
Victoria Arduino

1 9 0 5



GEBRAUCHSANWEISUNGEN

INSTRUCCIONES DE MANEJO

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

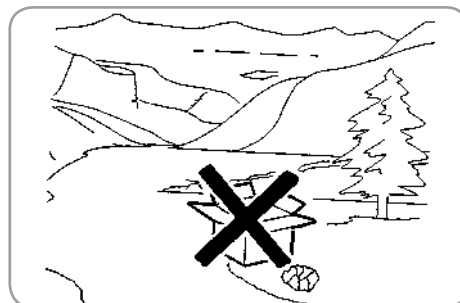
Diese Bedienungsanleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Erzeugnisses dar und ist dem Verbraucher auszuhändigen. Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise sind aufmerksam durchzulesen, weil sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit für die Installation, der Bedienung und Wartung liefern. Diese Bedienungsanleitung ist sorgfältig für ein weiteres Zurateziehen aufzubewahren.

Die in diesem Handbuch enthaltenen Abbildungen sind reine Richtangaben.

Die in Ihrem Besitz befindliche Maschine weicht möglicherweise in bestimmten Einzelheiten von der hier abgebildeten ab.

Simonelli Group behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen an ihren Produkten bzw. an den zugehörigen Handbüchern vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, vorausgegangene Produkte bzw. vorausgegangene Handbücher auf den neuen Stand zu bringen.

Nachdem die Verpackung entfernt wurde, sich von der Unversehrtheit des Gerätes überzeugen. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal wenden. Das Verpackungsmaterial (Nylonsäcke, Polystyrolschaum, Nägel, usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lassen, da diese eine große Gefahrenquelle darstellen, und ordnungsgemäß entsorgen.



Bevor das Gerät angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, ob die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des elektrischen Versorgungsnetzes übereinstimmen. Das Kennschild befindet sich auf der linken Seite der Maschine unter dem Gehäuse. Das Schild befindet sich links auf der Frontseite der Maschine. Die Installation ist in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften, gemäß den Anweisungen des Herstellers und durch Fachpersonal vorzunehmen. Für eventuelle Schäden, die durch eine nicht vorhandene Erdung der Stromversorgungsanlage hervorgerufen werden, kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden.

Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann erreicht, wenn ein ordnungsgemäß geerdeter Anschluß entsprechend den geltenden Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Überprüfung dieser grundlegenden Anforderung auf Sicherheit ist

unerlässlich und im Zweifelsfall wenden Sie sich zwecks sorgfältiger Kontrolle an Fachpersonal. Überprüfen Sie, ob die elektrische Leistung der Anlage für den auf dem Typenschild angegebenen Spitzenstrom geeignet ist und wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Fachmann.



Insbesondere ist von einem Fachmann festzustellen, ob der Kabelquerschnitt der Anlage für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet ist. Zwischenstecker, Vielfachdosen und Verlängerungen dürfen nicht verwendet werden. Sollte sich dies jedoch nicht vermeiden lassen, muß ein autorisierter Elektriker zugezogen werden.

Für die Geräte, die mit 220-230V gespeist werden, darf die vom Stromnetz gelieferte Impedanz von 0,37 Ohm nicht überschritten werden. Zur Installation des Geräts sind die Bauteile und Materialien zu verwenden, die dem Gerät mitgeliefert werden. Sollte die Verwendung anderer Bauteile notwendig sein, so muss der Installationstechniker deren Eignung für die Verwendung im Kontakt mit

Wasser prüfen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.

Die Espressomaschine muß unter Beachtung der jeweils geltenden Vorschriften für die Wasserversorgung installiert werden. Wenden Sie sich bezüglich des Anschlusses an die Wasserleitung bitte an einen entsprechend ausgebildeten Flaschner.

Das Gerät muss mit Wasser versorgt werden, das entsprechend den am Installationsort geltenden einschlägigen Bestimmungen für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Der Installationstechniker muss beim Inhaber/Betreiber der Anlage die Bestätigung einholen, dass das Wasser die genannten Voraussetzungen erfüllt. Dieses Gerät ist nur für den ausdrücklich in diesem Handbuch beschriebenen Zweck zu verwenden. Der Hersteller kann nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen und fehlerhaften Gebrauch hervorgerufen werden, verantwortlich gemacht werden.

Das Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Kinder und Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Mangel an entsprechenden Kenntnissen, sofern sie nicht überwacht oder angeleitet werden.

Die Höchst- und Mindesttemperaturen für die Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der "Betriebsbereitschaft"

belassen. Danach wird das Gerät ausgeschaltet und das erste Füllwasser aus dem Wasserkreislauf abgelassen, um eventuelle anfängliche Unreinheiten zu beseitigen. Das Gerät wird dann neu gefüllt und in den normalen Betriebszustand gebracht. Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:

- 100% iges Leeren der Kaffee-Kreisläufe über den Ausgusschnabel (wenn mehrere Schnäbel vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- Öffnen aller Dampfrohre für die Dauer einer Minute.
- 100% iges Leeren des Heißwasserkreislaufs über das Wasserrohr (wenn mehrere Rohre vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- Öffnen aller Dampfrohre für die Dauer einer Minute.

Nach erfolgter Installation sollte ein Bericht über die vorgenommenen Arbeiten erstellt werden.

Lagerung müssen im Bereich $[+5, +50]^{\circ}\text{C}$ liegen.

Die Betriebstemperatur muss zwischen $+5$ und $+35^{\circ}\text{C}$ liegen.

Die Kaffeemaschine darf nicht unbeaufsichtigt, d. h. ohne Anwesenheit eines Bedieners eingeschaltet bleiben.

Die Simonelli Group haftet nicht für Schäden, die durch eine Fehlfunktion der Maschine verursacht werden, wenn diese Maschine ohne Anwesenheit des Bedieners eingeschaltet bleibt.

Wenn die Maschine längere Zeit nicht überwacht wird, schließen Sie den Wasserzulaufhahn.



ACHTUNG
STROMSCHLAGGEFAHR

Die Benutzung elektrischer Geräte bringt die Einhaltung einiger grundsätzlicher Regeln mit sich und zwar:

- das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen berühren;
- das Gerät nicht barfuß bedienen;
- in Badezimmern oder Duschen keine Verlängerungen verwenden;
- auf keinen Fall das Versorgungskabel ziehen, um den Netzanschluss zum Gerät zu unterbrechen;
- das Gerät nicht Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne, usw.);
- darauf achten, dass das Gerät nicht von Kindern oder Unbefugten benutzt wird und nicht von Personen, welche dieses Handbuch nicht gelesen und zur Kenntnis genommen haben.

Bei Installation muss das Stromnetz mit einem Trennschalter für jede einzelne Phase ausgestattet werden. Der zugelassene Techniker muss vor der Ausführung von Wartungsarbeiten jeglicher Art den Hauptschalter der Maschine abschalten und den Phasentrennschalter öffnen.

Sich für die Reinigungsarbeiten ausschließlich an die in der Anleitung genannten Abläufe halten.



Bei Defekt oder nicht einwandfreier Funktionsweise das Gerät ausschalten. Es ist strengstens verboten, einen Reparaturversuch oder direkten Eingriff vorzunehmen. Wenden Sie sich ausschließlich an Fachpersonal.

Eine eventuelle Reparatur der Geräte ist nur von der Herstellerfirma oder von zugelassenen Kundendienstzentren unter Verwendung von Originalersatzteilen durchzuführen.

Eine Nichtbeachtung der oben genannten Ausführungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

Bei der Installation ist, gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, vom autorisierten Elektriker ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm vorzusehen.

Zur Vermeidung von gefährlichen Erhitzungen wird geraten, das Versorgungskabel über seine gesamte Länge abzurollen.

Die Einlass- und/oder die Dissipationsgitter, vor allem beim Tassenwärmer, nicht verstopfen.

Das Versorgungskabel dieser Geräte

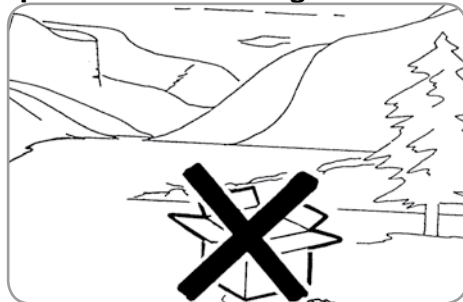
darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden. Bei Beschädigung des Kabel, das Gerät ausschalten und sich für den Kabelwechsel ausschließlich an Fachpersonal wenden. Die Einphasengeräte mit einem Strom von über 15A und die Dreiphasengeräte, die ohne Stecker verkauft wurden, werden direkt über das Kabel an die Stromversorgung angeschlossen; deshalb ist die Verwendung eines Steckers nicht möglich.

Falls die Entscheidung getroffen wird, ein solches Gerät nicht mehr zu benutzen, ist es wichtig dieses unbrauchbar zu machen indem man zuerst den Netzstecker herauszieht und dann das Versorgungskabel entfernt.



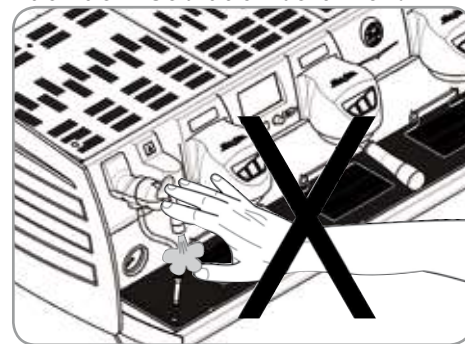
**ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR**

Nicht die Maschine in der Umwelt entsorgen: Für die Entsorgung der Maschine nach Außerbetriebsetzung wenden Sie sich an autorisierte Entsorgungsagenturen oder direkt an den Hersteller, der Ihnen entsprechende Hinweise geben wird.



**ACHTUNG
UMWELTGEFAHR**

Bei Benutzung der Dampfdüse ist Vorsicht geboten und darauf zu achten, dass die Hände keinesfalls unter den Dampfstrahl geraten. Ebenso die Düse nicht unmittelbar nach dem Gebrauch berühren.



**ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR**

Wir weisen darauf hin, dass die Fachkraft bei der Durchführung von Installations-, Wartungs-, Ablade- oder Regulierungsarbeiten Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen muss. Der maximale Geräuschpegel liegt unter 70db.

Wenn das Wasseranschlussrohr ausgetauscht wird, darf es nicht weiter verwendet werden.

**ACHTUNG****INFORMATION AN BENUTZER**

Im Sinne von 2011/65/EG über die Verringerung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie über Abfallentsorgung“.

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt gesammelt werden muss.

Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches Gerät kauft, so dass ein Verhältnis 1 zu 1 entsteht.

Die angemessene getrennte Abfallsammlung vor der Lieferung des alten Gerätes zu umweltfreundlichen Recycling-, Behandlungs- und Entsorgungsanlagen trägt dazu bei, eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt das Recycling von Stoffen, die das Gerät beinhaltet.

Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe im Sinne der gesetzesvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff. der gesetzesvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997) zur Folge.

GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN**IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE**

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller **Simonelli Group** muss die Seriennummer angegeben werden.



Mod.	VA388 T3 S GR2 C
S.N.	XXXXXX
380 - 415 V3N ~	Date 09 / 03 / 2015
50 / 60 Hz	P = 7400 W
	Cup Warmer

Operating Pressure 0,165 MPa MAX Inlet Pressure 0,65 MPa

BELFORTE DEL CHIANTI (MC)
MADE IN ITALY

TRANSPORT

Die Maschine wird auf Paletten transportiert, die mehrere Maschinen in großen Kartons enthalten, die wiederum mit Stützhalterungen auf der Palette gesichert sind.

Vor Durchführung der Transport- und Verstellarbeiten muss der Bediener:

- **Arbeitshandschuhe**, Sicherheitsschuhe und einen Arbeitsanzug mit Gummizügen an den Enden tragen.

Der Transport der Palette muss mit einem geeigneten Hebeittel (Hubwagen) erfolgen.

HANDLING**ACHTUNG
STOß- ODER
QUETSCHUNGSGEFAHR**

Der Bediener muss während des Verstellens darauf achten, dass sich keine Personen, Dinge oder Gegenstände im Gefahrenbereich befinden. Die Palette circa 30 cm vom Boden anheben und in die Ladezone transportieren. Nachdem überprüft wurde, dass keinerlei Hindernisse vorhanden sind oder sich Personen bzw. Dinge in der Ladezone befinden, kann mit dem Laden begonnen werden. Nach Erreichen des Bestimmungsortes, wird mit Hilfe eines geeigneten Hebeittels (z.B.: Hubwagen) abgeladen, nachdem überprüft wurde, dass sich keine Dinge oder Personen in der Abladezone befinden; die Palette auf den Boden stellen, circa 30 cm vom Boden anheben und in den Lagerbereich bringen.

**ACHTUNG
STOß- ODER
QUETSCHUNGSGEFAHR**

Vor dem nächsten Arbeitsschritt ist zu überprüfen, dass die Ladung unbeschädigt ist und bei Durchschneiden der Stützhalterungen nicht herunterfällt. Der Bediener muss beim Durchschneiden der Stützhalterungen und Einlagern der Produktes Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen. Vor Durchführung dieses Arbeitsschrittes müssen die technischen Eigenschaften des Produktes gelesen werden, um das Gewicht der zu lagernden Maschine zu kennen und sich dementsprechend verhalten zu können.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für das Modell  entschieden und damit eine ausgezeichnete Wahl getroffen.

Beim Kauf einer Profi-Espressomaschine spielen viele Faktoren eine wichtige Rolle: der Name des Herstellers, die Maschinenfunktionen, die technische Zuverlässigkeit, ein schneller und angemessener Kundenservice, die Kosten. Sie haben dies alles sicherlich in

Erwägung gezogen und sich anschließend für das Modell .

Sie haben sich für das - unserer Meinung nach - beste Produkt entschieden, dessen Güte Sie mit jedem Espresso und Cappuccino testen können.



Falls Sie zum ersten Mal eine Maschine **Simonelli Group** kaufen, möchten wir Sie im Segment der Alta Caffetteria willkommen heißen. Wenn Sie schon zu unseren Kunden gehören, danken wir Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns schenken!

Ein herzliches Dankeschön dafür, uns den Vorzug gegeben zu haben.

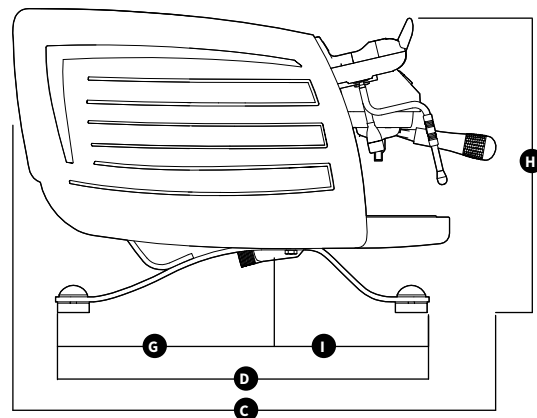
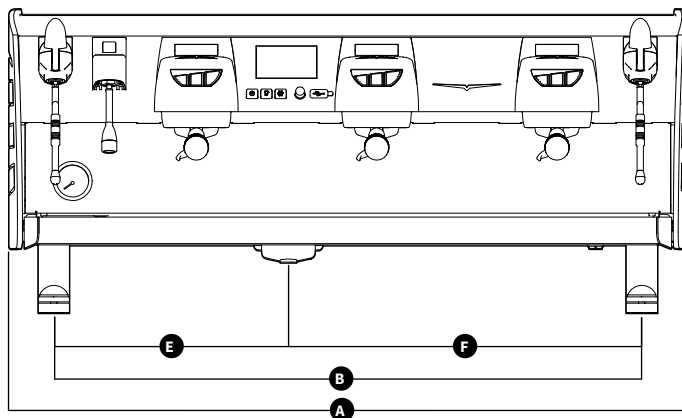
Mit freundlichen Grüßen,

Simonelli Group



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

DEUTSCH



	2 Gruppen		3 Gruppen	
NETTOGEWICHT	85 kg	187 lb	110 kg	243 lb
BRUTTOGEWICHT	105 kg	231 lb	130 kg	287 lb
HEIZLEISTUNG	7300 W	7300 W	9100 W	9100 W
ABMESSUNGEN	A 822 mm	A 32,36 in	A 1072 mm	A 42,2 in
	B 729 mm	B 28,7 in	B 979 mm	B 38,54 in
	C 690 mm	C 27,17 in	C 690 mm	C 27,17 in
	D 584 mm	D 22,99 in	D 584 mm	D 22,99 in
	E 390 mm	E 15,35 in	E 395 mm	E 15,55 in
	F 338 mm	F 13,3 in	F 575 mm	F 22,64 in
	G 369 mm	G 14,53 in	G 369 mm	G 14,53 in
	H 480,5 mm	H 18,92 in	H 480,5 mm	H 18,92 in
	I 215 mm	I 8,46 in	I 215 mm	I 8,46 in

INHALTSVERZEICHNIS

	SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	3
	GERÄTETYP UND	
	TRANSPORTBESTIMMUNGEN	6
	IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE	6
	TRANSPORT	6
	HANDLING	6
	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	8
1.	BESCHREIBUNG	11
1.1	BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS	12
1.2	ZUBEHÖRLISTE	13
2.	INSTALLATION UND	
	INBETRIEBNAHME	14
2.1	INSTALLATION DER KABELABDECKUNG (fakultativ)	14
2.2	WASSEREIGENSCHAFTEN	14
2.3	ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN	14
3.	EINSTELLUNGEN DURCH	
	DEN FACHMANN	15
3.1	EINSTELLUNG DRUCKSCHALTER	15
3.2	AUSWECHSLUNG DER UHRENBATTERIE	15
4.	GEBRAUCH DER MASCHINE	16
4.1	VORGEHENSWEISE BEI ERSTINSTALLATION ODER NACH WARTUNG DER BOILER	16
4.2	MASCHINENEINSCHALTUNG	16
4.3	ESPRESSO-ZUBEREITUNG	17
4.4	DAMPFGEBRAUCH (Manuelles Dampfrohr)	18
4.5	CAPPUCCINOZUBEREITUNG	18
4.6	HEISSWASSER-WÄHLER	18
5.	PROGRAMMIERUNG	19
5.1	LEGENDE	19
5.2	PROGRAMMIERUNG	19
5.2.1	SPRACHE	20
5.2.2	PROGRAMMIERUNG DER DOSIS-MENGEN	20

5.2.3	SETPOINT TEMPERATUR	22
5.2.4	EINSTELLUNG TASTEN UND DISPLAY	24
5.2.5	ENERGIEEINSPARUNG	26
5.2.6	AUSGABE -ZÄHLER	29
5.2.7	ALARME	29
5.2.8	TECHNISCHE EINSTELLUNGEN	30
6.	REINIGUNG	33
6.1	AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS	33
6.2	AUSSCHALTEN	33
6.3	GEHÄUSEREINIGUNG	33
6.4	WECHSEL DES WASSERS IM BOILER	34
6.5	REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN	34
6.6	REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER ..	34
6.7	REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER ..	34
7.	WARTUNG	35
7.1	ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE	35
	ELEKTROANLAGE VA388	71
	ELEKTROANLAGE VA388 (CSA VERSION) ...	72
	ELEKTROANLAGE VA388 (T3)	73
	BOILERANLAGE VA388 (3 Gr.)	74
	BOILERANLAGE VA388 (2 Gr.)	75
	BOILERANLAGE VA388 (2-3 Gr.)	76



1. BESCHREIBUNG

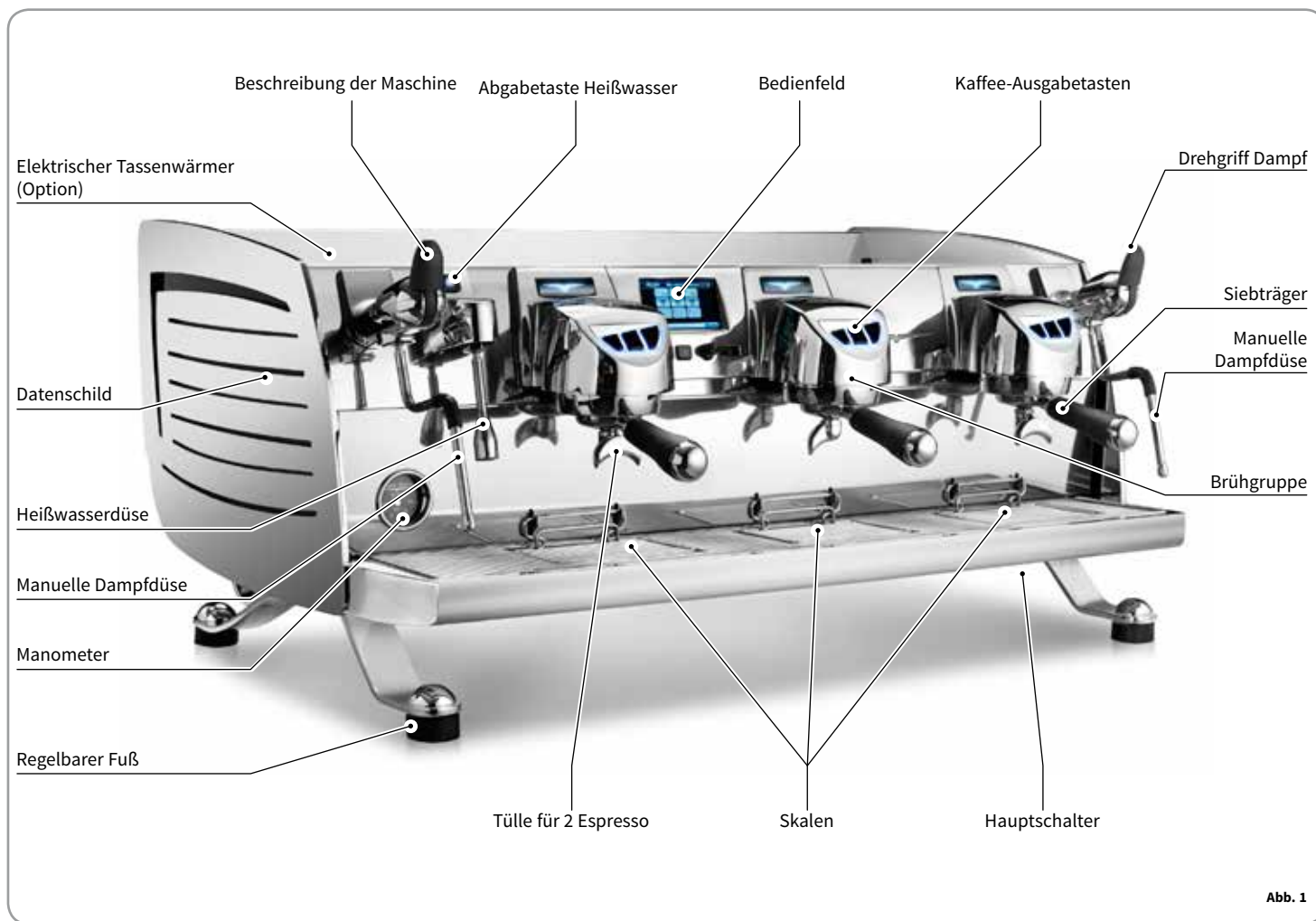
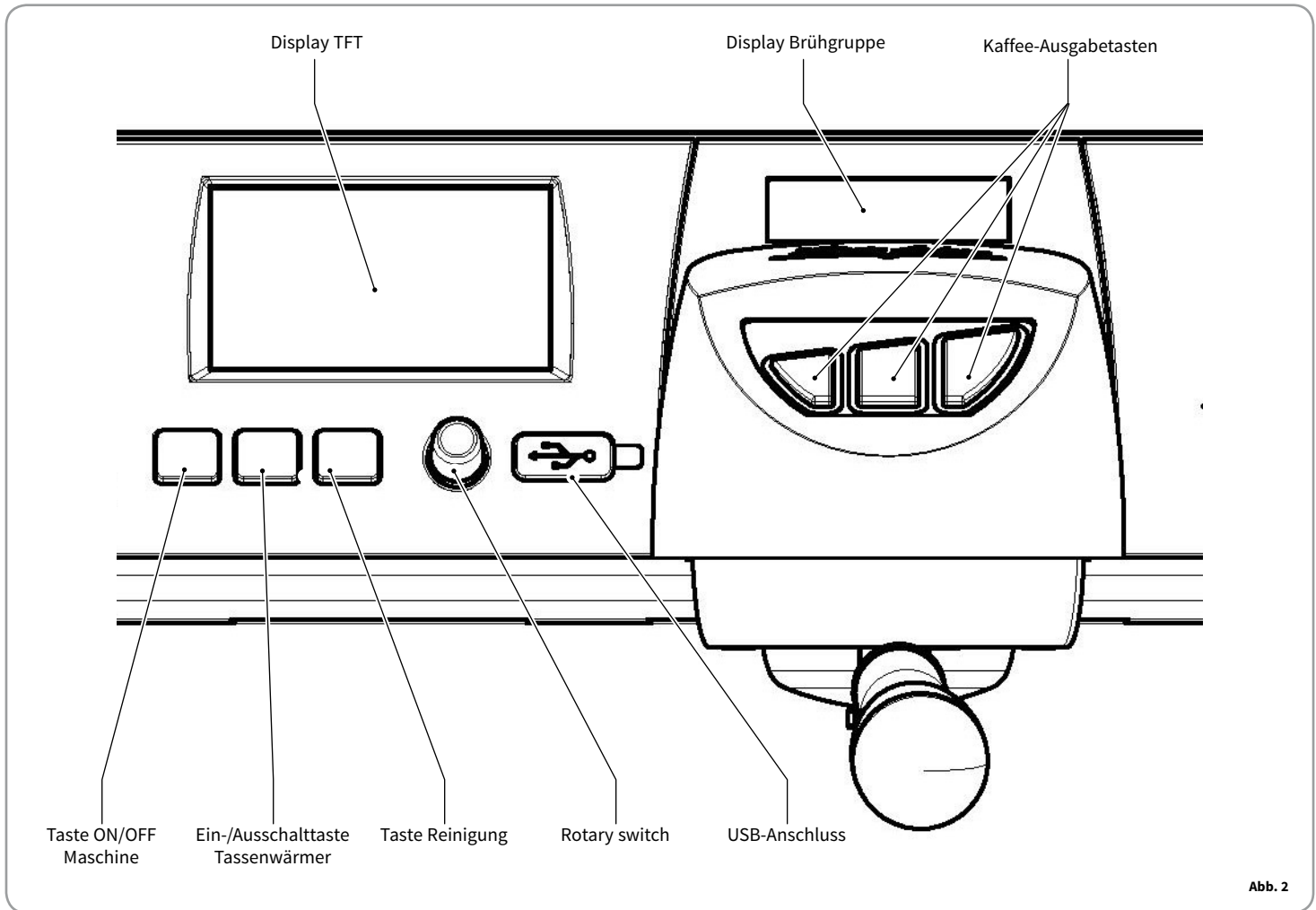


Abb. 1

1.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



1.2 ZUBEHÖRLISTE

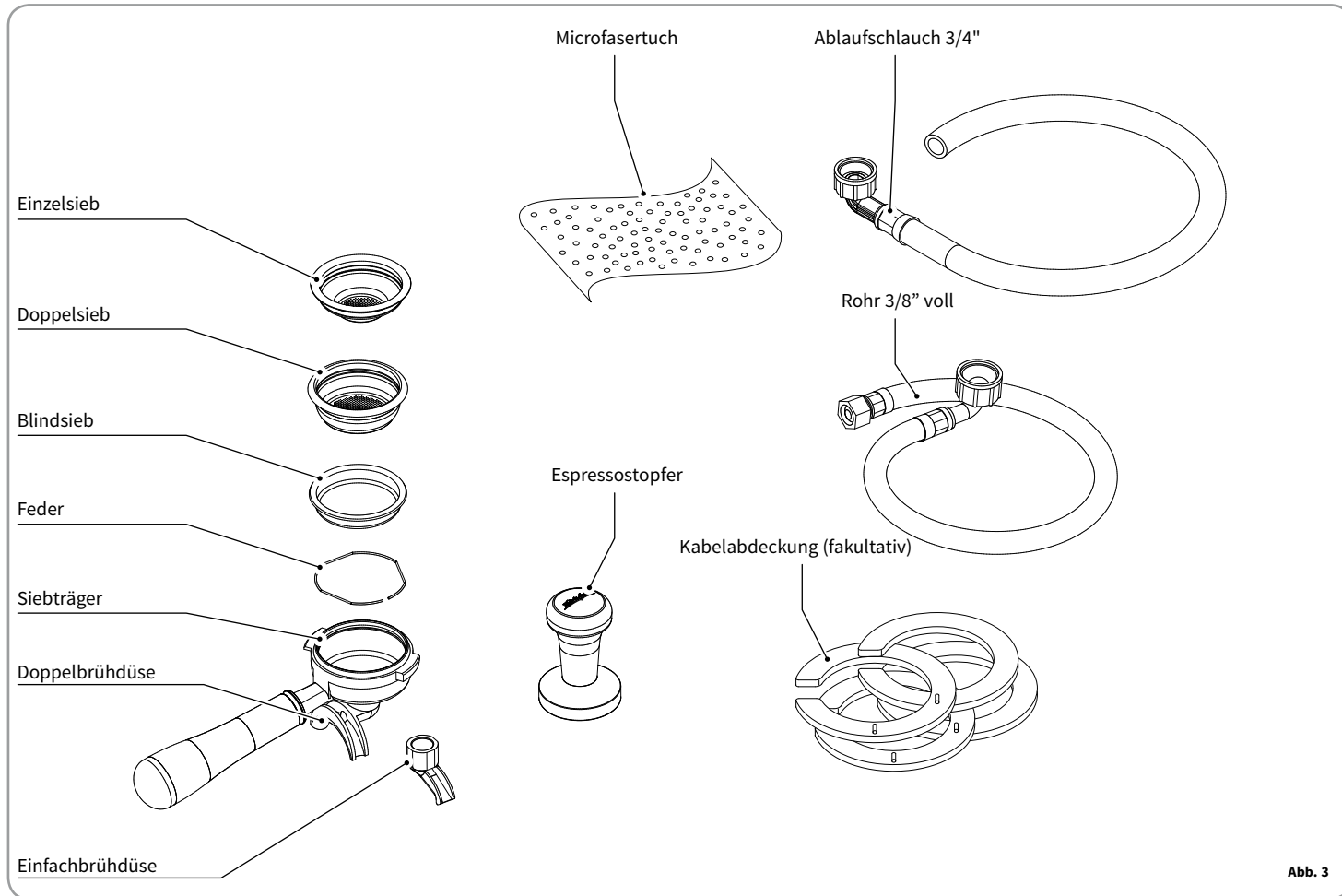


Abb. 3

BESCHREIBUNG	2 GRUPPEN	3 GRUPPEN
Einzelsieb	1	1
Doppelsieb	2	4
Feder	3	5
Siebträger	1	1
Doppelbrühdüse	2	3
Einfachbrühdüse	1	1
Espresso-Stopfen	1	1

BESCHREIBUNG	2 GRUPPEN	3 GRUPPEN
Blindsieb	2	3
Kabelabdeckung (fakultativ)	10	10
Ablaufschlauch 3/4"	1	1
Rohr 3/8" voll	1	1
Microfasertuch	1	1

2. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

Nach dem Entfernen der Verpackung und Prüfung der Unversehrtheit der Maschine und der Zubehörteile, die Maschine auf einer horizontalen Fläche abstellen und mithilfe der verstellbaren Füße einwandfrei nivellieren:

- Durch Drehen der Füßchen nach links kann die Maschine maximal um 1 cm angehoben werden;
- Durch Drehen der Füßchen nach rechts kann die Maschine gesenkt werden.

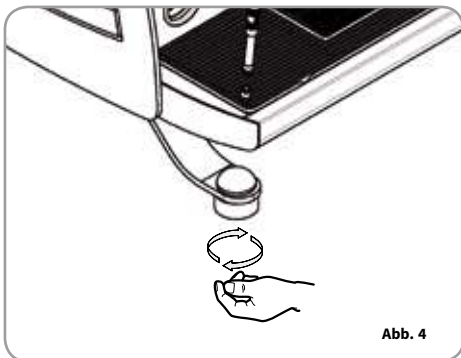


Abb. 4

Nachdem die Maschine waagrecht positioniert wurde, empfiehlt es sich, einen Enthärter am Ausgang des Wassernetzes sowie anschließend einen Feinfilter vorzusehen.

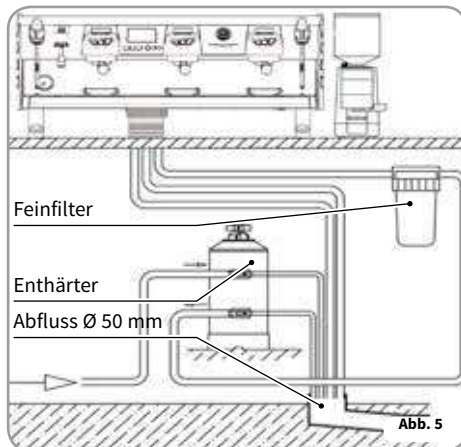
Auf diese Weise wird eine Beschädigung der empfindlichen Graphitflächen durch Unreinheiten wie Sand, schwebende Kalkteilchen, Rost, usw. verhindert und eine lange Lebensdauer der Maschine gewährleistet.

Nun die Wasseranschlüsse vornehmen – siehe hierzu die nachstehende Abbildung.



ACHTUNG

**Verbindungsrohre nicht drosseln.
Sicherstellen, dass der Abfluss die Aussonderungen beseitigt.**



2.1 INSTALLATION DER KABELABDECKUNG (fakultativ)

Nachdem die Maschine nivelliert und die Strom- und Wasseranschlüsse vorgenommen wurden, (fakultativ) Kabelabdeckungen verwenden, um die Kabel abzudecken wie in der Abbildung dargestellt.



Abb. 6

2.2 WASSEREIGENSCHAFTEN

Es liegt in der Verantwortung des Betreibers, für die Instandhaltung des Filtersystems und die Überwachung der Eigenschaften des Wassers bzw. die Einhaltung der diesbezüglichen Vorschriften zu sorgen.

Sofern die nachstehend aufgeführten Merkmale nicht eingehalten werden, wird die Garantie der Maschine sofort und vollständig hinfällig:

- Gesamthärte 50-60 ppm (Partikel pro Million);
- Druck des Wassernetzes 2 bis 4 bar; Kaltwasser
- Minstdurchsatz: 200 l/Std
- Filterung unter 1.0 Mikron
- Feststoffgehalt (tds = total dissolved solids) 50 bis 250 ppm
- Alkalinität 10 bis 150 ppm
- Chlorgehalt unter 0.50 mg/l
- pH-Wert 6.5 bis 8.5
- Chlorgehalt unter 0.50 mg/l
- pH zwischen 6.5 und 8.5.

2.3 ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN



ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR

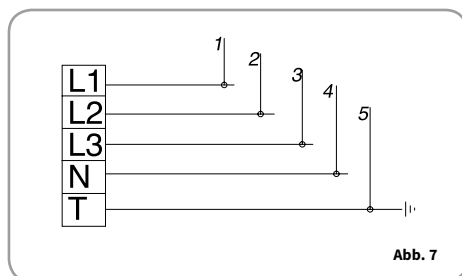
Bei der Installation muss der Fachelektriker entsprechend den einschlägigen Sicherheitsvorschriften einen allpoligen Schalter mit einer Kontaktöffnungsweite vorsehen, die eine vollständige Stromunterbrechung unter den Überspannungsbedingungen der Kategorie III gewährleistet.

Simonelli Group trägt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden, die auf die Nichtbeachtung der geltenden Sicherheitsvorschriften rückführbar sind.

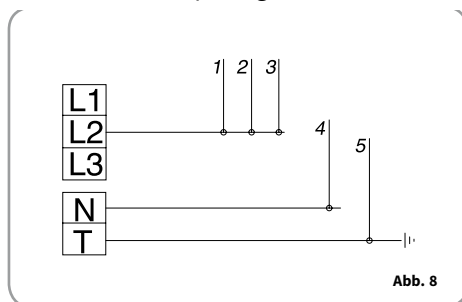
Vor dem Stromnetzanschluss der Maschine sicherstellen, dass die Datenschildspannung der des Stromnetzes entspricht.

Andernfalls die nächsten Anschlüsse gemäß der zur Verfügung stehenden Stromleitung vornehmen. Dabei wie folgt vorgehen:

- bei **380V** / 3 Phasen + Nullleiter:



- bei **230V** / einphasig:



LEGENDE

- 1 Schwarz
- 2 Grau
- 3 Braun

- 4 Blau
- 5 Grüngelb

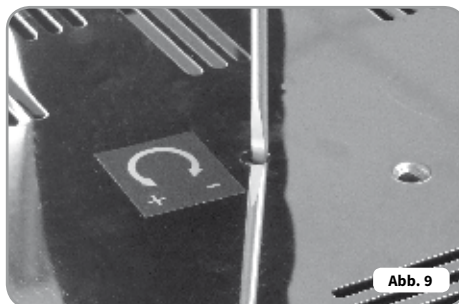
3. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN

3.1 EINSTELLUNG DRUCKSCHALTER

HINWEIS: Dieser Vorgang ist auch bei eingeschalteter Maschine möglich.

Alle Modelle  sind mit einem Heißwasser-Mischhahn ausgestattet, der es gestattet, die Austrittstemperatur des Wassers am Rohr zu regeln und die Leistungen des Systems zu optimieren. Zur Regelung der Heißwasser-Spareinrichtung mit einem Schraubenzieher die Schraube an der Oberseite der Maschine drehen, wie in der Abbildung dargestellt.

- Im UHRZEIGERSINN/GEGEN DEN UHRZEIGERSINN drehen, um die Wassertemperatur zu VERRINGERN bzw. zu ERHÖHEN;



3.2 AUSWECHSLUNG DER UHRENBATTERIE

Die elektronische Steuerung ist mit einer Lithium-Batterie zur Versorgung der Uhr ausgestattet, die eine Dauer von ca. drei Jahren hat. Danach kann ein Austausch notwendig werden.

Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, kann die Uhr abgeschaltet werden:

- das Display meldet bei ausgeschalteter Maschine:



- Um die Uhr wieder einzuschalten, die Taste ON/OFF  5 Sek. gedrückt halten.



Die Auswechslung der Lithiumbatterie darf NUR von einem Fachmann ausgeführt werden.

Simonelli Group trägt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden, die auf die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung beschriebenen Sicherheitsvorschriften rückführbar sind.

4. GEBRAUCH DER MASCHINE

Der Bediener hat vor dem Gebrauch der Maschine die Sicherheitsvorschriften dieser Anleitung zu lesen und zu verstehen.

HINWEIS: Nach der Installation, der gelernte Techniker muß die Wasser im Kessel mindestens dreimal komplett auswechseln, bevor die Maschine in Betrieb gesetzt wird.

4.1 VORGEHENSWEISE BEI ERSTINSTALLATION ODER NACH WARTUNG DER BOILER

Bei Erstinstallation oder nach Wartung eines der Boiler ist nach dem Einschalten der Maschine anhand des unten rechts befindlichen Hauptschalters wie folgt vorzugehen:

- 1) Wenn am Display die Meldung "OFF – UHR GESPERRT" erscheint, weiter mit Schritt 3.
- 3) Die Maschine durch Betätigen der Taste ON/OFF  drücken, bis am Display die Anzeige "OFF – UHR ABGESCHALTET" angezeigt wird. Dann weiter mit Schritt 3
- 3) Die Maschine durch Betätigen der Taste ON/OFF  einschalten. Danach tritt an den Brühgruppen ca. 45 Sekunden lang Wasser aus, um das korrekte Füllen der Kaffeeboiler zu gewährleisten.

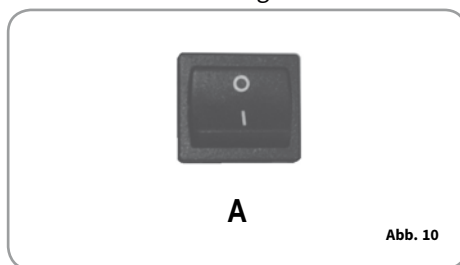
Dieser Vorgang kann und darf nicht unterbrochen werden.

Sollte dieser Vorgang aufgrund eines Stromausfalls oder eines versehentlichen Abschaltens der Maschine anhand des Hauptschalters unterbrochen werden, startet die Maschine beim Wiedereinschalten nochmals den 45 Sekunden dauernden Zyklus.

HINWEIS: Vor jeder Benutzung der Heißwasserlanze, muss das Wassersystem immer für mindestens zwei Sekunden lang ausgespült werden.

4.2 MASCHINENEINSCHALTUNG

EINSCHALTEN: Die Maschine an die Steckdose anschließen und den Schalter "A" in Stellung "I" bringen. Die Maschine wird eingeschaltet.

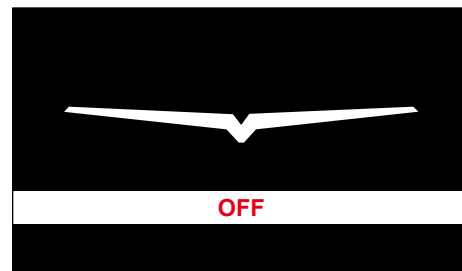


Sollte die Eigendiagnose Störungen oder Ausfälle melden, darf der Bediener NICHT eingreifen. Den Kundendienst rufen.

- Nach dem Aufleuchten erscheint am Display ca. 1 Sekunde lang die Firmware-Version:



- Am nicht beleuchteten Display erscheint die Meldung.



HINWEIS: Die Maschine ist nicht betriebsbereit, da der Hauptschalter ausschließlich die Stromversorgung der elektronischen Steuerung einschaltet.



Die Maschine ist nicht betriebsbereit, da der Hauptschalter ausschließlich die Stromversorgung der elektronischen Steuerung einschaltet.

MANUELLES EIN-/AUSSCHALTEN DER MASCHINE

Automatisches Ein-/Ausschalten NICHT PROGRAMMIERT

HINWEIS: Sicherstellen, dass sich der Hauptschalter immer auf „I“ befindet.

EINSCHALTEN: Die Ein-/Ausschalttaste  ca. 2 Sekunden lang drücken, .

Die Steuerung führt eine Eigendiagnose der Funktionen aus; alle Auswahl-tasten schalten sich ein.

Bis die Taste aufleuchtet und ein kurzes Tonsignal gegeben wird. Display die "Home Page":



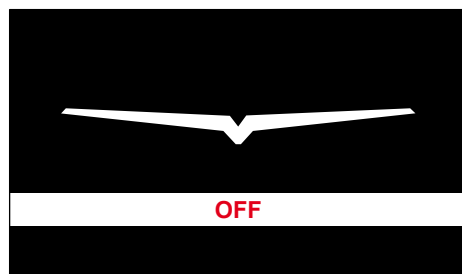
HINWEIS: Alle Auswahltasten sind ab Ende des Diagnoselaufs freigegeben.



ACHTUNG

Falls die Eigendiagnose Funktionsstörungen oder Defekte anzeigt, ist der Kundendienst zu benachrichtigen. Eingriffe durch den Bediener sind **VERBOTEN**.

ABSCHALTEN: Die Ein-/Ausschalttaste etwa 2 Sekunden lang drücken, bis die Kontrolllampe erlischt. Die Maschine wird abgeschaltet und auf dem Display erscheint:



On – Off Automatisch PROGRAMMIERT

HINWEIS: Sicherstellen, dass sich der Hauptschalter immer auf „I“ befindet.

Die Maschine **SCHALTET** sich zur ersten programmierten Abschaltuhrzeit (siehe Kapitel PROGRAMMIERUNG und Abschnitt ENERGIEEINSPARUNG).

Die Steuerung nimmt eine Eigendiagnose der Funktionen vor. Alle Auswahltasten leuchten auf.

Nach Beendigung des Diagnose-Zyklus erscheint am Display die "Home Page":



HINWEIS: Alle Auswahltasten sind ab Ende des Diagnoselaufs freigegeben.



ACHTUNG

Sollte die Eigendiagnose Störungen oder Ausfälle melden, darf der Bediener **NICHT** eingreifen. Den Kundendienst rufen.

Die Maschine **SCHALTET** bei Erreichen der ersten programmierten Abschaltzeit ab (siehe Kapitel PROGRAMMIERUNG und Abschnitt ENERGIEEINSPARUNG).

HINWEIS: Die Maschine ist von Hand ein- und ausschaltbar. Siehe hierzu vorigen Absatz.

4.3 ESPRESSO-ZUBEREITUNG

Siebträger abnehmen und mit einer oder zwei Dosen gemahlenem Kaffee (vom verwendeten Filter abhängig) füllen.

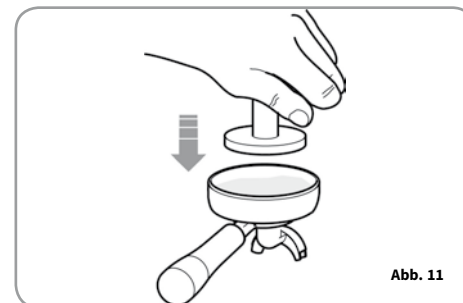


Abb. 11

Den Kaffee mit dem mitgelieferten Stopfer pressen, die Kaffeepulverreste auf dem ringförmigen Siebrand entfernen (dies gewährleistet eine bessere Abdichtung und eine geringere Abnutzung der Dichtung).

HINWEIS: Bevor der Filterträger angehängt wird, Brühsystem in und außer Betrieb setzen, somit Wasser in der Brühgruppe für mindestens zwei Sekunden lang strömen kann.

Nun den Siebträger in die Brühgruppe einsetzen und die gewünschte Espresso-Taste drücken.

HINWEIS: Den Siebträger in den Pausen in der Brühgruppe eingesteckt lassen, damit dieser warm bleibt. Die Brühgruppen sind zur Gewährleistung der thermischen Höchststabilität während des Betriebs mit einem Heißwasserumlauf thermokompensiert.

4.4 DAMPFGEBRAUCH (Manuelles Dampfrohr)

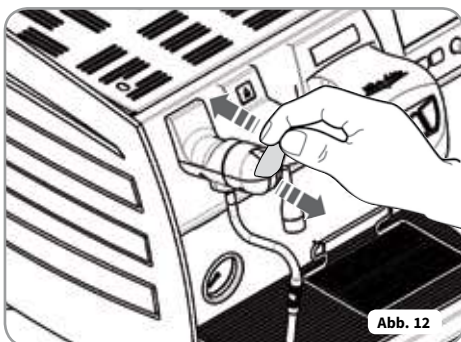


ACHTUNG VERBRÜHUNGSGEFAHR

Beim Gebrauch der Dampfdüse dürfen die Hände nicht unter die Düse gestellt oder diese gleich nach der Benutzung angefasst werden.

Um Dampf zu erzielen, muss lediglich der entsprechende Hebel gezogen bzw. gedrückt werden, wie in der Abbildung dargestellt.

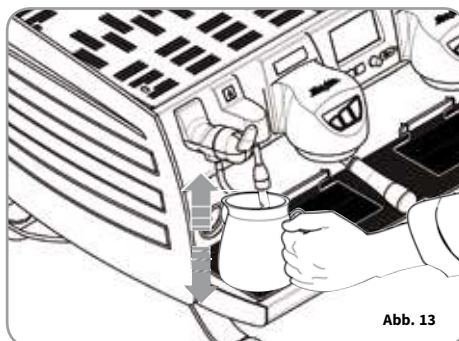
Nun den Siebträger in die Brühgruppe einsetzen und die gewünschte Espressotaste drücken.



HINWEIS: Bevor die Dampfkanne benutzt wird, das Kondenswasser für mindestens zwei Sekunden lang auslaufen lassen.

4.5 CAPPUCCINO- ZUBEREITUNG

Zur Erzielung der typischen Crema ist die Dampftülle bis zum Boden des zu 1/3 gefüllten Behälters (vorzugsweise kegelförmig) zu führen und der Dampf zu öffnen. Dampftülle zur Oberfläche führen, bevor die Milch den Siedepunkt erreicht hat. Dabei senkrecht verlaufende Bewegungen ausführen und nur wenig in die Milch eintauchen. Düse anschließend mit einem weichen Tuch reinigen.



4.6 HEISSWASSER-WÄHLER



ACHTUNG VERBRÜHUNGSGEFAHR

Beim Gebrauch der Heißwasserdüse dürfen die Hände nicht unter die Düse gestellt oder diese gleich nach der Benutzung angefasst werden.

Ermöglicht die Heißwasserabgabe für die Zubereitung von Tee und Aufgüssen. Einen Behälter unter die Heißwasserdüse stellen. Einmal die Heißwasser-Auswahltaste drücken. Die Kontrolllampe



leuchtet auf.

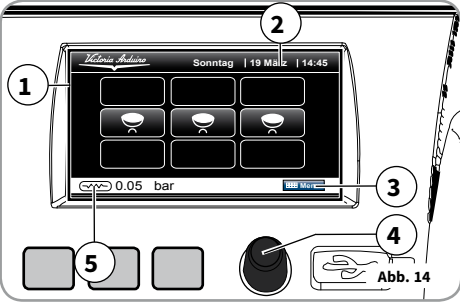
Am Heißwasserrohr wird Wasser für die Dauer der programmierten Zeit abgegeben (siehe Kapitel PROGRAMMIERUNG und Abschnitt PROGRAMMIERUNG DOSEN). Andernfalls nochmals die gleiche Taste betätigen, um die Ausgabe zu unterbrechen.

HINWEIS: Die Heißwasserabgabe kann zusammen mit der Espressoabgabe erfolgen.

HINWEIS: Vor jeder Benutzung der Heißwasserlanze, muss das Wassersystem immer für mindestens zwei Sekunden lang ausgespült werden.

5. PROGRAMMIERUNG

5.1 LEGENDE



Nr.		Beschreibung
1		Interaktives Feld für Programmierung/Anzeige.
2		DATUM und UHRZEIT
3		IKONE MENÜ: Zum Aufruf des Hauptmenüs und zum Zurückschalten auf die vorherige Stufe während der Navigation.
4		ROTARY SWITCH: zWenn die Ikone angewählt wird, ändert sich ihre Farbe und sie leuchtet weiß. Zum Aktivieren der Funktion/der angewählten Ikone betätigen. Darüber hinaus können bei der Programmierung die Werte erhöht und/oder verringert werden.
5		IKONE HOME: Zum Rücksprung auf die "Home Page" während der Navigation in der Bedienerschnittstelle.

5.2 PROGRAMMIERUNG

Die Maschine einschalten, wie im Kapitel „Betrieb“, Abschnitt „Ein-/Ausschalten der Maschine“ beschrieben.
Das Display zeigt die "Home Page" an.



Zum Aufruf des Hauptmenüs das Menü anwählen und den Rotary Switch betätigen.



Ikone	Beschreibung
	Sprache
	Programmierung Dosis-Mengen (Nur volumetrische Version)
	Setpoint Temperatur und Offset Brühgruppen/Boiler
	Einstellungen Tasten und Display
	Energieeinsparung
	Ausgabe-Zähler
	Alarme
	Technische Einstellungen

5.2.1 SPRACHE



Mithilfe des Rotary Switches die Ikone „Sprache“ anwählen und den Switch drücken zum Aufruf von:



Das Display zeigt eine Bildschirmseite zur Auswahl der Sprache für die gesamte Bedienerchnittstelle an.



Mithilfe des Rotary Switches innerhalb des Bildschirms die gewünschte Sprache anwählen und zur Bestätigung den Switch drücken.

5.2.2 PROGRAMMIERUNG DER DOSIS-MENGEN



(nur bei volumetrischer Ausführung)

Mithilfe des Rotary Switches die Ikone "Program. Dosis" anwählen und den Switch drücken zum Aufruf von:



In der volumetrischen Version werden 3 Optionen angezeigt:



Ikone	Beschreibung
	Programmierung Einzeldosis
	Übernahme Dosis-Einstellung auf andere Brühgruppen
	Einstellung Standard-Dosis

Mithilfe des Rotary Switches eine der drei Optionen anwählen und zum Aufruf den Switch drücken.

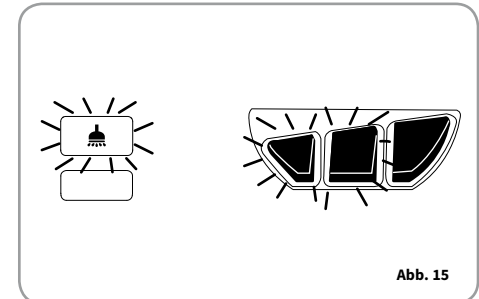
PROGRAMMIERUNG DOSIS-MENGEN



Das Display zeigt an:



Die Ikone nochmals mithilfe des Rotary Switches anwählen und den Switch drücken. Alle programmierbaren Tasten beginnen zu blinken:



Kaffee:

Die zu programmierende Taste betätigen. Das Display zeigt die Ikone der betätigten Taste und den bisher programmierten Wert an.



Programmiertes Volumen

Die Dosis kann mithilfe des Rotary Switches geändert und der Wert durch Drücken des Switches bestätigt werden. Alternativ dazu kann die zu programmierende Kaffee-Auswahltaste betätigt werden, so dass die Ausgabe beginnt (in der Zwischenzeiterlöschen alle Kontrolllampen). Nach Erreichen der gewünschten Dosis,

die Taste für Dauerausgabe  drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen.

- Am Display wird der neue Wert angezeigt, der anhand des Rotary Switches weiter geändert werden kann.
- Zur Bestätigung der so programmierten Dosis den Rotary Switch drücken.
- Die programmierte Kaffee-Auswahltaste erlischt nach Bestätigung durch Drücken des Rotary Switches.

ANMERKUNG: Die volumetrische Version VA388 schätzt die Wassermenge ab, die bei einer Ausgabe in die Maschine fließt (cl).

ANMERKUNG: Die gravimetrische Version ist nicht programmierbar. Die gravimetrische Version VA388 schätzt das Flüssigkeitsgewicht (g) mit einer Toleranz von ± 1 g ab, das in einer Tasse vorhanden ist.

Um die Programmierung der verschiedenen Tasten fortzusetzen, nochmals anhand des Rotary Switches die Ikone anwählen und durch Drücken desselben bestätigen.



Heißwasser:

Die zu programmierende Heißwassertaste  betätigen. Das Display zeigt die Ikone der gewählten Funktion und den bisher programmierten Wert an.



Programmierte Sekunden

Die Dosis kann mithilfe des Rotary Switches geändert und der neue Wert durch Betätigen desselben bestätigt werden. Alternativ dazu kann die zu programmierende

Heißwasser-Taste  betätigt werden, so dass die Ausgabe beginnt (in der Zwischenzeit erlöschen alle anderen Kontrolllampen). Nach Erreichen der gewünschten Dosis,

die Heißwasser-Taste  drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen.

- Am Display wird der neue Wert angezeigt, der jedoch anhand des Rotary Switches noch geändert werden kann.
- Den Rotary Switch zur Bestätigung der programmierten Dosis drücken.
- Das programmierte Heißwassertaste erlischt nach Bestätigung durch Drücken des Rotary Switches.

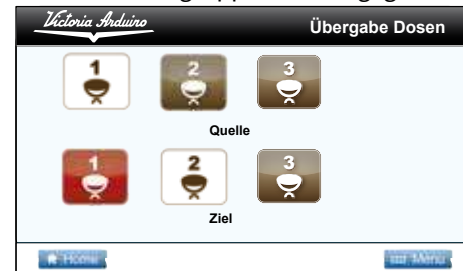
ÜBERNAHME DOSIS

Diese Funktion gestattet es, den programmierten Wert der Dosis-Mengen auf andere Brühgruppen zu übernehmen. Die als „Quelle“ dienende Brühgruppe anwählen und bestätigen:



Die „Zielgruppe“ für das Kopieren der Programmierung anwählen und bestätigen.

HINWEIS: Die als „Quelle“ genutzte Brühgruppe wird freigegeben.



STANDARD-DOSEN

Diese Funktion bietet die Möglichkeit, die „Standard-Dosen“ der Brühgruppen wieder aufzurufen. Das Display zeigt an:



Die Brühgruppe anwählen, auf die zu programmierende „Standard-Dosis“ übernommen werden soll und mit dem Rotary Switch bestätigen.

5.2.3 SETPOINT TEMPERATUR



Mit dem Rotary Switch die Ikone "Setpoint Temperatur" anwählen und zum Aufruf drücken:



Es werden 4 Optionen angezeigt:



Ikone	Beschreibung
	Setpoint Brühgruppen
	Setpoint Boiler
	Setpoint Dampfkessel
	Tassenwärmer

SETPOINT BRÜHGRUPPEN

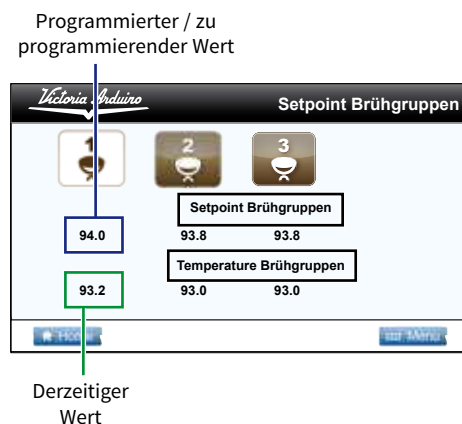


Das Display zeigt an:



Die einzustellende Brühgruppen anhand des Rotary Switches anwählen und durch Drücken desselben bestätigen.

Beispiel Brühgruppe 1:



Durch Drehen des Rotary Switches die gewünschte Temperatur für die Brühgruppe einstellen und dann zur Bestätigung des Werts den Switch drücken.

EINSTELLUNG OFFSET BRÜHGRUPPEN:

In der Bildschirmseite:



Durch gedrückt Halten der Spülungstaste



wird die Einstellung der Temperatur-Offsetwerte der Brühgruppen aufgerufen. Danach erscheint folgende Anzeige:



Anhand des Rotary Switches kann die Brühgruppe ausgewählt werden, deren Offset-Wert eingestellt werden soll. Dann den Switch drücken.

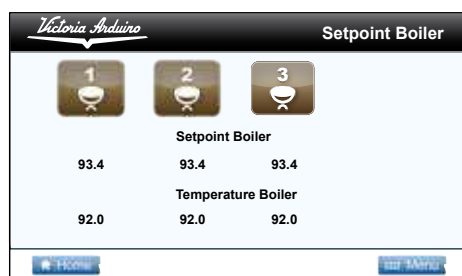
Wiederum anhand des Rotary Switches kann nun der Offset-Wert der gewählten Brühgruppe eingestellt und durch Drücken desselben bestätigt werden.

Nun kann der Offset-Wert der anderen Brühgruppen auf die gleiche Weise eingestellt, oder Menu bzw. Home angewählt werden.

Diese Einstellung ist dem zugelassenen Techniker vorbehalten.

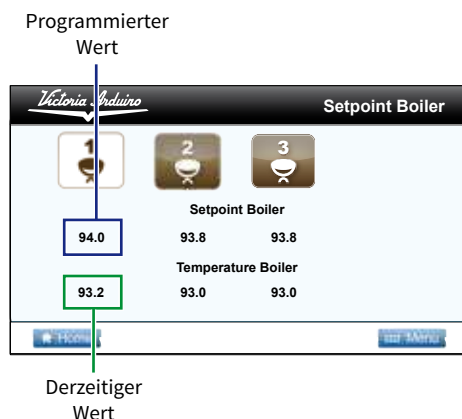
SETPOINT BOILER :

Das Display zeigt an:



Den einzustellenden Kaffee-Boiler anwählen und durch Drücken des Rotary Switches bestätigen.

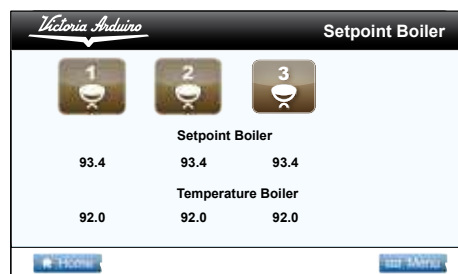
Beispiel Boiler 1:



Durch Drehen des Rotary Switches die gewünschte Temperatur für diese Brühgruppe einstellen und den Wert durch Drücken desselben bestätigen.

EINSTELLUNG OFFSET-WERT BOILER:

In der Bildschirmseite:



Durch gedrückt Halten der Spülungstaste



wird die Einstellung der Temperatur-Offsetwerte der Boiler aufgerufen.

Danach erscheint folgende Anzeige:



Anhand des Rotary Switches kann der Kaffee-Boiler angewählt werden, dessen Offset-Wert eingestellt werden soll. Dann den Switch drücken.

Wiederum anhand des Rotary Switches kann nun der Offset-Wert der gewählten Brühgruppe eingestellt und durch Drücken desselben bestätigt werden.

Nun kann der Offset-Wert der anderen Brühgruppen auf die gleiche Weise eingestellt, oder  Menu bzw.  Home angewählt werden.

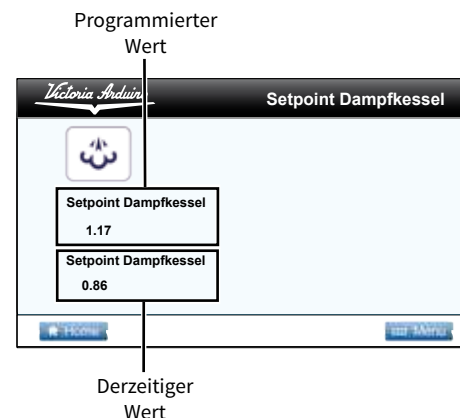
Diese Einstellung ist dem zugelassenen Techniker vorbehalten.

SETPOINT DAMPFKESSEL :

Das Display zeigt an:



Die Ikone des Dampfes anwählen und mit dem Rotary Switch bestätigen.



Durch Drehen des Rotary Switches den Druck/die Temperatur des Boilers auf den gewünschten Wert einstellen (siehe Tabelle auf der nächsten Seite). Zur Bestätigung der Einstellung nochmals betätigen.

TABELLE DRUCK/TEMPERATUR

Bar	°C	°F
0,50	110,5	230,9
0,55	111,5	232,7
0,60	112,5	234,5
0,65	113,5	236,3
0,70	114	237,2
0,75	115	239
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118	244,4
1,00	119	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121	249,8
1,20	122	251,6
1,25	122,5	252,5
1,30	123	253,4
1,35	124	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125	257
1,50	126	258,8
1,55	126,5	
1,60	127	

SKALIERUNGEN

Halten Sie die Wasch-Taste einige Sekunden lang gedrückt, um in den Tassenwärmer-Modus zu gelangen:

- Einfach geregelt
- Doppelt geregelt (optional)
- Einzelzeitmessung

TASSENWÄRMER

Das Display zeigt an:



Wenn im „Handbetrieb“ gearbeitet werden soll, mit dem Rotary Switch die Ikone :



Wenn mit „Zeitsteuerung“ gearbeitet werden soll, mit dem Rotary Switch die Ikone  anwählen und den Switch drücken.



Anhand des Rotary Switchs können die EIN- und AUSSCHALTZEITEN geändert und dann durch Drücken der gleichen Taste bestätigt werden. Die eingestellten EIN- und AUSSCHALTZEITEN werden zyklisch wiederholt.

5.2.4 EINSTELLUNG TASTEN UND

DISPLAY

Mit dem Rotary Switch die Ikone "Einstellung Tasten und Display" anwählen und zum Aufruf den Switch drücken:



Es werden 6 Optionen angezeigt:



Ikone	Beschreibung
	Maßeinheit
	Helligkeit Display
	Helligkeit Tasten
	Timeout Display
	Ausgabetemperatur
	Ausgabedauer

MASSEINHEIT

Diese Bildschirmseite gestattet die Änderung der Maßeinheit für die Temperatur innerhalb der gesamten Bedienerschnittstelle:



Den gewünschten Wert mit dem Rotary Switch einstellen und diesen zur Bestätigung drücken.

HELLIGKEIT DISPLAY

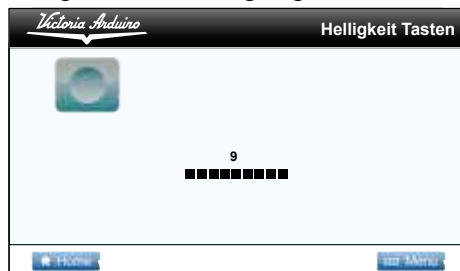
Anhand dieser Funktion kann die Standard-Helligkeit des Displays geändert werden:



Den gewünschten Wert mit dem Rotary Switch einstellen und diesen zur Bestätigung drücken.

HELLIGKEIT TASTEN

Anhand dieser Funktion kann die Helligkeit der Tasten geregelt werden:

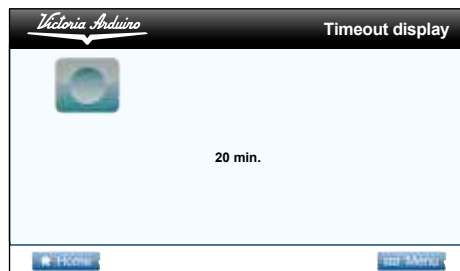


Den gewünschten Wert mit dem Rotary Switch einstellen und diesen zur Bestätigung drücken.

HINWEIS: Die Regelung der Helligkeit der Tasten ist in Echtzeit an nur einer Gruppe sichtbar. Die Einstellung wird erst nach erfolgter Bestätigung auch auf den anderen Gruppen angewandt.

TIME OUT DISPLAY

Anhand dieser Funktion kann der Timeout- Wert des Displays (niedrige Helligkeit) geregelt werden. Beispiel: Bei Einstellung auf 5 Minuten wird die Helligkeit des Displays gesenkt, wenn die Maschine 5 Minuten lang nicht benutzt wird. Sobald die Maschine wieder in Betrieb gesetzt wird, wird die Helligkeit wieder auf den normalen Wert eingestellt.



Die gewünschte Zeit (Minuten) mit dem Rotary Switch einstellen und durch Drücken des Switches bestätigen.

AUSGABE-TEMPERATUR

Anhand dieser Funktion kann die Anzeige der Ausgabe-Temperatur der Brühgruppen in der "Home-Page" aktiviert/deaktiviert werden:



Anhand des Rotary Switches  /  anwählen und durch Drücken bestätigen.

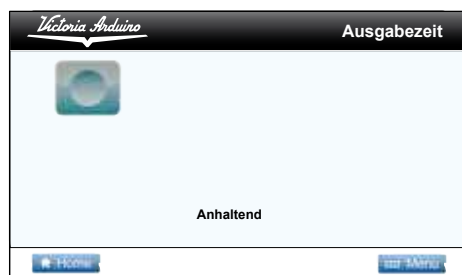
AUSGABE-DAUER

Anhand dieser Funktion kann die Anzeige der Ausgabezeit am Display der betreffenden Brühgruppe aktiviert/desaktiviert werden:



Wenn die Ausgabe-Dauer angezeigt werden soll (), muss mit dem Rotary Switch zwischen den folgenden Optionen gewählt werden:

- Zeitgesteuert (verschwindet nach 5 Sekunden);
- Anhaltend (bleibt bis zur Ausgabe des nächsten Kaffees am Display angezeigt).



Nach Auswahl der gewünschten Option muss diese durch Drücken des Rotary Switches bestätigt werden.

5.2.5 ENERGIEEINSPARUNG

Mit dem Rotary Switch die Ikone "Energieeinsparung" anwählen und zum Aufruf der Funktion den Switch drücken:



Es werden 4 Optionen angezeigt:



Ikone	Beschreibung
	Wochen-Programm
	Aktive Brühgruppen
	Aktives Standby
	Power Management

WOCHENPROGRAMM

Diese Seite gestattet die Eingabe der Ruhetage und der Tage, für die das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine programmiert wird.

Bei Aufruf der Bildschirmseite wird die Konfiguration des ersten Wochentags (Montag) angezeigt.

Durch Drehen des Rotary Switches werden die Konfigurationen der Tage bis zum Erreichen des letzten Wochentags angezeigt. Danach wird die Ikone  und dann die Ikone  angewählt. Das Umschalten erfolgt zyklisch.



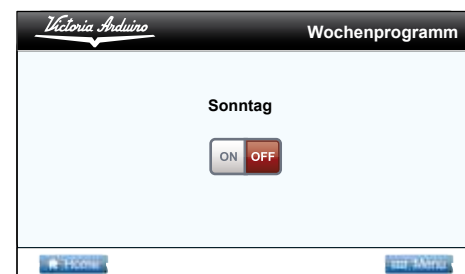
Um die Konfiguration eines Wochentags zu ändern, muss dieser Tag am Display angezeigt und dann der Rotary Switch gedrückt werden.

Nun wird die Ikone  /  angewählt, die meldet, ob an diesem Tag das Ein- oder Ausschalten ( ) programmiert ist, oder ( 

Beispiel für programmierbaren Tag:



Beispiel für Ruhetag (OFF):



Zum Speichern der Änderung muss nochmals der Rotary Switch betätigt werden. Wenn es sich um einen aktiven Tag handelt, beginnen nun die Stunden der Einschalt-Zeit (ON) zu blinken.



Durch Drehen des Rotary Switches kann der Wert angezeigt und geändert werden. Durch Drücken des Rotary Switches wird der Wert gespeichert und die Änderung der Minuten der Einschalt-Zeit vorgenommen werden.

Der obige Ablauf gilt sowohl für die Minuten und die Stunden der Einschalt-Zeit, als auch auf die Stunden und Minuten der Abschalt-Zeit.

Nachdem die Minuten der Abschalt-Zeit gespeichert wurden, erfolgt der Rücksprung zum ursprünglichen Menü, wo durch Drehen des Rotary Switches die Konfigurationen der verschiedenen Wochentage, Home und Menü angezeigt werden können.

AKTIVE BRÜHGRUPPEN

Anhand dieser Funktion können die tatsächlich aktiven Brühgruppen bei Einschalten der Maschine eingestellt werden:



Zur Einstellung der beim Einschalten aktiven Brühgruppen der Maschine ist wie folgt vorzugehen:

- Die Funktion durch Drücken des Rotary Switch auf der Ikone der aktiven Brühgruppen aufrufen.
- Die Brühgruppen können anhand des Rotary Switches einzeln aktiviert/deaktiviert werden. Zur Bestätigung den Rotary Switch drücken und auf die nächste Brühgruppe weiterschalten.

Bei Bestätigung der letzten Brühgruppe erfolgt der Rücksprung ins Menü.

- Durch Drücken der Ikone  erfolgt der Rücksprung zur Homepage.

HINWEIS: Um die Änderung tatsächlich wirksam zu machen, muss die Programmierung verlassen und die Maschine anhand des Hauptschalters unten rechts aus- und wieder eingeschaltet werden.

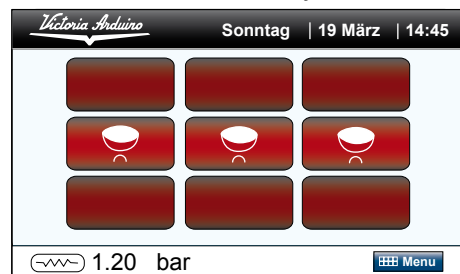
Beim nächsten Einschalten wird die inaktive Brühgruppe am Display in einer dunkleren Farbe angezeigt und ist nicht funktionstüchtig (Beispiel: Deaktivierung Brühgruppe 1).



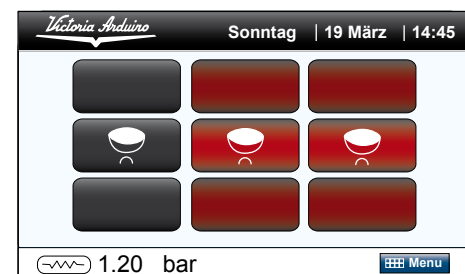
Die Änderung ist dauerhaft und kann nur aufgrund des gleichen Ablaufs rückgängig gemacht werden, mit dem sie eingegeben wurde.

VORÜBERGEHENDER STANDBY:

Die Gruppen können vorübergehend deaktiviert werden, ohne die Programmierung aufrufen zu müssen. Im nachstehenden Standby- Bildschirm:



Gleichzeitig die Taste  und die Zentrale Taste der zu desaktivierenden Brühgruppe drücken. Dadurch wird die Gruppe deaktiviert und am Display erscheint die Meldung (z.B. Deaktivierung Gruppe 1):



Um die Brühgruppe wieder zu aktivieren, ist der gleiche Ablauf auszuführen oder die Maschine am Hauptschalter unten rechts aus- und wieder einzuschalten.

HINWEIS: Das Abschalten der Gruppe anhand dieser Tastenkombination ist nicht permanent. Bei jedem Wiedereinschalten der Maschine werden auch diese Gruppen wieder aktiviert.

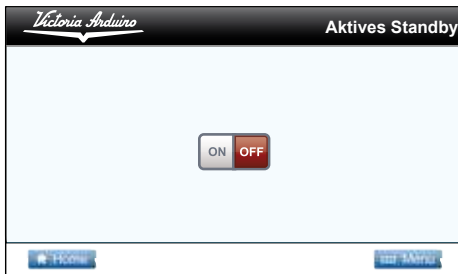
HINWEIS: Wenn eine Brühgruppe deaktiviert ist, kann dort kein Kaffee ausgegeben werden und die Heizwiderstände des zugehörigen Boilers sind ausgeschaltet.

AKTIVES STANDBY

Diese Funktion gestattet es der Maschine, in einen aktiven Standby-Zustand zu gehen oder nicht, der es ermöglicht, die Maschine entweder vollständig auszuschalten oder sie auf einem voreingestellten Druck zu halten (der geringer ist, als der Betriebsdruck).

Anhand des Rotary Switches können folgende Optionen gewählt werden:

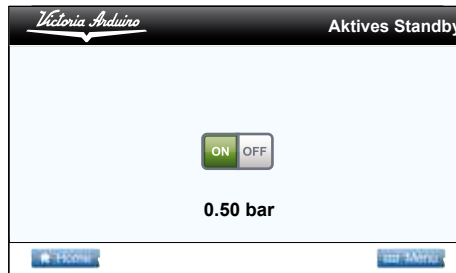
- **OFF:** im Zustand OFF ist die Maschine vollständig abgeschaltet und das Display zeigt die Meldung "OFF" an.



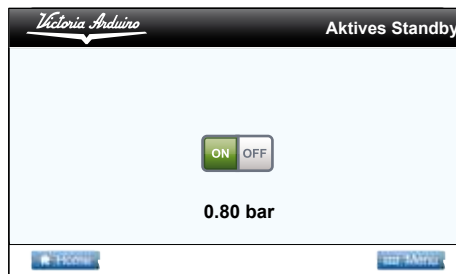
- **ON 0.10 bar:** im Zustand OFF behält die Maschine einen Druck von 0.10 bar aufrecht und am Display (auf minimale Helligkeit eingestellt) erscheint die Meldung "SPARBETRIEB".



- **ON 0.50 bar:** im Zustand OFF behält die Maschine einen Druck von 0.50 bar aufrecht und am Display (auf minimale Helligkeit eingestellt) erscheint die Meldung "SPARBETRIEB".



- **ON 0.80 bar:** im Zustand OFF behält die Maschine einen Druck von 0.80 bar aufrecht und am Display (auf minimale Helligkeit eingestellt) erscheint die Meldung "SPARBETRIEB".



Zur Bestätigung der gewünschten Option den Rotary Switch betätigen.

Diese Funktion wird unabhängig davon aktiviert, ob die Maschine von Hand anhand der Taste , ein- bzw. ausgeschaltet wird, oder automatisch aufgrund der Programmierung.

Wenn während des aktiven Standby-Zustands (bei 0.10 bar, 0.50 bar oder 0.80 bar) die Ein-/ Ausschalttaste  gedrückt wird, schaltet die Maschine vollständig ab. Bei nochmaliger Betätigung der gleichen Taste wird die Maschine wieder eingeschaltet.

VERBRAUCHSMANAGEMENT

Diese Funktion gestattet das Management der Leistungsaufnahme der Maschine während der Aufheizphase, um den Energieverbrauch einzuschränken.

Sofern diese Funktion aktiviert ist, wird beim Einschalten die Verwendung des Dampfboilers, der Brühgruppen und der Boiler der Brühgruppen teilweise eingeschränkt. Das Erhitzen mit Power Management wird unterbrochen, sobald die vom Dampfboiler angeforderte Leistung unter 40% der geforderten Höchstleistung sinkt.

Die Maschine funktioniert dann wieder normal.

Anhand des Rotary Switches  /  anwählen. Dann zur Bestätigung den Switch drücken.



HINWEIS: Sofern das Erhitzen mit Power Management eingeschaltet ist, zeigt die "Home Page" die Meldung "Eco warm-up" an.

5.2.6 AUSGABE-ZÄHLER

Anhand des Rotary Switches die Ikone "Ausgabe-Zähler" anwählen und zum Aufruf betätigen:



Es erscheint eine Bildschirmseite zur Anzeige der Zähler:



Nochmals die Ikone der Ausgabe-Zähler



anwählen und den Rotary Switch drücken.

Die Bildschirmseite zeigt 2 Tabellen zur Anzeige der Zähler. Zum Umschalten von der einen auf die andere Tabelle ist der Rotary Switch zu drehen. In der ersten Tabelle sind die Zähler der einzelnen Dosen für jede der Brühgruppen aufgeführt:

Victoria Arduino				
	5	0	0	
	0	0	0	
	0	0	0	
	0	0	0	
Kontinuierlich	1	0	0	

In der zweiten Tabelle sind die Gesamtwerte der Brühgruppen, die Reinigungszyklen, die Service-Zyklen und die Gesamtsumme aufgeführt:

Victoria Arduino				
Gesamt Brühgr.	6	6	6	
Spülungen	7	1	2	
Ablassen	8	8	10	
18	4	1		Wartung 13999

Der Reinigungswert bezieht sich auf Beträge, die für die Reinigung der Gruppe verwendet werden. Eine Lieferung gilt als Spülung, wenn sie weniger als 5 Sekunden dauert. Der Wartungsparameter bezieht sich auf den Zyklus-Zähler, mit dem die Wartungsalarme eingestellt werden. Der Parameter kann nur von einem qualifizierten Techniker zurückgesetzt werden.

In den beiden Tabellen können die verschiedenen Felder durch Aufruf der Löschfunktion gelöscht werden. Die Löschfunktion kann aufgerufen werden,

indem die Reinigungstaste einige Sekunden lang gedrückt gehalten wird. Nachdem die Funktion aufgerufen wurde, ist in der Tabelle ein rotes Rechteck zu sehen, das den Wert angibt, der gelöscht werden kann.

Victoria Arduino				
Gesamt Brühgr.	6	6	6	
Spülungen	7	1	2	
Gesamt				
18	4	1		

Anhand des Rotary Switches kann das zu löschende Feld angewählt und durch Drücken des Switches tatsächlich gelöscht werden.

Zum Verlassen der Löschfunktion muss

nochmals die Reinigungstaste . Zum Verlassen der Zähler-Anzeige, nochmals den Rotary Switch drücken und dann oder betätigen.

5.2.7 ALARME



Mithilfe des Rotary Switches die Ikone „Alarme“ anwählen und diesen zum Aufruf drücken:



Es werden 2 Optionen angezeigt:



Ikone	Beschreibung
	Historische Alarmliste
	Alarm Reinigung

HISTORISCHE ALARMLISTE

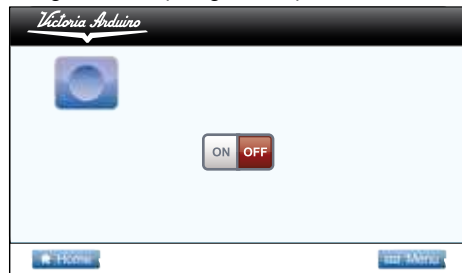
Diese Funktion gestattet die Anzeige der historischen Fehlerliste der Steuerung:

Victoria Arduino	
Festgest.Fehler	
Fehler Sonde Tassenwärmer 1 CC	
Fehler Druck	
Fehler Dosierung Brühgr. 1	
Fehler Dosierung Brühgr. 2	
Fehler Dosierung Brühgr. 3	

Durch Drehen des Rotary Switches können die beiden Seiten mit der Liste der von der Steuerung gespeicherten Fehler durchgeblättert werden. Zum Löschen der historischen Alarmliste muss die Reinigungstaste  am Bedienfeld 3 Sekunden lang gedrückt gehalten werden. Zum Verlassen dieser Funktion, nochmals den Rotary Switch und dann  bzw.  betätigen.

ALARM REINIGUNG

Diese Funktion gestattet die Einstellung des Timers (Stunden und Minuten) für die Aufforderung zum Reinigen der Brühgruppen. Beispiel: wenn beispielsweise 1 Std. und 30 Minuten eingestellt wird, meldet die Maschine nach 1 Stunde und 30 Minuten den Reinigungs-Alarm. Die Funktion kann durch Drücken des Rotary Switches aufgerufen werden. Anhand des Rotary Switches kann zwischen den Optionen AKTIV und NICHT AKTIV gewählt werden. Wenn mit dem Rotary Switch der Zustand NICHT AKTIV   angewählt wird, erfolgt der Rücksprung ins Hauptmenü.



Wird dagegen der Zustand AKTIV   angewählt, müssen mithilfe des Rotary Switches die Stunden und Minuten eingestellt werden, nach deren Ablauf der Alarmmeldung erfolgen soll.



Nach Beendigung der Einstellung der Minuten erfolgt der Rücksprung ins Hauptmenü.

5.2.8 TECHNISCHE EINSTELLUNGEN

Anhand des Rotary Switches die Ikone "Technische Einstellungen" anwählen und den Switch drücken:



Es werden 6 Optionen angezeigt:



Ikone	Beschreibung
	Datum und Uhrzeit
	Informationen
	Update Firmware
	Wartung
	Passworteinstellung

Ikone	Beschreibung
	Vorbrühen
	Skalen Einstellungen (*)

(*) nur gravimetrische Version

DATUM UND UHRZEIT

Mithilfe dieser Funktion kann das Datum und die Uhrzeit geändert werden, das an der Maschine eingestellt ist und in der Homepage angezeigt wird.



Die Ikone mit dem Rotary Switch anwählen und diesen drücken, um die Änderung von Jahr, Monat, Tag, Stunden und Minuten vornehmen zu können. Nach beendeter Eingabe der Minuten erfolgt der Rücksprung ins Hauptmenü.

INFORMATIONEN

Anhand dieser Funktion besteht die Möglichkeit, die wichtigsten Informationen bezüglich der Maschine und ihrer Software anzuzeigen.

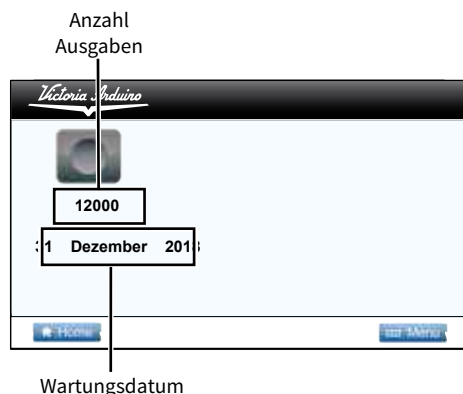


UPDATE FIRMWARE

Anhand dieser Bildschirmseite kann die in der Maschine installierte Firmware aktualisiert werden. Die am Display angezeigten Angaben befolgen und den USB-Port am Bedienfeld verwenden.

WARTUNG

Anhand dieser Funktion kann ein Wartungsplan eingegeben werden. Es besteht die Möglichkeit, die Anzahl der Ausgaben und das Datum einzugeben, nach deren Erreichen die Aufforderung zur Wartung angezeigt wird. Der Alarm wird ausgelöst, wenn die eingestellte Zahl bzw. das eingegebene Datum erreicht werden. Die Maschine arbeitet auch bei Alarmgabe ordnungsgemäß weiter. Die entsprechende Ikone mit dem Rotary Switch anwählen und diesen drücken. Die Anzahl der Ausgaben beginnt zu blinken.



Die Zahl der Ausgaben mithilfe des Rotary Switches ändern und den Wert durch Drücken desselben bestätigen. Auf die gleiche Weise Tag, Monat und Jahr des Wartungsdatums ändern. Nach Änderung des Jahres erfolgt der Rücksprung ins Menü.

Nachdem die Änderungen durchgeführt worden sind, muss der interne Zyklen-Zähler zurückgesetzt werden, um sie die Änderungen wirksam zu machen. Die Taste Reinigung 5 Sekunden lang

gedrückt halten  um den internen Zähler zurückzusetzen. Eine Meldung bezüglich der Zähler-Zurücksetzung wird angezeigt.

PASSWORD-EINSTELLUNG

Diese Seite wird zur Eingabe des Zugangspasswortes, wenn dieses erforderlich und aktiviert ist, verwendet.



Das Passwort kann aus 4 Nummern zwischen 0 und 9 in beliebiger Kombination bestehen.

Die Länge des Passwortes kann aus 0 Nummern (Passwort deaktiviert oder null, durch horizontale Linien gekennzeichnet) bis zu 4 Nummern bestehen; d.h. auch ein aus z.B. 2 Nummern bestehendes Passwort ist gültig.



Nach der Eingabe und der Bestätigung des Passwortes, zeigt eine Informationsseite das Ergebnis des Vergleichs zwischen dem eingegebenen und dem vorher eingestellten Passwort an.

Um ohne Passwort auf die verschiedenen Menü- und Untermenüseiten zu gelangen, kann ein Passe-Partout-Passwort verwendet werden. Dieses Passwort lautet 1 9 0 5.

Password ändern

Diese Seite, die unter dem Menü Technische Einstellungen aufrufbar ist, ermöglicht das eingestellte Passwort zu ändern.

Um diesen Vorgang durchzuführen, muss als Erstes, vorausgesetzt die Passwort-Funktion ist aktiviert, das eingestellte Passwort bestätigt werden (aus Sicherheitsgründen).

Nach der Eingabe und der Bestätigung des Passwortes, zeigt eine Informationsseite das Ergebnis des Vergleichs zwischen dem eingegebenen und dem eingestellten Passwort an.



Nachfolgend werden Sie aufgefordert, das neue Passwort festzulegen.

VORBRÜHEN

Das Vorbrühen kann digital eingestellt werden, d.h. die Maschine brüht Wasser für eine einstellbare Dauer (Zeit ON), sie hält für eine einstellbare Dauer (Zeit OFF) an und dann setzt die Wasserbrüfung fort. Anhand der Auswahl digitales Vorbrühens ON können (gravimetrische Version) folgende Parameter abgeändert werden:

1. Brühungzeit AUS: In der Zeitzählung der Gesamtbrühung ist es möglich die eingestellte Brühungzeit AUS einzuschalten (ON) oder auszuschalten (OFF).
2. Vorbrühungzeit EIN: Stellt die Zeit der Vorbrühung ein, d.h. die Dauer für die Benetzung der Kaffeetablette. Diese Zeit kann zwischen 0,5 und 3 Sekunden mit einem 0,1 Sekunden-Takt eingestellt werden.
3. Vorbrühungzeit OFF: Stellt die Pausezeit ein, bevor die Brühung fortsetzt. Diese Zeit kann zwischen 2 und 8 Sekunden mit einem 0,1 Sekunden-Takt eingestellt werden.



Nur gravimetrische Version

WAAGENKLIBRIERUNG:

Die Funktion Kalibrierung besteht, um eine eindeutige Entsprechung mittels einer eventuellen, externen Bezugswaage zu haben.



Die zu kalibrierende Brühgruppe anwählen Mithilfe des Rotary Switches die zu kalibrierende Brühgruppe anwählen.

1. Ruinieren des drehschalters zum erhöhen/deminutieren des kalibrierwertes.
2. Die Ausgabe eines 100 g-Kaffees anwählen.



Im ersten Fall einfach nur den Rotary Switch bis zum gewünschten Wert drehen.

BEISPIEL: Die externe Waage liest immer zwei Gramm mehr im Vergleich zum angezeigten Gewichtswert: Der Kalibrierungswert ist auf 98 g einzustellen.



Im zweiten Fall ist es erforderlich eine spezifische Brüfung wie folgt durchzuführen:

1. Das Eigengewicht eines Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 120 g mit einer externen Waage erfassen.
2. Kaffee in den Filterhalter geben und den Behälter auf das Rost stellen.
3. Die Kalibrierung bestätigen.



Die Maschine gibt bis zu 100 g aus. Der angezeigte Wert kann durchaus etwas höher sein. Nun muss die Übereinstimmung zwischen dem angezeigten Wert oberhalb der Brühgruppe (z.B. 102) und dem Bezugswert der externen Waage (z.B. 104) überprüft werden. Die Differenz muss jetzt dem auf der Maschine angezeigten Wert hinzugefügt werden, also ist die Kalibrierung auf 102 g einzustellen. Verbesserung der Systemgenauigkeit.



SKALENTARA (nur gravimetrisch)

Während der Verzögerung der Tara kalibriert die VA388 ständig das Gewicht der auf dem Rost befindlichen Tasse. Am Ende der mit Verzögerung Tara eingestellten Zeit beginnt die Maschine das regelmässige Wiegen. Dieses Parameter kann zwischen 0,5 und 5 Sekunden mit einem 0,1 Sekunden-Takt eingestellt werden.

6. REINIGUNG

6.1 AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS :

Anhand dieser Funktion kann ein automatischer Reinigungszyklus der Brühgruppen vorgenommen werden.

HINWEIS: Die Reinigungsfunktion kann auch durch Betätigen der entsprechenden Taste  aktiviert werden.

Den Blindfilter in den Siebhalter einsetzen, eine halbe Dosis Pulicaff einfüllen und den Siebhalter an der Brühgruppe einrasten, die automatisch gereinigt werden soll.

Die zu reinigende Brühgruppe anhand des Rotary Switch anwählen und diesen drücken:



Die Maschine zeigt an:



Der Zyklus für diese Brühgruppe beginnt automatisch. Nun kann eine der anderen Brühgruppen angewählt werden. Am Ende zum Verlassen der Funktion  oder  betätigen. In diesem Fall erscheint folgende Bildschirmanzeige (Beispiel: nur Brühgruppe 1 wird gereinigt):

In diesem Fall wird der Bildschirm angezeigt (z. B. nur Waschgruppe 1).



Am Ende der Reinigung wird automatisch die Nachspülphase eingeleitet:

Die Reinigungstaste  beginnt zu blinken. Nach Betätigen der Taste zeigt die Maschine an:



Den Blindfilter von eventuellen Pulicaff-Rückständen säubern und den Siebhalter an der Brühgruppe einrasten.

Den Rotary Switch auf die zu spülende Brühgruppe positionieren und  betätigen. Am Display erscheint folgende Anzeige:



HINWEIS: Während des Reinigungszyklus der angewählten Brühgruppen kann an den nicht angewählten Gruppen Kaffee ausgegeben werden.

6.2 AUSSCHALTEN

Die Maschine abschalten, indem die drei Hauptschalter auf 0 gestellt werden.



Abb. 16

6.3 GEHÄUSEREINIGUNG

Bevor Reinigungsarbeiten jeglicher Art vorgenommen werden, muss die Maschine von der Stromversorgung getrennt werden (d.h. Maschinenschalter ausgeschaltet und Trennschalter offen).



ACHTUNG

Das Gerät darf nicht mit dem Wasserstrahl oder durch Eintauchen in Wasser gereinigt werden.

**ACHTUNG**

Keine Lösungsmittel, chlorhaltigen Erzeugnisse, Scheuermittel verwenden.

Reinigung der Arbeitsfläche: Die Vorderseite des Tropfgitters von der Arbeitsfläche anheben und herausziehen. Die darunter liegende Abtropfschale abnehmen und das Ganze mit heißem Wasser und Reinigungsmittel waschen.

Gehäusereinigung: Benutzen Sie für die Reinigung der verchromten Teile ein angefeuchtetes, weiches Tuch.

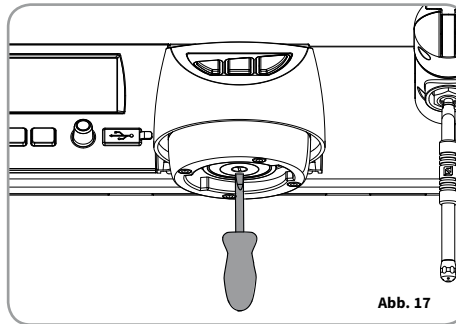
6.4 WECHSEL DES WASSERS IM BOILER

Das Wasser im Boiler muss täglich gewechselt werden, damit stets Wasser bester Qualität zur Verfügung steht. Dazu muss nur mehrmals die Heißwassertaste gedrückt werden, bis mindestens ein Drittel des im Boiler vorhandenen Wassers entnommen wurde.

HINWEIS: Nach der Installation, der gelernte Techniker muß die Wasser im Kessel mindestens dreimal komplett auswechseln, bevor die Maschine in Betrieb gesetzt wird.

6.5 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN

Die Inox-Brausen befinden sich unter den Ausgabegruppen.



HINWEIS: wie folgt reinigen:

- Die Schraube in der Brausenmitte lösen.
- Brause abziehen und sicherstellen, dass keine verstopften Löcher vorliegen.
- Bei Verstopfungen gemäß Beschreibung (Abschnitt „REINIGUNG DER FILTERE UND SIEBTRÄGER“) reinigen. Brausen wöchentlich reinigen.

6.6 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER

Die Maschine ist für die Reinigung der Brühgruppe anhand eines automatischen Reinigungszyklus mit spezifischem Reinigungsmittel in Pulverform ausgelegt.

Es empfiehlt sich, die Reinigung mindestens einmal täglich vorzunehmen.

6.7 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER

Zwei Teelöffel spezifisches Reinigungsmittel in einen halben Liter heißes Wasser geben und darin Filter und Siebträger (ohne Griff) eintauchen und dort mindestens eine halbe Stunde lassen. Anschließend mit reichlich fließendem Wasser ausspülen.

7. WARTUNG

HINWEIS: Im Fall von Instandhaltungs-/Reparaturarbeiten müssen die jeweils verwendeten Bauteile die gleichen Hygiene- und Sicherheitsbedingungen gewährleisten, die für diese Maschine vorgesehen sind. Originalersatzteile bieten diese Gewähr.

HINWEIS: Nach Reparatur oder Austausch von Bauteilen, die mit Wasser und Nahrungsmitteln in Berührung kommen, müssen der unter Punkt 1.4 beschriebene Reinigungsvorgang ausgeführt bzw. die Angaben des Herstellers befolgt werden.

7.1 ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE

Zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Boiler und in den Wärmeaustauschern hat der Enthärter in einem stets einwandfreien Zustand zu sein. Folglich sind die Ionenharze in regelmäßigen Abständen zu erneuern.

Die Regenerierungszeiten sind im Hinblick auf die täglich benutzte Kaffeemenge und die Wasserhärte festzusetzen.

Das Diagramm in der Abbildung unten zeigt einige richtungsgebende Werte an.

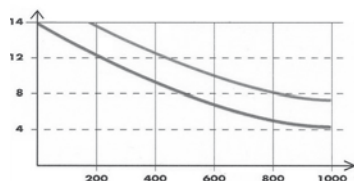


Abb. 18

Die Erneuerung sieht folgende Schritte vor:

- 1) Maschine ausschalten und einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 5 Litern unter das Rohr E stellen. Die Hebel C und D von links nach rechts drehen; den Verschluss durch Abschrauben des Drehknopfes G abnehmen und 1 kg grobes Kochsalz einfüllen.

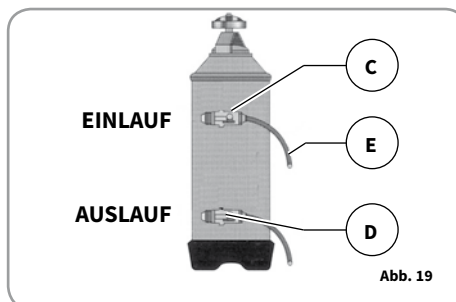


Abb. 19

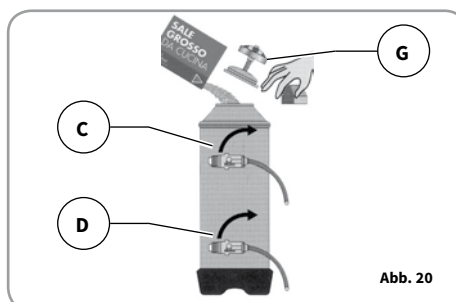


Abb. 20

- 2) Den Verschluss wieder einsetzen und den Hebel C wieder nach links führen. Dabei hat das Salzwasser durch das Rohr F zu fließen, bis wieder Süßwasser vorliegt (1/2 Stunde)

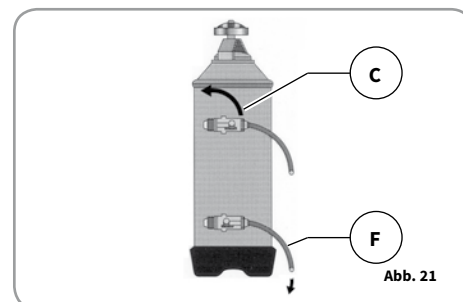


Abb. 21

- 3) Hebel D wieder nach links führen.

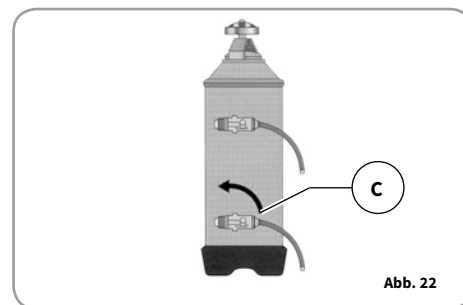


Abb. 22

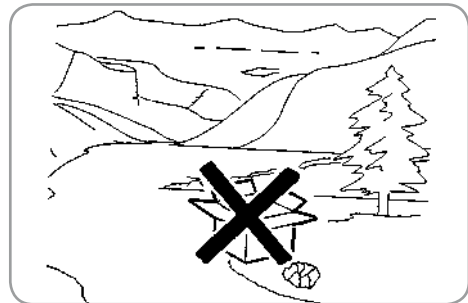
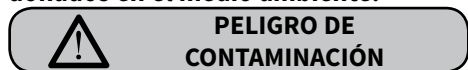
PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

El presente manual constituye parte integrante y esencial del producto y tendrá que ser entregado al usuario. Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que proporcionan importantes indicaciones referidas a la seguridad de instalación, de uso y mantenimiento. Conservar con cuidado este libro de instrucciones para cualquier ulterior consulta.

Las ilustraciones contenidas en este manual tienen un carácter puramente indicativo.

La máquina en vuestro poder podría ser diferente en algunas partes respecto a aquella representada.

La Simonelli Group se reserva la facultad de aportar variaciones a la fabricación y al manual sin que esto comporte la obligación de actualizar la fabricación y los manuales precedentes. Después de haber quitado el embalaje asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda no utilizar el aparato y dirigirse al personal profesionalmente cualificado. Los elementos de embalaje (saquitos de plástico, poliespan, clavos, etc..) no se deben dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro, ni ser abandonados en el medio ambiente.



Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan a aquellos de la red de distribución eléctrica. La placa está en el lado izquierdo de la máquina, debajo del revestimiento. La instalación tiene que ser efectuada de acuerdo con las normas vigentes, según las instrucciones del constructor y del personal cualificado. El constructor no se puede considerar responsable por eventuales daños causados por la falta de la toma de tierra en la instalación. Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatorio predisponer la instalación de toma de tierra, dirigiéndose a un electricista autorizado, que tendrá que comprobar que el alcance eléctrico de la instalación sea adecuado a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características identificadora.



En particular tendrá que asegurarse que la selección de los cables de la instalación sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato. Está prohibido el uso de adaptadores, tomas múltiples y prolongadores. En caso de que su uso sea indis-

pensable es necesario llamar a un electricista autorizado.

Para los aparatos alimentados a 220-230V, la máxima impedancia suministrada por la red de alimentación no tiene que superar los 0,37 ohm.

Durante la instalación del dispositivo se tienen que usar los componentes y los materiales en dotación con el mismo dispositivo.

Si fuera necesario emplear otros componentes, el instalador tiene que verificar la idoneidad de los mismos para utilizarlos en contacto con el agua para consumo humano. El instalador debe realizar las líneas hidráulicas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica a la protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación. Por tanto para ello es necesario llamar a un técnico autorizado.

La alimentación del dispositivo se tiene que efectuar con agua idónea para el consumo humano conforme a las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El instalador tiene que adquirir del propietario/gestor del sistema confirmación de que el agua respete los requisitos arriba mencionados.

Este aparato tendrá que ser destinado sólo al uso descrito en este manual. El constructor no se puede responsabilizar de eventuales daños causados por usos inadecuados, erróneos e irrazonables.

El aparato no es adecuado para el empleo por parte de niños, personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o carentes de conocimientos a no ser que exista una supervisión o instrucción.

Al acabar la instalación, el dispositivo es activado y llevado hasta la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de "listo para el funcionamiento". Sucesivamente el dispositivo es apagado y todo el circuito hidráulico es vaciado de la primera agua introducida para eliminar eventuales impurezas iniciales.

A continuación el dispositivo es de nuevo cargado y llevado hasta las condiciones nominales de funcionamiento.

Después de alcanzar el estado de "listo para el funcionamiento" se efectúan las siguientes erogaciones:

- 100% del circuito café a través del erogador café (para más erogadores hay que dividir en igual medida);
- abertura de las salidas vapor durante 1 minuto.
- 100% del circuito agua caliente a través del erogador agua (para más erogadores hay que dividir en igual medida);
- abertura de cada una de las salidas vapor durante 1 minuto.

Al acabar la instalación sería una buena norma redactar un informe de todo lo efectuado.

Las temperaturas máximas y mínimas de almacenamiento tienen que estar comprendidas en el arco de

[+5,+50]°C.

La temperatura de funcionamiento tiene que estar comprendida entre [+5,+35]°C.

La máquina de café no debe dejarse encendida sin supervisión, es decir, sin la presencia de un operador.

Simonelli Group no se hace responsable de los daños causados por el mal funcionamiento de la máquina, en caso de que ésta se deje encendida sin la presencia del operador.

Si la máquina permanece desatendida por un periodo largo, cerrar el grifo de entrada del agua.



El uso de cualquier aparato eléctrico conlleva el cumplimiento de algunas reglas fundamentales.

En particular:

- no tocar el aparato con manos o pies mojados;
- no usar el aparato con los pies descalzos;
- no usar, prolongadores en locales destinados al baño o ducha;
- no estirar el cable de alimentación, para desconectar el aparato de la red eléctrica;
- no dejar expuesto el aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- no dejar que el aparato lo usen los niños, o personas no autorizadas y que no hayan leído y comprendido este manual.

En fase de instalación la red eléctrica tendrá que ser preinstalada con

un seccionador que seccione cada fase.

El técnico autorizado debe, antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, apagar el interruptor de la máquina y abrir el seccionador de fase.

Para las operaciones de limpieza atenerse únicamente a lo previsto en el siguiente manual.



En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apagarlo. Está severamente prohibido intervenir. Dirigirse exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.

La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada solamente por la casa constructora o por un centro de asistencia autorizado utilizando exclusivamente recambios originales.

El no respetar las normas mencionadas precedentemente puede comprometer la seguridad del aparato.

En la instalación, el electricista autorizado tendrá que haber previsto un interruptor omnipolar como está previsto por la normativa de seguridad vigente con distan-

cia de apertura de los contratos igual o superior a 3 mm.
Para evitar sobrecalentamientos peligrosos se aconseja desenrollar en toda su longitud el cable de alimentación.

No obstruir las rejillas de aspiración y/o de disipación en particular del calentatazas.

El cable de alimentación de este aparato no tiene que ser sustituido por el usuario. En caso de que se haya dañado, apagar el aparato y para su sustitución dirigirse exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.

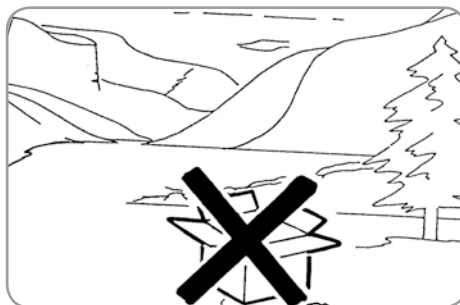
Los aparatos monofásicos con corriente superior a 15A y los aparatos trifásicos vendidos sin enchufe están conectados a la instalación de alimentación eléctrica directamente trámite el cable; no es posible por lo tanto el empleo de un enchufe.

Cuando se decida no utilizar más un aparato de este tipo se aconseja hacerlo inoperante, después de haber desconectado el enchufe, cortando el cable de alimentación.



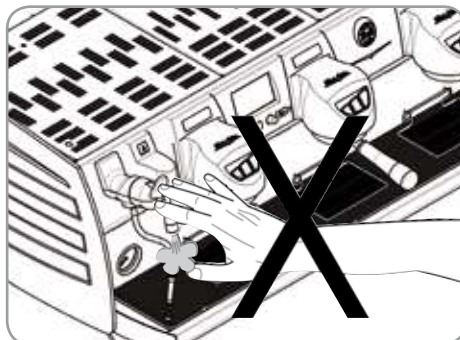
ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

No dejar abandonada la máquina en el medio ambiente: para deshacerse de la máquina dirigirse a un centro autorizado o contactar al constructor que dará indicaciones al respecto.



ATENCIÓN
PELIGRO DE INTOXICACIÓN

Durante el uso del lanzado del vapor, prestar mucha atención y no poner las manos debajo de él y no tocarlo inmediatamente después del uso.



ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

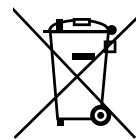
Durante el uso del lanzado del vapor, prestar mucha atención y no poner las manos debajo de él y no tocarlo inmediatamente después del uso.

El máximo nivel de ruidos emitidos es inferior a los 70db.

El tubo en la conexión hídrica si se sustituye no se puede reutilizar.



ATENCIÓN



INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Bajo los sentidos de las Normas 2011/65/UE relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos

y electrónicos, además del vaciado de los residuos y desechos".

El símbolo del contenedor listado, indicado sobre la instrumentación, indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser recogido separadamente de los demás residuos o desechos.

El usuario deberá, por tanto, entregar la instrumentación junta al fin vida a los idóneos centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien recuperarla al detallista al momento del adquiero de una nueva instrumentación de tipo equivalente, en razón de uno a uno. La adecuada recogida selectiva para el envío siguiente de la instrumentación cesada al reciclaje, al trato y al vaciado ecológicamente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el entorno y sobre la salud y favorece el reciclaje de los materiales que componen la instrumentación.

El vaciado abusivo del producto por parte del usuario comporta la aplicación de las sanciones administrativas establecidos por Decreto Ley .22/1997" (art. 50 y siguientes del Decreto Ley n.22/1997.

TRANSPORTE Y GESTIÓN

IDENTIFICACIÓN MÁQUINA

Para cualquier comunicación con el constructor **Simonelli Group**, citar siempre el número de placa de características de la máquina.




	Mod.	VA388 T3 S GR2 C	
	S.N.	XXXXXX	Date 09 / 03 /2015
	380 - 415 V3N ~		P = 7400 W
	50 / 60 Hz	Cup Warmer	

Operating Pressure 0,165 MPa MAX Inlet Pressure 0,65 Mpa

BELFORTE DEL CHIANTI (MC)
MADE IN ITALY

TRANSPORTE

La máquina se transporta en palés con más máquinas dentro de cajas aseguradas al palé con unas cintas.

Antes de proceder con cualquier operación de transporte o movimiento, el usuario debe:

- Ponerse guantes y zapatos contra los accidentes y un mono con gomas en los extremos.
- El transporte en palés debe ser efectuado con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora).

GESTIÓN



ATENCIÓN
PELIGRO DE CHOQUE
O APLASTAMIENTO

El encargado durante todo el proceso de movimiento, ha de poner atención en que no haya personas, cosas u objetos en el área de trabajo.

Levantar lentamente el palé aproximadamente 30 cm. desde el suelo e ir a la zona de carga. Después de haber comprobado que no haya obstáculos, cosas o personas, proceder con la carga. Una vez llegados al destino, siempre con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora), después de haberse asegurado que no haya cosas o personas en el área de descarga, llevar el palé al suelo y llevarlo a aproximadamente 30 cm. del suelo, hasta el área de almacenamiento.



ATENCIÓN
PELIGRO DE CHOQUE
O APLASTAMIENTO

Antes de la siguiente operación comprobar que la carga esté bien y que con el corte de las cintas no se caiga.

El encargado con guantes y zapatos contra los accidentes, tiene que proceder al corte de las cintas y al almacenamiento del producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la máquina que hay que almacenar y poder regularse en consecuencia.

Enhorabuena,

con la compra del modelo  usted ha hecho una elección inmejorable.

La adquisición de una máquina de café exprés profesional implica varios factores de selección: el nombre de la empresa productora, las funciones específicas de la máquina, la fiabilidad técnica, la posibilidad de una asistencia disponible y adecuada, el coste.

Usted claramente ha valorado todo ésto y después ha decidido: elijo el modelo .

Para nosotros, ha elegido el mejor producto y se podrá dar cuenta, después de cada café y después de cada capuchino.

Verá la comodidad, lo práctico y eficiente que es trabajar con .

Si es la primera vez que compra una máquina de café **Simonelli Group**, bienvenido a la alta cafetería; si ya es un cliente nuestro, nos sentimos halagados por su fidelidad

Gracias por su selección.

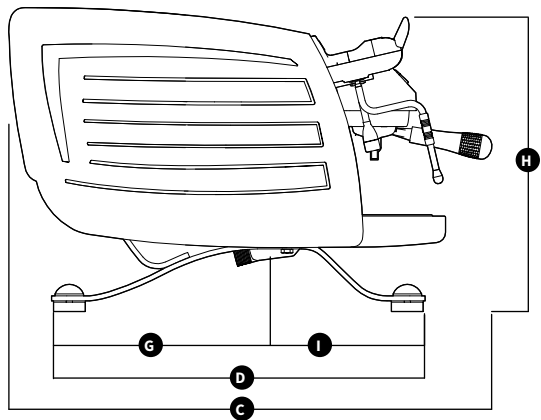
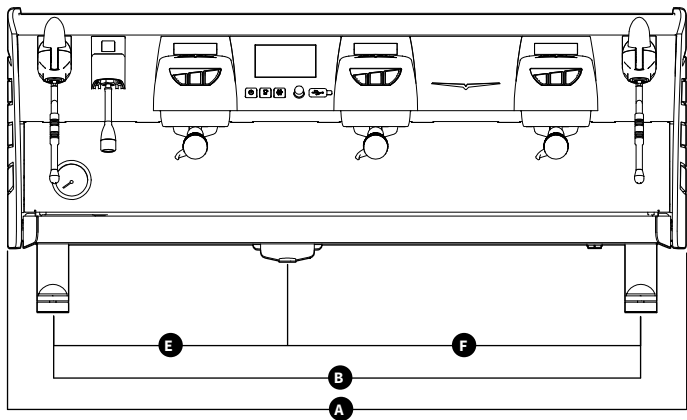
Cordialmente,

Simonelli Group



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESPAÑOL



	2 Grupos		3 Grupos	
PESO NETO	85 kg	187 lb	110 kg	243 lb
PESO BRUTO	105 kg	231 lb	130 kg	287 lb
POT. TÉRMICA	7300 W	7300 W	9100 W	9100 W
MEDIDAS	A 822 mm	A 32,36 in	A 1072 mm	A 42,2 in
	B 729 mm	B 28,7 in	B 979 mm	B 38,54 in
	C 690 mm	C 27,17 in	C 690 mm	C 27,17 in
	D 584 mm	D 22,99 in	D 584 mm	D 22,99 in
	E 390 mm	E 15,35 in	E 395 mm	E 15,55 in
	F 338 mm	F 13,3 in	F 575 mm	F 22,64 in
	G 369 mm	G 14,53 in	G 369 mm	G 14,53 in
	H 480,5 mm	H 18,92 in	H 480,5 mm	H 18,92 in
	I 215 mm	I 8,46 in	I 215 mm	I 8,46 in

ÍNDICE

PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD...	37
TRANSPORTE Y GESTIÓN	40
IDENTIFICACIÓN MÁQUINA	40
TRANSPORTE	40
GESTIÓN	40
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	42
1. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	45
1.1 DESCRIPCIÓN PANEL DE MANDO	46
1.2 LISTA DE ACCESORIOS	47
2. INSTALACIÓN Y OPERACIONES	
PRELIMINARES	48
2.1 INSTALACIÓN CUBRECABLE (opcional)	48
2.2 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA	48
2.3 CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS	48
3. REGULACIÓN DEL TÉCNICO	
CUALIFICADO	49
3.1 REGULACIÓN ECONOMIZADOR DE AGUA CALIENTE	49
3.2 SUSTITUCIÓN DE LA BATERÍA DEL RELOJ ...	49
4. UTILIZACIÓN	50
4.1 PROCEDIMIENTO DE PRIMERA INSTALACIÓN O DESPUÉS DEL MANTENIMIENTO DE LAS CALDERAS	50
4.2 ENCENDIDO/ APAGADO DE LA MÁQUINA	50
4.3 PREPARACIÓN DEL CAFÉ	51
4.4 UTILIZACIÓN DEL VAPOR (BOQUILLA DE VAPOR MANUAL)	52
4.5 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO	52
4.6 SELECCIÓN DE AGUA CALIENTE	52
5. PROGRAMACIÓN	53
5.1 LEYENDA	53
5.2 PROGRAMACIÓN	53
5.2.1 IDIOMA	54
5.2.2 PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS	54
5.2.3 SETPOINT TEMPERATURA	56

5.2.4	AJUSTE DE LAS TECLAS Y DE LA PANTALLA ..	58
5.2.5	AHORRO DE ENERGÍA	60
5.2.6	CUENTA DE LAS DISPENSACIONES	63
5.2.7	ALARMAS	63
5.2.8	AJUSTES TÉCNICOS	64
6.	LIMPIEZA	67
6.1	CICLO AUTOMÁTICO DE LAVADO	67
6.2	PARADA	67
6.3	LIMPIEZA EXTERIOR	67
6.4	CAMBIO DEL AGUA DE LA CALDERA	68
6.5	LIMPIEZA DE LAS ROSETAS INOXIDABLES ...	68
6.6	LIMPIEZA DEL GRUPO CON LA AYUDA DEL FILTRO CIEGO	68
6.7	LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS	68
7.	MANTENIMIENTO	69
7.1	REGENERACIÓN DE LAS RESINAS DEL ENDULZANTE	69

INSTALACIÓN ELÉCTRICA VA388	71
INSTALACIÓN ELÉCTRICA VA388 (CSA VERSION)	72
INSTALACIÓN ELÉCTRICA VA388 (T3)	73
ESQUEMA CALDERA VA388 (3 Gr.)	74
ESQUEMA CALDERA VA388 (2 Gr.)	75
ESQUEMA CALDERA VA388 (2-3 Gr.)	76



1. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

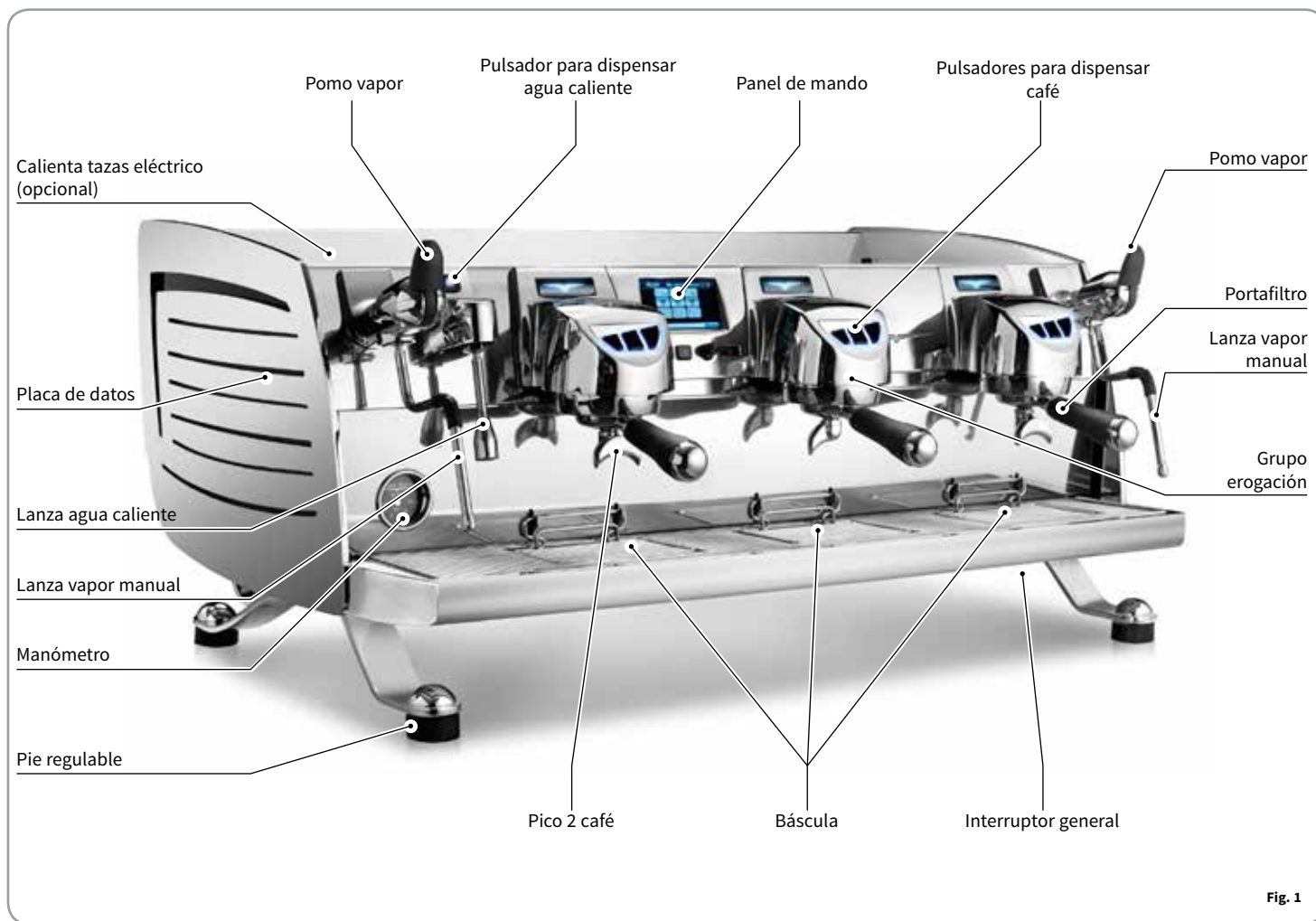
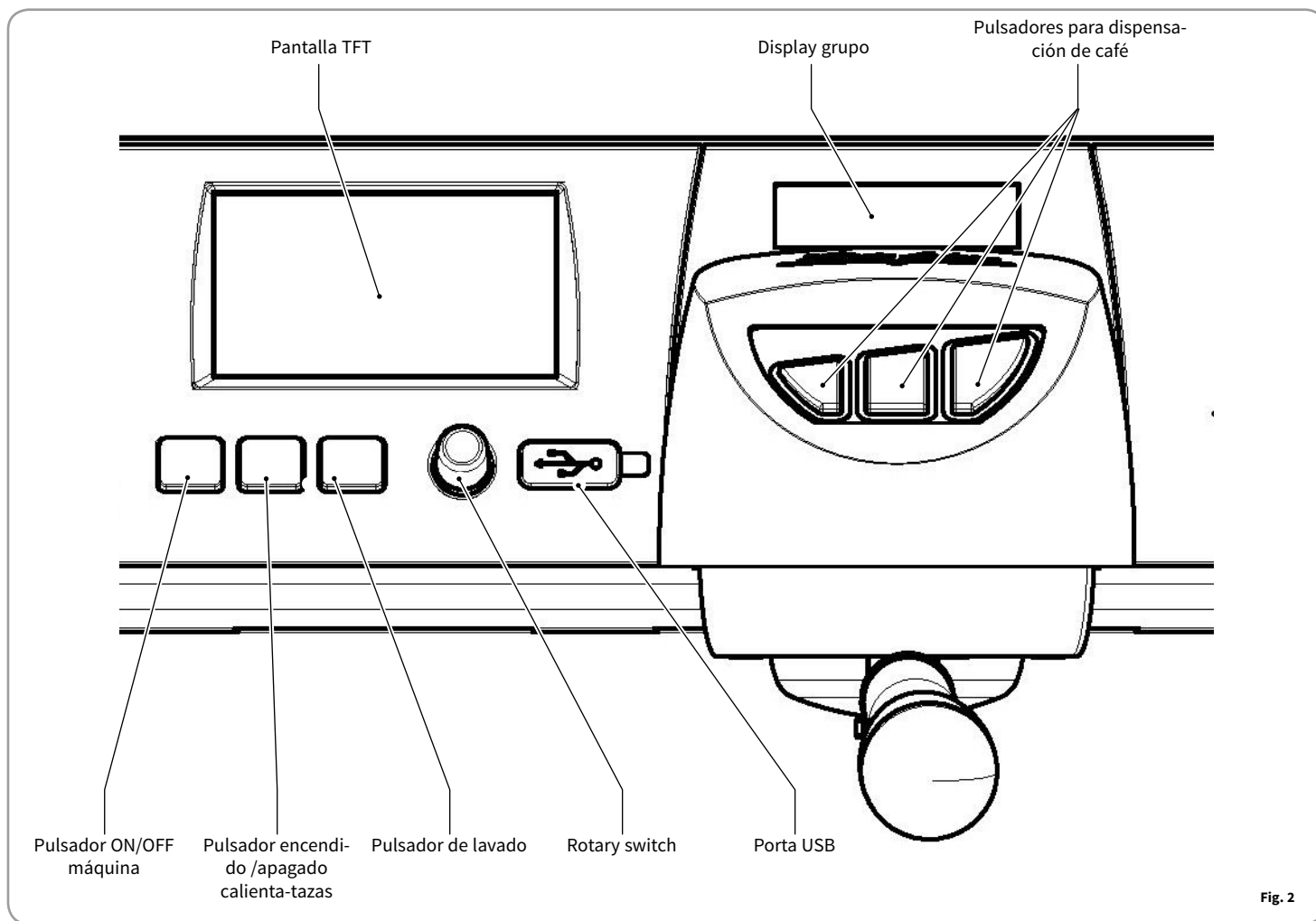


Fig. 1

1.1 DESCRIPCIÓN PANEL DE MANDO



1.2 LISTA DE ACCESORIOS

ESPAÑOL

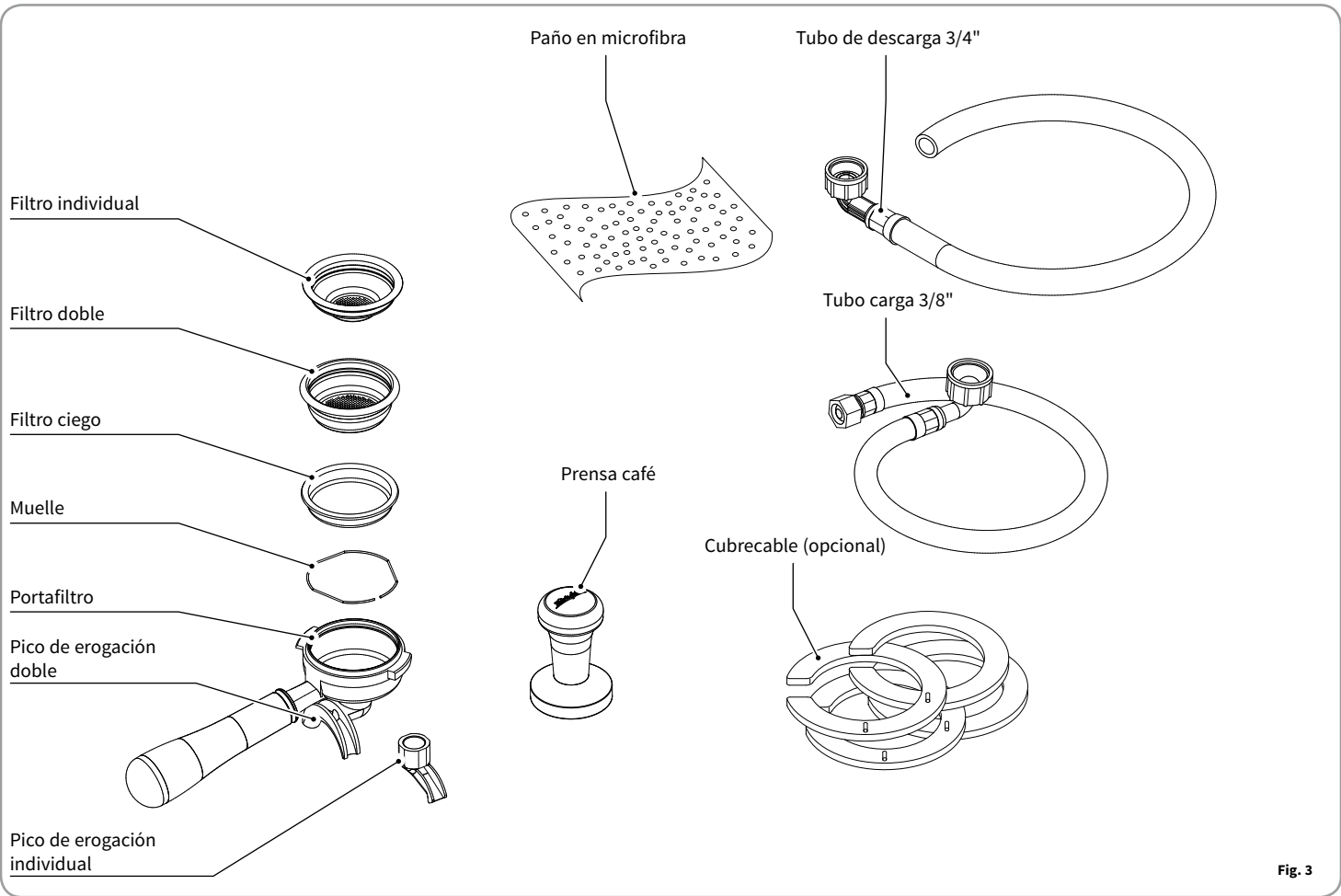


Fig. 3

DESCRIPCIÓN	2 GRUPOS	3 GRUPOS
Filtro individual	1	1
Filtro doble	2	4
Muelle	3	5
Portafiltro	1	1
Pico de erogación doble	2	3
Pico de erogación individual	1	1

DESCRIPCIÓN	2 GRUPOS	3 GRUPOS
Prensa café	1	1
Filtro ciego	2	3
Cubrecable (opcional)	10	10
Tubo de descarga 3/4"	1	1
Tubo carga 3/8"	1	1
Paño en microfibra	1	1

2. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES

Una vez eliminado el embalaje y comprobado el buen estado de la máquina y de los accesorios, coloque la máquina sobre una superficie horizontal y asegúrese de que esté perfectamente nivelada ajustando las patas regulables:

- Gire hacia la izquierda la patas para elevar la máquina hasta un máximo de + 1 cm;
- Gire hacia la derecha las patas para bajar la máquina.

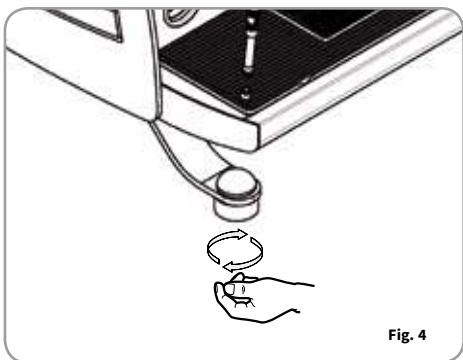


Fig. 4

En la fase previa, luego de haber colocado la máquina en la superficie plana, se aconseja instalar un endulzante, en la salida de la red hídrica, y luego un filtro de red.

Esto impide que las impurezas, como la arena, partículas de sarro en suspensión, herrumbre, etc. dañen las delicadas superficies de grafito, garantizando una larga duración de la máquina. Una vez realizadas estas operaciones, realizar las conexiones hidráulicas como se muestra en la siguiente figura.



ATENCIÓN

Evite los estrangulamientos en los tubos de conexión. Compruebe también que la descarga pueda eliminar los desechos.

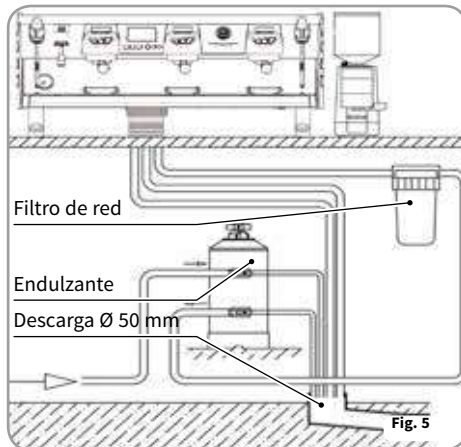


Fig. 5

2.1 INSTALACIÓN CUBRECABLE (opcional)

Una vez realizada la nivelación de la máquina y las conexiones eléctricas e hidráulicas utilice los cubrecables (opcional) para cubrir el cableado como se indica en la figura.



Fig. 6

2.2 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA

Es responsabilidad del usuario el mantenimiento del sistema de filtración y el control de las características del agua para mantenerlas dentro de los niveles requeridos.

Si no se mantiene el agua dentro de las características indicadas a continuación esto comporta el total vencimiento de la garantía:

- dureza total 50-60 ppm (partes por millón);
- presión de la red hídrica, entre 2 y 4 bar; agua fría;
- flujo mínimo: 200 l/hora;
- filtración inferior a 1.0 micrón;
- residuo fijo (tds = total dissolved solids) entre 50 y 250 ppm;
- alcalinidad entre 10 y 150 ppm;
- cloro inferior a 0.50 mg/l;
- ph entre 6.5 y 8.5.

2.3 CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS



ATENCIÓN

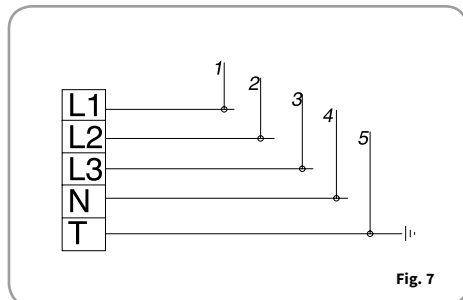
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

La máquina debe estar siempre protegida con un interruptor automático monofásico de potencia adecuada que tenga una distancia de apertura de los contactos y que permite una desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III.

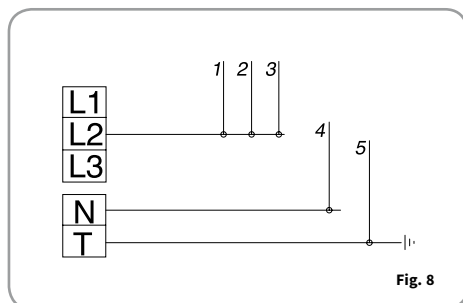
Simonelli Group no se responsabiliza por ningún daño a objetos o personas provocados por el incumplimiento de las normas de seguridad vigentes.

Antes de conectar la máquina a una red eléctrica controlar que el voltaje indicado en la placa de datos de la máquina corresponda al de la red. En caso contrario, realizar las siguientes conexiones en base a la línea eléctrica presente, como se muestra a continuación:

- para voltaje **V 380** / 3 fases + Neutro:



- para voltaje **V 230** / monofásica:



LEYENDA

- | | |
|----------|--------------------|
| 1 Negro | 4 Azul |
| 2 Gris | 5 Amarillo verdoso |
| 3 Marrón | |

3. REGULACIÓN DEL TÉCNICO CUALIFICADO

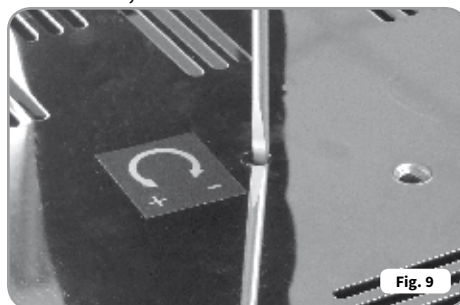
3.1 REGULACIÓN ECONOMIZADOR DE AGUA CALIENTE

NOTA: operación que se debe realizar con la máquina encendida.

Todos los modelos  cuentan con un mezclador de agua caliente, que permite regular la temperatura de salida del agua por la lanza y optimizar el rendimiento del sistema.

Para regular el economizador de agua caliente, usar un destornillador en el tornillo situado en la parte superior de la máquina como se muestra en la figura.

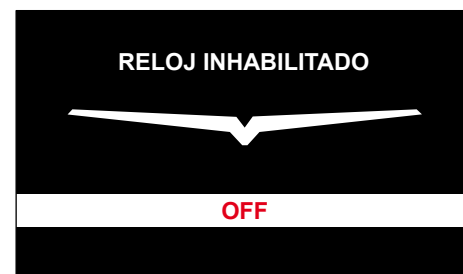
- Girarlo en sentido HORARIO / ANTIHORARIO para DISMINUIR / AUMENTAR la temperatura del agua caliente;



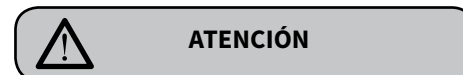
3.2 SUSTITUCIÓN DE LA BATERÍA DEL RELOJ

La centralita electrónica cuenta con una batería al litio para la alimentación del reloj con autonomía de aproximadamente tres años, después podría ser necesaria la sustitución.

En caso de pausa prolongada de la máquina, el reloj se puede bloquear: con la máquina apagada, el display visualiza.



- mantener presionada la tecla ON/OFF  durante 5 seg. para desbloquear el reloj.



La sustitución de la batería de litio la debe realizar **SÓLO** el Técnico Especializado.

Simonelli Group no se responsabiliza por ningún daño a objetos o personas provocados por el incumplimiento de las prescripciones de seguridad, descritas en el presente manual.

4. UTILIZACIÓN

El operador, antes de comenzar la elaboración, debe asegurarse de haber leído y comprendido bien las prescripciones de seguridad de este manual.

NOTA: Al principio de la actividad diaria y en todos los casos tras pausas superiores a 8 horas es necesario efectuar el recambio del 100% del agua contenida en los circuitos utilizando los difusores.

4.1 PROCEDIMIENTO DE PRIMERA INSTALACIÓN O DESPUÉS DEL MANTENIMIENTO DE LAS CALDERAS

En fase de primera instalación de la máquina o después del mantenimiento de una de las calderas, encendida la máquina con el interruptor general situado abajo a la derecha, hacer lo siguiente:

- 1) Si en la pantalla se muestra "OFF – RELOJ INHABILITADO" hacer como en el paso 3.
- 2) Si en la pantalla se muestra "OFF" presionar la tecla ON/OFF  hasta que se vea en la pantalla "OFF – RELOJ INHABILITADO" y entonces continuar como en el paso 3.
- 3) Encender la máquina apretando la tecla ON/OFF  y automáticamente después del encendido saldrá agua por los grupos durante aproximadamente 45 segundos para asegurar el correcto llenado de las calderas de café.

Este ciclo no puede y no debe ser interrumpido.

En el caso se interrumpiera por falta de electricidad o apagado accidental de la máquina por el interruptor general al sucesivo reencendido la máquina reiniciará de nuevo el ciclo durante otros 45 segundos aproximadamente.

NOTA: Trás la instalación, el técnico calificado tiene que vaciar y volver a rellenar completamente el agua de la caldera tres veces por lo menos, antes de proceder a la utilización efectiva de la máquina.

4.2 ENCENDIDO/ APAGADO DE LA MÁQUINA

ENCENDIDO: conectar la máquina a la toma eléctrica y apretar el interruptor "A" en posición "I", la máquina se enciende.

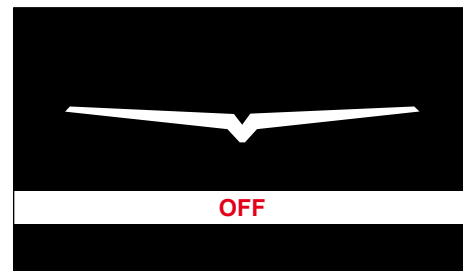


Si el autodiagnóstico indicara anomalías o averías, el operador NO DEBE intervenir; póngase en contacto con el Centro de Asistencia.

- a pantalla, iluminado, aparece la versión del firmware durante aproximadamente 1 segundo:



- En la pantalla electrónica, no iluminada, aparece el rótulo:



NOTA: La máquina no es operativa, ya que el interruptor general permite sólo la alimentación de la tarjeta electrónica.



En caso de mantenimiento de la placa electrónica, apagar la máquina con el interruptor general externo o desconectar el cable de alimentación.

ENCENDIDO / APAGADO MANUAL

On - Off Automático NO PROGRAMADO

NOTA: asegurarse de que el interruptor general esté siempre en la posición "I".

ENCENDIDO: presionar el pulsador encendido/apagado  durante aproximadamente 2 segundos hasta que se ilumine el piloto , el dispositivo sonoro emite un bip.

La centralita realiza el autodiagnóstico de las funciones, todos los botones de selección se iluminan.

Acabado el diagnóstico, en la pantalla aparece la "Home Page" (página de inicio):



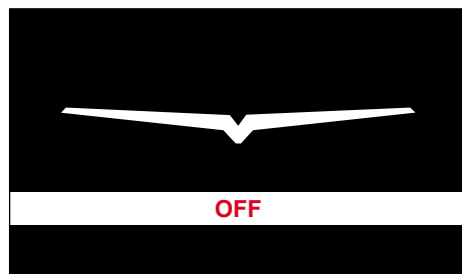
NOTA: todos los botones de selección están habilitados desde el final del diagnóstico.



ATENCIÓN

En el caso que el autodiagnóstico indique anomalías o averías, llamar al centro de asistencia, el operador NO DEBE intervenir.

APAGADO: presionar el pulsador encendido /apagad  durante aproximadamente 2 segundos hasta que se apague el piloto . La máquina se apaga y en la pantalla se indica:



On - Off Automático NO PROGRAMADO

NOTA: asegurarse de que el interruptor general esté siempre en la posición "I".

La máquina se ENCIENDE en el primer horario de apagado programado (véase capítulo PROGRAMACIÓN y apartado AHORRO ENERGÍA).

La centralita realiza el autodiagnóstico de las funciones, todos los botones de selección se iluminan.

Acabado el diagnóstico, en la pantalla aparece la "Home Page" (página de inicio):



NOTA: todas las teclas de selección están habilitadas desde el momento en que el diagnóstico se ha completado.



ATENCIÓN

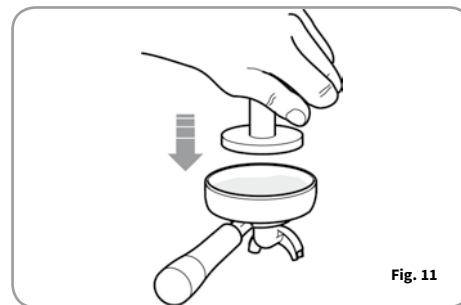
Si el autodiagnóstico indicara anomalías o averías, el operador NO DEBE intervenir; póngase en contacto con el Centro de Asistencia.

La máquina se APAGARÁ en el primer horario de apagado programado (ver capítulo PROGRAMACIÓN y apartado AHORRO ENERGÍA).

NOTA: La máquina se puede encender o apagar manualmente como se indica en el apartado anterior.

4.3 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Desenganchar el portafiltro y llenar con una o dos dosis de café molido según el filtro utilizado.



Presar el café con la prensa del equipamiento, limpiar los restos de polvo de café del borde periférico del filtro (para garantizar un mejor cierre y un menor desgaste de la junta).

NOTA: Antes de embragar el portafiltro en el grupo es necesario expurgar el agua que ya esta dentro del circuito del grupo por lo menos por 2 segundos activando y desactivando la erogacion.

Luego acoplar el portafiltro en el grupo. Presionar el pulsador del café deseado.

NOTA: en las fases de pausa, dejar el portafiltro acoplado al grupo para que permanezca siempre caliente. Los grupos de erogación son compensados térmicamente con circulación total de agua caliente, para garantizar la máxima estabilidad térmica durante el funcionamiento.

4.4 UTILIZACIÓN DEL VAPOR (Boquilla de vapor manual)



ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

Durante el uso de la lanza del vapor, prestar mucha atención a no colocar las manos debajo de la misma y a no tocarla enseguida luego de su uso.

Para usar el vapor es suficiente tirar o empujar la correspondiente palanca como se indica en la figura.

Si se la tira completamente, la palanca permanece bloqueada en la posición de máxima erogación, si se la empuja, el retorno de la palanca es automático. Las dos palancas lanza vapor son articuladas, para que su utilización sea más fácil.

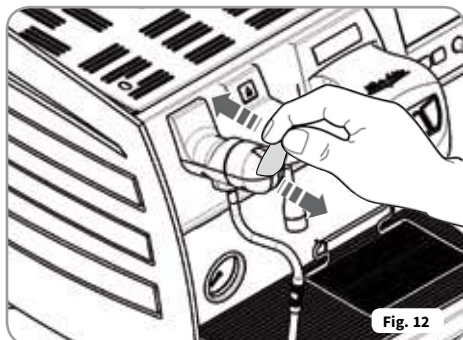


Fig. 12

NOTA: El utilizzo de la lanza vapor tiene que ser siempre antecedido de l'operacion de monda del agua de condensación por lo menos por 2 segundos.

4.5 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO

Para obtener la típica espuma sumergir el pico del vapor en el fondo del recipiente lleno por 1/3 (preferiblemente en forma tronco-cónico).

Abrir el vapor. Antes que la leche llegue al punto de ebullición, llevar el pico del vapor hasta la superficie haciendo descremar la leche con pequeños desplazamientos en sentido vertical. Al final de la operación limpiar cuidadosamente la lanza con un paño suave.

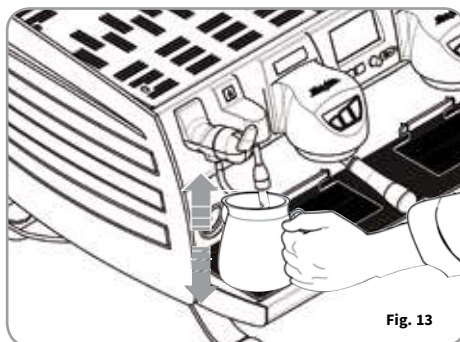


Fig. 13

4.6 SELECCIÓN DE AGUA CALIENTE



ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

Durante el uso de la lanza del vapor, prestar mucha atención a no colocar las manos debajo de la misma y a no tocarla enseguida luego de su uso.

Permite la erogación de agua caliente para preparar té, manzanilla y tisanas. Colocar debajo de la lanza de agua caliente un recipiente.

Presionar una vez en el pulsador de selección de agua caliente, el piloto



se enciende.

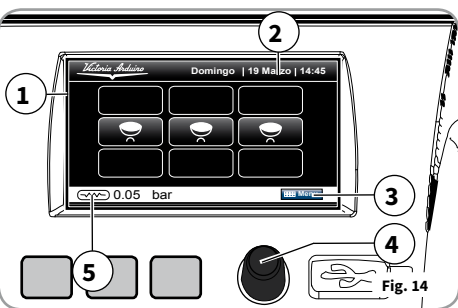
Por la boquilla de agua caliente se dispensará agua durante un tiempo equivalente al valor programado (ver capítulo PROGRAMACIÓN y apartado PROGRAMACIÓN DOSIS) o volver a apretar el pulsador para interrumpir la dispensación.

NOTA: La erogación del agua caliente se puede producir al mismo tiempo que la del café.

NOTA: El utilizzo de la lanza de agua caliente tiene que ser siempre antecedido de l'operacion de monda del circuito hidráulico por lo menos por 2 segundos.

5. PROGRAMACIÓN

5.1 LEYENDA



Nr.		Descripción
1		Área interactiva de programación / visualización.
2		FECHA y HORA
3		SÍMBOLO MENÚ: Para acceder al menú principal y volver atrás de un nivel durante la navegación.
4		ROTARY SWITCH: Girar para moverse dentro del interfaz. Cuando el símbolo se selecciona cambia de color y se ilumina de blanco, presionar para activar la función / símbolo seleccionado. Además en programación permite aumentar y/o disminuir los valores.
5		SÍMBOLO HOME: Para volver a la página "Home Page" durante la navegación del interfaz.

5.2 PROGRAMACIÓN

Encender la máquina como se ha descrito en el capítulo "Uso" - apartado "Encendido /apagado de la máquina". La pantalla muestra la "Home Page".



Seleccionar y presionar el rotary switch para acceder al menú principal.



Símbolo	Descripción
	Descripción
	Programación dosis (solo versión volumétrica)
	Setpoint temperatura y offset grupos/calderas
	Ajuste teclas y pantalla electrónica
	Ahorro de energía
	Cuenta dispensaciones
	Alarmas
	Ajustes técnicos

5.2.1 IDIOMA



Con el rotary switch colocarse en el símbolo "Idioma" y presionarlo para acceder:



Se muestra una página para elegir el idioma de todo el interfaz.



Moverse con el rotary switch dentro de la pantalla y presionarlo para confirmar la selección del idioma.

5.2.2 PROGRAMACIÓN

DE LAS DOSIS



(solo versión volumétrica)

Con el rotary switch colocarse en el símbolo "Programación dosis" y presionar para acceder:



Se visualizan 3 opciones en la versión volumétrica:



Símbolo	Descripción
	Programación de dosis individuales
	Transferencia dosis entre grupos
	Ajuste de dosis estándar

Con el rotary switch seleccionar una de las tres opciones y después presionar para acceder.

PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS



En la pantalla electrónica se muestra:



Seleccionar de nuevo el símbolo con el rotary switch y presionarlo. Todas las teclas programables empiezan a parpadear:

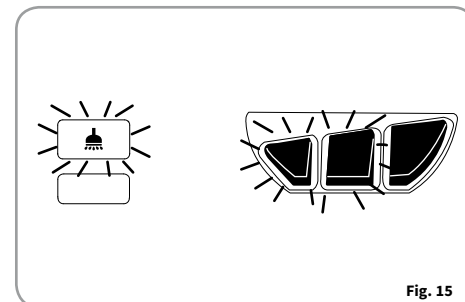


Fig. 15

Café:

Presionar el pulsador por programar; la pantalla electrónica muestra el símbolo de la tecla elegida y el valor ya programado.



Volumen programado

Se puede variar la dosis con el rotary switch y después presionarlo para confirmar el valor. O bien presionando la tecla café por programar, empezará la dispensación (mientras tanto todos los demás pilotos se apagarán). Una vez alcanzada la dosis deseada pre-

sionar el pulsador de café continuo  para detener la dispensación.

- En la pantalla electrónica se mostrará el nuevo valor y todavía se podrá modificar mediante el rotary switch.
- Presionar de todas formas el rotary switch para confirmar la dosis programada.
- El pulsador de café programado se apaga una vez confirmado presionando el rotary switch.

NOTA: La VA388 versión volumétrica mide el volumen de agua que entra en la máquina durante una dispensación (cl).

NOTA: La versión gravimétrica no es programable.
La VA388 versión gravimétrica mide el peso (g) del líquido presente en la taza con una tolerancia de ± 1 g.

Para continuar con la programación de las diferentes teclas seleccione de nuevo el símbolo con el rotary switch (interruptor rotatorio) y presiónelo.

**Agua caliente:**

Presionar el pulsador de agua caliente  por programar; la pantalla electrónica muestra el símbolo de la función elegida y el valor ya programado.



Segundos programados

Se puede variar la dosis mediante el rotary switch y después presionarlo para confirmar el valor.

O bien presionando el pulsador de agua

caliente  por programar, empezará la dispensación (mientras tanto todos los demás pilotos se apagarán). Una vez alcanzada la dosis deseada pre-

sionar el pulsador de agua caliente  para detener la dispensación:

- En la pantalla electrónica se mostrará el nuevo valor y todavía se podrá modificar mediante el rotary switch.
- Presionar de todas formas el rotary switch para confirmar la dosis programada.
- El pulsador de agua caliente programado se apaga una vez confirmado presionando el rotary switch.

TRANSFERENCIA DOSIS

Trámite esta función se puede transferir el valor de las dosis programadas a otros grupos. Seleccionar el grupo que se usa como "origen" y confirmar:



Seleccionar el grupo de "destino" para el par de la programación y confirmar.

NOTA: El grupo usado como origen es desinhibido.

**DOSIS ESTÁNDAR**

Mediante esta función se pueden reincorporar los valores de las "Dosis estándar" para los grupos. La pantalla electrónica muestra:



Seleccionar el grupo de café al cual aplicar la "dosis estándar" de programación y confirmar presionando el rotary switch.

5.2.3 SETPOINT TEMPERATURA



Con el rotary switch colocarse en el símbolo "Setpoint de temperatura" y presionarlo para acceder:



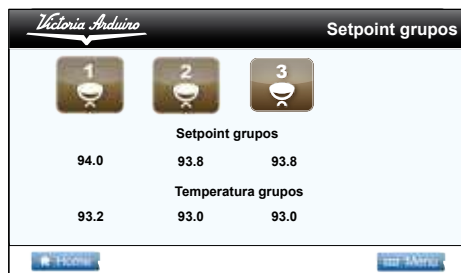
Se muestran 4 opciones:



Símbolo	Descripción
	Setpoint grupos
	Setpoint calderas
	Setpoint calderas vapor
	Calienta-tazas

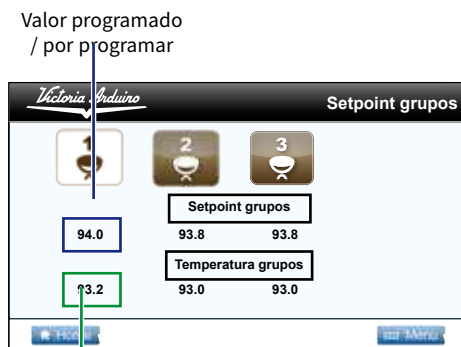
SETPOINT GRUPOS

En la pantalla electrónica se muestra:



Seleccionar el grupo de café por regular con el rotary switch y confirmar presionándolo.

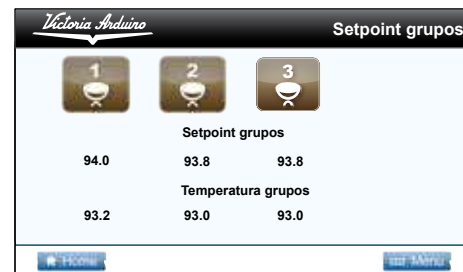
Ejemplo grupo 1:



Girando el rotary switch elegir la temperatura deseada para el grupo, presionarlo y después para confirmar el dato.

REGULACIÓN OFFSET GRUPOS:

Por la pantalla:



Manteniendo presionado el botón para el lavado se accede a la regulación de los offset de temperatura de los grupos. La pantalla sucesiva será:



Con el rotary switch se puede seleccionar el grupo al que se quiere regular el offset y presionar para proceder. Siempre trámite el rotary switch se puede regular el valor del offset de dicho grupo y se confirma presionándolo. Entonces se puede regular el offset de los otros grupos con el mismo procedimiento o bien seleccionar Menu o Home. Esta configuración está reservada al técnico habilitado.

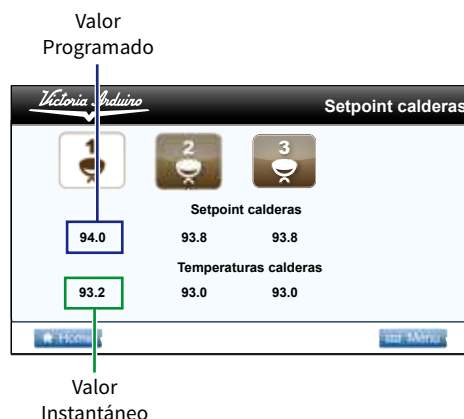
SETPPOINT CALDERAS

En la pantalla se muestra:



Seleccionar la caldera de café por regular y confirmar presionándola con el rotary switch.

Ejemplo caldera 1:



Girando el rotary switch elegir la temperatura deseada para el grupo, presionarlo después para confirmar el dato.

REGULACIÓN OFFSET CALDERAS:

Por la pantalla electrónica:



Manteniendo presionado el botón de lavado  se accede a la regulación de los offset de temperatura de las calderas. La pantalla sucesiva será:



Con el rotary switch se puede seleccionar la caldera de café de la que se quiera regular el offset y presionar para proceder.

Siempre mediante el rotary switch se puede regular el valor del offset de dicho grupo y se confirma presionándolo.

Entonces se puede regular el offset de los otros grupos con el mismo procedimiento o bien seleccionar  o .

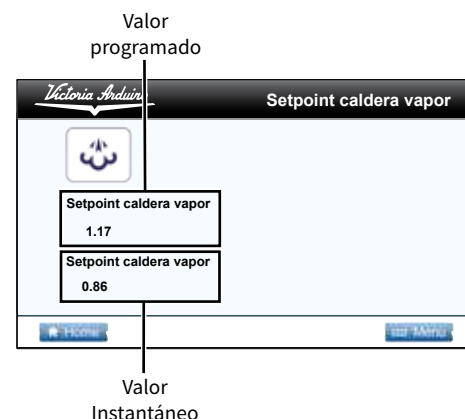
Esta configuración está reservada al técnico habilitado.

SETPPOINT CALDERA VAPOR

En la pantalla electrónica se muestra:



Seleccionar el símbolo vapor y confirmar con el rotary switch.



Girando el rotary switch elija la presión/temperatura deseadas para la caldera (consulte la tabla de la página siguiente), presiónelo después para confirmar el dato.

TABLA DE PRESIÓN - TEMPERATURA

Bar	°C	°F
0,50	110,5	230,9
0,55	111,5	232,7
0,60	112,5	234,5
0,65	113,5	236,3
0,70	114	237,2
0,75	115	239
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118	244,4
1,00	119	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121	249,8
1,20	122	251,6
1,25	122,5	252,5
1,30	123	253,4
1,35	124	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125	257
1,50	126	258,8
1,55	126,5	
1,60	127	

ESCALDACIONES

Presione y mantenga presionado el botón de lavado  durante unos segundos para entrar en la selección del modo de calentador de tazas:

- Simple regulado
- Doble regulación (opcional)
- Monotiempo

CALIENTA-TAZAS

En la pantalla electrónica se muestra:



Si se quiere trabajar en "manual" seleccionar con



el rotary switch el símbolo **Manual** y presionar:

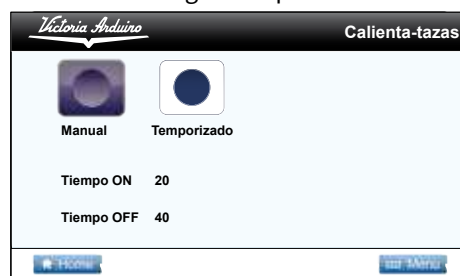


Si se quiere trabajar en modo "temporiza-
do" seleccionar con el rotary switch el



símbolo **Temporizado** y presionarlo.

Se muestra la siguiente pantalla:



Con el rotary switch se pueden modificar los tiempos de ON y de OFF y después confirmarlos presionándolo. Los tiempos seleccionados de ON y OFF se repiten cíclicamente.

5.2.4 AJUSTE DE LAS TECLAS Y DE LA

PANTALLA

Con el rotary switch colocarse en el símbolo "Ajuste de las teclas y de la pantalla electrónica" y presionar para acceder:



Se muestran 6 opciones:



Símbolo	Descripción
	Unidad de medida
	Luminosidad de la pantalla electrónica
	Luminosidad de las teclas
	Timeout pantalla electrónica
	Temperatura dispensación
	Tiempo dispensación

UNIDAD DE MEDIDA

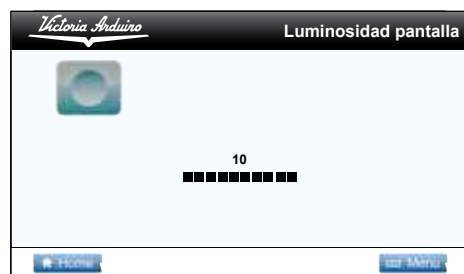
Mediante esta pantalla se puede modificar la unidad de medida de la temperatura para la gestión de todo el interfaz:



Usar el rotary switch para la selección y presionarlo para confirmar.

LUMINOSIDAD PANTALLA ELECTRÓNICA

Mediante esta función se puede modificar la luminosidad estándar de la pantalla electrónica:



Usar el rotary switch para elegir el nivel y presionarlo para confirmar.

LUMINOSIDAD DE LAS TECLAS

Mediante esta función se puede regular la luminosidad de las teclas:

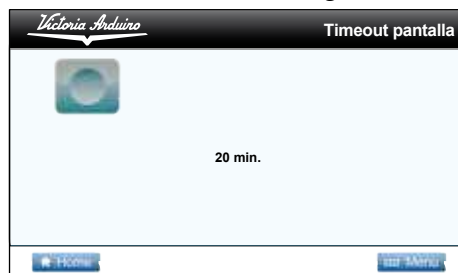


Usar el rotary switch para elegir el nivel y presionarlo para confirmar.

NOTA: La regulación de la luminosidad de las teclas se puede ver en tiempo real solo en un grupo. La configuración se aplica también a los otros grupos solo después de la confirmación realizada.

TIME OUT PANTALLA ELECTRÓNICA

Mediante esta función se puede regular el tiempo de "Time-out" (tiempo de espera) display (display de baja luminosidad). Ejemplo: ajustando 5 minutos, si la máquina no se usa durante 5 minutos la luminosidad de la pantalla descende. Vuelve a ser normal con el siguiente uso.



Usar el rotary switch para elegir el tiempo (minutos) y presionarlo para confirmar.

TEMPERATURA DISPENSACIÓN

Mediante esta función se puede activar/desactivar la visualización de la temperatura de dispensaciones de grupos en la "Home Page" (página de inicio):



Mediante el rotary switch seleccion   /   y después presionarlo para confirmar.

TIEMPO DISPENSACIÓN

Mediante esta función se puede activar/desactivar la visualización del tiempo de dispensación en el display del grupo en cuestión:



Si se decide mostrar el tiempo de dispensación ( ), con el rotary switch es necesario seleccionar entre las opciones:

- Temporizado (desaparece después de 5 segundos);
- Persistente (permanece en la pantalla hasta el siguiente café).



Después de haber seleccionado la opción con el rotary switch confirmarla presionándolo.

5.2.5 AHORRO DE ENERGÍA



Con el rotary switch colocarse sobre el símbolo "Ahorro de energía" y presionar para acceder a la función:



Se muestran 4 opciones:



Símbolo	Descripción
	Programa semanal
	Grupos activos
	Standby activo
	Power Management

PROGRAMA SEMANAL



Esta página permite configurar los días de reposo y los días en los que se programa el encendido y apagado automático de la máquina.

Al inicio de la página se mostrará la configuración del primer día de la semana (Lunes).

Girando el rotary switch se mostrarán las configuraciones de los días hasta llegar al último día de la semana, después se seleccionará el símbolo y sucesivamente el símbolo . La operación es cíclica.



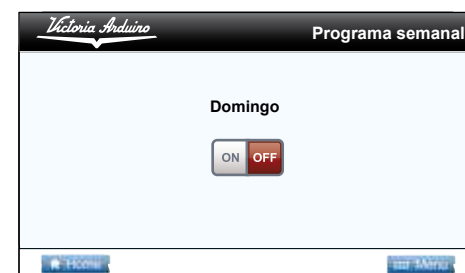
Para modificar la configuración de un día, hace falta que el día se muestre y por lo tanto es necesario presionar el rotary switch.

Entonces se seleccionará el símbolo / que señalará si en ese día está prevista una programación de encendido o apagado () o no ():

Ejemplo de día programable:



Ejemplo de día OFF:



Para guardar la modificación hay que presionar de nuevo el rotary switch. Entonces si el día está activo, empezarán a parpadear las horas del tiempo de ON.



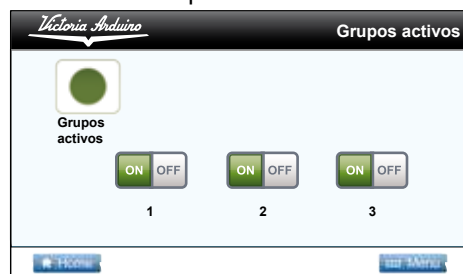
Girando el rotary switch se muestra y cambia el valor. Presionando el rotary switch se guarda el valor y se pasa a la modificación de los minutos de tiempo de ON.

El procedimiento precedente se repite ya sea con los minutos y las horas de tiempo ON que para las horas y los minutos del tiempo de OFF.

Una vez guardados los minutos del tiempo de OFF se vuelve a las condiciones iniciales donde, girando el rotary switch se pueden ver las configuraciones de los diferentes días de la semana, inicio y menú.

GRUPOS ACTIVOS

Mediante esta función se pueden ajustar los grupos realmente activos cuando se enciende la máquina:



Para ajustar los grupos activos cuando se enciende la máquina hacer lo siguiente:

- Acceder a la función presionando el rotary switch en el símbolo grupos activos.
- Se pueden activar/desactivar de manera independiente los grupos mediante el rotary switch. Presionar el rotary switch para confirmar y pasar al grupo sucesivo. Confirmando el último grupo se vuelve al menú.
- Presionando en el símbolo  se vuelve a la página de inicio.

NOTA: Para hacer de todas formas que la modificación sea efectiva hay que salir de la programación, apagar y volver a encender la máquina con el interruptor principal situado abajo a la derecha.

Con el sucesivo encendido el grupo desactivado se verá en la pantalla electrónica de color más oscuro y no funcionará (Ej. desactivación grupo 1).



La modificación es permanente y se debe anular siguiendo el mismo procedimiento con el cual se ha activado.

STANDBY TEMPORAL:

También se pueden desactivar temporalmente los grupos sin entrar en la programación.

Desde la siguiente pantalla de stand-by:



Presione contemporáneamente el pulsador  y la tecla central del grupo a desactivar y el grupo correspondiente se deshabilitará y en el display se mostrará (Ej. Desactivación grupo 1):



Para volver a habilitar el grupo habrá que hacer la misma operación en ese grupo o bien apagar y volver a encender la máquina con el interruptor principal situado abajo a la derecha.

NOTA: Cuando se apaga el grupo con la combinación de las teclas el apagado no es permanente y cada vez que la máquina se vuelve a encender todos los grupos vuelven a estar activos.

NOTA: En el caso de que un grupo esté inhabilitado no se podrá efectuar ninguna dispensación y las resistencias de la caldera y grupo estarán apagadas.

STANDBY ACTIVO

Esta función permite a la máquina entrar o no en un estado de standby activo, que permite elegir si apagar completamente la máquina o bien mantenerla a una presión ajustada (menor que aquella de funcionamiento).

Mediante el rotary switch se pueden seleccionar las siguientes opciones:

- **OFF:** cuando la máquina está en OFF está apagada completamente y en la pantalla se muestra el rótulo "OFF".



- **ON 0.10 bar:** cuando la máquina está en OFF la máquina mantiene una presión de 0.10 bar y en la pantalla (ajustada con luminosidad mínima) se muestra el rótulo "BAJO CONSUMO".



- **ON 0.50 bar:** cuando la máquina está en OFF la máquina mantiene una presión de 0.50 bar y en la pantalla (ajustada con la luminosidad mínima) se muestra el rótulo "BAJO CONSUMO".



- **ON 0.80 bar:** cuando la máquina está en OFF la máquina mantiene una presión de 0.80 bar y en la pantalla (ajustada con luminosidad mínima) se muestra el rótulo "BAJO CONSUMO".



Presionar el rotary switch para confirmar la opción deseada.

Este funcionamiento se obtiene, ya sea en el caso de encendido/apagado manual con el pulsador , ya sea en el caso de encendido/apagado automático a través de la programación.

Si durante uno de los tres estado de standby activo (0.10 bar, 0.50 bar, 0.80 bar) se presiona el pulsador de encendido/apagado  la máquina irá al estado de apagado total.

Una sucesiva presión de la misma tecla encenderá la máquina.

GESTIÓN DE CONSUMO

Esta función permite controlar la potencia absorbida por la máquina durante la fase de calentamiento, para limitar los consumos.

Si estuviera habilitada, cuando se enciende, se reducirá el uso de la caldera de vapor, de los grupos y de las calderas de los grupos. El sistema de calentamiento con Power Management termina cuando la potencia requerida por la caldera de vapor desciende por debajo del 40 % de la potencia máxima requerida.

Entonces el funcionamiento volverá a ser el normal.

Mediante rotary switch seleccione  /  y después presione para confirmar.



NOTA: Si está habilitado el calentamiento con Power Management, la "Home Page" (página inicial) muestra el mensaje "Eco warm-up" (calentamiento Eco).

5.2.6 CUENTA DE LAS DISPENSACIONES

Con el rotary switch colocarse en el símbolo "Cuenta de las dispensaciones" y presionar para acceder:



Se presenta una pantalla que muestra los contadores:



Seleccionar de nuevo el símbolo contador de dispensaciones  y presionar el rotary switch.

Dentro de la página contadores se pueden ver 2 tablas que muestran los contadores; se puede pasar de una a otra con el rotary switch.

En la primera tabla está la cuenta de cada una de las dosis por cada grupo:

Victoria Arduino				
				
	5	0	0	
	0	0	0	
Continuo	1	0	0	

En la segunda tabla están los grupos totales, los lavados, los servicios y el total absoluto:

Victoria Arduino				
				
Total grp	6	6	6	
Lavados	7	1	2	
Purga	8	8	10	
				Mantenimiento
18	4	1		13999

El valor de purga se refiere a las cantidades utilizadas para purgar el grupo. Se considera que una entrega está purgada cuando dura menos de 5 segundos.

El parámetro de mantenimiento se refiere al contador de ciclos utilizado para ajustar las alarmas de mantenimiento. El parámetro sólo puede ser restablecido por un técnico cualificado.

Dentro de las dos tablas se pueden eliminar los diferentes campos entrando en el modo de eliminación. En el modo de eliminación se accede presionando y manteniendo presionado durante unos segundos, el pulsador de lavado .

Una vez dentro se verá en una tabla un rectángulo rojo que indica el valor que se podrá eliminar.

Usando el rotary switch se puede seleccionar el campo por eliminar y mediante

Victoria Arduino				
				
Total grp	6	6	6	
Lavados	7	1	2	
				
Total	18	4	1	

la presión del mismo rotary switch se efectúa la eliminación.

Para salir del modo de eliminación hay que apretar de nuevo el pulsador de lavado .

Para salir de la cuenta presionar de nuevo el rotary switch y seleccionar entonces  o .

5.2.7 ALARMAS

Con el rotary switch colocarse en el símbolo "Alarmas" y presionar para acceder:



Se muestran 2 opciones:



Símbolo	Descripción
	Informe alarmas
	Alarmas lavados

INFORME ALARMAS

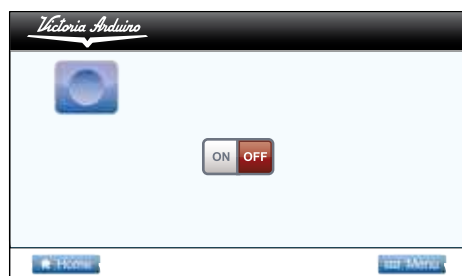
Esta función permite ver el informe de los errores de la centralita:

Victoria Arduino	
Error detectado	
Error sonda caliente-tazas 1 CC	
Error presión	
Error dosificación grupo 1	
Error dosificación grupo 2	
Error dosificación grupo 1	

Girando el rotary switch se puede navegar a través de las dos páginas con la lista de los errores memorizados por la centralita. Para eliminar el informe de alarmas hay que presionar y mantener presionado durante 3 segundos el pulsador de lavado  del panel de control. Para salir presionar de nuevo el rotary switch y seleccionar  Menu o  Home.

ALARMA LAVADOS

Esta función permite ajustar el temporizador (horas y minutos) de la alarma de lavado de los grupos. Ej. ajustando 1 h y 30 min., la máquina señalará la alarma de lavado después de 1h y 30 min. Se puede acceder a la función presionando el rotary switch. Mediante el rotary switch se puede seleccionar entre las opciones ACTIVO y NO ACTIVO. Seleccionando con el rotary switch el estado NO ACTIVO   se vuelve al menú principal.



Seleccionando sin embargo el estado ACTIVO   hay que ajustar con el rotary switch las horas y los minutos después de los cuales se mostrará la alarma.



Acabado el ajuste de los minutos se vuelve al menú principal.

5.2.8 AJUSTES TÉCNICOS

Con el rotary switch colocarse en el símbolo "Ajustes técnicos" y presionar para acceder:



Se muestran 6 opciones:



Símbolo	Descripción
	Fecha y hora
	Informaciones
	Update firmware
	Mantenimiento
	Configuración de la contraseña

Símbolo	Descripción
	Preinfusión
	Métodos báscula (*)

(*) Sólo versión gravimétrica

FECHA Y HORA

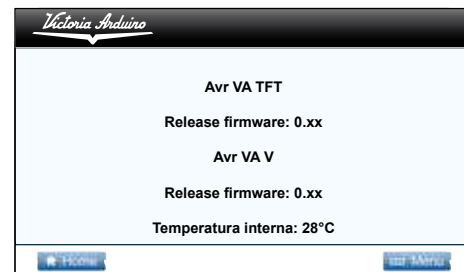
Mediante esta función se puede modificar la fecha y la hora ajustadas en la máquina y que se muestran en la "Home Page".



Una vez seleccionado el símbolo con el rotary switch presionarlo y se tendrá acceso a la modificación del año, mes, día, hora y minutos. Acabado el ajuste de los minutos se vuelve al menú principal.

INFORMACIONES

Mediante esta función se pueden ver las informaciones principales relativas a la máquina y al software.



UPDATE FIRMWARE

Mediante esta pantalla se puede actualizar el firmware de la máquina.

Seguir el procedimiento indicado en la pantalla y usar la correspondiente puerta USB en el panel de mando.

MANTENIMIENTO

Mediante esta función se puede ajustar el mantenimiento programado. Se puede programar el número de dispensaciones y la fecha a partir del cual se activa la alarma de mantenimiento. La alarma se presentará cuando se alcance el contador o la fecha. La máquina continúa funcionando regularmente. Seleccionar con el rotary switch el símbolo y presionarlo. El número de dispensaciones empezará a parpadear.



Modificar el número de dispensaciones con el rotary switch y confirmar presionándolo. Modificar sucesivamente del mismo modo el día, mes y año de la fecha de mantenimiento.

Una vez modificado el año se volverá al menú.

Una vez efectuadas las modificaciones, para que sean definitivas habrá que poner a cero el contador interno de los ciclos.

Mantener presionada la tecla de lavado



por 5 segundos para poner a cero el

contador interno. Se mostrará un mensaje relativo a la puesta a cero del contador.

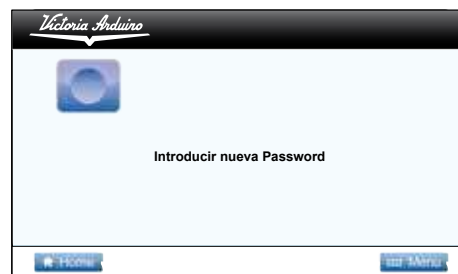
CONFIGURACIÓN PASSWORD

Esta página se utiliza para introducir, cuando se solicita y está habilitada, la contraseña de acceso.



La contraseña puede contener 4 números del 0 al 9 en cualquier combinación.

La longitud de la contraseña puede estar comprendida entre 0 números (contraseña deshabilitada o nula, se reconoce por tener todos los guiones horizontales) y 4 números; por tanto, se considera válida también una contraseña, por ej., de 2 números.



Una vez efectuada la introducción y confirmación de la contraseña, una página de información visualizará el resultado de la comparación entre la contraseña introducida y la programada previamente.

Para entrar en las páginas internas de los menús sin conocer la contraseña, se puede utilizar la contraseña passe-partout. El valor de dicha contraseña es 1 9 0 5.

Modificación de la contraseña

Esta página, contenida en el menú de configuraciones técnicas, permite modificar la contraseña configurada.

Para ello es necesario, si la gestión de la contraseña está habilitada, confirmar primero la contraseña configurada (por motivos de seguridad).

Una vez efectuada la introducción y confirmación de la contraseña, una página de información visualizará el resultado de la comparación entre la contraseña introducida y la programada previamente.



A continuación, se solicitará la nueva contraseña que se desea configurar.

PREINFUSIÓN

Es posible configurar la preinfusión digital, es decir que la máquina dispensa agua por un tiempo programable (tiempo ON), se detiene por un periodo programable (tiempo OFF) y luego continua la dispensación. Si se selecciona la preinfusión digital ON, será posible (versión gravimétrica) variar los siguientes parámetros:

1. Tiempo de dispensación OFF: En el recuento del tiempo de dispensación total es posible incluir (ON) o excluir (OFF) el tiempo de dispensación OFF programado.
2. Tiempo ON preinfusión: Configura el tiempo inicial de dispensación en el que la pastilla de café se moja. Varía de 0.5 a 3 segundos con un paso de 0.1 segundos.
3. Tiempo OFF preinfusión: Configura el tiempo de pausa antes de que la dispensación continúe. Varía de 2 a 8 segundos con un paso de 0.1 segundos.



Sólo versión gravimétrica

Calibración de báscula :

La función de calibración se ha introducido para tener una correspondencia única con una eventual báscula de referencia externa.



Seleccionar el grupo que se desea calibrar. Presionar el rotary switch para seleccionar el grupo a calibrar.

1. Girar el rotary switch para aumentar/disminuir el valor del peso.
2. Seleccionar una dispensación de 100 g de café.



En el primer caso es suficiente girar el rotary switch hasta el valor de calibración.

EJEMPLO: La báscula externa indica siempre dos gramos más respecto al visualizado: el valor de la calibración debe configurarse a 98 g).



En el segundo caso, es necesario efectuar una dispensación específica tal como se indica a continuación:

1. Medir la tara de un contenedor de al menos 120 g con una báscula externa.
2. Introducir café en el porta-filtro y apoyar el contenedor sobre la rejilla.
3. Confirmar la calibración.



La máquina dispensará hasta 100 g. Obviamente, el valor visualizado podrá ser levemente superior.

Llegados a este punto, es necesario controlar la correspondencia entre el valor visualizado encima del grupo (ej. 102) y el de referencia de la báscula externa (ej. 104). La diferencia deberá añadirse al valor visualizado por la máquina, a continuación, configurar la calibración a 102 g. Per migliorare la precisione del sistema.



BÁSCULA TARA (solo gravimétrica)

Durante el tiempo establecido de "tara Bilnacia" la máquina calibra continuamente el peso de la taza sobre la rejilla. Al finalizar el tiempo configurado con el retraso de tara, la máquina empieza a pesar normalmente. Este parámetro varía entre 0.5 y 5 segundos con un paso de 0.1 segundos.

6. LIMPIEZA

6.1 CICLO AUTOMÁTICO DE LAVADO

Mediante esta función se puede efectuar el ciclo de lavado automático de los grupos.

NOTA: Se puede acceder a la función de lavado también presionando la

tecla de lavado .

Introducir el filtro ciego en el portafiltro, añadir media dosis de pulicaff y enganchar el portafiltro al grupo en el cual se quiera realizar el lavado automático.

Seleccionar el grupo en el que efectuar el lavado mediante el rotary switch y presionarlo:



La máquina muestra:



Por lo tanto se puede seleccionar uno de los otros grupos.

Al acabar seleccionar  o  para salir.

En este caso la pantalla será (Ej. lavado sólo grupo 1):



Acabado el lavado se solicita, automáticamente, la fase de aclarado:

La tecla lavado  empezará a parpadear, presionarlo y la máquina muestra



Vaciar el filtro ciego de posibles restos de pulicaff y reenganchar el portafiltro al grupo.

Presionar el rotary switch en el grupo por aclarar, seleccionar entonces  y la pantalla será:



NOTA: Durante el ciclo de lavados de los grupos seleccionados se pueden efectuar dispensaciones de café en los grupos no seleccionados.

6.2 PARADA

Detener la máquina mediante los tres interruptores generales llevándolos a la posición **0**.



Fig. 16

6.3 LIMPIEZA EXTERIOR

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, hay que llevar la máquina a estado energético "0" (es decir, interruptor máquina apagado y seccionador abierto).



ATENCIÓN

No se puede limpiar el aparato con chorro de agua o sumergiéndolo en agua.



ATENCIÓN

No utilizar solventes, productos a base de cloro, abrasivos.

Limpieza de la zona trabajo: quitar la rejilla de la superficie de trabajo levantándola primero hacia arriba y retirarla, quitar el plato para recoger el agua ubicado debajo y limpiar todo con agua caliente y detergente.

Limpieza de la carena: para limpiar todas las partes cromadas utilizar un paño suave humedecido.

6.4 CAMBIO DEL AGUA DE LA CALDERA

Es necesario cambiar diariamente el agua de la caldera al final del uso para tener siempre a disposición agua de la mejor calidad. Es suficiente con presionar repetidas veces la tecla de agua caliente hasta extraer, por lo menos, un tercio del total de los litros que contiene la caldera.

NOTA: Al principio de la actividad diaria y en todos casos tras pausas superiores a 8 horas es necesario efectuar el recambio del 100% del agua contenida en los circuitos utilizando los difusores.

6.5 LIMPIEZA DE LAS ROSETAS INOXIDABLES

Las duchas inoxidableas están situadas debajo de los grupos de dispensación.

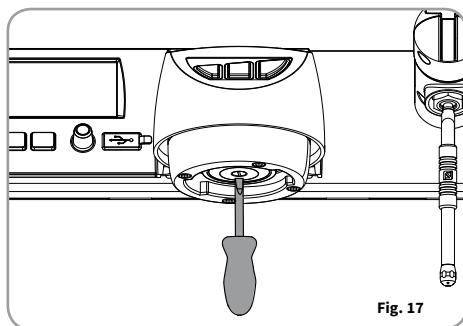


Fig. 17

NOTA: Para la limpieza operar como se describe a continuación:

- Desenroscar el tornillo ubicado en el centro de la roseta.
 - Quitar la roseta y controlar que los orificios no estén obstruidos.
 - En caso de obstrucciones, limpiar según la descripción (Apartado "LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS").
- Se recomienda limpiar la roseta semanalmente.

6.6 LIMPIEZA DEL GRUPO CON LA AYUDA DEL FILTRO CIEGO

La máquina está preparada para el lavado del grupo dispensación mediante ciclo automático de limpieza y detergente específico en polvo.

Se aconseja efectuar el lavado por lo menos una vez al día.

6.7 LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS

Colocar dos cucharadas de detergente específico en medio litro de agua caliente e introducir el filtro y el portafiltro (excluido el mango) durante al menos media hora. Luego enjuagar con abundante agua corriente.

7. MANTENIMIENTO

NOTA: Durante el mantenimiento/repación los componentes utilizados tienen que garantizar mantener los requisitos de higiene y seguridad previstos por el dispositivo. Los recambios originales dan esta garantía.

NOTA: Después de una reparación o una sustitución de componentes que afectan a partes en contacto con agua y alimentos, se tiene que efectuar el procedimiento de lavado indicado en el punto 1.4 o siguiendo los procedimientos indicados por el fabricante.

7.1 REGENERACIÓN DE LAS RESINAS DEL ENDULZANTE

Con el fin de evitar la formación de depósitos de sarro dentro de la caldera y de los intercambiadores de calor es necesario que el endulzante esté siempre en perfecto estado. Para ello es necesario realizar regularmente la regeneración de las resinas iónicas.

Los tiempos de regeneración se deben establecer en función a la cantidad de café erogada diariamente y a la dureza del agua utilizada.

Indicativamente se pueden detectar con el diagrama indicado en la figura siguiente.

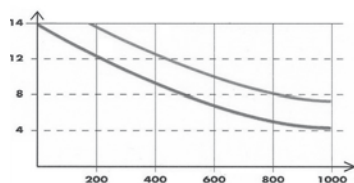


Fig. 18

Los procedimientos de regeneración son las siguientes:

- 1) Apagar la máquina y colocar un recipiente de al menos 5 litros de capacidad debajo del tubo E.

Girar las palancas C y D de izquierda a derecha; quitar el tapón desenroscando el pomo G e introducir 1 Kg de sal gruesa para cocina.

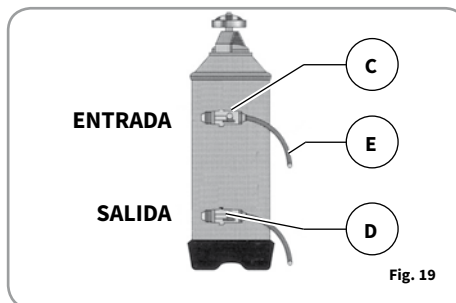


Fig. 19

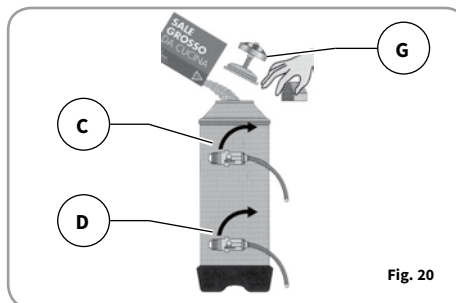


Fig. 20

- 2) Colocar nuevamente el tapón y llevar la palanca C hacia la izquierda dejando descargar el agua salada del tubo F para que no se vuelva dulce aproximadamente 1/2 hora).

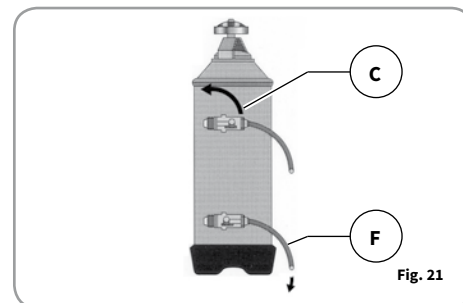


Fig. 21

- 3) Llevar nuevamente la palanca D hacia la izquierdo.

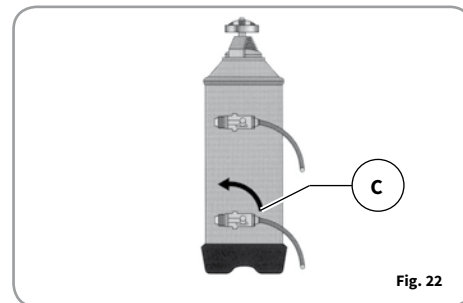
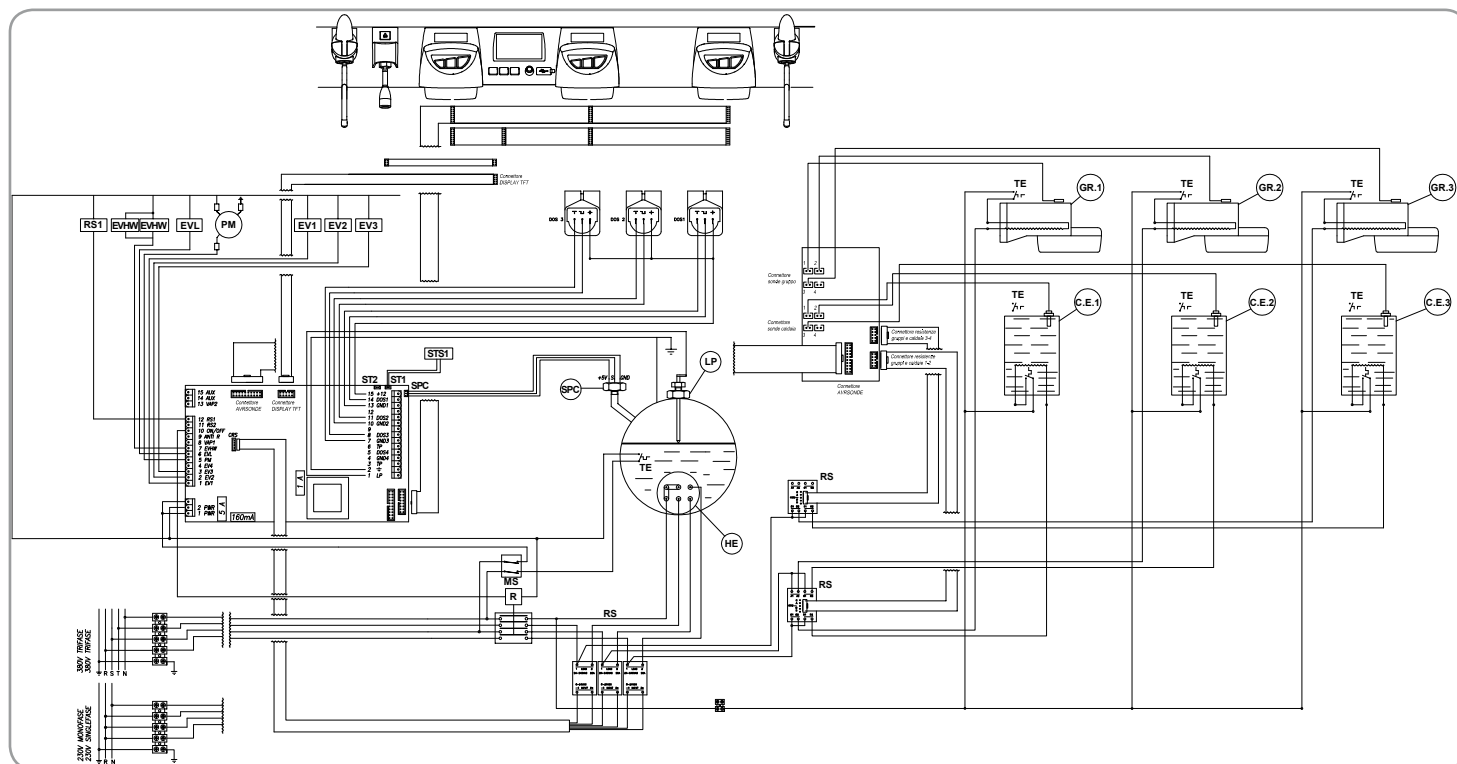


Fig. 22

ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA VA388

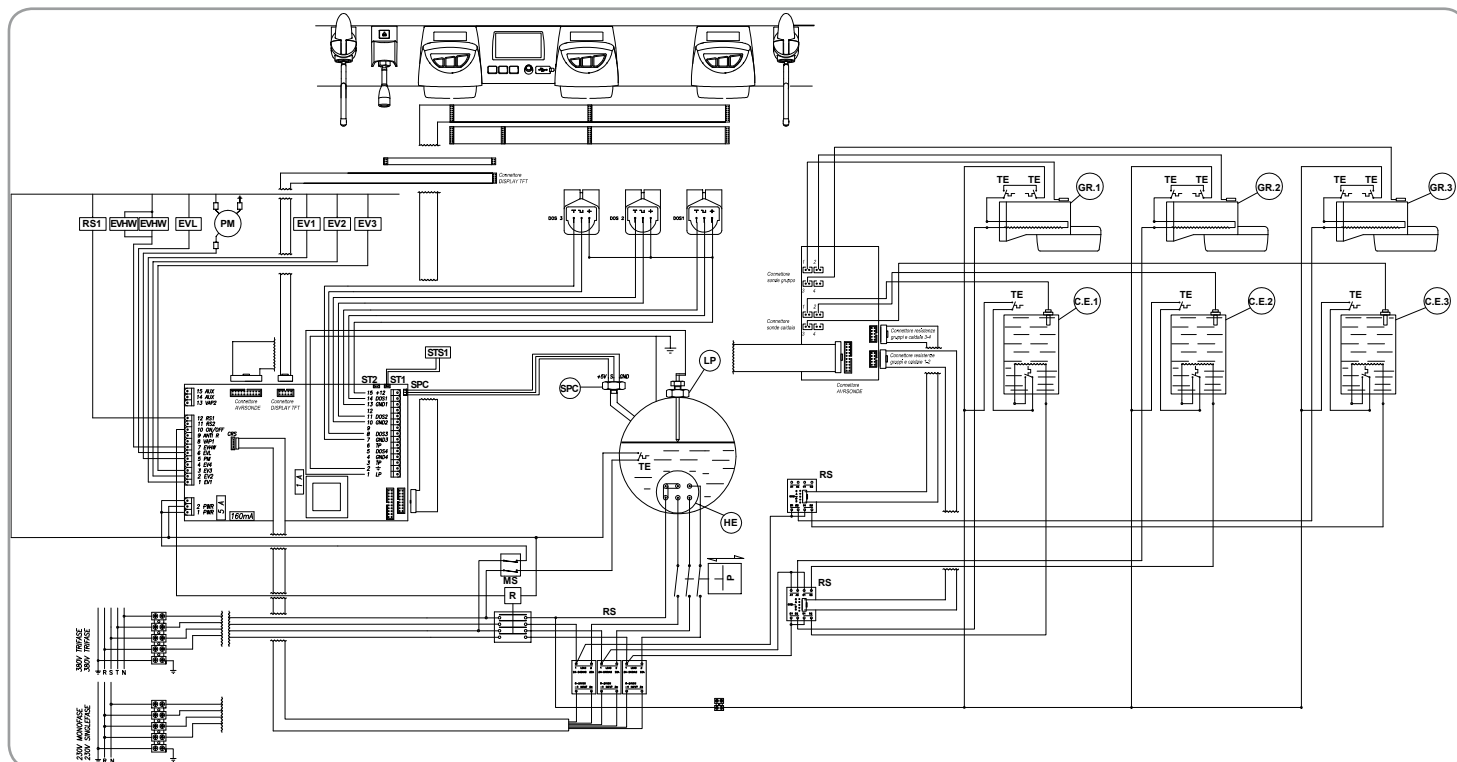


LEGENDE / LEYENDA

MS	Schalter / Interruptor.
R	Relais / Relé.
RS	Statisches Relais / Relé estático.
PM	Pumpenmotor / Motor bomba.
HE	Widerstand Boiler/Resistencia calentador.
LP	Füllstandsonde / Level Probe.
EV1	Magnetventil Brühgruppe 1 / Sonda nivel 1.
EV2	Magnetventil Brühgruppe 2 / Electroválvula del grupo 2.
TE	Thermostat / Termostato.
EV3	Magnetventil Brühgruppe 3 / Electroválvula del grupo 3.
EV4	Magnetventil Brühgruppe 4 / Electroválvula del grupo 4.
EVHW	Magnetventil Mischer / Electroválvula mezclador.

EVL	Magnetventil Füllstand / Electroválvula nivel.
STS1-2	Temperatursonde Tassenwärmer 1-2 / Sonda temperatura caliente-tazas 1-2.
SPC	Drucksensor Dampfkessel / Sensor presión caldera.
RS1	Widerstand Tassenwärmer 1 / Resistencia caliente-tazas 1.
RS2	Widerstand Tassenwärmer 2 / Resistencia caliente-tazas 2.
CRS	Steckverbinder statische Relais / Conector relés estáticos.

ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA VA388 (CSA version)



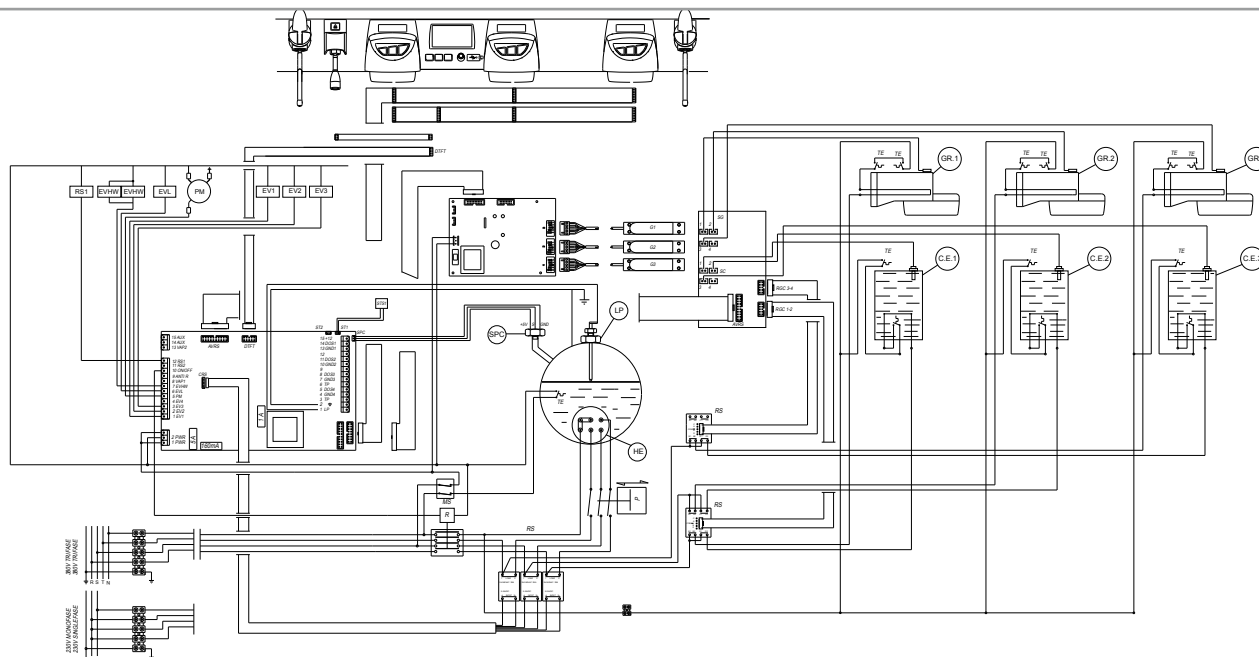
LEGENDE / LEYENDA

- MS** Schalter / Interruptor.
- R** Relais / Relé.
- RS** Statisches Relais / Relé estático.
- PM** Pumpenmotor / Motor bomba.
- HE** Widerstand Boiler/Resistencia calentador.
- LP** Füllstandsonde / Level Probe.
- EV1** Magnetventil Brühgruppe 1 / Sonda nivel 1.
- EV2** Magnetventil Brühgruppe 2 / Electroválvula del grupo 2.
- TE** Thermostat / Termostato.
- EV3** Magnetventil Brühgruppe 3 / Electroválvula del grupo 3.
- EV4** Magnetventil Brühgruppe 4 / Electroválvula del grupo 4.
- EVHW** Magnetventil Mischer / Electroválvula mezclador.

- EV1** Magnetventil Füllstand / Electroválvula nivel.
- STS1-2** Temperatursonde Tassenwärmer 1-2 / Sonda temperatura caliente-tazas 1-2.
- SPC** Drucksensor Dampfkessel / Sensor presión caldera.
- RS1** Widerstand Tassenwärmer 1 / Resistencia caliente-tazas 1.
- RS2** Widerstand Tassenwärmer 2 / Resistencia caliente-tazas 2.
- CRS** Steckverbinder statische Relais / Conector relés estáticos.

ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA

VA388 (T3)



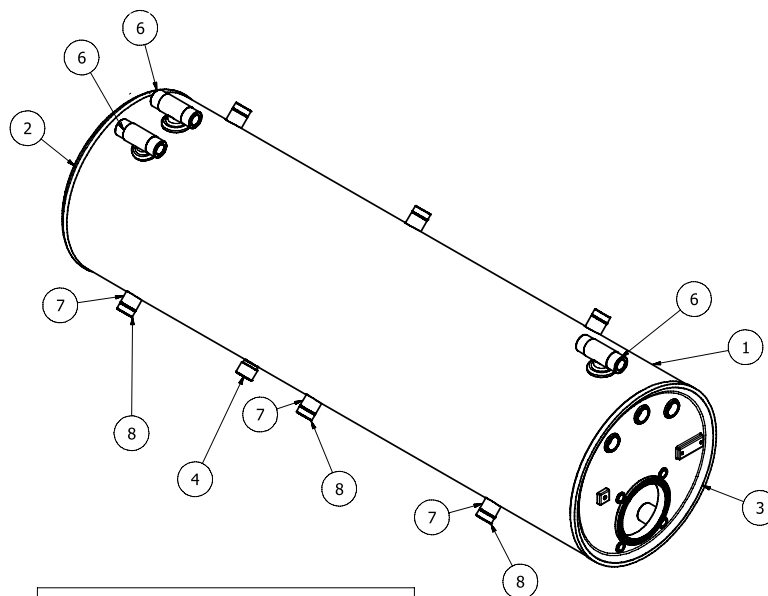
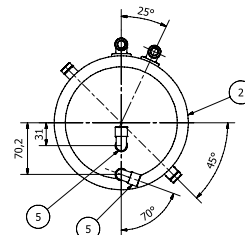
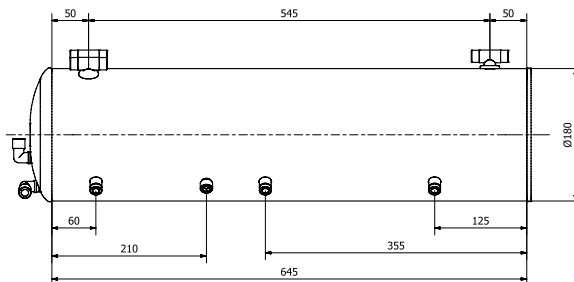
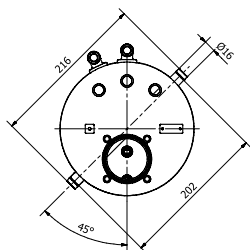
LEGENDE / LEYENDA

MS	Schalter / Interruptor.
R	Relais / Relé.
RS	Statisches Relais / Relé estático.
PM	Pumpenmotor / Motor bomba
HE	Widerstand Boiler/Resistencia calentador.
LP	Füllstandsonde / Level Probe.
EV1	Magnetventil Brühgruppe 1 / Sonda nivel 1.
EV2	Magnetventil Brühgruppe 2 / Sonda nivel 2.
EV3	Magnetventil Brühgruppe 3 / Sonda nivel 3.
EV4	Magnetventil Brühgruppe 4 / Sonda nivel 4.
TE	Thermostat / Termostato.
EVHW	Magnetventil Mischer / Electroválvula mezclador.
EVL	Magnetventil Füllstand / Electroválvula nivel.
ST1	Temperatursonde Tassenwärmer 1 /

ST2	Sonda temperatura caliente-tazas 2 /
ST1-2	Temperatursonde Tassenwärmer 1-2 / Sonda temperatura caliente-tazas 1-2.
SPC	Drucksensor Dampfkessel / Sensor presión caldera.
RS1	Widerstand Tassenwärmer 1 / Resistencia caliente-tazas 1.
RS2	Widerstand Tassenwärmer 2 / Resistencia caliente-tazas 2.
CRS	Steckverbinder statische Relais / Conector relés estáticos.
EVS	Magnetentlüftungs / Electroválvula de ventilación
AVRS	Steckverbinder sonde AVR / Conector sonda AVR
DTFT	Steckverbinder Display TFT / Conector Display TFT
G1	Gravimetrische Vorrichtungen Gruppe 1 / Dispositivo gravimétrico grupo 1
G2	Gravimetrische Vorrichtungen Gruppe 2 /

G3	Dispositivo gravimétrico grupo 2
SG	Gravimetrische Vorrichtungen Gruppe 3 / Dispositivo gravimétrico grupo 3
SC	Steckverbinder sonde Gruppe / Conector sonda grupo
RGC1 - 2	Steckverbinder Widerstand Kesselgruppe 1-2 / Conector resistencia caldera 1-2
RGC3 - 4	Steckverbinder Widerstand Kesselgruppe 3-4 / Conector resistencia caldera 3-4

BOILERANLAGE / ESQUEMA CALDERA VA388 (3 Gr.)



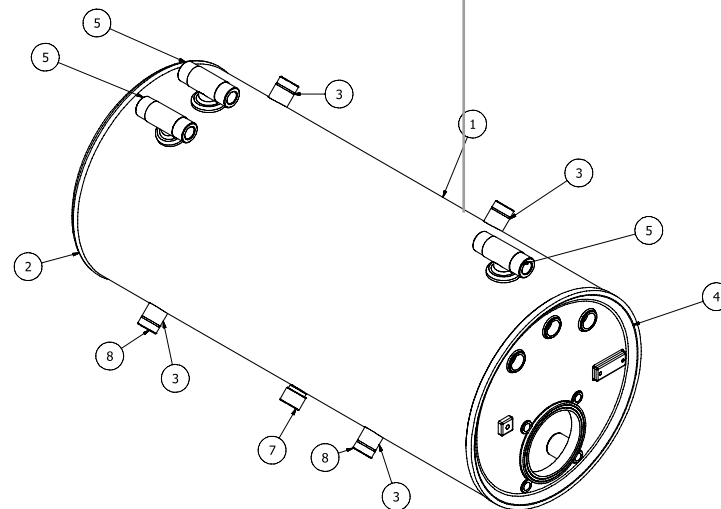
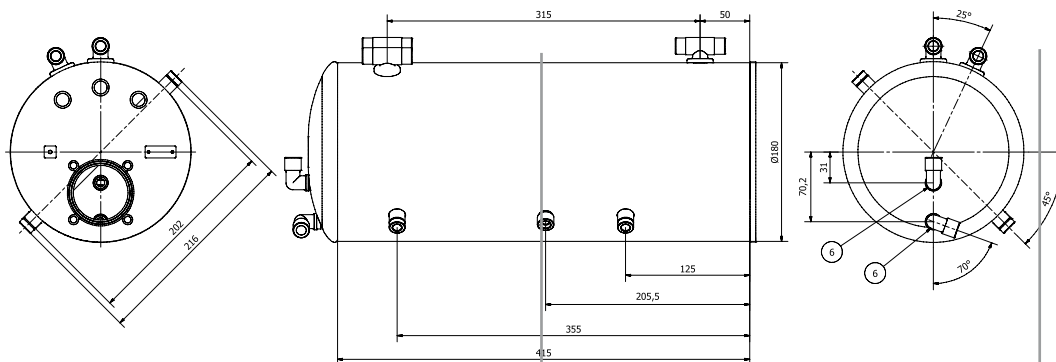
Teileliste Lista de las partes					
ELEMENT ELEMENTO	ANZ N.º	TEILE-NR. NÚMERO PARTE	BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIAL MATERIAL	NORMEN NORMAS
1	1	00014340	Gehäuse Boiler Aurelia 0.180 2 Gr II T3 Cuerpo caldera Aurelia 0.180 2 Gr II T3	Kupfer CIJ-DHP 99.9 Cobre CIJ-DHP 99.9	EN10204-3.1 B
2	1	00010370	Schale D.180 2 Bohrungen Copa D.180 2 orificios	Kupfer CIJ-DHP 99.9 Cobre CIJ-DHP 99.9	EN10204
3	1	00060280	FLANSCH BOILER d 180 BRIDA CALDERA d 180	OT57 CW510L	
4	1	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde OT57 CW51DL Conexión 3/8" Macho OT57 CW51DL	OT57 CW510L	EN12164
5	2	00061551	Anschweiß- Winkelstück 3/8 AG OT57 CW51DL Codo para soldar 3/8 M OT57 CW51DL	OT57 CW510L	
6	3	00061871	Anschluss Dampf OT 57 CW51DL Conexión toma de vapor OT 57 CW51DL	OT57 CW510L	
7	3	00161510	Austauscherrohr D16X1 Tubo interc. D16X1	Kupfer CIJ-DHP 99.9 Cobre CIJ-DHP 99.9	EN 12735-1
8	6	00030531	Anschluss G1/8 IG durchgehend OT57 CW510L Conexión G1-8 F pasador OT57 CW510L	OT57 CW510L	EN12164

Material Material Kupfer, Messing Cobre, latón		Behandlung Tratamiento Beizen Decapado	Toleranz Tolerancia Mittel Media	Skala Escala 1:2	A2
Beschreibung Descripción Boiler Caldera		D.180 3Gr Aurelia II T3 OT57		Datum Fecha 05/08/2011	
Beschreibung Descripción NS 98030503		Konstrukteur Diseñador MF		Code Código 90014740	

DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE PROJEKTDATEN RICHTLINIE DG-RICHTLINIE 97/23/EG

VOLUMEN VOLUME	17 LT
TS	130.5°
MPa max.	0.18
PT	2.7 Bar
MEDIUM FLUIDO	H2O

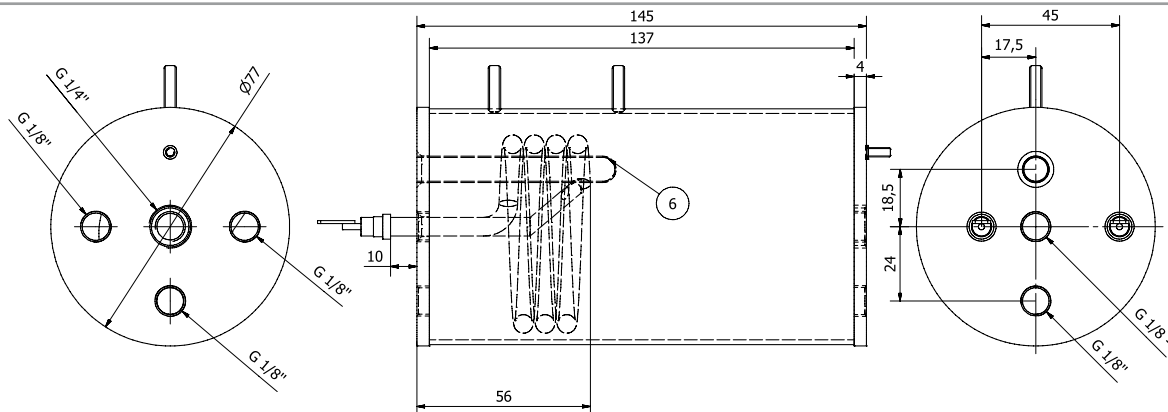
BOILERANLAGE / ESQUEMA CALDERA VA388 (2 Gr.)



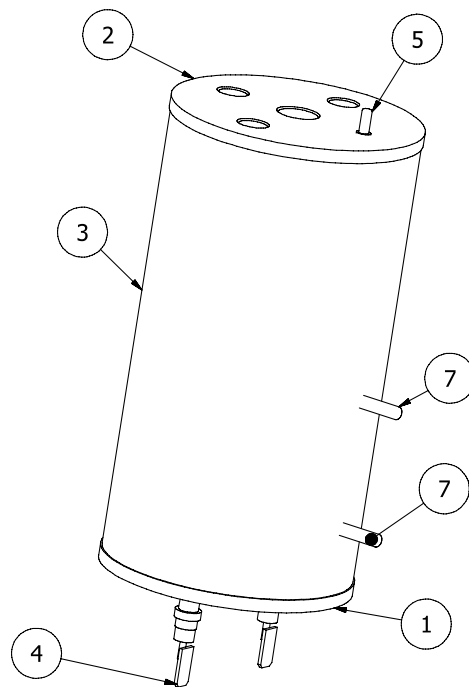
DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE PROJEKTDATEN RICHTLINIE DG-RICHTLINIE 97/23/EG	
VOLUMEN VOLUME	11.3 LT
TS	130.5°
MPa max.	0.18
PT	2.7 Bar
MEDIUM FLUIDO	H2O

Teiliste Lista de las partes					
ELEMENT ELEMENTO	ANZ N.ro	TEILE-NR. NÚMERO PARTE	BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIAL MATERIAL	NORMEN NORMAS
1	1	00014330	Gehäuse Boiler Aurelia 0.180 2 Gr II T3 Cuerpo caldera Aurelia 0.180 2 Gr II T3	Kupfer CIJ-DHP 99.9 Cobre CIJ-DHP 99.9	EN10204-3.1 B
2	1	00010370	Schale D.180 2 Bohrungen Copa D.180 2 orificios	Kupfer CIJ-DHP 99.9 Cobre CIJ-DHP 99.9	EN10204
3	2	00161510	Austauscherrohr D16X1 Tubo interc. D16X1	Kupfer CIJ-DHP 99.9 Cobre CIJ-DHP 99.9	EN12735-1
4	1	00060280	FLANSCH BOILER d 180 BRIDA CALDERA d 180	OT57 Cw510L	
5	3	00061871	Anschluss Dampf OT 57 CW51DL Conexión toma de vapor OT 57 CW51DL	OT57 CW510L	
6	2	00061551	Anschweiß- Winkelstück 3/8 AG OT57 CW51DL Codo para soldar 3/8 M OT57 CW51DL	OT57 CW510L	
7	1	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde OT57 CW51DL Conexión 3/8" Macho OT57 CW51DL	OT57 CW510L	EN12164
8	4	00030531	Anschluss G1/8 IG durchgehend OT57 CW510L Conexión G1-8 F pasador OT57 CW510L	OT57CW510L	EN12164
Material Material Kupfer, Messing Cobre, latón			Behandlung Tratamiento Beizen Decapado		Toleranz Tolerancia Mittel Media
Beschreibung Descripción Boiler Caldera D.180 2Gr Aurelia II OT57			Skala Escala 1:2		A2
Beschreibung Descripción NS 98030502			Datum Fecha 05/08/2011		
			Konstrukteur Diseñador MF		Code Código 90014730

BOILERANLAGE / ESQUEMA CALDERA VA388 (2 - 3 Gr.)



ELEMENT		Teileliste		Lista de las partes	
ELEMENTO	ANZ N.ro	TEILE-NR. NÚMERO PARTE	BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIAL MATERIAL	
1	1	00041000	Flansch Pr bearbeitet Inox +1 Microbar Brida Pr elaborada Inoxidable +1 Microbar	INOX AISI316L	
2	1	00040500	Flansch 4 Bohrungen, bearbeitet Inox Microbar Brida 4 orificios elaborada InoxidableMicrobar	INOX AISI316L	
3	1	00160770	Rohr Inox D.76.1 sp1.5 Aisi 316L Tubo inoxidable D.76.1 sp1.5 Aisi 316L	INOX AISI316L	
4	1	00110900	Anschweiß-Widerstand 1000W 230V Inox Ausf. 2009 (Zeichng. GGS63597) Resistenciapor soldar 1000W 230V Inoxidable versión 2009 (Diseño GGS63597)	INCOLOY800	
5	1	00080800	Stiftschraube M3x8 Inox Prisionero M3x8 inoxidable	INOX	
6	1		Fühler-Schutzrohr Microbar Inox Tubo porta-bulbo microbar Inoxidable	INOX	
7	2	00081210	Stiftschraube M4x15 Inox Prisionero M4x15 Inoxidable	INOX	
Material Material Edelstahl Aisi 316L Acero inoxidableAisi 316L		Behandlung Tratamiento	Toleranz Tolerancia Mittel Media	Skala Escala 1:1	A3
Beschreibung Descripción Boiler Caldera D.76.1 Microbar inox 230V		Datum Fecha 10/01/08			
Beschreibung Descripción 98030308 Nuova Simonelli		Konstrukteur Diseñador Marco Feliziani		Code Código 90040280	



Hinweis: Boiler in Anwendungsbereich Artikel 3 Komma 3, Richtlinie 97/23/EG
Nota: Calentador en zona de aplicación artículo 3, párrafo 3 97/23/CE

EU-KONFORMITATSERKLÄRUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT

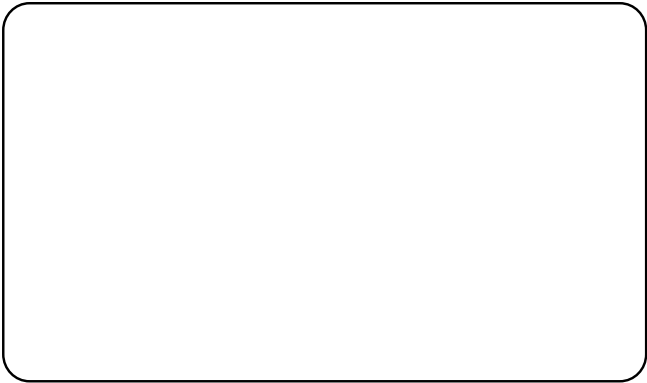
DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

- Die Firma Simonelli Group erklärt eigenverantwortlich, daß die Espresso Kaffeemaschine, wie folgt identifiziert, den folgenden EG. Richtlinien entspricht und die folgenden wesentlichen Erfordernisse der Beilage A erfüllt. Übereinstimmungs Überprüfung: Kategorie 1, Formblatt A Zur Überprüfung der Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien wurden die folgenden, angeglichenen Normen angewendet:
- Simonelli Group declara bajo su propia responsabilidad que la máquina para café espresso (Identificada por el modelo y numero de serie indicados a continuación) es conforme a las siguientes directivas:

Die technischen Unterlagen sind bei dem auf der Rückseite angegebenen rechtlichen Geschäftssitz hinterlegt. Verantwortlich für die Erstellung und Verwahrung der technischen Unterlagen ist Herr Ing. *Lauro Fioretti*.

El archivo técnico se encuentra en la sede legal con la dirección indicada en la parte trasera, el responsable encargado de la constitución y gestión del archivo técnico es el Ing. *Lauro Fioretti*.

2006/42/EC	Maschinenrichtlinie	Directiva “Máquinas”
2014/35/EU	Niederspannungsrichtlinie	Directiva “baja tensión”
2014/30/EU	Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit	Directiva “compatibilidad electromagnética”
(CE) No 1935/2004	Richtlinie für Materialien die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	Directiva “materiales para alimentos”
2014/68/EU	Druckgeräte-Richtlinie	Directiva “equipos a presión”
2011/65/EU	ROHS- Richtlinie	Directiva ROHS
(CE) No 2023/2006	Vorschriften über die gute Herstellungspraxis für Materialien, Gegenstände und die Verwendung von Bisphenol A in Farben und Lacken, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.	
(UE) No 213/2018	Reglamento de buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos, y sobre el uso del bisfenol A en barnices y revestimientos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.	
D. M. 21/03/1973	Hygienevorschriften für Verpackungen, Behälter und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln oder Körperpflegeprodukten in Berührung zu kommen. Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes, utensilios, destinados a entrar en contacto con las sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal.	
10/2011/CEE	Directive material plastico	Kunststoff material richtlinie
85/572/CEE, 82/711/CEE	Directiva metales y aleaciones	Richtlinie metalle und legierungen



EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

Herstell • Caldera

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

* Boiler in Anwendungsbereich Artikel 3 Komma 3, Richtlinie 97/23/EG

* Calentador en zona de aplicación artículo 3, párrafo 3 97/23/CE

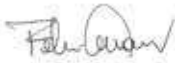
Angewendeten Normen: Sammlungen M,S, VSR '78 und '95 die beim Rechtsitz erhältlich sind.

Normas aplicadas: Recogidas M,S, VSR edición '78 y '95 conservadas en la sede legal.

Zeichnungs-Nr.: (Siehe Ende der Gebrauchsanleitung)

Dibujo n.: (Ver al final del Manual de Instrucciones)

Geschäftsführer • Administrator delegado:


Fabio Ceccarani

Belforte del Chienti, li 01/08/2018

ZU BEACHTEN: Diese Erklärung ist gemeinsam mit dem Gerät aufzubewahren. Jeder andere als der vorgesehene Gebrauch des Gerätes ist verboten. Die Erhaltung der Unversehrtheit, die Leistungsfähigkeit des Gerätes sowie seiner Sicherheitszubehöre obliegt dem Benutzer. Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.

ATENCIÓN: Esta declaración debe ser conservada y debe acompañar siempre la máquina. Queda prohibido utilizar la máquina con una función distinta a la prevista en el proyecto. La integridad y la eficiencia de la máquina y de los accesorios de seguridad son a cargo del usuario. La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones.

More info



1905

SIMONELLI GROUP

Via E. Betti, 1
62020 Belforte del Chienti

Macerata Italy

Tel. +39.0733.950243

Fax +39.0733.950247

www.victoriaarduino.com

E-mail: info@victoriaarduino.com