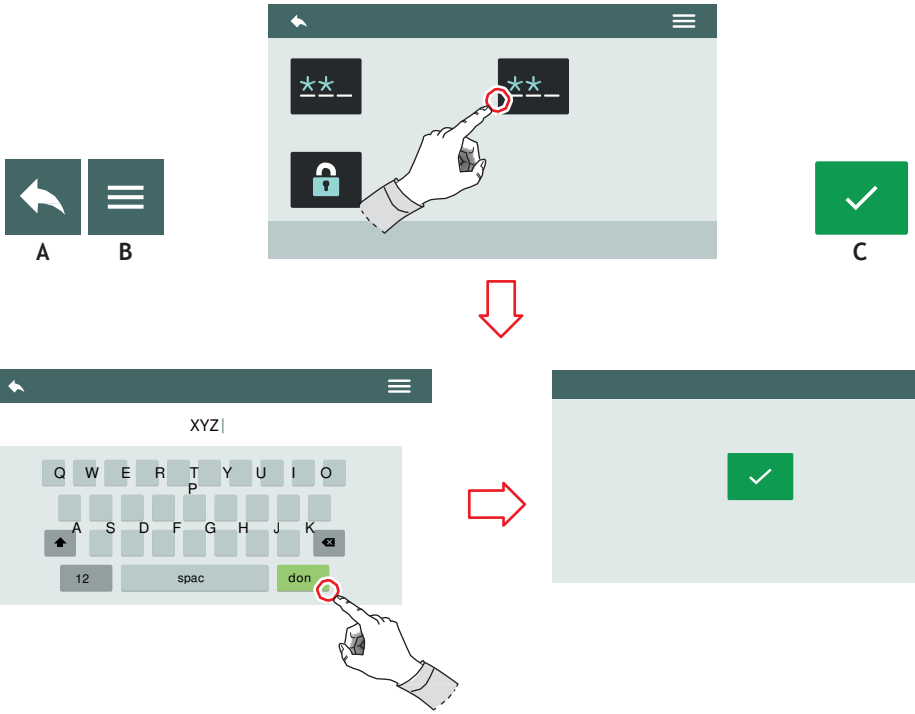
A To the previous menu
B To the main menu
C Confirm

FR

7.8.3.1 MODIFIER TECHNICIEN MOT DE PASSE

Définissez un mot de passe pour le technicien, qui permet d'accéder à toutes les fonctions de la machine.

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Confirmation



РУС

7.8.3.2 ИЗМЕНИТЬ ПАРОЛЬ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Установить пароль для пользователя, состоящий из 4 букв, который обеспечит доступ к функциям машины.

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Подтвердить

EN

7.8.3.2 USER PASSWORD EDITING

Set a password for the user, consisting of 4 characters, outlining the access to the machine functions.

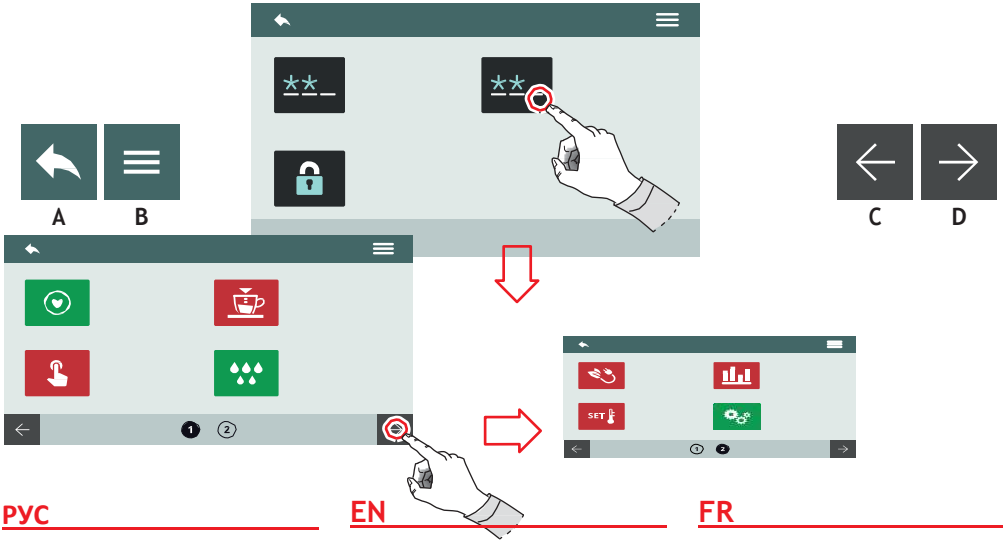
A To the previous menu
B To the main menu
C Confirm

FR

7.8.3.2 MODIFIER UTILISATEUR MOT DE PASSE

Définissez un mot de passe pour l'utilisateur, composé de 4 caractères, décrivant l'accès aux fonctions de la machine.

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Confirmation



РУС

7.8.3.3
УПРАВЛЕНИЕ ДОСТУПОМ

Только пароль технического уровня обеспечивает доступ.
Установить доступ к функциям для пользователя:
- Красный: отказ в доступе
- Зеленый: доступ получен

Функция очистки машины всегда доступна, но некоторые функции позволяют получить доступ только Производителю.

EN

7.8.3.3
PRIVILEGE MANAGEMENT

Access allowed only with password at technician level.
Set accesses to functions for the user:
- Red: access denied
- Green: access allowed

The Machine cleaning function can always be accessed, while some functions may not be accessible because they are reserved for the Manufacturer.

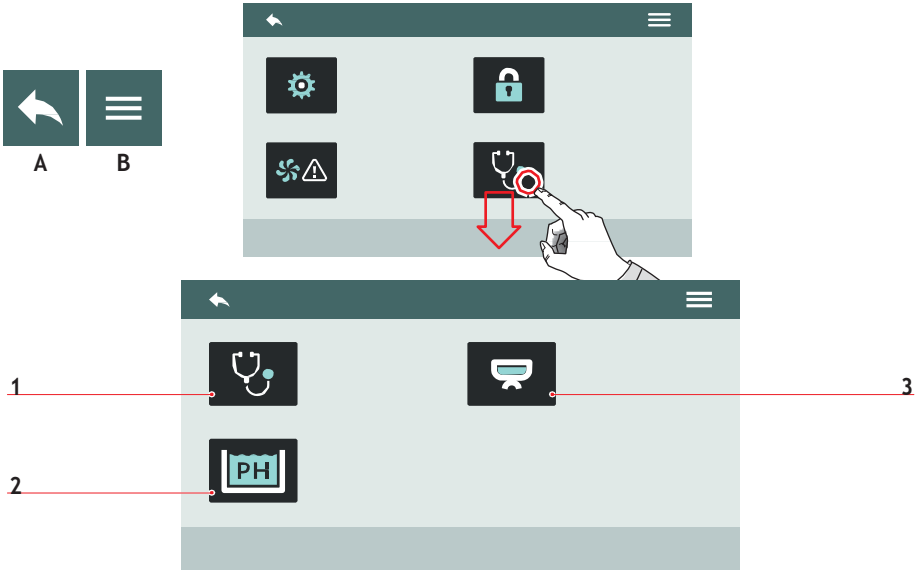
FR

7.8.3.3
GESTION PRIVILÈGES

Accès autorisé uniquement avec mot de passe de niveau technique.
Programmer les accès aux fonctions pour l'utilisateur:
- Rouge: accès nié
- Vert: accès consenti

La fonction de nettoyage de la machine est toujours accessible, au contraire il est possible que certaines fonctions ne soient pas accessibles parce qu'elles sont réservées au fabricant.

A	В предыд.меню	A	To the previous menu	A	Retour au menu précédent
B	В глав.меню	B	To the main menu	B	Retour au menu principal
C	След.страница	C	Next page	C	Page suivante
D	Предыд.страница	D	Previous page	D	Page précédente



РУС

7.8.4

ДИАГНОСТИКА

Обеспечивает доступ к функциям:

1 Общая диагностика
2 Технология Smart Water (опция)
3 Диагностика блоков

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.8.4

DIAGNOSTICS

Allow to access the functions:

1 General diagnostics
2 Smart Water technology (optional)
3 Groups diagnostics

A To the previous menu
B To the main menu

FR

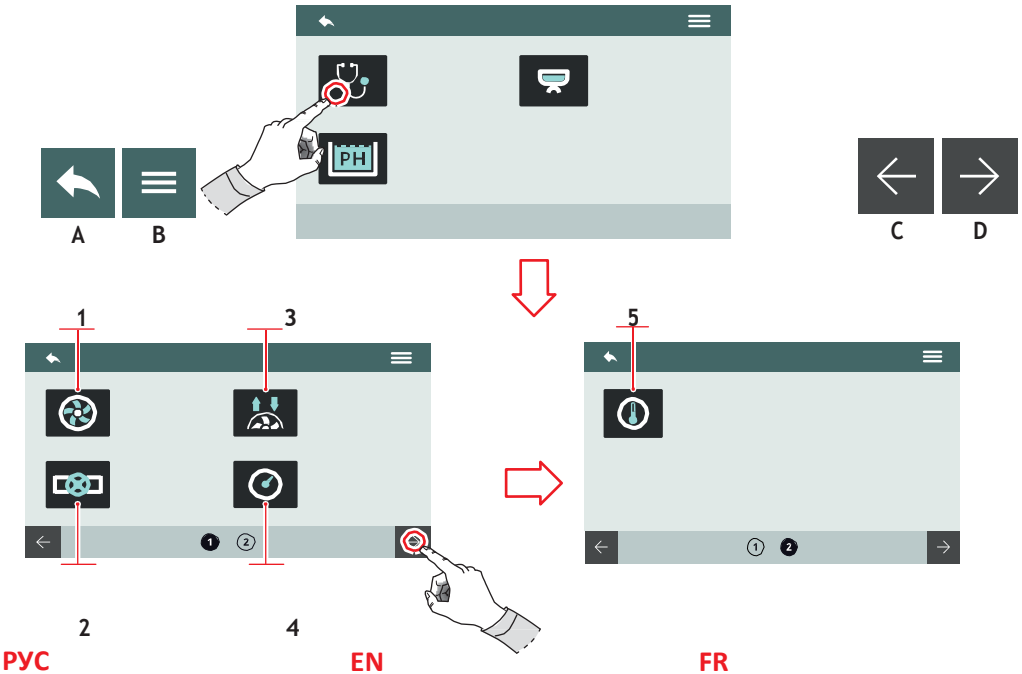
7.8.4

DIAGNOSTIC

Permet l'accès aux fonctions:

1 Diagnostic général
2 Technologie Smart Water (en option)
3 Diagnostic groupes

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.8.4.1
ОБЩАЯ ДИАГНОСТИКА

Примечание: все следующие функции находятся исключительно под управлением квалифицированного техника

Позволяет проверить рабочее состояние:

1 Насос
2 Клапаны
3 Расходомеры
4 Датчики давления
5 Датчики температуры

A В предыд.меню
B В глав.меню
C След.стр-ца
D Предыд.стр-ца

EN

7.8.4.1
GENERAL DIAGNOSTICS

NOTE: All the following functions can be handled ONLY by the service engineer.

Allow to check the functioning state of:

1 Pump
2 Valves
3 Flowmeter
4 Pressure sensors
5 Temperature sensors

A To the previous menu
B To the main menu
C Next page
D Previous page

FR

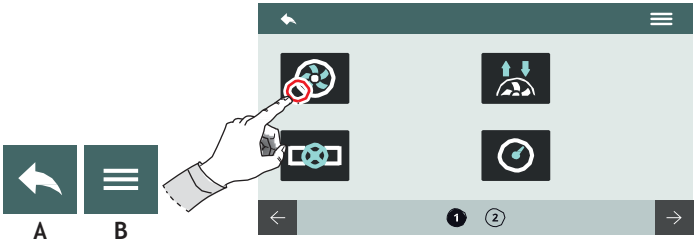
7.8.4.1
DIAGNOSTIC GÉNÉRAL

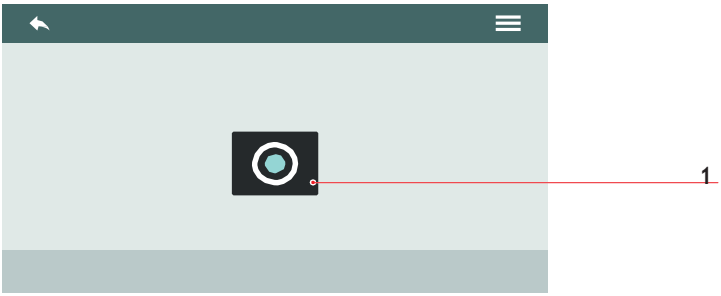
NOTE: Toutes les fonctions suivantes ne peuvent être utilisées QUE par le technicien de maintenance.

Permet de vérifier l'état de fonctionnement de:

1 Pompe
2 Vannes
3 Débitmètres
4 Capteurs de pression
5 Capteurs de température

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page suivante
D Page précédente





РУС

7.8.4.2
НАСОС

Позволяет проверить рабочее состояние насоса.

Нажать **(1),** чтобы запустить насос.

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.8.4.2
PUMP

Allow to check the functioning state of the pump.

Press **(1)** to start the pump.

A To the previous menu
B To the main menu

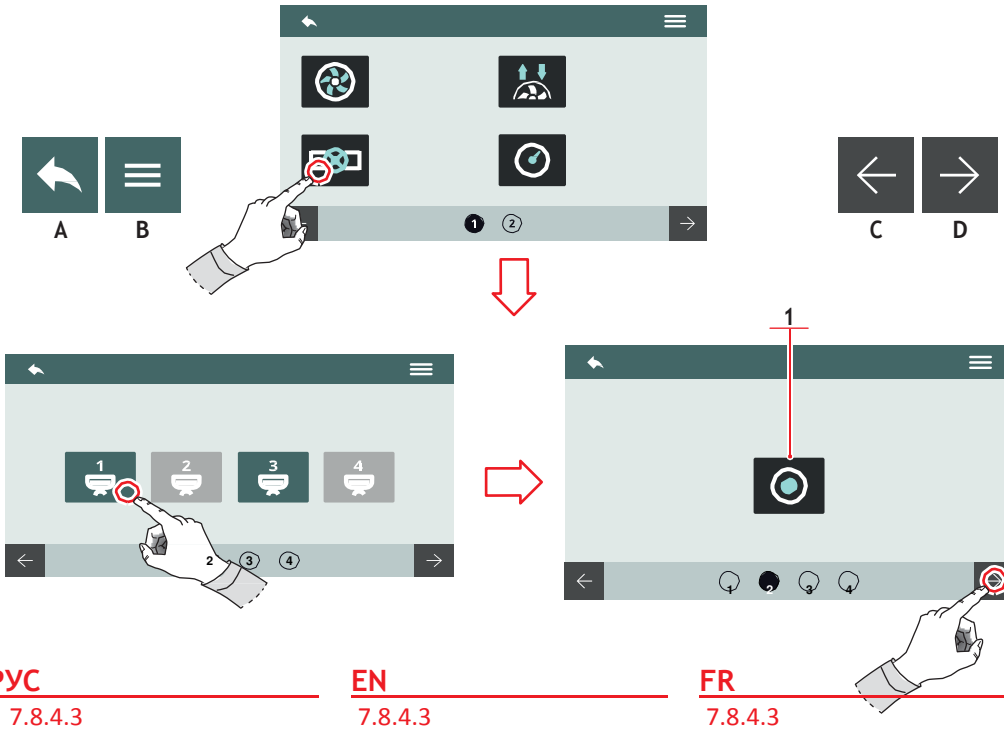
FR

7.8.4.2
POMPE

Permet de vérifier l'état de fonctionnement de la pompe.

Frapper **(1)** pour démarrer la pompe.

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.8.4.3

КЛАПАНЫ

Позволяет проверить рабочее состояние клапанов.

- Выбрать блок, где вы хотите открыть клапаны.
- Нажать **(1),** чтобы открыть клапан автоматического уровня.

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Следующая страница
D Предыдущая страница

EN

7.8.4.3

VALVES

Allow to check the functioning state of valves.

- Select the group to open the valves.
- Press **(1)** to open the auto-level valve.

A To the previous menu
B To the main menu
C Next page
D Previous page

FR

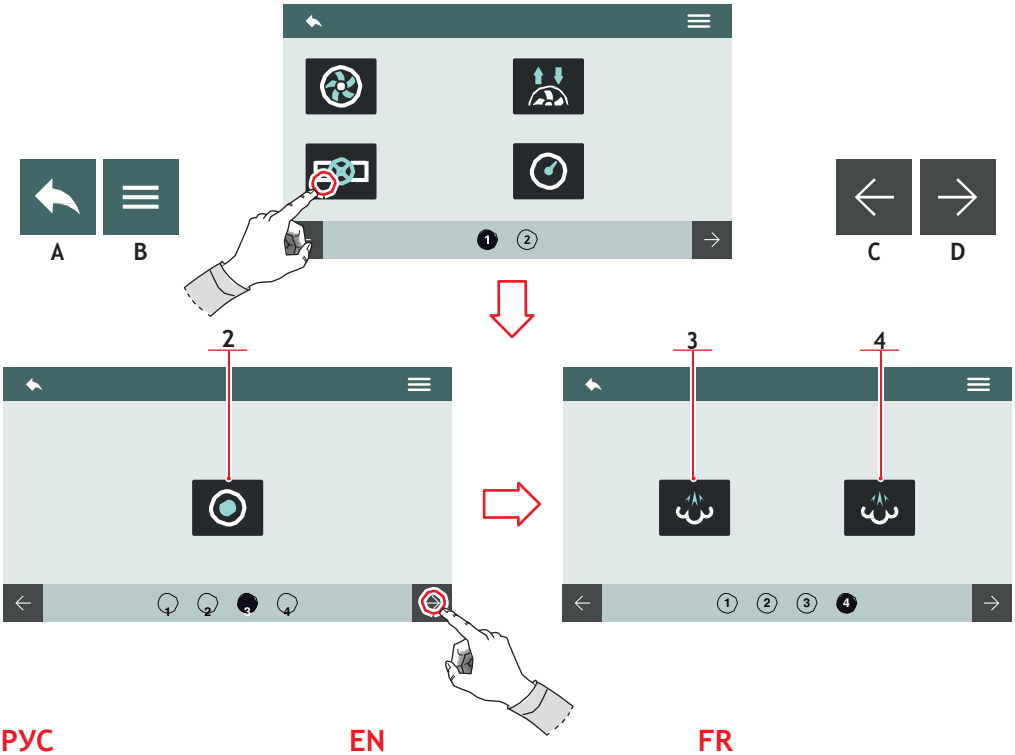
7.8.4.3

VANNES

Permet de vérifier l'état de fonctionnement des vannes.

- Sélectionner le groupe dont les vannes doivent être ouvertes.
- Appuyer sur **(1)** pour ouvrir la vanne du nivellement automatique.

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page suivante
D Page précédente



РУС

- Нажать **(2),** чтобы открыть клапан горячей воды.
- Нажать **(3)** чтобы открыть подачу пара слева.
- Нажать **(4)**, чтобы открыть подачу пара справа.

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Следующая страница
D Предыдущая страница

EN

- Press **(2)** to open the hot water valve.
- Press **(3)** to open the left steam wand.
- Press **(4)** to open the right steam wand.

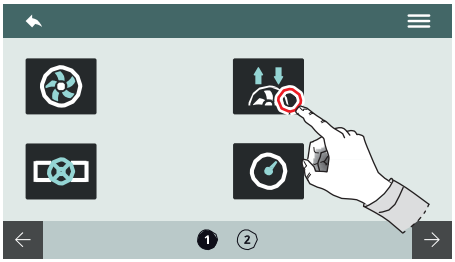
A To the previous menu
B To the main menu
C Next page
D Previous page

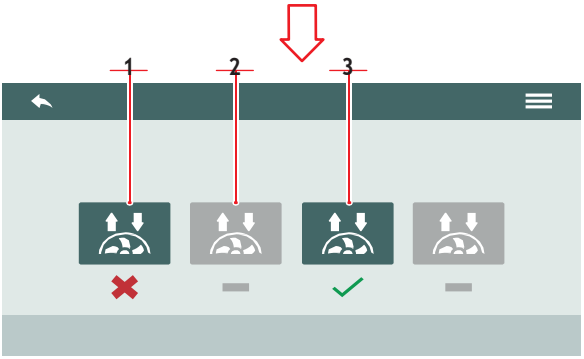
FR

- Appuyer sur **(2)** pour ouvrir la vanne eau chaude.
- Appuyer sur **(3)** pour ouvrir la lance vapeur de gauche.
- Appuyer sur **(4)** pour ouvrir la lance vapeur de droite.

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page suivante
D Page précédente







РУС

7.8.4.4 РАСХОДОМЕРЫ

Позволяет проверять сигналы, обнаруженные расходомерами блоков.

1 Сигнал не обнаружен
2 Блок выключен
3 Сигнал обнаружен

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.8.4.4 FLOWMETERS

Allows to check the signals detected by the flowmeters of the groups.

1 Signal not detected
2 Disabled group
3 Signal detected

A To the previous menu
B To the main menu

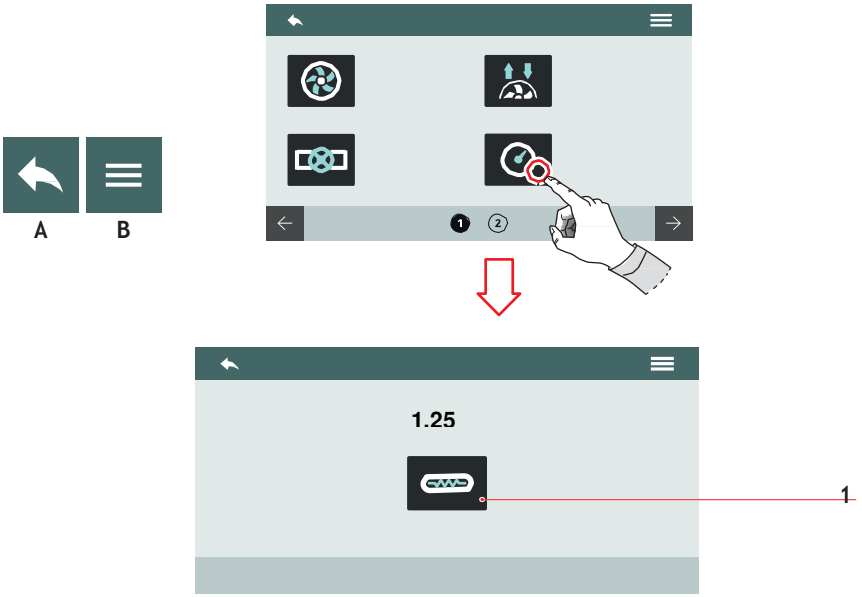
FR

7.8.4.4 DÉBITMÈTRES

Permet de contrôler les signaux lus par les débitmètres des groupes.

1 Signal non lu
2 Groupe exclu
3 Signal lu

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.8.4.5 ДАТЧИКИ ДАВЛЕНИЯ

Позволяет проверять давление, обнаруженное датчиками.

Нажать **(1)** для обогрева котла.

A В предыдущее меню
B В главное меню

EN

7.8.4.5 PRESSURE SENSORS

Allows to check the pressure detected by the pressure sensors.

Press **(1)** to heat the boiler.

A To the previous menu
B To the main menu

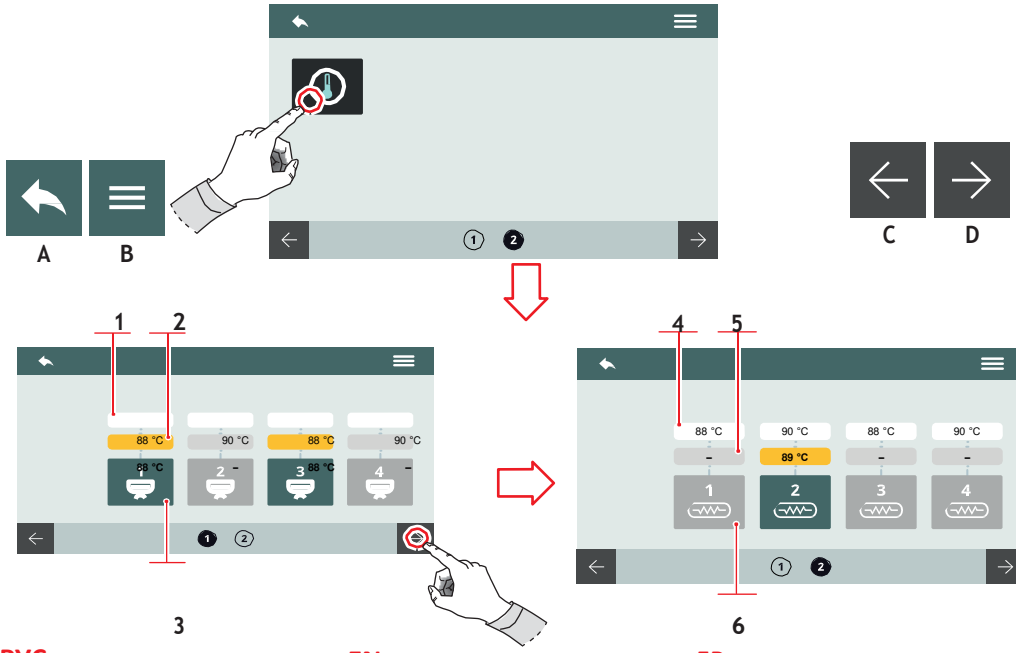
FR

7.8.4.5 CAPTEURS DE PRESSION

Permet de contrôler la pression lue par les capteurs de pression.

Frapper **(1)** pour chauffer la chaudière.

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal



РУС

7.8.4.6
ДАТЧИКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

Позволяет проверять температуру, обнаруженную датчиками.

ТЕМПЕРАТУРА БЛОКОВ (T³)

1 Установленная темп.
2 Обнаруженная темп.
3 Обогрев блока

ТЕМПЕРАТУРА КОТЛОВ

4 Установленная темп.
5 Обнаруженная темп.
6 Обогрев котла

A В предыд.меню
B В главное меню
C След.страница
D Предыд.страница

EN

7.8.4.6
TEMPERATURE SENSORS

Allows to check the temperature detected by the temperature sensors.

GROUP TEMPERATURE (T³)

1 Set temperature
2 Detected temperature
3 Heating group

BOILER TEMPERATURE

4 Set temperature
5 Detected temperature
6 Heating boiler

A To the previous menu
B To the main menu
C Next page
D Previous page

FR

7.8.4.6
CAPTEURS DE TEMPÉRATURE

Permet de contrôler la température lue par les capteurs de température.

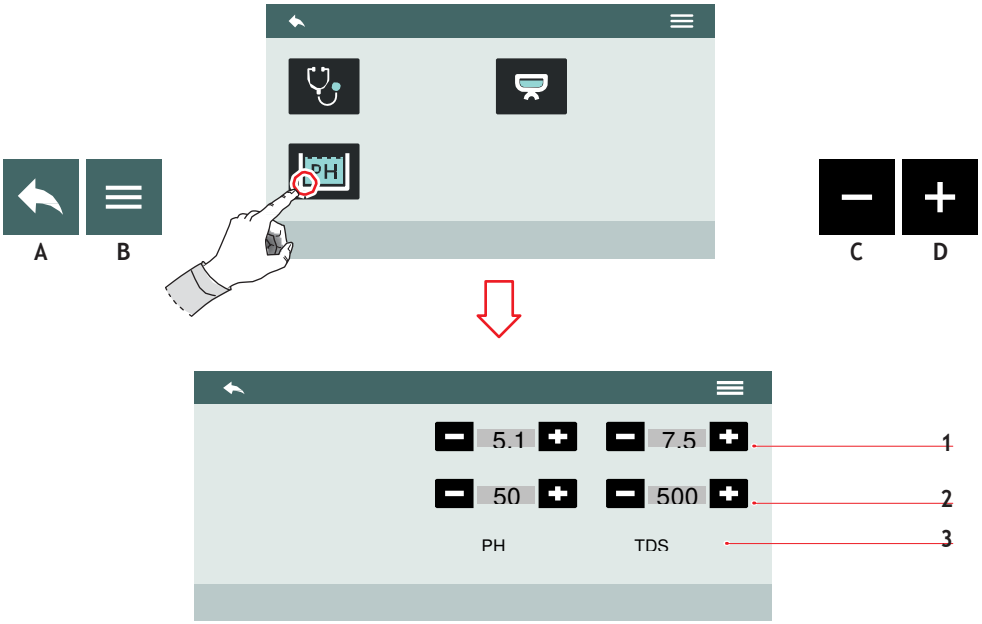
TEMPÉRATURES GROUPES (T³)

1 Température programmée
2 Température lue
3 Réchauffement groupe

TEMPÉRATURES CHAUDIÈRES

4 Température programmée
5 Température lue
6 Réchauffement chaudière

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page suivante
D Page précédente



РУС

7.8.4.7

ТЕХНОЛОГИЯ SMART WATER

Установить параметры технологии Smart Water.

1 Интервал PH (min-max)
2 TDS (min 20 - max 500)
3 Актуальные значения PH и TDS

A В предыдущее меню
B В главное меню
C Уменьшить
D Увеличить

EN

7.8.4.7

SMART WATER TECHNOLOGY

Set the Smart Water technology parameters.

1 PH range (min-max)
2 TDS (min 20 - max 500)
3 PH and TDS actual values

A To the previous menu
B To the main menu
C Decrease
D Increase

FR

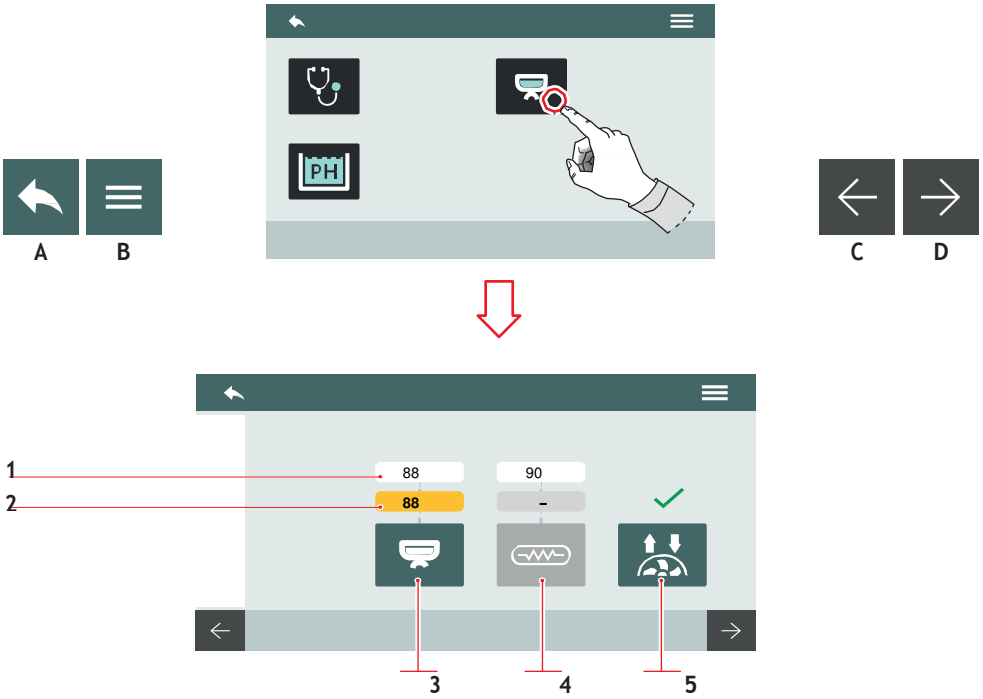
7.8.4.7

TECHNOLOGIE SMART WATER

Programmer les paramètres de la technologie Smart Water.

1 Intervalle PH (min-max)
2 TDS (min 20 - max 500)
3 Valeurs courants PH et TDS

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Décrément
D Incrément



РУС

7.8.4.8
ДИАГНОСТИКА БЛОКОВ

Отобразить полностью диагностику каждого блока. Информация одинакова для всех блоков.

1 Установленная температура
2 Температура, обнаруженная датчиком
3 Температура (T^3)
4 Температура котла
5 Датчик расходомера

A В предыд. меню
B В главное меню
C След.страница
D Предыд.страница

EN

7.8.4.8
GROUPS DIAGNOSTICS

View the diagnostic overview of each individual group.

The informations are the same for all groups.

1 Set temperature
2 Temperature detected by the sensor
3 Group temperature (T^3)
4 Boiler temperature
5 Flowmeter detect

A To the previous menu
B To the main menu
C Next page
D Previous page

FR

7.8.4.8
DIAGNOSTIC GROUPES

Affiche la vue d'ensemble du diagnostic de chaque groupe individuel.

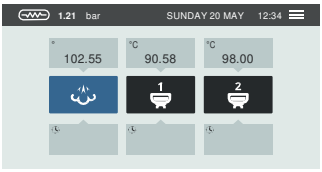
Les informations sont identiques pour tous les groupes.

1 Température programmée
2 Température lue par le capteur
3 Température groupe (T^3)
4 Température chaudière
5 Lecture débitmètre

A Retour au menu précédent
B Retour au menu principal
C Page suivante
D Page précédente

8 ОЧИСТКА
CLEANING
NETTOYAGE







P11

РУС

- Прежде, чем выполнить любое действие по очистке, отключите питание, нажав выключатель на "O".

Запрещается использовать струю воды или опускать в воду.

- Не используйте растворители, продукты с хлором, абразивы.

8.1. АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОМЫВКА

Для доступа к автоматической очистке, удерживайте нажатой кнопку **(P11)**.
Посмотрите соответствующий раздел программирования. Выберите блок для очистки. Под каждым блоком отображается состояние действий. На этапе очистки можно вернуться в меню и использовать другие блоки для др.операций. После очистки отображается Home Page. Удерживайте нажатой кнопку **(P11)**, чтобы перейти на ополаскивание.

EN

- The machine must be set to “O” power before any cleaning operations are performed.
- Avoid to clean the machine using water jets or standing it in water.
- Do not use solvents, chlorine-based products or abrasives.

8.1. AUTOMATIC WASHINGS

To enter the automatic washing functions, hold on pushing the button **(P11)**.
See the relative paragraph into the programming section. Select one group to proceed with washing.
Under each group, are displays the progress state. During the washing phase, is possible to return to the menu and use the other groups for other functions. After the washing phase, the machine displays the Home Page. Hold on pushing the button **(P11)** to proceed with the rinse phase.

FR

- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, couper l'alimentation en appuyant sur l'interrupteur sur "O".
- Il est interdit de nettoyer l’appareil avec un jet d’eau ou en le plongeant dans l’eau.
- Ne pas utiliser de solvants, de produits à base de chlore, ni d’abrasifs.

8.1 LAVAGES AUTOMATIQUES

Pour accéder aux fonctions de lavage automatique, maintenir la touche **(P11)** appuyée.
Voir le chapitre de programmation respectif. Sélectionner l'un des groupes pour procéder au lavage. La progression est affichée sous chaque groupe. Pendant la phase de lavage, il est possible de revenir au menu et d’utiliser les autres groupes pour d'autres opérations. Après la phase de lavage, la ma- chine affiche la page d'accueil. Maintenir la touche **(P11)** ap- puyée pour passer au rinçage.



РУС

Выберите блок, для которого была выполнена очистка, чтобы перейти к ополаскиванию. Под каждым блоком отображается состояние действия. Нельзя выполнять очистку и ополаскивание одновременно.

8.2 ОЧИСТКА КОРПУСА

Очистка зоны работы

- Снимите решетку с рабочей поверхности, приподнимая немного вверх.
- Уберите нижестоящий поддон для сбора воды
- Промойте все горячей водой с мылом.

Очистка киля

Для очистки всех хромированных деталей используйте мягкую влажную ткань.

8.3 ОЧИСТКА ДУША

Выполняйте очистку душа каждую неделю:

- Открутите винт в центре душа
- Снимите душ и проверьте, чтобы отверстия не были загрязнены. В случае засора – почистите их.

EN

Select the group by which is performed the washing cycle to proceed with the rinse. Under each group, are displays the Progress state.
Is not possible to perform the group washing and rinse in the same moment.

8.2 BODY MACHINE CLEANING

Work area cleaning

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

External plates cleaning

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

8.3 CLEANING THE COFFEE-HOLDERS

Cleaning the coffee-holder once a week:

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

FR

Sélectionner le groupe où le lavage a été effectué pour procéder au rinçage. La progression est affichée sous chaque groupe.
Le lavage et le rinçage ne peuvent pas être effectués en même temps.

8.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Nettoyage zone de travail

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

Nettoyage carène

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

8.3 NETTOYAGE DOUCHES

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

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

РУС

8.4
ОЧИСТКА БЛОКА С ГЛУХИМ ФИЛЬТРОМ

Машина позволяет выполнить автоматическую очистку блока подачи посредством спец.моющего средства в виде порошка. Выполнять очистку хотя бы раз в день.

8.5
ОЧИСТКА ФИЛЬТРА И ФИЛЬТРОДЕРЖАТЕЛЯ

- Растворить две чайные ложки специального моющего порошка в половине литра воды.
- Опустить туда фильтр и фильтродержатель (без рукоятки) на 30 мин.
- Обильно сполоснуть водой.

EN

8.4
CLEANING WITH THE BLIND FILTER

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

8.5
CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

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

FR

8.4
NETTOYAGE GROUPE AVEC FILTRE AVEUGLE

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

8.5
NETTOYAGE FILTRES ET SUPPORTS À FILTRE

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

9

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ
MAINTENANCE
ENTRETIEN

РУС

В ходе техобслуживания/ремонта, используемые детали должны отвечать требованиям безопасности для данной машины. Гарантию дают оригинальные запчасти. После ремонта или замены, детали, которые контактируют с водой или продуктами питания, должны быть вымыты согласно инструкциям настоящего руководства, указанным производителем.

EN

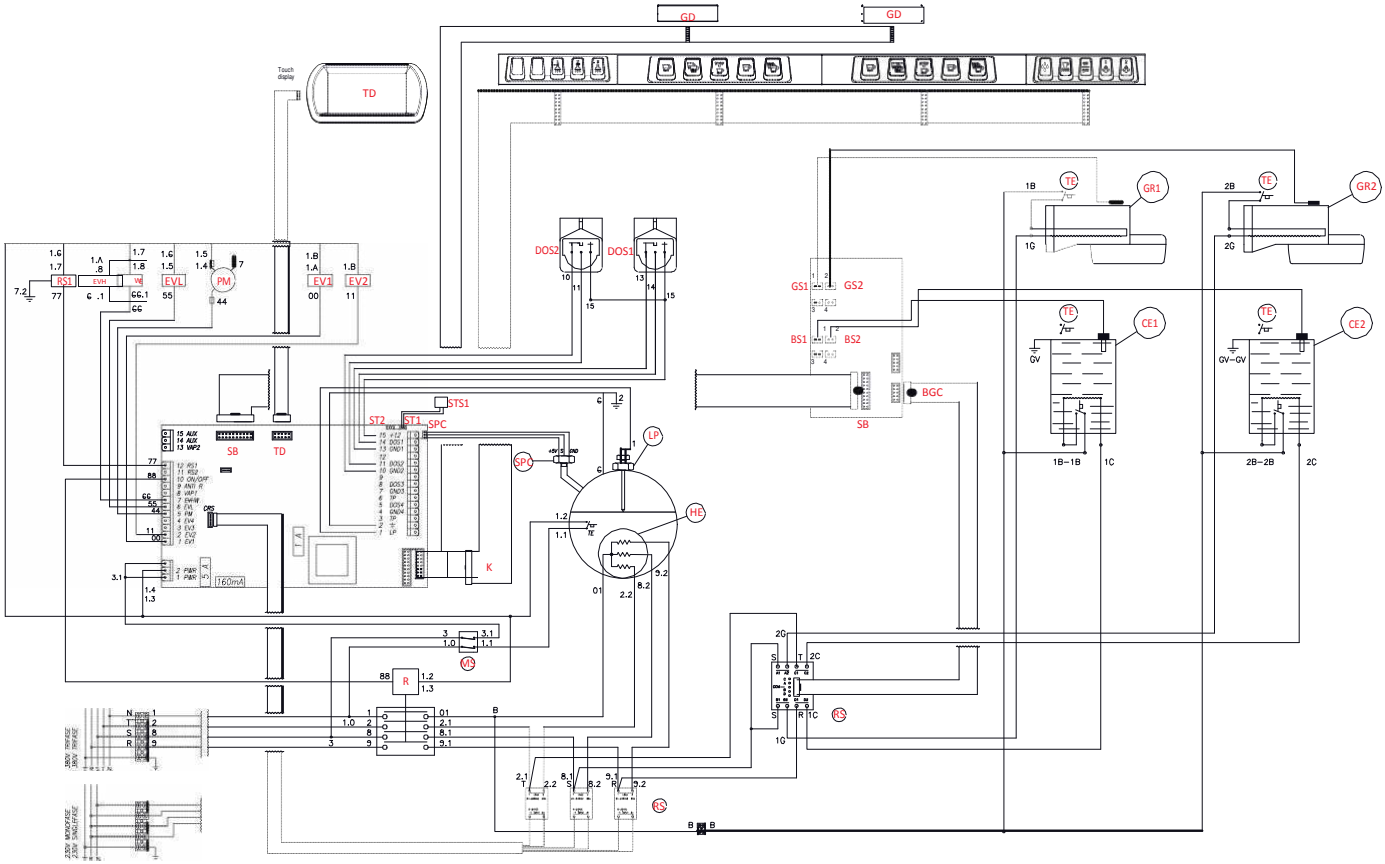
During maintenance/repairs, the parts used must be able to guarantee compliance with the safety and hygiene require- ments envisaged for the device. Original replacement parts can offer this guarantee.

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

FR

Pendant l'entretien / répara- tion, les composants utilisés doivent garantir le maintien des caractéristiques d'hygiène et de sécurité prévues pour le dis- positif. 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.


GD
GD
TD
Touch display
DOS2
DOS1
GS1
GS2
BS1
BS2
SB
BGC
TE
GR1
GR2
CE1
CE2
1B
2B
1C
2C
1B–1B
2B–2B
STS1
ST2
ST1
SPC
LP
HE
K
SB
TD
PM
RS1
EVH
EVL
EV1
EV2
160mA
R
VM
RS

РУС

4.5

Схема подключения 2 БЛОКА

MS Выключатель
R Реле
PM Мотор насоса
HE Резистор котла
TE Термостат
EV2 Эл.маг.клапан блока 2
EV1 Эл.маг.клапан блока 1
LP Датчик уровня
EVHW Смес-ль эл.маг. клапана
RS1 Резистор обогрева чашек 1
EVL Эл.маг.клапан уровня
ST1 Датчик t^0 обогрева чашек 1
ST2 Датчик t^0 обогрева чашек 2
STS1 Датчик t^0 обогрева чашек 1
STS2 Датчик t^0 обогрева чашек 2
RS Стат.реле
DOS1 Объемный дозатор 1
DOS2 Объемный дозатор 2

SPC Электр.реле
GS1 Датчик блока1
GS2 Датчик блока2
BS1 Датчик котла 1
BS2 Датчик котла 2
GR1 Блок 1
GR2 Блок 2
CE1 Котел 1
CE2 Котел 2
TD Сенсорный экран
GD Экран блока
SB Плата датчиков
BGC Блок контроля котла

EN

4.5

ELECTRICAL DIAGRAM 2 GROUPS

MS Main Switch
R Relay
PM Pump Motor
HE Boiler Heating Element
TE Thermostat
EV2 Electrovalve group 2
EV1 Electrovalve group 1
LP Level Probe
EVHW Mixer electrovalve
RS1 Cupwarmer heating element 1
EVL Water level elec.
ST1 Cupwarmer temperature probe 1
ST2 Cupwarmer temperature probe 2
STS1 Cupwarmer temperature probe 1
STS2 Cupwarmer temperature probe 2
RS Relay
DOS1 Volumetric doser 1
DOS2 Volumetric doser 2

SPC Digital pressostat
GS1 Sensor of group 1
GS2 Sensor of group 2
BS1 Sensor of boiler 1
BS2 Sensor of boiler 2
GR1 Group 1
GR2 Group 2
CE1 Boiler 1
CE2 Boiler 2
TD Touch Screen
GD Group display
SB Sensor board
BGC Boiler control group

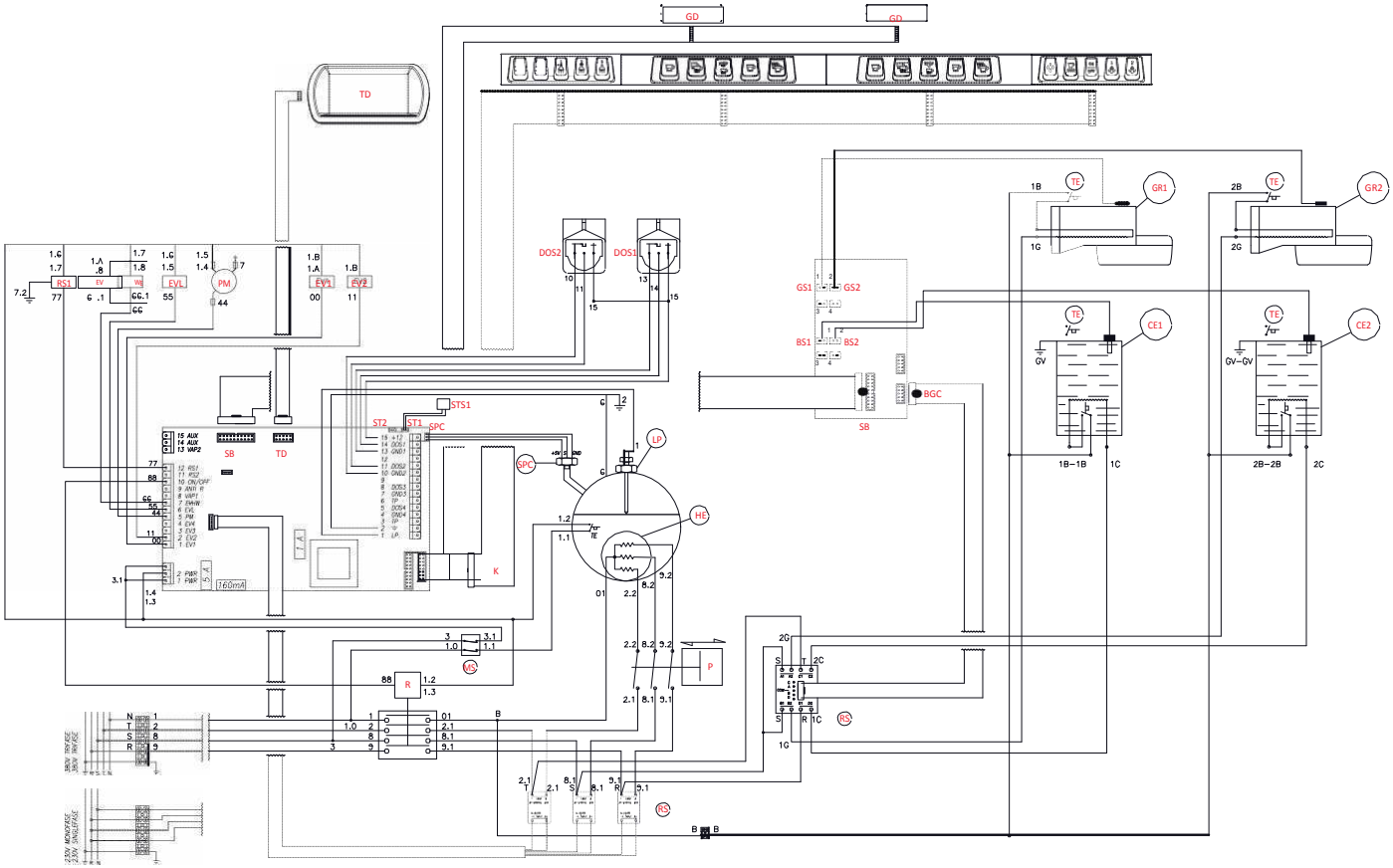
FR

4.5

SCHÉMA ÉLECTRIQUE 2 GROUPES

MS Interrupteur
R Relais
PM Moteur pompe
HE Résistance chauffe-eau
TE Thermostat
EV2 Électrovanne groupe 2
EV1 Électrovanne groupe 1
LP Sonde niveau
EVHW Él. mélangeur
RS1 Résistance chauffe-tasse 1
EVL Électrovanne niveau
ST1 Sonde température chauffe-tasses 1
ST2 Sonde température chauffe-tasses 2
STS1 Sonde température chauffe-tasse 1
STS2 Sonde température chauffe-tasse 2
RS Relais statique
DOS1 Doseur volumétrique 1
DOS2 Doseur volumétrique 2

SPC Pressostat
GS1 Capteur de groupe
GS2 Capteur de groupe
BS1 Capteur de
BS2 Capteur de
GR1 Groupe 1
GR2 Groupe 2
CE1 Chaudière 1
CE2 Chaudière 2
TD Ecran tactile
SGD Ecran du groupe
SB Carte de capteur
BGC Groupe de contrôle des chaudières


GD
GD
TD
DOS2
DOS1
GS1
GS2
BS1
BS2
SB
BGC
1B
TE
GR1
1G
2B
TE
GR2
2G
GV
TE
CE1
GV
GV-GV
TE
CE2
1B-1B
1C
2B-2B
2C
STS1
ST2
ST1
SPC
LP
HE
K
SB
TD
760mA
MS
R
P
RS
2C
1C
1G

РУС

4.5.1

Схема подключения 2 блока CSA

MS Выключатель
R Реле
PM Мотор насоса
HE Резистор котла
TE Термостат
EV2 Эл.маг.клапан блока 2
EV1 Эл.маг.клапан блока 1
LP Датчик уровня
EVHW Смеситель эл.маг.клапана
RS1 Резистор обогрева чашек 1
EVL Эл.маг.клапан уровня
ST1 Датчик t^0 обогрева чашек 1
ST2 Датчик t^0 обогрева чашек 2
STS1 Датчик t^0 обогрева чашек 1
STS2 Датчик t^0 обогрева чашек 2
RS Стат.реле
DOS1 Объемный дозатор 1
DOS2 Объемный дозатор 2
SPC Элект.реле давления
P Предохр.реле давления
GS1 Датчик блока1
GS2 Датчик блока2
BS1 Датчик котла 1
BS2 Датчик котла 2
GR1 Блок 1
GR2 Блок 2
CE1 Котел 1
CE2 Котел 2
TD Сенсорный экран
GD Экран блока
SB Плата датчиков
BGC Блок контроля котла

EN

4.5.1

ELECTRICAL DIAGRAM 2 GROUPS CSA

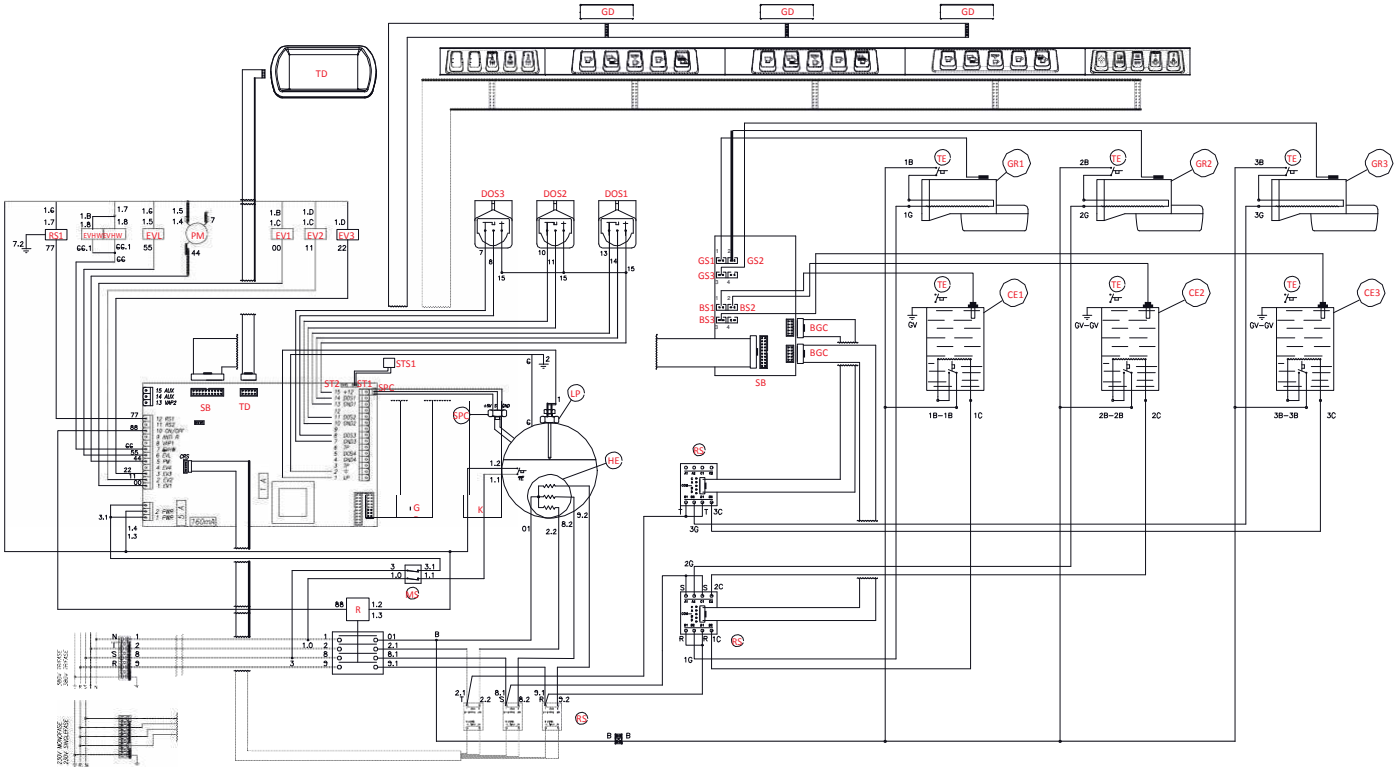
MS Main Switch
R Relay
PM Pump Motor
HE Boiler Heating Element
TE Thermostat
EV2 Electrovalve group 2
EV1 Electrovalve group 1
LP Level Probe
EVHW Mixer electrovalve
RS1 Cupwarmer heating element 1
EVL Water level elec.
ST1 Cupwarmer temperature probe 1
ST2 Cupwarmer temperature probe 2
STS1 Cupwarmer temperature probe 1
STS2 Cupwarmer temperature probe 2
RS Relay
DOS1 Volumetric doser 1
DOS2 Volumetric doser 2
SPC Digital pressostat
P Safety pressure
GS1 Sensor of group 1
GS2 Sensor of group 2
BS1 Sensor of boiler 1
BS2 Sensor of boiler 2
GR1 Group 1
GR2 Group 2
CE1 Boiler 1
CE2 Boiler 2
TD Touch Screen
GD Group display
SB Sensor board
BGC Boiler control group

FR

4.5.1

SCHÉMA ÉLECTRIQUE 2 GROUPES CSA

MS Interrupteur
R Relais
PM Moteur pompe
HE Résistance chauffe-eau
TE Thermostat
EV2 Électrovanne groupe 2
EV1 Électrovanne groupe 1
LP Sonde niveau
EVHW Él. mélangeur
RS1 Résistance chauffe-tasse 1
EVL Électrovanne niveau
ST1 Sonde température chauffe-tasses 1
ST2 Sonde température chauffe-tasses 2
STS1 Sonde température chauffe-tasse 1
STS2 Sonde température chauffe-tasse 2
RS Relais statique
DOS1 Doseur volumétrique 1
DOS2 Doseur volumétrique 2
SPC Pressostat numérique
P Pressostat de sécurité
GS1 Capteur de groupe 1
GS2 Capteur de groupe 2
BS1 Capteur de chaudière 1
BS2 Capteur de chaudière 2
GR1 Groupe 1
GR2 Groupe 2
CE1 Chaudière 1
CE2 Chaudière 2
TD Ecran tactile
GD Ecran du groupe
SB Carte capteur
BGC Groupe de contrôle chaudières


GD
GD
GD
TD
DOS3
DOS2
DOS1
GS1
GS2
GS3
BS1
BS2
BS3
BGC
BGC
SB
STS1
ST2
ST1
SPC
SPK
LP
HE
SB
TD
1B
1C
GR1
2B
2C
GR2
3B
3C
GR3
TE
CE1
CE2
CE3
0V
0V–0V
0V–0V
1B–1B
2B–2B
3B–3B
RS1
EV1M
EV1H
EV1L
PM
EV1
EV2
EV3
760mA
R
AS
ES

РУС

4.5.2
СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ 3 БЛОКА

MS Выключатель
R Реле
PM Мотор насоса
HE Резистор котла
TE Термостат
EV1 Эл.маг.клапан блока 1
EV2 Эл.маг.клапан блока 2
EV3 Эл. маг. клапан блока 3
LP Датчик уровня
EVHW Смеситель эл.м.клап.
RS1 Резистор обогр.чаш.1
EVL Эл.маг.клапан уровня
ST1 Датчик t^0 обогр.чаш.1
ST2 Датчик t^0 обогрева чашек 2
STS1 Датчик t^0 обогрева чашек 1
STS2 Датчик t^0 обогрева чашек 2
RS Стат. реле
DOS1 Объемный дозатор 1
DOS2 Объемный дозатор 2
DOS3 Объемный дозатор 3
SPC Электр.реле давления
GS1 Датчик блока 1
GS2 Датчик блока 2
GS3 Датчик блока 3
BS1 Датчик котла 1
BS2 Датчик котла 2
BS3 Датчик котла 3
GR1 Блок 1
GR2 Блок 2
CE1 Котел 1
CE2 Котел 2
CE3 Котел 3
TD Сенсорный экран
GD Экран блока
SB Плата датчиков
BGC Блок контроля котла

EN

4.5.1
ELECTRICAL DIAGRAM 2 GROUPS CSA

MS Main Switch
R Relay
PM Pump Motor
HE Boiler Heating Element
TE Thermostat
EV1 Electrovalve group 1
EV2 Electrovalve group 2
EV3 Electrovalve group 3
LP Level Probe
EVHW Mixer electrovalve
RS1 Cupwarmer heating element 1
EVL Water level elec.
ST1 Cupwarmer temperature probe 1
ST2 Cupwarmer temperature probe 2
STS1 Cupwarmer temperature probe 1
STS2 Cupwarmer temperature probe 2
RS Relay
DOS1 Volumetric doser 1
DOS2 Volumetric doser 2
DOS3 Volumetric doser 3
SPC Digital pressostat
GS1 Sensor of group 1
GS2 Sensor of group 2
GS3 Sensor of group 3
BS1 Sensor of boiler 1
BS2 Sensor of boiler 2
BS3 Sensor of boiler 3
GR1 Group 1
GR2 Group 2
CE1 Boiler 1
CE2 Boiler 2
CE3 Boiler 3
TD Touch Screen display
GD Group display
SB Sensor board
BGC Boiler control group

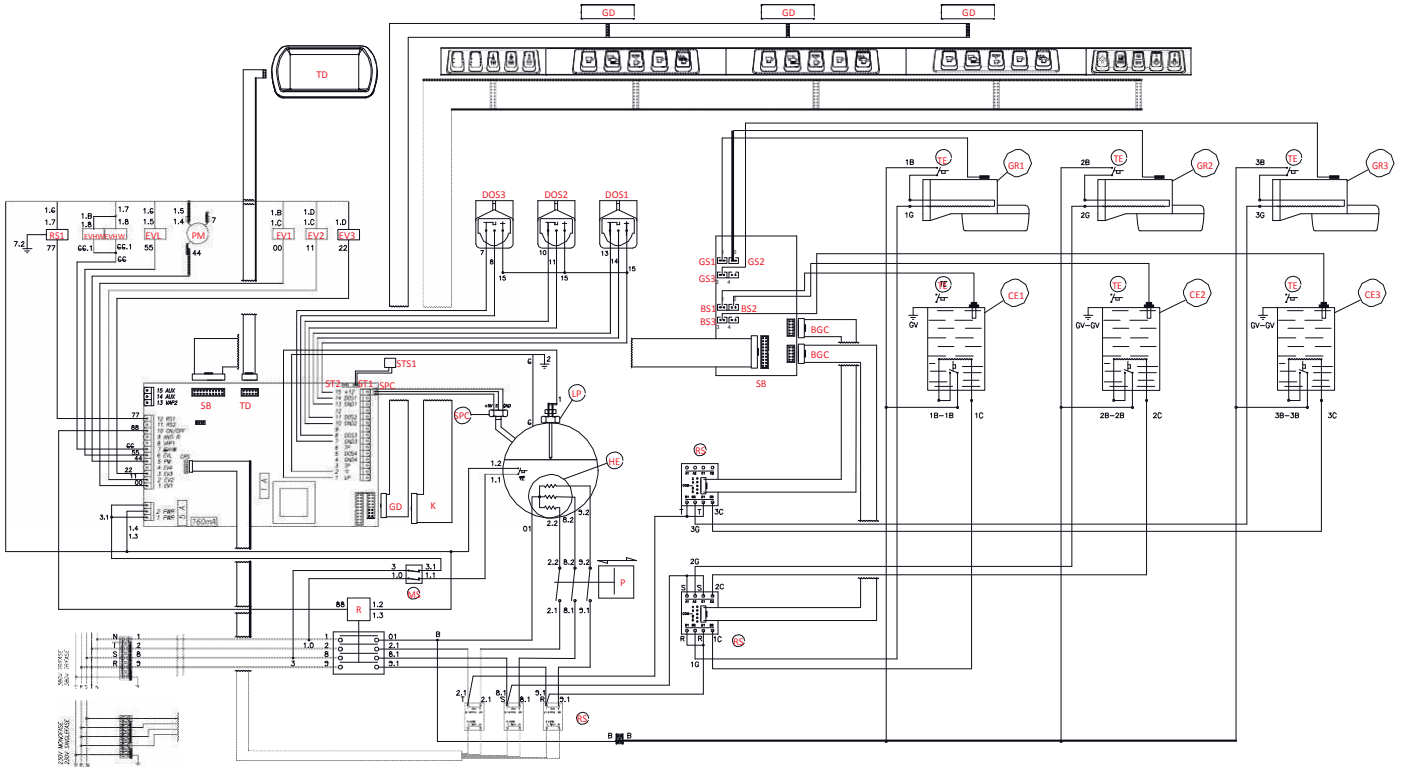
SPC Digital pressostat
GS1 Sensor of group 1
GS2 Sensor of group 2
GS3 Sensor of group 3
BS1 Sensor of boiler 1
BS2 Sensor of boiler 2
BS3 Sensor of boiler 3
GR1 Group 1
GR2 Group 2
CE1 Boiler 1
CE2 Boiler 2
CE3 Boiler 3
TD Touch Screen display
GD Group display
SB Sensor board
BGC Boiler control group

FR

4.5.1
SCHÉMA ÉLECTRIQUE 2 GROUPES CSA

MS Interrupteur
R Relais
PM Moteur pompe
HE Résistance chauffe-eau
TE Thermostat
EV1 Électrovanne groupe 1
EV2 Électrovanne groupe 2
EV3 Électrovanne groupe 3
LP Sonde niveau
EVHW Él. mélangeur
RS1 Résistance chauffe-tasse 1
EVL Électrovanne niveau
ST1 Sonde température chauffe-tasses 1
ST2 Sonde température chauffe-tasses 2
STS1 Sonde température chauffe-tasse 1
STS2 Sonde température chauffe-tasse 2
RS Relais statique
DOS1 Doseur volumétrique 1
DOS2 Doseur volumétrique 2
DOS3 Doseur volumétrique 3
SPC Pressostat numérique
GS1 Capteur de groupe 1
GS2 Capteur de groupe 2
GS3 Capteur de groupe 3
BS1 Capteur de chaudière 1
BS2 Capteur de chaudière 2
BS3 Capteur de chaudière 3
GR1 Groupe 1
GR2 Groupe 2
CE1 Chaudière 1
CE2 Chaudière 2
CE3 Chaudière 3
TD Ecran tactile
GD Ecran du groupe
SB Carte de capteur
BGC Groupe de contrôle des chaudières

SPC Digital pressostat
GS1 Sensor of group 1
GS2 Sensor of group 2
GS3 Sensor of group 3
BS1 Sensor of boiler 1
BS2 Sensor of boiler 2
BS3 Sensor of boiler 3
GR1 Group 1
GR2 Group 2
CE1 Boiler 1
CE2 Boiler 2
CE3 Boiler 3
TD Touch Screen display
GD Group display
SB Sensor board
BGC Boiler control group


GD
GD
GD
TD
DOS3
DOS2
DOS1
GS1
GS2
GS3
BS1
BS2
BS3
BGC
BGC
SB
STS1
ST2
ST1
SPC
SB
TD
EPC
LP
HE
GD
K
P
R
1B
2B
3B
GR1
GR2
GR3
1G
2G
3G
CE1
CE2
CE3
0V
0V–0V
0V–0V
1B–1B
1C
2B–2B
2C
3B–3B
3C
3C
3G
2C
1C
1G

РУС

4.5.3 СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ 3 БЛОКА CSA

MS Выключатель
R Реле
PM Мотор насоса
HE Резистор котла
TE Термостат
EV1 Эл.маг.клапан блока 1
EV2 Эл.маг.клапан блока 2
EV3 Эл. маг. клапан блока 3
LP Датчик уровня
EVHW Смеситель эл.м.кл.
RS1 Резистор обогр.чаш. 1
EVL Эл.маг.клапан уровня
ST1 Датчик t^0 обогрева чашек 1
ST2 Датчик t^0 обог.чаш.2
STS1 Датчик t^0 обог.ч.1
STS2 Датчик t^0 обог.ч.2
RS Стат.реле
DOS1 Объемный дозатор 1
DOS2 Объемный дозатор 2
DOS3 Объемный дозатор 3
SPC Элект.реле давления
P Предох.реле давл.
GS1 Датчик блока 1
GS2 Датчик блока 2
GS3 Датчик блока 3
BS1 Датчик котла 1
BS2 Датчик котла 2
BS3 Датчик котла 3
GR1 Блок 1
GR2 Блок 2
CE1 Котел 1
CE2 Котел 2
CE3 Котел 3
TD Сенсор.экран
GD Экран блока
SB Плата датчиков
BGC Блок контроля котла

EN

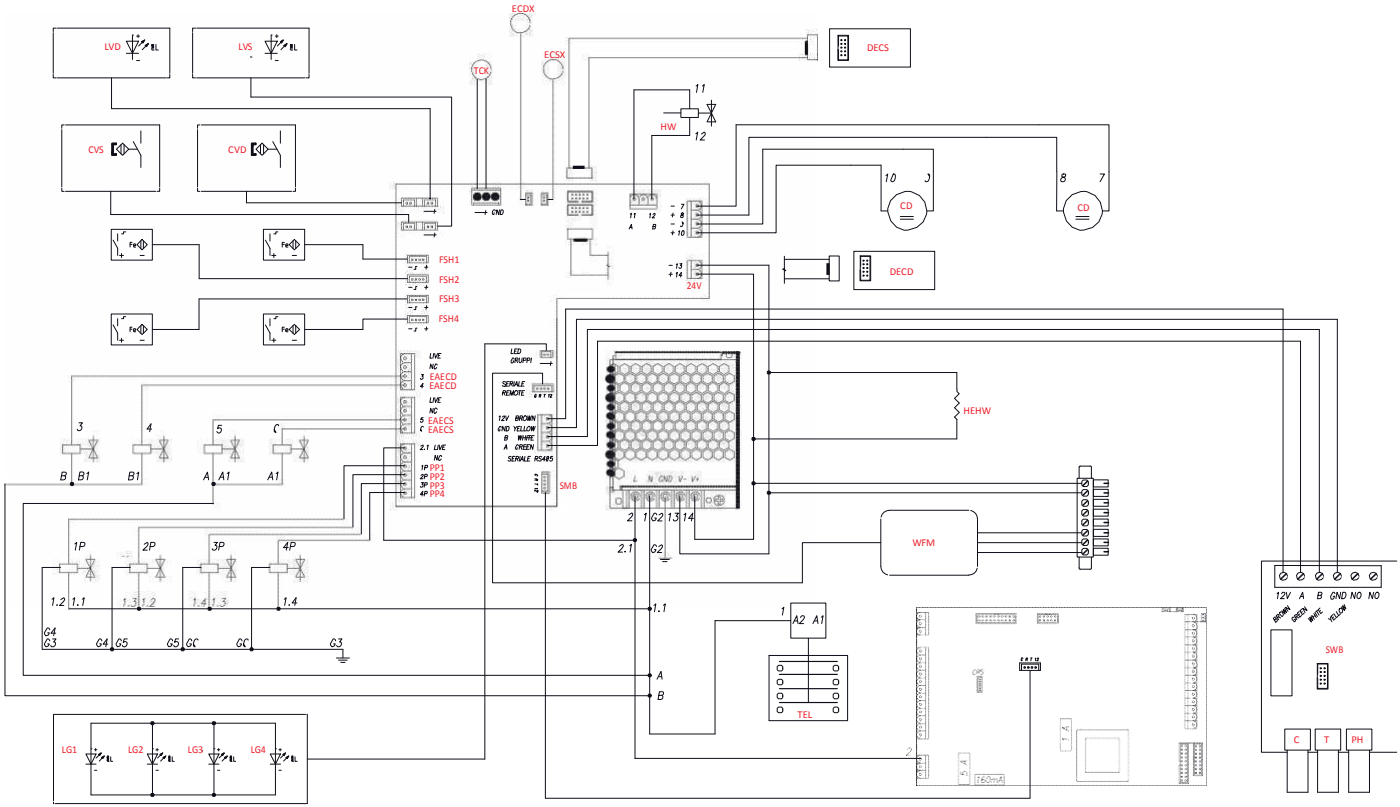
4.5.1 ELECTRICAL DIAGRAM 2 GROUPS CSA

MS Main Switch
R Relay
PM Pump Motor
HE Boiler Heating Element
TE Thermostat
EV1 Electrovalve group 1
EV2 Electrovalve group 2
EV3 Electrovalve group 3
LP Level Probe
EVHW Mixer electrovalve
RS1 Cupwarmer heating element 1
EVL Water level elec.
ST1 Cupwarmer temperature probe 1
ST2 Cupwarmer temperature probe 2
STS1 Cupwarmer temperature probe 1
STS2 Cupwarmer temperature probe 2
RS Relay
DOS1 Volumetric doser 1
DOS2 Volumetric doser 2
DOS3 Volumetric doser 3
SPC Digital pressostat
P Safety pressure switch
GS1 Sensor of group 1
GS2 Sensor of group 2
GS3 Sensor of group 3
BS1 Sensor of boiler 1
BS2 Sensor of boiler 2
BS3 Sensor of boiler 3
GR1 Group 1
GR2 Group 2
CE1 Boiler 1
CE2 Boiler 2
CE3 Boiler 3
TD Touch Screen
GD Group display
SB Sensor board
BGC Boiler control group

FR

4.5.1 SCHÉMA ÉLECTRIQUE 2 GROUPES CSA

MS Interrupteur
R Relais
PM Moteur pompe
HE Résistance chauffe-eau
TE Thermostat
EV1 Électrovanne groupe 1
EV2 Électrovanne groupe 2
EV3 Électrovanne groupe 3
LP Sonde niveau
EVHW Él. mélangeur
RS1 Résistance chauffe-tasse 1
EVL Électrovanne niveau
ST1 Sonde température chauffe-tasses 1
ST2 Sonde température chauffe-tasses 2
STS1 Sonde température chauffe-tasse 1
STS2 Sonde température chauffe-tasse 2
RS Relais statique
DOS1 Doseur volumétrique 1
DOS2 Doseur volumétrique 2
DOS3 Doseur volumétrique 3
SPC Pressostat électrique
P Pressostat de sécurité
GS1 Capteur du groupe 1
GS2 Capteur du groupe 2
GS3 Capteur du groupe 3
BS1 Capteur de chaudière 1
BS2 Capteur de chaudière 2
BS3 Capteur de chaudière 3
GR1 Groupe 1
GR2 Groupe 2
CE1 Chaudière 1
CE2 Chaudière 2
CE3 Chaudière 3
TD Ecran tactile
GD Ecran du groupe
SB Carte de capteur
BGC Groupe de chaudières


ECDX
ECSX
TCK
LVD
LVS
CVS
CVD
DECS
DECD
HW
11
12
10
8
7
CD
CD
GND
24V
FSH1
FSH2
FSH3
FSH4
LED GRUPPI
SERIALE REMOTE
12V BROWN
GND YELLOW
B WHITE
A GREEN
SERIALE RS485
SMB
HEHW
WFM
LINE
NC
EAECD
EAECS
PP1
PP2
PP3
PP4
1P
2P
3P
4P
TEL
SWB
12V A B GND NO NO
BROWN GREEN WHITE YELLOW
C
T
PH
LG1
LG2
LG3
LG4
160mA

РУС

4.5.4

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ ОПЦИИ

ECDX Резис.датчик EasyCream правый
ECSX Резис.датчик EasyCream левый
TCK Термопара K
LVD СИД пара справа
LVS СИД пара слева
CVD Контакт пара справа
CVS Контакт пара слева
FHS1 Датчик фильт.держ.1
FHS2 Датчик фильт.держ.2
FHS3 Датчик фильт.держ.3
FHS4 Датчик фильт.держ.4
EAECD Подача воздуха EasyCream справа
EAECD Подача воздуха EasyCream слева
SMB Послед. Main Board
PP1 Предв.введ. Pulse 1
PP2 Предв.введ. Pulse 2
PP3 Предв.введ. Pulse 3
PP4 Предв.введ. Pulse 4
LG1 СИД блока1
LG2 СИД блока2
LG3 СИД блока3
LG4 СИД блока4
DECS Экран EasyCrem слева
DECD Экран EasyCrem справа
HW Горячая вода
CD Правый компрессор
CS Левый компрессор
24V Питание
HEHW Резистор горячей воды
WFM Модуль WiFi
TEL Дист.выключатель
SWB Smart Water Box
C Датчик нагрузки
T Датчик температуры
PH Датчик Ph

EN

4.5.4

ELECTRICAL DIAGRAM OPTIONAL

ECDX Right EasyCream resistive sensor
ECDX Left EasyCream resistive sensor
TCK Thermocouple K
LVD Right steam LED
LVS Left steam LED
CVD Right steam contact
CVS Left steam contact
FHS1 Sensor of filter holder 1
FHS2 Sensor of filter holder 2
FHS3 Sensor of filter holder 3
FHS4 Sensor of filter holder 4
EAECD Right EasyCream air el.
EAECD Left EasyCream air el.
SMB Main Board Serial
PP1 Preinfusion Pulse 1
PP2 Preinfusion Pulse 2
PP3 Preinfusion Pulse 3
PP4 Preinfusion Pulse 4
LG1 LED Group 1
LG2 LED Group 2
LG3 LED Group 3
LG4 LED Group 4
DECS Left EasyCream display
DECS Right EasyCream display
HW Hot water
CD Right compressor
CS Left compressor
24 V Power supply
HEHW Hot water heating element
WFM WiFi module
TEL Contactor
SWB Smart Water Box
C Capacity Probe
T Temperature Probe
PH Ph Probe

FR

4.5.4

SCHÉMA ÉLECTRIQUE EN OPTION

ECDX Capteur résistif Easy- Cream de droite
ECSX Capteur résistif Easy- Cream de gauche
TCK Thermo-couple K
LVD LED vapeur de droite
LVS LED vapeur de gauche
CVD Contact vapeur de droite
CVD Contact vapeur de gauche
FHS1 Capteur porte-filtre 1
FHS2 Capteur porte-filtre 2
FHS3 Capteur porte-filtre 3
FHS4 Capteur porte-filtre 4
EAECD El.air EasyCream de droite
EAECD El.air EasyCream de gauche
SMB Sériel Main Board
PP1 Pré-infusion Pulse 1
PP2 Pré-infusion Pulse 2
PP3 Pré-infusion Pulse 3
PP4 Pré-infusion Pulse 4
LG1 LED groupe 1
LG2 LED groupe 2
LG3 LED groupe 3
LG4 LED groupe 4
DECS Ecran EasyCrem de gauche
DECD Ecran EasyCrem de droite
HW Eau chaude
CD Compresseur de droite
SCS Compresseur de gauche
24 V Alimentation
HEHW Résistance eau chaude
WFM Module WiFi
TEL Télérupteur
SWB Smart Water Box
C Sonde Capacité
T Sonde Température
PH Sonde Ph

РУС

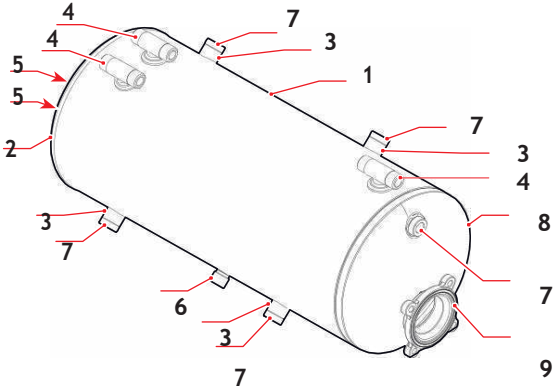
4.5.5
СХЕМА КОТЛА
2 БЛОКА

EN

4.5.5
BOILER DIAGRAM
2 GROUPS

FR

4.5.5
SCHÉMA CHAUDIÈRE
2 GROUPES



Список деталей/ *PARTS LIST / LISTE DES PARTIES*				
Кол-во эл. *Element Q.tà Élément*		Номер детали *Part Number Numéro Partie*	Описание *Description Description*	Материал *Material Matériau*
1	1	**0016130**	Корпус котла Aurelia D.180 2 Gr 2 COPPE / *Aurelia boiler body D.180 2 Gr 2 Corps de chaudière Aurelia D.180 2 Gr 2*	Cu-DHP
2	1	**00010370**	Коническая ЗП D.отвер.180 2 / *Bevel gear D.180 2 holes / Coupe D.180 2*	Cu-DHP
3	2	**00161960**	Труба D54X1,5 / *Pipe D54X1,5/ Tube échangeur D54X1,5*	Cu-DHP
4	3	**00061871**	Соединение парозаборника / *Steam inlet coupling / Prise vapeur*	OT57
5	2	**00061551**	Соединительное колено 3/8 M / *Elbow for welding 3/8 M / Coude à souder*	OT57
6	1	**00030251**	Соединение с наружной резьбой 3/8'' / *Coupling 3/8" Male / Prise*	OT57
7	5	**00030271**	Проходное G1/4'' F соединение OT57 / *Coupling G1/4" F through OT57 Prise G1/4" F passante OT57*	OT57 CW510L
8	1	**00016280**	Конич.ЗП D.180 PR 2015 / *Bevel gear D.180 PR 2015 / Coupe D.180 PR 2015*	Cu-DHP
9	1	**00063130**	Резистор фланца 4 отверстия2013 / *Flange Resistance 4 holes 2013 Résistance de bride 4 trous 2013*	OT57 CW510L
Материал/ *MATERIAL / MATÉRIEL*			Медь, латунь/ *Copper, Brass / Cuivre, Laiton*	

Данные проекта, Директива PED 97/23/CE - *DATA DRAFT DIRECTIVE PED 97/23/CE - DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 97/23/CE*	
Объем / *VOLUMES / VOLUMES*	11 л.
TS	130.5°
P.V.S.	1.8 Бар
PT	2.7 Бар
Жидкость/ *FLUID / FLUIDE*	H2O

РУС

4.5.6

СХЕМА КОТЛА

3 БЛОКА

EN

4.5.6

BOILER DIAGRAM

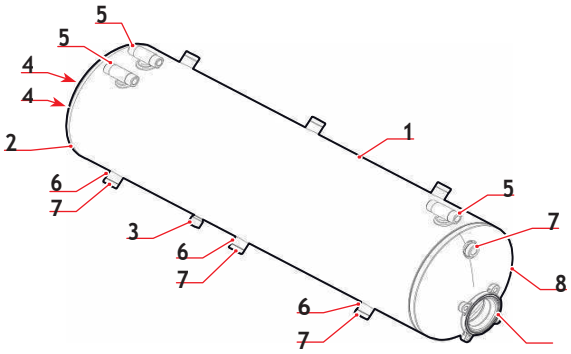
3 GROUPS

FR

4.5.6

SCHÉMA CHAUDIÈRE

3 GROUPES



Список деталей/ *PARTS LIST / LISTE DES PARTIES*				
Кол-во эл. *Element Q.tà Élément*		Номер детали *Part Number Numéro*	Описание *Description Description*	Материал *Material Matériau*
1	1	**00016100**	Поворотный механизм Aurelia D.180 3 Gr 2 чаши/ *Shell ring Aurelia D.180 3 Gr 2 cups Bague coque Aurelia*	Медь Cu-DHP 99.9
2	1	**00010370**	Чаша D.180 2 отверстия/*Bevel gear D.180 2 holes /Coupe D.180 2 trous*	Медь Cu-DHP 99.9
3	1	**00030251**	Соединение с наружной резьбой 3/8' / *Coupling 3/8" Male /*	OT57 CW510L
4	2	**00061551**	Соединительное колено 3/8 M / *Elbow for welding 3/8 M / Coude à*	OT57 CW510L
5	3	**00061871**	Соединение парозаборника/ *Steam inlet coupling / Prise vapeur*	OT57 CW510L
6	3	**00161960**	Теплообменная труба D20X1 / *Pipe D20X1 / Tube échangeur D20X1*	Медь Cu-DHP 99.9
7	7	**00030271**	Проходное G1/4'' F соединение OT57 / *Coupling G1/4" F through OT57 Prise G1/4" F passante OT57*	OT57 CW510L
8	1	**00016280**	Чаша D.180 PR 2015 / *Bevel gear D.180 PR 2015 Coupe D.180 PR 2015*	Медь Cu-DHP 99.9
9	1	**00063130**	Резистор фланца 4 отверстия 2013 / *Flange Resistance 4 holes 2013 Résistance de bride 4 trous 2013*	Латунь/*Brass/ Laiton*
Материал / *MATERIAL / MATÉRIEL*			Медь, латунь/ *Copper, Brass / Cuivre, Laiton*	

ДАННЫЕ ПРОЕКТА, директива PED 97/23/CE - *DATA DRAFT DIRECTIVE PED 97/23/CE - DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 97/23/CE*	
Объем / *VOLUMES / VOLUMES*	17 л
TS	130.5°
P.V.S.	1.8 Бар
PT	2.7 Бар
Жидкость / *FLUID / FLUIDE*	H2O

РУС

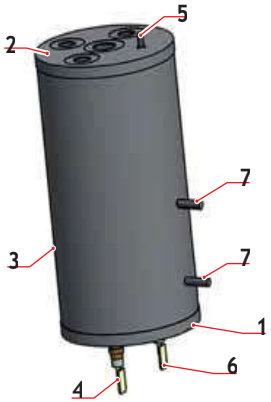
4.5.7
СХЕМА КОТЛА

EN

4.5.7
BOILER DIAGRAM

FR

4.5.7
SCHÉMA CHAUDIÈRE



Список деталей/ LIST PARTS / LISTE DES PARTIES

Кол-во эл. *Element Q.tà Élément*		Номер детали *Part Number Numéro Partie*	Описание *Description Description*	Материал *Material Matériau*
1	1	**00041002**	Фланец Pr из нерж.стали +1 / *Flange Pr machined, stainless steel + 1 Flasque Pr finition inox + 1*	Медь Cu-DHP 99.9
2	1	**00040501**	Фланец 4 отверстия из нерж.стали Microbar *Flange 4 holes machined, stainless steel Microbar Flasque 4 trous finition inox*	Медь Cu-DHP 99.9 *Copper / Cuivre*
3	1	**00042521**	Труба из нерж.стали D.76.1 sp1.5 Aisi 316L / *Stainless steel pipe D.76.1 sp1.5 Aisi 316L Tube inox D.76.1 ép.1.5 Aisi 316L*	OT57 CW510L
4	1	**00111801**	Электронагреватель 700W 230V из нерж.стали версия 2009 (Чертеж GGS63597) *Heating element for welding 700W 230V Stainless steel version 2009 (Dwg.*	OT57 CW510L
5	1	**00080800**	Потайной винт M3x8 из нерж.стали / *Stud M3x8 stainless steel Boulon*	OT57 CW510L
6	1		Капсула стробирующей лампы из нерж.стали / *Bulb support tube stainless steel Tube porte-bulbe Microbar Inox*	Медь Cu-DHP 99.9
7	2	**00081210**	Потайной винт M4x15 из нерж.стали / *Stud M4x15 stainless steel Boulon prisonnier M4x15 Inox*	OT57 CW510L
Материал / *MATERIAL / MATÉRIEL*			Медь, латунь / *Copper, Brass / Cuivre, Laiton*	

Декларация о соответствии ЕС приборов, работающих под давлением

Компания **Simonelli Group** под свою ответственность заявляет, что кофемашина, указанная ниже, соответствует требованиям нижеприведенных директив ЕС и удовлетворяет необходимые требования, о которых говорится в приложении А. Оценка соответствия: категория 1, модуль А. Для проверки соответствия требованиям директив были использованы гармонизированные нормы, которые приведены в таблице.

Техническая документация была сдана на хранение по юридическому адресу, указанному на обороте, ответственное лицо по созданию и ведению технической документации – инженер Лауро Фьоретти.

2006/42/ЕЭС	Директива по машиностроению
2014/35/ЕЭС	Директива по низковольтным устройствам
2014/30/ЕЭС	Директива об электромагнитной совместимости
(ЕЭС) N° 1935/2004	Директива о материалах, используемых в пищевой отрасли
2014/68/ЕЭС	Директива об устройствах, работающих под давлением
2011/65/ЕЭС	Директива, ограничивающая содержание вредных веществ
(ЕЭС) N° 2023/2006 (ЕЭС) N° 213/2018	Положение о хорошей производственной практике материалов, предметов и использовании бисфенола А при окраске, которая будет контактировать с продуктами питания.
Министерский Декрет 21/03/1973	Дисциплина гигиены упаковок, емкостей, приборов, которые контактируют с продуктами питания или используются для личного пользования.
10/2011/ЕЭС	Директива о пластике
85/572/ЕЭС, 82/711/ЕЭС	Директива по металлам и сплавам

Модель и год производства: смотрите данные на табличке машины

Серийный номер:

Котел:
Котел:

Литр	0,6 *	1,7	2,0	3,8	4,2	4,8	5,4	7,0	9,3	11,1	11,3	14,7	17,0	20,3	23,1
Max МПа	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
Max T (C^0)	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5
Кг/ч	0,8	2,3	1,0	1,3	1,3	1,3	2,3	2,3	2,6	3,6	3,6	4,0	4,0	4,0	4,0
Мощ-ность (ватт)	1000	2600	1200	1800	1800	1800	2600	2700	3000	4500	5000	5000	5000	5000	5000

* Котел в зоне применение, статья 3, параграф 3 закона 97/23/ЕЭС.
Применяемые нормы: документы, руководства от 1978 и 1995 г.г., которые хранятся по юридическому адресу компании.
Чертеж N°: (смотрите последнюю часть руководства)

Генеральный директор:
Бельфорте дель Кенти, 01/08/2018
Фабио Чеккарани Подпись

ВНИМАНИЕ: настоящая декларация должна всегда храниться вместе с машиной. Запрещено любое использование, которое не предусмотрено проектом. За целостность и эффективность устройств и мер безопасности отвечает пользователь. Настоящая декларация не действует в случае, если устройство было изменено без согласия производителя или установлено и использовано таким образом, который не соответствует указанному в руководстве по использованию или в инструкциях.
www.nuovasimonelli.it

Simonelli Group
Via E.Betti, 1
62020 Belforte del Chienti
Macerata, Italy
T +39 0733 9501
F +39 0733 950242
info@simonelligroup.it
www.simonelligroup.it

Nuova Distribution Usa
6940, Salashan Pkwy, Bldg, A
Fernande, WA 98248
T +1 360 366 2226
F +1 360 366 4015
info@simonelliusa.com

Nuova Simonelli Asia Pacific
61 Kaki Bukit Ave 1
#02-24 Shun Li Industrial Park
Singapore 417943
T +65 68410985
www.nuovasimonelliasiapacific.com

Nuova Distribution France
Hexapole – Actirole – Bat 5
Rue Maurice Herzog
73420 Viviers Du Lac
T +33 (0) 9 67894852
F +33 (0) 4 79544852
info@nuovadistribution.fr

NUOVA SIMONELLI
The coffee machines you can trust

31000758 03_06-2019