



1905

ADONIS⁺

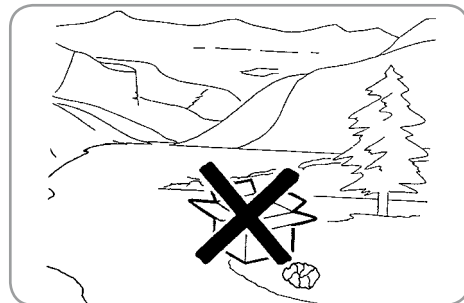
GEBRAUCHANWEISUNGEN
INSTRUCCIONES DE MANEJO

Übersetzung der Originalanleitungen - Traducción de las Instrucciones Originales

SICHERHEIT- SVORSCHRIFTEN

Das vorliegende Bedienungshandbuch stellt einen wesentlichen Bestandteil des Produkts dar und muss dem Bediener zusammen mit dem Produkt ausgehändigt werden. Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, da sie ne wichtige Hinweise bezüglich der Sicherheit bei der Installation, beim Gebrauch und bei der Wartung der Maschine gibt.

Bewahren Sie dieses Handbuch bitte gut auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können. Versichern Sie sich nach Entfernen der Verpackung, dass die Maschine unversehrt ist. In Zweifelsfällen darf das Gerät nicht benutzt werden und muss einem Fachmann vorgelegt werden. Verpackungsmaterialien (Plastikbeutel, Polystyrolschaum, Nägel usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine Gefahrenquelle darstellen. Bitte sorgen Sie für deren ordnungsgemäße Entsorgung.



Die Maschine ist für die Installation in Dienstbereichen für das Personal in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen, in Agritourbetrieben, in Gemeinschaftsräumen in Hotels, Motels, Bed & Breakfast und sonstigen

Aufenthaltsräumen geeignet. Kontrollieren Sie vor Anschluß, ob die technischen Daten des Typenschilds mit denen Ihres Stromversorgungsnetzes übereinstimmen. Das Kennschild befindet sich im Inneren der Maschine und ist nach Entfernen der Wasserfangschale zu sehen. Das Gerät muss nach den geltenden bundesstaatlichen, staatlichen und lokalen Standards (Codes) in Kraft im Hinblick auf die Rohrleitungssysteme einschließlich Rückflussverhinderungsrichtungen installiert werden. Aus diesem Grund müssen die Wasseranschlüsse von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Die Garantie erlischt, wenn die Eigenschaften der Stromversorgung nicht den Typenschilddaten übereinstimmen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die bei nicht erfolgter Erdung der häuslichen Anlage entstehen. Zur Gewährleistung der elektrischen Sicherheit der Maschine ist eine Erdung der Anlage unbedingt erforderlich. Wenden Sie sich ggf. an einen qualifizierten Elektriker, um zu prüfen, ob die häusliche Elektroanlage den auf dem Typenschild angegebenen maximalen Leistungsdaten des Geräts angemessen ist.



Der Fachelektriker muss auch sicherstellen, dass der Kabelquerschnitt der Stromanlage für die Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend ist. Keinesfalls dürfen Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel benutzt werden. Bei Bedarf ist ein entsprechend ausgebildeter Elektriker zu rufen, der die notwendigen Änderungen vornimmt.

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 hydraulischen. Für den eventuellen Anschluss an das Wassernetz muss stets der mitgelieferte neue Schlauch verwendet werden. Alte Schläuche dürfen nicht weiterverwendet werden.

Das Gerät muss mit Wasser versorgt werden, das entsprechend dem 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.

Die Maschine darf nur für die im Handbuch angegebenen Zwecke benutzt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden infolge unsachgemäßen, falschen oder unvernünftigen Gebrauchs.

Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. von Personen ohne ausreichende Kenntnisse nur unter Aufsicht oder nach vorheriger Einweisung benutzt werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Instandhaltung der Maschine dürfen von Kindern nur unter Aufsicht eines Erwachsenen vorgenommen werden.

Dieses Gerät ist für professionelle Verwendung bestimmt.

Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der "Betriebsbereitschaft" belassen. 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);
- Die Dampfausgabe 1 Minute lang einschalten.

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

Die Betriebstemperatur muss zwischen +5 und +30°C liegen.

Die Höchst- und Mindesttemperaturen für die Lagerung müssen im Bereich [+5,+50]°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.



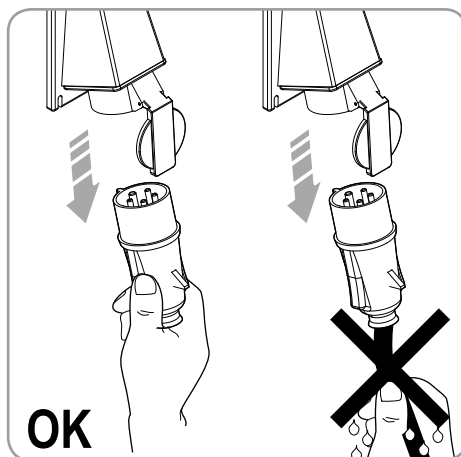
ACHTUNG

Lesen Sie vor Benutzung der Espressomaschine bitte das Bedienungshandbuch vollständig, zumindest aber die Sicherheitsvorschriften sowie die Hinweise zur Einstellung der Maschine durch.

Bei Gebrauch eines jeden Elektrogeräts sind bestimmte grundlegende Regeln zu beachten. Hierzu zählen insbesondere:

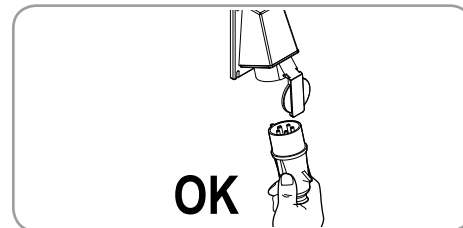
- Gerät nicht mit nassen Händen oder Füßen berühren;
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Ihre Füße naß sind;
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel in Badezimmern oder Duschräumen;
- Ziehen nicht am Netzkabel, sondern am Stecker, um das Gerät stromfrei zu machen;
- Schützen Sie das Gerät vor Wettereinflüssen (Regen, Sonne usw.);
- Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern, Unbefugten oder sonstigen Personen bedienen, die vorliegende Bedienungsanleitung nicht gelesen und vollständig verstanden haben.

Vor Ausführung der Wartungsmaßnahmen seitens eines autorisierten Fachmanns ist das Gerät durch Betätigen des entsprechenden Schalters auszuschalten und das Netzkabel zu ziehen.



Vor Durchführung der Reinigungsarbeiten ist das Gerät auf den Energiezustand "O" einzustellen, d.h. "GERÄTESCHALTER AUSSCHAL UND NETZSTECKER HERAUSZIEHEN". Halten Sie sich strikt an die Anweisungen des vorliegenden Handbuchs.

Die regelmäßige Reinigung und Instandhaltung ist in den Kapiteln 6 und 7 beschrieben.



Bei eventuellen Ausfällen oder Betriebsstörungen muss das Gerät ausgeschaltet werden. Jede Art von Eingriff ist ausdrücklich untersagt. Wenden Sie sich bitte ausschließlich an einen entsprechend qualifizierten Fachmann.

Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder von einem autorisierten Kundendienstzentrum vorgenommen werden. Es dürfen hierzu nur Originalersatzteile verwendet werden. Bei Nichtbeachtung der o.g. Hinweise kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

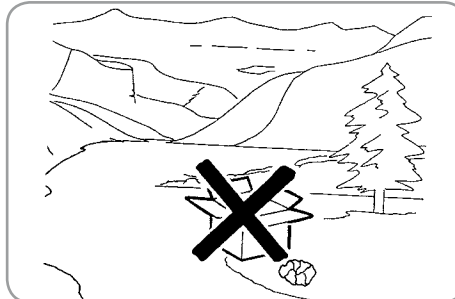
Bei der Installation muss der Fachelektriker entsprechend den einschlägigen Sicherheitsvorschriften einen all poligen Schalter mit einer Kontaktöffnungsweite vorsehen, die eine vollständige Stromunterbrechung unter den Überspannungsbedingungen der Kategorie III gewährleistet. Zur Vermeidung von Überhitzung sollte das Versorgungskabel vollständig abgerollt werden. Blockieren Sie nicht die Luftzufuhr und / oder Verlust insbesondere des Tassenwärmer.

Das Versorgungskabel des Geräts darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Sollte es beschädigt sein, ist das Gerät auszuschalten. Der Austausch des Kabels darf nur vom Fachmann vorgenommen werden.

Sollte der Austausch des Versorgungskabels notwendig werden, so darf dieser nur von einer zugelassenen Kundendienststelle oder vom Hersteller selbst vorgenommen werden. Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, ist dafür zu sorgen, dass es gebrauchsunfähig gemacht wird. Hierzu ist das Netzkabel nach Herausziehen des Steckers durchzuschneiden.



GEFAHR DER
UMWELTVERSCHMUTZUNG



Werfen Sie das Gerät nicht einfach weg, sondern entsorgen Sie es indem Sie sich an ein autorisiertes Zentrum oder an den Hersteller wenden, der Ihnen entsprechende Hinweise gibt.



VERGIFTUNGSGEFAHR

Während des Gebrauchs der Dampfdüse ist besonders darauf zu achten, die Hände nicht in den Dampf zu halten und die Düse nicht unmittelbar danach zu berühren.



GEFÄHRDUNG DURCH VERBRÜHEN

Zur Gewährleistung einer guten Belüftung des Geräts ist dieses so aufzustellen, dass die Belüftungsseite des Geräts 15 cm von der Wand oder anderen Geräten entfernt aufzustellen.

Nach Starten des Spülvorgangs der Maschine darf dieser nicht unterbrochen werden, um zu vermeiden, dass Spülmittelreste in der Ausgabegruppe zurückbleiben.

Denken Sie bei allen Installations-, Wartungs-, Ablauf- und Einstellarbeiten stets daran, dass der Fachmann Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen muss.

Beim Nachfüllen des Kaffees darf der Bediener nicht mit den Händen in den Behälter fassen.

Der Geräuschpegel der Maschine liegt unter 70db.

Bei am Wassernetz angeschlossener Maschine muss der Mindestdruck 2 bar betragen, während der Maximaldruck für den einwandfreien Betrieb der Maschine 4 bar nicht überschreiten darf.

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



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

TRANSPORT UND HANDHABUNG**IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE**

Bei jeder Mitteilung mit dem Hersteller Simonelli Group, Seriennummer der Maschine stets angeben.

Die Maschine wird durch Paletten transportiert, welche mehrere Maschinen innerhalb eines Kartons enthalten. Die Kartone sind mit Rippen befestigt.

Vor Transport- oder Handhabungstätigkeiten muss der Bediener:

- Handschuhe und Unfallverhütungsschuhe sowie einen Schutzanzug mit Gummiband am Rand anziehen.

Die Paletten müssen durch geeignete Hebezeuge transportiert werden (z.B. Stapler).



ACHTUNG

STOSS- UND QUETSCHGEFAHR

Während der Handhabung muss der Bediener darauf achten, dass keine Personen, Sachen oder Gegenstände in der Nähe des Arbeitsbereichs vorliegen. Die Palette bis etwa 30 cm vom Boden langsam aufheben und Ladungsbereich erreichen. Erst nachdem geprüft worden ist, dass keine Hindernisse, Sachen oder Personen vorliegen, ist es möglich die Ladung durchzuführen.

Sobald man den Bestimmungsort immer mit einem geeigneten Hebezeug (z.B. Stapler) gelangt und sicherstellt, dass Sachen oder Personen in dem Entladebereich nicht vorhanden sind, die Palette auf den Boden legen und sie ca. 30 cm vom Boden bis zum Lagerraum transportieren.



ACHTUNG

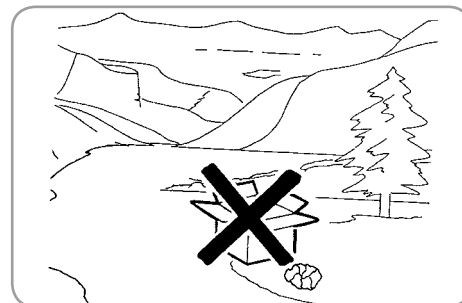
GEFAHR VON IMPACT ODER ABSTÜRZT

Vor dem folgenden Vorgang prüfen, ob die Ladung in Ordnung ist und mit dem Schneiden der Rippen nicht herunterfällt.

Der Bediener soll die Rippen schneiden und die Waren einlagern, wobei er immer **H a n d s c h u h e** und **Unfallverhütungsschuhe** tragen muss; bei dieser Tätigkeit die technischen Merkmale des Produktes bzw. das Gewicht der zu lagernden Maschine berücksichtigen und sinngemäß vorgehen.



VERSCHMUTZUNGSGEFAHR



Nach dem Auspacken der Maschine, die Palette oder Behälter nicht gedankenlos fortwerfen, da eine Umweltgefahr besteht.

Herzlichen Glückwunsch,

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben eine einzigartige Kaffeemaschine gewählt.

Bitte, lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, insbesondere die Hinweise zur Einstellung Ihrer **ADONIS⁺**.

Sie werden bemerken, wie es einfach ist, köstliche Kaffees und schaumige Capuccinos

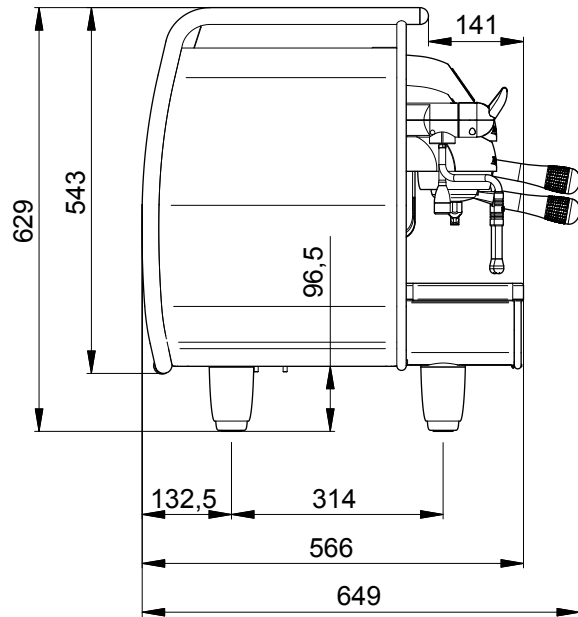
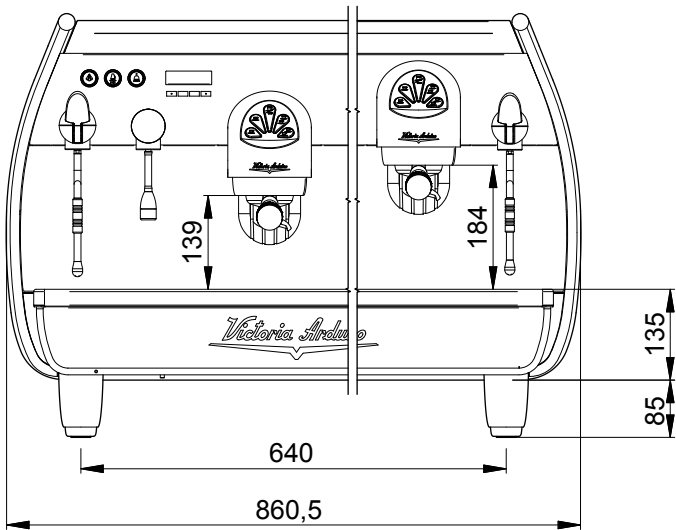
zuzubereiten. Mit der Zeit wird Ihnen auch wohl bewusst, dass Ihre Maschine sehr wenig Wartung erfordert.

Vielen Dank für Ihre Bevorzugung.

herzlich,

Simonelli Group

FEATURES TECHNISCH



	2 GRUPPEN		3 GRUPPEN	
NETTOGEWICHT	84 kg	185 lb	98 kg	216 lb
BRUTTOGEWICHT	90 kg	198 lb	108 kg	238 lb
WÄRMELEISTUNG	4500 W		5000 W	
BOILERKAPAZITÄT	14 lt		17 lt	
VOLTS	230-380V - 50/60Hz			

NHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT-SVORSCHRIFTEN	3
TRANSPORT UND HANDHABUNG	6
IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE	6
FEATURES TECHNISCH	8
1. BESCHREIBUNG DER MASCHINE	10
1.1 ZUBEHÖRLISTE	11
2. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME	12
2.1 WASSEREIGENSCHAFTEN	12
2.2 TECHNISCHE DATEN ELEKTRO	12
3. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN	13
3.1 MANUELLES AUFFÜLLEN DES BOILERS	13
3.2 REGELUNG DES PUMPENSCHALTERS	13
3.3 REGELUNG DES HEISSWASSER-ECONOMISERS	14
3.4 AUSWECHSLUNG DER UHRENBATTERIE	14
4. GEBRAUCH DER MASCHINE	15
4.1 VORGEHENSWEISE BEI ERSTINSTALLATION ODER NACH WARTUNG DER BOILER (T3)	15
4.2 AMASCHINENEIN-SCHALTUNG	15
4.3 AUFLEUCHTEN DER LEDS	16
4.4 TASTENERKLÄRUNG Auswahlarten	16
4.5 EINSTELLUNG DER DAMPFMENGE	16
4.4 REGELUNG DER DÜSE TURBOCREAM (Sofern vorgesehen)	17
4.5 REGELUNG DER DÜSE AUTOSTEAM (Sofern vorgesehen)	17
4.6 HEISSWASSER-WÄHLER	17
5. PROGRAMMIERUNG	18
5.1 ZEICHENERKLÄRUNG	18
5.2 ANZEIGE (Mod. USER)	18
5.3 PROGRAMMIERUNG (Mod. TECHNIKER)	19

6. REINIGUNG UND PFLEGE	29
6.1 AUSSCHALTEN	29
6.2 GEHÄUSEREINIGUNG	29
6.3 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN	29
6.4 GRUPPENREINIGUNG MIT BLINDFILTER	29
6.5 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER	29
7. MELDUNGEN MASCHINENFUNKTIONEN	30
ELEKTROANLAGE DIGIT 2-3 GR - CSA	59
ELEKTROANLAGE DIGIT 2-3 GR	60
ELEKTROANLAGE DIGIT 2 GR - T3 - CSA	61
ELEKTROANLAGE DIGIT 2 GR - T3	62
ELEKTROANLAGE DIGIT 3 GR - T3 - CSA	63
ELEKTROANLAGE DIGIT 3 GR - T3	64
HYDRAULIKSCHALTPLAN DIGIT	65
HYDRAULIKSCHALTPLAN T3	66
BOILERANLAGE T3 (2 - 3 GR)	67
BOILERANLAGE T3 2 GR	68
BOILERANLAGE T3 3 GR	69
BOILERANLAGE 2 GR	70
BOILERANLAGE 3 GR	71
BOILERANLAGE 4 GR	72

1. BESCHREIBUNG DER MASCHINE

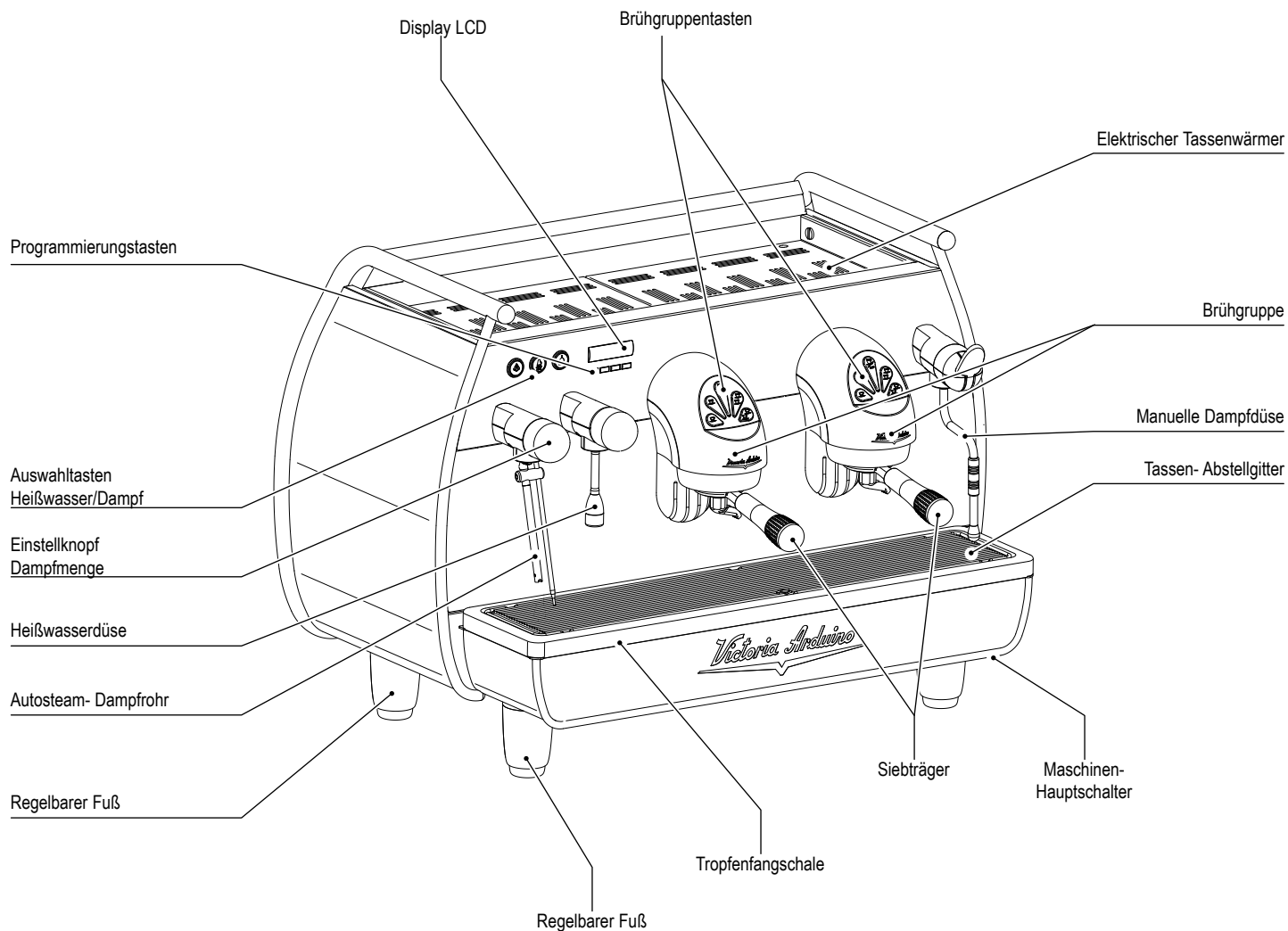
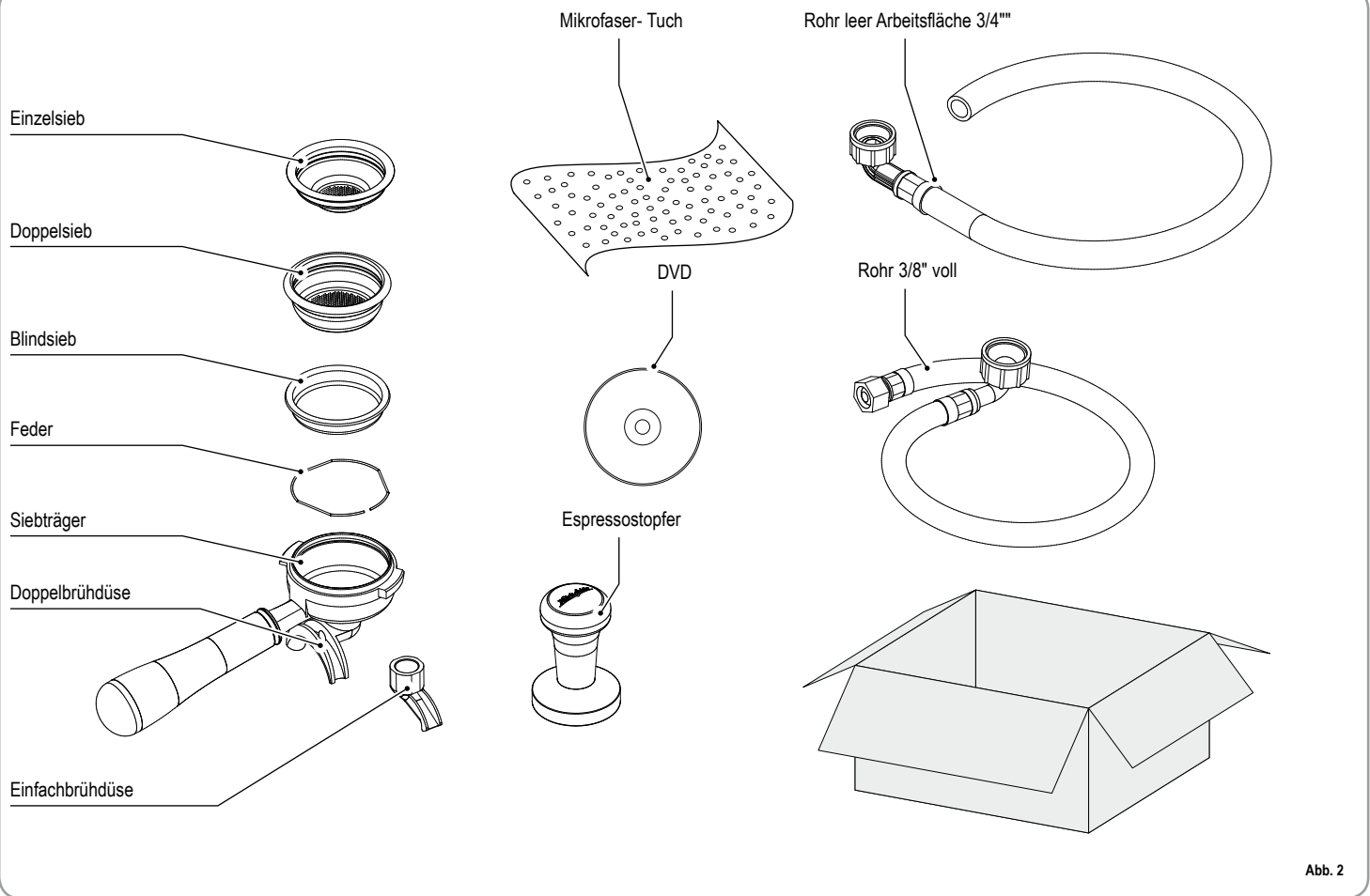


Abb. 1

1.1 ZUBEHÖRLISTE



BESCHREIBUNG	2 GRUPPEN	3 GRUPPEN
Einzelsieb	1	1
Doppelsieb	2	3
Feder	3	4
Siebträger	3	4
Doppelbrühdüse	2	3
Einfachbrühdüse	1	1

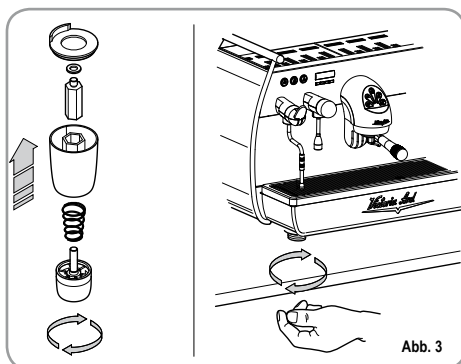
BESCHREIBUNG	2 GRUPPEN	3 GRUPPEN
Espresso stopper	1	1
Blindsieb	1	1
Rohr leer Arbeitsfläche Ø 25 mm - l. 150 cm	1	1
Rohr "3/8" voll	1	1
Mikrofaser- Tuch	1	1
DVD	1	1

2. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

Nach der Verpackungsabnahme und der Überprüfung der Unversehrtheit der Maschine und des Zubehörs ist wie folgt beschrieben vorzugehen:

- Maschine auf eine waagerechte Fläche stellen;
- die Stützfüße der Maschine durch Einführen des Einsatzes in die zylinderförmige Hülse zusammenbauen;
- den Gummifuß in das Gewinde des Einsatzes anschrauben, der sich in der Hülse befindet;
- die soeben montierte Gruppe in die betreffenden Sitze der Maschinenfüße einsetzen;
- Maschine anhand der Regelfüße gerade stellen.

HINWEIS: Die Hüllenrillen sind nach oben zu richten; siehe Abbildung unten.



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

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.



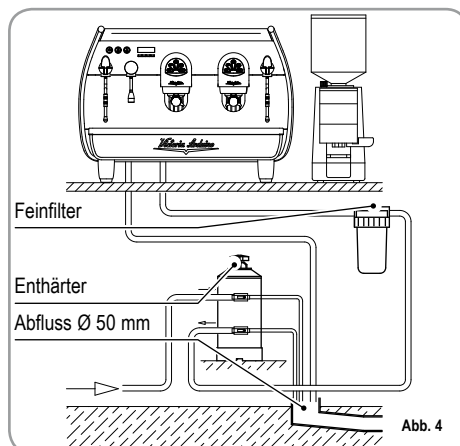
ACHTUNG

Der empfohlene Wasserleitungsdruck beträgt [2,6] bar.



ACHTUNG

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



HINWEIS: Der Netzdruck darf zur Gewährleistung eines einwandfreien Maschinenbetriebs nicht über 4 bar liegen.

Andernfalls ist dem Enthärter ein Druckminderer vorzuschalten; das Rohr am Wassereinlauf hat einen Innendurchmesser von nicht unter 6 mm (3/8") aufzuweisen.

2.1 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
- Mindestdurchsatz: 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.

2.1 TECHNISCHE DATEN ELEKTRO



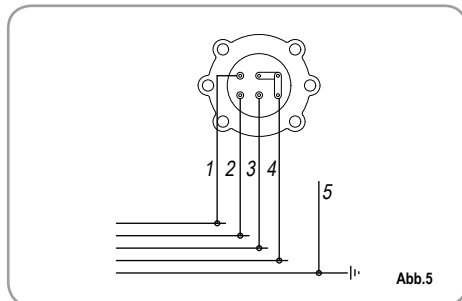
ACHTUNG GEFAHR VON STROMSCHLAG

Die Maschine muss stets mit einem geeigneten, allpoligen Leistungsschutzschalter versehen sein, dessen Kontaktöffnungsabstand gleich 3 mm beträgt oder höher liegt.

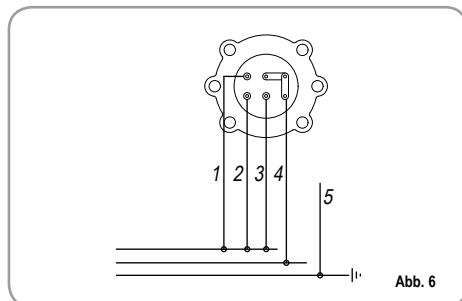
Simonelli Group trägt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden, die auf die Nichtbeachtung der geltenden Sicherheitsvorschriften rückführbar sind.

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 MANUELLES AUFFÜLLEN DES BOILERS



ACHTUNG

Nur bei abgeschalteter Maschine ausführbar.

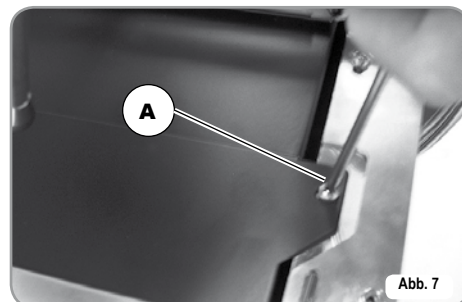
Alle Modelle ADONIS⁺ und mit einem Füllstandsensoren ausgestattet, der im Boiler einen konstanten Wasserstand beibehält.

Bei der Ersteinrichtung der Maschine sollte der Boiler von Hand gefüllt werden, damit eine Beschädigung des Heizwiderstands und folglich die Einschaltung der elektronischen Sicherung vermieden wird.

Falls sich dies ereignen sollte, genügt es, die Maschine aus- und wieder einzuschalten, um den Füllvorgang zu vervollständigen (siehe Abschnitt "MELDUNGEN MASCHINENFUNKTION – STÖRUNG PEGEL").

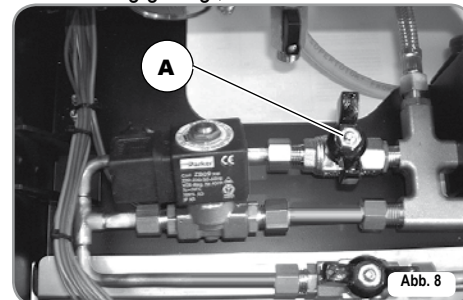
Beim ersten, manuellen Einfüllen wie folgt vorgehen:

- Das Gitter und die Tropfenfangschale entfernen;
- den Blechschutz durch XLösen der zwei Seitenschrauben "A" siehe Abbildung unten, abnehmen;



- den Hahn "A", von Hand bedienen, damit das Wasser in den Boiler fließt;
- Nach etwa 45 Sekunden den Hahn "A"

schließen, wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt;



- Die Maschine einschalten (siehe Kapitel "EINSCHALTEN DER MASCHINE").

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

3.2 REGELUNG DES PUMPENSCHALTERS

HINWEIS: Dieser Vorgang ist auch bei eingeschalteter Maschine möglich.

Zur Abänderung des Betriebsdrucks des Boilers und folglich der Wassertemperatur, die sich nach den Anforderungen oder Eigenschaften des benutzten Kaffees richten, ist wie folgt vorzugehen:

- Das Gitter und die Tropfenfangschale entfernen;
- den Blechschutz durch Lösen der zwei Seitenschrauben "A", siehe Abbildung unten, abnehmen;

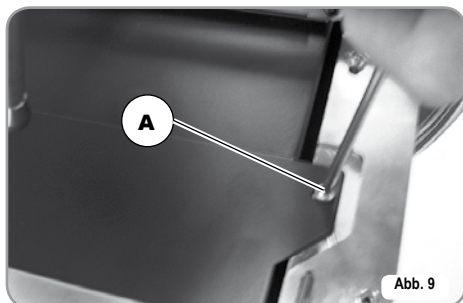


Abb. 9

- die Stellschraube der Pumpe für den DRUCKANSTIEG (nach rechts) oder die DRUCKSENKUNG (nach links) betätigen;

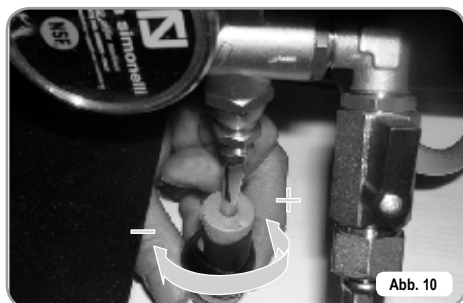


Abb. 10

Empfohlener Wert: 9 bar

- Der eingestellte Pumpendruck wird des Manometers angezeigt, das sich im Inneren der Maschine befindet (siehe **Abb. 11**);



Abb. 11

Nach erfolgter Einstellung, das Schutzblech wieder in seine Aufnahme einsetzen und mit den beiden seitlichen Schrauben befestigen; Die Tropfenfangschale und das Abstellgitter wieder anbringen.

3.3 REGELUNG DES HEISSWASSER-ECONOMISERS

HINWEIS: Dieser Vorgang ist auch bei eingeschalteter Maschine möglich.

Alle Modelle ADONIS⁺ sind mit einem Heißwassermischer ausgestattet, der die Auslauftemperatur des Wassers regelt und die Systemleistung optimiert.

Zur Regelung des Heißwasser-Economisers ist der Reglerknopf wie folgt beschrieben zu betätigen:

- Die Wasserspareinrichtung befindet sich im Inneren der Maschine;
- Um Zugang zur Wasserspareinrichtung zu erhalten, muss durch Entfernen der beiden Schrauben "D" der linke Teil des Tassenwärmers abmontiert werden, wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt.

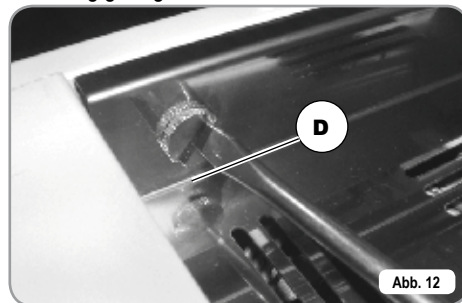


Abb. 12

- Den Einstellknopf GEGEN DEN UHRZEIGER/IM UHRZEIGERSINN drehen, die die Heißwassertemperatur zu ERHÖHEN bzw. zu VERRINGERN;

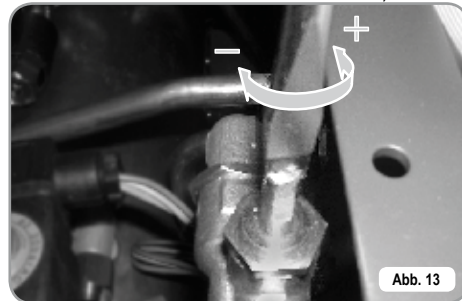


Abb. 13

- Schutzplatte wieder mit den betreffenden Schrauben befestigen.

3.4 AUSWECHSLUNG DER UHRENBATTERIE

Die elektronische Steuerung sieht für die Uhr eine Lithiumbatterie vor, die eine Lebensdauer von circa 3 Jahren gewährleistet und anschließend eventuell auszuwechseln ist.

Falls die Maschine für längere Zeiten nicht benutzt wird, kann die Uhr wie nachstehend beschrieben abgeschaltet werden:

- das Display meldet bei ausgeschalteter Maschine:

OFF

- die Taste ENTER 5 Sek. lang drücken; das Display meldet:

STOP UHR

Die Uhr schaltet sich wieder ein, sobald die Maschine an das Stromnetz angeschlossen wird.



ACHTUNG

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 (T3)

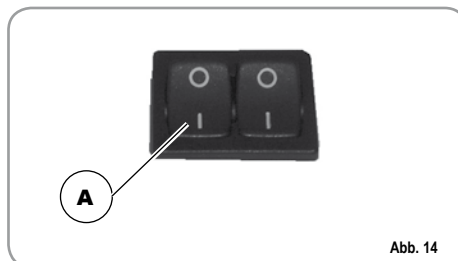
Bei Erstinstallation oder nach Wartung eines der Boiler ist nach dem Einschalten der Maschine anhand des unten rechts befindlichen Hauptschalters wie folgt vorzugehen:

- 1) Wenn am Display die Meldung "OFF – UHR GESPERRT" erscheint, weiter mit Schritt 3.
- 2) Wenn am Display die Meldung "OFF" erscheint, die Taste **ENTER** betätigen, bis am Display die Anzeige "OFF - UHR GESPERRT" erscheint. Dann weiter mit Schritt 3.
- 3) Die Maschine durch Betätigen der Taste **RESET** einschalten. Danach läuft automatisch 45 Sek. Wasser aus den Brühgruppen aus, um das korrekte Füllen der Kaffeeboiler zu gewährleisten. Dieser Vorgang kann und darf nicht unterbrochen werden.

Sollte der Vorgang infolge eines Stromausfalls oder versehentliches Abschalten der Maschine anhand des Hauptschalters unterbrochen worden sein, startet die Maschine nach dem Wiedereinschalten nochmals den gleichen 45 Sekunden dauernden Vorgang..

4.2 AMASCHINENEINSCHALTUNG

- Den Trennschalter schließen und den Hauptschalter "A" auf "I" stellen.



- Auf dem unbeleuchteten Display erscheint:

OFF

HINWEIS: Die Maschine ist nicht betriebsbereit, da der Hauptschalter nur die Stromzuführung der Elektronikarte vorsieht.



Bei Wartungseingriffen an der Elektronikarte ist die Maschine anhand des externen Hauptschalters auszuschalten oder das Speisekabel aus der Steckdose zu ziehen.

MANUELLE EINSCHALTUNG / AUSSCHALTUNG

On–OffAutomatischNICHTPROGRAMMIERT

INBETRIEBNAHME:

Taste **RESET** 2 Sek. lang drücken. Der Summer sendet einen Biepton; das Display leuchtet und zeigt etwa 1 Sekunde lang die Eprom-Version an.

Die Steuerung führt eine Eigendiagnose der Funktionen aus; alle Auswahlkosten schalten sich ein.

Nach der Diagnose erscheint auf dem Display:

ERWARMEN

mit der Tages- und Uhrzeitangabe. Diese Schrift erlischt, sobald der Temperaturwert von 110°C erreicht wird. Nun erscheint:

MASCHINE BEREIT

HINWEIS: Alle Auswahlkosten sind am Ende des Diagnosevorgangs aktiviert.



Für den Fall, daß während des Diagnosezyklus Störungen oder Schäden gemeldet werden, informieren Sie den Kundenservice. Nehmen Sie nicht eigenhändig Reparaturen vor.

AUSSCHALTUNG:

Taste **RESET** 2 Sek. lang drücken. Die Maschine schaltet sich aus und es erscheint folgende Anzeige:

OFF

On – Off Automatisch PROGRAMMIERT

Die Maschine **SCHALTET** sich zur ersten programmierten Einschaltuhrzeit (siehe Abschnitt **"PROGRAMMIERUNG"** und Absatz **"PROGRAMMIERUNG ON - OFF"**).

Die Steuerung führt eine Eigendiagnose der Funktionen aus; alle Auswahlstasten schalten sich ein.

Nach der Diagnose erscheint auf dem Display:

ERWARMEN

mit der Tages- und Uhrzeitangabe. Diese Schrift erlischt, sobald der Temperaturwert von 110°C erreicht wird. Nun erschien:

MASCHINE BEREIT

HINWEIS: Alle Auswahlstasten sind am Ende des Diagnosevorgangs aktiviert.

**ACHTUNG**

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

Die Maschine **SCHALTET** sich zur ersten programmierten Abschaltuhrzeit (siehe Abschnitt **"PROGRAMMIERUNG"** und Absatz **"PROGRAMMIERUNG ON - OFF"**).

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

4.3 AUFLEUCHTEN DER LEDS

- Den Trennschalter schließen und den Hauptschalter **"B"** auf **"I"** stellen.

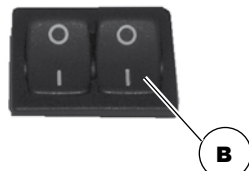


Abb. 15

4.4 TASTENERKLÄRUNG Auswahlarten

1 Kurzer Espresso



2 Kurze Espresso



1 Langer Espresso



2 Lange Espresso



Dauernd



Heißwasser



Dampf



Tassenwärmer

4.5 EINSTELLUNG DER DAMPFMENGE

Zum Erhöhen/Verringern der in die Milch zugeführten Dampfmenge muss der Hebel verstellt werden, wie in nachstehender Abbildung gezeigt.

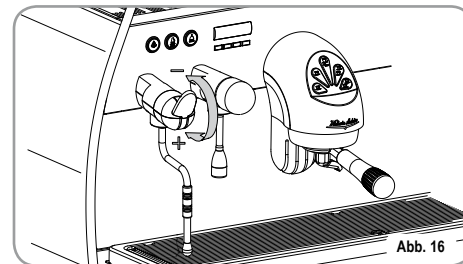


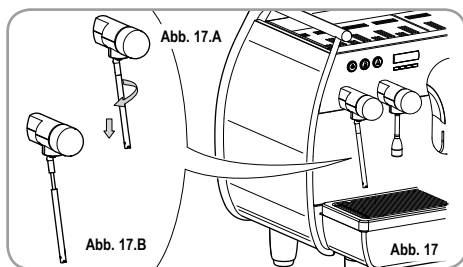
Abb. 16

HINWEIS: Der Verwendung des Dampfrohrs muss immer ein mindestens 2 Sekunden langes bzw. den Anweisungen des Herstellers entsprechendes Ablassen des Kondensats vorausgehen.

4.4 REGELUNG DER DÜSE TURBOCREAM (Sofern vorgesehen)

Um die über die Düse TurboCream eingespritzte Menge Milch zu erhöhen/senken (und folglich den Prozentsatz an Creme in der geschlagenen Milch zu erhöhen/senken), ist gemäß der **Abb. 17** vorzugehen:

- 1) Um die Luftmenge zu erhöhen/senken, ist die Teflonkanüle (2) anzuschrauben/abzuschrauben; siehe **Abb. 17.B**.
- 2) Die Edelstahlkanüle erneut anschrauben.

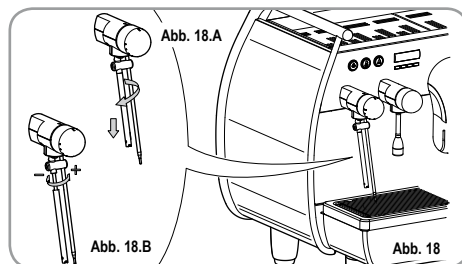


HINWEIS: Die Verkleinerung oder Verlängerung (An- oder Abschrauben) der Teflonkanüle um einige mm-Fractionen oder mm führt zu unterschiedlich dickem Milchschaum.

4.5 REGELUNG DER DÜSE AUTOSTEAM (Sofern vorgesehen)

Um die über die Düse Autosteam eingespritzte Menge Milch zu erhöhen/senken (und folglich den Prozentsatz an Creme in der geschlagenen Milch zu erhöhen/senken), ist gemäß der **Abb. 18** vorzugehen:

- 1) Die Edelstahlkanüle (1) abschrauben, siehe hierzu **Abb. 18.A**.
- 2) Um die Luftmenge zu erhöhen/senken, ist die Teflonkanüle (2) anzuschrauben/abzuschrauben; siehe **Abb. 18.B**.
- 3) Die Edelstahlkanüle erneut anschrauben.



- 4) Zur Einstellung der Temperatur, schlagen Sie bitte den entsprechenden Abschnitt im Kapitel Programmierung nach.

HINWEIS: Die Verkleinerung oder Verlängerung (An- oder Abschrauben) der Teflonkanüle um einige mm-Fractionen oder mm führt zu unterschiedlich dickem Milchschaum.

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.



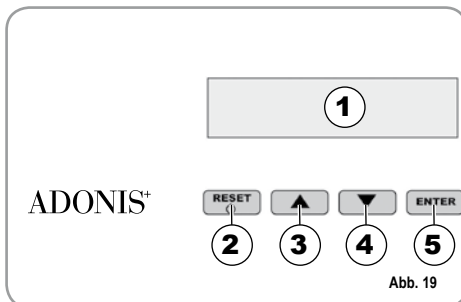
Die Kontrolllampe leuchtet auf. Am Heißwasserrohr wird Wasser für die Dauer der programmierten Zeit abgegeben (siehe Kapitel PROGRAMMIERUNG und Abschnitt PROGRAMMIERUNG DOSEN). Andernfalls nochmals die gleiche Taste betätigen, um die Ausgabe zu unterbrechen.

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 ZEICHENERKLÄRUNG



- ① Display LCD.
 ② **RESET** Taste: zur Ein- und Ausschaltung der Maschine sowie zum Verlassen des Menüs
 ③ **CURSOR** Tasten: Menüdurchlauf sowie Werterhöhung und -senkung
 ④
 ⑤ **ENTER** Taste: für den Zugriff zum Menüinhalt.

5.2 ANZEIGE (Mod. USER)

LISTE ANZEIGBARER FUNKTIONEN (MOD. USER):

AUTOM.REINIGUNG
 DOSIERUNG
 CAUSLASSZÄHLER
 SUMME
 SUMME MASCHINE
 WASCHGANGZÄHLER

Zum Aufruf der Anzeige in der User- Modalität ist die Taste **ENTER** 8 Sekunden gedrückt zu halten, bis das erste Tonsignal abgegeben wird. Die Maschine zeigt folgendes an:

AUT.REINI.ZYKLUS

AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS:

- Auf dem Display wird folgendes angezeigt:

AUT.REINI.ZYKLUS

- Taste **ENTER** drücken. Das Display meldet:

AUT.REINI.ZYKLUS
WAHLE

- Die Mitteltaste jeder Brühgruppe  beginnt zu blinken. Den Blindfilter (**Abb. 2**) in den Siebträger einsetzen, eine halbe Dosis Kaffeereiniger dazugeben und den Siebträger in die Gruppe einsetzen, die es automatisch zu reinigen gilt. Dieser Waschzyklus kann in mehreren Brühgruppen gleichzeitig erfolgen.
- Taste  drücken, um den automatischen Reinigungszyklus der Brühgruppe einzuleiten. Das Display meldet nun:

AUT.REINI.ZYKLUS
1L

1L zeigt an, dass in der 1. Brühgruppe der Waschzyklus aktiviert wurde. Nach einem Zyklus von 15 Abgaben zu je 5 Sekunden und einer Pause von 10 Sekunden zwischen

den einzelnen Abgaben kehrt die Taste  der gewählten Brühgruppe wieder in den Blinkzustand über.

Auf dem Display erscheint:

SPULEN

- Zur Anzeige der nächsten Funktion oder zum Verlassen der Anzeige- Funktion ist die Taste **RESET** zu betätigen.

DOSEN:

- Auf dem Display wird angezeigt:

DOSEN

- Die Taste **ENTER** betätigen. Alle Tasten für Dosis, Heißwasser und Dampf blinken.
- Nach Betätigen einer der blinkenden Tasten wird auf dem Display der für die jeweilige Funktion programmierte Wert angezeigt.
- Die Rückkehr zur vorherigen Funktion erfolgt durch Betätigen der Taste **▲**.
- Zum Verlassen der Anzeige-Funktion ist die Taste **RESET** zu betätigen.

AUSLASSZÄHLER:

- Auf dem Display wird folgendes angezeigt:

AUSLASSZÄHLER

- Die Taste **ENTER** betätigen. Alle Tasten für Dosis, Heißwasser und Dampf blinken.
- Nach Betätigen einer der blinkenden Tasten wird auf dem Display der Zähler angezeigt, der der jeweiligen Funktion entspricht.
- Die Rückkehr zur vorherigen Funktion erfolgt durch Betätigen der Taste **▲**.
- Zum Verlassen der Anzeige-Funktion ist die Taste **RESET** zu betätigen.

SUMME:

- Auf dem Display wird folgendes angezeigt:

SUMME

- Die Taste kurzer Kaffee  aller Brühgruppen blinkt. Durch Betätigung dieser Taste wird die Anzahl der an dieser Brühgruppe abgegebenen Tassen Kaffee angezeigt.
- Zur Anzeige weiterer Funktionen sind die Tasten ▲ ▼ zu betätigen.
- Zum Verlassen der Anzeige-Funktion ist die Taste **RESET** zu betätigen.

SUMME MASCHINE:

- Auf dem Display wird folgendes angezeigt:

SUMME MASCHINE
AUSLAS. XXX

- Zur Anzeige weiterer Funktionen sind die Tasten ▲ ▼ zu betätigen.
- Zum Verlassen der Anzeige-Funktion ist die Taste **RESET** zu betätigen.

WASCHGANGZÄHLER:

- Auf dem Display wird folgendes angezeigt:

ZÄHLER WASCHGAN.

- Die Taste kurzer Kaffee  aller Brühgruppen blinkt. Durch Betätigung dieser Taste wird die Anzahl der an dieser Brühgruppe durchgeführten Reinigungszyklen angezeigt.
- Zur Anzeige weiterer Funktionen sind die Tasten ▲ ▼ zu betätigen.
- Zum Verlassen der Anzeige-Funktion ist die Taste **RESET** u betätigen.

5.3 PROGRAMMIERUNG (Mod. TECHNIKER)**LISTE PROGRAMMIERBARER FUNKTIONEN (MOD. TECHNIKER)**

AUT. REINIG.ZYKLUS 
 DOSISPROGRAMM. 
 AUSLASSZÄHLER 
 AKTIVE BRÜHGRUPPEN  *
 PROGRAM. ON/OFF 
 ENERGIESPAR BETRIEB 
 SETPOINT TEMPERATUR (und OFFSET)  *
 PROG. TASSENWARM. 
 DATUM/STUNDE 
 EINST. DISPLAY (und AUSGABEDAUER)  *
 AUSGABE BEI REINIGUNGSBETRIEB 
 KAFFEEMAHLN  °
 SETPOINT DRUCK. 
 STÖRUNGSAUFNAHM. 
 WARTUNG 
 ALARM REINIGUNG 
 SPRACHE 
 TEMPERATUR 
 EINST. HELLIGKEIT 

 Dieser Vorgang darf NUR von einem Fachmann ausgeführt werden.

Eine Regelung durch UNQUALIFIZIERTE Fachleute oder andere Personen kann zu einem Garantieverlust führen.

- * Nur Ausführung T3
- ° Nur Ausführung Digit

Zum Aufruf der Anzeige in der Techniker-Modalität die Taste **ENTER** mindestens 10 Sekunden gedrückt halten, bis das zweite Die Maschine zeigt folgendes an:

AUT.REINI.ZYKLUS

und danach:

DOSISPROGRAMM.

AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS:

- Auf dem Display wird folgendes angezeigt:

AUT.REINI.ZYKLUS

- Taste **ENTER** drücken. Das Display meldet:

AUT.REINI.ZYKLUS
WAHLE

- Die Mitteltaste jeder Brühgruppe  beginnt zu blinken. Den Blindfilter (**Abb. 2**) in den Siebträger einsetzen, eine halbe Dosis Kaffeereiniger dazugeben und den Siebträger in die Gruppe einsetzen, die es automatisch zu reinigen gilt. Dieser Waschzyklus kann in mehreren Brühgruppen gleichzeitig erfolgen.
- Taste  drücken, um den automatischen Reinigungszyklus der Brühgruppe einzuleiten. Das Display meldet nun:

AUT.REINI.ZYKLUS
1 L

1L zeigt an, dass in der 1. Brühgruppe der Waschzyklus aktiviert wurde. Nach einem Zyklus von 15 Abgaben zu je 5 Sekunden und einer Pause von 10 Sekunden zwischen den einzelnen Abgaben kehrt die Taste  der gewählten Brühgruppe wieder in den Blinkzustand über. Auf dem Display erscheint:

SPULEN

- Eventuelle Kaffeereinigerreste im Blindfilter beseitigen und die Taste  drücken, um den Spülzyklus in der Brühgruppe oder in den Brühgruppen zu aktivieren, die gewaschen wurden. Auf dem Display bleibt der Buchstabe R fest eingeschaltet.

Dies gilt auch für die Taste . Am Ende des Spülzyklus der ausgewählten Brühgruppe/n meldet das Display.

MASCHINE BEREIT

Wenn die Funktion „AUSGABE BEI REINIGUNGSBETRIEB“ aktiviert wurde (siehe Funktion) kann nach Auswahl der zu reinigenden Brühgruppen durch Betätigen der Taste **ENTER** die Reinigungsfunktion verlassen werden. Die nicht angewählten Brühgruppen können dann zur Ausgabe von Kaffee genutzt werden.

Wenn die Reinigungsfunktion verlassen wird, um die nicht zu reinigenden Brühgruppen zur Ausgabe von Kaffee verwenden zu können, wird der Reinigungszyklus in der unteren oder oberen Zeile angezeigt, je nachdem, wie das Menü „AUSGABEDAUER“ eingestellt wurde. Wenn die Ausgabedauer deaktiviert wurde, wird der Reinigungsvorgang in der unteren Zeile angezeigt. Während eines automatischen Reinigungszyklus außerhalb des Menüs (d.h. bei freigegebener Ausgabe) kann das Eingabemenü nicht aufgerufen und die Maschine weder im Hand- noch im Automatikbetrieb abgeschaltet werden.

DOSISPROGRAMMIERUNG:

- Auf dem Display wird folgendes angezeigt:

DOSISPROGRAMM

- Taste **ENTER**, drücken. Das Display meldet:

DOSISPROGRAMM.
WAHLE

Alle programmierbaren Tasten beginnen zu blinken.

Kaffee:

- Die zu programmierende Kaffeetaste drücken:

VOLUMEN C.C.

und zeigt den vom Hersteller vorprogrammierten Wert an:

- Dosis anhand der folgenden Drucktasten ändern  .
- Die Betätigung der zu programmierenden Kaffeetaste leitet die Kaffeeabgabe ein (in der Zwischenzeit schalten sich die anderen Tasten aus).
- Nachdem die gewünschte Dosis erreicht ist, die Abgabe durch Betätigen der Taste kurzer Kaffee  unterbrechen.
- Das Display blendet den neuen Wert ein, der noch anhand folgender Tasten abänderbar ist  .
- Zur Bestätigung der programmierten Dosis die Taste **ENTER** betätigen.
- Zum Löschen der Programmierung die Taste **RESET** betätigen.
- Die programmierte Kaffee- Taste erlischt.

Heisswasser:

- Taste  drücken und sicherstellen, dass sich dieselbe auch erhellt. Auf dem Display erscheint:

DOSISPROGRAMM
SEKUNDEN X.X

X.X ist der eingestellte Wert.

Die Tasten   drücken, um die Abgabedauer des benötigten Heißwassers zu ändern.

- Taste  erneut drücken, falls eine neue Probenahme durchgeführt werden soll.

Nun beginnt die Wasserabgabe. Taste  bei Erreichen der gewünschten Dosis erneut drücken.

- Auf dem Display wird der neue, von uns eingestellte und anhand der Tasten   noch veränderbare Wert angezeigt.
- Taste **ENTER** drücken oder zu einer nächsten Auswahl übergehen, um den Vorgang abzuschließen.
- Zum Löschen der Programmierung die Taste **RESET** betätigen.

Die Taste  erlischt.

Zeitgesteuerter Dampf:

- Taste  drücken und sicherstellen, dass sich dieselbe erhellt.

In den Versionen mit Temperatursonde (optional) erkennt die Steuerung automatisch die Anwesenheit der Sonde, so dass das Display:

DOSISPROGRAMM
TEM.DAMPF x.C

sowie den vom Hersteller schon voreingestellten Wert meldet.

Tasten ▲ ▼ drücken, um die Temperatur zu ändern, die das zu erwärmende Getränk zu erreichen hat. Die Dampfabgabe schaltet sich bei Erreichen des Temperaturwertes automatisch ab.

- An der Standardversion (ohne Temperatursonde) erscheint bei Betätigung der Taste  auf dem Display:

DOSISPROGRAMM
SEK.DAMPF

sowie den vom Hersteller schon voreingestellten Wert. Tasten ▲ ▼ drücken, um die Dampfabgabedauer zu ändern.

- Taste  erneut drücken, falls eine neue Probenahme durchgeführt werden soll.

Nun beginnt die Dampfabgabe. Taste  bei Erreichen der gewünschten Dosis erneut drücken.

- Auf dem Display wird der neue, von uns eingestellte und anhand der Tasten ▲ ▼ noch veränderbare Wert angezeigt.
- Taste **ENTER** drücken oder zu einer nächsten Auswahl übergehen, um den Vorgang abzuschließen.
- Zum Löschen der Programmierung die Taste **RESET** betätigen. Die Taste  erlischt.

DOSISÜBERTRAGUNG:

- Wenn das Display anhand der Betätigung der:

DOSISPROGRAMM.
WAHLE

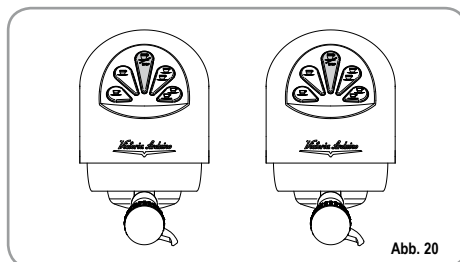
- Taste ▼ meldet, kann der Wert der programmierten Dosen auf andere Brühgruppen übertragen werden.

- Display meldet:

ÜBERTRAG. DOSEN
WAHLE EINHEITEN

Nun blinken die Dauerabgabe. Tasten  der dritten und vierten Brühgruppe, wie in **Abb. 20** dargestellt.

- Werden nacheinander die Tasten für Dauerabgabe  betätigt (die blinkende Taste leuchtet dann ständig), können die programmierten Werte von der ersten Brühgruppe auf die anderen Gruppen übernommen werden:



- Taste **ENTER** drücken, um den Vorgang zu bestätigen. Nun erscheint auf dem Display:

DOSISPROGRAMM.
WAHLE

- Taste **RESET** oder ▲ drücken, um das Programm ohne eine Bestätigung zu verlassen.

STANDARDDOISIS:

- Falls auf dem Display:

ÜBERTRAG. DOSEN
WAHLE EINHEITEN

erscheint, gilt es, die Standarddosiswerte abzurufen.

- Taste ▼ drücken. Das Display zeigt:

STANDARDDOISIS
WAHLE EINHEITEN

Nun beginnen die Dauerabgabe Tasten  zu blinken.

- Eine oder mehrere Dauertasten wählen (die gewählte/n Taste/n bleibt/en fest eingeschaltet). Die Taste/n rufen die Standarddosiswerte für die gewählten Brühgruppen ab.
- Taste **ENTER** drücken, um den Vorgang zu bestätigen.

Nun erscheint auf dem Display:

DOSISPROGRAMM.
WAHLE

- Taste **RESET** oder ▲ drücken, um das Programm ohne eine Bestätigung zu verlassen.

HINWEIS: Alle Wahlarten sind für eine maximale Abgabedauer von zwei Minuten programmierbar. Anschließend erscheint auf dem Display die (blinkende) Schrift

STORUNG

AUSLASSZÄHLER:

- Das Display meldet:

AUSLASSZÄHLER

- Bei Betätigung der Taste ENTER meldet das Display:

SUMME ANWAHL
WAHLE

- Alle Abgabetasten beginnen zu blinken. Die Betätigung einer Abgabetaste blendet die Anzahl der jeweils ausgeführten Kaffeeabgaben ein.
- Zum Nullstellen ist die Taste **RESET** 3 Sekunden gedrückt zu halten.

HINWEIS: Die Dauerkaffeeabgabe entspricht einer Abgabe.

- Taste ▼ drücken. Das Display meldet:

SUMME MASCHINE
AUSLAS. XXXX

Dieser Wert zeigt die Gesamtanzahl der von dieser Gruppe ausgeführten Kaffeeabgaben.

- Zum Nullstellen ist die Taste **RESET** 3 Sekunden gedrückt zu halten.
- Taste ▼ drücken. Das Display meldet:

ZÄHLER WASCYGANGE

Taste **ENTER** drücken, um die Zählung der automatischen Waschzyklen einzublenden.

- An der Maschine blinken die Tasten für lan-

gen Kaffee ☕, Durch Betätigen der Taste der gewünschten Brühgruppe wird die Anzahl der ausgeführten Reinigungszyklen angezeigt. Zum Nullstellen ist die Taste **RESET** 3 Sekunden gedrückt zu halten.

AKTIVE BRÜHGRUPPEN (NUR AUSFÜHRUNG T3):

- Es können sowohl die tatsächlich vorhandenen als auch die beim Einschalten der Steuerung zu aktivierenden Brühgruppen eingestellt werden. Zur Einstellung der Anzahl bzw. zur Änderung der Brühgruppen, die beim Einschalten der Maschine aktiv sind, ist wie folgt vorzugehen:
- Die Funktion durch Drücken der Taste **ENTER** aufrufen.
- Die Brühgruppen können anhand der Tasten ▲ ▼ einzeln aktiviert/deaktiviert werden. Die Taste **ENTER** drücken, um die Eingabe zu bestätigen und auf die nächste Brühgruppe weiterzuschalten. Nach Bestätigung der letzten Gruppe erfolgt der Rücksprung ins Hauptmenü.
- Durch Betätigen der Taste **RESET** erfolgt der Rücksprung ins Hauptmenü und eventuell vorgenommene Änderungen werden nicht gespeichert.

HINWEIS: Um die vorgenommenen Änderungen wirksam zu machen muss die Maschine anhand des Schalters unten rechts aus- und wieder eingeschaltet werden.

HINWEIS: Bei betriebsbereiter Maschine können die Brühgruppen aktiviert/deaktiviert werden, indem die Taste und die Taste der jeweiligen Brühgruppe betätigt werden. Diese Änderung bleibt wirksam, bis die Maschine anhand des Hauptschalters aus- und wieder eingeschaltet wird.

HINWEIS: Falle eines Austauschs der elektronischen Steuerung muss bei Anzeige „AKTIVE BRÜHGRUPPEN“ durch Betätigen der Taste ▲ langer Kaffee der ersten und zweiten Brühgruppe kontrolliert werden, dass innerhalb der Anzeige „AKTIVE BRÜHGRUPPEN X“ der Wert X der Zahl der tatsächlich an der Maschine installierten Brühgruppen entspricht. Der Wert kann anhand der

Tasten ☕ geändert werden. Bei Maschinen mit 2 Brühgruppen muss der Wert X=2 sein, bei Maschinen mit 3 Brühgruppen muss der Wert X=3 sein, bei Maschinen mit 4 Brühgruppen muss der Wert X=4 sein.

PROGRAM. ON/OFF:

- Das Display meldet:

PROGRAM. ON-OFF

- Die Betätigung der Taste **ENTER**, führt zur folgenden Displayanzeige:

MONTAG
ON 07:30 OFF 23:30

Die ON- und OFF-Werte zeigen die Ein- und Abschaltstunde an.

- Taste ▲ ▼ drücken, um die nächsten oder vorigen Tage einzublenden.
- Taste **ENTER** drücken, um die programmierte Einschaltzeit zu ändern (die Schrift ON 07:30 beginnt zu blinken).
- Die Tasten ▲ ▼ benutzen, um die Einschaltuhrzeit zu verändern.
- Taste **ENTER** drücken, um den Vorgang zu bestätigen und zur programmierten Abschaltzeit überzugehen (die Schrift OFF 23:30 beginnt zu blinken).
- Tasten ▲ ▼ drücken, um die Abschaltzeit zu ändern.
- Vorgang durch **ENTER** bestätigen.

- Zur Deaktivierung der Ein- und Abschaltung am wöchentlichen Ruhetag ist die Taste **RESET** zu drücken.

Auf dem Display erscheint

RUETAG

(für Wiederherstellung **RESET** drücken)

Nach dem Sonntag zeigt ein Biepton durch erneutes Drücken von ▼ den Seitenwechsel an.

ENERGIESPARBETRIEB (Standby):

- Das Display zeigt folgendes an:

ENERGIE SPARUNG

Diese Funktion gestattet es, die Maschine in einen aktiven STANDBY- Zustand zu versetzen, oder nicht, d.h. zu entscheiden, ob die Maschine vollständig abgeschaltet werden oder auf einem vorgegebenen Druck (der unter dem Betriebsdruck liegt) gehalten werden soll.

- Nach Betätigen der Taste **ENTER** zeigt das Display folgendes an:

ENERGIE SPARUNG
XXX

Die Betriebszustände XXX können anhand der Tasten ▲ ▼ gewählt werden.

Die 4 Betriebszustände sind folgende:

- OFF: im STANDBY ist die Maschine ausgeschaltet und das Display zeigt die Meldung "OFF" an;
- STANDBY 0.10 bar: im STANDBY behält die Maschine einen Druck von 0.10 bar bei und auf dem Display wird (bei Mindest-Helligkeit) die Meldung "**SPARBETRIEB**" angezeigt;

- STANDBY 0.50 bar: im STANDBY behält die Maschine einen Druck von 0.50 bar bei und auf dem Display wird (bei Mindest- Helligkeit) die Meldung "**SPARBETRIEB**" angezeigt;
- STANDBY 0.80 bar: im STANDBY behält die Maschine einen Druck von 0.80 bar bei und auf dem Display wird (bei Mindest-Helligkeit) die Meldung "**SPARBETRIEB**" angezeigt.

Diese Funktion wird sowohl beim manuellen Ein-/Ausschalten anhand der Taste **RESET**, als auch beim automatischen Ein-/Ausschalten aufgrund der ON/OFF- Programmierung ausgeführt.

Wird bei einem der drei aktiven Standby-Zustände (0.10 bar, 0,50 bar, 0,80 bar) die Taste RES betätigt, geht die Maschine in den Zustand OFF. Bei nochmaliger Betätigen der Taste wird die Maschine wieder eingeschaltet.

Zur Bestätigung der am Display gewählten Betriebsart und Rückkehr zur vorherigen Funktion, die Taste **ENTER** betätigen.

Zur Rückkehr zur vorherigen Funktion ohne die getroffene Einstellung zu bestätigen, die Taste **RESET** drücken.

SETPOINT TEMPERATUR (UND OFFSET) (Nur Ausführung T3):

- Die Funktion kann durch Betätigung der Taste **ENTER**.aufgerufen werden.

Mit ▲ ▼ wird die Temperatur der verschiedenen Boiler und Brühgruppen geregelt. Mit der Taste **ENTER** wird die Eingabe bestätigt und auf den nächsten Wert weitergeschaltet. Nach Bestätigung des Werts der letzten Brühgruppe erfolgt der Rücksprung ins Hauptmenü:

Durch Betätigung der Taste **RESET** wird auf die Einstellung des nächsten Werts weitergeschaltet. Eventuell vorgenommene Änderungen werden nicht gespeichert.

- SETP G1: Temperatur Brühgruppe 1
- SETP C1: Temperatur Boiler 1
- SETP G2: Temperatur Brühgruppe 2
- SETP C2: Temperatur Boiler 2
- SETP G3: Temperatur Brühgruppe 3
- SETP C3: Temperatur Boiler 3
- SETP G4: Temperatur Brühgruppe 4
- SETP C4: Temperatur Boiler 4

EINSTELLUNG OFFSET:

- Wenn das Display anzeigt.

SETPOINT TEMP

- Durch gleichzeitiges, einige Sekunden langes Betätigen der Tasten  1 langer Kaffee der ersten und zweiten Brühgruppe wird die Funktion OFFSET aufgerufen.
- Mit den Tasten ▲ ▼ können die OFFSET-Werte der Boiler der verschiedenen Brühgruppen eingestellt werden.
- Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe bestätigt und auf den nächsten Wert weitergeschaltet.
- Nach Bestätigung des Werts der letzten Brühgruppe erfolgt der Rücksprung ins Hauptmenü.
- Durch Betätigung der Taste **RESET** wird auf die Einstellung des nächsten Werts weitergeschaltet.

Eventuell vorgenommene Änderungen werden nicht gespeichert.

OFFS. G1: Offset Brühgruppe 1
 OFFS. C1: Offset Boiler 1
 OFFS. G2: Offset Brühgruppe 2
 OFFS. C2: Offset Boiler 2
 OFFS. G3: Offset Brühgruppe 3
 OFFS. C3: Offset Boiler 3
 OFFS. G4: Offset Brühgruppe 4
 OFFS. C4: Offset Boiler 4

PROG.TASSENWARM:

- Auf dem Display wird folgendes angezeigt:

PROG.TASSENWARM.

In der Liste der verdeckten, programmierbaren Funktionen des Tassenwärmers kann eine der folgenden Tassenwärmer-Arten gewählt werden: einzeln (traditionell), Einfach-Temperatur, Zweifach-Temperatur.

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird das entsprechende Untermenü aufgerufen:

Einzeltassenwärmer:

- Das Display zeigt folgendes an:

PROG.TASSENWARM.

- Bei Betätigung der Taste **ENTER**, zeigt das Display beispielsweise folgendes an:

PROG. TASSENWARMEN
ON XX OFF XX

Die Anzeige ON XX beginnt zu blinken. Mit den Tasten **▲ ▼** kann die Einschalt- Dauer des Tassenwärmers geändert werden (zwischen 0 und 60 Min).

- Die Taste **ENTER** betätigen, um die Eingabe zu bestätigen und auf die Abschalt- Dauer des Tassenwärmers umzuschalten, die ebenfalls zwischen 0 und 60 Min. eingestellt werden kann.

HINWEIS: Wenn einer der Werte ON /OFF auf 0 eingestellt wird, ist die Tassenwärmerfunktion automatisch abgeschaltet.

Nachdem der Tassenwärmer programmiert wurde, blinkt die Taste  langsam.

- Zum Weiterschalten auf die nächste Seite, die Taste **ENTER** betätigen.

Einzel- Temperatur

- Das Display zeigt folgendes an:

TASSENWARMEN
SETPOINT XXX°C

- Anhand der Tasten **▲ ▼** Anhand der Tasten [40°C ÷ 80°C] / [104°F ÷ 176°F] erhöht oder verringert werden.
- Zur Bestätigung und Weiterschalten auf die nächste Phase, die Taste **ENTER** betätigen.
- Zur Rückkehr zur vorherigen Seite ohne Speichern des eingegebenen Werts, die Taste **RESET** betätigen.

Weifach - Temperatur:

- Das Display zeigt folgendes an:

TASSENWARMEN /
SETPOINT XXx°C

- Anhand der Tasten **▲ ▼** kann die Temperatur Nr. 1 im Bereich [40°C ÷ 80°C] / [104°F ÷ 176°F] erhöht oder verringert werden.
- Zur Rückkehr zur vorherigen Seite ohne

Speichern des eingegebenen Werts, die Taste **RESET** betätigen.

- Taste **ENTER** drücken oder zu einer nächsten Auswahl übergehen und auf dem Display erscheint:

TASSENWARMEN 2
SETPOINT XXX°C

- Anhand der Tasten **▲ ▼** kann die Temperatur Nr. 2 im Bereich [40°C ÷ 80°C] / [104°F ÷ 176°F] erhöht oder verringert werden.
- Zur Bestätigung und Weiterschalten auf die nächste Phase, die Taste **ENTER** betätigen.
- Zur Rückkehr zur vorherigen Seite ohne Speichern des eingegebenen Werts, die Taste **RESET** betätigen.

PROGRAMMIERUNG DATUM/UHRZEIT:

- Das Display meldet:

DATUM/STUNDE

- Durch die Betätigung der Taste **ENTER**, erscheint zum Beispiel folgende Displaymeldung:

MONTAG 08:22
08 MAI 2003

Die Stunden beginnen zu blinken.

- Stunden und Minuten anhand der Tasten **▲ ▼**.
- Taste **ENTER** drücken, um den Vorgang zu bestätigen. Nach Abänderung der Stunden und Minuten ist erneut die Taste **ENTER** zu drücken und der Tag, der Monat und das Jahr anhand des oben beschriebenen Vorgangs zu wechseln. Am Ende die Taste **ENTER** drücken, um die nächste Seite einzublenden.

EINSTELLUNG DISPLAY (UND AUSGABE-DAUER) (Nur Ausführung T3):

Auf der Hauptseite des Displays können die Temperaturen der an der Maschine vorhandenen Brühgruppen angezeigt werden. Die Temperatur wird sowohl in °C als auch °F angezeigt. In der ersten Zeile erscheint die Temperatur der Brühgruppen 1 und 3, in der zweiten Zeile die Temperatur der Brühgruppen 2 und 4, bzw. nur die der Brühgruppe 2, wenn es sich um eine Maschine mit nur 3 Brühgruppen handelt.

Die Funktion wird durch Betätigen der Taste **ENTER** aufgerufen und am Display erscheint die Meldung "ANZEIGE TEMPERAT."

Mithilfe der Tasten ▲ ▼ kann "AKTIV" oder "NICHT AKTIV" eingestellt werden.

Die Taste n **ENTER** und **RESET** gestatten die Bestätigung mit folgender Wirkung:

- Bei Anwahl „AKTIV“ erfolgt der Rücksprung ins Hauptmenü.
- Bei Anwahl „NICHT AKTIV“ wird die Funktion „AUSGABEDAUER“ aufgerufen (nachstehend beschrieben).

- Auf dem Display erscheint:

AUSLASS DAUER

- Bei Betätigung der Taste **ENTER** zeigt das Display folgendes an:

AUSLASS DAUER
XXX

Mit den Tasten ▲ ▼ kann der Wert XXX wie folgt eingestellt werden:

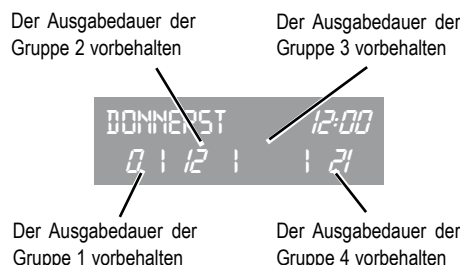
- NICHT AKTIV (es werden keine Ausgabezeiten angezeigt).
- ZEILE 1 (die Ausgabezeiten werden in Zeile 1 angezeigt).

- ZEILE 2 (die Ausgabezeiten werden in Zeile 2 angezeigt).
- Zur Bestätigung und Weiterschalten auf die nächste Phase, die Taste **ENTER** betätigen.
- Zur Rückkehr zur vorherigen Seite ohne Speichern des eingegebenen Werts, die Taste **RESET** betätigen.

Ist die Einblendung der Ausgabedauer aktiv, dient die unterste Displayeile der Anzeige der Ausgabedauer (oder der Dauer mehrerer gleichzeitig aktivierter Brühgruppen), sofern ein Brühvorgang – mit Ausnahme der Dauerausgabe – eingeschaltet wird.

Die unterste Zeile ordnet jeder Gruppe einen Bereich zu: Der linke Bereich dient der Gruppe 1, der Bereich daneben der Gruppe 2 usw. bis zu dem ganz rechts liegenden Bereich, welcher der Gruppe 4 vorbehalten ist.

Die unterschiedlichen Bereiche sind durch senkrechte Balken voneinander getrennt. Ist die Ausgabe einer Gruppe nicht eingeschaltet, bleibt der Bereich leer. Ein Beispiel: Der Ausgabevorgang der Gruppe 1 (hat soeben begonnen, es sind 0 Sekunden vergangen), der Gruppe 2 (Ausgabe seit 12 Sekunden) und der Gruppe 4 (Ausgabe seit 21 Sekunden).



Temperaturen in der Hauptseite freigegeben wurde, muss nach dem Einschalten der Steuerung bzw. beim Verlassen des Konfigurationsmenüs etwa 1 Sekunde abgewartet werden, bevor die Temperaturanzeige erscheint. Die möglichen Informationen zu den

Temperaturen sind folgende:

- a) Eine Temperatur: die laufende Temperatur der Brühgruppe;
- b) "LOW": die Temperatur der Brühgruppe liegt unter 70°C;
- c) "N.C.": die Temperatursonde ist nicht angeschlossen;
- d) "C.C.": die Temperatursonde ist kurzgeschlossen.

AUSGABE BEI REINIGUNGSBETRIEB

Es besteht die Möglichkeit, während des Reinigungszyklus das Menü anhand der Taste **ENTER** zu verlassen, um die Ausgabe von Kaffee zu ermöglichen. Wenn die Reinigungsfunktion verlassen wird, um die nicht zu reinigenden Brühgruppen zur Ausgabe von Kaffee verwenden zu können, wird der Reinigungszyklus in der unteren oder oberen Zeile angezeigt, je nachdem, wie das Menü „AUSGABEDAUER“ eingestellt wurde. Wenn die Ausgabedauer deaktiviert wurde, wird der Reinigungsvorgang in der unteren Zeile angezeigt. Während eines automatischen Reinigungszyklus außerhalb des Menüs (d.h. bei freigegebener Ausgabe) kann das Eingabemenü nicht aufgerufen und die Maschine weder im Hand- noch im Automatikbetrieb abgeschaltet werden. Die Funktion wird durch Betätigen der Taste **ENTER** aufgerufen.

Anhand der Tasten ▲ ▼ kann zwischen NICHT AKTIV und AKTIV gewählt werden.

Die Taste **ENTER** gestattet die Bestätigung der Eingabe und den Rücksprung ins Hauptmenü. Durch Betätigen der Taste **RESET** erfolgt der Rücksprung ins Hauptmenü und eventuell vorgenommene Änderungen werden nicht gespeichert.

PROGRAMMIERUNG DER AUSGABEDAUER (Nur Ausführung Digit)

- Das Modell Program Digit ist mit einem elektronischen System versehen, das die vom Mahlgrad des Espressos abhängenden

Schwankungen der Abgabeparameter ermittelt.

- Auf dem Display erscheint

AUSLASS DAUER

- Bei Betätigung der Taste **ENTER** zeigt das Display folgendes an:

AUSLASS DAUER
XXX

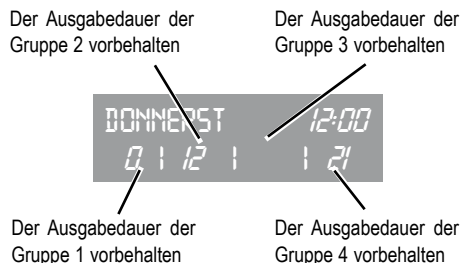
Mit den Tasten ▲ ▼ kann der Wert XXX wie folgt eingestellt werden:

- NICHT AKTIV (es werden keine Ausgabezeiten angezeigt).
- ZEILE 1 (die Ausgabezeiten werden in Zeile1 angezeigt).
- ZEILE 2 (die Ausgabezeiten werden in Zeile 2 angezeigt).
- Zur Bestätigung und Weiterschalten auf die nächste Phase, die Taste **ENTER** betätigen.
- Zur Rückkehr zur vorherigen Seite ohne Speichern des eingegebenen Werts, die Taste **RESET** betätigen.

Ist die Einblendung der Ausgabedauer aktiv, dient die unterste Displayeile der Anzeige der Ausgabedauer (oder der Dauer mehrerer gleichzeitig aktivierter Brühgruppen), sofern ein Brühvorgang - mit Ausnahme der Dauerausgabe – eingeschaltet wird.

Die unterste Zeile ordnet jeder Gruppe einen Bereich zu: Der linke Bereich dient der Gruppe 1, der Bereich daneben der Gruppe 2 usw. bis zu dem ganz rechts liegenden Bereich, welcher der Gruppe 4 vorbehalten ist. Die unterschiedlichen Bereiche sind durch senkrechte Balken voneinander getrennt. Ist die Ausgabe einer Gruppe nicht eingeschaltet, bleibt der Bereich leer. Ein Beispiel: Der Ausgabevorgang der Gruppe 1

(hat soeben begonnen, es sind 0 Sekunden vergangen), der Gruppe 2 (Ausgabe seit 12 Sekunden) und der Gruppe 4 (Ausgabe seit 21 Sekunden) ist aktiviert.



EINSTELLUNG DES SET POINTS FÜR DRUCK/TEMPERATUR:

Hiermit kann der Druck-/Temperaturwert für den Normalbetrieb eingestellt werden.

DRUCK EINST.

Bei Betätigung der Taste **ENTER** zeigt das Display folgendes an:

DRUCK EINST.
XX.XX BAR

Zur Einstellung des Betriebswerts Druck/Temp. die Taste ▲ ▼ betätigen.

- Zur Bestätigung und Weiterschalten auf die nächste Phase, die Taste **ENTER** betätigen.
- Zur Rückkehr zur vorherigen Seite ohne Speichern des eingegebenen Werts, die Taste **RESET** betätigen.

TABELLE DRUCK/TEMPERATUR für

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
Bar	°C	°F
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	

ANZEIGE DER STÖRUNGSAUFNAHME:

- Auf dem Display erscheint:

STÖRUNGSAUFNAHM.

- Die Betätigung der Taste **ENTER**, zeigt Folgendes an:

STÖRUNG 01

- Die Betätigung der Taste ▼ listet die letzten zehn gespeicherten Alarme auf. Nach dem zehnten Alarm wird durch die erneute Betätigung der Taste ▼ die nächste Seite eingeblendet.

PROGRAMMIERUNG WARTUNG:

- Auf dem Display erscheint:

WARTUNG

- Die Betätigung der Taste **ENTER**, zeigt Folgendes an:

AUSLASSE 10000
01 JANUAR 2005

- Die Tasten **▲ ▼** drücken, um beide Werte einzustellen.
- Taste **ENTER** drücken, um den Vorgang zu bestätigen. Nach Erreichen der eingestellten Abgabegrenze oder des für die Wartung festgesetzten Datums erscheint folgende Displayanzeige:

WARTUNG

Um zu erreichen, dass die Meldung WARTUNG verschwindet, muss das Datum auf später verlegt oder die Tassenzahl erhöht werden. Nachdem die Änderungen, durchgeführt worden sind, muss der interne Zyklen-Zähler zurückgesetzt werden, um sie die Änderungen, wirksam zu machen. Die Taste **RESET** 10 Sekunden, lang gedrückt halten um den internen Zähler zurückzusetzen.

ALARM REINIGUNG:

Gestattet die Einstellung des Timers (in Stunden und Minuten) für den Alarm zur Reinigung der Brühgruppen. Die Funktion wird durch Betätigen der Taste **ENTER** aufgerufen.

Anhand der Tasten **▲ ▼** kann zwischen **AKTIV** und **NICHT AKTIV** gewählt werden.

Wenn mit Taste **ENTER** **NICHT AKTIV** eingestellt wird, erfolgt der Rücksprung ins Hauptmenü. Wird dagegen **AKTIV** eingestellt, müssen mithilfe der Tasten **▲ ▼** und **ENTER** die Stunden und Minuten eingestellt werden, nach deren Ablauf der Alarm

angezeigt wird. Nach Einstellung der Minuten erfolgt der Rücksprung ins Hauptmenü. Durch Betätigen der Taste **RESET** erfolgt der Rücksprung ins Hauptmenü und eventuell vorgenommene Änderungen werden nicht gespeichert.

SPRACHENWAHL:

- Auf dem Display erscheint:

SPRACHE

- Die Betätigung der Taste **ENTER**, zeigt auf dem Display die schon eingestellte Sprache an. Sprache anhand der Tasten **▲ ▼** auswählen.
- Zur Bestätigung und Weiterschalten auf die nächste Phase, die Taste **ENTER** betätigen.
- Zur Rückkehr zur vorherigen Seite ohne Speichern des eingegebenen Werts, die Taste **RESET** betätigen.

SAUSWAHL DER TEMPERATURMESSEINHEIT:

- Auf dem Display erscheint die

TEMPERATUR

- Bei der Betätigung der Taste **ENTER**, blendet das Display Nachstehendes ein:

TEMPERATUR
FAHRENEIT

oder

TEMPERATUR
CELSIUS

- Die Tasten **▲ ▼** ändern die eingestellte Messeinheit.
- Zur Bestätigung und Weiterschalten auf die nächste Phase, die Taste **ENTER** betätigen.
- Zur Rückkehr zur vorherigen Seite ohne Speichern des eingegebenen Werts, die Taste **RESET** betätigen.

EINSTELLUNG DER TASTATURHELLIGKEIT:

- Auf dem Display erscheint:

EINST. HELLIGKEIT

- Bei der Betätigung der Taste **ENTER**, blendet das Display Nachstehendes ein.

TASTEN X
DISPLAY Y

- Bei blinkender Schrift "**TASTEN X**" den gewünschten Helligkeitswert von min. 1 bis max. 6 über die Tasten **▲ ▼** auswählen.
- **ENTER** Drücken, um den Vorgang zu bestätigen.
- Der Helligkeitswert "**DISPLAY Y**" blinkt. Durch die Tasten **▲ ▼** kann die Helligkeit der Aufschrift "**DISPLAY Y**" von min. 1 bis max. 3 geregelt werden.
- Zur Bestätigung und Weiterschalten auf die nächste Phase, die Taste **ENTER** betätigen.
- Zur Rückkehr zur vorherigen Seite ohne Speichern des eingegebenen Werts, die Taste **RESET** betätigen.

ZUGRIFF AUF VERBORGENE FUNKTIONEN:

Dieser Vorgang ermöglicht den Zugriff auf die Sonderfunktionen.

In der Funktion **EINST. HELLIGKEIT** mindestens 3 Sek. die Tasten 1 langer Kaffee ☕ + ☕ der **ERSTEN** und **ZWEITEN** Brühgruppe betätigen, um das Sondermenü aufzurufen:

RESET (zum Verlassen des verborgenen Menüs).

▲ ▼ UP/DOWN (zum Ändern der Parameter).

ENTER (das verborgene Menü zu navigieren).

Liste der programmierbaren verborgenen Funktionen

Selbstregelung Füllstand: mit Pumpe – ohne Pumpe (▲ ▼ UP/DOWN zum Umschalten).

Füllstandsonden: 1 - 2 - 3 (▲ ▼ UP/DOWN zum Umschalten)

Heißwasser: mit Pumpe - ohne Pumpe (▲ ▼ UP/DOWN zum Umschalten).

Füllstand bei Abgabe: nicht aktiv - aktiv (▲ ▼ UP/DOWN zum Umschalten).

Temperaturregelung: -15 - 0 - 15 °C/F (▲ ▼ UP/DOWN zum Umschalten).

Druckregelung: -200 - 0 - 200 mbar (▲ ▼ UP/DOWN zum Umschalten).

Vorbrühgruppe: nicht aktiv - aktiv (▲ ▼ UP/DOWN zum Umschalten).

Tassenwärmer: Einzel - Einzeltemp. – Doppeltemp. (▲ ▼ UP/DOWN zum Umschalten).

Uhreinstellung: -300 - 0 - 300 Sek/Monat (▲ ▼ UP/DOWN zum Umschalten).

Serieller Anschluss: aktiv - nicht aktiv (▲ ▼ UP/DOWN zum Umschalten).

Min. Brühgruppen: 0 - 1 - 2 - 3 (▲ ▼ UP/DOWN zum Umschalten).

Min. Abgabegruppen: 0 - 1 - 2 - 3 (▲ ▼ UP/DOWN zum Umschalten).

DIREKTE UMSCHALTUNG:

Bei betriebsbereiter Maschine können die nachstehenden Einstellungen direkt vorgenommen werden, ohne das Menü aufrufen zu müssen.

EINSTELLUNG DES TEMPERATURWERTS:

Die Tasten **ENTER** + **▲** betätigen, um direkt auf das Menü zur Einstellung des Werts zuzugreifen (Bar oder °C/°F, je nach dem Status, in dem man sich befindet).

▲ ▼ Die Tasten UP oder DOWN betätigen, um die Betriebstemperatur zu erhöhen oder zu senken.

Zur Bestätigung und Weiterschalten auf die nächste Phase, die Taste **ENTER** betätigen.

ÜBERWACHUNGSEINHEIT (°C/°F – BAR):

Am Display kann der Zustand des Boilers im Hinblick auf Druck oder Temperatur angezeigt werden.

Das Umschalten von der einen auf die andere Betriebsart erfolgt mit der Taste ▼ des Displays. Bei Anzeige des Drucks erfolgt die Angabe in bar, während die Angabe bei Anzeige der Temperatur in Grad Celsius (°C) oder in Grad Fahrenheit (°F) erfolgen kann. Durch die entsprechende Einstellung der Temperaturanzeige und die Wahl der Maßeinheit ändert sich auch die Seite für die Einstellung des Setpoints. Bei Anwahl der Temperatur, erscheint der Setpoint in Grad Celsius oder Fahrenheit, je nach gewählter Maßeinheit.

ON OFF STAND-BY

(Energiespar- Betrieb)

Diese Taste ermöglicht das Umschalten zwischen den drei Betriebsarten.

Die Taste **RESET** 3 Sek. lang betätigen, um die Maschine auf On → Off → Standby umzuschalten.

6. REINIGUNG UND PFLEGE

6.1 AUSSCHALTEN

Zur Abschaltung der Maschine ist wieder der Hauptschalter zu betätigen und diesen auf **O** zu setzen.

6.2 GEHÄUSEREINIGUNG

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



ACHTUNG

Keine Lösungsmittel, chlorhaltigen Erzeugnisse, Scheuermittel verwenden.



ACHTUNG

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

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.

6.3 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN

Die Edelstahlbrausen befinden sich unter den Brühgruppen. Siehe Abb. 21.



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.

6.4 GRUPPENREINIGUNG MIT BLINDFILTER

Die Maschine sieht das Waschen der Brühgruppe unter Einsatz eines spezifischen Pulverpflegeprodukts vor. Die Maschine leitet den Reinigungszyklus ein, bei dem der Heißwasserumlauf mit Wartezeitintervall aktiviert wird.

Die Reinigung sollte mindestens ein Mal täglich mit den dafür vorgesehenen Pflegeprodukten vorgenommen werden.



ACHTUNG VERGIFTUNGSGEFAHR

Nach Abnahme des Siebträgers sind zur Behebung eventueller Reinigungsmittelrückstände einige Abgaben vorzunehmen.

Beim Waschzyklus wie folgt vorgehen:

- Den Sieb durch den Blindfilter der Brühgruppe ersetzen.
- Den Blindfilter mit zwei Löffeln spezifisches Pulverreinigungsmittel füllen und Siebträger in die Gruppe einstecken.
- Eine der Kaffeetasten drücken und nach 10 Sek. abstellen.
- Vorgang mehrmals wiederholen.
- Siebträger abnehmen und einige Abgaben durchführen.

6.5 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. MELDUNGEN MASCHINENFUNKTIONEN

DISPLAY- UND TASTENANGABEN	URSACHE	WIRKUNG	LÖSUNG	HINWEIS
STÖRUNG DIAGNOSE	Bei der Diagnose zeigt das System Funktionsstörungen in den Steuerung-EPROMS an.	Die Maschine erwärmt nicht. Alle Funktionen sind gesperrt.		
STÖRUNG AUSLASS	Der Dosierer sendet nach Erreichen des Abgabezeitlimits (120 Sek.) nicht die programmierten Impulse.	Die Displayanzeige blinkt genau wie die „Dauer“-Taste der betreffenden Gruppe.	Taste RESET der eine der Tasten ▲ ▼ drücken.	
STÖRUNG DOSIERER	Falls der Dosierer innerhalb der ersten drei Sekunden ab dem Abgabebeginn nicht die programmierten Impulse sendet.	Falls die Abgabe nicht von Hand unterbrochen wird, kommt es zur Zeitlimitsperre.	Taste RESET der eine der Tasten ▲ ▼ drücken.	
STÖRUNG PEGEL	Falls der Wasserstand nach 90 Sek.-Maschinenbetrieb nicht wieder hergestellt wird.	Die Displayanzeige blinkt. Die Pumpe schaltet sich ab. Die Widerstände und Funktionen sind deaktiviert.	Maschine aus- und wieder einschalten. Die Funktionen aktivieren sich.	
STÖRUNG DRUCK	Wenn die Maschinentemperatur 130°C überschreitet.	Die Displayanzeige blinkt und der Widerstand deaktiviert sich.	Das System stellt sich automatisch wieder von alleine her, sobald die Temperatur unter 130°C zu sinken beginnt.	Der Boiler ist mit einem Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung versehen. Falls sich der Widerstand nicht von alleine rückstellt, ist ein Fachmann zu Rate zu ziehen.
STÖRUNG ÜBERLAST	Falsche Aufnahme infolge Funktionsstörung einer Maschinenlast	Die Displayanzeige blinkt. Die Pumpe schaltet sich ab. Die Widerstände und Funktionen sind deaktiviert.	Maschine ausschalten und einen Fachmann zu Rate ziehen	
FEIN MAHLEN	Die Maschine ermittelt Werte, die nicht den Einstellungen entsprechen.	Viel längere Abgabedauer.	Mahlgrad wechseln und Taste RESET oder eine der Tasten ▲ ▼ drücken.	Maschine im Programmierstatus lassen. Das System kehrt 10 Minuten nach der letzten Auswahl zur vorhergehenden Konfiguration zurück und das Display zeigt den Normalbetrieb an.
GROB MAHLEN	Die Maschine ermittelt Werte, die nicht den Einstellungen entsprechen.	Viel kürzere Abgabedauer.	Taste RESET der eine der Tasten ▲ ▼ drücken	

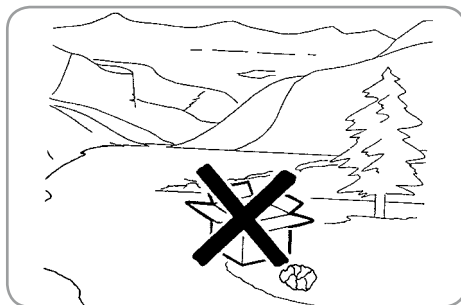
REGLAS DE SEGURIDAD

El presente manual constituye parte integrante y esencial del producto y tendrá que ser entregado al usuario. Lea atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que encontrará importantes indicaciones sobre la seguridad de la instalación, sobre la utilización y su manutención. Guarde cuidadosamente este manual para ulteriores consultas.

Después de desembalar la maquina, asegúrese de la integridad del aparato. En caso de duda no utilice la maquina y pregunte al personal profesionalmente cualificado. No hay que dejar los elementos del embalaje al alcance de los niños porque son potenciales fuentes de peligro, ni tampoco hay que dispersarlos en el ambiente.



ATENCIÓN PELIGRO DE CONTAMINACIÓN



La máquina es adecuada para instalarla en ambientes como áreas de servicio para el personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, en casas rurales, en espacios para clientes en hoteles, moteles, Bed and Breakfast y otros ambientes residenciales.

Antes de conectar el aparato asegúrese de que los datos de la placa respondan a

los de la red de distribución eléctrica. La instalación tiene que efectuarse según las normas vigentes en el País donde la maquina se instala, según las instrucciones del constructor y por personal cualificado.

No se puede considerar el constructor responsable por eventuales daños producidos por la falta de la toma de tierra de la instalación. Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatorio predisponer la instalación de la toma de tierra, pidiendo a un electricista con idoneidad técnica-certificada, que averigüe que la potencia eléctrica de la instalación es adecuada a la potencia máxima del aparato indicada en la placa.



En particular tendrá también que comprobar que la sección de los cables de la instalación es idónea a la potencia absorbida por el aparato.

Se prohíbe el uso de adaptadores, enchufes múltiples, y alargadores. Si su uso es indispensable será necesario llamar a un electricista acreditado.

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.

Ese aparato podrá ser utilizado solamente para los usos descritos en este manual. El constructor no podrá ser considerado responsable de los eventuales daños causados por usos impropios, erróneos e irracionales.

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. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no las deben realizar los niños sin vigilancia.

Este aparato está destinado a un uso profesional.

Al acabar la instalación, el dispositivo es activado y llevado hasta la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de "listo para el 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 cada una de las salidas vapor durante 1 minuto.

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

La temperatura de funcionamiento tiene que estar comprendida entre $[+5, +30]^{\circ}\text{C}$.

Las temperaturas máximas y mínimas de almacenamiento tienen que estar comprendidas en el arco de $[+5, +50]^{\circ}\text{C}$.

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.



ADVERTENCIA

Antes de utilizar la máquina lea completamente el manual de uso o por lo menos las reglas de seguridad y de puesta a punto.

El uso de un cualquier aparato eléctrico comporta la observancia y el cumplimiento con algunas reglas fundamentales.

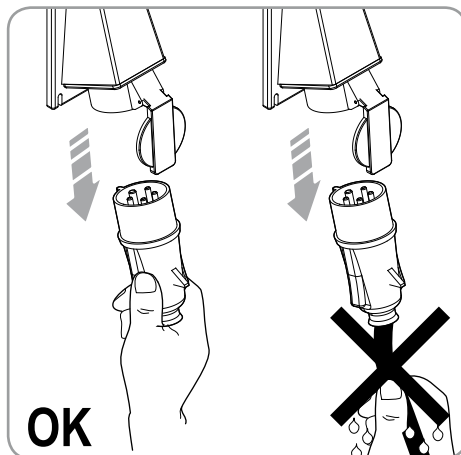
En particular:

- No toque el aparato con las manos o los pies mojados;
- No use el aparato descalzo;
- No use alargadores en locales como la bañera o la ducha;
- No tire el cable de alimentación, para desconectar el aparato de la

red de alimentación;

- No deje expuesto el aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- No permita que el aparato sea utilizado por niños, o por personal no autorizado y que no haya leído y bien entendido este manual.

El técnico autorizado tiene que, antes de efectuar cualquiera operación de manutención, desconectar el enchufe después de haber apagado el interruptor de la máquina.



Para las operaciones de limpieza poner la máquina a estado energético "O", o sea "INTERRUPTOR MÁQUINA APAGADO Y EL ENCHUFE DESCONECTADO" y respete exclusivamente lo que está escrito en este manual.

Para Limpieza y Mantenimiento periódico consulte los capítulos 6 y 7.

OK



En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apáguelo. Está severamente prohibido intervenir. Contacte exclusivamente con personal profesionalmente cualificado. La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada solamente por la casa constructora o por un servicio de asistencia autorizado utilizando exclusivamente recambios originales. La falta de respeto de lo que está escrito aquí puede comprometer la seguridad de la máquina.

En el momento de la instalación, el electricista con licencia instalará un interruptor onipolar como dictan las normativas de seguridad vigentes con distancia de apertura de los contactos y que permite una desconexión total en las condiciones de la categoría de sobre tensión III.

Para evitar recalentamientos peligrosos, se recomienda desplegar completamente el cable de alimentación. No obstruir as rejillas de aspiración y/o de disipación térmica, especialmente la del calentador de tazas.

El cable de alimentación de este aparato no debe ser cambiado por el usuario. En caso de daños, apagar el aparato y para su sustitución dirigirse exclusivamente a personal profesionalmente cualificado.

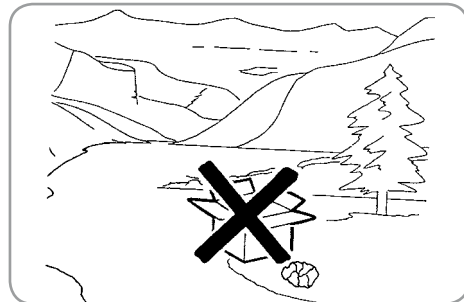
Si fuera necesaria la sustitución del cable de alimentación, ésta sólo puede

ser llevada a cabo por un centro de asistencia autorizado o por el constructor.

Cuando se decida dejar de utilizar un aparato de este tipo, se recomienda ponerlo fuera de uso cortando el cable de alimentación tras haber desconectado el enchufe.



PELIGRO DE CONTAMINACIÓN



No desechar la máquina en el medio ambiente; para su eliminación dirigirse a un centro autorizado o ponerse en contacto con el fabricante, que dará las indicaciones necesarias.

Una vez iniciado el lavado de la máquina es importante no interrumpirlo, dado que pueden quedar residuos de detergente dentro del grupo de erogación.



RIESGO DE QUEMADURAS

Para favorecer la aireación de la máquina, colocar su lado de aireación a 15 cm de las paredes o de otras máquinas.

Durante el uso de la lanza del vapor, prestar suma atención en no poner las manos debajo del mismo y en no tocar la lanza enseguida después del uso.

Recordar que, antes de efectuar cualquier operación de instalación, mantenimiento, descarga o regulación, el operador cualificado debe ponerse guantes y calzado de protección.

En el momento de cargar el café, el operador no debe poner las manos dentro del recipiente.

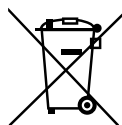
El nivel sonoro de la máquina es inferior a 70 db.

En el caso de máquina con conexión hidráulica a la red, la presión mínima debe ser 2 bar y, además, la presión máxima para el funcionamiento correcto de la máquina no debe superar 4 bar.

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



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 de vida a los idóneos centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electro-técnicos, o bien recobrarla 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 MOVIMIENTO

IDENTIFICACION MAQUINA

Para cualquier comunicación con el constructor Simonelli Group, tener a mano siempre el número de matrícula de la maquina.

La maquina es transportada en pallett con más maquinas dentro de cajas aseguradas al pallett con unas cimbras.

Antes de efectuar cualquier operación de transporte o manipulación, el operador debe:

- ponerse unos guantes y unos zapatos para prevenir infortunios y un mono con elásticos a las extremidades.

El transporte del pallett se efectuará con un medio de levantamiento adecuado (tipo carretilla elevadora o toro).



ATENCIÓN

PELIGRO DE CHOQUE O APLASTADO

El operador durante toda la movilización, tendrá que asegurarse que no haya gente, cosas o objetos en el área de operación.

Levantar lentamente el pallett a unos 30 cm de tierra y alcanzar la zona de carga. Después de haber verificado que no hay obstáculos, cosa o personas, proceder al cargamento. Alcanzado el destino, siempre con un medio adecuado de levantamiento (ej. Carretilla elevadora o toro), después de haberse asegurado de que no hay cosas o personas en el área de descargue, poner el carretilla a tierra y movilizarlo a unos 30 cm de tierra, hasta la área de almacenamiento.



ATENCIÓN

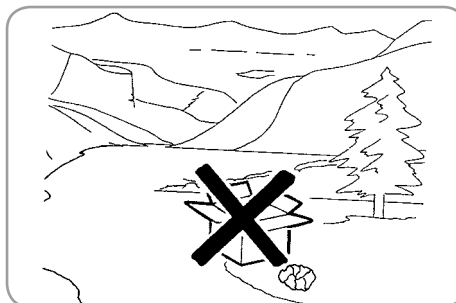
PELIGRO DE CHOQUE O APLASTADO

Antes de la siguiente operación comprobar que el cargamento está en la posición correcta y que cortando las cimbras o cuerdas no se caiga.

El operador con guantes y zapatos apropiados para prevenir infortunios, procederá al corte de las cimbras o cuerdas y al almacenamiento del producto, para esta operación consultar las características técnicas sobre el producto para ver el peso de la maquina que hay que almacenar y actuar consecuentemente.



PELIGRO DE CONTAMINACIÓN



Un vez quitada y retirada la maquina del pallett o contenedor, no dispersarlo en el medio ambiente, peligro de contaminación.

¡Felicidades!

¡Felicidades! Usted ha elegido una maquina verdaderamente espectacular.

Lea atentamente lo que el manual de instrucciones aconseja hacer para “preparar” su **ADONIS⁺**.

Se dará cuenta de cuánto es fácil hacer óptimos cafés y cremosos capuchinos.

Con el paso del tiempo, se dará Usted cuenta también de cuanta poca manutención hará falta.

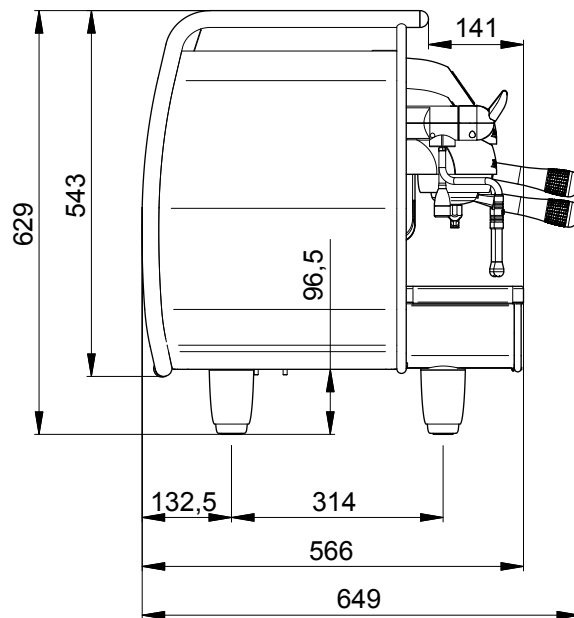
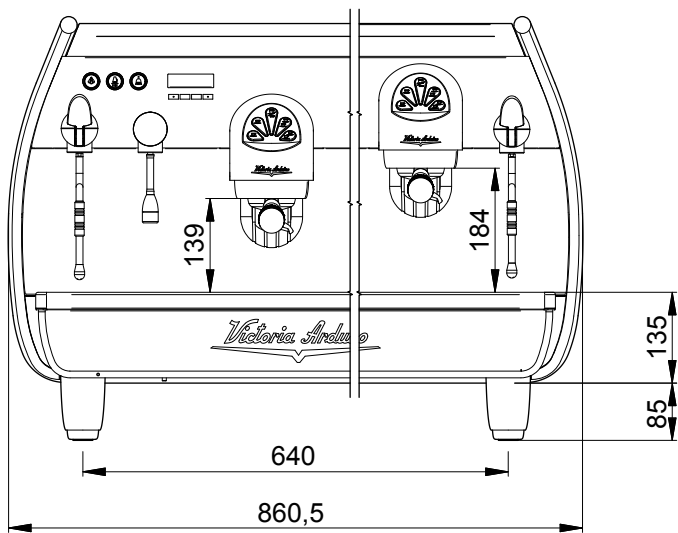
Gracias por su preferencia.

cordialmente,

Simonelli Group

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESPAÑOL



	2 Grupos		3 Grupos	
PESO NETO	84 kg	185 lb	98 kg	216 lb
PESO BRUTO	90 kg	198 lb	108 kg	238 lb
POTENCIA	4500 W		5000 W	
CAPACIDAD CALDERA	14 lt		17 lt	
VOLTS	230-380V - 50/60Hz			

INDICE

REGLAS DE SEGURIDAD 31

TRANSPORTE Y MOVIMIENTO 34

IDENTIFICACIÓN MAQUINA 34

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 36

1. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA 38

1.1 LISTA ACCESORIOS 39

2. INSTALACIÓN Y OPERACIONES

PRELIMINARES 40

2.1 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA 40

2.2 ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS 40

3. REGULACIÓN DEL TÉCNICO CUALIFICADO 41

3.1 LLENADO MANUAL DE LA CALDERA 41

3.2 REGULACIÓN BOMBA 41

3.3 REGULACIÓN ECONOMIZADOR DE AGUA CALIENTE 42

3.4 SUSTITUCIÓN DE LA BATERÍA DEL RELOJ 42

4. UTILIZACIÓN 43

4.1 PROCEDIMIENTO DE PRIMERA INSTALACIÓN O DESPUÉS DEL MANTENIMIENTO DE LAS CALDERAS (VERSIÓN T3) 43

4.2 ENCENDIDO DE LA MÁQUINA 43

4.3 ENCENDIDO LED 44

4.4 LEYENDA BOTONES Configuración selecciones 44

4.5 REGULACIÓN DEL FLUJO DEL VAPOR 44

4.4 REGULACIÓN DISPOSITIVO TURBOCREAM (Si está instalado) 45

4.5 REGULACIÓN DISPOSITIVO AUTOSTEAM (Si está instalada) 45

4.6 SELECCIÓN DE AGUA CALIENTE 45

5. PROGRAMACIÓN 46

5.1 LEYENDA 46

5.2 VISUALIZACIÓN (Mod. USUARIO) 46

5.3 VISUALIZACIÓN (Mod. TÉCNICO) 47

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 57

6.1 PARADA 57

6.2 LIMPIEZA EXTERIOR 57

6.3 LIMPIEZA DE LAS ROSETAS INOX 57

6.4 LIMPIEZA DEL GRUPO CON LA AYUDA DEL FILTRO CIEGO 57

6.5 LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS 57

7. MENSAJES FUNCIONES MÁQUINA 58

INSTALACIÓN ELÉCTRICA DIGIT 2-3 GR - CSA 59

INSTALACIÓN ELÉCTRICA DIGIT 2-3 GR 60

INSTALACIÓN ELÉCTRICA DIGIT 2 GR - T3 - CSA 61

INSTALACIÓN ELÉCTRICA DIGIT 2 GR - T3 62

INSTALACIÓN ELÉCTRICA DIGIT 3 GR - T3 - CSA 63

INSTALACIÓN ELÉCTRICA DIGIT 3 GR - T3 64

ESQUEMA HIDRÁULICO DIGIT 65

ESQUEMA HIDRÁULICO T3 66

ESQUEMA CALDERA T3 (2 - 3 GR) 67

ESQUEMA CALDERA T3 2 GR 68

ESQUEMA CALDERA T3 3 GR 69

ESQUEMA CALDERA 2 GR 70

ESQUEMA CALDERA 3 GR 71

ESQUEMA CALDERA 4 GR 72

ESPAÑOL

1. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

ESPAÑOL

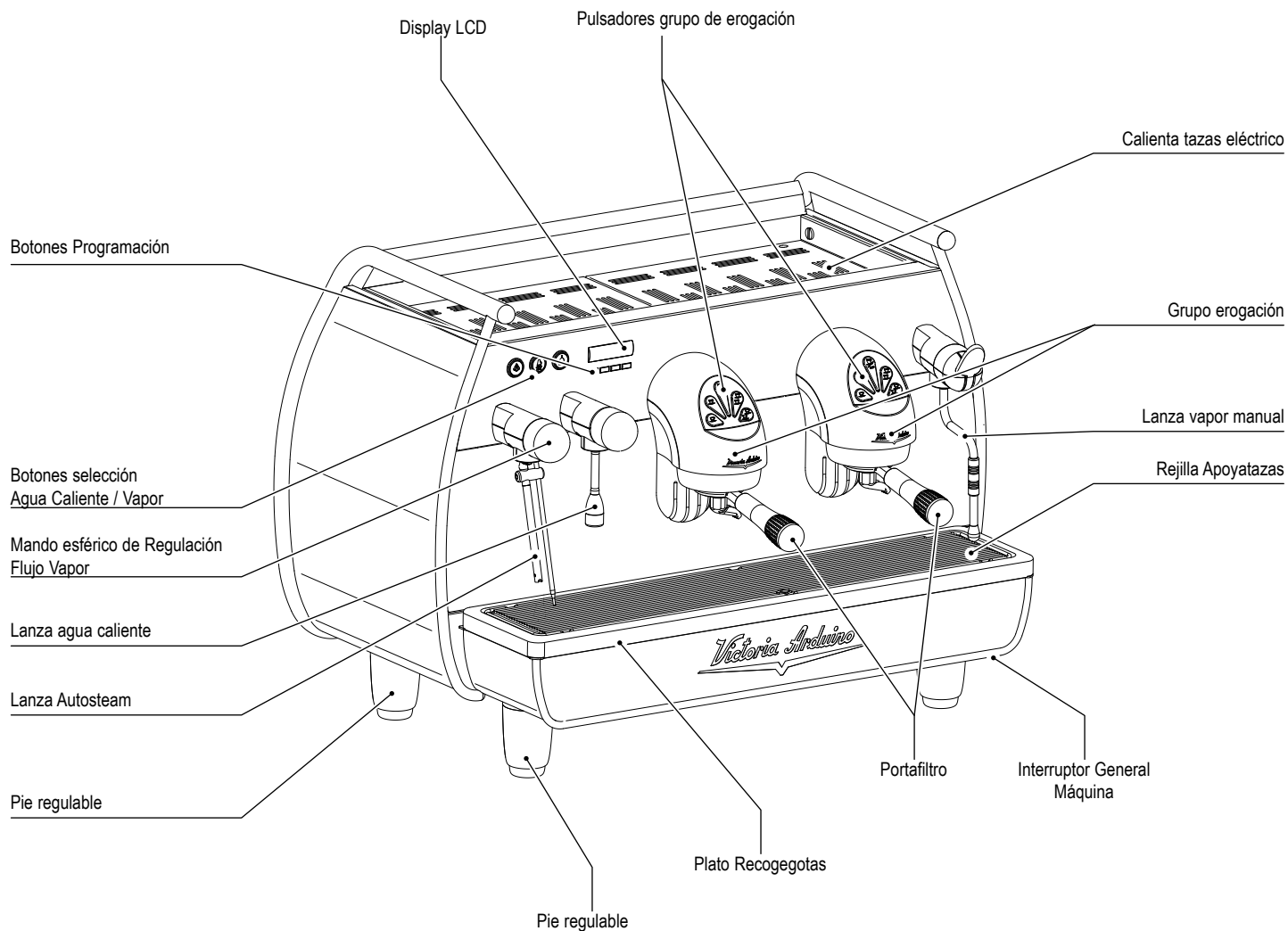


Fig. 1

1.1 LISTA ACCESORIOS

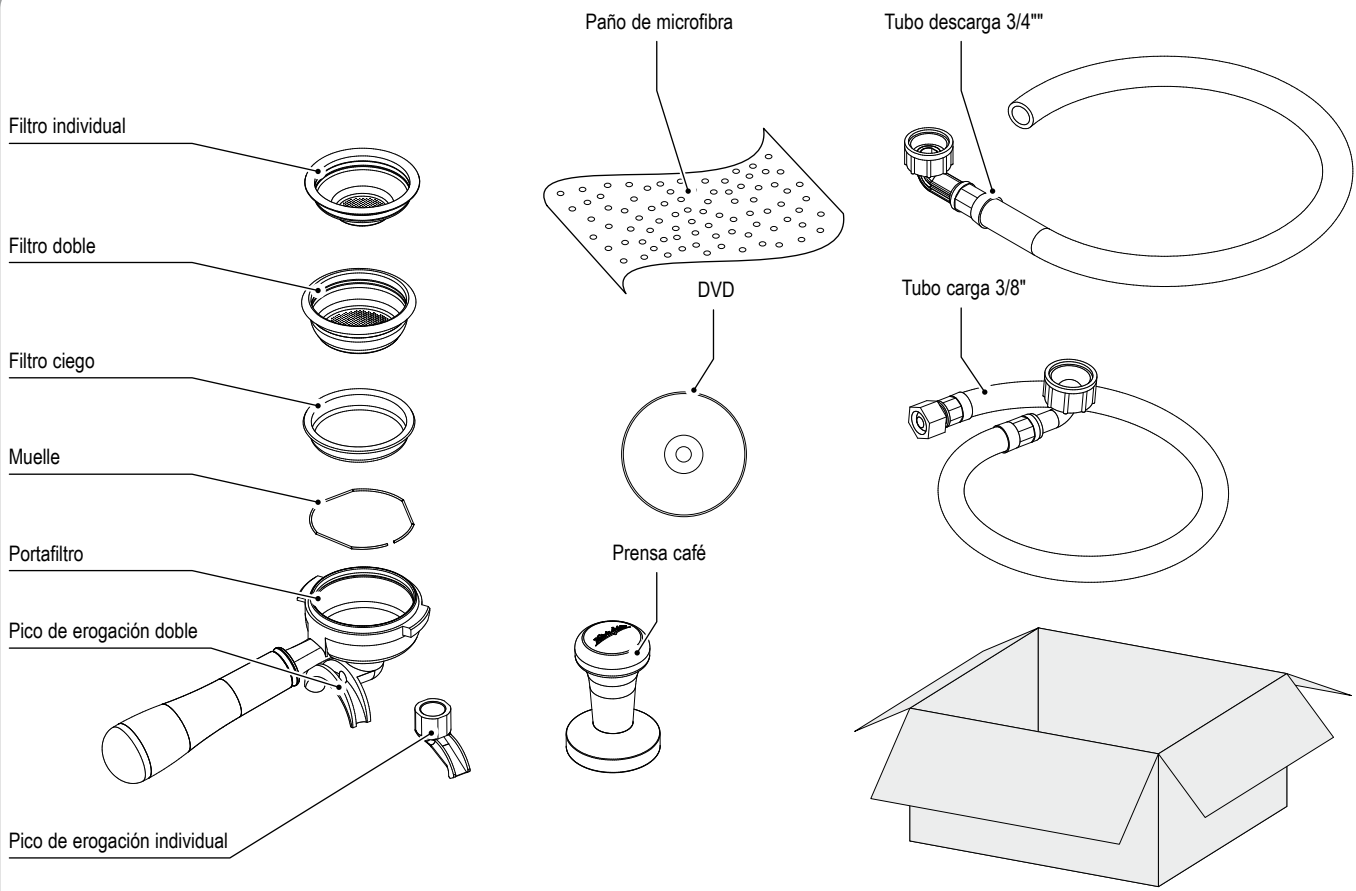


Fig. 2

DESCRIZIONE	2 GRUPPI	3 GRUPPI
Filtro individual	1	1
Filtro doble	2	3
Muelle	3	4
Portafiltro	3	4
Pico de erogación doble	2	3
Pico de erogación individual	1	1

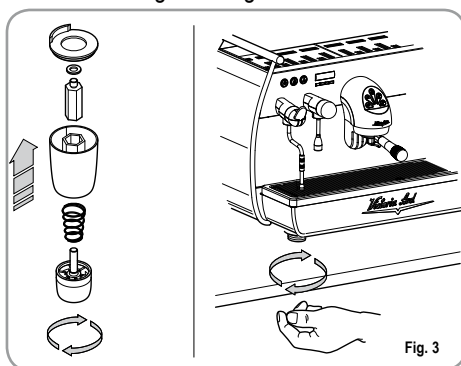
DESCRIZIONE	2 GRUPPI	3 GRUPPI
Prensa café	1	1
Filtro ciego	1	1
Tubo descarga plan de trabajo Ø 25 mm - l. 150 cm	1	1
Tubo carga 3/8"	1	1
Paño de microfibra	1	1
DVD	1	1

2. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES

Luego de haber quitado el embalaje y haber controlado el buen estado de la máquina y de los accesorios, proceder como se describe a continuación:

- posicionar la máquina en un plano horizontal;
- ensamblar los pies de apoyo de la máquina introduciendo el encastre dentro del casco cilíndrico;
- enroscar el pie de goma en el roscado del encastre ubicado en el casco;
- enroscar todo el grupo ensamblado en el alojamiento de los pies de la máquina;
- colocar la máquina en una superficie plana ajustando los pies de regulación.

NOTA: la acanaladura del casco se debe invertir hacia arriba, como se muestra en la siguiente figura.



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.

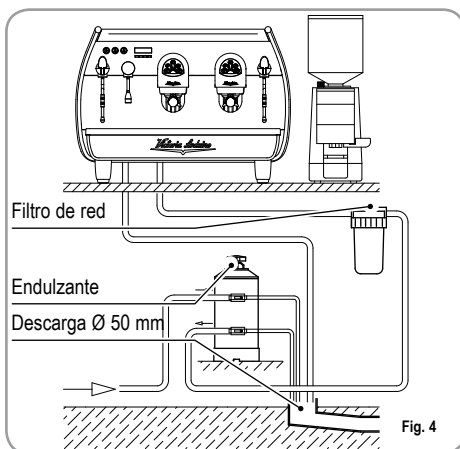
Esto impide que las impurezas, como la arena, partículas de sarro en suspensión, herrumbre, etc. dañen las delicadas superficies de grafito, garantizando una larga duración de la máquina. Una vez realizadas estas operaciones, realizar las conexiones hidráulicas como se muestra en la siguiente figura.

ATENCIÓN

La presión de la red hídrica aconsejada es [2,6] bar.

ATENCIÓN

Evitar estrangulamientos en los tubos de conexión. Controlar también que la descarga sea capaz de eliminar los desechos.



NOTA: Para un buen funcionamiento de la máquina es necesario que la presión de red no supere los 4 bar.

En caso contrario, instalar un reductor de presión antes del endulzante; el tubo de entrada del agua debe tener un diámetro interior no inferior a los 6 mm ($\frac{3}{8}$ ").

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.

2.1 ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

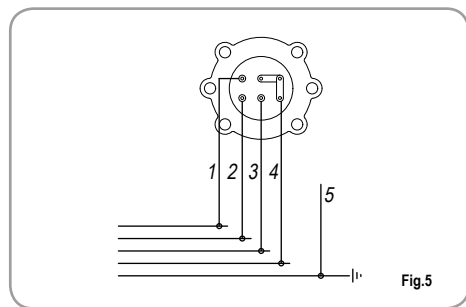
ATENCIÓN PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

La máquina debe estar siempre protegida con un interruptor automático monofásico de potencia adecuada que tenga una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.

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 380V / 3 fasi + Neutro:



• para voltaje 230V / monofase:

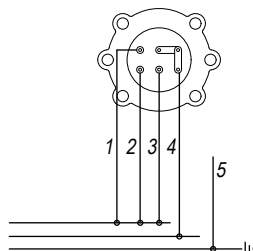


Fig. 6

LEGENDA

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

3. REGULACIÓN DEL TÉCNICO CUALIFICADO

3.1 LLENADO MANUAL DE LA CALDERA



ATENCIÓN

Operación que se debe realizar con la máquina apagada

Todos los modelos ADONIS⁺ están provistos de sonda de nivel, para mantener constante el nivel de agua dentro de la caldera.

Se aconseja, antes de la primera puesta en funcionamiento de la máquina, llenar manualmente la caldera para evitar que la resistencia eléctrica se dañe y que se active la protección electrónica.

Si esto sucediera, bastará apagar la máquina y encenderla nuevamente, para completar la carga (véase el capítulo **"MENSAJES FUNCIÓN MÁQUINA – ERROR NIVEL"**).

Para realizar el primer llenado manual, proceder como se describe a continuación:

- retire la rejilla y el plato recoge-gotas
- quitar la protección metálica desenroscando los dos tornillos laterales "A" como se muestra en la siguiente figura;

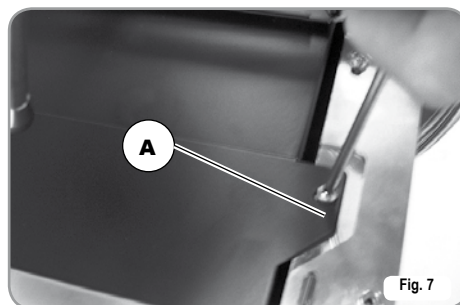


Fig. 7

- abrir el robinete de nivel manual "A", para permitir la entrada de agua en la caldera;

- después de unos 45 segundos, cierre el grifo "A" como se muestra en la siguiente figura;

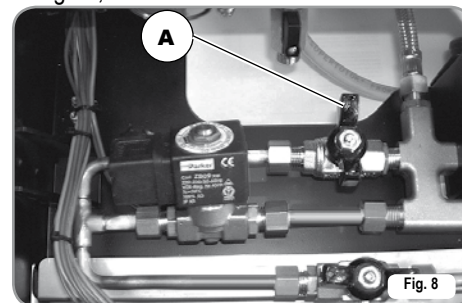


Fig. 8

- encienda la máquina (véase el capítulo **"ENCENDIDO MÁQUINA"**).

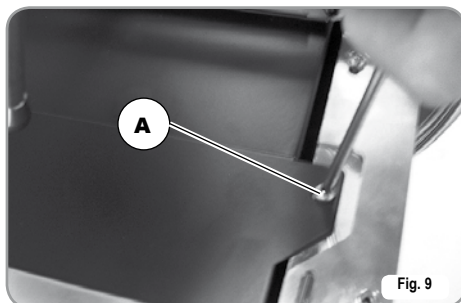
NOTA: Trás la instalación, el técnico calificado tiene que vaciar y volver a rellenar completamente el agua de la caldera tres veces por lo menos, antes de proceder a la utilización efectiva de la máquina.

3.2 REGULACIÓN BOMBA

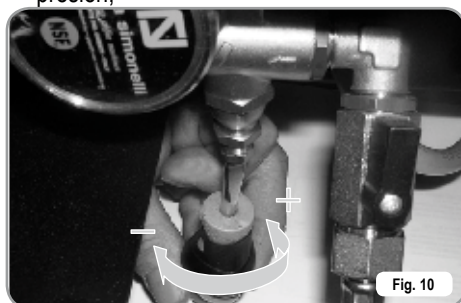
NOTA: Operación que se debe realizar con la máquina encendida.

Para modificar la presión de funcionamiento de la caldera, o sea la temperatura del agua, en función a las distintas exigencias o características del café utilizado, proceder como se describe a continuación:

- Retire la rejilla y el plato recoge-gotas;
- quitar la protección metálica desenroscando los dos tornillos laterales "A" como se muestra en la siguiente figura;



- operar en el tornillo de regulación de la bomba para AUMENTAR (sentido horario) o bien DISMINUIR (sentido antihorario) la presión;



Valor aconsejado: 9 bar

- La presión configurada de la bomba se muestra en el manómetro, alojado dentro de la máquina (véase Fig. 11);



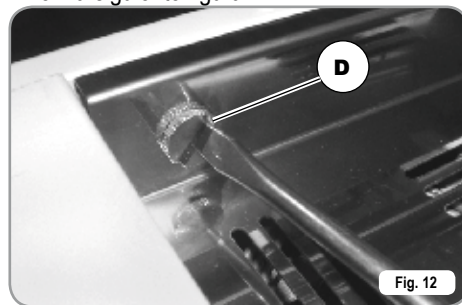
Al finalizar las regulaciones, vuelva a colocar la protección de chapa en su alojamiento correspondiente y fijela con los dos tornillos laterales; vuelva a colocar el plato recogegotas y la rejilla de la superficie de trabajo.

3.3 REGULACIÓN ECONOMIZADOR DE AGUA CALIENTE

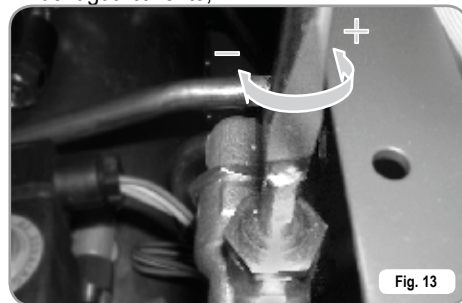
NOTA: Operación que se debe realizar con la máquina encendida.

Todos los modelos ADONIS⁺ están equipados con un mezclador de agua caliente, el cual permite regular la temperatura de salida del agua y de optimizar el rendimiento del sistema. Para regular el economizador de agua caliente, operar en el pomo de regulación como se describe a continuación.

- El economizador del agua caliente está alojado dentro de la máquina;
- para acceder al economizador, desmonte la porción caliente-tazas izquierda desenroscando los dos tornillos "D" como se ilustra en la siguiente figura.



- gire el mando esférico de regulación en sentido ANTIHORARIO / HORARIO para AUMENTAR / DISMINUIR la temperatura del agua caliente;



- al finalizar vuelva a colocar la cubierta de protección con los tornillos.

3.4 SUSTITUCIÓN DE LA BATERÍA DEL RELOJ

La centralita electrónica de la versión Vip Plus, está provista de una batería de litio que alimenta el reloj con aproximadamente tres años de autonomía, luego de ese periodo puede ser necesario sustituirla.

En caso de detención prolongada de la máquina, el reloj se puede bloquear con el siguiente procedimiento:

- con la máquina apagada, el display visualiza:



- mantener presionado el botón ENTER por 5 seg.;
El display visualiza:



El reloj se pondrá nuevamente en funcionamiento apenas la máquina se conecte a la alimentación eléctrica.



ATENCIÓN

La sustitución de la batería de litio la debe realizar **SÓLO** el Técnico Especializado. Simonelli Group 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 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 (VERSIÓN T3)

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" apretar la tecla **ENTER** hasta que aparezca en la pantalla "OFF - RELOJ INHABILITADO" y entonces hacer como en el paso 3.
- 3) Encender la máquina apretando la tecla **RESET** y automáticamente después del encendido saldrá agua por los grupos durante 45 segundos para asegurar el correcto llenado de las calderas de café. **Este ciclo no puede y no debe ser interrumpido.**

En el caso en que se interrumpa por falta de electricidad o apagado accidental de la máquina por el interruptor general con el siguiente re-encendido la máquina reiniciará de nuevo el ciclo durante otros 45 segundos.

4.2 ENCENDIDO DE LA MÁQUINA

- Cerrar el seccionador y colocar el interruptor general "A" en posición "I".

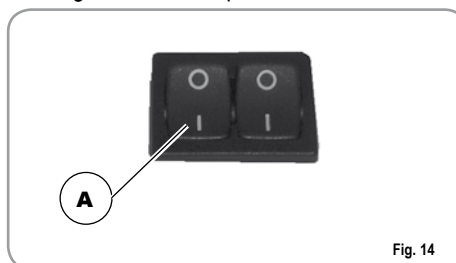


Fig. 14

- En el display, no iluminado, se visualiza el mensaje:

OFF

NOTA: La máquina no funciona, ya que el interruptor general permite sólo la alimentación de la placa electrónica..

ATENCIÓN

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 Automatico NO PROGRAMADO

ENCENDIDO

Presionar el botón **RESET** por 2 seg., el zumbador emite un bip, el display se ilumina indicando la versión de la Eprom durante aproximadamente 1 segundo.

La centralita realiza el auto-diagnóstico de las funciones, todos los botones de selección se iluminan.

Finalizado el diagnóstico, en el display se visualiza el mensaje:

CALENTAMIENTO

con día y hora. Cuando la temperatura alcanza los 110°C, el mensaje calentamiento desaparece, y se visualiza:

MÁQUINA LISTA

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 botón **RESET** durante 2 segundos la máquina se apaga y en el display se indica:

OFF

On - Off Automático PROGRAMADO

La máquina se ENCENDERÁ en el primer horario de encendido programado (véase capítulo "PROGRAMACIÓN" y apartado "PROGRAMACIÓN ON - OFF").

La centralita realiza el auto-diagnóstico de las funciones, todos los botones de selección se iluminan.

Finalizado el diagnóstico, en el display se visualiza el mensaje:

CALENTAMIENTO

con día y hora. Cuando la temperatura alcanza los 110°C, el mensaje calentamiento desaparece, y se visualiza:

MAQUINA LISTA

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



ATENCIÓN

En el caso que el auto-diagnóstico indique anomalías o averías, llamar al centro de asistencia, el operador **NO DEBE** intervenir.

La máquina se APAGARÁ en el primer horario de apagado programado (véase capítulo "PROGRAMACIÓN" y apartado "PROGRAMACIÓN ON - OFF").

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

4.3 ENCENDIDO LED

- Cerrar el seccionador y colocar el interruptor general "B" en posición "I".

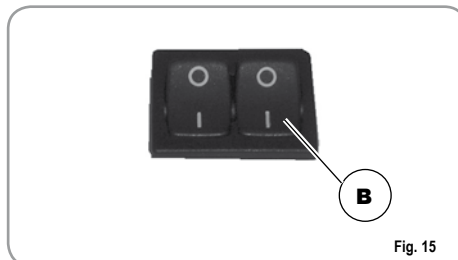


Fig. 15

4.4 LEYENDA BOTONES Configuración selecciones



1 Café corto



2 Café corto



1 Café largo



2 Café largo



Continuo



Agua caliente



Vapor



Calienta tazas

4.5 REGULACIÓN DEL FLUJO DEL VAPOR

Para aumentar/disminuir el flujo del vapor inyectado en la leche, utilice la palanca como se ilustra en la siguiente figura.

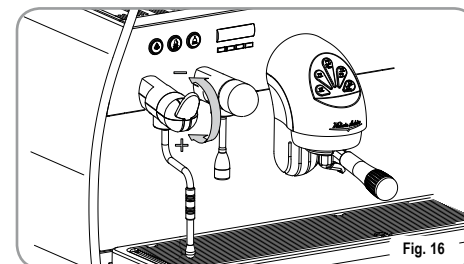


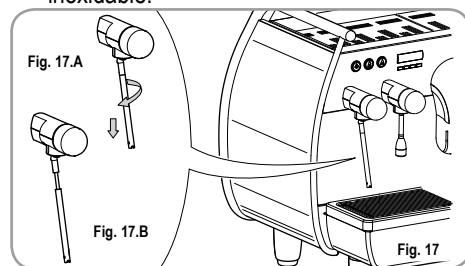
Fig. 16

NOTA: El empleo del lanzador vapor tiene que ser siempre precedido por la operación de purga de la condensación durante al menos 2 segundos o siguiendo las instrucciones del fabricante.

4.4 REGULACIÓN DISPOSITIVO TURBOCREAM (Si está instalado)

Para aumentar/disminuir la cantidad de aire inyectado en la leche mediante dispositivo TurboCream (y por lo tanto aumentar/disminuir el porcentaje de crema e la leche montada) proceder como se indica en **Fig. 17**:

- 1) Para aumentar/disminuir la cantidad de aire enroscar/desenroscar la cánula de teflón **(2)** como se indica en **Fig. 17.B**.
- 2) Enroscar de nuevo la cánula de acero inoxidable.

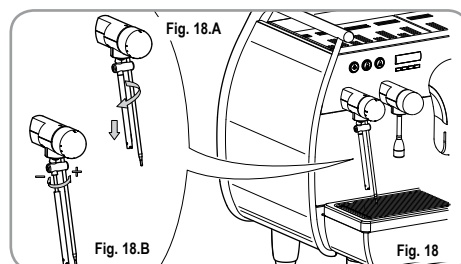


NOTA: Reduciendo o aumentando la longitud (enroscándola o desenroscándola) de la cánula, cánula de teflón de alguna fracción di mm. o mm. Se obtienen sensibles diferencias en el nivel de crema de la leche montada.

4.5 REGULACIÓN DISPOSITIVO AUTOSTEAM (Si está instalado)

Para aumentar/disminuir la cantidad de aire inyectado en la leche mediante dispositivo AUTOSTEAM (y por lo tanto aumentar/disminuir el porcentaje de crema e la leche montada) proceder como se indica en **Fig. 18**:

- 1) Desenroscar la cánula de acero inoxidable **(1)** como se indica en **Fig. 18.A**.
- 2) Para aumentar/disminuir la cantidad de aire enroscar/desenroscar la cánula de teflón **(2)** como se indica en **Fig. 18.B**.
- 3) Enroscar de nuevo la cánula de acero inoxidable.



- 4) Por lo que respecta a la configuración de la temperatura, se remite al correspondiente párrafo de la programación.

NOTA: Reduciendo o aumentando la longitud (enroscándola o desenroscándola) de la cánula, cánula de teflón de alguna fracción di mm. o mm. Se obtienen sensibles diferencias en el nivel de crema de la leche montada.

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



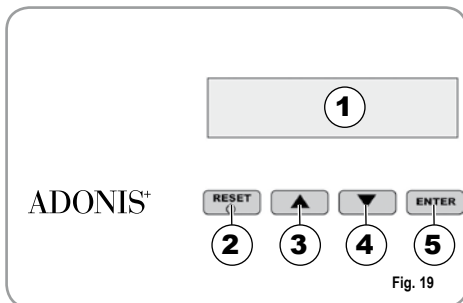
de agua caliente, el piloto se enciende. Por la boquilla de agua caliente se dispensará agua durante un tiempo equivalente al valor programado (ver capítulo PROGRAMACIÓN y apartado PROGRAMACIÓN DOSIS) o volver a apretar el pulsador para interrumpir la dispensación.

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'operation de monda del circuito hidráulico por lo menos por 2 segundos.

5. PROGRAMACIÓN

5.1 LEYENDA



- ① Display LCD.
- ② Botón **RESET**: para encender y apagar la máquina y para salir del menú.
- ③ Botón **CURSORES**: desplazamiento de los menú e incremento y disminución de los valores.
- ④
- ⑤ Botón **ENTER**: para acceder al interior del menú.

5.2 VISUALIZACIÓN (Mod. USUARIO)

LISTA FUNCIONES VISUALIZABLES (MOD. USUARIO):

CICL.AUT.LIMPIEZA
DOSIS
CONT.DISPENSACIONES
TOTAL
TOTAL MÁQUINA
CUENTA LAVADOS

Para entrar en el ambiente de visualización en modo usuario apretar la tecla **ENTER** durante 8 segundos y esperar la primera señal acústica. La máquina mostrará:

CICL.AUT.LIMPIE.

CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA

- En la pantalla electrónica se muestra:

CICL.AUT.LIMPIE.

- Presionar **ENTER** y en el display se visualizará:

CICL.AUT.LIMPIE.
SELECCIONA

- El botón central de cada grupo  comenzará a parpadear. Introducir el filtro ciego (Fig. 2) en el portafiltro, agregar media dosis del limpiador pulicaff y enganchar el portafiltro al grupo en el que se desea realizar el lavado automático. También es posible realizar el lavado en grupos al mismo tiempo.
- Presionar el botón  para poner en marcha el ciclo de limpieza automático en el grupo. En el display se visualizará:

CICL.AUT.LIMPIE.
1L

donde 1L indica que en el 1º grupo se activó el ciclo de lavado. Finalizado el ciclo de 15 erogaciones de 5 cada una, con una pausa entre erogaciones de 10 segundos, el botón  del grupo seleccionado vuelve a parpadear y en el display se visualiza:

ENJUAGAR

- Presione el botón **RESET** para ver la siguiente función o para salir de la pantalla.

DOSIS:

- En la pantalla electrónica se muestra:

DOSIS

- Apretar la tecla **ENTER** y todas la teclas dosis, agua caliente y vapor parpadearán.
- Apretando una de las teclas parpadeantes en pantalla se mostrará el correspondiente valor programado.
- Apretar la tecla **▲** para volver a la función precedente.
- Apretar la tecla **RESET** para salir de la visualización.

CUENTA DISPENSACIONES:

- En la pantalla electrónica se muestra:

CUENTA SUMINIST.

- Apretar la tecla **ENTER** y todas la teclas dosis, agua caliente y vapor parpadearán.
- Apretando una de las teclas parpadeantes en pantalla electrónica se mostrará el correspondiente contador.
- Apretar la tecla **▲** para volver a la función precedente.
- Apretar la tecla **RESET** para salir de la visualización.

TOTAL:

- En la pantalla electrónica se muestra:

TOTAL

- La tecla café corto  de cada grupo parpadeará y apretándola se podrán visualizar el número de cafés efectuados con ese grupo.
- Apretar las teclas ▲ ▼ para visualizar las otras funciones.
- Apretar la tecla **RESET** para salir de la visualización.

TOTAL MÁQUINA:

- En la pantalla electrónica se muestra:

TOTAL MAQUINA
SUMIN. XXX

- Apretar las teclas ▲ ▼ para visualizar las otras funciones.
- Apretar la tecla **RESET** para salir de la visualización.

CUENTA LAVADOS:

- En la pantalla electrónica se muestra:

CONTADOR LAVADOS

- La tecla un café largo de cada grupo  parpadea y apretándola se podrá visualizar el número de ciclos de lavado efectuados por aquel grupo.
- Apretar las teclas ▲ ▼ para visualizar las otras funciones.
- Apretar la tecla **RESET** para salir de la visualización.

5.3 PROGRAMMAZIONE (Mod. TECNICO)**LISTA DE LAS FUNCIONES PROGRAMABLES (MOD. TÉCNICO):**

CICL. AUT. LIMPIEZA 
 PROGRAM. DOSIS 
 CONT. EROGACIONES 
 GRUPOS ACTIVOS  *
 PROGRAM. ON/OFF 
 AHORRO ENERGÉTICO 
 SETPOINT TEMPERATURA (y OFFSET)  *
 PRO. CALIENTA TAZAS 
 FECHA/HORA 
 AJUSTE PANTALLA
 (y TIEMPO DE DISPENSACIÓN)  *
 DISPENSACIÓN EN LAVADO 
 MOLEDURA  °
 SETPOINT PRES. 
 HISTORIAL ALARMAS 
 MANTENIMIENTO 
 ALARMA LAVADO 
 IDIOMA 
 TEMPERATURA 
 REG. LUMINOSIDAD 



Operación que debe realizar SÓLO el Técnico Especializado. La regulación por parte de Técnicos NO calificados o por otras personas podría dejar sin efecto la garantía.

- * Sólo versión T3
- ° Sólo versión Digit

Para entrar en el ambiente de programación Mod. Técnico apretar la tecla **ENTER** por lo menos durante 10 segundos y esperar la segunda señal acústica. La pantalla electrónica muestra:

CICL.AUT.LIMPIE.

y sucesivamente:

PROGRAMM. DOSIS

CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA:

- En la pantalla electrónica se muestra:

CICL.AUT.LIMPIE.

- Presionar **ENTER** y en el display se visualizará:

CICL.AUT.LIMPIE.
SELECCIONA

- El botón central de cada grupo  comenzará a parpadear. Introducir el filtro ciego (Fig. 2) en el portafiltro, agregar media dosis del limpiador pulicaff y enganchar el portafiltro al grupo en el que se desea realizar el lavado automático. También es posible realizar el lavado en grupos al mismo tiempo.
- Presionar el botón  para poner en marcha el ciclo de limpieza automático en el grupo. En el display se visualizará:

CICL.AUT.LIMPIE.
IL

donde 1L indica que en el 1º grupo se activó el ciclo de lavado. Finalizado el ciclo de 15 erogaciones de 5 cada una, con una pausa entre erogaciones de 10 segundos, el botón  del grupo seleccionado vuelve a parpadear y en el display se visualiza:

ENJUAGAR

- Vaciar del filtro ciego los eventuales restos del limpiador pulicaff y presionar el botón  para poner en marcha el ciclo de enjuague en el grupo o en los grupos en que se realizó el lavado. En el display la letra R permanece fija como el botón . Terminado el ciclo de enjuague del grupo o de los grupos seleccionados, en el display se visualiza el mensaje:

MÁQUINA LISTA

En el caso en que se haya seleccionado en la función "DISPENSACIÓN EN LAVADO" ACTIVA (ver función), después de haber seleccionado los grupos por limpiar, apretando la tecla **ENTER**, se puede salir del lavado y tener a disposición los grupos no seleccionados para dispensar el café.

Si se elige salir del lavado, para tener a disposición los grupos que no están en lavado para eventuales dispensaciones, el ciclo de limpieza se indicará en la línea inferior o en aquella superior a segunda de la elección efectuada en el menú "TIEMPO DE DISPENSACIÓN". En el caso en que los tiempos de dispensación estén desactivados, el proceso de limpieza se verá en la línea inferior.

Durante un ciclo de lavado automático fuera del menú (por lo tanto con dispensación habilitada), no se puede entrar en el menú de ajuste y apagar la máquina, ya sea en manual que en automático.

PROGRAMACIÓN DOSIS:

- En la pantalla electrónica se muestra:

PROGRAMM. DOSIS

- Presionar **ENTER**, y en el display se visualizará:

PROGRAMM. DOSIS
SELECCIONA

Todos los botones programables comenzarán a parpadear.

CAFÉ:

- Presionar el botón café por programar, el display visualiza:

VOLUME C.C.

Seguido del valor ya programado por la empresa fabricante.

- Modificar la dosis con los pulsadores  .
- Presionando el botón café por programar, comenzará la erogación (mientras tanto todos los otros botones se apagarán).
- Una vez alcanzada la dosis deseada apretar la tecla café continuo  para detener la erogación.
- En el display se visualizará el nuevo valor, el cual se podrá modificar nuevamente con los botones  .
- Apretar la tecla **ENTER** para confirmar la dosis programada.
- Apretar la tecla **RESET** para anular la programación.
- La tecla café programada se apaga.

Agua caliente:

- Presionar el pulsador  y asegurarse de que el mismo se ilumine. En el display se visualizará el mensaje:

PROGRAMM. DOSIS
SEGUNDOS X.X

El valor X.X es aquél establecido.

Presionar los botones   para modificar el tiempo de salida del agua caliente que se desea verter.

- Si se desea hacer un nuevo muestreo presionar nuevamente el pulsador .

Comienza la erogación. Cuando se alcanza la dosis deseada presionar nuevamente el pulsador .

- En el display se visualizará el nuevo valor, programado por nosotros, el cual se podrá modificar nuevamente con los botones  .
- Presionar el botón **ENTER** o pasar a una selección siguiente para concluir la operación.
- Apretar la tecla **RESET** para anular la programación.

El pulsador  se apaga.

Vapor temporizado/temperatura:

- Presiona el pulsador  y asegurarse de que el mismo se ilumine. En las versiones con sonda de temperatura (opcional) la centralita reconoce automáticamente la presencia de la sonda y en el display se visualizará el mensaje:

PROGRAMM. DOSIS
TEMP. VAP. xC

seguido del valor ya programado por la empresa fabricante.

Presionar los botones ▲ ▼ para modificar la temperatura que deberá alcanzar la bebida que se desea calentar. Alcanzada dicha temperatura se detendría automáticamente la erogación del vapor.

- En la versión Standard (sin sonda de temperatura) presionando el botón  en el display se visualizará el mensaje:

PROGRAMM. DOSIS
SEC.VAP.

seguido del valor ya programado por la empresa fabricante.

Presionar los botones ▲ ▼ para modificar el tiempo de salida del vapor que se desea erogar.

- Si se desea hacer un nuevo muestreo presionar nuevamente el pulsador .

Comienza la erogación. Cuando se alcanza la dosis deseada presionar nuevamente el pulsador .

- En el display se visualizará el nuevo valor, programado por nosotros, el cual se podrá modificar nuevamente con los botones ▲ ▼.
 - Presionar el botón **ENTER** o pasar a una selección siguiente para concluir la operación.
 - Apretar la tecla **RESET** para anular la programación.
- El pulsador  se apaga.

TRANSFERENCIA DOSIS:

- Cuando el display visualiza:

PROGRAMACION DOSIS
SELECCIONA

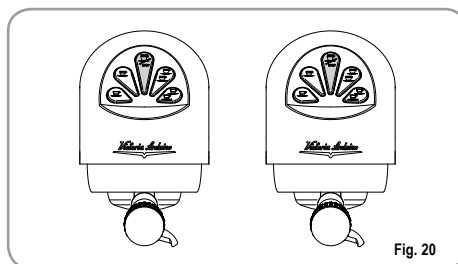
- presionando el botón ▼ se puede transferir el valor de las dosis programadas a los otros grupos.

- En el display se visualizará:

TRANSF. DOSIS
SELECCION. GRUPOS

entonces las teclas café continuo  del segundo, tercero y cuarto grupo parpadearán como en Fig. 20.

- Seleccionando la tecla continuo  una a la vez (la tecla de parpadeante se pone fija), se transfieren los valores programados del primer grupo a los otros grupos:



- Presionar el botón **ENTER** para confirmar. A este punto en el display se visualizará:

PROGRAMM. DOSIS
SELECCIONA

- Presionar el botón **RESET** o ▲ para salir sin confirmar.

DOSIS ESTÁNDAR:

- Cuando el display visualiza:

TRANSF. DOSIS
SELECCION. GRUPOS

deseamos transferir los valores de las dosis estándar.

- Presionar el botón ▼.
- En el display se visualizará:

DOSIS STANDARD
SELECCION. GRUPOS

Entonces las teclas café continuo  empezarán a parpadear.

- Seleccionar uno o más botones seguidos (el botón/es seleccionados permanecen con luz fija). El botón/es traerán los valores de las dosis estándar a los grupos seleccionados.
- Presionar el botón **ENTER** para confirmar.

En el display se visualizará:

PROGRAMM. DOSIS
SELECCIONA

- Presionar el botón **RESET** o ▲ para salir sin confirmar.

NOTA: Todas las selecciones se pueden programar por un tiempo máximo de erogación de dos minutos, luego del cual se visualiza el mensaje (parpadeante) en el display.

ERROR

CONTEO EROGACIÓN:

- En el display se visualizará:

CUENTA SUMINIST.

- Presionando el botón **ENTER** en el display se visualizará:

TOTAL SELECCION
SELECCIONA

- Todos los botones comienzan a parpadear. Presionando uno de los botones de erogación se visualiza el número de las erogaciones realizadas.
- Para poner a cero apretar la tecla **RESET** durante 3 segundos.

NOTA: El café continuo se cuenta como una erogación.

- Presionar le botón ▼ en el display se visualizará:

TOTAL MAQUINA
SUMIN. XXXX

Este valor indica el número total de erogaciones realizadas.

- Para poner a cero apretar la tecla **RESET** durante 3 segundos.
- Presionar le botón ▼ y en el display se visualizará:

CONTADOR LAVADOS

para acceder al conteo de los lavados automáticos presionar **ENTER**.

- En la máquina parpadearán las teclas café largo ☕, apretando la tecla del grupo se muestran el número de ciclos de lavado efectuados. Para poner a cero apretar la tecla **RESET** durante 3 segundos.

GRUPOS ACTIVOS (SÓLO VERSIÓN T3):

- Se pueden ajustar sólo los grupos efectivamente presentes que aquellos por activar cuando se enciende la misma centralita. Para ajustar el número de los grupos activos cuando se enciende la máquina y para modificar los grupos activos hacer lo siguiente:
- Acceder a la función apretando la tecla **ENTER**.
- Se pueden activar / desactivar individualmente los grupos mediante las teclas ▲ ▼. Apretar **ENTER** para confirmar y pasar al grupo sucesivo. Confirmando el último grupo se vuelve al menú principal.
- Presionando la tecla **RESET** se vuelve al menú principal y las posibles modificaciones aportadas no se memorizan.

NOTA: Para hacer que la modificación tenga lugar hay que apagar y volver a encender la máquina con el interruptor principal abajo a la derecha.

NOTA: Desde el estado de máquina lista se pueden activar / desactivar los grupos desactivados / activados presionando la tecla ▲ y el pulsador del correspondiente grupo. La modificación temporal está activa hasta cuando no se apague y vuelva a encender la máquina con el interruptor general.

NOTA: En el caso de que se sustituya la centralita electrónica cuando se visualiza "GRUPOS ACTIVOS" en la pantalla es necesario, presionando la tecla ☕

café largo del primer y segundo grupo, verificar que en el rótulo de la pantalla "GRUPOS ACTIVOS X", X corresponda al número de grupos efectivamente instalados en la máquina.

Trámite las teclas se puede cambiar el valor.

Para la máquina de 2 grupos el valor tiene que ser X=2, para la máquina con 3 grupos el valor debe ser X=3, para la máquina con 4 grupos el valor debe ser X=4.

PROGRAM. ON/OFF:

- En el display se visualizará:

PROGRAM. ON-OFF

- Presionando el botón **ENTER**, el display visualizará:

LUNES
ON 07:30 OFF 23:30

los valores de ON y OFF indican la hora de encendido y apagado.

- Presionar ▲ ▼ para pasar a los días siguientes o anteriores.
- Presionar **ENTER** para modificar el horario programado para el encendido (el mensaje ON 07:30 comenzará a parpadear).
- Utilizar los botones ▲ ▼ para modificar el horario de encendido.
- Presionar **ENTER** para confirmar y para pasar al horario programado para el apagado (el mensaje OFF 23:30 comenzará a parpadear).
- Utilice las teclas ▲ ▼ para cambiar el tiempo de desconexión.
- Confirmar con la tecla **ENTER**.

- Para deshabilitar el encendido y el apagado en el día de descanso semanal, presionar **RESET**.

En el display se visualizará:

DESCANSO SEMAN.

(para restablecer, presionar **RESET**).

Luego del domingo, presionando nuevamente ▼ un bip indicará el paso a la página siguiente.

AHORRO ENERGÉTICO (stand-by):

- En la pantalla electrónica se muestra:

AHORRO ENERGIA

Esta funcionalidad permite a la máquina entrar o no en un estado de STAND-BY activo, que permite elegir si apagar completamente la máquina o bien mantenerla a una presión establecida (menor que aquella de funcionamiento).

- Apretar **ENTER** y en la pantalla electrónica se mostrará:

AHORRO ENERGIA
XXX

Donde el modo XXX se podrá seleccionar mediante las teclas ▲ ▼.

Los 4 modos de funcionamiento son:

- OFF: durante el STAND-BY la máquina está apagada y en la pantalla se muestra el rótulo "OFF";
- STAND-BY 0.10 bar: durante el STAND-BY la máquina mantiene una presión igual a 0.10 bar y en la pantalla (ajustada a la mínima

luminosidad) se muestra el rótulo "**BAJO CONSUMO**";

- STAND-BY 0.50 bar: durante el STAND-BY la máquina mantiene una presión igual a 0.50 bar y en pantalla (ajustada a la mínima luminosidad) se muestra el rótulo "**BAJO CONSUMO**";
- STAND-BY 0.80 bar: durante el STAND-BY la máquina mantiene una presión igual a 0.80 bar y en pantalla (ajustada a la mínima luminosidad) se muestra el rótulo "**BAJO CONSUMO**".

Este funcionamiento se obtiene, ya sea en el caso de encendido/apagado manual a través de la tecla **RESET**, ya sea en el caso de encendido/apagado automático a través de la programación ON/OFF.

Si durante uno de los tres estados de stand-by activo (0.10 bar, 0,50 bar, 0,80 bar) se aprieta la tecla RES, la máquina se pondrá en OFF. Una sucesiva presión de la tecla llevará a la máquina al estado ON.

Apretar la tecla **ENTER** para confirmar el modo seleccionado en pantalla y volver atrás.

Apretar la tecla **RESET** para volver atrás sin confirmar.

SETPOINT TEMPERATURA (y OFFSET) (Sólo versión T3):

- Se puede acceder a la función presionando la tecla **ENTER**.

Con ▲ ▼ se regulan las temperaturas de las diferentes calderas y de los varios grupos, la tecla **ENTER** confirma y pasa al valor sucesivo. Confirmando el último grupo se vuelve al menú principal:

Presionando la tecla **RESET** se va a la regulación del valor sucesivo, las posibles modificaciones aportadas no se memorizan.

SETP G1: Temperatura grupo 1
SETP C1: Temperatura caldera 1
SETP G2: Temperatura grupo 2
SETP C2: Temperatura caldera 2
SETP G3: Temperatura grupo 3
SETP C3: Temperatura caldera 3
SETP G4: Temperatura grupo 4
SETP C4: Temperatura caldera 4

REGULACIÓN OFFSET:

- Cuando en la pantalla se ve:

SETPOINT TEMP

- Presionando contemporáneamente las teclas  un café largo del primer y segundo grupo durante unos segundos, se accede a la función OFFSET.
- Con las teclas ▲ ▼ e regulan los OFFSET de las diferentes caldera de los grupos.
- La tecla **ENTER** confirma y pasa al valor sucesivo.
- Confirmado el último grupo se vuelve al menú principal.
- Presionando la tecla **RESET** se va a la regulación del valor sucesivo y las posibles modificaciones aportadas no se memorizan.

OFFS. G1: Offset grupo 1
 OFFS. C1: Offset caldera 1
 OFFS. G2: Offset grupo 2
 OFFS. C2: Offset caldera 2
 OFFS. G3: Offset grupo 3
 OFFS. C3: Offset caldera 3
 OFFS. G4: Offset grupo 4
 OFFS. C4: Offset caldera 4

PROGRAMACIÓN CALIENTA TAZAS:

- En la pantalla electrónica se muestra:

PR. CALIENTA TAZAS

En la lista de las funciones escondidas programables sección calienta-tazas, se puede seleccionar una de los siguientes tipos de calienta-tazas: único (tradicional), temperatura única, temperatura doble.

Apretando **ENTER** se entra en el submenú:

Calienta-tazas Único:

- En la pantalla electrónica se muestra:

PR. CALIENTA TAZAS

- Apretando la tecla **ENTER**, la pantalla mostrará por ejemplo.

PR. CALIENTA TAZAS
ON XX OFF XX

El rótulo ON XX empezará a parpadear, con las teclas **▲ ▼** cambiar el tiempo de calienta-tazas abierto (comprendido entre 0 y 60 min).

- Apretar **ENTER** para confirmar y para pasar al tiempo de calienta-tazas OFF, comprendido entre 0 y 60 min.

NOTA: Programando uno de los dos valores ON/OFF a 0 la función es automáticamente excluida.

Cuando el calienta-tazas se programa, el pulsador  parpadea lentamente.

- Apretar la tecla **ENTER** para pasar a la página sucesiva.

Temperatura Única:

- En la pantalla electrónica se muestra:

CALIENTA TAZAS
SETPOINT XXXxC

- Mediante las teclas **▲ ▼** se puede disminuir y aumentar la temperatura en el margen $[40^{\circ}\text{C} \div 80^{\circ}\text{C}] / [104^{\circ}\text{F} \div 176^{\circ}\text{F}]$.
- Apretar **ENTER** para confirmar y pasar a la función sucesiva.
- Apretar **RESET** para volver a la página precedente sin confirmar.

Temperatura Doble:

- En la pantalla electrónica se muestra:

CALIENTA TAZAS /
SETPOINT XXxC

- Mediante las teclas **▲ ▼** se puede disminuir y aumentar la temperatura n. 1 en el margen $[40^{\circ}\text{C} \div 80^{\circ}\text{C}] / [104^{\circ}\text{F} \div 176^{\circ}\text{F}]$.
- Apretar **RESET** para volver a la página precedente sin confirmar.
- Apretar **ENTER** para confirmar y pasar a la fase sucesiva y la pantalla electrónica mostrará.

CALIENTA TAZAS 2
SETPOINT XXXxC

- Mediante las teclas **▲ ▼** se puede disminuir y aumentar la temperatura n. 2 en el margen $[40^{\circ}\text{C} \div 80^{\circ}\text{C}] / [104^{\circ}\text{F} \div 176^{\circ}\text{F}]$.
- Apretar **ENTER** para confirmar y pasar a la función sucesiva.
- Apretar **RESET** para volver a la página precedente sin confirmar.

PROGRAMACIÓN FECHA/HORA:

- En el display se visualizará:

FECHA/HORA

- Presionando el botón **ENTER**, el display visualizará por ejemplo:

LUNES 08:22
08 MAGGIO 2003

Las horas comenzarán a parpadear.

- Modificar las horas y los minutos utilizando los botones **▲ ▼**.
- Confirmar presionando el botón **ENTER**.

Una vez modificadas las horas y los minutos presionar nuevamente **ENTER** y modificar el día, el mes y el año utilizando el procedimiento descrito anteriormente.

Al finalizar presionar **ENTER** para pasar a la página siguiente.

AJUSTE PANTALLA ELECTRÓNICA (Y TIEMPO DISPENSACIÓN) (Sólo versión T3):

Se pueden ver en la página principal las temperaturas de los grupos de la máquina. La temperatura es tanto en °C como en °F. En la primera línea están las temperaturas de los grupos 1 y 3, mientras que en la segunda línea están las temperaturas de los grupos 2 y 4 o bien sólo la del grupo 2, en el caso en que los grupos de la máquina sean sólo 3. Se accede a la función presionando la tecla **ENTER** y en la pantalla se verá "VISUAL. TEMPERAT."

Trámite las teclas ▲ ▼ e puede seleccionar "ACTIVO" o "NO ACTIVO".

Las teclas **ENTER** e **RESET** permiten confirmar y en los siguientes casos:

- En el caso esté seleccionado "ACTIVO" se vuelve al menú principal.
- En el Caso esté seleccionado "NO ACTIVO" se accede a la función "TIEMPO DE DISPENSACIÓN" (descrita a continuación).
- En el display se muestra:

TIEMPO SUMINIST.

- Apretando la tecla **ENTER** la pantalla electrónica mostrará:

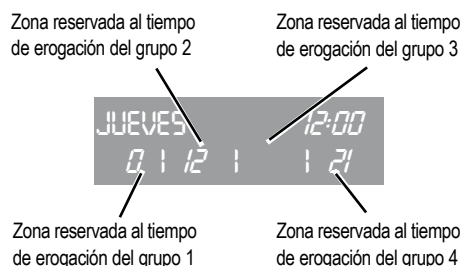
TIEMPO SUMINIST.
XXX

Con las teclas ▲ ▼ será posible seleccionar XXX como:

- NO ACTIVO (no se mostrarán los tiempos de erogación).
- LÍNEA 1 (se mostrarán los tiempos de erogación en la línea 1).

- LÍNEA 2 (se mostrarán los tiempos de erogación en la línea 2).
- Apretar **ENTER** para confirmar y pasar a la función sucesiva.
- Apretar **RESET** para volver a la página precedente sin confirmar.

i la visualización del tiempo de erogación está activa cuando inicia una erogación, excepto con el Continuo, la línea inferior del Display es destinada a la visualización del tiempo de erogación (o de los tiempos si más grupos están erogando). A cada grupo es reservada una zona de la línea inferior: la zona a la izquierda es para el grupo 1, la de al lado para el grupo 2 y así hasta la zona más a la derecha para el grupo 4. Las diferentes zonas están separadas por barras verticales; si un grupo no está erogando la zona se deja vacía, a continuación ponemos un ejemplo: está erogando el grupo 1 (acaba de iniciar, han pasado 0 segundos), el grupo 2 (está erogando desde hace 12 segundos), y el grupo 4 (está erogando desde hace 21 segundos).



En el caso en que se haya elegido habilitar la visualización de las temperaturas en la página principal, cuando se enciende la centralita o cuando se sale del menú de configuración, antes de que se visualicen las mismas temperaturas, hay que esperar aproximadamente un segundo. Las posibles informaciones de las temperaturas son las siguientes:

- a) Una temperatura: la corriente temperatura del grupo;
- b) "LOW": a temperatura del grupo es inferior a 70°C;
- c) "N.C.": la sonda de temperatura no está conectada;
- d) "C.C.": la sonda de temperatura está en corto circuito.

DISPENSACIÓN EN LAVADO

Se puede activar o no la posibilidad de salir del menú con la tecla **ENTER** durante un ciclo de limpieza fuera del menú y permitir las dispensaciones. Si se elige salir del lavado, para tener a disposición los grupos que no estén en lavado para eventuales dispensaciones, el ciclo de limpieza se indicará en la línea inferior o en aquella superior según la elección efectuada en el menú "TIEMPO DE DISPENSACIÓN". En el caso en que los tiempos de dispensación estén desactivados, el proceso de limpieza se verá en la línea inferior.

Durante un ciclo de lavado automático fuera del menú (por lo tanto con dispensación habilitada), no se puede entrar en el menú de ajuste y apagar la máquina, ya sea en manual que en automático.

Se accede a la función presionando la tecla **ENTER**.

Trámite las teclas ▲ ▼ se puede seleccionar entre las opciones NO ACTIVO / ACTIVO.

La tecla **ENTER** permite confirmar y volver al menú principal.

Presionando la tecla **RESET** se vuelve al menú principal y las posibles modificaciones aportadas no se memorizan.

AJUSTE TIEMPO DISPENSACIÓN (Sólo versión Digit)

- El modelo Adonis Digit cuenta con un sistema electrónico capaz de controlar el tiempo

de erogación dependiente de la molienda del café.

- En el display se muestra:

TIEMPO SUMINIST.

- Apretando la tecla **ENTER** la pantalla electrónica mostrará:

TIEMPO SUMINIST.
XXX

Con las teclas ▲ ▼ será posible seleccionar XXX como:

- **NO ACTIVO** (no se mostrarán los tiempos de erogación).
- **LÍNEA 1** (se mostrarán los tiempos de erogación en la línea 1).
- **LÍNEA 2** (se mostrarán los tiempos de erogación en la línea 2).
- Apretar **ENTER** para confirmar y pasar a la función sucesiva.
- Apretar **RESET** para volver a la página precedente sin confirmar.

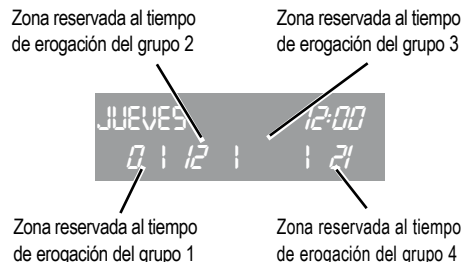
Si la visualización del tiempo de erogación está activa cuando inicia una erogación, excepto con el Continuo, la línea inferior del Display es destinada a la visualización del tiempo de erogación (o de los tiempos si más grupos están erogando).

A cada grupo es reservada una zona de la línea inferior: la zona a la izquierda es para el grupo 1, la de al lado para el grupo 2 y así hasta la zona más a la derecha para el grupo 4.

Las diferentes zonas están separadas por barras verticales; si un grupo no está erogando la zona se deja vacía.

A continuación ponemos un ejemplo: está erogando el grupo 1(acaba de iniciar, han pasado 0 segundos), el grupo 2 (está ero-

gando desde hace 12 segundos), y el grupo 4 (está erogando desde hace 21 segundos).



AJUSTAR EL SETPOINT PRESS:

El SETPOINT PRESS: permite seleccionar la presión/ temperatura en régimen de trabajo.

SETPOINT PRESS

Apretando la tecla **ENTER** la pantalla mostrará:

SETPOINT PRESS
XX.XX BAR

Apretar ▲ ▼ para regular el punto de trabajo-pres./tiempo.

- Apretar **ENTER** para confirmar y pasar a la función sucesiva.
- Apretar **RESET** para volver a la página precedente sin confirmar.

TABLA 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
Bar	°C	°F
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	

VISUALIZACIÓN HISTORICO ALARMAS:

- En el display se visualiza:

ARCHIVO ALARMAS

- Presionando el botón **ENTER**, el display visualizará:

ERROR 01

- Presionando el botón ▼ se examinan las últimas diez alarmas memorizadas. Luego de la décima alarma, presionando nuevamente el botón ▼ se pasa a la página siguiente.

PROGRAMACIÓN DE MANTENIMIENTO:

- En el display se visualiza:

MANTENZIONE

- Presionando el botón **ENTER**, el display visualizará:

SUNIMISTROS 10000
01 ENERO 2005

- Utilizar los botones ▲ ▼ para configurar ambos valores.
- Utilizar el botón **ENTER** para confirmar. Una vez alcanzado el límite configurado de erogaciones o alcanzada la fecha fijada para el mantenimiento en el display se visualizará el mensaje:

MANTUENCION

Para hacer que desaparezca la palabra MANTENIMIENTO hay que desplazar la fecha hacia delante o bien aumentar el número de cafés.

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 **RESET** por 10 segundos para poner a cero el contador interno.

ALARMA LAVADO:

Permite ajustar el temporizador (horas y minutos) de la alarma lavado de los grupos. Se puede acceder a la función presionando la tecla **ENTER**.

Trámite las teclas ▲ ▼ e puede seleccionar entre las opciones ACTIVO y NO ACTIVO. Seleccionando con **ENTER** el estado NO ACTIVO se vuelve al menú principal.

Seleccionando sin embargo el estado ACTIVO es necesario ajustar con las teclas ▲ ▼ y **ENTER** las horas y los minutos después de los cuales se verá la alarma. Acabado el ajuste de los minutos se vuelve al menú principal. Presionando la tecla **RESET** se vuelve al menú principal y las posibles modificaciones aportadas no se memorizan.

SELECCIÓN IDIOMA:

- En el display se visualiza:

IDIOMA

- Presionando el botón **ENTER**, en el display se visualizará el idioma configurado. Seleccionar el idioma deseado utilizando los botones ▲ ▼.
- Apretar **ENTER** para confirmar y pasar a la función sucesiva.
- Apretar **RESET** para volver a la página precedente sin confirmar.

SELECCIÓN UNIDAD DE MEDIDA TEMPERATURA:

- En la pantalla electrónica aparece:

TEMPERATURA

- Apretando la tecla **ENTER**, la pantalla electrónica muestra:

TEMPERATURA
FAHRENEIT

o

TEMPERATURA
CELSIUS

- Con las teclas ▲ ▼ se puede modificar la unidad de medida establecida.
- Apretar **ENTER** para confirmar y pasar a la

función sucesiva.

- Apretar **RESET** para volver a la página precedente sin confirmar.

REGULACIÓN LUMINOSIDAD TECLADO:

- En la pantalla electrónica aparece:

REG. LUMINOSIDAD

- Apretando la tecla **ENTER**, en la pantalla electrónica aparecerá.

TECLAS X
DISPLAY Y

- Con el letrero "TECLAS X" intermitente, elegir el valor de luminosidad deseado desde un valor mínimo de 1 hasta un máximo de 6 utilizando las teclas ▲ ▼.
- Confirmar apretando **ENTER**.
- El valor de la luminosidad "DISPLAY Y" se hace intermitente y utilizando las teclas ▲ ▼ se puede establecer la luminosidad del letrero "DISPLAY Y" desde un mínimo de 1 hasta un máximo de 3.
- Apretar **ENTER** para confirmar y pasar a la función sucesiva.
- Apretar **RESET** para volver a la página precedente sin confirmar.

ACCEDER A LAS FUNCIONES ESCONDIDAS:

Permite el acceso a otras funciones especiales. En REG. LUMINOSIDAD apretar las teclas 1 café largo ☕ + ☕ del PRIMER & SEGUNDO grupo por lo menos durante 3 seg. para acceder al menú especial. Ahora los botones tienen las siguientes funciones:

RESET (para salir del menú escondido).

▲ ▼ UP/DOWN (para cambiar los parámetros).

ENTER (para desplazarse por el menú escondido).

Lista de funciones escondidas programables

Autonivel: con bomba - sin bomba (▲ ▼ UP/DOWN para conmutar).

Sens. autonivel: 1 - 2 - 3 (▲ ▼ UP/DOWN para conmutar)

Agua caliente: con bomba - sin bomba (▲ ▼ UP/DOWN para conmutar).

Nivel en erogación: non attivo - attivo (▲ ▼ UP/DOWN para conmutar).

Calibración de la temperatura: -15 - 0 - 15 °C/F (▲ ▼ UP/DOWN para conmutar).

Calibración de la presión: -200 - 0 - 200 mbar (▲ ▼ UP/DOWN para conmutar).

Pre-infusión: no activo - activo (▲ ▼ UP/DOWN per cambiare).

Calienta-tazas: única - única temp. - doble temp (▲ ▼ UP/DOWN para conmutar).

Calibración del reloj: -300 - 0 - 300 seg / mes (▲ ▼ UP/DOWN para conmutar).

Conexión serial: activo - no activo (▲ ▼ UP/DOWN para conmutar).

Menos grupo: 0 - 1 - 2 - 3 (▲ ▼ UP/DOWN para conmutar).

Menos servido: 0 - 1 - 2 - 3 (▲ ▼ UP/DOWN para conmutar).

CONEXIONES DIRECTAS:

Con "máquina lista" es posible acceder directamente a los ajustes siguientes en lugar de pasar por el menú.

AJUSTAR EL SETPOINT PRESS:

Apretar **ENTER** + ▲ para ir directamente al menú Setting Point (éste será bars o °C/°F, dependerá del estado en vista que había).

▲ ▼ apretar UP o DOWN ara desplazar arriba y abajo el Punto de trabajo.

Apretar **ENTER** para confirmar y pasar a la fase sucesiva.

UNIDAD DE MONITORAJE (°C/°F – BAR):

Trámite pantalla electrónica se puede visualizar el estado de la caldera en presión o bien en temperatura.

El pasaje de un modo al otro se efectúa con la tecla ▼ de la pantalla electrónica.

En el caso de la presión, la visualización será en bar, mientras que en el caso de la temperatura la visualización será en grados Celsius (°C) o bien en grados Fahrenheit (°F). El ajuste de la visualización en temperatura y la elección de la escala modifican también la página de ajuste del setpoint. Eligiendo el modo temperatura, el setpoint se visualizará en grados Celsius o Fahrenheit según la elección de la escala.

ON OFF STAND-BY (MODO DE AHORRO ENERGÉTICO)

Esto permite rotar en tres modos de trabajo.

Apretar **RESET** durante 3 seg. para encender → apagar → poner en stand-by la máquina.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1 PARADA

Para detener la máquina es necesario presionar nuevamente el interruptor general y llevarlo a la posición "O".

6.2 LIMPIEZA EXTERIOR

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



ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

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

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.

6.3 LIMPIEZA DE LAS ROSETAS INOX

Las rosetas inoxidables están ubicadas debajo de los grupos de erogación, como se observa en la Fig. 21.



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.

6.4 LIMPIEZA DEL GRUPO CON LA AYUDA DEL FILTRO CIEGO

La máquina está dispuesta para el lavado del grupo de erogación con detergente en polvo específico.

La máquina iniciará el ciclo de limpieza que consiste en la recirculación de agua caliente con intervalo de un tiempo de espera.

Se aconseja realizar el lavado al menos una vez al día con los detergentes apropiados.



ATENCIÓN
PELIGRO DE INTOXICACIÓN

Una vez quitado el portafiltro realizar algunas erogaciones para eliminar eventuales restos de detergente.

Para realizar el procedimiento de lavado proceder como se indica a continuación:

- Sustituir el filtro con el filtro ciego del grupo de erogación.
- Colocar en el interior dos cucharadas de detergente en polvo específico e introducir el portafiltro en el grupo.
- Presionar uno de los botones de café y detener luego de 10 seg.
- Repetir la operación varias veces.
- Quitar el portafiltro y realizar algunas erogaciones.

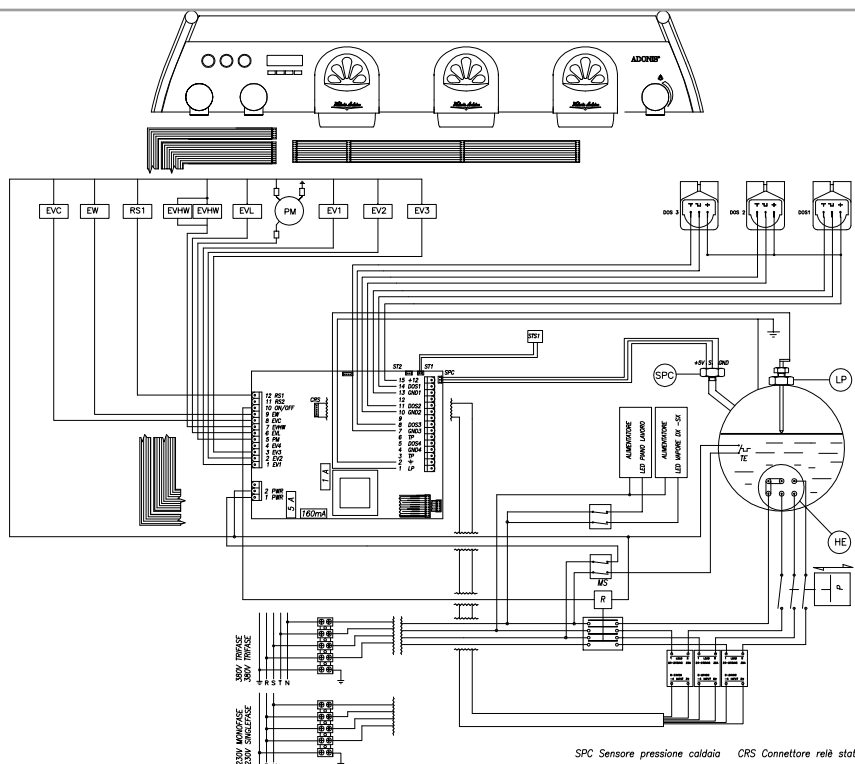
6.5 LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS

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. MENSAJES FUNCIONES MÁQUINA

INDICACIONES DISPLAY Y BOTONES	CAUSA	EFFECTO	SOLUCIÓN	NOTA
ERROR DIAGNÓSTICO	En el momento del diagnóstico el sistema presenta anomalías en las eeprom de la centralita.	La máquina no calienta y todas las funciones están bloqueadas.		
ERROR EROGACIÓN	Alcanzado el tiempo límite de erogación (120 seg.) el dosificador no envió los impulsos programados.	La indicación en el display parpadea como el botón "continuo" del grupo correspondiente.	Presionar el botón RESET o uno de los botones ▲ ▼ .	
ERROR DOSIFICADOR	Si dentro de los tres primeros segundos desde el inicio de la erogación, el dosificador no envió los impulsos programados.	Si la erogación no se interrumpe manualmente se llega al bloqueo de tiempo límite (120 seg.)	Presionar el botón RESET o uno de los botones ▲ ▼ .	
ERROR NIVEL	Si luego de 90 seg. de funcionamiento de la máquina el nivel del agua no se restablece.	La indicación en el display parpadea. La bomba se desactiva. La resistencia y todas las funciones se inhiben	Apagar la máquina y encenderla nuevamente. Se reactivarán las funciones.	
ERROR PRESIÓN	Cuando la temperatura de la máquina supera los 130° C	La indicación en el display parpadea, y la resistencia se desactiva..	El sistema se restablece automáticamente apenas la temperatura desciende por debajo de los 130°C.	La caldera está prevista de un termostato de seguridad con rearme manual, si la resistencia no se restablece llamar a un técnico especializado.
ERROR SUPERACIÓN CORRIENTE	Absorción errónea debido al mal funcionamiento de una carga de la máquina	La indicación en el display parpadea. La bomba se desactiva. La resistencia y todas las funciones se inhiben..	Apagar la máquina y llamar a un técnico especializado.	
MOLIENDA FINA	La máquina detecta valores diferentes a los configurados.	Tiempo de erogación mucho más largo.	Cambiar el grado de molienda y presionar el botón RESET o uno de los botones ▲ ▼ .	Dejando la máquina en el estado de programación, luego de 10 min. desde la última selección, el sistema vuelve a la configuración anterior y el display indica funcionamiento normal.
MOLIENDA GRUESA	La máquina detecta valores diferentes a los configurados.	Tiempo de erogación mucho más corto.	Presionar el botón RESET o uno de los botones ▲ ▼ .	

ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA
DIGIT 2-3 GR - CSA



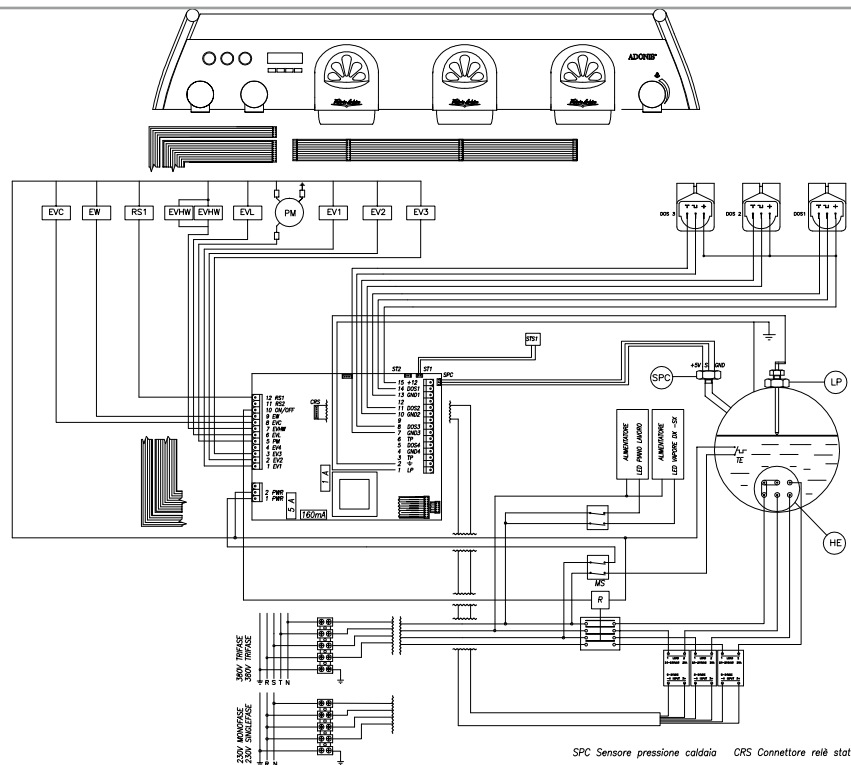
LEGENDE / LEYENDA

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 calienta-tazas 1-2.
SPC	Drucksensor Dampfkessel / Sensor presión caldera.
RS1	Widerstand Tassenwärmer 1 / Resistencia calienta-tazas 1.
RS2	Widerstand Tassenwärmer 2 / Resistencia calienta-tazas 2.
CRS	Steckverbinder statische Relais / Conector relés estáticos.
ST1	Tassenwarm. Temp. Sonde 1. Sonda temperatura Calientataz 1
ST2	Tassenwarm. Temp. Sonde 2. Sonda temperatura Calientataz 2.

ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA

DIGIT 2-3 GR



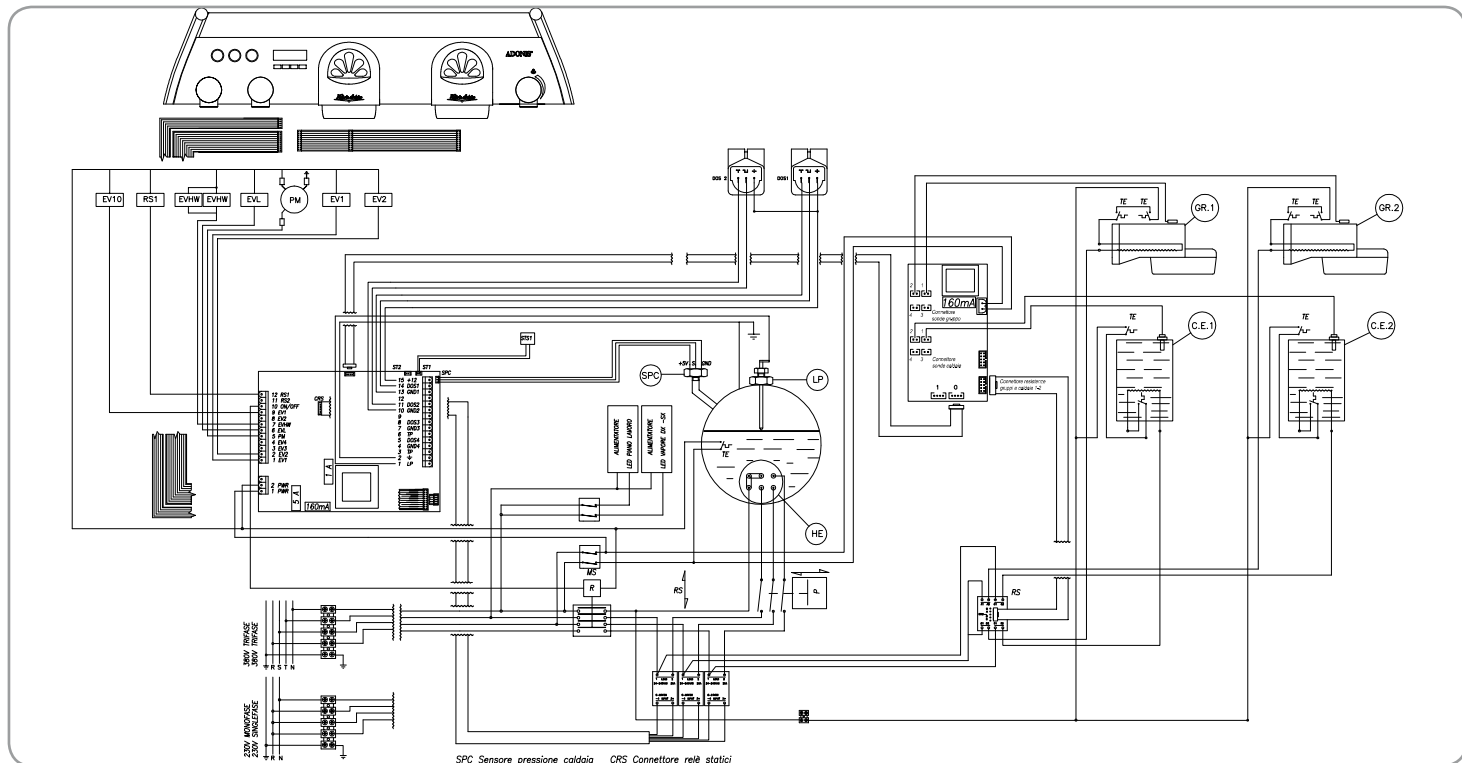
LEGENDE / LEYENDA

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 calienta-tazas 1-2.
SPC	Drucksensor Dampfkessel / Sensor presión caldera.
RS1	Widerstand Tassenwärmer 1 / Resistencia calienta-tazas 1.
RS2	Widerstand Tassenwärmer 2 / Resistencia calienta-tazas 2.
CRS	Steckverbinder statische Relais / Conector relés estáticos.
ST1	Tassenwarm. Temp. Sonde 1. Sonda temperatura Calientataz 1.
ST2	Tassenwarm. Temp. Sonde 2. Sonda temperatura Calientataz 2.

ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA

DIGIT 2 GR - T3 - CSA



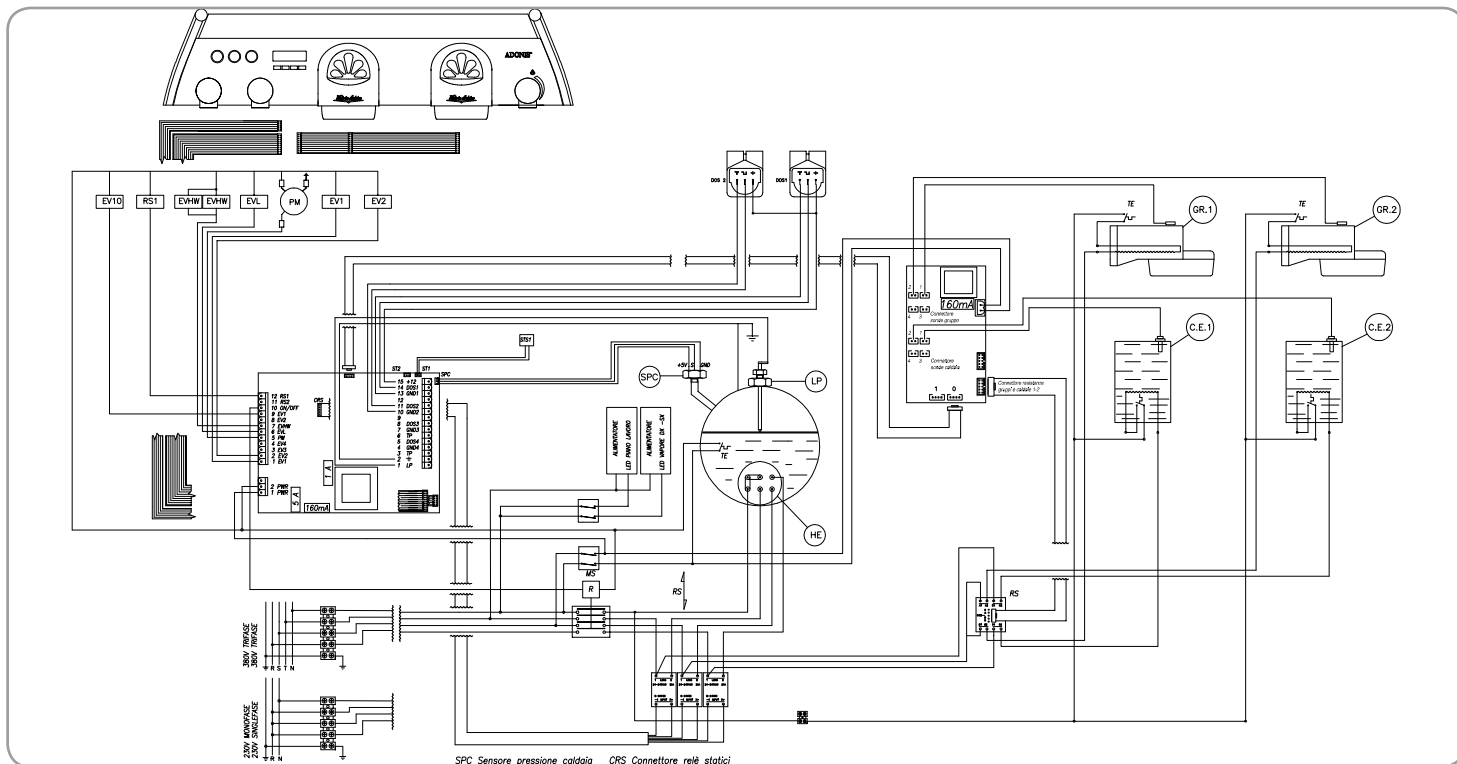
LEGENDE / LEYENDA

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.
ST1 Tassenwarm. Temp. Sonde 1. Sonda temperatura Calientataz 1.
ST2 Tassenwarm. Temp. Sonde 2. Sonda temperatura Calientataz 2.

ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA

DIGIT 2 GR - T3



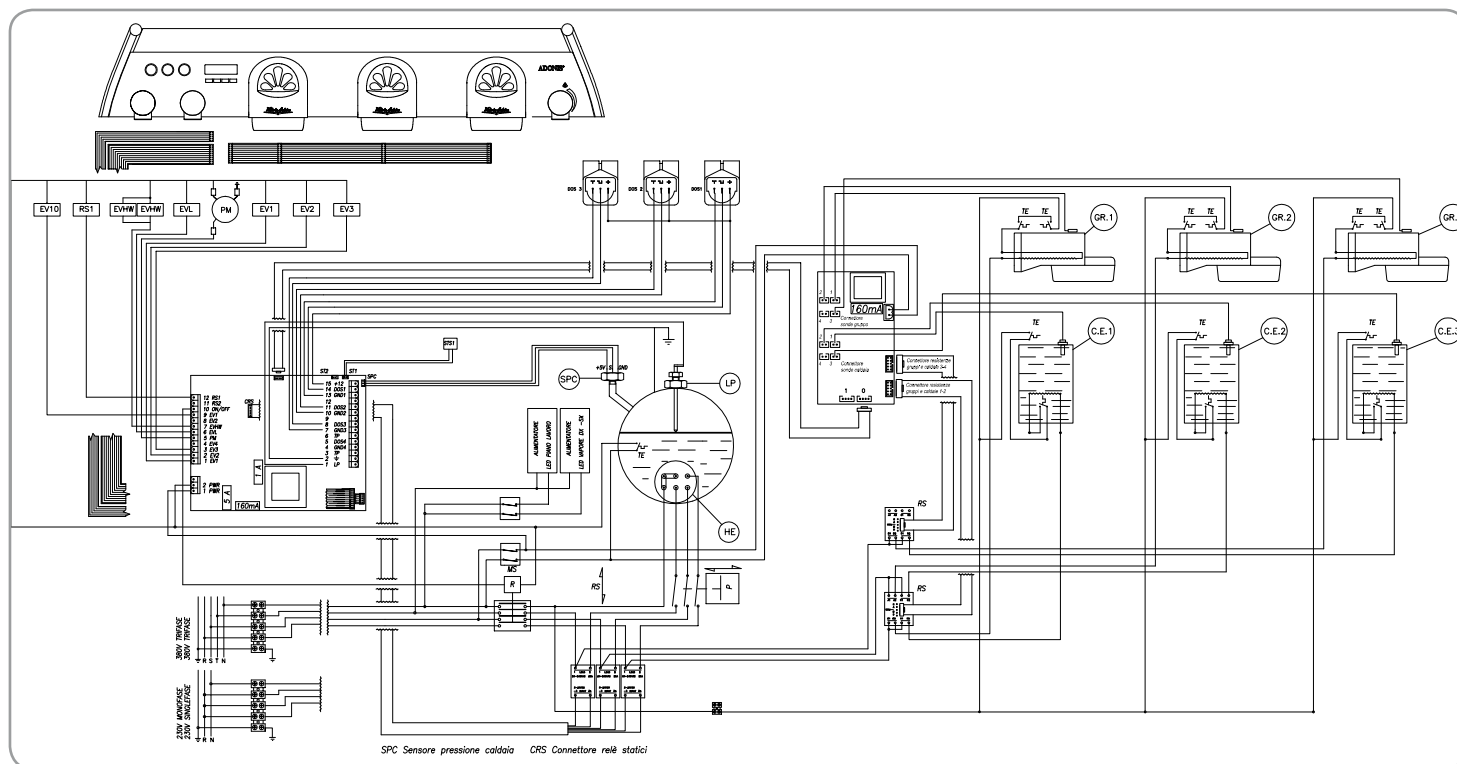
LEGENDE / LEYENDA

MS Schalter / Interruptor.
R Relais / Relé.
RS Statiches 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.
ST1-2 Temperatursonde Tassenwärmer 1-2 / Sonda temperatura calienta-tazas 1-2.
SPC Drucksensor Dampfkessel / Sensor presión caldera.
RS1 Widerstand Tassenwärmer 1 / Resistencia calienta-tazas 1.
RS2 Widerstand Tassenwärmer 2 / Resistencia calienta-tazas 2.
CRS Steckverbinder statische Relais / Conector relés estáticos.
ST1 Tassenwarm. Temp. Sonde 1. Sonda temperatura Calientataz 1.
ST2 Tassenwarm. Temp. Sonde 2. Sonda temperatura Calientataz 2.

ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA

DIGIT 3 GR - T3 - CSA



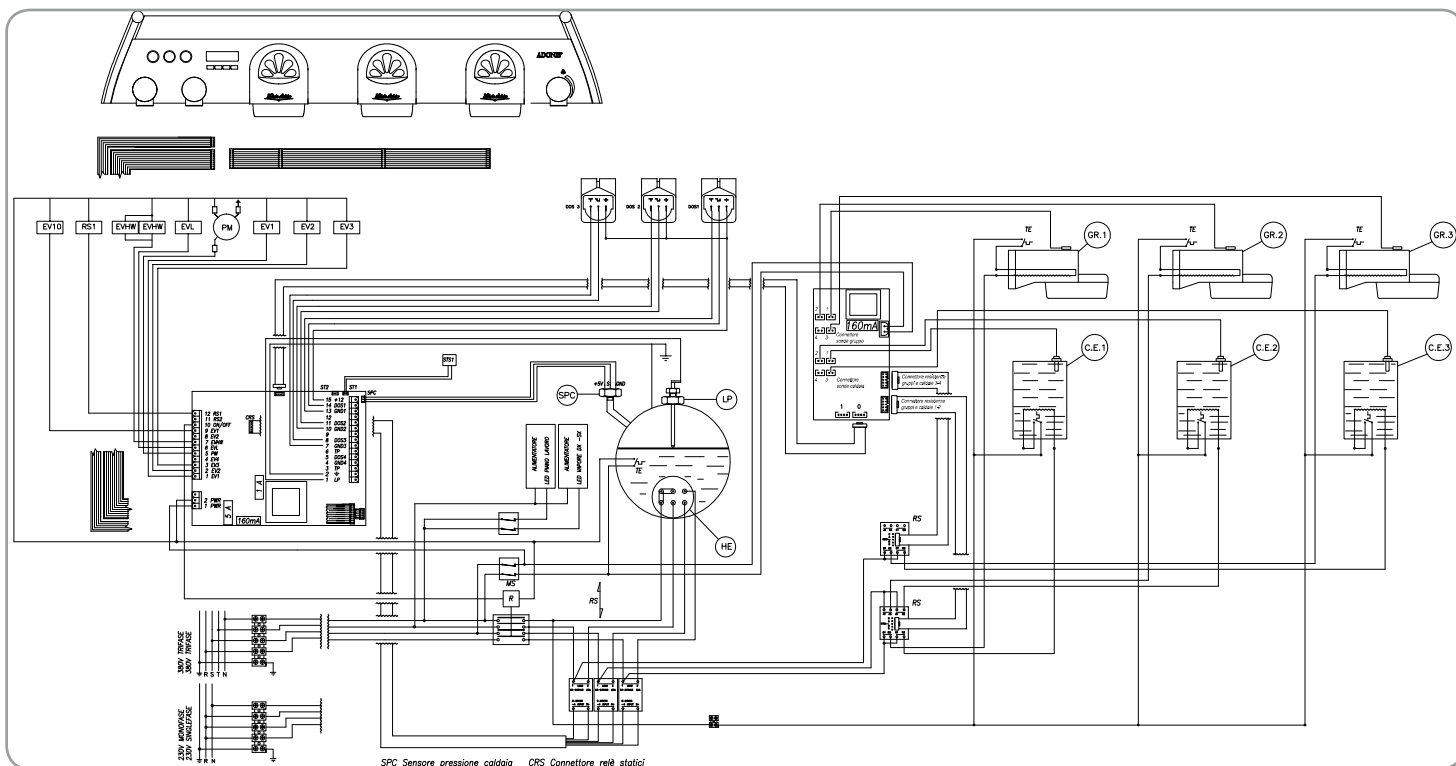
LEGENDE / LEYENDA

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.
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.
ST1	Tassenwarm. Temp. Sonde 1. Sonda temperatura Calientataz 1
ST2	Tassenwarm. Temp. Sonde 2. Sonda temperatura Calientataz 2.

ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA

DIGIT 3 GR - T3



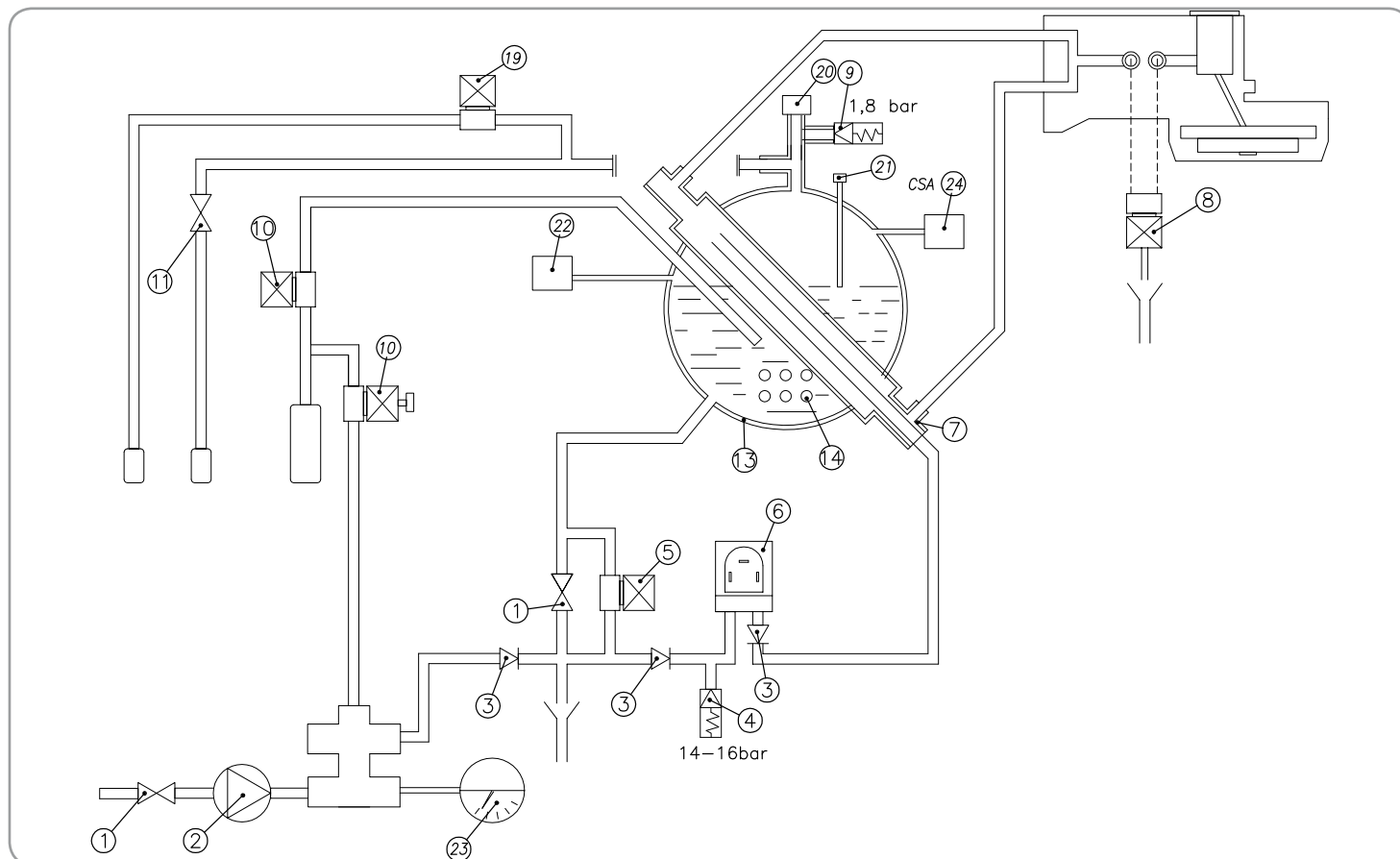
LEGENDE / LEYENDA

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 / 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.
ST1	Tassenwarm. Temp. Sonde 1. Sonda temperatura Calientataz 1
ST2	Tassenwarm. Temp. Sonde 2. Sonda temperatura Calientataz 2.

HYDRAULIKSCHALTPLAN / ESQUEMA HIDRÁULICO

DIGIT



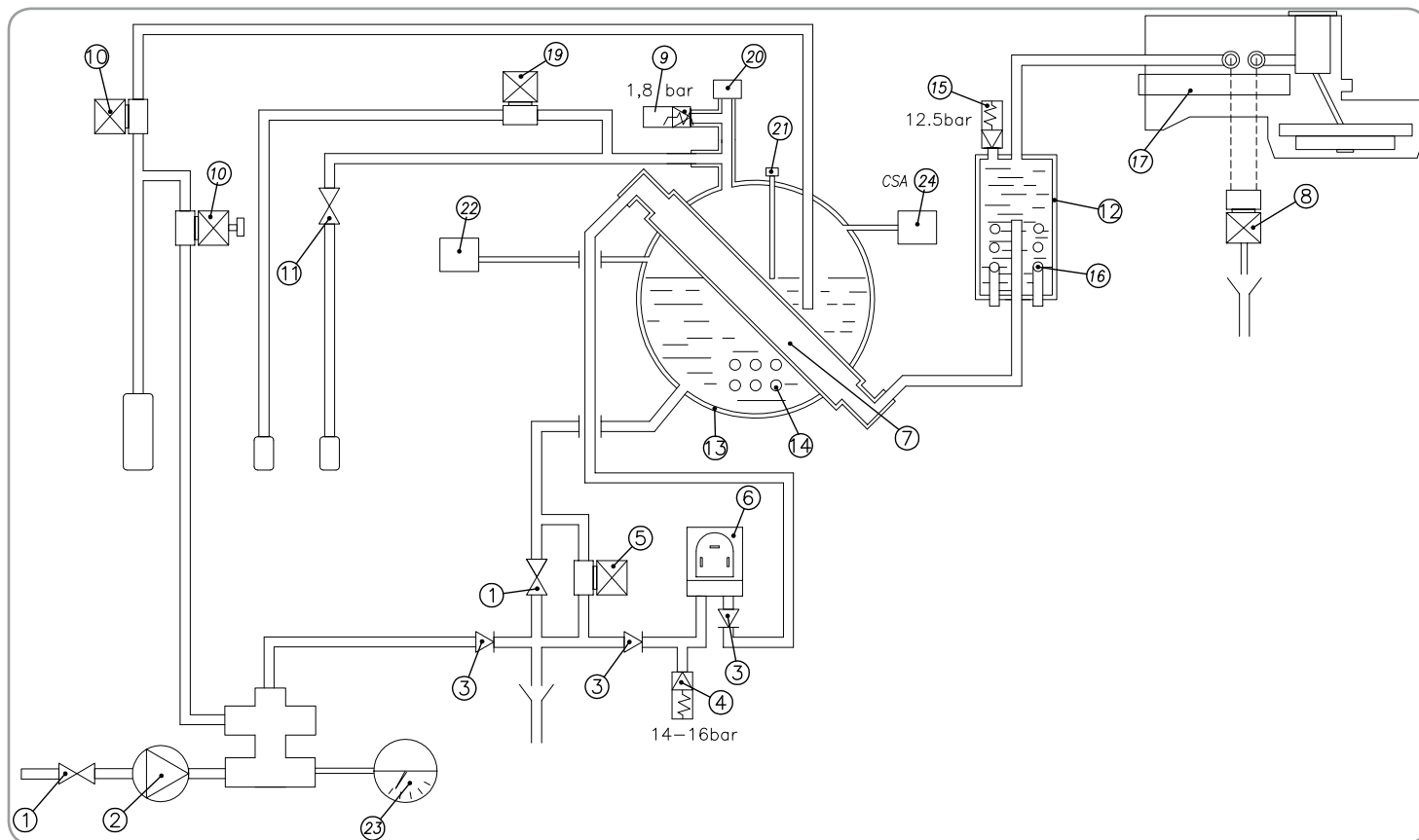
LEGENDE / LEYENDA

- | | |
|----|--|
| 1 | Allgemeine Wasserhahn / Grifo general |
| 2 | Pumpe / Bomba |
| 3 | Halteventil / Válvula de retención |
| 4 | Expansionsventil / Válvula de expansión |
| 5 | Refill Elektro / Electroválvula de rellenado |
| 6 | Durchflussmesser / Medidor de corriente |
| 7 | Heizung Tauscher / Intercambiador de calentador |
| 8 | Lieferung Elektro / Electroválvula de distribución |
| 9 | Sicherheitsventil Hauptkessel / Válvula de seguridad de la caldera principal |
| 10 | Warmwasser Elektro / Electroválvula de agua caliente |
| 11 | Dampfhahn / grifo de vapor |
| 12 | - |

- | | |
|----|---|
| 13 | Kessel / Caldera |
| 14 | Heizelement/ Elemento de calefacción |
| 15 | - |
| 16 | - |
| 17 | - |
| 18 | - |
| 19 | Dampfelektro / Electroválvula de vapor |
| 20 | Anti Vakuumventil / Válvula de vacío contra |
| 21 | Pegelsonde / Sonda de nivel |
| 22 | digitalen Druckwächters / presostato digital |
| 23 | Manometer / Manómetro |
| 24 | Mechanische Druckwächters / presostato mecánico |

HYDRAULIKSCHALTPLAN / ESQUEMA HIDRÁULICO

T3



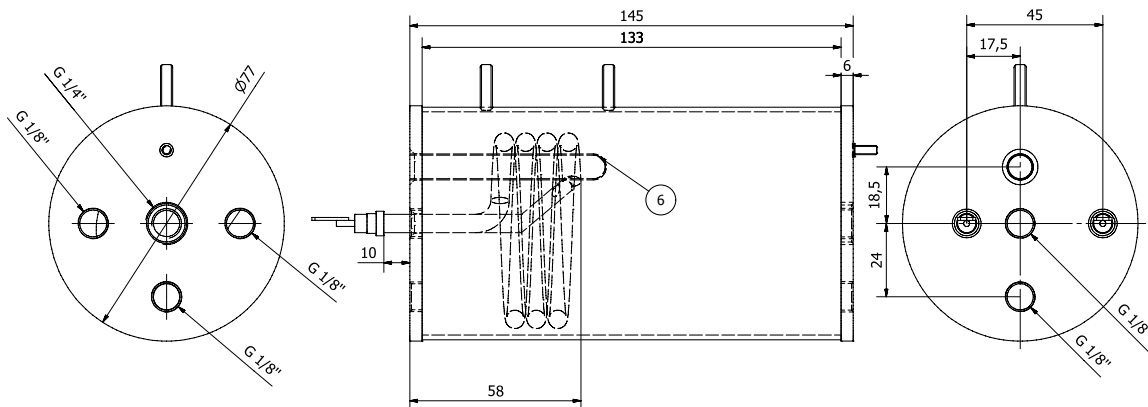
LEGENDE / LEYENDA

- 1 Allgemeine Wasserhahn / Grifo general
- 2 Pumpe / Bomba
- 3 Halteventil / Válvula de retención
- 4 Expansionsventil / Válvula de expansión
- 5 Refill Elektro / Electroválvula de rellenado
- 6 Durchflussmesser / Medidor de corriente
- 7 Heizung Tauscher / Intercambiador de calentador
- 8 Lieferung Elektro / Electroválvula de distribución
- 9 Sicherheitsventil Hauptkessel / Válvula de seguridad de la caldera principal
- 10 Warmwasser Elektro / Electroválvula de agua caliente
- 11 Dampfhahn / grifo de vapor
- 12 Kaffeekocher / Caldera de café

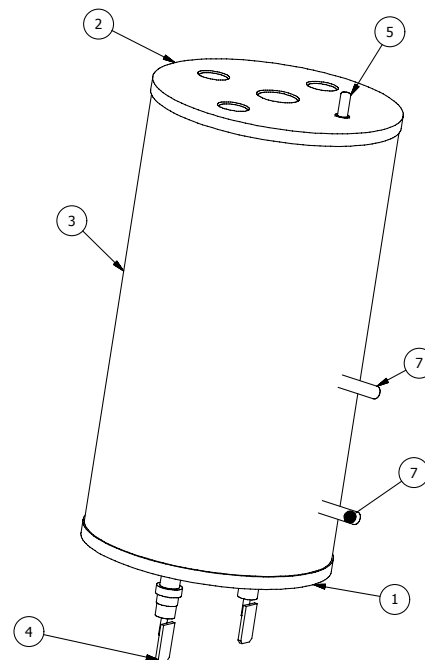
- 13 Kessel / Caldera
- 14 Heizelement/ Elemento de calefacción
- 15 Sicherheitsventil / Válvula de seguridad
- 16 Heizelement/ Elemento de calefacción
- 17 Heizelement/ Elemento de calefacción
- 18 -
- 19 Dampfelektro / Electroválvula de vapor
- 20 Anti Vakuumventil / Válvula de vacío contra
- 21 Pegelsonde / Sonda de nivel
- 22 digitalen Druckwächters / presostato digital
- 23 Manometer / Manómetro
- 24 Mechanische Druckwächters / presostato mecánico

BOILERANLAGE / ESQUEMA CALDERA

T3 (2 - 3 GR)



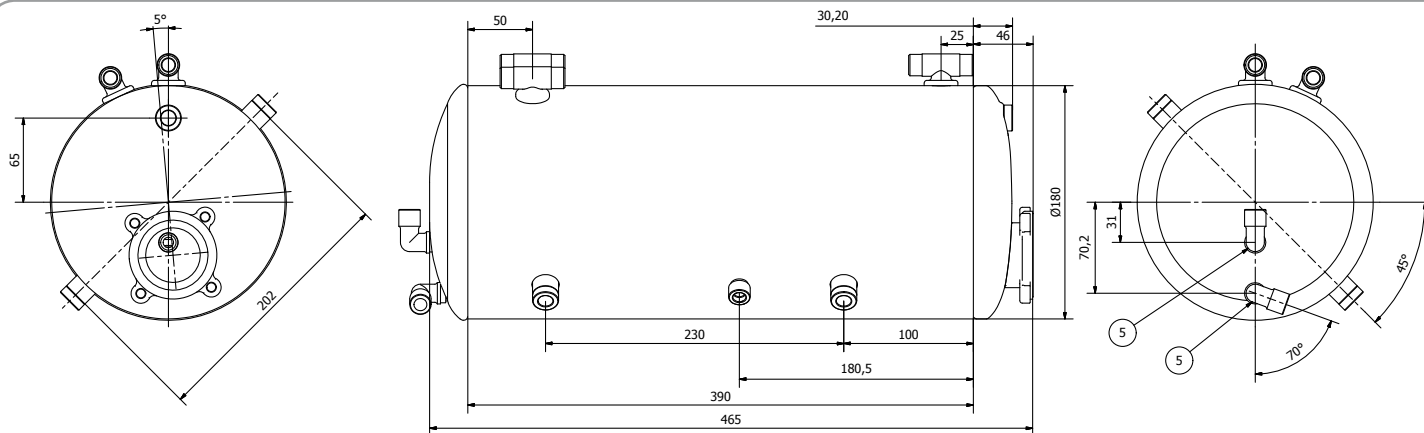
Teileliste Lista de las partes					
ELEMENT	ANZ	TEILE-NR.	BESCHREIBUNG	MATERIAL	
ELEMENTO	N.ro	NÚMERO PARTE	DESCRIPCIÓN	MATERIAL	
1	1	00041002	Flansch Pr bearbeitet Inox +1 Microbar Brida Pr elaborada Inoxidable +1 Microbar	INOX AISI316L	
2	1	00040501	Flansch 4 Bohrungen, bearbeitet Inox Microbar Brida 4 orificios elaborada InoxidableMicrobar	INOX AISI316L	
3	1	00042521	Rohr Inox D.76.1 sp1.5 Aisi 316L Tubo inoxidable D.76.1 sp1.5 Aisi 316L	INOX AISI316L	
4	1	00110901	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 230 V				Datum Fecha 10/01/08	
Beschreibung Descripción 98030308			Konstrukteur Diseñador	Code Código 90040281	



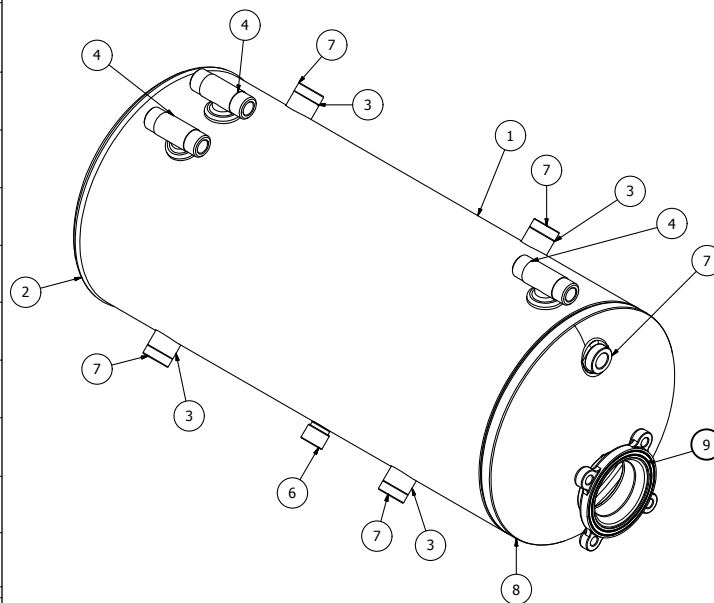
Hinweis: Boiler in Anwendungsbereich Artikel 3 Komma 3, Richtlinie 97/23/EG
Nota: Calentador en zona de aplicación artículo 3, párrafo 3 97/23/CE

BOILERANLAGE / ESQUEMA CALDERA

T3 2 GR

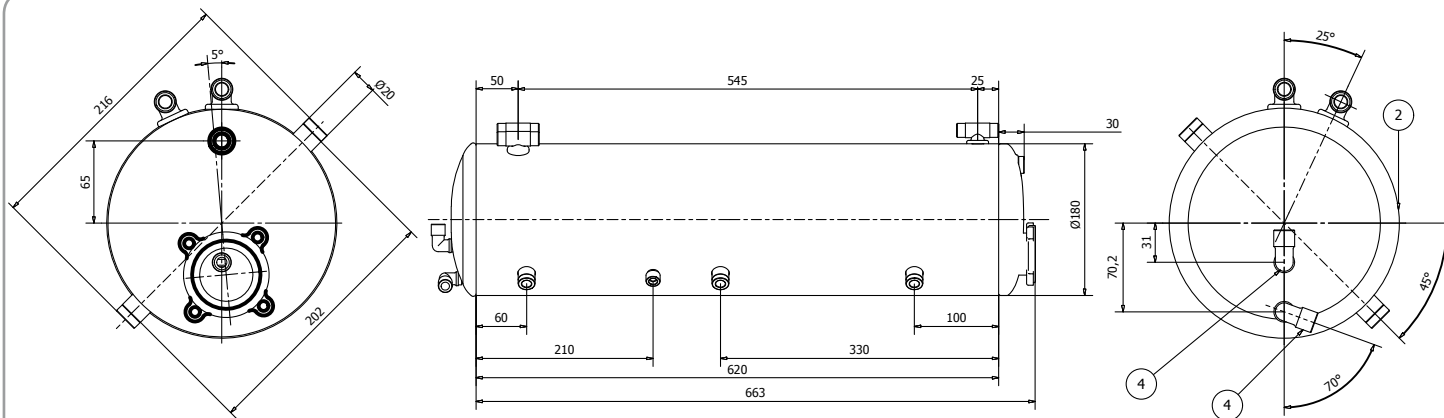


Teilleiste Lista de las partes				
ELEMENT ELEMENTO	ANZ N.ro	TEILE-NR. NÚMERO PARTE	BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIAL MATERIAL
1	1	0016130	Gehäuse Boiler Cuerpo caldera	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Schale D.180 2 Bohrungen Copa D.180 2 orificios	Cu-DHP 99.9
3	2	00161960	Austauscherrohr D20X1 Tubo interc. D20X1	Cu-DHP 99.9
4	3	00061871	Anschluss Dampf Conexión toma de vapor	OT57 CW510L
5	2	00061551	Anschweiß- Winkelstück 3/8 Codo para soldar 3/8	OT57 CW510L
6	1	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde Conexión 3/8" Macho	OT57 CW510L
7	5	00030271	Anschluss G1/4 IG durchgehend Conexión G1-4 F pasador	OT57 CW510L
8	1	00016280	FLANSCH BOILER BRIDA CALDERA	Cu-DHP 99.9
9	1	00063130	FLANGE WIDERSTAND BRIDE RESISTANCE	OT57 CW510L
Material Material Kupfer, Messing Cobre, latón		Behandlung Tratamiento Beizen Decapado		Toleranz Tolerancia Mittel Media
Beschreibung Descripción Boiler Caldera		Skala Escala A3		1:2
Datum Fecha		D.180 2Gr Aurelia II T3 OT57 2COPPE		
Code Código		90019510		

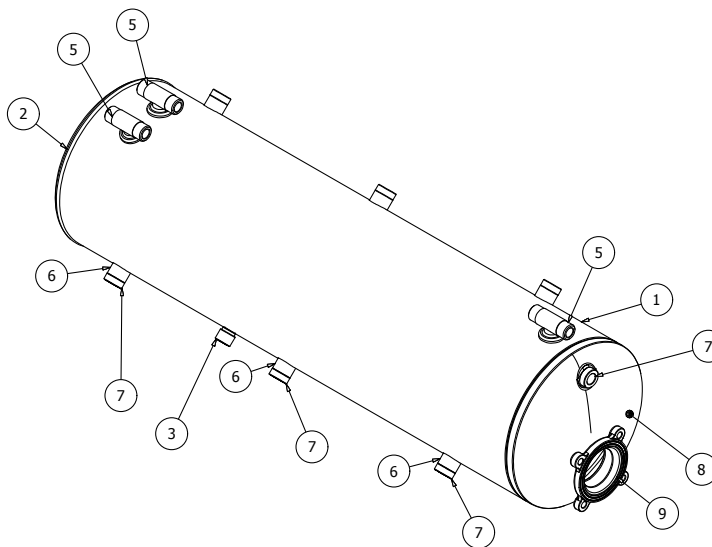


BOILERANLAGE / ESQUEMA CALDERA

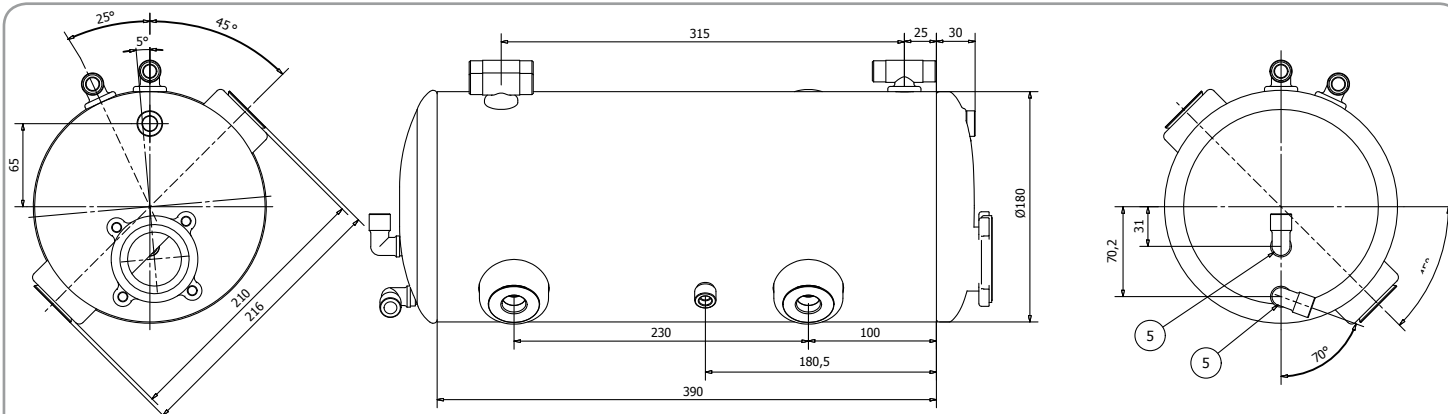
T3 3 GR



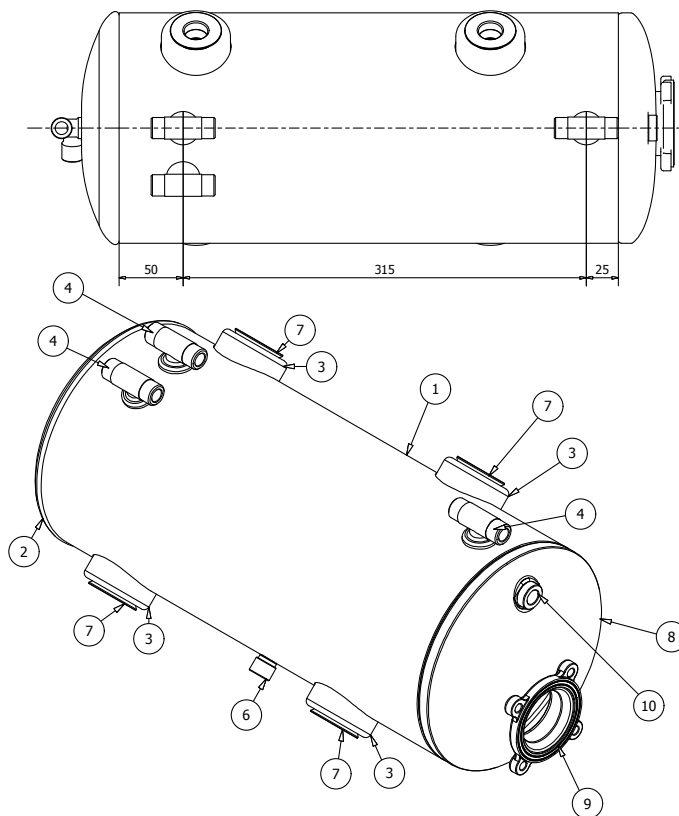
Teiliste		Lista de las partes		
ELEMENT	ANZ	TEILE-NR.	BESCHREIBUNG	MATERIAL
ELEMENTO	N.ro	NÚMERO PARTE	DESCRIPCIÓN	MATERIAL
1	1	0016100	Gehäuse Boiler Cuerpo caldera	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Schale D.180 2 Bohrungen Copa D.180 2 orificios	Cu-DHP 99.9
3	3	00161960	Austauscherrohr D20X1 Tubo interc. D20X1	Cu-DHP 99.9
4	3	00061871	Anschluss Dampf Conexión toma de vapor	OT57 CW510L
5	2	00061551	Anschweiß- Winkelstück 3/8 Codo para soldar 3/8	OT57 CW510L
6	1	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde Conexión 3/8" Macho	OT57 CW510L
7	7	00030271	Anschluss G1/4 IG durchgehend Conexión G1-4 F pasador	OT57 CW510L
8	1	00016280	FLANSCH BOILER BRIDA CALDERA	Cu-DHP 99.9
9	1	00063130	FLANGE WIDERSTAND BRIDE RESISTANCE	OT57 CW510L
Material Material Kupfer, Messing Cobre, latón		Behandlung Tratamiento Beizen Decapado		Toleranz Tolerancia Mittel Media
Beschreibung Descripción Boiler Caldera		Skala Escala 1:2		A3
Beschreibung Descripción D.180 3Gr Aurelia II T3 OT57 2COPPE		Datum Fecha		
Beschreibung Descripción		Code Código 90019510		



BOILERANLAGE / ESQUEMA CALDERA

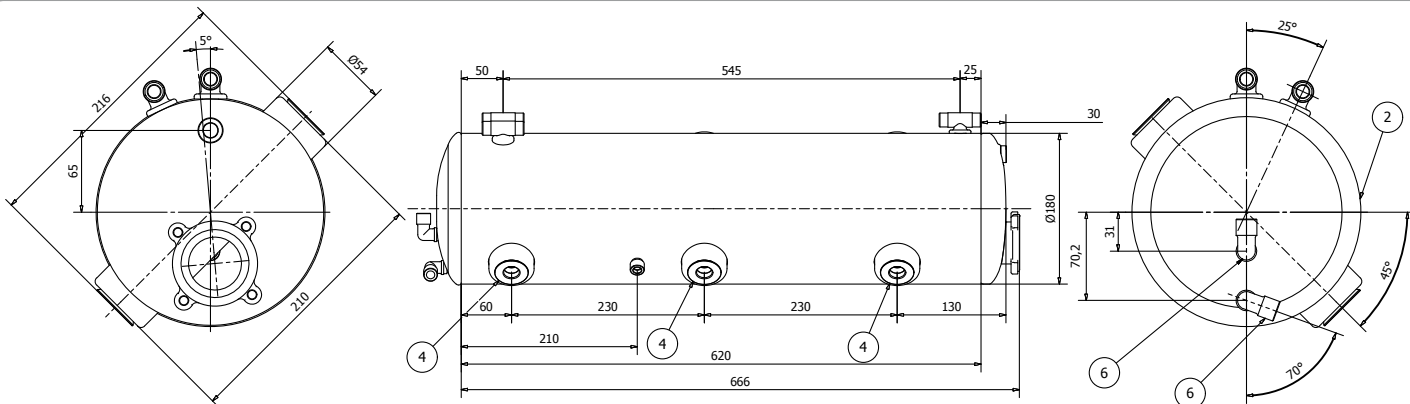


Lista de las partes						
ELEMENT ELEMENTO	ANZ N.ro	TEILE-NR. NÚMERO PARTE	BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIAL MATERIAL		
1	1	00015860	Gehäuse Boiler Cuerpo caldera	Cu-DHP 99.9		
2	1	00010370	Schale D.180 2 Bohrungen Copa D.180 2 orificios	Cu-DHP 99.9		
3	2	00160170	Austauschrohr D54X1 Tubo interc. D54X1	Cu-DHP 99.9		
4	3	00061871	Anschluss Dampf Conexión toma de vapor	OT57 CW510L		
5	2	00061551	Anschweiß- Winkelstück 3/8 Codo para soldar 3/8	OT57 CW510L		
6	1	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde Conexión 3/8" Macho	OT57 CW510L		
7	4	00061881	Schließen Flansch brida de cierre	OT57 CW510L		
8	1	00016280	FLANSCH BOILER BRIDA CALDERA	Cu-DHP 99.9		
9	1	00063130	FLANGE WIDERSTAND BRIDE RESISTANCE	OT57 CW510L		
10	1	00030271	Anschluss G1/4 IG durchgehend Conexión G1-4 F pasador	OT57 CW510L		
Material Material Kupfer, Messing Cobre, latón			Behandlung Tratamiento Beizen Decapado	Toleranz Tolerancia Mittel Media	Skala Escala 1:2	A3
Beschreibung Descripción Boiler Caldera				Datum Fecha D.180 2Gr Aurelia II 2COPPE		
Beschreibung Descripción				Konstrukteur Diseñador	Code Código 90019500	

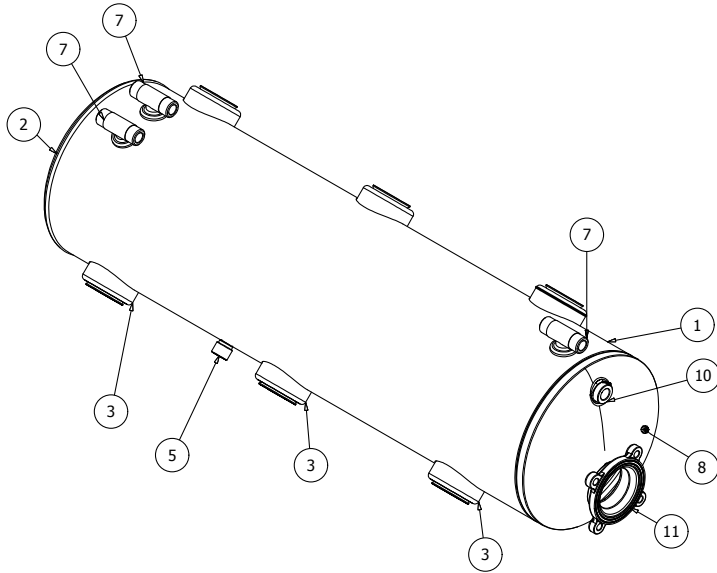


BOILERANLAGE / ESQUEMA CALDERA

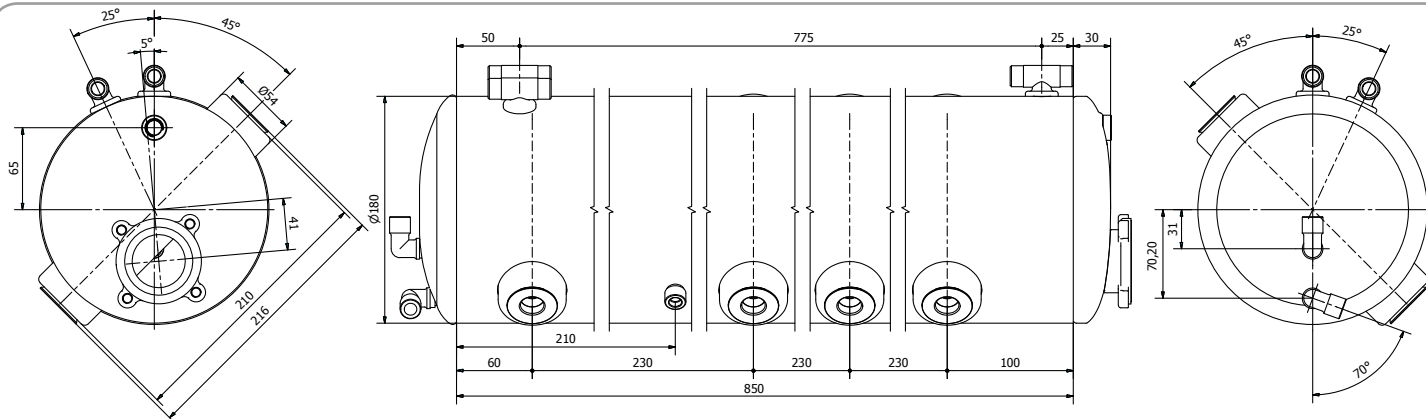
3 GR



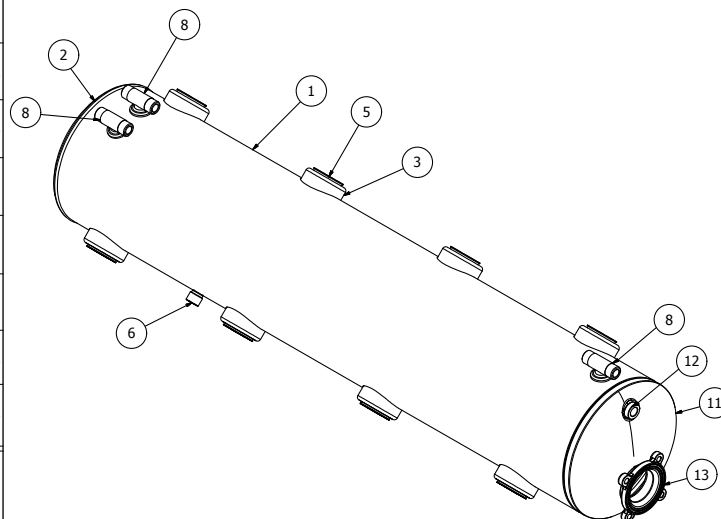
Teilleiste Lista de las partes				
ELEMENT ELEMENTO	ANZ N.ro	TEILE-NR. NÚMERO PARTE	BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIAL MATERIAL
1	1	00016110	Gehäuse Boiler Cuerpo caldera	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Schale D.180 2 Bohrungen Copa D.180 2 orificios	Cu-DHP 99.9
3	3	00160170	Austauscherrohr D54X1 Tubo interc. D54X1	Cu-DHP 99.9
4	6	00061881	Schließen Flansch brida de cierre	OT57 CW510L
5	1	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde Conexión 3/8" Macho	OT57 CW510L
6	2	00061551	Anschweiß- Winkelstück 3/8 Codo para soldar 3/8	OT57 CW510L
7	3	00061871	Anschluss Dampf Conexión toma de vapor	OT57 CW510L
8	1	00016280	Schale Copa	Cu-DHP 99.9
10	1	00030271	Anschluss G1/4 IG durchgehend Conexión G1-4 F pasador	OT57 CW510L
11	1	00063130	FLANGE WIDERSTAND BRIDE RESISTANCE	OT57 CW510L
Material Material Kupfer, Messing Cobre, latón		Behandlung Tratamiento Beizen Decapado		Toleranz, Tolerancia Mittel Media
Beschreibung Descripción Boiler Caldera		Skala Escala 1:2		Datum Fecha
Beschreibung Descripción		Konstrukteur Diseñador		Code Código 90019540



BOILERANLAGE / ESQUEMA CALDERA 4 GR



Teilleiste Lista de las partes				
ELEMENT ELEMENTO	ANZ N.ro	TEILE-NR. NÚMERO PARTE	BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIAL MATERIAL
1	1	00016500	Gehäuse Boiler Cuerpo caldera	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Schale D.180 2 Bohrungen Copa D.180 2 orificios	Cu-DHP 99.9
3	3	00160170	Austauschrohr D54X1 Tubo interc. D54X1	Cu-DHP 99.9
5	8	00061881	Schließen Flansch brida de cierre	OT57 CW510L
6	1	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde Conexión 3/8" Macho	OT57 CW510L
7	2	00061551	Anschweiß- Winkelstück 3/8 Codo para soldar 3/8	OT57 CW510L
8	3	00061871	Anschluss Dampf Conexión toma de vapor	OT57 CW510L
11	1	00016280	Schale Copa	Cu-DHP 99.9
12	1	00030271	Anschluss G1/4 IG durchgehend Conexión G1-4 F pasador	OT57 CW510L
13	1	00063130	FLANGE WIDERSTAND BRIDE RESISTANCE	OT57 CW510L
Material Material Kupfer, Messing Cobre, latón		Behandlung Tratamiento Beizen Decapado		Toleranz Tolerancia Mittel Media
Beschreibung Descripción Boiler Caldera		Skala Escala 1:2		Datum Fecha
Beschreibung Descripción		Konstrukteur Diseñador		Code Código 90019540



EU-KONFORMITATSERKLÄRUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT

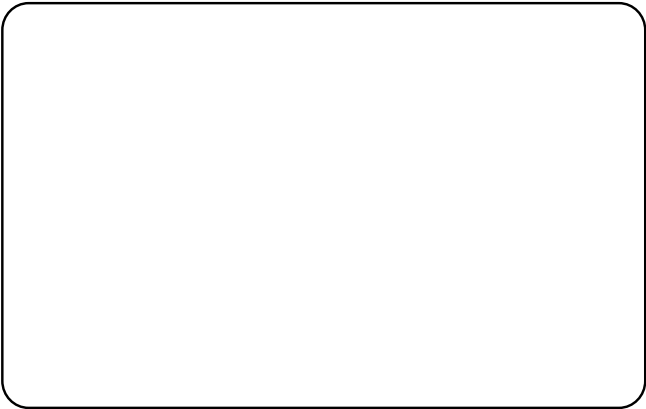
DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

- 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 (UE) No 213/2018	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. 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	Richtliniie 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



Victoria Arduino

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