
Victoria Arduino

1905



LIBRETTO ISTRUZIONI
USER HANDBOOK
MANUEL D'INSTRUCTIONS

Istruzioni originali - Translation of the original instruction - Traduction des Instructions Originales

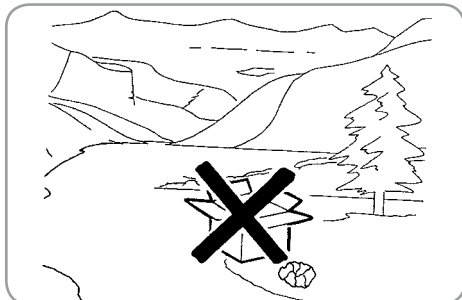
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc..) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.



PERICOLO DI INQUINAMENTO



La macchina è adatta per essere installata in ambienti quali locali di servizio per il personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismi, presso gli spazi per clienti in hotels, motels, bed and breakfast e altri ambiti residenziali.

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è visibile all'interno della macchina rimuovendo la vaschetta raccogli acque.

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

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.



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

È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendes-

se indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

Durante l'installazione del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano.

L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato. Per l'eventuale collegamento alla rete idrica utilizzare sempre un tubo nuovo in dotazione, i tubi vecchi non devono essere utilizzati.

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

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'apparecchio non è idoneo per l'utilizzo da parte dei bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di conoscenze a meno che non sia

data supervisione o istruzione. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.

L'apparecchio può essere installato solo in locali dove l'uso e la manutenzione sono limitate a personale qualificato.

L'apparecchio non deve essere installato dove possono essere usati getti d'acqua.

Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento".

Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:

- 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè (per più erogatori si divide in uguale misura);
- Apertura dell'uscita vapore per 1 minuto.

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

Le temperature massime e minime di immagazzinamento devono essere comprese nel range [+5, +50]°C.

La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +30]°C.

La macchina da caffè non deve essere lasciata accesa senza sorveglianza, cioè senza la presenza di un operatore. Simonelli Group non è responsabile di eventuali danni causati da malfunzionamento della macchina, nel caso tale macchina venga lasciata accesa senza la presenza dell'operatore.



ATTENZIONE

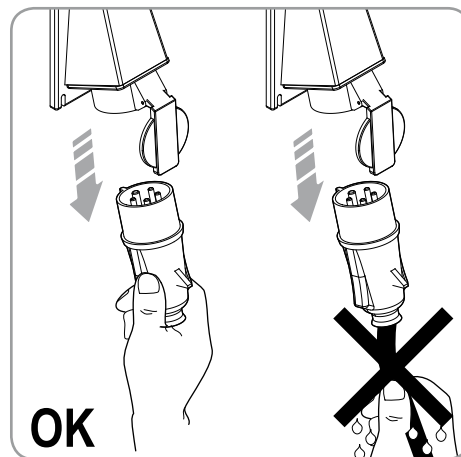
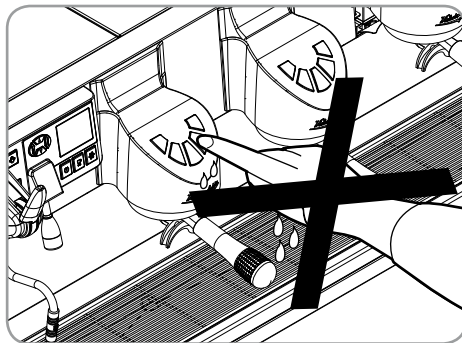
Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

In particolare:

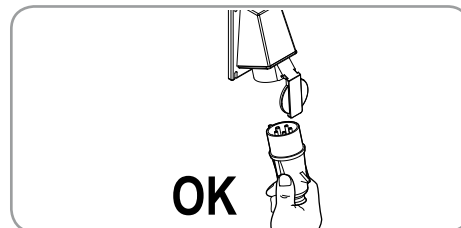
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- Non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
- Non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc..);
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.

Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e staccare la spina.



Per le operazioni di pulizia portare la macchina a stato energetico "O", cioè "INTERRUTTORE MACCHINA SPENTO E SPINA STACCATA" ed attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.

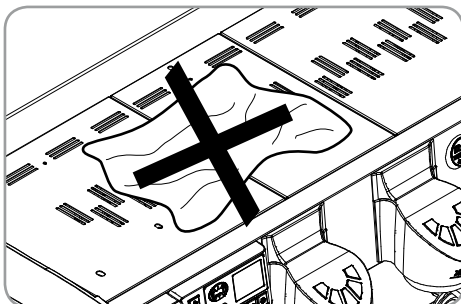
Per Pulizia e manutenzione periodica fare riferimento ai capitoli 6 e 7.



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

All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contatti e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

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



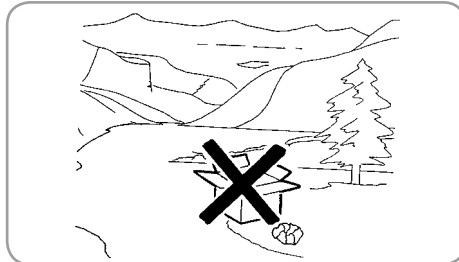
Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione questa può essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal costruttore.

Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.



PERICOLO DI INQUINAMENTO



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

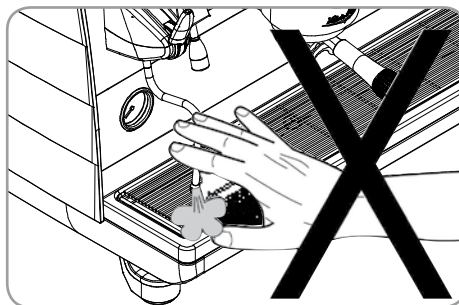


PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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



PERICOLO DI USTIONE



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

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

Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.

L'operatore nel momento dell'aggiunta del caffè, non deve mettere le mani all'interno del contenitore.

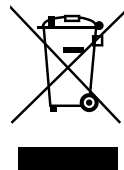
Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db.

Nel caso di macchina con connessione idrica alla rete la pressione minimo deve essere 2 bar ed inoltre la pressione massima per il corretto funzionamento della macchina non deve superare il 4 bar.

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



ATTENZIONE



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi della direttiva 2011/65/UE relativa alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

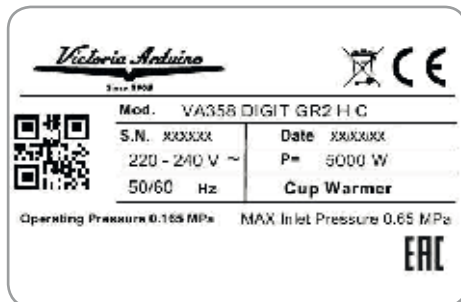
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

IDENTIFICAZIONE MACCHINA

Per qualsiasi comunicazione con il costruttore Simonelli Group, citare sempre il numero di matricola della macchina.

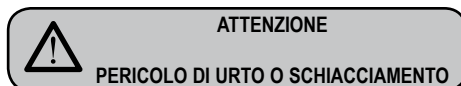


La macchina viene trasportata in pallett con più macchine dentro scatoloni assicurati al pallett con delle centine.

Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve:

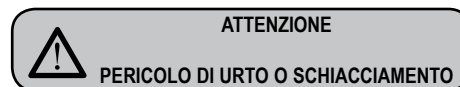
- indossare guanti e scarpe antinfortunistiche ed una tuta con elastici alle estremità.

Il trasporto del pallett deve essere effettuato con un mezzo di sollevamento adeguato (tipo muletto).



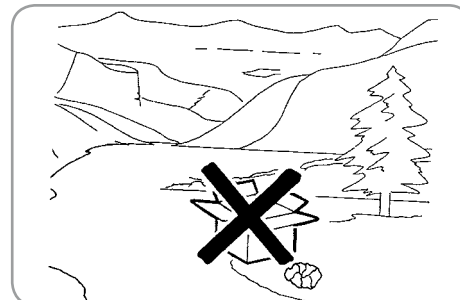
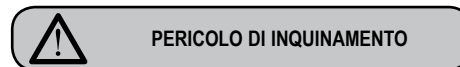
Sollevare lentamente il pallett a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.

Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallett a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.



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

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





Una volta liberata la macchina del pallett o del contenitore, non disperderlo nell'ambiente, pericolo di inquinamento.



Complimenti,

con l'acquisto del modello VA358 WHITE EAGLE   Lei ha fatto un'ottima scelta.

L'acquisto di una macchina per caffè espresso professionale coinvolge diversi fattori di selezione: il nome dell'azienda produttrice, le specifiche funzioni della macchina, l'affidabilità tecnica, la possibilità di una pronta e adeguata assistenza, il costo. Lei certamente ha valutato tutto questo e poi ha

deciso: scelgo il modello VA358 WHITE EAGLE  .

Per noi, ha scelto il meglio e potrà verificarlo, caffè dopo caffè, cappuccino dopo cappuccino.

Vedrà quanto sarà comodo, pratico ed efficiente lavorare con VA358 WHITE EAGLE  .

Se è la prima volta che acquista una macchina **Simonelli Group**, benvenuto nell'alta caffetteria; se è già nostro Cliente, siamo molto lusingati della Sua fedeltà.

Grazie della preferenza.

Cordialmente,

Simonelli Group



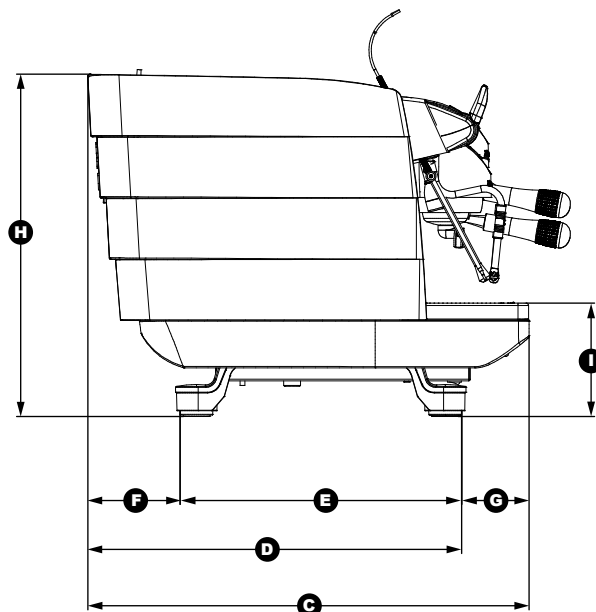
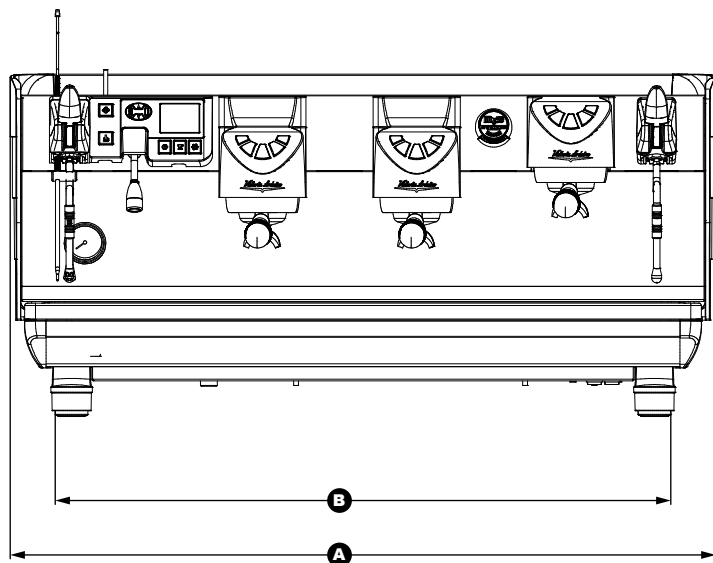
C US



SANITATION



CARATTERISTICHE TECNICHE



NOTA: I piedini di appoggio anteriori possono retrocedere di 40 mm (1,57 in).

Digit

	2 Gruppi		3 Gruppi	
PESO NETTO	71 kg	156 lb	91 kg	200 lb
PESO LORDO	87 kg	191 lb	111 kg	244 lb
POTENZA	4500 W		5000 W	
DIMENSIONI	A 822 mm	A 32,36 in	A 1053 mm	A 41,46 in
	B 689 mm	B 27,13 in	B 919 mm	B 36,18 in
	C 659 mm	C 25,94 in	C 659 mm	C 25,94 in
	D 558 mm	D 21,97 in	D 558 mm	D 21,97 in
	E 420 mm	E 16,54 in	E 420 mm	E 16,54 in
	F 138 mm	F 5,43 in	F 138 mm	F 5,43 in
	G 101 mm	G 3,98 in	G 101 mm	G 3,98 in
	H 511 mm	H 20,12 in	H 511 mm	H 20,12 in
	I 169 mm	I 6,65 in	I 169 mm	I 6,65 in

T3

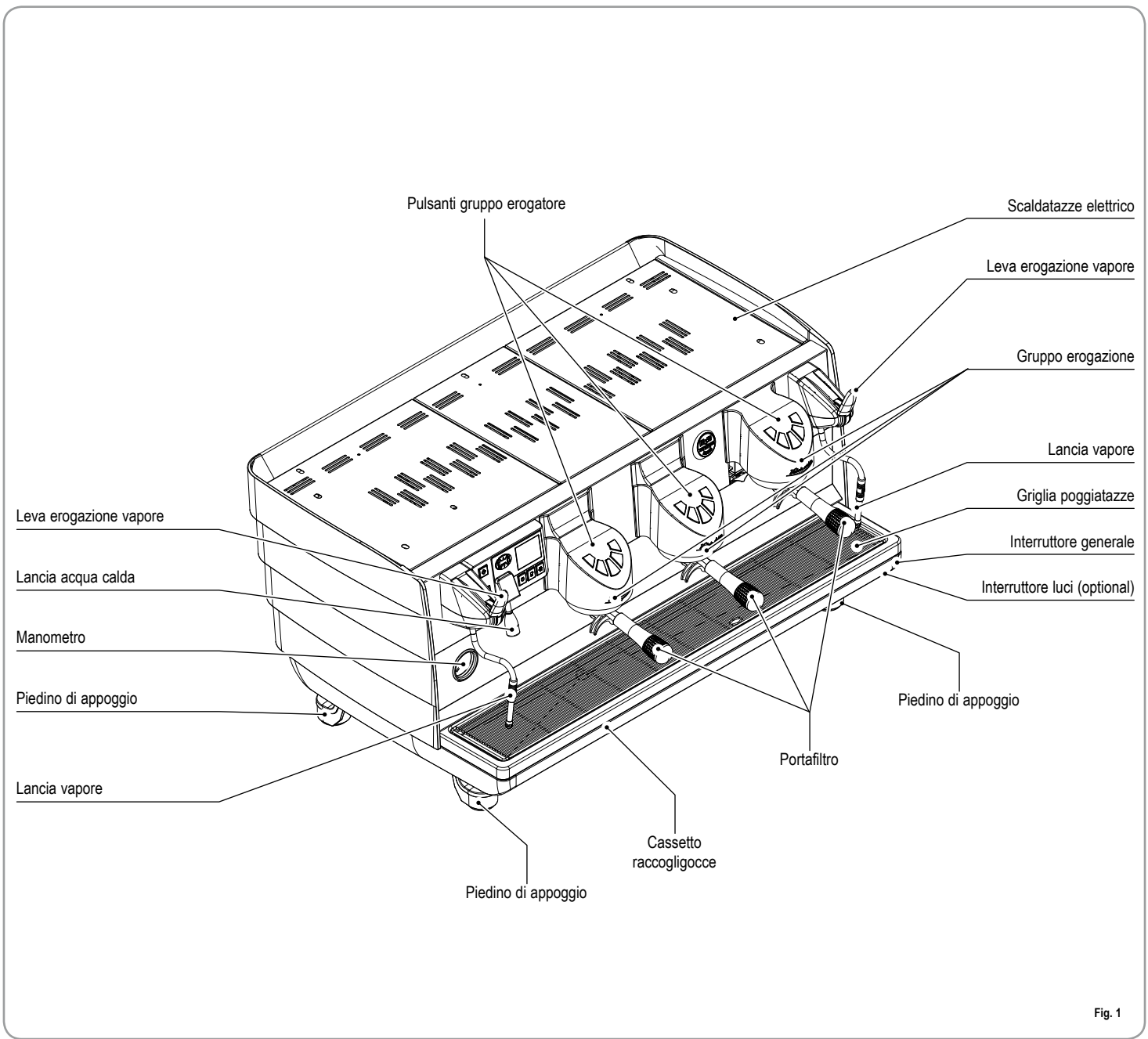
	2 Gruppi		3 Gruppi	
PESO NETTO	74 kg	163 lb	95 kg	209 lb
PESO LORDO	90 kg	198 lb	115 kg	253 lb
POTENZA	7300 W		9100 W	
DIMENSIONI	A 822 mm	A 32,36 in	A 1053 mm	A 41,46 in
	B 689 mm	B 27,13 in	B 919 mm	B 36,18 in
	C 659 mm	C 25,94 in	C 659 mm	C 25,94 in
	D 558 mm	D 21,97 in	D 558 mm	D 21,97 in
	E 420 mm	E 16,54 in	E 420 mm	E 16,54 in
	F 138 mm	F 5,43 in	F 138 mm	F 5,43 in
	G 101 mm	G 3,98 in	G 101 mm	G 3,98 in
	H 511 mm	H 20,12 in	H 511 mm	H 20,12 in
	I 169 mm	I 6,65 in	I 169 mm	I 6,65 in

INDICE

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA	3
TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE	6
IDENTIFICAZIONE MACCHINA	6
CARATTERISTICHE TECNICHE	9
1. DESCRIZIONE MACCHINA	11
1.1 DESCRIZIONE PULSANTIERA PRINCIPALE	12
1.2 DESCRIZIONE PULSANTIERA GRUPPI	13
1.3 LISTA ACCESSORI	14
2. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI	15
2.1 SPECIFICHE ACQUA	15
2.2 SPECIFICHE ELETTRICHE	16
3. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO ..	16
3.1 PROCEDURA DI PRIMA INSTALLAZIONE O DOPO MANUTENZIONE CALDAIE	16
3.2 REGOLAZIONE POMPA	16
3.3 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA	17
3.4 SOSTITUZIONE BATTERIA OROLOGIO	17
4. UTILIZZO	18
4.1 ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA	18
4.2 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	19
4.3 UTILIZZO DEL VAPORE (Lancia vapore manuale)	20
4.4 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	20
4.5 SELEZIONE ACQUA CALDA	20
5. PROGRAMMAZIONE	21
5.1 LEGENDA	21
5.2 VISUALIZZAZIONE	21
5.2.1 Lingua	21
5.2.2 Programmazione dosi	22
5.2.3 Setpoint	23
5.2.4 Impostazioni display	24
5.2.5 Risparmio energetico	25
5.2.6 Contatori	26
5.2.7 Storico allarmi	27
5.2.8 Impostazioni tecniche	28

6. PULIZIA	30
6.1 ARRESTO	30
6.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA	30
6.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX	30
6.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO	30
6.5 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI	30
6.6 RICAMBIO ACQUA	30
7. MANUTENZIONE	31
7.1 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE	31
8. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA	32
IMPIANTO ELETTRICO	
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3	93
IMPIANTO ELETTRICO	
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3	94
IMPIANTO ELETTRICO	
VA358 WHITE EAGLE DIGIT	95
IMPIANTO ELETTRICO	
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 CSA	96
IMPIANTO ELETTRICO	
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 CSA	97
IMPIANTO ELETTRICO	
VA358 WHITE EAGLE DIGIT CSA	98
SCHEMA IDRAULICO VA358 WHITE EAGLE DIGIT ...	99
SCHEMA IDRAULICO VA358 WHITE EAGLE T3	100
SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE T3 (2-3Gr.)	101
SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE T3 2 GR ..	102
SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE T3 3 GR ..	103
SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE 2 GR	104
SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE 3 GR	105
SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE 4 GR	106

1. DESCRIZIONE MACCHINA



- Pulsanti gruppo erogatore
- Scaldatazze elettrico
- Leva erogazione vapore
- Gruppo erogazione
- Lancia vapore
- Griglia poggiatezze
- Interruttore generale
- Interruttore luci (optional)
- Leva erogazione vapore
- Lancia acqua calda
- Manometro
- Piedino di appoggio
- Lancia vapore
- Piedino di appoggio
- Portafiltro
- Cassetto raccogli gocce

Fig. 1

1.1 DESCRIZIONE PULSANTIERA PRINCIPALE

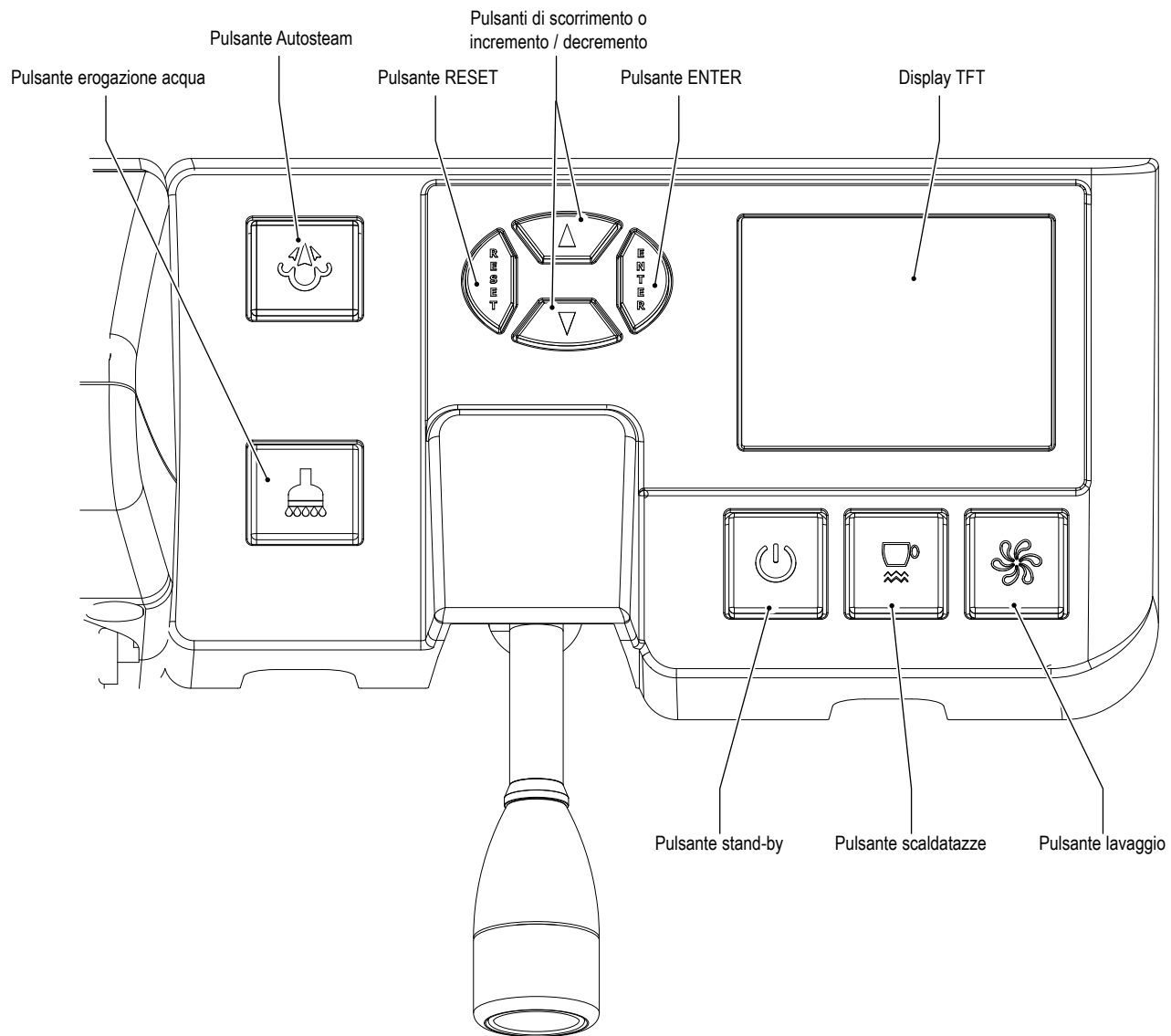


Fig. 2

1.2 DESCRIZIONE PULSANTIERA GRUPPI

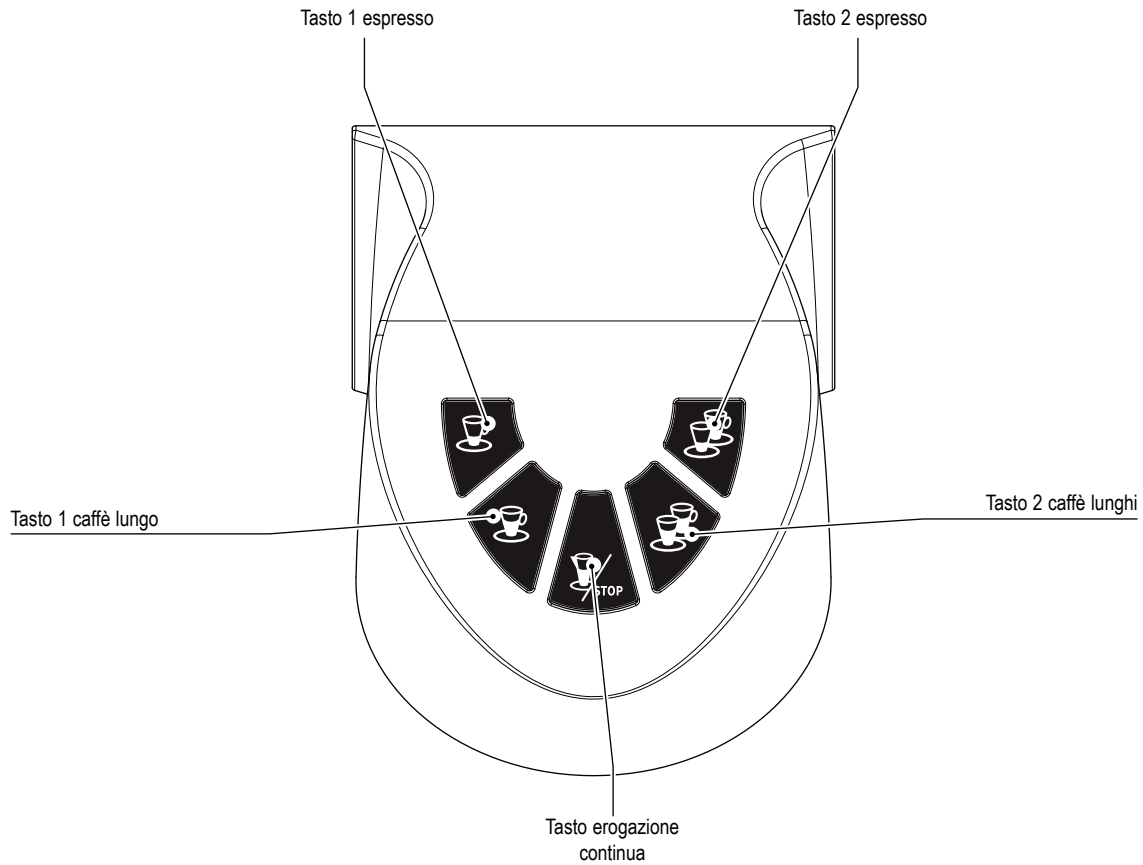


Fig. 3

1.3 LISTA ACCESSORI

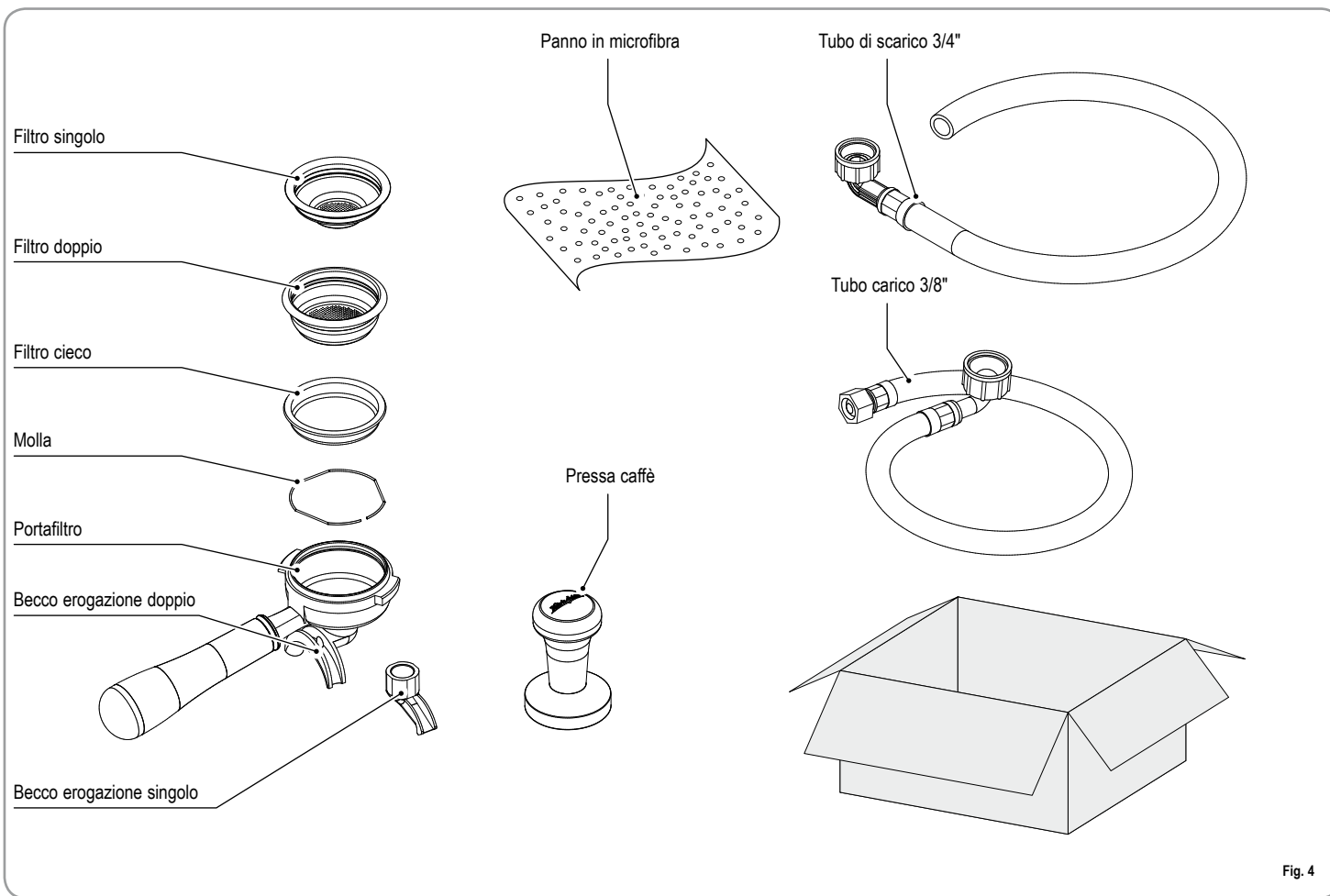


Fig. 4

DESCRIZIONE	2 GRUPPI	3 GRUPPI
Filtro singolo	1	1
Filtro doppio	2	3
Molla	2	3
Portafiltro	3	4
Becco erogazione doppio	2	3
Becco erogazione singolo	1	1

DESCRIZIONE	2 GRUPPI	3 GRUPPI
Pressa caffè	1	1
Filtro cieco	2	3
Tubo di scarico 3/4"	1	1
Tubo carico 3/8"	1	1
Panno in microfibra	1	1

2. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI

Una volta rimosso l'imballo e aver verificato l'integrità della macchina e degli accessori, posizionare la macchina su un piano orizzontale e assicurarsi che sia correttamente livellata agendo sui piedini regolabili:

- Ruotare verso sinistra i piedini per far alzare la macchina fino a un massimo di + 1 cm;
- Ruotare verso destra i piedini per abbassare la macchina.

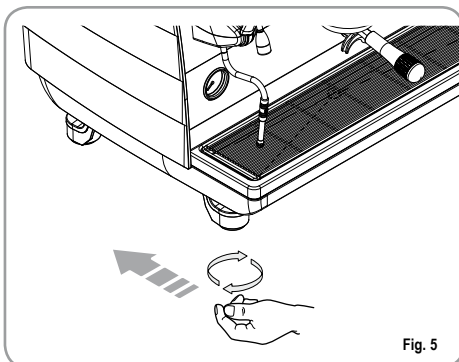


Fig. 5

Nel caso in cui la profondità della superficie di appoggio non fosse sufficiente è possibile spostare di 4 cm i piedi anteriori. L'operazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.

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

In fase preliminare, dopo la messa in piano della macchina, si consiglia di installare un addolcitore, all'uscita della rete idrica, e di seguito un filtro a maglia.

Questo non permette alle impurità, come sabbia, particelle di calcare in sospensione, ruggi-

ne ecc., di danneggiare le delicate superfici in grafite, garantendo una buona durata della macchina.

Dopo queste operazioni, provvedere ai collegamenti idraulici come illustrato nella seguente figura.



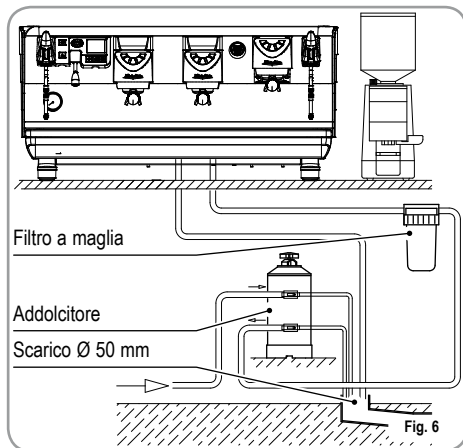
ATTENZIONE

La pressione della rete idrica raccomandata è [2,3] bar.



ATTENZIONE

Evitare strozzature nei tubi di collegamento. Verificare inoltre che lo scarico sia in grado di eliminare gli scarti.



NOTA: Per un buon funzionamento della macchina occorre che la pressione di rete non superi i 4 bar. In caso contrario, installare un riduttore di pressione a monte dell'addolcitore; il tubo in entrata dell'acqua deve avere un diametro interno non inferiore ai 6 mm ($\frac{3}{8}$ ").

2.1 SPECIFICHE ACQUA

È responsabilità dell'utente la manutenzione del sistema di filtraggio e il monitoraggio delle specifiche acqua per mantenerle entro i livelli richiesti. Il non mantenere l'acqua entro le specifiche di seguito riportate comporta il completo decadere della garanzia:

- durezza totale 50-60 ppm (parti per milione).
- pressione rete idrica tra 2 e 4bar; acqua fredda.
- flusso minimo: 200 l/ora.
- filtrazione inferiore a 1.0 micron.
- residuo fisso (tds = total dissolved solids) tra 50 e 250 ppm.
- alcalinità tra 10 e 150 ppm.
- cloro inferiore a 0.50 mg/l.
- ph tra 6.5 e 8.5.

2.2 SPECIFICHE ELETTRICHE



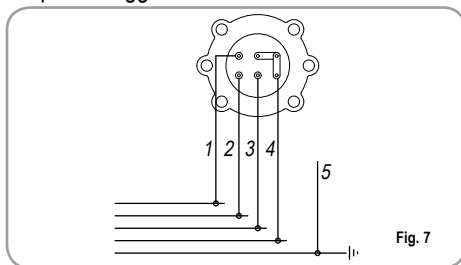
ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

La macchina deve essere sempre protetta con un interruttore automatico onnipolare di adeguata potenza con distanza di apertura dei contatti e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

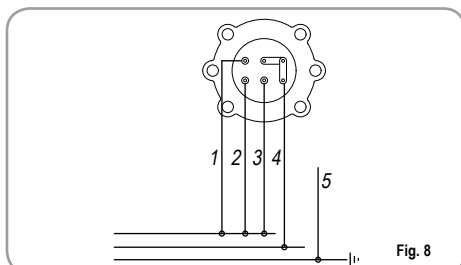
Simonelli Group non risponde di alcun danno a cose o persone derivante dalla mancata osservanza delle vigenti norme di sicurezza.

Prima di allacciare la macchina a una rete elettrica verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta dati della macchina corrisponda a quello della rete. In caso contrario, effettuare i successivi collegamenti sulla base della linea elettrica a disposizione, come illustrato successivamente:

- per voltaggio **380V** / 3 fasi + Neutro:



- per voltaggio **230V** / monofase:





LEGENDA

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

3. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO

3.1 PROCEDURA DI PRIMA INSTALLAZIONE O DOPO MANUTENZIONE CALDAIE

In fase di prima installazione della macchina o dopo la manutenzione di una delle caldaie, accesa la macchina dall'interruttore generale posto in basso a destra, procedere come segue:

- 1) Se a display viene visualizzato "OFF - OROLOGIO DISABILITATO" procedere come al passo 3.
- 2) Se a display viene visualizzato "OFF" premere il tasto ON/OFF  fino a quando non viene visualizzato a display "OFF - OROLOGIO DISABILITATO" e quindi procedere come al passo 3.
- 3) Accendere la macchina premendo il tasto ON/OFF  ed automaticamente dopo l'accensione uscirà acqua dai gruppi per circa 45 secondi al fine di assicurare il corretto riempimento delle caldaie caffè.

Questo ciclo non può e non deve essere interrotto.

Nel caso in cui sia interrotto per mancanza di elettricità o spegnimento accidentale della macchina dall'interruttore generale, alla successiva riaccensione la macchina riavvierà di nuovo il ciclo per altri circa 45 secondi.

NOTA: Dopo 90 secondi di riempimento della caldaia, lo schermo visualizzerà "Errore Livello" per proteggere il motore dal surriscaldamento.

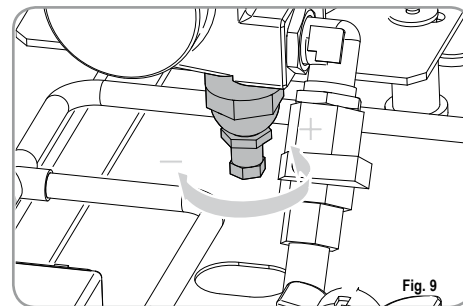
Qualora compaia la scritta "Errore livello" è sufficiente riavviare la macchina tramite l'interruttore generale per completare il riempimento caldaia.

3.2 REGOLAZIONE POMPA

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Per modificare la pressione di esercizio della pompa, agire come descritto di seguito:

- Agire sulla vite di regolazione della pompa per AUMENTARE (senso orario) oppure DIMINUIRE (senso antiorario) la pressione;



Valore consigliato: 9 bar

- La pressione impostata della pompa viene visualizzata sul manometro, alloggiato all'interno della macchina durante l'erogazione.



Al termine delle regolazioni, riposizionare la protezione in plastica nell'apposito alloggiamento e fissarla con le due viti laterali; riposizionare il piatto raccogli gocce e la griglia del piano di lavoro.

3.3 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Tutti i modelli VA358 sono equipaggiati di un miscelatore di acqua calda, il quale permette di regolare la temperatura di uscita dell'acqua e di ottimizzare il rendimento del sistema.

Per regolare l'economizzatore acqua calda, agire sul pomello di registro.

- L'economizzatore dell'acqua calda è alloggiato all'interno della macchina;
- ruotare il pomello di registro in senso ANTIORARIO / ORARIO per AUMENTARE / DIMINUIRE la temperatura dell'acqua calda;

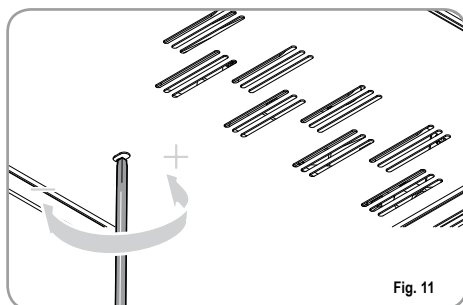


Fig. 11

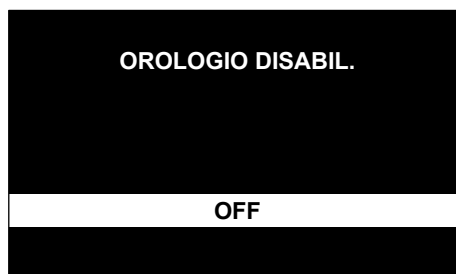
- al termine dell'operazione rimontare il pannello protettivo con le apposite viti.

3.4 SOSTITUZIONE BATTERIA OROLOGIO

La centralina elettronica è provvista di una batteria al litio per l'alimentazione dell'orologio con autonomia di circa tre anni, dopodiché può rendersi necessaria la sostituzione.

In caso di stop prolungato della macchina, l'orologio può essere bloccato:

- con la macchina che visualizza OFF:



- mantenere premuto il tasto lavaggio fino alla comparsa della scritta "Orologio disabilitato".



La sostituzione della batteria al litio deve essere eseguita **SOLO** dal Tecnico Specializzato.

Simonelli Group non risponde di alcun danno a cose o persone, derivanti da una mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, descritte in questo manuale.

4. UTILIZZO

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

NOTA: All'inizio della attività giornaliera e comunque nel caso in cui vi siano pause maggiori di 8 ore bisogna procedere ad effettuare il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti utilizzando gli erogatori preposti.

4.1 ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

ACCENSIONE: collegare la macchina alla presa elettrica e premere l'interruttore "A" in posizione "I", la macchina si accende.

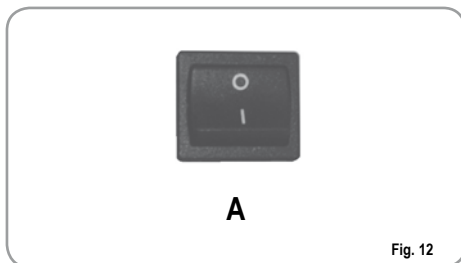
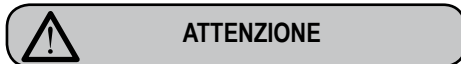


Fig. 12



ATTENZIONE

Nel caso in cui l'autodiagnosi indichi anomalie o guasti, l'operatore **NON DEVE** intervenire; contattare il Centro di Assistenza.

- Sul display, non illuminato, compare la scritta:



NOTA: La macchina non è operativa, in quanto l'interruttore generale permette solo l'alimentazione della scheda elettronica.





ATTENZIONE

In caso di manutenzione alla scheda elettronica, spegnere la macchina tramite l'interruttore generale esterno o scollegare il cavo di alimentazione.

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO MANUALE

On - Off Automatico **NON** PROGRAMMATO

NOTA: assicurarsi che l'interruttore generale sia sempre in posizione "I".

ACCENSIONE: premere il pulsante accensione/spegnimento  per circa 2 secondi fino all'illuminazione della spia .

La centralina effettua l'autodiagnosi delle funzioni, tutti i tasti di selezione si illuminano.

Terminata la diagnosi, sul display compare la "Home Page":





NOTA: tutti i tasti di selezione sono abilitati sin dalla fine della diagnosi.



ATTENZIONE

Nel caso in cui l'autodiagnosi indichi anomalie o guasti, chiamare il centro di assistenza, l'operatore **NON DEVE** intervenire.

SPEGNIMENTO: premere il pulsante accensione/spegnimento  per circa 2 secondi fino allo spegnimento della spia . La macchina si spegne e sul display è indicato:



On - Off Automatico **PROGRAMMATO**

NOTA: assicurarsi che l'interruttore generale sia sempre in posizione "I".

La macchina si **ACCENDERÀ** al primo orario di accensione programmato (vedi capitolo **PROGRAMMAZIONE** e paragrafo **RISPARMIO ENERGIA**).

La centralina effettua l'autodiagnosi delle funzioni, tutti i tasti di selezione si illuminano. Terminata la diagnosi, sul display compare la "Home Page":



NOTA: tutti i tasti di selezione sono abilitati sin dalla fine della diagnosi.



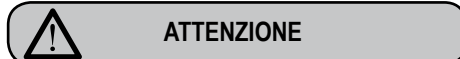
ATTENZIONE

Nel caso in cui l'autodiagnosi indichi anomalie o guasti, l'operatore **NON DEVE** intervenire; contattare il Centro di Assistenza.

La macchina si **SPEGNERÀ** al primo orario di spegnimento programmato (vedi capitolo **PROGRAMMAZIONE** e paragrafo **RISPARMIO ENERGIA**).

NOTA: La macchina può essere accesa o spenta manualmente come indicato nel paragrafo precedente.

4.2 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ



ATTENZIONE

Nel caso la sequenza qui sotto descritta non si verifichi, consultare il capitolo "ANOMALIE E RIMEDI".

- 1) Dopo aver messo a punto la macchina, inserire il filtro desiderato (singolo o doppio all'interno del portafiltro).

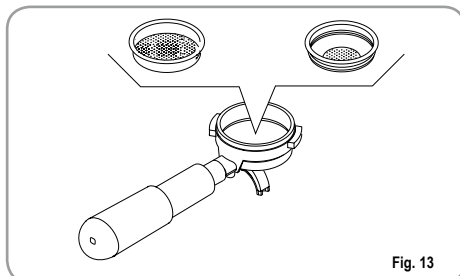


Fig. 13

- 2) Riempire il filtro con caffè opportunamente macinato.

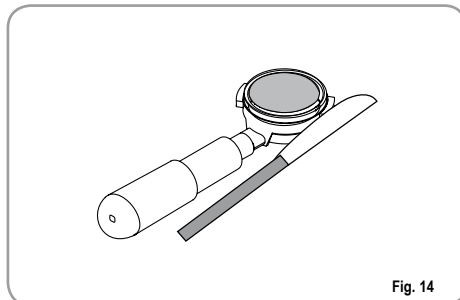


Fig. 14

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

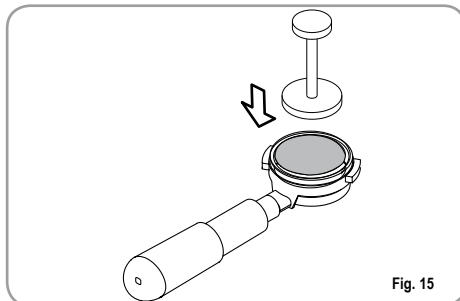


Fig. 15

- 4) Pulire il bordo del filtro dai residui di caffè e inserire il porta filtro nel gruppo di erogazione.

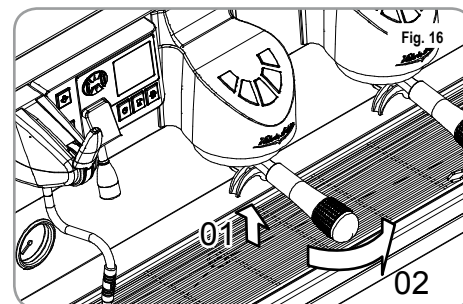


Fig. 16

- 5) Posizionare la/le tazzina/e sotto i beccucci.

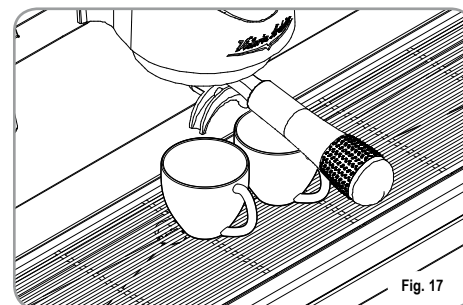


Fig. 17

- 6) In base al tipo di erogazione singola o doppia, premere il relativo pulsante di erogazione.
- 7) Si attiva la pompa e inizia l'erogazione.
- 8) Al raggiungimento della quantità impostata, la pompa si spegne e l'erogazione termina automaticamente.

NOTA: Al termine di ogni erogazione di caffè, per la pulizia del gruppo, erogare acqua per 4-5 secondi.

4.3 UTILIZZO DEL VAPORE (Lancia vapore manuale)

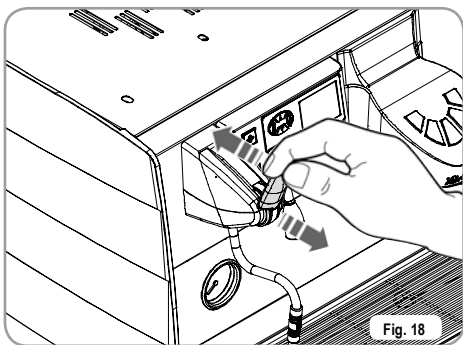
NOTA: L'utilizzo della lancia vapore deve essere sempre preceduto dall'operazione di spurgo della condensa per almeno 2 secondi.



**ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE**

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

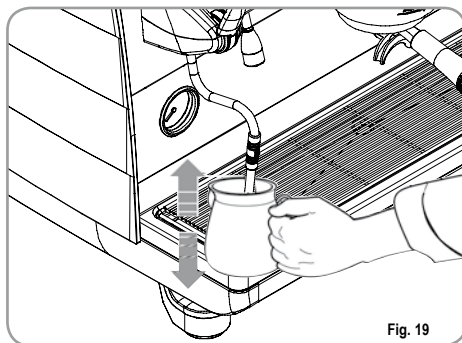
Per utilizzare il vapore è sufficiente tirare o spingere l'apposita leva come indicato in figura. Tirando completamente, la leva rimane bloccata nella posizione di massima erogazione, spingendo, il ritorno della leva è automatico. Le due lance vapore sono snodate, consentendo un più agevole utilizzo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



4.4 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Per ottenere la tipica schiuma immergere il beccuccio del vapore in fondo al recipiente pieno per 1/3 (preferibilmente a forma tronco-conica). Aprire il vapore. Prima che il latte abbia

raggiunto lo stato di ebollizione, spostare il beccuccio del vapore in superficie facendo sfiorare il latte con piccoli spostamenti in senso verticale. Alla fine dell'operazione pulire accuratamente la lancia con un panno morbido.



4.5 SELEZIONE ACQUA CALDA



**ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE**

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

Consente l'erogazione di acqua calda per preparare tè, camomilla e tisane.

Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore.

Premere una volta sul pulsante selezione

acqua calda, la spia  si illumina.

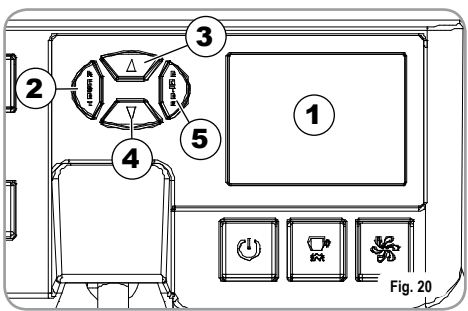
Dalla lancia acqua calda verrà erogata acqua per un tempo equivalente al valore programmato (vedi capitolo PROGRAMMAZIONE e paragrafo PROGRAMMAZIONE DOSI) o ripremere il pulsante per interrompere l'erogazione.

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

NOTA: L'utilizzo della lancia dell'acqua calda deve essere sempre preceduto dall'operazione di spurgo del circuito idraulico per almeno 2 secondi.

5. PROGRAMMAZIONE

5.1 LEGENDA



- ① Display LCD.
- ② Tasto **RESET**: per confermare e ritornare allo step precedente.
- ③ Tasto **CURSORI**: scorrimento dei menù ed incremento e decremento valori.
- ④
- ⑤ Tasto **ENTER**: per accedere all'interno del menù.

ACCESSO AL MENÙ:

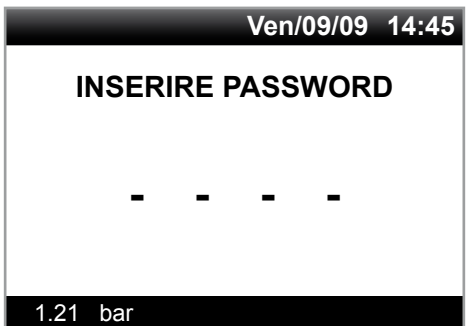
Per accedere al menù della macchina, selezionare tramite i tasti ▲ ▼ il pulsante **Menu** e confermare con il tasto **ENTER**.

La visualizzazione del menù può essere impostata su 2 modalità:

- **UTENTE** (Password abilitata);
- **TECNICO** (password disabilitata).

Di default la macchina ha sempre la password disabilitata con la possibilità di accedere al menù completo della macchina.

Qualora fosse stata impostata una password, accedendo al menù verrà richiesto l'inserimento di una password:



Per accedere in modalità **UTENTE**, premere **ENTER** senza variare alcun valore.

Per accedere in modalità **TECNICO**, inserire la password agendo con i tasti ▲ ▼ e confermare con **ENTER**.

5.2 VISUALIZZAZIONE

LISTA FUNZIONI VISUALIZZABILI

- LINGUA
- PROGRAMMAZIONE DOSI
- SETPOINT
- IMPOSTAZIONI DISPLAY
- RISPARMIO ENERGETICO
- CONTATORI
- STORICO ALLARMI
- IMPOSTAZIONI TECNICHE

La macchina visualizzerà:



5.2.1 Lingua

Selezionare con i tasti ▲ ▼ "LINGUA" per accedere:



Viene visualizzata una pagina per la scelta della lingua dell'intera interfaccia.



Selezionare con i tasti ▲ ▼ la lingua e confermare premendo **ENTER**.

5.2.2 Programmazione dosi

Con i tasti ▲ ▼ selezionare "PROGRAMMAZIONE DOSI" e premere ENTER per accedere:

Ven/09/09 14:45

LINGUA

- PROGRAMMAZIONE DOSI
- SETPOINT
- IMPOSTAZ. DISPLAY
- RISPARMIO ENERGETICO
- CONTATORI

1.21 bar

Vengono visualizzate 3 opzioni:

Ven/09/09 14:45

- PROGRAMMAZIONE DOSI
- TRASFERIMENTO DOSI
- DOSI STANDARD

1.21 bar

Con i tasti ▲ ▼ selezionare una delle opzioni e poi premere ENTER per accedere.

PROGRAMMAZIONE DOSI:

Sul display è visualizzato:

Ven/09/09 14:45

PROGRAMMAZIONE DOSI

SELEZIONA

1.21 bar

Tutti i tasti programmabili cominciano a lampeggiare:

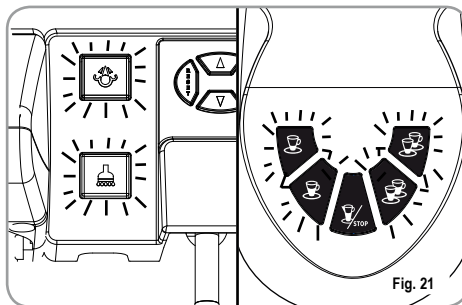


Fig. 21

Caffè:

Premere il pulsante da programmare; il display visualizza l'icona del tasto scelto ed il valore già programmato.

Ven/09/09 14:45

PROGRAMMAZIONE DOSI

VOLUME CC 45

1.21 bar

È possibile variare la dose agendo sui pulsanti ▲ ▼ e confermare il valore premendo ENTER. Oppure premendo il pulsante caffè da programmare, inizierà l'erogazione (nel frattempo tutte le altre spie si spegneranno).

Una volta raggiunta la dose desiderata premere di nuovo il pulsante caffè da programmare per arrestare l'erogazione.

- Sul display verrà visualizzato il nuovo valore e sarà ancora possibile modificarlo tramite i pulsanti ▲ ▼.
- Premere ENTER per confermare la dose programmata.
- Il pulsante caffè programmato si spegne una volta confermata l'impostazione.

Per proseguire nella programmazione dei vari tasti selezionare di nuovo il menù con i tasti ▲

▼ e premere ENTER per accedervi.

Ven/09/09 14:45

PROGRAMMAZIONE DOSI

SELEZIONA

1.21 bar

Acqua calda:

Premere il tasto acqua calda da ☕ programmare; il display visualizza l'icona della funzione scelta ed il valore già programmato.

Ven/09/09 14:45

PROGRAMMAZIONE DOSI

SECONDI 9.0

1.21 bar

È possibile variare la dose agendo sui tasti ▲ ▼ e poi premere ENTER per confermare il valore.

Oppure premendo il tasto acqua calda ☕ da programmare, inizierà l'erogazione (nel frattempo tutte le altre spie si spegneranno).

Una volta raggiunta la dose desiderata premere nuovamente il tasto acqua calda ☕ per arrestare l'erogazione.

- Sul display verrà visualizzato il nuovo valore e sarà ancora possibile modificarlo tramite i tasti ▲ ▼.
- Premere ENTER per confermare la dose programmata.
- Il pulsante acqua calda programmato si spegne una volta confermata l'impostazione.

TRASFERIMENTO DOSI:


Tramite questa funzione è possibile programmare il gruppo di sinistra e trasferire le dosi agli altri gruppi.

Ven/09/09 14:45

TRASFERIMENTO DOSI

SELEZIONA GRUPPI

1.21 bar

Selezionare il gruppo di "destinazione" premendo il pulsante  specifico per la copia della programmazione e confermare.

NOTA: Il gruppo 1 utilizzato come sorgente, viene disinibito.

DOSI STANDARD:

Tramite questa funzione è possibile richiamare i valori delle "Dosi standard" per i gruppi. Il display visualizza:

Ven/09/09 14:45

DOSI STANDARD

SELEZIONA

1.21 bar

Selezionare il gruppo caffè al quale applicare la "dosi standard" di programmazione premendo

il tasto  specifico.

5.2.3 Setpoint

Con i tasti ▲ ▼ selezionare "SETPOINT" e premere ENTER per accedere:

Ven/09/09 14:45

LINGUA

PROGRAMMAZIONE DOSI

► SETPOINT

IMPOSTAZ. DISPLAY

RISPARMIO ENERGETICO

CONTATORI

1.21 bar

Vengono visualizzate 3 opzioni:

Ven/09/09 14:45

► SETPOINT TEMPERATURE*

SETPOINT PRESSIONE

PROGRAM. SCALDATAZZE

1.21 bar

SETPOINT TEMPERATURE*:

Sul display sono visualizzati i valori di temperatura dei gruppi e delle caldaie.

Ven/09/09 14:45

SETP. G1 92.8°C

TEMP. G1 Low

1.21 bar

Selezionare il gruppo caffè/caldaia da regolare con i tasti ▲ ▼ e confermare premendo ENTER.

Tramite i tasti ▲ ▼ impostare la temperatura desiderata per il gruppo /caldaia e premere ENTER per confermare il dato.

SETPOINT PRESSIONE:

Sul display è visualizzato:

Ven/09/09 14:45

SETPOINT PRESSIONE

1.20 bar

1.21 bar

Tramite i tasti ▲ ▼ impostare la pressione desiderata per la caldaia (vedi tabella seguente). Premere ENTER per confermare il dato.

TABELLA PRESSIONE - TEMPERATURA

Bar	°C	°F
0,50	110,5	230,9
0,55	111,5	232,7
0,60	112,5	234,5
0,65	113,5	236,3
0,70	114	237,2
0,75	115	239
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118	244,4
1,00	119	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121	249,8
1,20	122	251,6

TABELLA PRESSIONE - TEMPERATURA		
Bar	°C	°F
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	259,7
1,60	127	260,6

NOTA: La tabella si riferisce a valori riscontrabili sul livello del mare.

PROGRAM. SCALDATAZZE:

Sul display è visualizzato:

Ven/09/09 14:45

SCALDATAZZE

SETPOINT 66°C

1.21 bar

Tramite i tasti ▲ ▼ impostare la temperatura desiderata per lo scaldatazze. Premere **ENTER** per confermare il dato.

5.2.4 Impostazioni display

Con i tasti ▲ ▼ selezionare "IMPOSTAZIONI DISPLAY" e premere **ENTER** per accedere:

Ven/09/09 14:45

**LINGUA
PROGRAMMAZIONE DOSI
SETPOINT**
▶ **IMPOSTAZ. DISPLAY
RISPARMIO ENERGETICO
CONTATORI**

1.21 bar

Vengono visualizzate 3 opzioni:

Ven/09/09 14:45

▶ **TEMPO DI EROGAZIONE
UNITÀ DI MISURA
REGOLA LUMINOSITÀ**

1.21 bar

TEMPO DI EROGAZIONE:

Tramite questa funzione è possibile attivare/disattivare la visualizzazione del tempo di erogazione nel display del gruppo interessato:

Ven/09/09 14:45

TEMPO DI EROGAZIONE

TEMPORIZZATO

1.21 bar

Sono disponibili le seguenti opzioni:

- Non attivo (non visibile);
- Temporizzato (scompare dopo 5 sec);
- Persistente (rimane a display fino al prossimo caffè).

Selezionare l'opzione desiderata con i tasti ▲ ▼ e confermare premendo **ENTER**.

UNITÀ DI MISURA:

Tramite questa schermata è possibile modificare l'unità di misura (celsius o fahrenheit) della temperatura per la gestione dell'intera interfaccia:

Ven/09/09 14:45

UNITÀ DI MISURA

CELSIUS

1.21 bar

Selezionare l'opzione desiderata con i tasti ▲ ▼ e confermare premendo **ENTER**.

REGOLA LUMINOSITÀ:

Tramite questa schermata è possibile modificare la luminosità dei pulsanti e del display:

Ven/09/09 14:45

PULSANTI 8

DISPLAY 6

1.21 bar

Utilizzare i tasti ▲ ▼ per la scelta del livello e confermare premendo **ENTER**.

5.2.5 Risparmio energetico

Con i tasti ▲ ▼ selezionare "RISPARMIO ENERGETICO" e premere **ENTER** per accedere:

Ven/09/09 14:45

**LINGUA
PROGRAMMAZIONE DOSI
SETPOINT
IMPOSTAZ. DISPLAY
► RISPARMIO ENERGETICO
CONTATORI**

1.21 bar

Vengono visualizzate 4 opzioni:

Ven/09/09 14:45

**► PROGRAMMA ON-OFF
GRUPPI ATTIVI
RISPARMIO ENERGETICO
POWER MANAGEMENT**

1.21 bar

PROGRAMMA ON/OFF:

Il display visualizza:

Ven/09/09 14:45

LUNEDI'

ON 07:30 OFF 23.30

1.21 bar

I valori di ON e OFF indicano l'ora di accensione e spegnimento.

- Premere ▲ ▼ per passare ai giorni successivi o precedenti.

- Premere **ENTER** per variare l'orario programmato per l'accensione (la scritta ON 07:30 comincerà a lampeggiare).
- Utilizzare i tasti ▲ ▼ per variare l'orario di accensione.
- Premere **ENTER** per confermare e per passare all'orario programmato per lo spegnimento (la scritta OFF 23:30 comincerà a lampeggiare).
- Utilizzare i tasti ▲ ▼ per variare l'orario di spegnimento.
- Confermare, premendo **ENTER**.
- Per disabilitare l'accensione e lo spegnimento nel giorno di riposo settimanale, premere **RESET**.

Sul display verrà visualizzato:

Ven/09/09 14:45

RIPOSO SETTIMANALE

1.21 bar

(per ripristinare, premere **RESET**)

Dopo la Domenica, premendo ancora ▼ si passa alla pagina successiva.

GRUPPI ATTIVI:

Tramite questa funzione è possibile impostare i gruppi effettivamente attivi all'accensione della macchina:

Ven/09/09 14:45

GRUPPO 1 ON

GRUPPO 2 ON

1.21 bar

Per impostare i gruppi attivi all'accensione della macchina operare nel seguente modo:

- Accedere all'impostazione premendo **ENTER**.
- È possibile attivare/disattivare singolarmente i gruppi tramite i tasti ▲ ▼. Premere **ENTER** per confermare e passare al gruppo successivo. Confermando l'ultimo gruppo si torna al menù.

NOTA: Per rendere la modifica effettiva è necessario uscire dalla programmazione, spegnere e riaccendere la macchina dall'interruttore principale posto in basso a destra.

RISPARMIO ENERGETICO:

Questa funzione consente alla macchina di entrare o meno in uno stato di stand by attivo, che permette di scegliere se spegnere completamente la macchina oppure mantenerla ad una pressione impostata (minore di quella di esercizio).

Ven/09/09 14:45

RISPARMIO ENERGETICO

STANDBY 0.80 bar

1.21 bar

Tramite i tasti ▲ ▼ è possibile selezionare le seguenti opzioni:

- **0.10 bar:** durante lo stato di OFF la macchina mantiene una pressione pari a 0.10 bar.
- **0.50 bar:** durante lo stato di OFF la macchina mantiene una pressione pari a 0.50 bar.
- **0.80 bar:** durante lo stato di OFF la macchina mantiene una pressione pari a 0.80 bar.

Premere **ENTER** per confermare l'opzione desiderata.

Questo funzionamento si ha sia nel caso di accensione/spegnimento manuale attraverso il pulsante di accensione, sia nel caso di accensione /spegnimento automatico attraverso la programmazione.

Se durante uno dei tre stati di stand by attivo (0.10 bar, 0.50 bar, 0.80 bar) viene premuto il pulsante di accensione/spegnimento la macchina si porterà nello stato di spegnimento totale. Una successiva pressione dello stesso tasto porterà all'accensione della macchina.

POWER MENAGEMENT:

Questa funzione permette di gestire la potenza assorbita dalla macchina durante la fase di riscaldamento, per limitare i consumi.

Nel caso in cui sia abilitato, all'accensione, verrà parzializzato l'utilizzo della caldaia vapore, dei gruppi e delle caldaie gruppi. Il sistema di riscaldamento con Power Management termina non appena la potenza richiesta dalla caldaia vapore scende al di sotto del 40% della potenza massima richiesta.

A questo punto il funzionamento tornerà ad essere quello normale.

- Utilizzare i tasti ▲ ▼ per selezionare ATTIVO o NON ATTIVO e confermare premendo **ENTER**.

Ven/09/09 14:45

POWER MANAGEMENT

ATTIVO

1.21 bar

5.2.6 Contatori

Con i tasti ▲ ▼ selezionare "CONTATORI" e premere **ENTER** per accedere:

Ven/09/09 14:45

LINGUA

PROGRAMMAZIONE DOSI

SETPOINT

IMPOSTAZ. DISPLAY

RISPARMIO ENERGETICO

▶ **CONTATORI**

1.21 bar

Si presenta una schermata per la visualizzazione dei contatori:

Ven/09/09 14:45

▶ **CONTEGGIO EROGAZIONI**

CONTATORI SERVIZI

CONTATORI TOTALI

CONTATORE LAVAGGI

1.21 bar

Selezionare il contatore desiderato tramite i tasti ▲ ▼ premere **ENTER** per accedere.

CONTEGGIO EROGAZIONI:

- Sul display è visualizzato:

Ven/09/09 14:45

CONTEGGIO EROGAZIONI

SELEZIONA

1.21 bar

- Premendo uno dei tasti lampeggianti vengono visualizzati i contatori del gruppo.

Ven/09/09 14:45

1CN1	4
2CN1	4
1CL1	11
2CL1	16
CONTINUO1	121
PURGE 1	126

1.21 bar

- Premere il tasto **RESET** per uscire dalla visualizzazione.

CONTATORI SERVIZI:

- Sul display è visualizzato:

Ven/09/09 14:45

ACQUA	151
--------------	------------

1.21 bar

- Premere il tasto **RESET** per uscire dalla visualizzazione.

NOTA: Questo contatore non conteggia le erogazioni di acqua usate per i cicli di lavaggio.

CONTATORI TOTALI:

- Sul display è visualizzato:

Ven/09/09 14:45	
GRUPPO 1	156
GRUPPO 2	146
TOTALE GRUPPO	301
TOTALE ASSOLUTO	301
1.21 bar	

- Premere il tasto **RESET** per uscire dalla visualizzazione.

CONTATORE LAVAGGI:

- Sul display è visualizzato:

Ven/09/09 14:45	
LAVAGGIO 1	13
LAVAGGIO 2	9
1.21 bar	

- Premere il tasto **RESET** per uscire dalla visualizzazione.

5.2.7 Storico allarmi

Con i tasti ▲ ▼ selezionare "STORICO ALLARMI" e premere **ENTER** per accedere:

Ven/09/09 14:45	
▶ STORICO ALLARMI	
IMPOSTAZIONI TECNICHE	
1.21 bar	

Selezionare la voce desiderata tramite i tasti ▲ ▼ premere **ENTER** per accedere.

Ven/09/09 14:45	
▶ STORICO ALLARMI	
ALLARME LAVAGGIO	
1.21 bar	

STORICO ALLARMI:

- Questa funzione consente di visualizzare lo storico errori della centralina.

Ven/09/09 14:45	
ALL TEMP MAX CALD 2	
ERRORE 01	
1.21 bar	

Tramite i tasti ▲ ▼ è possibile navigare attraverso l'elenco degli allarmi.

NOTA: vengono visualizzati gli ultimi 10 allarmi.

Per cancellare lo storico allarmi è sufficiente premere e mantenere premuto per alcuni secondi il pulsante **RESET**.

Per uscire, premere il pulsante **RESET**.

ALLARME LAVAGGIO:

Questa funzione consente di impostare il timer (ore e minuti) dell'allarme lavaggio dei gruppi. Es. impostando 1 h e 30 min., la macchina segnalerà l'allarme lavaggio dopo 1h e 30 min. È possibile accedere alla funzione premendo **ENTER**.

Tramite i tasti ▲ ▼ è possibile selezionare tra le opzioni **ATTIVO** e **NON ATTIVO**.

Ven/09/09 14:45	
ALLARME LAVAGGIO	
HH: 09	MM: 00
1.21 bar	

ALLARME LAVAGGIO

HH: 09 MM: 00

1.21 bar	
----------	--

Selezionando lo stato **ATTIVO** premendo **ENTER** si accede alla selezione dell'ora di attivazione dell'allarme lavaggio.

Tramite i tasti ▲ ▼ è possibile navigare attraverso l'elenco degli allarmi.

5.2.8 Impostazioni tecniche

NOTA: Operazione eseguibile solo da tecnico specializzato.

La regolazione da parte di tecnici non qualificati o di altre persone potrebbe invalidare la garanzia.

Con i tasti ▲ ▼ selezionare "IMPOSTAZIONI TECNICHE" e premere **ENTER** per accedere:

Ven/09/09 14:45

STORICO ALLARMI

► IMPOSTAZIONI TECNICHE

1.21 bar

Vengono visualizzate 5 opzioni:

Ven/09/09 14:45

► INFORMAZIONI

DATA/ORA

MANUTENZIONE

GESTIONE PASSWORD

PREINFUSIONE

1.21 bar

INFORMAZIONI:


Tramite questa funzione è possibile visualizzare le informazioni principali inerenti alla macchina ed al software.

Ven/09/09 14:45

VER. CENTRALINA 0.31

VER. SCHERMO 0.15

1.21 bar

Mantenendo premuto il tasto lavaggio  per almeno 5 secondi è possibile entrare nella pagina di configurazione della centralina.

Ven/09/09 14:45

MOD. FUNZIONAMENTO

T3

1.21 bar

È possibile configurare i seguenti parametri:

- Mod. funzionamento
- Gruppi macchina
- Vapore 1
- Vapore 2
- Purge temporizzato
- Power management
- Autolivello
- Sensibilità autolivello
- Acqua calda
- Livello in erogazione
- Calibrazione temperatura
- Calibrazione pressione
- Calibrazione orologio
- Azzera tot. assoluto
- Collegamento seriale.

DATA/ORA:

Tramite questa funzione è possibile modificare la data e l'ora impostata in macchina.

Ven/09/09 14:45

14 45

DOMENICA

10

DICEMBRE

2017

1.21 bar

Le ore cominceranno a lampeggiare.

Variare le ore e i minuti utilizzando i tasti ▲ ▼ . Confermare premendo il tasto **ENTER**.

Una volta variati le ore e i minuti premere nuovamente **ENTER** e variare il giorno, il mese e l'anno utilizzando la procedura sopra descritta.

MANUTENZIONE:

Tramite questa funzione è possibile impostare la manutenzione programmata.

È possibile programmare il numero di erogazioni e la data oltre i quali viene attivato l'allarme manutenzione. L'allarme si presenterà quando si raggiungerà il contatore o la data.

La macchina continua a funzionare regolarmente.

Ven/09/09 14:45

EROGAZ. 30000

01


MARZO

2018

1.21 bar

- Premere il tasto **ENTER** per variare i valori.

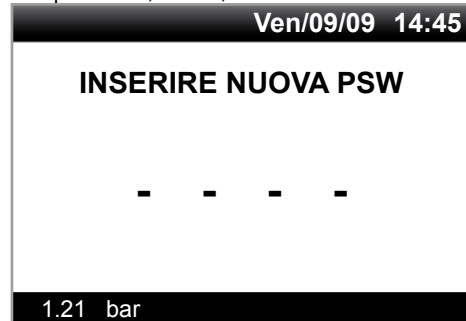
- Utilizzare i tasti ▲ ▼ per impostare entrambi i valori.
- Utilizzare il tasto **ENTER** per confermare. Raggiunto il limite impostato di erogazioni o raggiunta la data fissata per la manutenzione sul display comparirà la scritta **MANUTENZIONE**. Per eliminare il messaggio di allarme manutenzione occorrerà spostare la data in avanti oppure aumentare il numero dei caffè erogabili.

Una volta effettuate le modifiche, per renderle effettive è necessario azzerare il contatore interno dei cicli. Mantenere premuto il tasto  per almeno 5 secondi per azzerare il contatore interno. Un messaggio relativo all'azzeramento del contatore verrà visualizzato.

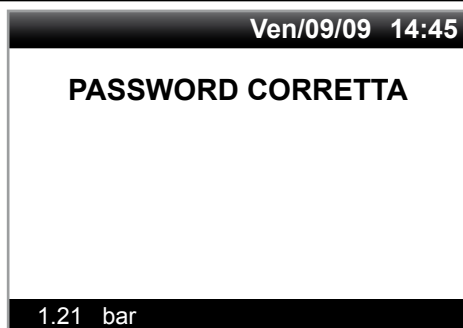
GESTIONE PASSWORD:

La password può essere caratterizzata da 4 numeri da 0 a 9 in qualsiasi combinazione.

La lunghezza della password può essere compresa tra 0 numeri (password disabilitata o nulla, caratterizzata da tutte linee orizzontali) e 4 numeri; quindi è considerata valida anche una password, ad es., di 2 numeri.



- Con i tasti ▲ ▼ variare il valore (da 0 a 9).
- Premere **ENTER** per confermare il valore impostato e passare alla modifica del valore successivo.
- Una volta impostati tutti i valori verrà visualizzato:

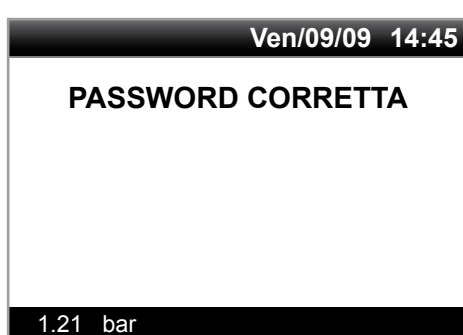


- Uscire dal menù per rendere attiva la funzione tramite il tasto **RESET**.
- Per entrare nelle pagine all'interno dei vari menù, senza conoscere la password, si può utilizzare la password passe-partout. Il valore di tale password è: 1 9 0 5.

Modifica della password:

Per modificare una password precedentemente impostata occorre per prima cosa, se la gestione password è abilitata, confermare la password impostata (per motivi di sicurezza).

Effettuato l'inserimento e la conferma della password, una pagina di informazione, visualizzerà il risultato del confronto tra la password immessa e quella impostata.



Di seguito verrà richiesta la nuova password da impostare.

PREINFUSIONE:

È possibile impostare la preinfusione digitale, ovvero la macchina eroga acqua per un tempo impostabile (tempo ON), si ferma per un periodo impostabile (tempo OFF) e poi continua l'erogazione.

Selezionando la preinfusione digitale ON sarà possibile variare i seguenti parametri:

1. Tempo di erogazione OFF: Nel conteggio del tempo di erogazione totale è possibile includere (ON) o escludere (OFF) il tempo di erogazione OFF impostato.
2. Tempo On preinfusione: Imposta il tempo iniziale di erogazione in cui la pasticca di caffè si bagna. Varia da 0.5 a 3 secondi con passo 0.1 secondi.
3. Tempo OFF preinfusione: Imposta il tempo di pausa prima che l'erogazione continui. Varia da 2 a 8 secondi con passo 0.1 secondi.

6. PULIZIA

6.1 ARRESTO

Per arrestare la macchina bisogna ripremere l'interruttore generale e portarlo nella posizione "0".

6.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, bisogna portare la macchina a stato energetico "0" (cioè interruttore macchina spento e sezionatore aperto).



ATTENZIONE

Non utilizzare solventi, prodotti a base di cloro, abrasivi.



ATTENZIONE

Non è possibile pulire l'apparecchio con getto d'acqua o immergendolo in acqua.

Pulizia zona lavoro: togliere la griglia del piano lavoro sollevandolo anteriormente verso l'alto e sfilarlo, togliere il sottostante piatto raccogli acqua e pulire il tutto con acqua calda e detergente.

Pulizia carena: per pulire tutte le parti cromate utilizzare un panno morbido inumidito.

6.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX

Le doccette inox sono situate sotto i gruppi erogazione.



Fig. 22

NOTA: Per la pulizia operare come descritto:

- Svitare la vite posta al centro della doccetta.
 - Sfilare la doccetta e verificare che i fori non siano ostruiti.
 - In caso di ostruzioni pulire secondo descrizione.
- Si raccomanda di effettuare la pulizia delle doccette settimanalmente.

6.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO

La macchina è predisposta per il lavaggio del gruppo erogazione tramite detergente specifico in polvere.

La macchina inizierà il ciclo di pulizia che consiste nel ricircolo di acqua calda intervallata da un tempo di attesa.

È consigliabile effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno con gli appositi detersivi.



ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

- Sostituire il filtro con quello cieco del gruppo erogatore.
- Mettervi all'interno due cucchiaini di detergente specifico in polvere e immettere il portafiltro al gruppo.

Premere il tasto lavaggio e selezionare il gruppo da lavare.

La macchina inizierà a fare una serie di lavaggi, al termine del quale verrà richiesto di fare il risciacquo.

- Rimuovere il portafiltro e sciacquarlo sotto acqua corrente per eliminare eventuali residui di sapone.
- Mettere nuovamente il porta filtro e premere il tasto lampeggiante del gruppo per iniziare il risciacquo.
- Al termine togliere il portafiltro ed effettuare alcune erogazioni.
- Premere uno dei tasti caffè e arrestare dopo 10 sec.
- Ripetere l'operazione più volte.
- Togliere i portafiltro ed effettuare alcune erogazioni.

6.5 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI

Mettere due cucchiaini di detergente specifico in mezzo litro d'acqua calda e immergere filtro e portafiltro (escluso il manico) per almeno mezz'ora. Dopodiché risciacquare in abbondante acqua corrente.

6.6 RICAMBIO ACQUA

Per evitare che la concentrazione di sali disciolti nell'acqua della caldaia vapore diventi eccessiva, si consiglia di provvedere giornalmente al prelievo di almeno 4-5 tazze di acqua.

7. MANUTENZIONE

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

NOTA: Dopo una riparazione o una sostituzione di componenti che riguardano parti a contatto con acqua e alimenti, deve essere effettuata la procedura di lavaggio indicata al punto 1.4 o seguendo le procedure indicate dal costruttore.

7.1 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE

Al fine di evitare la formazione di depositi calcare all'interno della caldaia e degli scambiatori di calore è necessario che l'addolcitore sia sempre in perfetta efficienza. Occorre perciò effettuare regolarmente la rigenerazione delle resine ioniche.

I tempi di rigenerazione vanno stabiliti in funzione della quantità di caffè erogati giornalmente e della durezza dell'acqua utilizzata.

Indicativamente si possono rilevare dal diagramma riportato nella figura seguente.

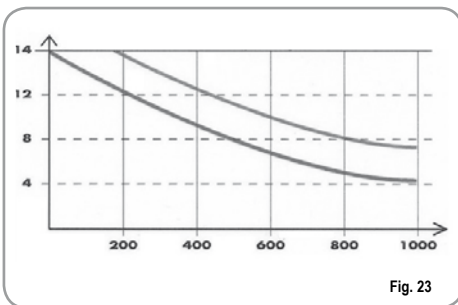


Fig. 23

Le procedure di rigenerazione sono le seguenti:

- 1) Spegner la macchina e mettere un recipiente della capacità di almeno 5 litri sotto il tubo E.

Ruotare le leve C e D da sinistra verso destra; togliere il tappo svitando la manopola G e introdurre 1 Kg di sale grosso da cucina.

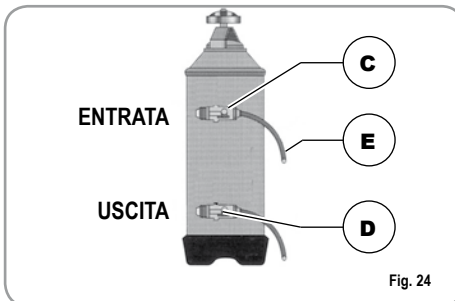


Fig. 24

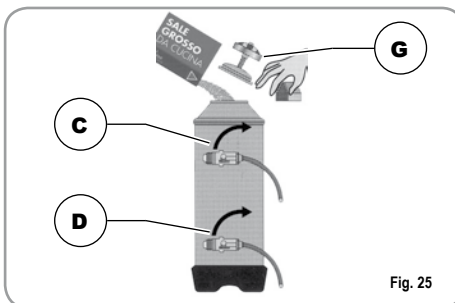


Fig. 25

- 2) Rimettere il tappo e riposizionare la leva C verso sinistra, lasciando scaricare l'acqua salata dal tubo F finché non ritorni dolce (circa 1/2 ora).

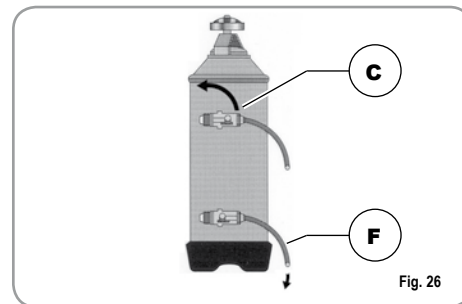


Fig. 26

- 3) Riportare quindi la leva D verso sinistra.

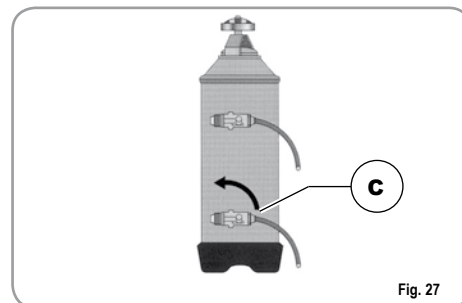


Fig. 27

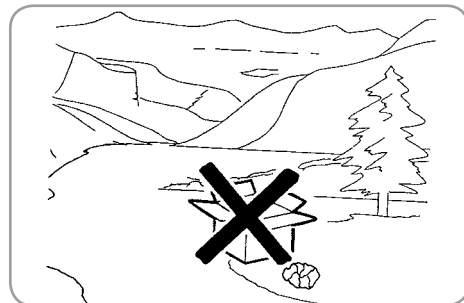
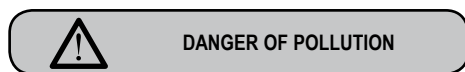
8. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA

INDICAZIONI DISPLAY E TASTI	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
ERRORE DIAGNOSI	Al momento della diagnosi il sistema presenta delle anomalie sulle eprom della centralina.	La macchina non riscalda e tutte le funzioni sono bloccate.		
ERRORE EROGAZIONE	Raggiunto il tempo limite di erogazione (120 sec.) il dosatore non ha inviato gli impulsi programmati.	L'indicazione sul display lampeggia così come il tasto "continuo" del relativo gruppo.	Premere il tasto RESET o uno dei tasti ▲ ▼ .	
ERRORE DOSATORE	Se entro i primi tre secondi dall'inizio erogazione, il dosatore non ha inviato gli impulsi programmati.	Se l'erogazione non è interrotta manualmente si arriva al blocco di tempo limite (120 sec.).	Premere il tasto RESET o uno dei tasti ▲ ▼ .	
ERRORE LIVELLO	Se dopo 90 sec. di funzionamento della macchina il livello dell'acqua non viene ripristinato.	L'indicazione sul display lampeggia. La pompa si disattiva. La resistenza e tutte le funzioni sono inibite.	Spegnere la macchina e riaccenderla. Si riattiveranno le funzioni.	
ERRORE PRESSIONE	Quando la temperatura della macchina supera i 130°C.	L'indicazione sul display lampeggia, e la resistenza si disattiva.	Il sistema si autoripristina non appena la temperatura scende sotto i 130°C.	La caldaia è provvista di un termostato di sicurezza a riarmo manuale, se la resistenza non si ripristina chiamare un tecnico specializzato.
ERR. SOVRACORR.	Errato assorbimento dovuto al mal funzionamento di un carico della macchina.	L'indicazione sul display lampeggia. La pompa si disattiva. La resistenza e tutte le funzioni sono inibite.	Spegnere la macchina e chiamare un tecnico specializzato.	
MACINATURA FINE	La macchina rileva valori diversi da quelli impostati.	Tempo molto più lungo di erogazione.	Cambiare grado di macinatura e premere il tasto RESET o uno dei tasti ▲ ▼ .	Lasciando la macchina nello stato di programmazione, dopo 10 min. dall'ultima selezione, il sistema ritorna alla configurazione precedente e il display indica il normale funzionamento.
MACINATURA GROSSA	La macchina rileva valori diversi da quelli impostati.	Tempo molto più corto di erogazione.	Premere il tasto RESET o uno dei tasti ▲ ▼ .	

SAFETY INDICATIONS

The present manual is an integral and essential part of the product and is to be delivered to the user. Carefully read all warnings in the manual as they provide important information required to install, use and maintain the unit safely. Keep this manual in a safe place for further consultation.

After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way. If you have any doubts, do not use the unit and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..) out of the reach of children as they are a potential source of danger and never loiter the environment with such materials.



The machine is can be installed in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses by clients in hotels, motels and other residential type environments bed and breakfast type environments.

Before turning on the unit make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The nameplate can be seen inside the machine when removing the water col-

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

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

The manufacturer cannot be held responsible for any damages incurred if the system is not grounded.

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



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

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

When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself. Should it be necessary to use other parts, the instal-

lation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption.

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

The device needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installation engineer needs confirmation from the owner/manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.

This unit must only be used for the purposes described in the present manual. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, mistaken and unreasonable use.

The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.

The device can be installed only in places where the use and maintenance is limited to qualified personnel.

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

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

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

- 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- Open the steam outlet for 1 minute.

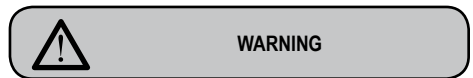
At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.

The maximum and minimum storage temperatures must fall within a range of $[+5, +50]^{\circ}\text{C}$.

The operating temperature must be within the range of $[+5, +30]^{\circ}\text{C}$.

The coffee machine must not be left switched on without supervision, i. e. without the presence of an operator.

Simonelli Group is not responsible for any damage caused by malfunction of the machine, in case this machine is left on without the presence of the operator.

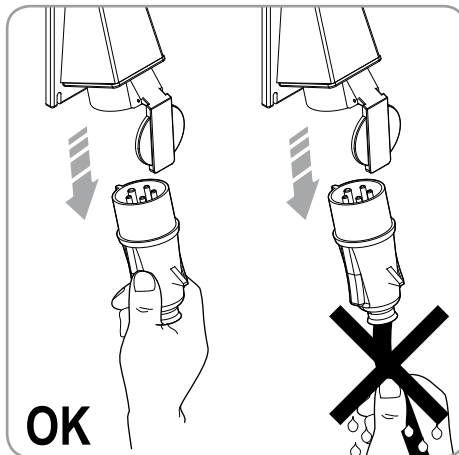
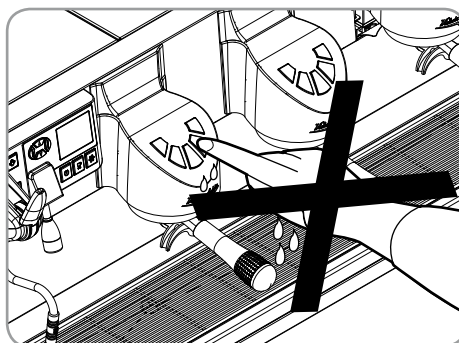


WARNING

Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions. There are some basic rules for the use of any electrical appliance. In particular:

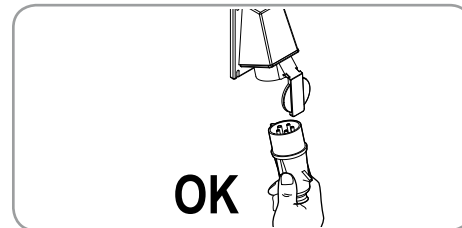
- Never touch the unit with wet hands or feet;
- Never use the unit with bare feet;
- Never use extension cords in areas equipped with baths or showers;
- Never pull on the power supply cord to unplug the unit;
- Never leave the unit exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc.);
- Never let children, unauthorized personnel or anyone who has not read this manual operate the unit.

Before performing any sort of maintenance, the authorized technician must turn off the unit and unplug it from the mains.



Before cleaning the unit set it in a state of "0" energy: that is, "MACHINE SWITCHED OFF AND UNPLUGGED". Follow the instructions given in this manual carefully.

Refer to chapters 6 and 7 for periodical cleaning and maintenance.



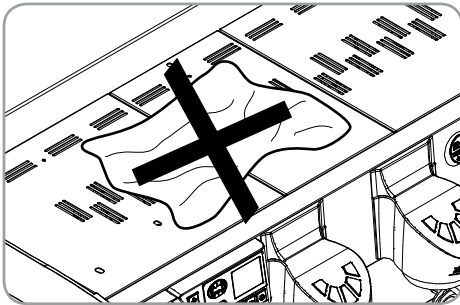
In case of breakdown or poor function, turn off the unit. Never tamper with the unit. Contact only professionally qualified personnel. Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts.

Non compliance with the above can compromise machine safety.

On installation, the qualified electrician must fit a circuit breaker switch as foreseen by the safety norms in force that has a contact open distance that permits the complete disconnection under conditions of overload category III.

To prevent dangerous overheating, it is advisable to fully extend the power supply cord.

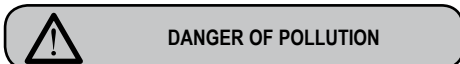
Never block the intake and/or heat dissipation grills, in particular those for the cup warmer.



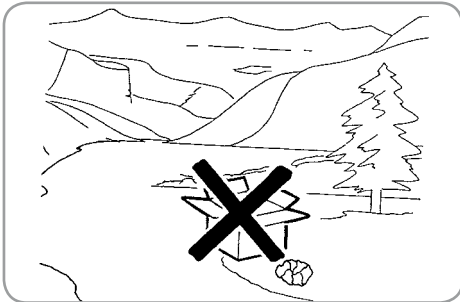
The user must never replace the unit's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.

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

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



DANGER OF POLLUTION



Never dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, contact an authorized center or contact the manufacturer for pertinent indications.

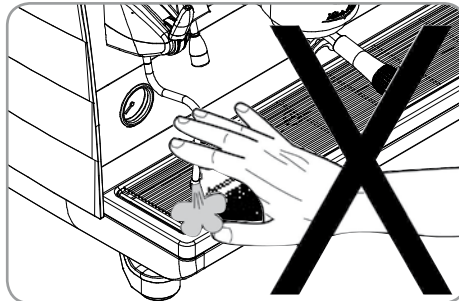


DANGER OF INTOXICATION

Once started the washing machine, do not interrupt, the detergent residue may remain inside the delivery unit.



DANGER OF BURNS



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

Be extremely careful when using the steam nozzle. Never place your hands under the nozzle and never touch it right after use.

Remember that to install, maintain, unload and regulate the unit, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.

When adding the coffee, the operator must never put his hands into the container.

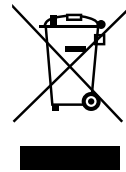
The noise level of the machine is less than 70db.

For machines connected to the mains water supply, the minimum pressure must be 2 bar and the maximum pressure for correct machine operation must not exceed 4 bar.

When the machine is left unattended for a long period, close the water inlet tap.



CAUTION



INFORMATION TO THE USERS

Under the senses of the Directives/ Guidelines 2011/65/EU concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic

equipment, as well as the disposal of wastes“.

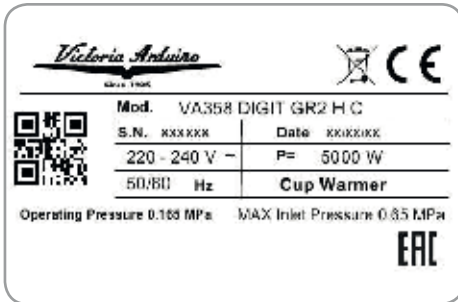
The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes. The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electro-technical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one.

The suitable separate waste collection for the following sending of the disused equipment to recycling, the dealing or handling and compatible environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and on the people's health and helps the recycling of the materials the machine is composed of. The user's illegal disposal of the product implies the application of administrative fines as stated in Law Decree n.22/1997” (article 50 and followings of the Law Decree n.22/1997).

SHIPPING AND HANDLING

MACHINE ID

When communicating with the manufacturer Simonelli Group, always cite the machine ID number.



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

Operators performing any shipping or handling operations must:

- Wear gloves, safety shoes and overalls with elasticized cuffs.

Always move pallets using adequate equipment (i.e. fork lift trucks).



CAUTION
DANGER OF IMPACT OR PINCHING

Slowly lift the pallet approximately 30 cm off the ground and drive to the loading zone. After having made certain that there are no obstacles, things or persons in the way, proceed with loading. Once the destination has been reached, again using adequate lifting equipment (i.e. fork lift truck) and after having made certain that there is nothing and no one in the unloading area, set the pallet on the ground and move it to the storage area; always carry the load at a height of approximately 30 cm from the ground.



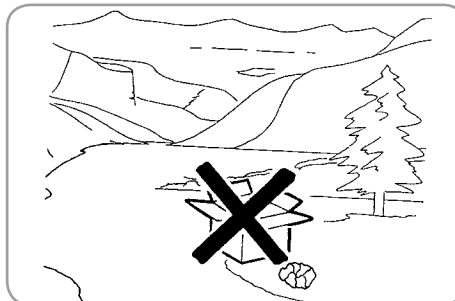
CAUTION
DANGER OF IMPACT OR PINCHING

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

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



DANGER OF POLLUTION





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



Congratulations,

By purchasing the VA358 WHITE EAGLE   you have made an excellent choice.

The purchase of a professional espresso coffee-maker involves various elements of selection: the name of the manufacturing firm, the machine's specific functions, its technical reliability, the option of immediate and suitable servicing, its price. You certainly evaluated all these factors and then

made your choice: the VA358 WHITE EAGLE  .

We think you have made the best choice and after every coffee and cappuccino you will be able to assess this.

You will see how practical, convenient and efficient working with VA358 WHITE EAGLE  .

If this is the first time you have bought a **Simonelli Group** coffee machine, welcome to high quality coffee-making; if you are already a customer of ours, we feel flattered by the trust you have shown us.

Thanks of the preference.

With best wishes,

Simonelli Group



ENGLISH



C US

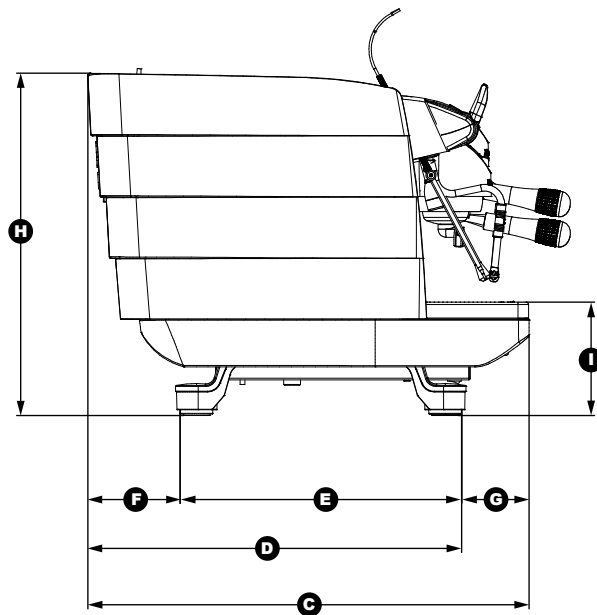
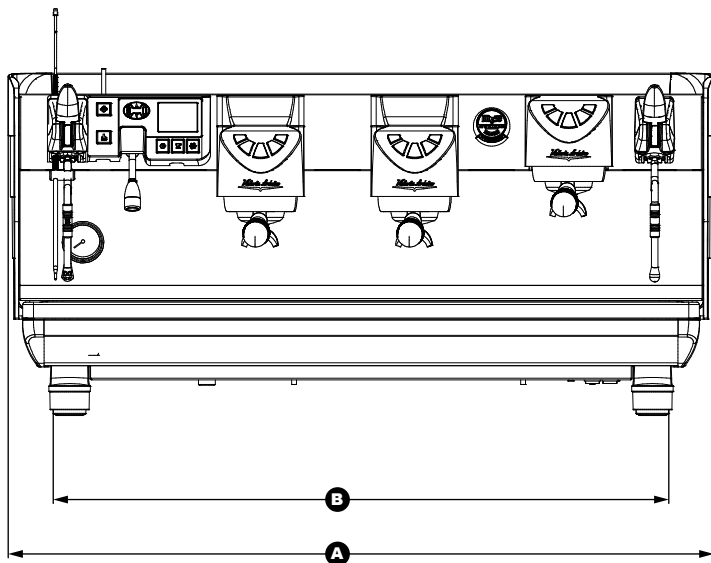


SANITATION





TECHNICAL CHARACTERISTICS



NOTE: The front support feet can move back to 40 mm (1.57 in).

Digit

	2 Groups		3 Groups	
NET WEIGHT	71 kg	156 lb	91 kg	200 lb
GROSS WEIGHT	87 kg	191 lb	111 kg	244 lb
POWER	4500 W		5000 W	
DIMENSIONS	A 822 mm	A 32,36 in	A 1053 mm	A 41,46 in
	B 689 mm	B 27,13 in	B 919 mm	B 36,18 in
	C 659 mm	C 25,94 in	C 659 mm	C 25,94 in
	D 558 mm	D 21,97 in	D 558 mm	D 21,97 in
	E 420 mm	E 16,54 in	E 420 mm	E 16,54 in
	F 138 mm	F 5,43 in	F 138 mm	F 5,43 in
	G 101 mm	G 3,98 in	G 101 mm	G 3,98 in
	H 511 mm	H 20,12 in	H 511 mm	H 20,12 in
	I 169 mm	I 6,65 in	I 169 mm	I 6,65 in

T3

	2 Groups		3 Groups	
NET WEIGHT	74 kg	163 lb	95 kg	209 lb
GROSS WEIGHT	90 kg	198 lb	115 kg	253 lb
POWER	7300 W		9100 W	
DIMENSIONS	A 822 mm	A 32,36 in	A 1053 mm	A 41,46 in
	B 689 mm	B 27,13 in	B 919 mm	B 36,18 in
	C 659 mm	C 25,94 in	C 659 mm	C 25,94 in
	D 558 mm	D 21,97 in	D 558 mm	D 21,97 in
	E 420 mm	E 16,54 in	E 420 mm	E 16,54 in
	F 138 mm	F 5,43 in	F 138 mm	F 5,43 in
	G 101 mm	G 3,98 in	G 101 mm	G 3,98 in
	H 511 mm	H 20,12 in	H 511 mm	H 20,12 in
	I 169 mm	I 6,65 in	I 169 mm	I 6,65 in

INDEX

SAFETY INDICATIONS	33
SHIPPING AND HANDLING	36
MACHINE ID	36
TECHNICAL CHARACTERISTICS	39
1. DESCRIPTION MACHINE	41
1.1 MAIN KEYBOARD DESCRIPTION	42
1.2 GROUPS KEYBOARD DESCRIPTION	43
1.3 ACCESSORIES LIST	44
2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS	45
2.1 WATER SPECIFICATIONS	45
2.2 ELECTRICAL SPECIFICATIONS	45
3. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY	46
3.1 COMMISSIONING PROCEDURE OR AFTER BOILER MAINTENANCE	46
3.2 PUMP ADJUSTMENT	46
3.3 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT	47
3.4 REPLACING THE CLOCK BATTERY	47
4. USE	48
4.1 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF	48
4.2 MAKING COFFEE	49
4.3 USING STEAM (Manual steam wand)	50
4.4 MAKING CAPPUCCINO	50
4.5 HOT WATER SELECTION	50
5. PROGRAMMING	51
5.1 KEY	51
5.2 VISUALIZATION	51
5.2.1 LANGUAGE	51
5.2.2 PROGRAM DOSES	52
5.2.3 SETPOINT	53
5.2.4 DISPLAY SETTING	54
5.3.5 ENERGY SAVING	55
5.3.6 COUNTERS	56
5.3.7 FAULTS HISTORY	57
5.3.8 TECHNICAL SETTINGS	58

6. CLEANING	60
6.1 SWITCHING OFF	60
6.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE	60
6.3 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS	60
6.4 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER	60
6.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS	60
6.6 CHANGE WATER	60
7. MAINTENANCE	61
7.1 RESIN AND SOFTENER REGENERATION	61
8. MACHINE FUNCTION MESSAGES	62
ELECTRIC SYSTEM	
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3	93
ELECTRIC SYSTEM	
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3	94
ELECTRIC SYSTEM	
VA358 WHITE EAGLE DIGIT	95
ELECTRIC SYSTEM	
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 CSA	96
ELECTRIC SYSTEM	
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 CSA	97
ELECTRIC SYSTEM	
VA358 WHITE EAGLE DIGIT CSA	98
HYDRAULIC DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE DIGIT ..	99
HYDRAULIC DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE T3 ..	100
BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE T3 (2-3Gr.)	101
BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE T3 2 GR ..	102
BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE T3 3 GR ..	103
BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE 2 GR	104
BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE 3 GR	105
BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE 4 GR	106

1.1 MAIN KEYBOARD DESCRIPTION

ENGLISH

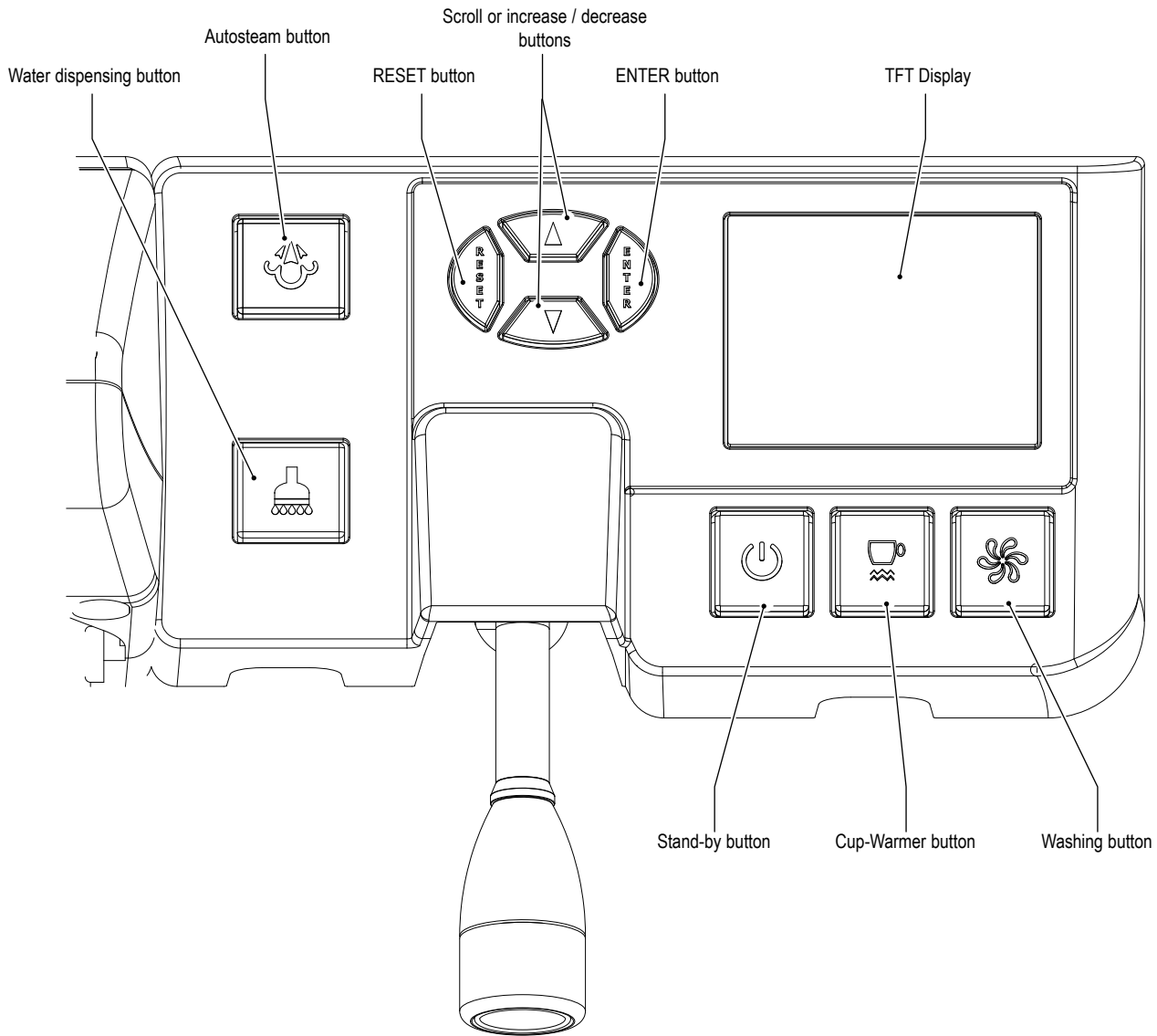


Fig. 2

1.2 GROUPS KEYBOARD DESCRIPTION

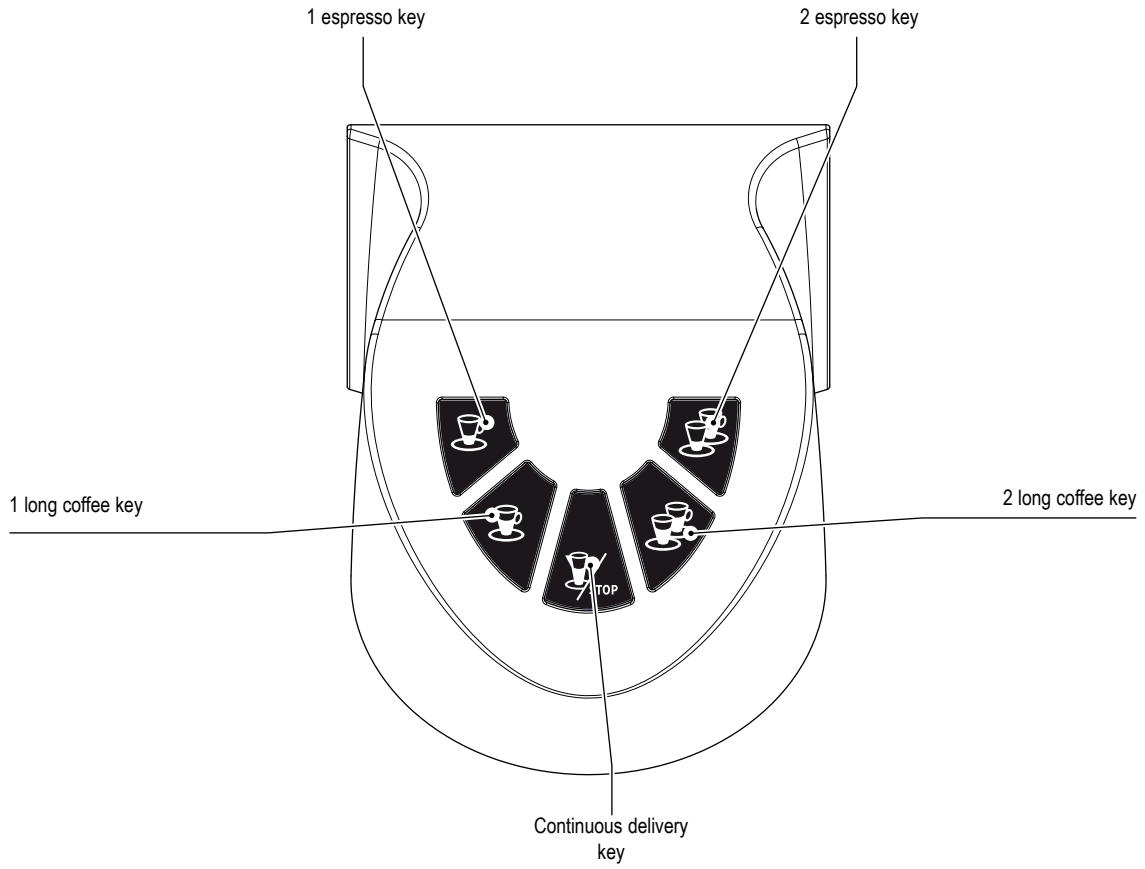
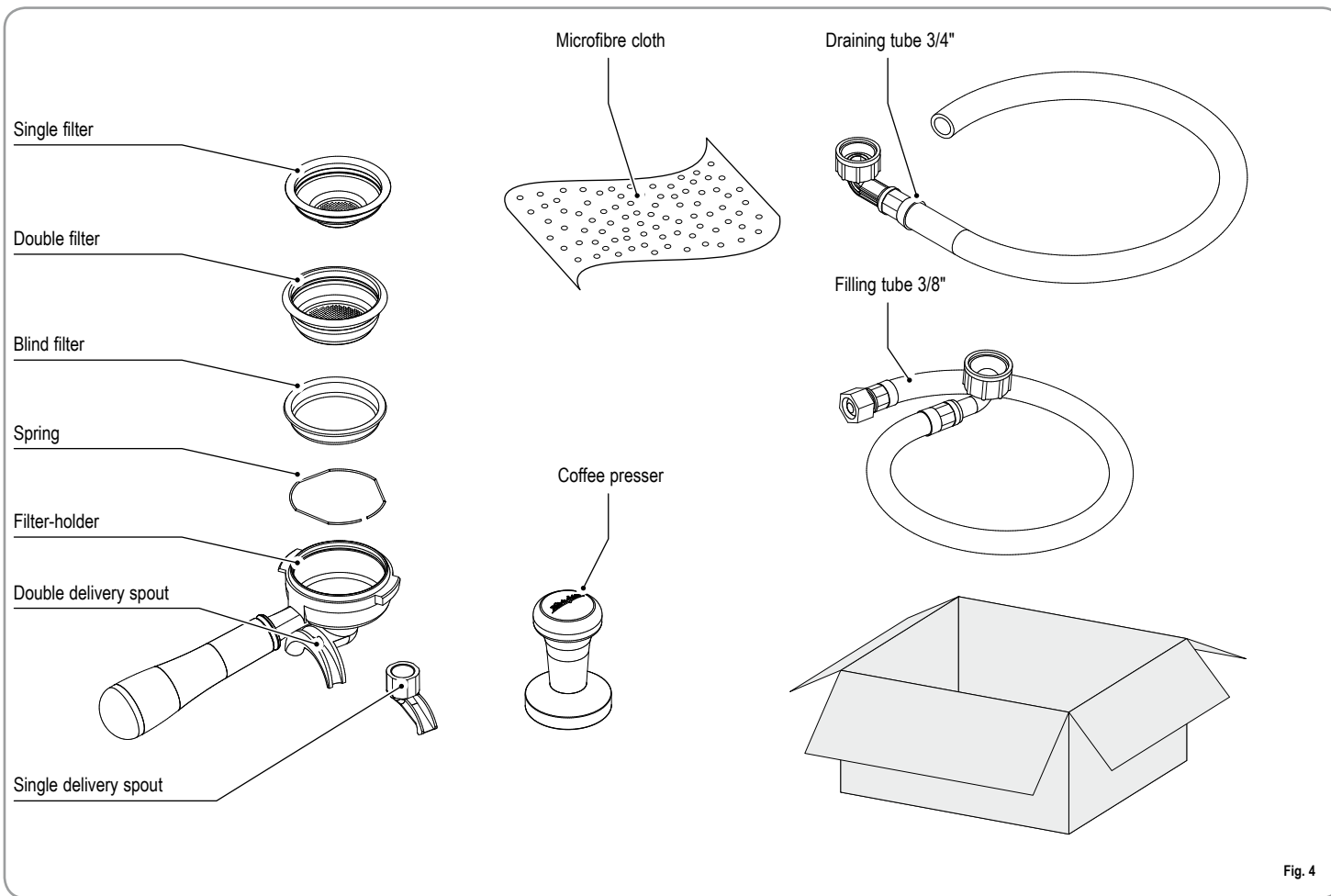


Fig. 3

ENGLISH

1.3 ACCESSORIES LIST

ENGLISH



DESCRIPTION	2 GROUPS	3 GROUPS
Single filter	1	1
Double filter	2	3
Spring	2	3
Filter-holder	3	4
Double delivery spout	2	3
Single delivery spout	1	1

DESCRIPTION	2 GROUPS	3 GROUPS
Coffee presser	1	1
Blind filter	2	3
Draining tube 3/4"	1	1
Filling tube 3/8"	1	1
Microfibre cloth	1	1

2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS

Once the machine is out of the packaging and its integrity, and that of the accessories has been checked, place it on a flat, horizontal surface and if necessary, use the adjustable feet to make sure it is correctly level:

- Turn the feet to the left to raise the machine up to a maximum of + 1 cm;
- Turn the feet to the right to lower the machine.

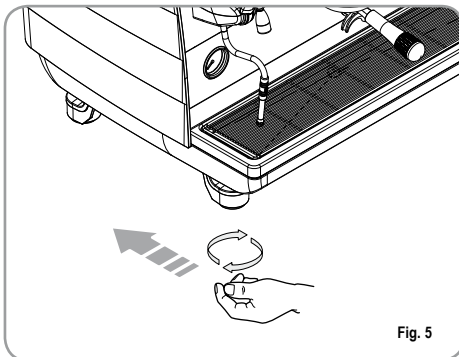


Fig. 5

In the case in which the depth of the seating surface is not sufficient, it is possible to move the front feet by 4 cm. The operation must be performed by a qualified technician.

It is advisable to install a softener and then a mesh filter on the external part of the plumbing system, during preliminaries and after levelling the machine.

In this way impurities like sand, particles of calcium, rust etc.. will not damage the delicate graphite surfaces and durability will be guaranteed.

Following these operations, connect the plumbing systems as illustrated in the following figure.

WARNING

Recommended mains pressure for the water is [2.3] bar.

WARNING

Avoid throttling in the connecting tubes. Assess that the drain pipe is able to eliminate waste.

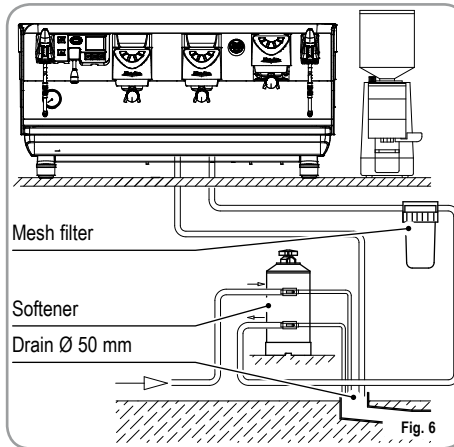


Fig. 6

NOTE: For a correct functioning of the machine the water works pressure must not exceed 4 bars. Otherwise install a pressure reducer upstream of the softener; the internal diameter of water entrance tube must not be less than 6mm ($\frac{3}{8}$ ").

2.1 WATER SPECIFICATIONS

Monitoring of water recipe to keep it within required levels and maintenance of filtration system is the user's responsibility.

Failing to meet and maintain water at the following levels will void the entire warranty:

- total hardness 50-60 ppm (parts per million).
- water line pressure between 2 – 4bar and water to be cold.
- min flow rate: 200 l/hr.
- filtration level below 1.0 micron.
- tds (total dissolved solids) level between 50 – 250 ppm.
- alkalinity level between 10 – 150 ppm.
- chlorine level less than 0.50 mg/l.
- Ph level between 6.5 and 8.5.

2.2 ELECTRICAL SPECIFICATIONS

CAUTION
RISK OF SHORT CIRCUITS

The machine must always be protected by an automatic omnipolar switch of suitable power with contact openings that permits the complete disconnection under conditions of overload category III. Simonelli Group is not liable for any damage to people or objects due to not observing current security measures.

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

If it does not, carry out the connections on the basis of the available electrical line, as follows:

- for 380V / 3 phases voltage + Neutral:

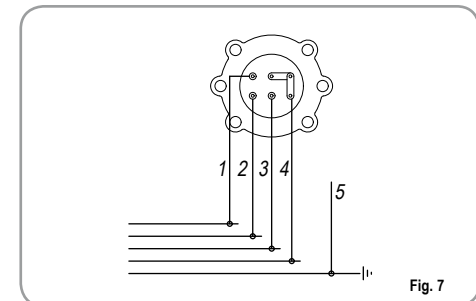
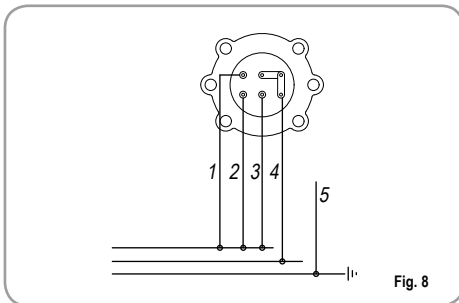


Fig. 7

• for 230V / monophasic voltage:





KEY

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

3. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY

3.1 COMMISSIONING PROCEDURE OR AFTER BOILER MAINTENANCE

When commissioning the machine for the first time or after carrying maintenance switch ON the machine using the main switch positioned lower down and on the right and proceed as follows:

- 1) If the message "OFF – CLOCK DISABLED" appears on the display proceed as follows in step three.
- 2) If the display reads "OFF" press the ON/OFF  key until it reads "OFF –CLOCK DISABLED" and then proceed as described in step 3.
- 3) Switch on the machine using the ON/OFF  key and automatically after the machine has switched on, some water will be poured from the groups for about 45 seconds to make sure that the coffee boiler tanks have been properly filled.

This cycle cannot and must not be interrupted.

If this cycle is interrupted due to a power outage or if the machine is accidentally switched off from the main switch, the next time the machine is switched on, the cycle will be started again for approximately 45 seconds more.

NOTE: After 90 seconds of the boiler filling, the screen will display "Error Level" to protect the motor from overheating.

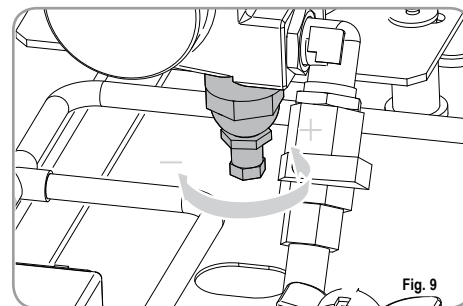
If it appears the message "Error level" simply reboot the machine using the main switch to complete the boiler filling.

3.2 PUMP ADJUSTMENT

NOTE: This operation can be carried out while the machine is turned on.

To change the pressure of the pump, to act as described below:

- Turn the pump registration screw, turning it clockwise to INCREASE and counter clockwise to DECREASE the pressure;



Advisable pressure: 9 bar

- The set pump pressure is displayed in the pressure gauge, inside the machine during dispensing;



At the end of the adjustment process, refit the sheet plastic guard on the relevant housing and secure it in place with the two side screws. Refit the drip tray and the work surface grid.

3.3 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT

NOTE: This operation can be carried out while the machine is turned on.

All models VA358 are equipped with a hot water mixer tap which adjusts the water temperature and optimises the system's performance.

To adjust the hot water economiser, turn the registration knob.

- The hot water economiser is located inside the machine;
- Turn the adjustment knob **ANTICLOCKWISE** / **CLOCKWISE** to **INCREASE** / **REDUCE** the temperature of the hot water;

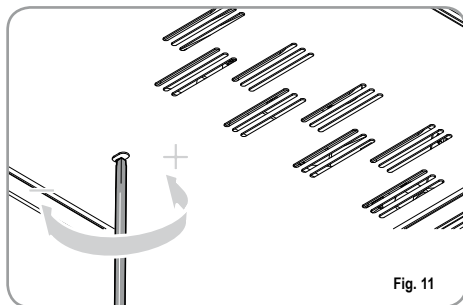


Fig. 11

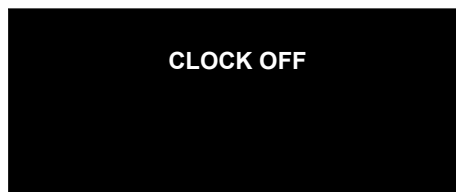
- when the operation has been completed, screw the protective panel back on.

3.4 REPLACING THE CLOCK BATTERY

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

In case of an extended period of machine stoppage, the clock can be stopped:

- with the machine that displays OFF:



OFF



- hold the cleaning button until the emergence of the written "disabled Clock".



Replacement of the lithium battery must be carried out **EXCLUSIVELY** by Qualified Technician.

Simonelli Group cannot be held liable for any damage to people or things due to non observance of the safety prescriptions described in this booklet.

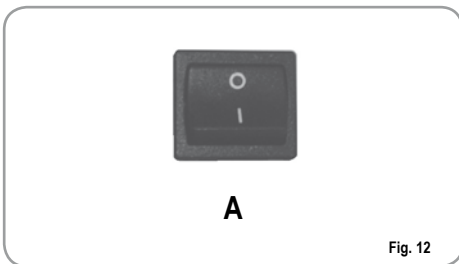
4. USE

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

NOTE: At the start of the daily activity and anyway in case there are pauses longer than 8 hours, one must proceed to make happen the 100% change of the water contained in the circuits using the specific nozzles.

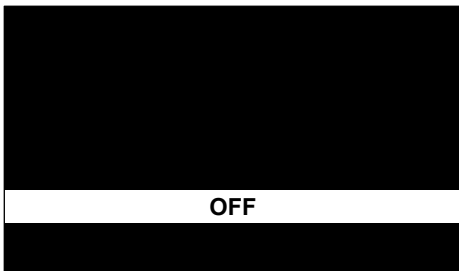
4.1 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF

SWITCH ON: plug the machine into the power socket and press the switch "A" so it is in position "I"; the machine will switch on.



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

- The display, which is not illuminated, will read:



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





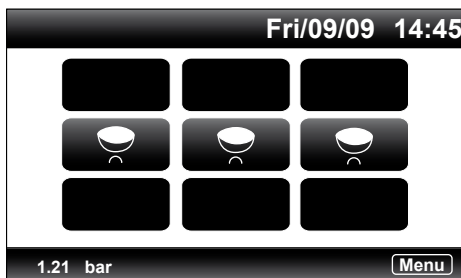
For electronic card maintenance, turn the machine off by means of the external main switch or disconnect the plug.

MANUAL SWITCHING ON/OFF:

Automatic On/Off NOT PROGRAMMED:

NOTE: make sure that the general switch is always on the position "I".



SWITCH ON: press the ON/OFF button  for about 2 seconds until the light  switches on. The control unit will start up an auto diagnosis cycle to check the functions, all the selection keys will light up. After the diagnostics stage, the "Home Page" will open on the screen":

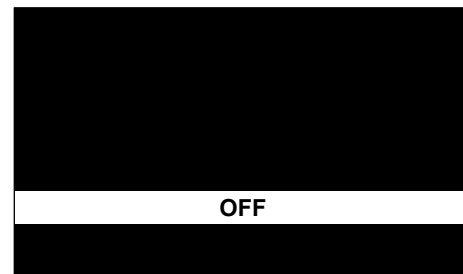


NOTE: on completion of the check up all the selection keys are activated.



In case the auto diagnosis indicates error or malfunction, call an assistance centre; the operator **MUST NOT intervene.**

SWITCHING OFF: press the ON/OFF button  for about 2 seconds, until the light switches off . The machine will switch off and the display will read:



Automatic On/Off PROGRAMMED:

NOTE: make sure that the general switch is always on the position "I".

The machine will SWITCH OFF at the first time set for stopping the coffee maker (see the PROGRAMMING chapter and the ENERGY SAVING section).

The control unit will perform an auto diagnosis of all functions and all of the selection keys will light up. After the diagnostics stage, the "Home Page" will open on the screen:



NOTE: once the auto diagnosis has been completed all the keys are activated.



WARNING

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

The machine will **SWITCH ON** at the first programmed switch-on time (see the **PROGRAMMING** chapter and the **ENERGY SAVING** section).

NOTE: the machine can be switched on or off manually as indicated in the previous paragraph.

4.2 MAKING COFFEE



WARNING

If the sequence indicated below does not take place, see the chapter entitled "TROUBLESHOOTING".

- 1) After commissioning the machine, insert the desired filter (single or double inside the filter holder).

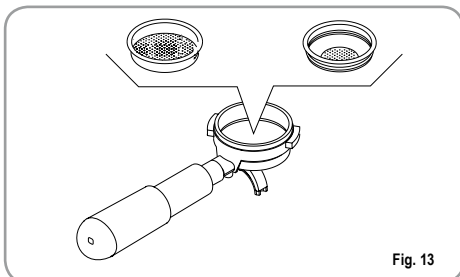


Fig. 13

- 2) Fill the filter with coffee appropriately ground.

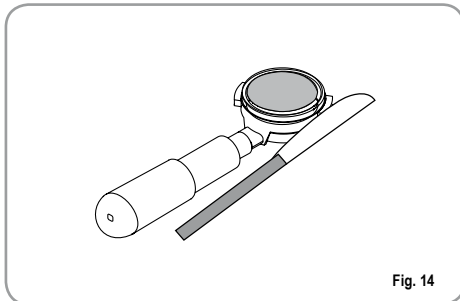


Fig. 14

- 3) Press the coffee in the filter uniformly using the appropriate presser.

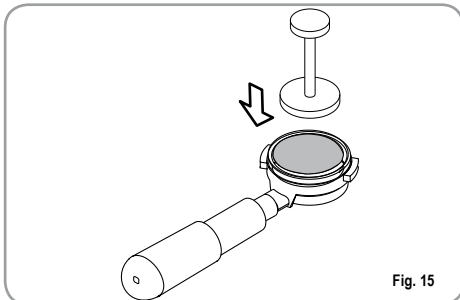


Fig. 15

- 4) Clean the edge of the filter of coffee residues and insert the filter holder into the dispensing unit.

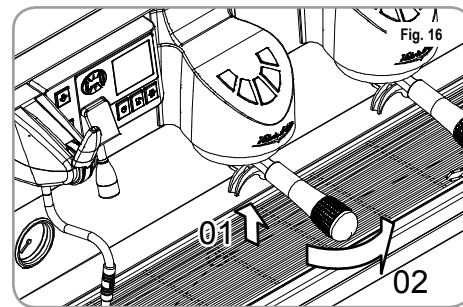


Fig. 16

- 5) Position the cup/s under the spout/s.

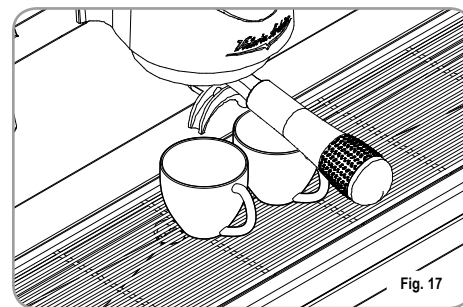




Fig. 17

- 6) Press the relative   dispensing button for 1 cup or 2 cups of coffee.
- 7) The pump activates and starts the dispensing.
- 8) On reaching the set quantity, the pump stops and the dispensing automatically stops.

NOTE: At the end of each coffee dispensing, for the cleaning of the group, deliver water for 4-5 seconds.

4.3 USING STEAM (Manual steam wand)

NOTE: The use of the steam wand must always be preceded (done before) the cleaning out of the condensation for at least 2 seconds.



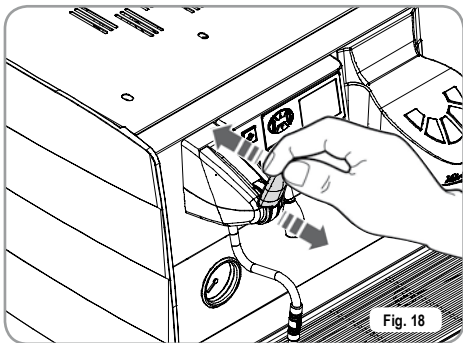
CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

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

To use the steam function, pull or push the relevant lever, as shown in the figure.

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

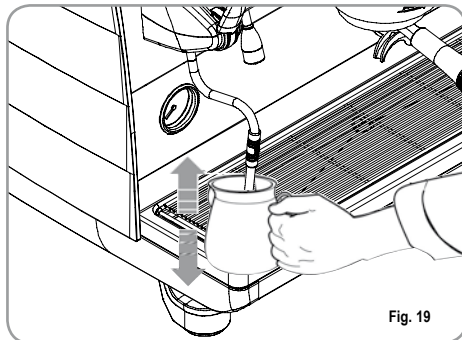
The two steam nozzles are articulated to guarantee their easy use.



4.4 MAKING CAPPUCCINO

To obtain the typical cappuccino foam, immerse the nozzle all the way into a container 1/3 full of milk (preferably cone-shaped). Turn on the steam. Before the milk starts to boil, pull the nozzle slightly up and lightly move it vertically across the surface of the milk. When you have

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



4.5 HOT WATER SELECTION



CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

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

This nozzle delivers hot water to make tea or herb teas.

Place a suitable container under the hot water nozzle. Press the hot water select button once;

the light  will switch on.

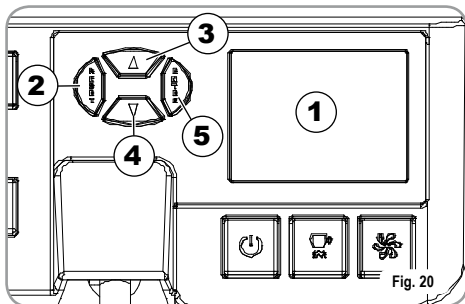
The hot water wand will deliver water for the amount of time equivalent to the set value (see PROGRAMMING section and the DOSE PROGRAMMING section) or press the button again to stop pouring.

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

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

5. PROGRAMMING

5.1 KEY



- ① LCD Display.
- ② **RESET** key: to confirm and return to the previous step.
- ③ **CURSORS** key: to scroll the menu and to increase and decrease values.
- ④ arrow keys: to increase and decrease values.
- ⑤ **ENTER** key: to access the menu.

ACCESS TO MENU:

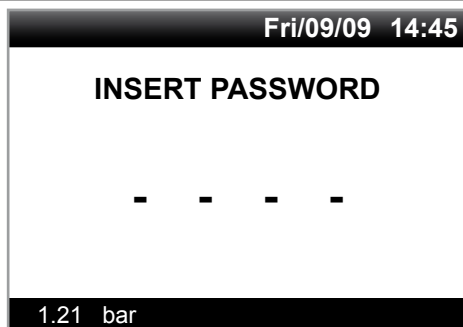
To enter the machine menu, select with the ▲ ▼ keys the **Menu** button and confirm with the **ENTER** key.

The display of the menu can be set to two modes:

- **USER** (password enabled);
- **TECHNICIAN** (password disabled).

The machine has the password off by default, with the ability to access the full menu.

If a password was set, accessing the menu you will be asked to enter a password:



To enter **USER** mode, press **ENTER** without changing any value.

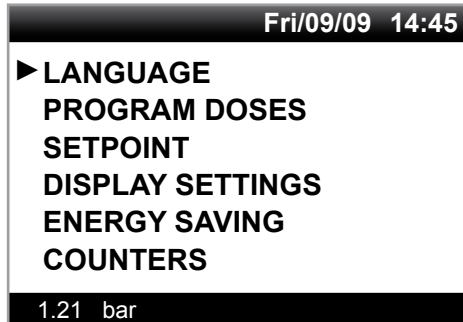
To enter **TECHNICIAN** Mode, enter the password acting with the ▲ ▼ keys and press **ENTER**.

5.2 VISUALIZATION

LIST OF DISPLAY FUNCTIONS

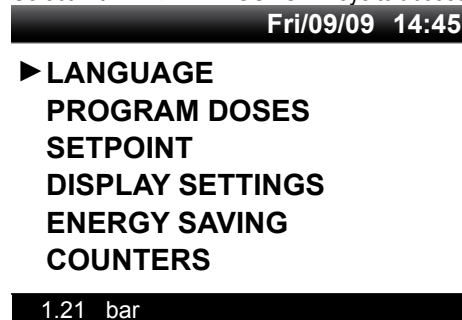
- LANGUAGE
- PROGRAM DOSES
- SETPOINT
- DISPLAY SETTINGS
- ENERGY SAVING
- COUNTERS
- FAULTS HISTORY
- TECHNICAL SETTINGS

The machine will read:



5.2.1 Language

Select with ▲ ▼ "LANGUAGE" keys to access:



This shows the page for selecting the language for the whole interface.



Select with the ▲ ▼ keys language and confirm by pressing **ENTER**.

ENGLISH

5.2.2 Program doses

With the ▲ ▼ keys select "PROGRAM DOSES" and press ENTER to access:

Fri/09/09 14:45

LANGUAGE

► PROGRAM DOSES

SETPOINT

DISPLAY SETTINGS

ENERGY SAVING

COUNTERS

1.21 bar

3 options will be displayed:

Fri/09/09 14:45

► PROGRAM DOSES

DOSES TRANSFER

DEFAULT SETTING

1.21 bar

With the ▲ keys select one of the options and then press ENTER to access.

PROGRAM DOSES:

The display will show:

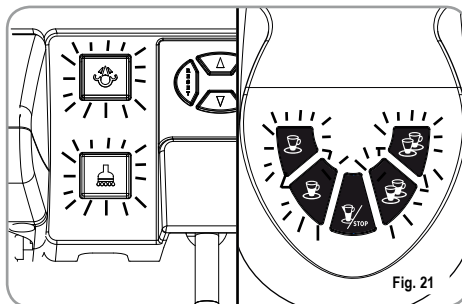
Fri/09/09 14:45

PROGRAM DOSES

SELECT

1.21 bar

All programmable keys will start to flash:



Coffee:

Press the button to be programmed; the display will show the icon for the selected button and the setting already programmed.

Fri/09/09 14:45

PROGRAM DOSES

VOLUME CC 45

1.21 bar

It is possible to change the dose using the buttons ▲ ▼ and confirm the value by pressing ENTER.

Or, press the coffee key to programme, the delivery will start and in the meantime, all of the other lights will switch off.

Upon reaching the desired dose press the coffee button to be programmed to stop dispensing.

- The display will show the new value and it will still be possible to change it using the buttons ▲ ▼ .
- Press ENTER to confirm the programmed dose.
- Coffee programmed button will turn off once a setting.

To continue programming the various buttons to reselect the menu with the ▲ ▼ keys and press ENTER to access it.


Fri/09/09 14:45

PROGRAM DOSES

SELECT

1.21 bar

Hot water:

Press the hot water button  to be programmed; the display will show the icon for the chosen function and the programmed setting.


Fri/09/09 14:45

PROGRAM DOSES

SECONDS 9.0

1.21 bar

You can vary the dose by adjusting the ▲ ▼ keys and then press ENTER to confirm the value.

Or, press the hot water key  to programme, the delivery will start and in the meantime, all of the other lights will switch off).

Upon reaching the desired dose press the hot water button again  to stop delivery.

- The display will show the new value and will still be possible to change it using the buttons ▲ ▼ .
- Press ENTER to confirm the scheduled dose.
- The programmed hot water button goes out once a setting.

DOSES TRANSFER:


With this function you can program the group on the left and transfer the doses to other groups.

Fri/09/09 14:45

DOSES TRANSFER

SELECT GROUPS

1.21 bar

Select the group of "target" by pressing the appropriate button  for the copy of the programming and confirm.

NOTE: Group 1 used as a source, is uninhibited.

DEFAULT SETTING:

This function serves to recall the "Standard dose" settings for groups.

The display shows:

Fri/09/09 14:45

DEFAULT SETTING

SELECT

1.21 bar

Select the coffee unit to apply the "standard dose" settings and press the specific button



5.2.3 Setpoint

With the ▲ ▼ keys select "SETPOINT" and press ENTER to access:

Fri/09/09 14:45

- LANGUAGE
- PROGRAM DOSES
- ▶ SETPOINT
- DISPLAY SETTINGS
- ENERGY SAVING
- COUNTERS

1.21 bar

3 options will be displayed:

Fri/09/09 14:45

- ▶ SETPOINT TEMP.*
- SETPOINT PRESSURE
- CUP-WARMER PROG.

1.21 bar

SETPOINT TEMP.*:

The display shows the temperature values of groups and boilers.

Fri/09/09 14:45

SETP. G1 92.8°C

TEMP. G1 Low

1.21 bar

Select coffee / boiler regular group with ▲ ▼ keys and confirm by pressing ENTER.

Using the ▲ ▼ buttons to set the desired temperature for the group / boiler and press ENTER to confirm the value.

SETPOINT PRESSURE:

The display will show:

Fri/09/09 14:45

SETPOINT PRESSURE

1.20 bar

1.21 bar

Using the ▲ ▼ buttons to set the desired pressure for the boiler (see table below). Press ENTER to confirm the value.

PRESSURE - TEMPERATURE TABLE

Bar	°C	°F
0,50	110,5	230,9
0,55	111,5	232,7
0,60	112,5	234,5
0,65	113,5	236,3
0,70	114	237,2
0,75	115	239
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118	244,4
1,00	119	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121	249,8
1,20	122	251,6

ENGLISH

PRESSURE - TEMPERATURE TABLE		
Bar	°C	°F
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	259,7
1,60	127	260,6

NOTE: The table refers to the values found above sea level.

CUP-WARMER PROG.:

The display will read:

Fri/09/09 14:45

CUP-WARMER

SETPOINT 66°C

1.21 bar

Using the ▲ ▼ buttons to set the desired temperature for the cup warmer. Press **ENTER** to confirm the value.

5.2.4 Display settings

With the ▲ ▼ buttons to select "DISPLAY SETTINGS" and press **ENTER** to access:

Fri/09/09 14:45

**LANGUAGE
PROGRAM DOSES
SETPOINT
► DISPLAY SETTINGS
ENERGY SAVING
COUNTERS**

1.21 bar

3 options will be displayed:

Fri/09/09 14:45

**► DELIVERY TIME
TEMPERATURE
LIGHT ADJUSTMENT**

1.21 bar

DELIVERY TIME:

This function makes it possible to activate/deactivate viewing for the pouring time of a specific group on the screen:

Fri/09/09 14:45

DELIVERY TIME

TIMED

1.21 bar

The following options are available:

- Inactive (not visible);
- Timer (vanishes after 5 sec.);
- Persistent (remains on the display until the next coffee).

Select the desired option with the ▲ ▼ keys and confirm by pressing **ENTER**.

TEMPERATURE:

This screen serves to change the unit of measure (Celsius or Fahrenheit) for the temperature used to control the whole interface:

Fri/09/09 14:45

TEMPERATURE

CELSIUS

1.21 bar

Select the desired option with the ▲ ▼ keys and confirm by pressing **ENTER**.

LIGHT ADJUSTMENT:

From this screen you can change the brightness of the buttons and the display:

Fri/09/09 14:45

KEYS 8

DISPLAY 6

1.21 bar

Use ▲ ▼ keys to select the sensitivity level and press **ENTER**.

5.2.5 Energy saving

With the ▲ ▼ buttons to select "ENERGY SAVING" and press ENTER to access:

Fri/09/09 14:45

- LANGUAGE
- PROGRAM DOSES
- SETPOINT
- DISPLAY SETTINGS
- ENERGY SAVING
- COUNTERS

1.21 bar

4 options will be displayed:

Fri/09/09 14:45

- ON-OFF PROGRAM
- ACTIVE GROUPS
- ENERGY SAVING
- POWER MANAGEMENT

1.21 bar

ON-OFF PROGRAM:

The display will read:

Fri/09/09 14:45

MONDAY

ON 07:30 OFF 23.30

1.21 bar

Where the ON and OFF values indicate when the machine will turn on and off.

- Press ▲ ▼ to change the day forward and backward.

- Press **ENTER** to vary the programmed starting up time (the message ON 07:30 will start to flash on and off).
- Use the ▲ ▼ keys to vary the starting up time.
- Press **ENTER** to confirm and to go on to the programmed switching off time (the message OFF 23.30 will start to flash on and off).
- Use the ▲ ▼ keys to vary the switching off time.
- Confirm by pressing **ENTER**.
- To de-activate the on/off function on weekly day-off, press **RESET**.
The display will read:

Fri/09/09 14:45

DAY OFF

1.21 bar

(to reinstate, press **RESET**)

After Sunday, still pressing ▼ you move to the next page.

ACTIVE GROUPS:

This function serves to set the groups that are actually active when the machine is switched on:

Fri/09/09 14:45

GROUP 1	ON
GROUP 2	ON

1.21 bar

To set the active groups when the machine is switched on, proceed as follows:

- Open the settings by pressing **ENTER**.
- You can turn on / off the groups using the ▲ ▼ keys. Press **ENTER** to confirm and go to the next group. Confirming the last group to return to the menu.

NOTE: To make the change effective, it is necessary to quit the programming mode, switch the machine on and off from the main switch, which is located in the bottom right.

ENERGY SAVING:

This function allows the machine to enter standby mode or not, which makes it possible to choose whether or not to switch off the machine completely or to keep it at a set pressure (less than working levels).

Fri/09/09 14:45

ENERGY SAVING

STANDBY 0.80 bar

1.21 bar

Use the ▲ ▼ keys to select the following options:

- **0.10 bar:** during the OFF state, the machine maintains a pressure of 0.10 bar.
- **0.50 bar:** during the OFF state, the machine maintains a pressure of 0.50 bar.
- **0.80 bar:** during the OFF state, the machine maintains a pressure of 0.80 bar.

Press **ENTER** to confirm the required option. This operation is used with both manual switching on/off using the button ON /OFF, and automatic switching on/off by programming the machine.

ENGLISH

If the on/off button is pressed during one of the three active standby states (0.10 bar, 0.50 bar, 0.80 bar), the machine will switch off completely. If the button is pressed again, this will switch on the machine.

POWER MANAGEMENT:

This function serves to control the power absorbed by the machine while it is heating up, in order to limit consumption.

If enabled at switch on, the use of the steam boiler, groups and group boiler will be split. The Power Management heating system will stop as soon as the steam boiler steam requirement drops to below 40% of maximum required power.

At this point, the machine will resume working as normal.

- Use the ▲ ▼ keys to select ACTIVE o NOT ACTIVE and press ENTER key to confirm.

Fri/09/09 14:45

POWER MANAGEMENT

ACTIVE

1.21 bar

5.2.6 Counters

With the ▲ ▼ keys select "counter" and press ENTER to access:

Fri/09/09 14:45

- LANGUAGE
- PROGRAM DOSES
- SETPOINT
- DISPLAY SETTINGS
- ENERGY SAVING

▶ **COUNTERS**

1.21 bar

A screen will open to view the counters:

Fri/09/09 14:45

- ▶ **DELIVERY COUNT**
- SERVICE COUNTERS**
- GRAND TOTAL**
- CLEANING COUNTER**

1.21 bar

Select the counter you want using the ▲ ▼ keys and press ENTER to access.

DELIVERY COUNT:

- The display will read:

Fri/09/09 14:45

DELIVERY COUNT

SELECT

1.21 bar

- By pressing one of the flashing buttons the counters of the group are displayed.

Fri/09/09 14:45

1CN1	4
2CN1	4
1CL1	11
2CL1	16
CONT1	121
PURGE 1	126

1.21 bar

- Press the RESET button to exit of visualization.

SERVICE COUNT:

- The display shows:

Fri/09/09 14:45

WATER **151**

1.21 bar

- Press the RESET button to exit of visualization.

NOTE: This counter does not count the disbursements of water used for the washing cycles.

TOTAL COUNT:

- The display shows:

Fri/09/09 14:45	
GROUP 1	156
GROUP 2	146
GROUP TOTAL	301
MACH.GRAND TOT.	301
1.21 bar	

- Press the **RESET** button to exit of visualization.

WASHING COUNT:

- The display shows:

Fri/09/09 14:45	
WASHING 1	13
WASHING 2	9
1.21 bar	

- Press the **RESET** button to exit of visualization.

5.2.7 Faults history

With the ▲ ▼ buttons to select "FAULTS HISTORY" and press **ENTER** to access:

Fri/09/09 14:45	
▶ FAULTS HISTORY	
TECHNICAL SETTINGS	
1.21 bar	

Select the desired item using the ▲ ▼ keys and press **ENTER** to access.

Fri/09/09 14:45	
▶ FAULTS HISTORY	
WASHING ALARM	
1.21 bar	

FAULTS HISTORY:

- This function allows you to view the fault history of the unit.

Fri/09/09 14:45	
ALL TEMP MAX CALD 2	
ERROR 01	
1.21 bar	

Using the ▲ ▼ keys you can browse through the alarm list.

NOTE: are shown the last 10 alarms.

To clear the alarm log, simply press and hold for a few seconds the **RESET** button.
To exit, press the **RESET** button.

WASHING ALARM:

This function serves to set the timer (hours and minutes) for the group wash alarm.
E.g. setting 1 h and 30 min., will cause the machine to send a wash alarm message after 1h and 30 min.

It is possible to access this function pressing **ENTER**.

Using the ▲ ▼ buttons you can select among the options and **ACTIVE NOT ACTIVE**.

Fri/09/09 14:45	
WASHING ALARM	
HH: 09	MM: 00
1.21 bar	

Selecting the **ACTIVE** state then **ENTER** leads to the selection of alarm time purging.

Using the ▲ ▼ keys you can browse through the alarm list.

ENGLISH

5.2.8 Technical settings

NOTE: Executable operation only from by qualified technicians.

The regulation by unskilled technicians or other persons may void your warranty.

With the ▲ ▼ keys select "TECHNICAL SETTINGS" and press **ENTER** to access:

Fri/09/09 14:45

FAULTS HISTORY

► TECHNICAL SETTINGS

1.21 bar

5 options will be displayed:

Fri/09/09 14:45

► INFORMATIONS

DATE/HOUR

MAINTENANCE

SETTING PASSWORD

PRE-BREWING

1.21 bar

INFORMATION:


This function serves to view the main information about the machine and the software.

Fri/09/09 14:45

REL. POWER 0.31

REL. TFT 0.15

1.21 bar

While holding down the cleaning button  at least 5 seconds you can enter the control unit configuration page.

Fri/09/09 14:45

OPERATING MODE

T3

1.21 bar

You can configure the following parameters:

- Operation Mod.
- Machine groups
- Steam 1
- Steam 2
- Purge timer
- Power management
- Autoleveller
- Autoleveller sensitivity
- Hot water
- Delivery level
- Temperature calibration
- Pressure calibration
- Clock calibration
- Absolute tot. reset
- Serial connection.

DATE/HOUR:

This function serves to change the date and time setting for the machine.

Fri/09/09 14:45

14 45

SUNDAY

10

DECEMBER

2017

1.21 bar

The times will start to flash on and off.

Vary the hours and the minutes by using the key ▲ ▼ .

Confirm by pressing the **ENTER** key.

Once the hours and the minutes have been varied press **ENTER** again and vary the day, the month and the year by using the same procedure as described above.

MAINTENANCE:

This function serves to set scheduled maintenance.

It is possible to programme the number of deliveries and the date after which the maintenance alarm will be enabled.

The alarm is triggered when the hour counter or date is reached.

The machine will continue to operate as normal.

Fri/09/09 14:45

DELIVERIES 30000

01


MARCH

2018

1.21 bar

- Press **ENTER** to set the values.
- Use the **▲ ▼** keys to set both values.
- Use the **ENTER** key to confirm.

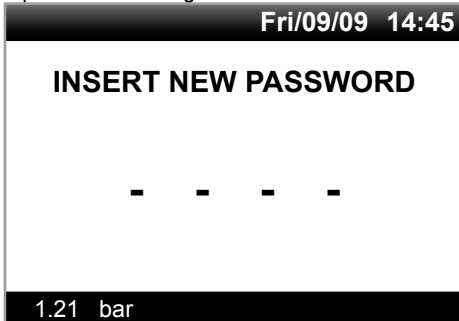
Once the set delivery limit or the set maintenance date have been reached, the display will visualize the message: MAINTENANCE. To eliminate the maintenance alarm message will be necessary to move the date forward or increase the number of dispensed coffee.

Once having carried out the modifications, reset the inner counter of the cycles to make them effective. Hold down the button  a least 5 second to reset the internal counter. A message relative to the counter zeroing will be displayed.

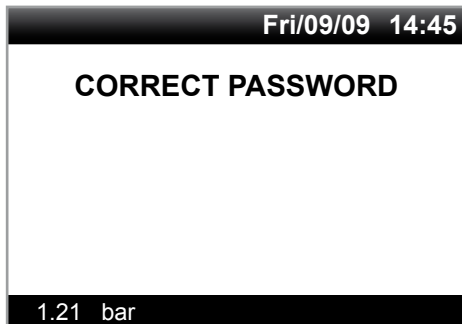
SETTING PASSWORD:

The password may consist of 4 numbers from 0 to 9 in any combination.

The password length may be included between 0 (password disabled or invalid, characterized by horizontal lines) and 4 digits; therefore, even a password of 2 digits is valid.



- Use the **▲ ▼** keys to set the value (0 to 9).
- Use the **ENTER** key to confirm e and move to editing the next value.
- Once all values set will be displayed:

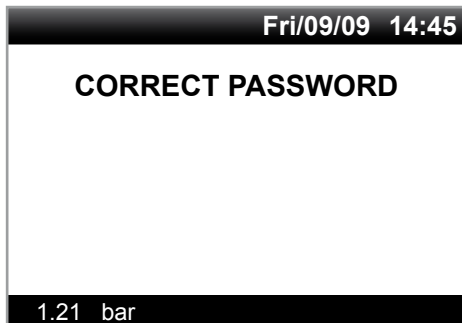


- Exit from the menu to activate the password function by **RESET** key.
- To enter the pages inside the various menus, when the password is unknown, the passe-partout password may be used. The value of this password is 1 9 0 5.

Change of password:

To change a password set is necessary to first confirm the password set (for safety reasons), if the password management is enabled.

Once having entered and confirmed the password, an information page will show the result of the comparison between the entered password and the one previously set.



Subsequently, the new password to be set will be requested.

PRE-BREWING:

The digital pre-brewing can be set, that is the machine delivers water for a time that can be set (time ON), stops for a period that can be set (time OFF), and then continues the delivery.

By selecting the digital pre-brewing ON, the following parameters can be changed:

1. Pour time OFF: In the total pour time count the pour time OFF set can be included (ON) or excluded (OFF).
2. Pre-brewing Time ON: It sets the pour starting time, when the coffee pad gets wet. It changes from 0.5 to 3 seconds with 0.1 second interval.
3. Pre-brewing Time OFF: It sets the pause time before the pouring continues. It changes from 2 to 8 seconds with 0.1 second interval.

6. CLEANING

6.1 SWITCHING OFF

To switch the machine off press the main switch and set the machine to the "O" energy position.

6.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

The machine must be set to "O" power (switch off and disconnector open) before any cleaning operations are performed.



WARNING

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



WARNING

It is not possible to clean the machine using water jets or standing it in water.

Cleaning the work area: remove the worktop, lifting it up from the front and sliding it out. Remove the water collection dish underneath and clean everything with hot water and cleansers.

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

6.3 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS

The stainless coffee-holders are situated under the delivery units.



Fig. 22

NOTE: To clean proceed as follows:

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

6.4 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER

The machine is pre-set for cleaning the delivery unit with a specific washing powder.

The machine will initiate washing cycle which consists in the circulation of hot water followed by regular breaks.

We recommend carrying out a washing cycle at least once a day with special cleansers.



WARNING
RISK OF INTOXICATION

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

To carry out the washing procedure, proceed as follows:

- Substitute the filter with the delivery unit blind filter.
- Fill it with two spoonfuls of special cleanser powder and insert it into the unit filter-holder.

Press the cleaning button and select the group to be washed.

The machine will start making a series of washes, after which they will be asked to do the rinsing.

- Remove the filter holder and rinse under running water to remove any soap residue.
- Put back the filter holder and press the flashing button in the group to start rinsing.
- At the end remove the filter holder and make some operations.
- Press one of the coffee keys and halt it after 10 seconds.
- Repeat the procedure several times.
- Remove the filter-holder and carry out a few deliveries.

6.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

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

6.6 CHANGE WATER

To prevent the concentration of salts dissolved in the steam boiler becomes excessive, it is recommended to provide a daily pickup of at least 4-5 cups of water.

7. MAINTENANCE

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

NOTE: After the repair or replacement of any components of parts that come into contact with food or water, it is necessary to carry out the washing procedure as described in point 1.4 or according to the manufacturer's instructions.

7.1 RESIN AND SOFTENER REGENERATION

To avoid scaling deposits in the boiler and in the heating exchangers, the softener must always be kept efficient.

Therefore, the ionic resins must be regularly regenerated.

Regeneration times are established according to the quantity of coffee delivered daily and the hardness of the water utilised.

These can be seen in the diagram included in the following figure.

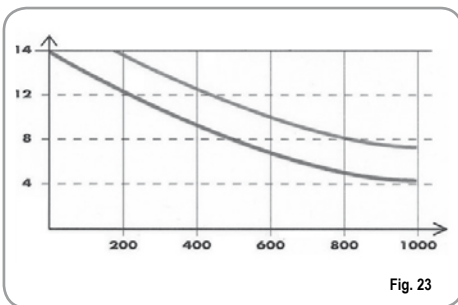


Fig. 23

Regeneration procedures are as follows:

- 1) Turn the machine off and place a container large enough to contain at least 5 litres under tube E.

Turn levers C and D from left to right; take the cap off by unscrewing knob and fill with 1 Kg normal kitchen salt.

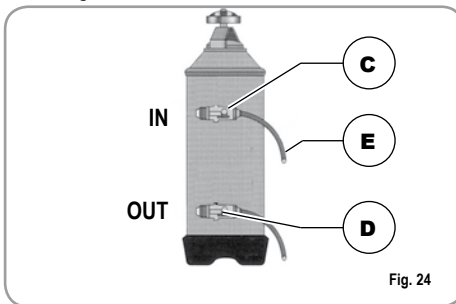


Fig. 24

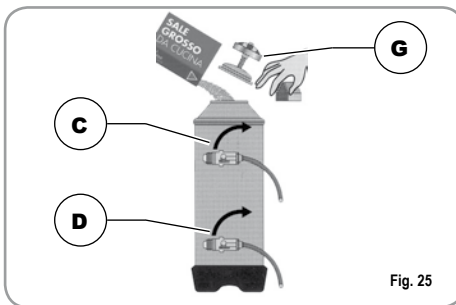


Fig. 25

- 2) Put the cap back on and reposition lever C moving it towards the left and allowing tube F to discharge the salty water until it has been eliminated and the water becomes fresh again (about half an hour).

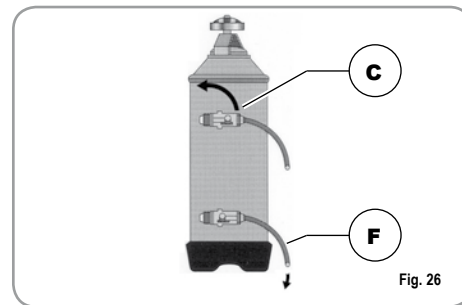


Fig. 26

- 3) Reposition lever D towards the left.

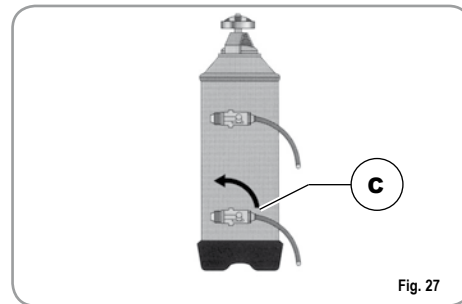


Fig. 27

8. MACHINE FUNCTION MESSAGES

DISPLAY AND KEY INDICATIONS	CAUSE	EFFECT	SOLUTION	NOTE
DIAGNOSIS OF ERROR	At the time of the diagnosis the system presents faults within the control unit EPROM.	If after 90 sec of machine functioning the water level is not re-established.		
DELIVERY ERROR	On reaching delivery time limit (120 seconds) the doser doesn't send out its set commands.	The display indicator and the 'continuous' key belonging to the relative unit will flash on and off.	Press the RESET key or one of the keys ▲ ▼ .	
DOSER ERROR	If the doser doesn't send out its set commands within the first three seconds from delivery onset.	If the delivery isn't manually halted, the maximum time limit (120 sec) will be blocked.	Press the RESET key or one of the keys ▲ ▼ .	
LEVEL ERROR	If after 90 sec of machine functioning the water level is not re-established.	The display indicator will flash on and off. The pump is de-activated. The resistor and all the functions are halted.	Turn the machine off and then turn it on again. All its functions will be re-activated.	
PRESSURE ERROR	When the machine's temperature is higher than 130°C.	The display indicator will flash on and off and the resistor is de-activated.	The system will be re-established as soon as the temperature goes below 130°C.	The boiler is provided with a manual refitting safety thermostat; if the resistor is not re-established, call a qualified technician.
OVERCURRENT ERR.	Incorrect electrical input caused by a malfunction in one of the machine charges.	The display reading will flash. The pump will switch off. The heating element and all other functions will be disabled.	Switch off the machine and send for a specialist technical engineer.	
FINE GRINDING	The machine registers values different from the set values.	A much longer delivery time.	Modify grinding degree and press the key RESET or one of the keys ▲ ▼ .	By leaving the machine in the programming state, within 10 minutes from the last selection, the system will return to the previous configuration and the display will indicate its re-establishment of normal functioning.
COARSE GRINDING	The machine registers values different from the set values.	A much shorter delivery time.	Press the RESET key or one of the keys ▲ ▼ .	

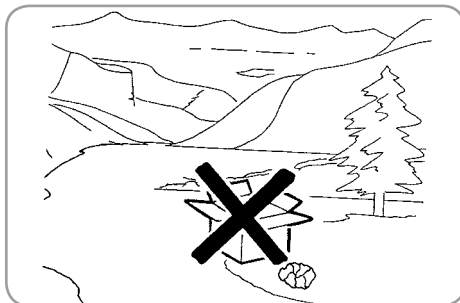
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ce livret fait partie intégrante et essentielle du produit et doit être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les avertissements se trouvant dans ce livret car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver avec soin ce livret pour pouvoir le consulter à tout moment.

Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer que l'appareil est en bon état. En cas de doute ne pas l'utiliser et s'adresser à un personnel professionnellement qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont dangereux, ni être jetés dans la nature.



DANGER DE POLLUTION



La machine peut être installée dans des ambiances telles que les aires de service, pour le personnel, près de magasins, de bureaux et autres ambiances de travail, dans les espaces pour clients auprès des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et autres milieux résidentiels.

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer

que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du secteur électrique. La plaque est visible à l'intérieur de la machine en retirant la cuve de récupération de l'eau.

La machine doit être installée selon les normes fédérales, étatiques et locales (codes) en vigueur en ce qui concerne les systèmes de plomberie, y compris des dispositifs anti-refoulement. Pour cette raison, les raccords de plomberie doivent être effectués par un technicien qualifié.

La garantie est nulle si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent pas aux données de la plaque signalétique.

Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages découlant d'une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil il faut obligatoirement installer une mise à la terre, en s'adressant à un électricien certifié, qui devra contrôler que la capacité électrique de l'installation est appropriée à la puissance maximale de l'appareil, figurant sur la plaque signalétique.



L'électricien muni d'un permis devra aussi vérifier que la section des câbles de l'installation soit appropriée à la puissance absorbée de l'appareil.

Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples ou des rallonges. S'il

faut obligatoirement en utiliser, faire appel à un électricien muni d'un permis.

Durant l'installation du dispositif, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec le dispositif. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine.

La machine doit être installée conformément aux normes en vigueur, en matière de santé, pour les installations hydrauliques. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé. Pour le branchement éventuel à l'arrivée d'eau, utiliser toujours un tube nouveau fourni en dotation, les vieux tubes ne doivent pas être utilisés.

L'alimentation du dispositif doit être effectuée avec de l'eau adéquate pour la consommation humaine conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. L'installateur doit recevoir de la part du propriétaire/gérant de l'installation, une confirmation écrite indiquant que l'eau respecte les caractéristiques susmentionnées.

Cet appareil ne doit être utilisé que pour l'utilisation décrite dans ce livret. Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuelles détériorations découlant d'utilisations inadéquates, erronées et déraisonnables.

L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants, ni par les personnes présentant

des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas les connaissances adéquates, sauf sous supervision ou après avoir reçu les instructions nécessaires. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.

L'appareil ne doit pas être installé là où ils peuvent être utilisés des jets d'eau. Le dispositif peut être installé que dans des endroits où l'utilisation et l'entretien est limité au personnel qualifié.

Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement".

Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:

- 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- Ouverture de la sortie vapeur pendant 1 minute.

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

Les températures maximum et minimum de stockage doivent être comprises entre [+5 + 50]°C.

La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +30]°C.

La machine à café ne doit pas être laissée en marche sans surveillance, c'est-à-dire sans la présence d'un opérateur. Le Groupe Simonelli n'est pas responsable des dommages causés par le mauvais fonctionnement de la machine, au cas où celle-ci serait laissée en marche sans la présence de l'opérateur.



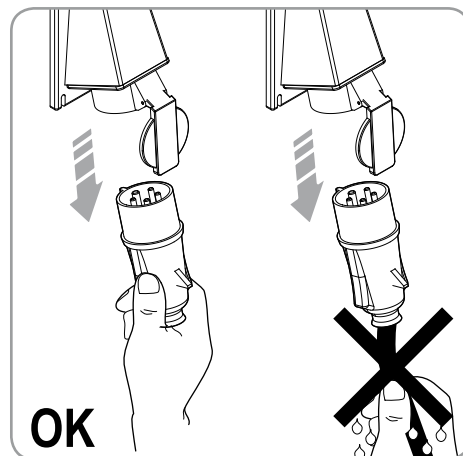
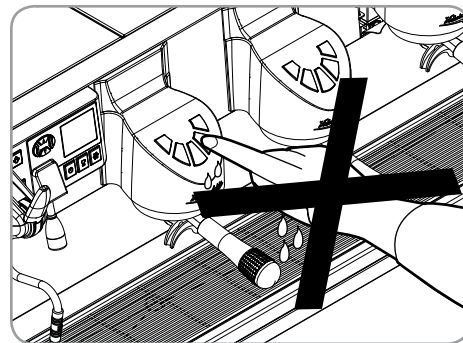
Avant d'utiliser la machine lire entièrement et attentivement la notice d'utilisation ou au moins les consignes de sécurité et la mise au point.

L'utilisation de tout appareil électrique comporte le respect de certaines règles fondamentales.

En particulier:

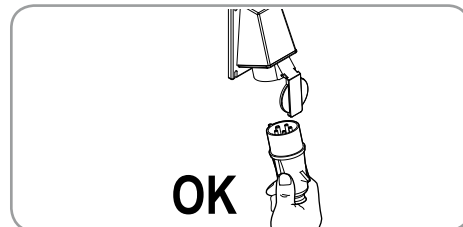
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés;
- Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'on est pieds nus;
- Ne pas utiliser de rallonge dans des endroits réservés au bain et à la douche;
- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du secteur d'alimentation;
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc..);
- Ne pas laisser des enfants ou des personnes non autorisées, n'ayant pas lu et bien compris cette notice, utiliser l'appareil.

Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher la fiche après avoir arrêté l'interrupteur de la machine.



Pour les opérations de nettoyage placer la machine en situation énergétique "O", c'est-à-dire "INTERRUPTEUR MACHINE ÉTEINT ET FICHE DÉBRANCHE" et respecter exclusivement ce qui est prévu dans ce livret.

Pour le nettoyage et l'entretien périodiques, se référer aux chapitres 6 et 7.



En cas de panne ou de dysfonctionne-

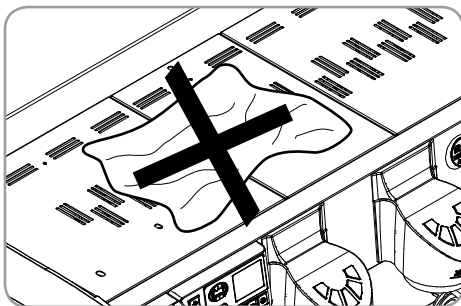
ment de l'appareil, l'arrêter. Il est strictement interdit d'intervenir.

Il faut s'adresser exclusivement à un personnel professionnel qualifié. L'éventuelle réparation des produits doit être effectuée uniquement par le constructeur ou par le centre d'assistance conventionné et en utilisant exclusivement des pièces détachées d'origine. Le non-respect de ce qui est indiqué ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.

Lors de l'installation, l'électricien qualifié devra prévoir un interrupteur omnipolaire, comme le prévoient les normes de sécurité en vigueur, avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

Pour éviter des échauffements dangereux il est recommandé de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur.

Ne pas boucher les grilles d'aspiration et/ou de dissipation en particulier du chauffe-tasses.



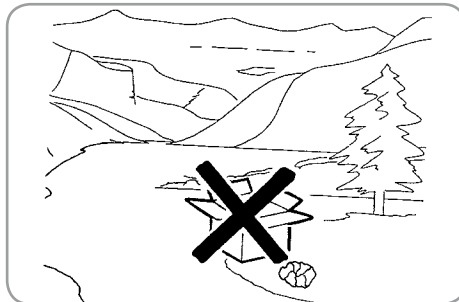
Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas de détérioration, arrêter l'appareil et pour le remplacer s'adresser uniquement à un personnel professionnel qualifié.

En cas de nécessité de substitution du câble d'alimentation, elle peut être effectuée uniquement par un centre d'assistance après-vente autorisé ou par le constructeur.

Dès que l'on décide de ne plus utiliser un appareil de ce genre il est recommandé de le rendre inopérant après avoir débranché la fiche, couper le câble d'alimentation.



DANGER DE POLLUTION



Ne pas jeter la machine dans la nature: pour l'élimination s'adresser à un centre autorisé ou contacter le constructeur qui vous fournira les indications nécessaires à ce sujet.

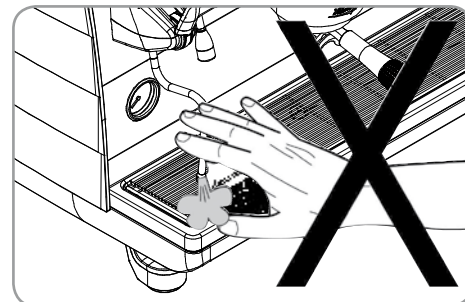


DANGER D'INTOXICATION

Pendant l'utilisation de la buse vapeur, faire très attention, ne pas mettre les mains sous cette dernière et ne pas la toucher immédiatement après l'utilisation.



RISQUE DE BRÛLURE



Pour favoriser l'aération de la machine la placer à 15 cm de murs ou d'autres machines du côté de l'aération.

Pendant l'utilisation de la buse vapeur, faire très attention, ne pas mettre les mains sous cette dernière et ne pas la toucher immédiatement après l'utilisation.

Ne pas oublier qu'avant d'effectuer toute opération d'installation, d'entretien, de vidange, de réglage, l'opérateur qualifié doit porter des gants de travail et des chaussures contre les accidents.

L'opérateur, lorsqu'il rajoute du café, ne doit pas mettre les mains à l'intérieur du conteneur.

Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70db.

En cas de machine avec branchement hydrique au réseau, la pression minimum doit être de 2 bar alors que la pression maximum pour le fonctionnement correct de la machine ne doit pas dépasser 4 bar.

Quand la machine n'est pas surveillée pendant une longue période, fermer le robinet d'arrivée d'eau.



ATTENTION

**RENSEIGNEMENT AUX UTILISATEURS**

Aux sens de Directive 2011/65/UE relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et élec-

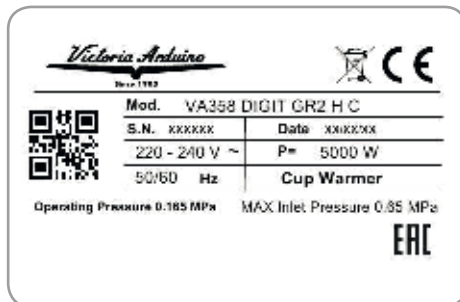
troniques, ainsi qu'à l'enlèvement des ordures".

Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareillage indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L'utilisateur devra, donc, transmettre l'appareillage arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvel appareillage de même type, à raison d'échange un à un.

La récolte différenciée propre pour le départ successif de l'appareillage laissé au recyclage, au traitement et à l'enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur le milieu et sur la santé et il favorise le recyclage des matériels dont l'appareillage se compose. L'enlèvement illégal du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives dont au D.Lgs.n. 22/1997" (article 50 et suivants du D. Lgs.n.22/1997).

TRANSPORT ET MANUTENTION**IDENTIFICATION DE LA MACHINE**

Pour toute communication avec le constructeur Simonelli Group, il faut toujours préciser le numéro de série de la machine.



La machine est transportée sur une palette avec plusieurs machines dans des boîtes assurées à la palette avec des sangles.

Avant toute opération de transport ou de manutention, l'opérateur doit:

- Mettre des gants, des chaussures contre les accidents et une combinaison ayant des élastiques aux extrémités.

Le transport de la palette doit être effectué à l'aide d'un engin de levage approprié (type chariot élévateur).

ATTENTION
RISQUE DE CHOC OU D'ÉCRASEMENT

L'opérateur, pendant toute la manutention, doit faire attention que des personnes, des choses ou des objets ne se trouvent pas dans la zone d'opération. Lever lentement la palette à environ 30 cm du sol et aller dans la zone de chargement.

Après avoir contrôlé qu'il n'y a pas d'obstacles, de choses ou de personnes, procéder au chargement.

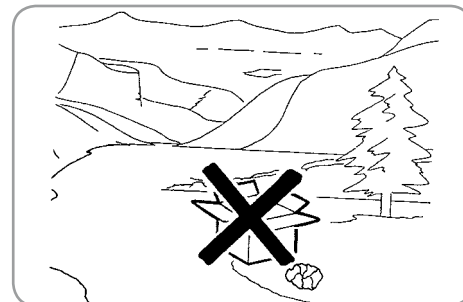
Une fois arrivée à destination, toujours avec un moyen de levage approprié (ex. chariot élévateur), après s'être assuré qu'il n'y a pas de choses ou des personnes dans la zone de déchargement, amener la palette vers le sol en la manutentionnant à environ 30 cm du sol, jusqu'à la zone de stockage.

ATTENTION
RISQUE DE CHOC OU D'ÉCRASEMENT

Avant l'opération suivante, contrôler que la charge est en place et qu'en coupant les sangles elle ne tombe pas. L'opérateur, avec des gants et des chaussures contre les accidents, doit couper les sangles et stocker le produit. Pendant cette opération consulter les caractéristiques techniques du produit pour voir le poids de la machine à stocker et pouvoir se comporter en conséquence.



DANGER DE POLLUTION





Lorsque la machine est libérée de la palette ou du conteneur, ne pas la jeter dans la nature, danger de pollution.

Félicitations,

Avec l'achat du modèle VA358 WHITE EAGLE   vous avez fait un excellent choix.

L'achat d'une machine à café express professionnelle regroupe plusieurs facteurs de sélection: le nom du Constructeur, les caractéristiques des fonctions de la machine, la fiabilité technique, la qualité et la rapidité du service après-vente, le coût. Vous avez donc certainement évalué tous ces critères

avant de décider de choisir le modèle VA358 WHITE EAGLE  .

Vous avez choisi le meilleur produit et nous sommes certains que vous le découvrirez à chaque café et à chaque cappuccino que vous boirez.

Et vous apprécierez la facilité et la rapidité d'emploi du modèle VA358 WHITE EAGLE  .

Si cet achat est le premier achat d'une machine **Simonelli Group**, vous êtes le bienvenu dans le monde de la haute cafétéria; si, par contre, vous faites déjà partie de notre Clientèle, nous sommes flattés par votre fidélité, et nous vous remercions de préférer nos produits.

Nous vous remercions de votre préférence.

Salutations distinguées,

Simonelli Group



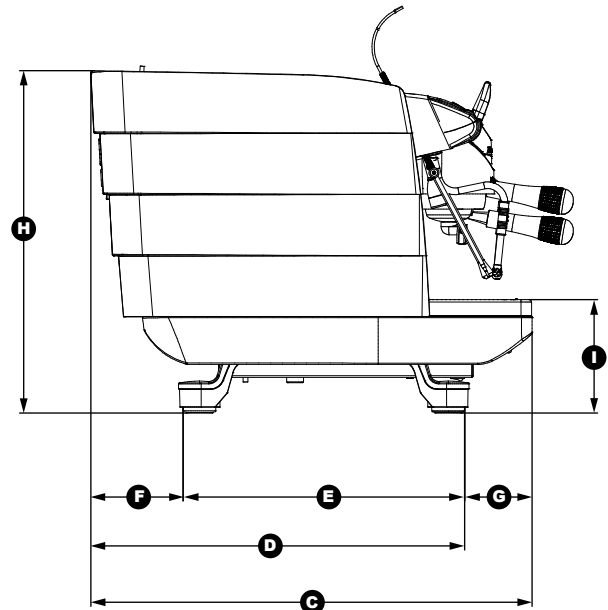
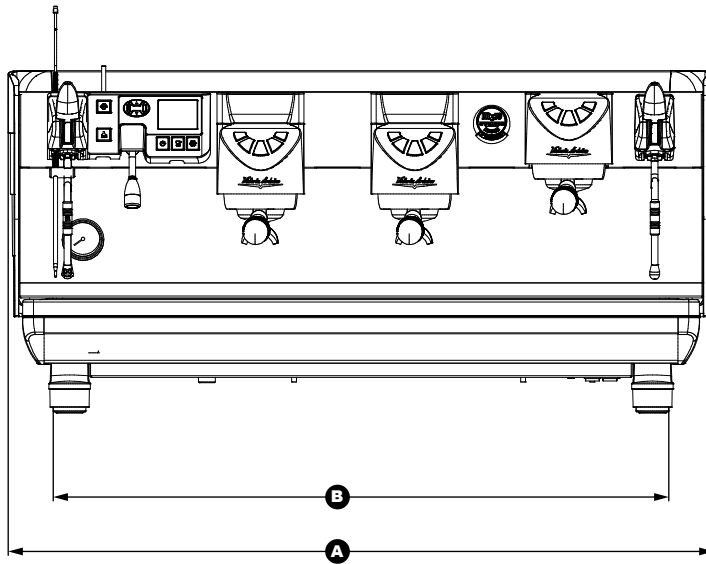
C US



SANITATION



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



NOTE: Le pieds de support avant ils peuvent se déplacer en arrière de 40 mm (1,57 in).

Digit

	2 Groupes		3 Groupes	
POIDS NET	71 kg	156 lb	91 kg	200 lb
POIDS BRUT	87 kg	191 lb	111 kg	244 lb
PUISSANCE	4500 W		5000 W	
DIMENSIONS	A 822 mm	A 32,36 in	A 1053 mm	A 41,46 in
	B 689 mm	B 27,13 in	B 919 mm	B 36,18 in
	C 659 mm	C 25,94 in	C 659 mm	C 25,94 in
	D 558 mm	D 21,97 in	D 558 mm	D 21,97 in
	E 420 mm	E 16,54 in	E 420 mm	E 16,54 in
	F 138 mm	F 5,43 in	F 138 mm	F 5,43 in
	G 101 mm	G 3,98 in	G 101 mm	G 3,98 in
	H 511 mm	H 20,12 in	H 511 mm	H 20,12 in
	I 169 mm	I 6,65 in	I 169 mm	I 6,65 in

T3

	2 Groupes		3 Groupes	
POIDS NET	74 kg	163 lb	95 kg	209 lb
POIDS BRUT	90 kg	198 lb	115 kg	253 lb
PUISSANCE	7300 W		9100 W	
DIMENSIONS	A 822 mm	A 32,36 in	A 1053 mm	A 41,46 in
	B 689 mm	B 27,13 in	B 919 mm	B 36,18 in
	C 659 mm	C 25,94 in	C 659 mm	C 25,94 in
	D 558 mm	D 21,97 in	D 558 mm	D 21,97 in
	E 420 mm	E 16,54 in	E 420 mm	E 16,54 in
	F 138 mm	F 5,43 in	F 138 mm	F 5,43 in
	G 101 mm	G 3,98 in	G 101 mm	G 3,98 in
	H 511 mm	H 20,12 in	H 511 mm	H 20,12 in
	I 169 mm	I 6,65 in	I 169 mm	I 6,65 in

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	63	6. NETTOYAGE	90
TRANSPORT ET MANUTENTION	66	6.1 ARRÊT	90
IDENTIFICATION DE LA MACHINE	66	6.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE	90
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	69	6.3 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX	90
1. DESCRIPTION MACHINE	71	6.4 NETTOYAGE DU GROUPE AVEC L'AIDE DU FILTRE BORGNE	90
1.1 DESCRIPTION PANNEAU DE COMMANDE	72	6.5 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES	90
1.2 DESCRIPTION PUSH-BUTTON GROUPE	73	6.6 EAU RECHANGE	90
1.3 LISTE ACCESSOIRES	74	7. ENTRETIEN	91
2. INSTALLATION ET		7.1 REVIVIFICATION DES RÉSINES DE L'ADOUCCISSEUR	91
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	75	8. MESSAGES FONCTIONS MACHINE	92
2.1 CARACTÉRISTIQUES EAU	75	INSTALLATION ÉLECTRIQUE	
2.2 CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	75	VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3	93
3. RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ	76	INSTALLATION ÉLECTRIQUE	
3.1 PROCÉDURE DE PREMIÈRE INSTALLATION OU APRÈS L'ENTRETIEN DES CHAUDIÈRES	76	VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3	94
3.2 RÉGLAGE POMPE	76	INSTALLATION ÉLECTRIQUE	
3.3 RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUDE	77	VA358 WHITE EAGLE DIGIT	95
3.4 REMPLACEMENT DE LA BATTERIE DE L'HORLOGE	77	INSTALLATION ÉLECTRIQUE	
4. UTILISATION	78	VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 CSA	96
4.1 MARCHE/ARRÊT DE LA MACHINE	78	INSTALLATION ÉLECTRIQUE	
4.2 PRÉPARATION DU CAFÉ	79	VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 CSA	97
4.3 UTILISATION DE LA VAPEUR (Lance vapeur manuelle)	80	INSTALLATION ÉLECTRIQUE	
4.4 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	80	VA358 WHITE EAGLE DIGIT CSA	98
4.5 SÉLECTION EAU CHAUDE	80	SCHÉMA HYDRAULIQUE VA358 WHITE EAGLE DIGIT	99
5. PROGRAMMATION	81	SCHÉMA HYDRAULIQUE VA358 WHITE EAGLE T3	100
5.1 LÉGENDE	81	SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA358 WHITE EAGLE T3 (2-3Gr)	101
5.2 AFFICHAGE	81	SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA358 WHITE EAGLE T3 2 GR	102
5.2.1 LANGUE	81	SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA358 WHITE EAGLE T3 3 GR	103
5.2.2 PROGRAMMATION DOSES	82	SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA358 WHITE EAGLE 2 GR	104
5.2.3 SETPOINT	83	SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA358 WHITE EAGLE 3 GR	105
5.2.4 AFFICHAGE SET UP	84	SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA358 WHITE EAGLE 4 GR	106
5.2.5 ÉCONOMIE ÉNERGIE	85		
5.2.6 COMPTEURS	86		
5.2.7 HISTORIQU. ALARME	87		
5.2.8 PROGRAMMATIONS TECHNIQUES	88		

1. DESCRIPTION MACHINE

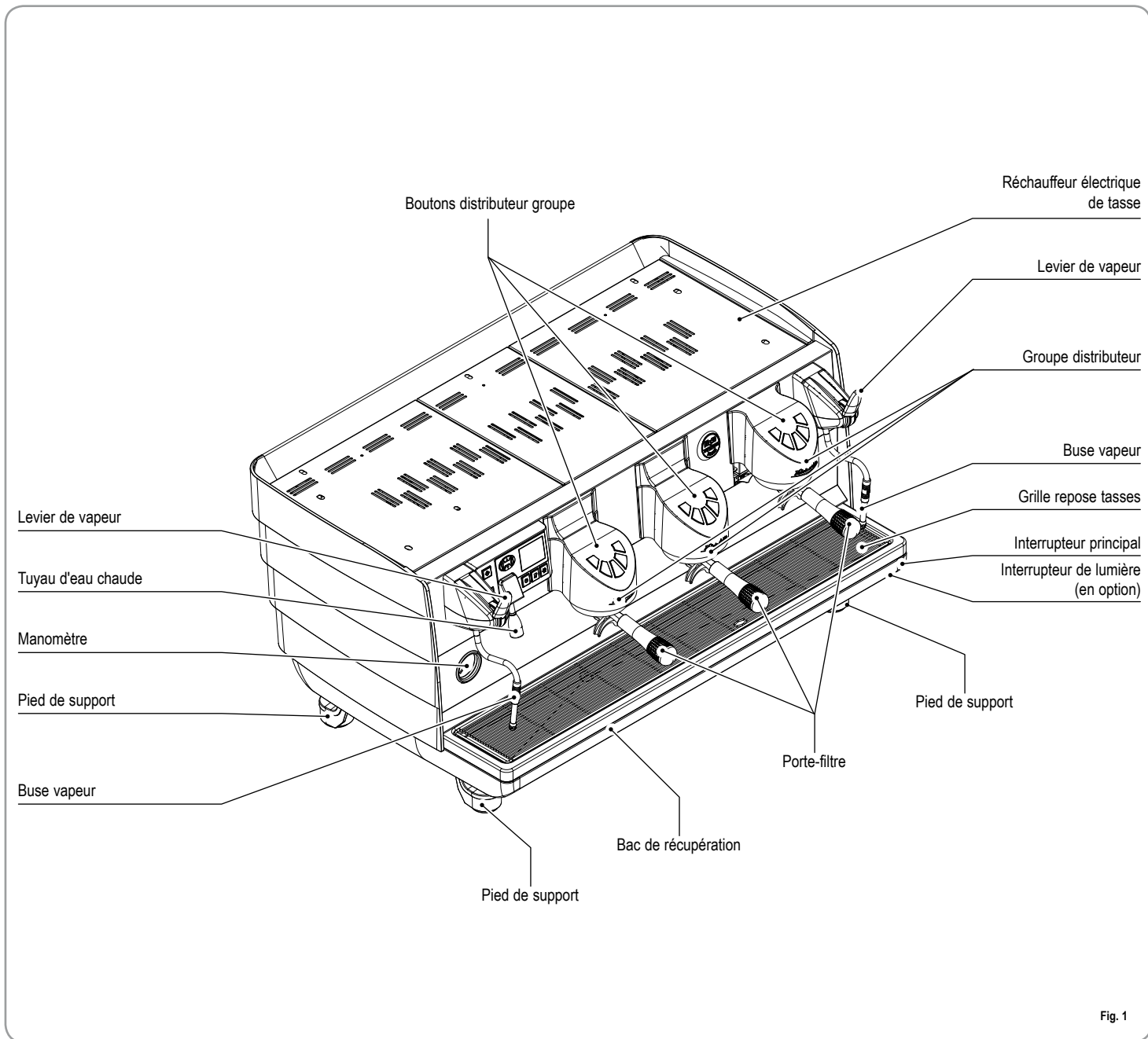


Fig. 1

1.1 DESCRIPTION PANNEAU DE COMMANDE

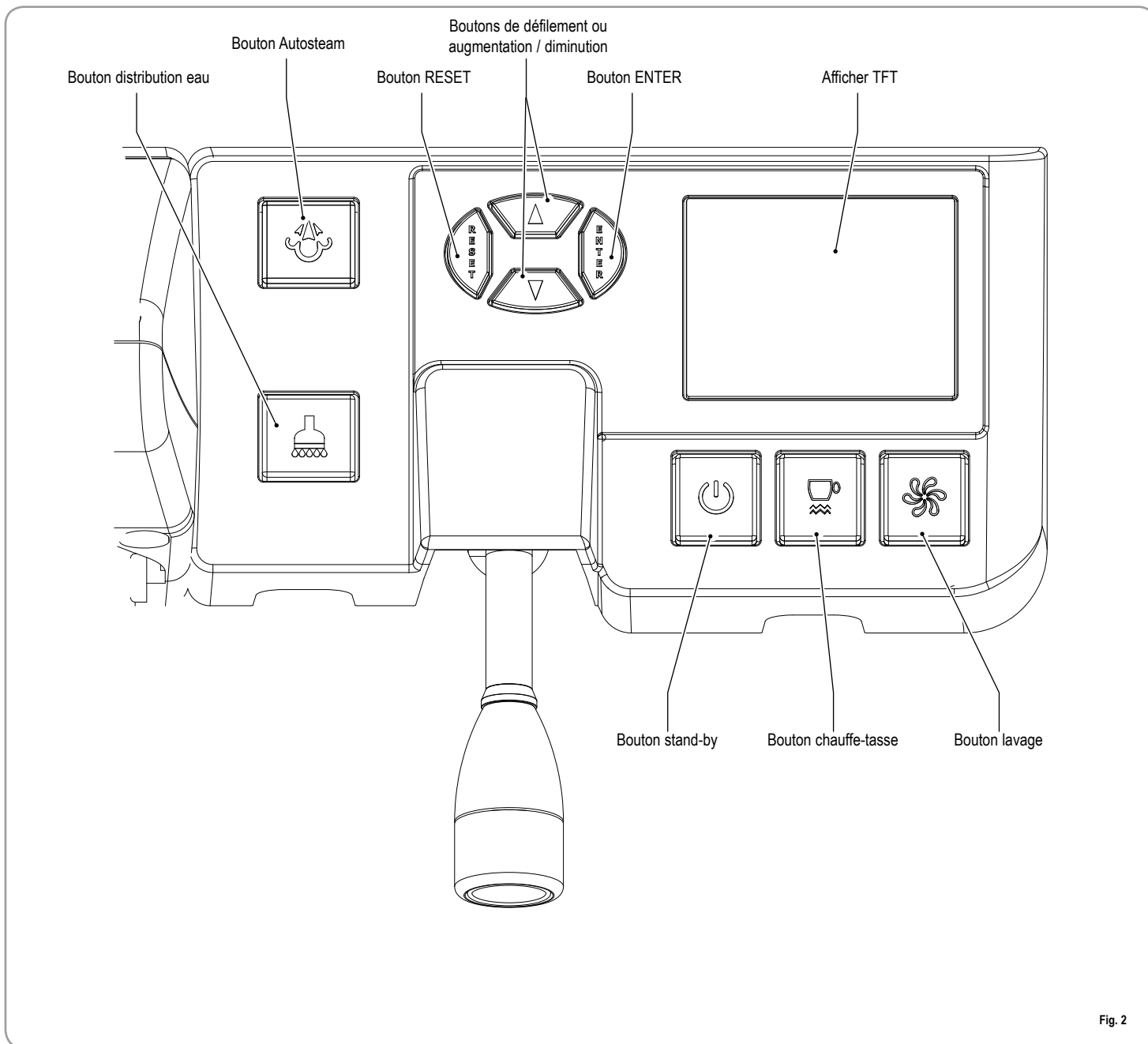


Fig. 2

1.2 DESCRIPTION PUSH-BUTTON GROUPE

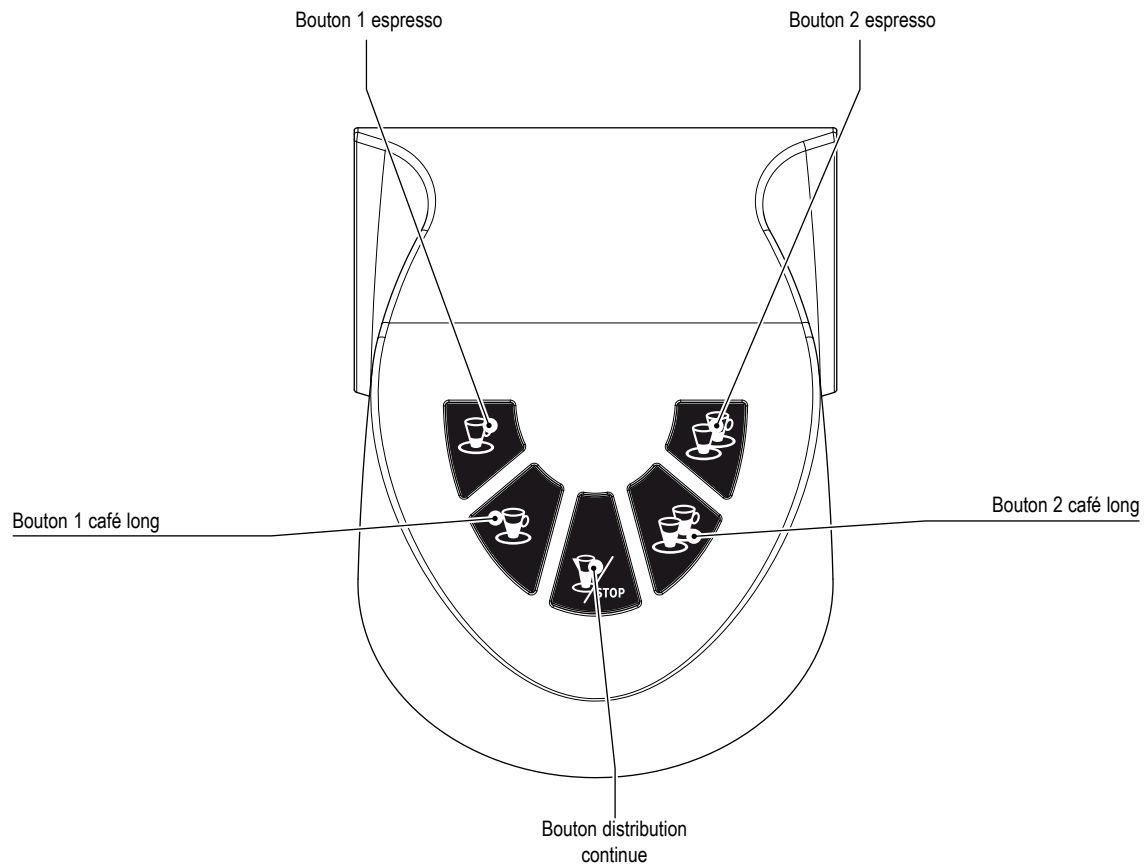


Fig. 3

1.3 LISTE ACCESSOIRES

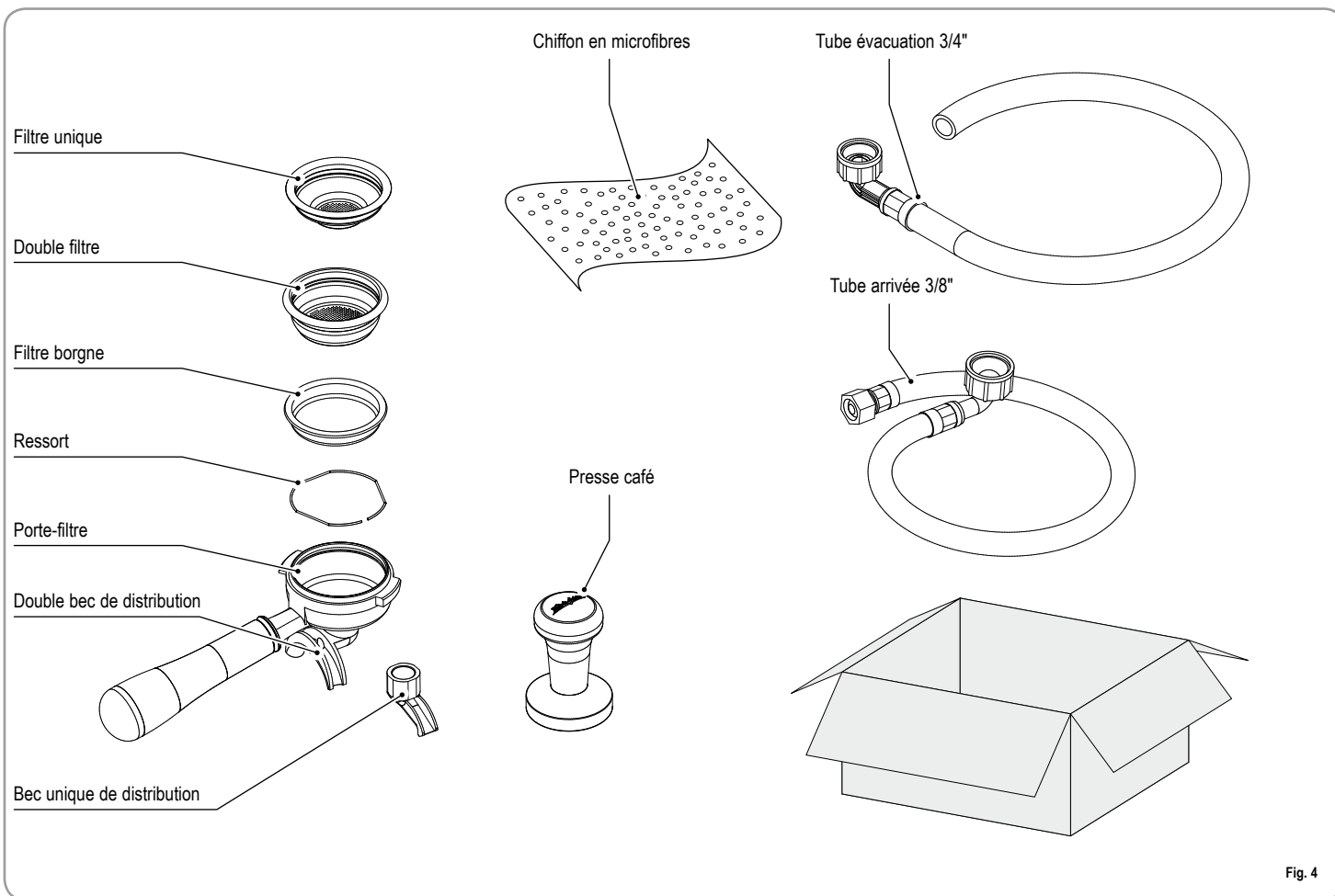


Fig. 4

DESCRIPTION	2 GROUPE	3 GROUPE
Filtre unique	1	1
Double filtre	2	3
Ressort	2	3
Porte-filtre	3	4
Double bec de distribution	2	3
Bec unique de distribution	1	1

DESCRIPTION	2 GROUPE	3 GROUPE
Presse café	1	1
Filtre borgne	2	3
Tube évacuation 3/4"	1	1
Tube arrivée 3/8"	1	1
Chiffon en microfibras	1	1

2. INSTALLATION ET OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Après avoir retiré l'emballage et avoir vérifié l'intégrité de la machine et des accessoires, positionner la machine sur un plan horizontal et vérifier qu'il soit parfaitement nivelé en agissant sur les pieds de réglage:

- Tourner les pieds vers la gauche pour soulever la machine jusqu'à un maximum de + 1 cm;
- Tourner les pieds vers la droite pour baisser la machine.

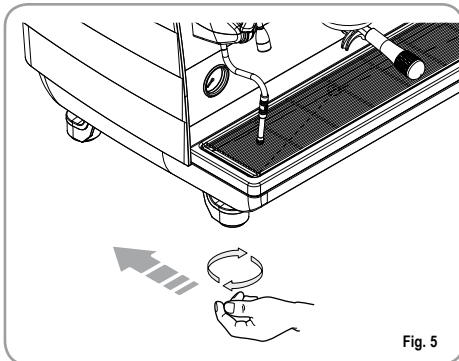


Fig. 5

Dans le cas où la profondeur de la surface de support est insuffisante, il est possible de déplacer les pieds avant 4 cm. L'opération doit être effectuée par un technicien qualifié.

Dans la phase préliminaire, après la mise en plan de la machine, il est conseillé d'installer un adoucisseur, à la sortie du circuit hydrique, puis un filtre à maille.

Cela empêche les impuretés, telles que le sable, les particules de calcaire en suspension, la rouille, etc., d'endommager les surfaces délicates en graphite, garantissant une longue durée de vie de la machine.

Après ces opérations, procéder aux branchements hydrauliques comme illustré dans la figure suivante.



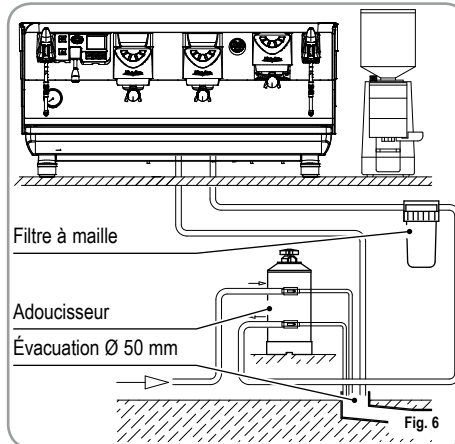
ATTENTION

La pression du réseau hydrique conseillée est de 2,3 bars.



ATTENTION

Éviter les étranglements des tubes de connexion. Vérifier en outre que l'évacuation soit en mesure d'éliminer les rebuts.



NOTE: Pour le bon fonctionnement de la machine, il est nécessaire que la pression du réseau ne dépasse pas les 4 bar. Dans le cas contraire, installer un réducteur de pression en amont de l'adoucisseur; le tube en entrée de l'eau doit avoir un diamètre interne non inférieur à 6 mm ($\frac{3}{8}$ ”).

2.1 CARACTÉRISTIQUES EAU

L'utilisateur est responsable de l'entretien du système de filtrage et du monitoring des caractéristiques de l'eau afin de les maintenir dans les limites des niveaux requis.

Si l'eau n'est pas maintenue dans les limites des caractéristiques reportées ci-dessous, la garantie cesse entièrement:

- Dureté totale 50-60 ppm (parties par million);
- Pression réseau hydrique entre 2 et 4 bars eau froide;
- Flux minimum: 200 l/heure;
- Filtrage inférieure à 1.0 microns;
- Résidu fixe (tds = total dissolved solids) entre 50 et 250 ppm;
- Alcalinité entre 10 et 150 ppm;
- Chlore inférieur à 0.50 mg/l;
- Ph entre 6.5 et 8.5.

2.2 CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES



ATTENTION RISQUE DE DÉCHARGÉ ÉLECTRIQUE

La machine doit toujours être protégée par un interrupteur automatique omnipolaire de puissance appropriée, avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

Simonelli Group ne répond d'aucun dommage aux personnes ou aux choses résultant du non respect des normes de sécurité en vigueur.

Avant de brancher la machine à un réseau électrique, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaquette des données de la machine correspond à celle de votre réseau. Dans le cas contraire, effectuez les branchements ci-dessous sur la base de la ligne électrique dont vous disposez, comme illustré ci-après:

- Pour un voltage **380V** / 3 phases + Neutre:

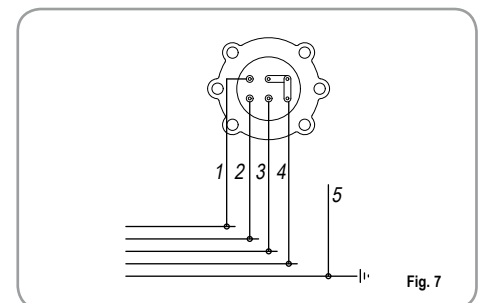


Fig. 7

• Pour un voltage 230V / monophasé:

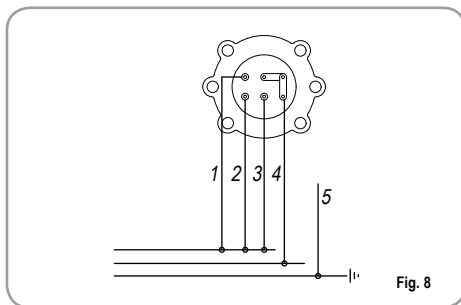


Fig. 8



LÉGENDE

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

3. RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE

3.1 PROCÉDURE DE PREMIERE INSTALLATION OU APRÈS L'ENTRETIEN DES CHAUDIÈRES

En phase de première installation de la machine ou après l'entretien de l'une des chaudières, après avoir allumé la machine avec l'interrupteur général situé en bas à droite, procéder comme suit:

- 1) Si l'afficheur visualise " OFF – MONTRE EXCLUE" procéder comme au pas 3.
- 2) Si l'afficheur indique "OFF" appuyer sur la touche ON/OFF  jusqu'à ce qu'il visualise "OFF – MONTRE EXCLUE" puis procéder comme au pas 3.
- 3) Allumer la machine en appuyant sur la touche ON/OFF  après quoi de l'eau sortira automatiquement des groupes pendant environ 45 secondes afin de garantir le remplissage correct des chaudières café. Ce cycle ne peut pas et ne doit pas être interrompu.
Si le cycle est interrompu à cause d'une coupure de courant ou d'un arrêt accidentel de la machine depuis l'interrupteur général, au moment du allumage de cette dernière, un nouveau cycle repartira de nouveau pendant 45 secondes.

NOTE: Après 90 secondes de remplissage de la chaudière, l'écran affiche «Niveau d'erreur" pour protéger le moteur contre la surchauffe.

S'il semble que le message «niveau d'erreur" simplement redémarrer la machine avec l'interrupteur principal pour terminer le remplissage de la chaudière.

3.2 RÉGLAGE POMPE

NOTE: Cette opération doit être effectuée avec la machine éteinte.

Pour modifier la pression de la pompe, pour agir comme il est décrit ci-dessous:

- Agir sur la vis de réglage de la pompe pour AUGMENTER (vers la droite) ou DIMINUER (vers la gauche) la pression;

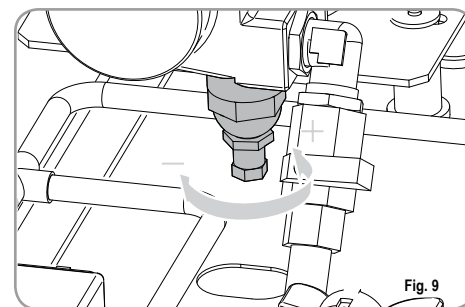


Fig. 9

Valeur conseillée: 9 bar

- La pression programmée de la pompe est affichée dans le manomètre, logé à l'intérieur de la machine durant la distribution;



Fig. 10

Au terme des réglages, repositionner la protection en plastique dans son logement en la fixant avec les deux vis latérales; repositionner le plateau à gouttes et la grille du plan de travail.

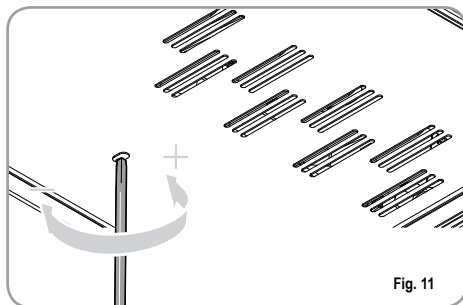
3.3 RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUDE

NOTE: Cette opération peut être effectuée aussi avec la machine allumée.

Tous les modèles VA358 sont munis d'un mélangeur d'eau chaude, qui permet de régler la température de sortie de l'eau et d'optimiser le rendement du système.

Pour régler l'économiseur d'eau chaude, agir sur la poignée de réglage.

- L'économiseur de l'eau chaude est logé à l'intérieur de la machine;
- Tourner la poignée de réglage vers la GAUCHE / DROITE pour AUGMENTER / DIMINUER la température de l'eau chaude;



- Au terme de l'opération, remonter le panneau de protection à l'aide des vis respectives.

3.4 REMPLACEMENT DE LA BATTERIE DE L'HORLOGE

La centrale électronique est munie d'une pile au lithium pour alimenter l'horloge avec une autonomie d'environ 3 heures, après lesquelles il peut être nécessaire de la remplacer.

En cas d'arrêt prolongé de la machine, la montre peut être bloquée:

- avec la machine qui affiche OFF:



- maintenez le bouton de nettoyage jusqu'à l'émergence de l'écrit "Clock désactivé".



Le remplacement de la batterie au lithium doit être effectuée **UNIQUEMENT** par un Technicien Spécialisé.

Simonelli Group ne répond pas des dommages aux personnes ou aux choses résultant du non respect des prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

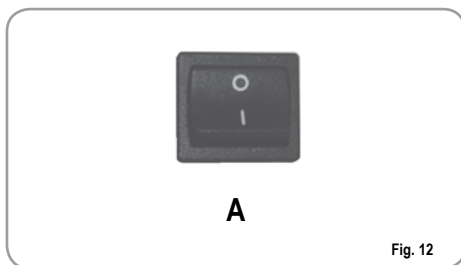
4. UTILISATION

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

NOTE: Au début de l'activité quotidienne et en tout cas d'inactivité pendant plus de 8 heures, il est nécessaire de procéder à effectuer le remplacement complet de l'eau contenue dans les circuits en utilisant les distributeurs prévus.

4.1 MARCHÉ/ARRÊT DE LA MACHINE

MISE EN MARCHÉ: brancher la machine à la prise de courant et pousser l'interrupteur "A" en position "I", la machine s'allume.



Dans le cas où l'autodiagnostic indique des anomalies ou des pannes de fonctionnement, l'opérateur **NE DOIT PAS** intervenir; contacter le Centre de Service Après-vente.

- L'afficheur, non éclairé, visualise le message:



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





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

MISE EN MARCHÉ / ARRÊT MANUEL

On - Off Automatique NON PROGRAMME

NOTE: vérifier que l'interrupteur général soit toujours sur "I".

SWITCH ON: Appuyer sur le poussoir marche/arrêt  pendant 2 secondes environ jusqu'à ce que le voyant lumineux s'allume .

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



A la fin du diagnostic, l'afficheur visualise la page d'accueil "Home Page":



NOTE: toutes les touches de sélection sont validées dès la fin du diagnostic.



Si le diagnostic indique des anomalies ou des pannes de fonctionnement, appeler le centre d'assistance après-vente; l'opérateur NE DOIT JAMAIS intervenir seul.

ARRÊT: appuyer sur le poussoir marche/arrêt  pendant 2 secondes environ jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne . La machine s'éteint et l'afficheur indique:



On - Off Automatique PROGRAMME

NOTE: vérifier que l'interrupteur général soit toujours sur "I".

La machine se MET EN MARCHÉ au premier horaire de mise en marche programmé (voir chapitre PROGRAMMATION et paragraphe ÉCONOMIE D'ÉNERGIE).

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

A la fin du diagnostic, l'afficheur visualise la page d'accueil "Home Page":



NOTE: toutes les touches de sélection sont validées dès la fin du diagnostic.



ATTENTION

Dans le cas où l'autodiagnostic indique des anomalies ou des pannes de fonctionnement, l'opérateur **NE DOIT PAS** intervenir; contacter le Centre de Service Après-vente.

La machine s'éteint au premier horaire d'arrêt programmé (voir chapitre **PROGRAMMATION** et paragraphe **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**).

NOTE: Il est possible d'allumer ou d'éteindre la machine manuellement, comme indiqué au paragraphe précédent.

4.2 PRÉPARATION DU CAFÉ



ATTENTION

Si la séquence indiquée ci-dessous ne se produit pas, voir le chapitre "ANOMALIES ET REMÈDES".

- 1) Après avoir mis au point la machine, installer le filtre désiré (simple ou double) dans le porte-filtre.

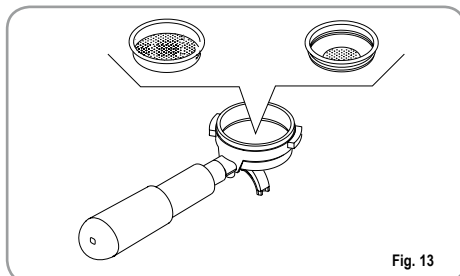


Fig. 13

- 2) Remplissez le filtre de café opportunément haché.

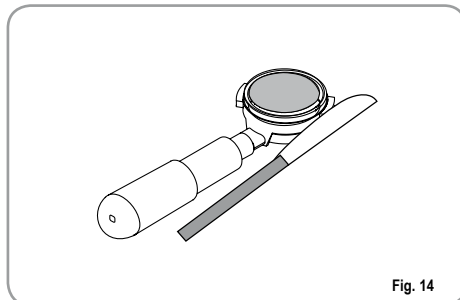


Fig. 14

- 3) Presser le café dans le filtre de manière uniforme à l'aide du presseur.

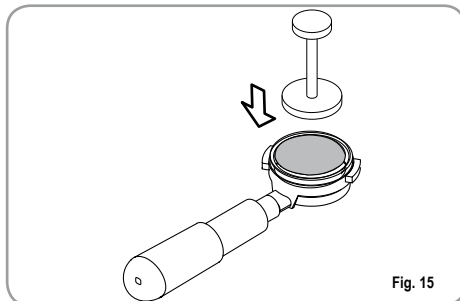
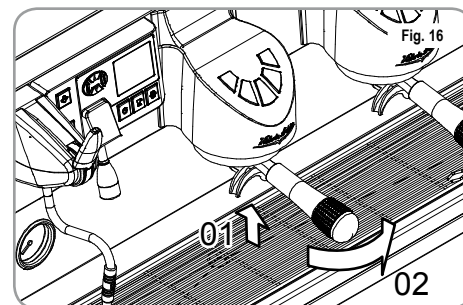


Fig. 15

- 4) Nettoyer le bord du filtre et introduire le porte-filtre dans le groupe de distribution.



- 5) Positionner la/les tasse/s sous les becs verseurs.

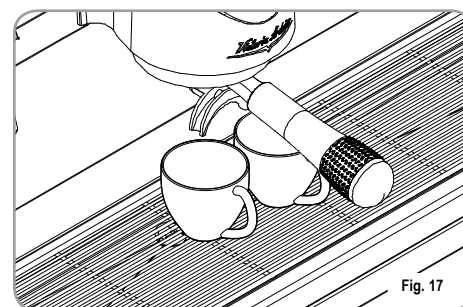




Fig. 17

- 6) Selon le type de distribution simple ou double, appuyer sur le poussoir de distribution relatif  .
- 7) La pompe démarre et commence la distribution.
- 8) Quand on atteint la quantité programmée, la pompe s'éteint et la distribution termine automatiquement.

NOTE: A la fin de chaque distribution de café, pour le nettoyage du groupe, distribuer de l'eau pendant 4-5 secondes.

4.3 UTILISATION DE LA VAPEUR (Lance vapeur manuelle)

NOTE: L'utilisation de la buse vapeur doit toujours être précédé par l'opération de purge de l'eau de condensation pendant au moins 2 secondes.

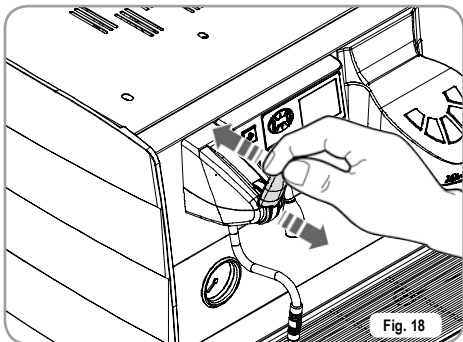


**ATTENTION
RISQUE DE BRÛLURES**

Pendant l'utilisation de la vapeur, veiller à ne pas mettre les mains sous la vapeur et à ne pas toucher tout de suite la lance.

Pour utiliser la vapeur, il suffit de tirer ou de pousser le levier correspondant, comme indiqué en figure. En tirant entièrement le levier, ce dernier reste bloqué en position de distribution maximum, en le poussant, son retour est automatique.

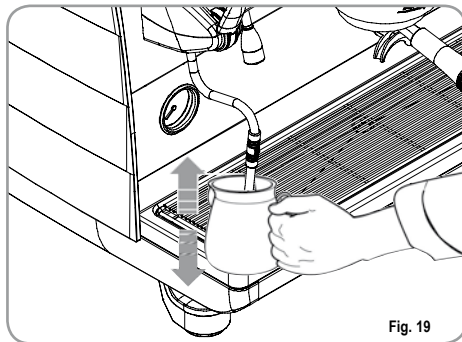
Les deux lances à vapeur sont articulées, permettant une utilisation plus aisée.



4.4 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Pour obtenir la mousse typique du cappuccino, plonger le bec de la vapeur au fond du récipient qui doit être rempli d'un tiers (il est préférable que le récipient soit conique et allongé).

Ouvrir la vapeur. Avant que le lait n'ait atteint l'ébullition, positionner le bec de la vapeur à la surface en effleurant le lait par des petits mouvements dans le sens vertical. A la fin de l'opération, nettoyer soigneusement la lance avec un chiffon souple.



4.5 SÉLECTION EAU CHAUDE




**ATTENTION
RISQUE DE BRÛLURES**

Pendant l'utilisation de la lance à eau chaude, veiller à ne pas mettre les mains sous la vapeur et à ne pas toucher tout de suite la lance.

Permet la distribution de l'eau chaude pour la préparation du thé, de la camomille et des tisane. Positionner un récipient sous la lance à eau chaude.

Appuyer une fois sur le poussoir de sélection

de l'eau chaude, le voyant lumineux  s'allume.

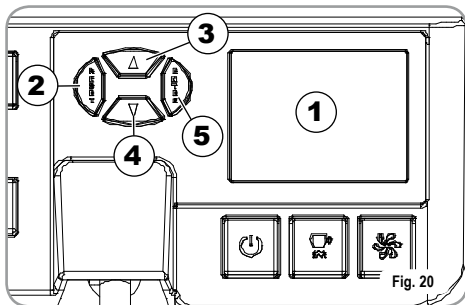
La lance eau chaude distribue de l'eau pendant un temps équivalent à la valeur programmée (voir chapitre PROGRAMMATION et paragraphe PROGRAMMATION DOSES) ou appuyer de nouveau sur le poussoir pour interrompre la distribution.

NOTE: La distribution de l'eau chaude peut se faire en même temps que celle du café.

NOTE: L'utilisation de la lance eau chaude doit toujours être précédé par l'opération de purge de l'eau de condensation pendant au moins 2 secondes.

5. PROGRAMMATION

5.1 LÉGENDE



- ① Affichage LCD.
- ② Touche **RESET**: pour allumer et éteindre la machine et pour quitter le menu.
- ③ Touche **CURSEURS**: défilement des menus et augmentation ou diminution des valeurs.
- ④
- ⑤ Touche **ENTER**: pour accéder à l'intérieur du menu.

ACCÈS AU MENU:

Pour accéder au menu de la machine, sélectionnez avec les touches ▲ ▼ le bouton **Menu** et validez avec la touche **ENTER**.

L'affichage du menu peut être réglé sur deux modes:

- UTILISATEUR (mot de passe est activée);
- TECHNICIENS (mot de passe désactivé).

Par défaut, la machine a toujours le mot de passe désactivé avec la possibilité d'accéder au menu complet de la machine.

Si un mot de passe a été défini, l'accès au menu, vous serez invité à entrer un mot de passe:



Pour entrer en mode UTILISATEUR, appuyez sur **ENTER** sans modifier les valeurs.

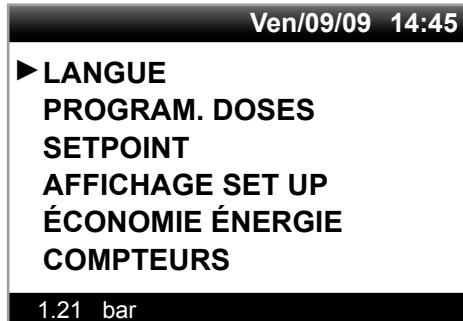
Pour accéder au mode de TECHNICIEN, entrez le mot de passe en agissant avec les touches ▲ ▼ et appuyez sur **ENTER**.

5.2 AFFICHAGE

LISTE DES FONCTIONS AFFICHABLES

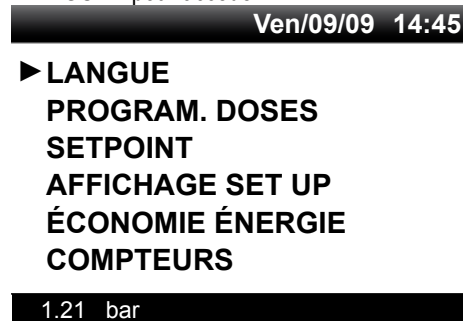
LANGUE
PROGRAMMATION DOSES
SETPOINT
AFFICHAGE SET UP
ÉCONOMIE ÉNERGIE
COMPTEURS
HISTORIQ. ALARME
PROGRAMMATIONS TECHNIQUES

La machine affiche:



5.2.1 Langue

Sélectionnez avec les touches ▲ ▼ "LANGUE" pour accéder:



Une page est affichée pour le choix de la langue de l'interface.



Sélectionnez avec les touches ▲ ▼ la langue et validez en cliquant sur **ENTER**.

5.2.2 Programmation doses

Sélectionnez avec les touches ▲ ▼ "PROGRAMMATION DOSES" et cliquer sur ENTER pour accéder:

Ven/09/09 14:45

LANGUE

► PROGRAM. DOSES

SETPOINT

AFFICHAGE SET UP

ÉCONOMIE ÉNERGIE

COMPTEURS

1.21 bar

3 options sont affichées:

Ven/09/09 14:45

► PROGRAM. DOSES

TRANSFERT DOSES

DOSES STANDARD

1.21 bar

Avec les touches ▲ ▼ pour sélectionner l'une des options, puis cliquer sur ENTER pour accéder.

PROGRAMMATION DOSES:

L'afficheur visualise:

Ven/09/09 14:45

PROGRAM. DOSES

SELECTION

1.21 bar

Toutes les touches programmables se mettent à clignoter:

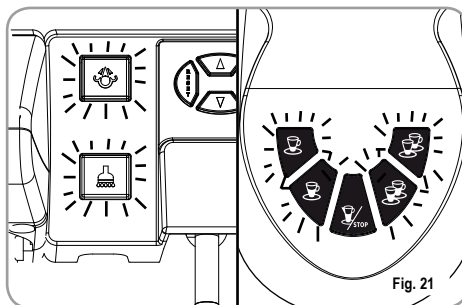


Fig. 21

Café:

Appuyer sur le poussoir à programmer; l'afficheur visualise l'icône de la touche choisie et la valeur déjà programmée.

Ven/09/09 14:45

PROGRAM. DOSES

VOLUME CC 45

1.21 bar

Il est possible de modifier la dose en agissant sur les touches ▲ ▼ et confirmer la valeur en cliquant sur ENTER.

Si par contre, on appuie sur le poussoir café à programmer, la distribution démarre (entre temps, tous les autres voyants lumineux s'éteignent).

Après avoir atteint la dose désirée cliquer sur la touche de café pour être programmé pour interrompre la distribution.

- L'afficheur visualise la nouvelle valeur et il est encore possible de la modifier avec les touches ▲ ▼.
- Appuyez sur ENTER pour confirmer la dose programmée.
- Le poussoir café programmé s'éteint après avoir confirmé le réglage.

Pour continuer la programmation des différents touches pour sélectionner à nouveau le menu avec les touches ▲ ▼ et cliquer sur ENTER pour accéder.

Ven/09/09 14:45

PROGRAM. DOSES

SELECTION

1.21 bar

Eau chaude:

Appuyer sur le poussoir eau chaude à programmer; l'afficheur visualise l'icône de la fonction choisie et la valeur déjà programmée.

Ven/09/09 14:45

PROGRAM. DOSES

SECONDES 9.0

1.21 bar

Il est possible de modifier la dose en agissant sur les touches ▲ ▼ et confirmer la valeur en cliquant sur ENTER.

Si, par contre, on appuie sur le poussoir eau chaude à programmer, la distribution démarre (entretemps, tous les autres voyants lumineux s'éteignent).

Après avoir atteint la dose désirée, appuyer nouveau sur le poussoir eau chaude pour interrompre la distribution.

- L'afficheur visualise la nouvelle valeur et il est encore possible de la modifier avec les touches ▲ ▼.
- Appuyez sur ENTER pour confirmer la dose programmée.

- Le pousoir eau chaude programmé s'éteint après avoir confirmé le réglage.

TRANSFERT DOSES:


Avec cette fonction, vous pouvez programmer le groupe sur la gauche et transférer les doses à d'autres groupes.

Ven/09/09 14:45

TRANSFERT DOSES

SELECT. GROUPES

1.21 bar

Sélectionner le groupe de "destination" en cliquant sur le touche  spécifique pour la copie de la programmation et confirme.

NOTE: Le groupe 1 utilisé comme source est exclu.

DOSES STANDARD:

Cette fonction permet de rappeler les valeurs des "Doses standard" pour des autres groupes. L'afficheur visualise:

Ven/09/09 14:45

DOSES STANDARD

SELECTION

1.21 bar

Sélectionner le groupe café sur lequel on désire appliquer la "dose standard" de programmation en cliquant sur la touche  spécifique.

5.2.3 Setpoint

Sélectionnez avec les touches ▲ ▼ "SETPOINT" et cliquer sur ENTER pour accéder:

Ven/09/09 14:45

**LANGUE
PROGRAM. DOSES**

▶ **SETPOINT
AFFICHAGE SET UP
ÉCONOMIE ÉNERGIE
COMPTEURS**

1.21 bar

3 options sont affichées:

Ven/09/09 14:45

▶ **SETPOINT TEMP.*
REGL. PRESSION
PROG. CHAUFFE-T.**

1.21 bar

SET POINT TEMPÉRATURE*:

L'écran affiche les valeurs de température des groupes et des chaudières.

Ven/09/09 14:45

SETP. G1 92.8°C

TEMP. G1 Low

1.21 bar

Sélectionnez le groupe de café / chaudière de régler avec les touches ▲ ▼ et confirmez en cliquant sur ENTER.

Avec les touches ▲ ▼ régler la température désirée pour le groupe / chaudière et cliquer sur ENTER pour confirmer la valeur.

REGL. PRESSION:

L'afficheur visualise:

Ven/09/09 14:45

REGL. PRESSION

1.20 bar

1.21 bar

Avec les touches ▲ ▼ régler la pression désirée pour le chaudière (Voir tableau ci-dessous). Cliquer sur ENTER pour confirmer la valeur.

TABLEAU PRESSION - TEMPÉRATURE		
Bar	°C	°F
0,50	110,5	230,9
0,55	111,5	232,7
0,60	112,5	234,5
0,65	113,5	236,3
0,70	114	237,2
0,75	115	239
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118	244,4
1,00	119	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121	249,8
1,20	122	251,6

TABLEAU PRESSION - TEMPÉRATURE		
Bar	°C	°F
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	259,7
1,60	127	260,6

NOTE: Le tableau se réfère aux valeurs trouvées au dessus du niveau de la mer..

PROGRAM. CHAUFFE-TASSES:

L'afficheur visualise:

Ven/09/09 14:45

CHAUFFE-TASSES

SETPOINT 66°C

1.21 bar

Avec les touches ▲ ▼ régler la température désirée pour le chauffe-tasse.

Cliquer sur **ENTER** pour confirmer la valeur.

5.2.4 Affichage set up

Avec les touches ▲ ▼ sélectionner "AFFICHAGE SET UP" et cliquer sur **ENTER** pour accéder:

Ven/09/09 14:45

LANGUE PROGRAM. DOSES SETPOINT

► AFFICHAGE SET UP ÉCONOMIE ÉNERGIE COMPTEURS

1.21 bar

3 options sont affichées:

Ven/09/09 14:45

► TEMP DE DISTRIB. TEMPERATURE REGL. LUMIERE

1.21 bar

TEMPS DE DISTRIBUTION:

Cette fonction permet d'actionner/exclure l'affichage du temps de distribution sur l'afficheur du groupe intéressé:

Ven/09/09 14:45

TEMP DE DISTRIB.

TEMPORISE

1.21 bar

Les options suivantes sont disponibles:

- Inactive (non visible);
- Temporisé (disparaît au bout de 5 secondes.);
- Persistant (reste affiché jusqu'au prochain café).

Sélectionnez l'option souhaitée avec les touches ▲ ▼ et confirmez en appuyant sur **ENTER**.

TEMPÉRATURE:

Depuis cet écran, vous pouvez changer l'unité de mesure (Celsius ou Fahrenheit) la température de la gestion de toute l'interface.

Ven/09/09 14:45

TEMPERATURE

CELSIUS

1.21 bar

Sélectionnez l'option souhaitée avec les touches ▲ ▼ et confirmez en appuyant sur **ENTER**.

REGL. LUMIÈRE:

De cet écran, vous pouvez modifier la luminosité des touches et l'écran:

Ven/09/09 14:45

TOUCHES 8

AFFICHAGE 6

1.21 bar

Utilisez ▲ ▼ pour sélectionner le niveau de sensibilité et appuyez sur **ENTER**.

5.2.5 Économie énergie

Sélectionnez avec les touches ▲ ▼ "ÉCONOMIE D'ÉNERGIE" et cliquer sur ENTER pour accéder:

Ven/09/09 14:45

LANGUE
PROGRAM. DOSES
SETPOINT
AFFICHAGE SET UP
► ÉCONOMIE ÉNERGIE
COMPTEURS

1.21 bar

4 options sont affichées:

Ven/09/09 14:45

► PROGRAM. ON-OFF
GROUPES ACTIFS
ECONOMIE ENERGIE
GESTION DE CONSOM.

1.21 bar

PROGRAM. ON-OFF:

L'afficheur visualise:

Ven/09/09 14:45

LUNDI

ON 07:30 OFF 23.30

1.21 bar

Les valeurs de ON et OFF indiquent l'heure de mise en marche et d'arrêt.

- Frapper ▲ ▼ pour passer aux jours suivants ou précédents.

- Frapper **ENTER** pour modifier l'horaire programmé pour la mise en marche (l'indication ON 07:30 se met à clignoter).
- Utiliser les touches ▲ ▼ pour modifier l'horaire de mise en marche.
- Frapper **ENTER** pour confirmer et pour passer à l'horaire programmé pour l'arrêt (l'indication OFF 23:30 se met à clignoter).
- Utiliser les touches ▲ ▼ pour modifier l'horaire d'arrêt.
- Confirmer avec **ENTER**.
- Pour exclure la mise en marche et l'arrêt dans le jour de repos hebdomadaire, frapper **RESET**. L'affichage indique:

Ven/09/09 14:45

REPOS HEBDO.

1.21 bar

(pour rétablir la fonction, frapper **RESET**)
Après dimanche, toujours en appuyant sur ▼ vous passez à la page suivante.

GROUPES ACTIFS:

Cette fonction permet de programmer les groupes effectivement actifs au moment de la mise en marche de la machine:

Ven/09/09 14:45

GRUPE 1 ON

GRUPE 2 ON

1.21 bar

Pour programmer les groupes actifs au moment du démarrage de la machine, procéder de la façon suivante:

- Accéder aux paramètres en appuyant sur **ENTER**.
- Il est possible d'actionner/exclure individuellement chaque groupe à travers les touches ▲ ▼. Cliquer sur **ENTER** pour confirmer et pour passer au groupe suivant. Confirmant le dernier groupe on revient sur le menu.

NOTE: Dans tous les cas, pour rendre la modification effective, il est nécessaire de quitter la programmation et d'éteindre et rallumer la machine avec son interrupteur principal, situé en bas à droite.

ÉCONOMIE ÉNERGIE:

Cette fonction permet à la machine d'entrer ou de quitter un état de stand-by actif, qui permet de choisir si on veut éteindre entièrement la machine ou la maintenir à une pression programmée (inférieure à celle de service).

Ven/09/09 14:45

ÉCONOMIE ÉNERGIE

STANDBY 0.80 bar

1.21 bar

En utilisant le bouton ▲ ▼ vous pouvez sélectionner les options suivantes:

- **0.10 bar:** pendant l'état de OFF la machine maintient une pression de 0.10 bar.
- **0.50 bar:** pendant l'état de OFF la machine maintient une pression de 0.50 bar.
- **0.80 bar:** pendant l'état de OFF la machine maintient une pression de 0.80 bar.

Cliquer sur **ENTER** pour confirmer l'option désirée. Ce fonctionnement s'obtient aussi bien en mode de marche/arrêt manuel à travers le poussoir de marche, qu'en mode de marche/arrêt automatique à travers la programmation.

Si, pendant l'un des trois états de stand-by actif (0.10 bar, 0.50 bar, 0.80 bar) on appuie sur le poussoir de marche/arrêt la machine se positionne sur l'état d'arrêt total.

Si on appuie de nouveau sur cette touche, la machine redémarre.

GESTION DE CONSOM.:

Cette fonction permet de gérer la puissance absorbée de la machine durant la phase de réchauffement, pour limiter les consommations. Si cette fonction est validée, au moment de la mise en marche, l'utilisation de la chaudière vapeur sera partialisé ainsi que l'usage des groupes et des chaudières des groupes. Le système de réchauffement avec la fonction Gestion de consom. termine dès que la puissance requise par la chaudière vapeur descend sous 40% de la puissance maximum requise.

A ce point, le fonctionnement redevient normal.

- Utilisez les touches ▲ ▼ pour sélectionner **ACTIVE** ou **NOT ACTIVE** et appuyez sur **ENTER**.

Ven/09/09 14:45

GESTION DE CONSOM.

ACTIF

1.21 bar

5.2.6 Compteurs

Sélectionnez avec les touches ▲ ▼ "COMPTEURS" et cliquer sur **ENTER** pour accéder:

Ven/09/09 14:45

LANGUE
PROGRAM. DOSES
SETPOINT
AFFICHAGE SET UP
ÉCONOMIE ÉNERGIE

► COMPTEURS

1.21 bar

Une page vidéo apparaît pour l'affichage des compteurs:

Ven/09/09 14:45

► **COMPT.DISTRIB.**
COMPTEURS SERVICE
TOTAL ABSOLU
COMPT.LAVAGES

1.21 bar

Sélectionnez le compteur que vous voulez en utilisant les touches ▲ ▼ et appuyez sur **ENTRER** pour l'accès.

COMPTAGE DISTRIBUTIONS:

- L'afficheur visualise:

Ven/09/09 14:45

COMPT.DISTRIB.

SELECTION

1.21 bar

- En appuyant sur un des boutons clignotants dans les compteurs de groupe apparaissent.

Ven/09/09 14:45

1CN1	4
2CN1	4
1CL1	11
2CL1	16
CONT1	121
PURGE 1	126

1.21 bar

- Frapper la touche **RESET** pour quitter l'environnement d'affichage.

COMPTEURS SERVICES:

- L'afficheur visualise:

Ven/09/09 14:45

EAU **151**

1.21 bar

- Frapper la touche **RESET** pour quitter l'environnement d'affichage.

NOTE: Ce compteur ne compte pas les décaissements de l'eau utilisée pour les cycles de lavage.

TOTAL ABSOLU:

- L'afficheur visualise:

Ven/09/09 14:45	
GROUPE 1	156
GROUPE 2	146
TOTAL GROUPE	301
TOTAL ABSOLU	301
1.21 bar	

- Frapper la touche **RESET** pour quitter l'environnement d'affichage.

COMPT. LAVAGES:

- L'afficheur visualise:

Ven/09/09 14:45	
LAVAGE 1	13
LAVAGE 2	9
1.21 bar	

- Frapper la touche **RESET** pour quitter l'environnement d'affichage.

5.2.7 Historiq. Alarme

Sélectionnez avec les touches ▲ ▼ "HISTORIQ. ALARME" et cliquer sur **ENTER** pour accéder:

Ven/09/09 14:45	
▶ HISTORIQ. ALARME	
PROGRAM. TECHNIQUES	
1.21 bar	

Sélectionnez l'élément désiré à l'aide des touches ▲ ▼ et cliquer sur **ENTER** pour accéder:

Ven/09/09 14:45	
▶ HISTORIQ. ALARME	
ALARME LAVAGE	
1.21 bar	

HISTOIRE ALARMES:

- Cette fonction vous permet de visualiser l'historique de l'unité de défaut.

Ven/09/09 14:45	
ALL TEMP MAX CALD 2	
ERREUR 01	
1.21 bar	

En utilisant les touches ▲ ▼ vous pouvez parcourir la liste des alarmes.

NOTE: Ils affichent les 10 dernières alarmes.

Pour effacer l'historique des alarmes appuyez simplement sur la touche pendant quelques secondes sur la touche **RESET**.

Pour quitter, cliquer sur la touche **RESET**.

ALARME LAVAGE:

Cette fonction permet de programmer le temporisateur (heures et minutes) de l'alarme lavage des groupes.

Ex. En programmant 1 h et 30 min., la machine indiquera l'alarme lavage au bout d'1h et 30 min. Il est possible d'accéder à cette fonction en cliquant sur la touche **ENTER**.

En utilisant les boutons ▲ ▼ vous pouvez sélectionner parmi les options **ACTIVE** et **NON ACTIVE**.

Ven/09/09 14:45	
ALARME LAVAGE	
HH: 09	MM: 00
1.21 bar	

Sélection de l'état **ACTIVE** puis **ENTER** conduit à la sélection de la purge de temps d'alarme.

En utilisant les touches ▲ ▼ vous pouvez parcourir la liste des alarmes.

5.2.8 Programmations techniques

NOTE: Tâche exécutable uniquement par des techniciens qualifiés.

Le règlement par des techniciens non qualifiés ou d'autres personnes peut annuler votre garantie.

Sélectionnez avec les touches ▲ ▼ "PROGRAMMATIONS TECHNIQUES" et cliquer sur **ENTER** pour accéder:

Ven/09/09 14:45

► HISTORIQ. ALARME ► PROGRAM. TECHNIQUES

1.21 bar

5 options sont affichées:

Ven/09/09 14:45

► INFORMATIONS DATE/HEURE ENTRETIEN SETTINGS PASSWORD PRE-INFUSION

1.21 bar

INFORMATIONS:


Cette fonction permet d'afficher les informations principales inhérentes à la machine et au logiciel.

Ven/09/09 14:45

VER. CENTRALINA 0.31

VER. SCHERMO 0.15

1.21 bar

En appuyant sur la touche lavage  pendant au moins 5 secondes, il est possible d'accéder à la page de configuration de la centrale.

Ven/09/09 14:45

MOD. FONCTIONNEMENT

T3

1.21 bar

Vous pouvez configurer les paramètres suivants:

- Mod. Fonctionnement
- Groupes de machines
- Vapeur 1
- Vapeur 2
- Purge temporisé
- Gestion de consom.
- Autoleveller
- Sensibilité de niveau automatique
- Eau chaude
- Niveau erogacion
- Calibrage température
- Calibrage pression
- Calibrage l'horloge
- Réinitialiser tot. absolu
- Connexion série.

DATE/HEURE:

Cette fonction permet de modifier la date et l'heure programmées sur la machine.

Ven/09/09 14:45

**14 45
DIMANCHE
10
DÉCEMBRE
2017**

1.21 bar

Les heures se mettent à clignoter.

Modifier les heures et les minutes en utilisant les touches ▲ ▼ .

Confirmer avec **ENTER**.

Une fois que les heures et les minutes ont été modifiées, frapper à nouveau **ENTER** et modifier le jour, le mois et l'année à travers la procédure susmentionnée

ENTRETIEN:

Cette fonction permet de définir l'entretien programmé de la machine.

Il est possible de programmer le nombre de distributions et la date après lesquels l'alarme entretien s'actionne. L'alarme s'affiche lorsqu'on atteint le comptage ou la date programmés.

La machine continue de fonctionner régulièrement.


Ven/09/09 14:45

DISTR. 30000

**01
MARS
2018**

1.21 bar

- Appuyez sur la touche **ENTER** pour changer les valeurs.
- Utiliser les touches ▲ ▼ pour programmer les deux valeurs.
- Utiliser la touche **ENTER** pour confirmer. Après avoir atteint la limite programmée de distributions ou la date établie pour l'entretien, l'affichage indique ENTRETIEN. Pour éliminer le message d'alarme de maintenance sera nécessaire de déplacer la date avant ou augmenter le nombre les doses de café.

Après avoir effectué les modifications, pour les rendre effectives, il est nécessaire de remettre à zéro le compteur interne des cycles. Maintenez la touche  pendant au moins 5 secondes pour réinitialiser le compteur interne. Un message relatif à la mise à zéro du compteur s'affiche.

SETTINGS PASSWORD:

Le mot de passe peut être caractérisée par quatre chiffres de 0 à 9 dans une combinaison quelconque.

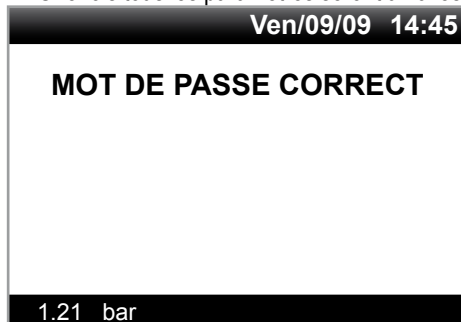
Le mot de passe peut être des nombres compris entre 0 (mot de passe désactivé ou rien, toutes caractérisées par des lignes horizontales) et 4 chiffres; de sorte qu'il est considéré comme valable aussi pour un mot de passe, par exemple., de 2 nombres.



- Avec les touches ▲ ▼ pour modifier la valeur (0-9).
- Appuyez sur **ENTER** pour confirmer le réglage

et passer à modifier la valeur suivante.

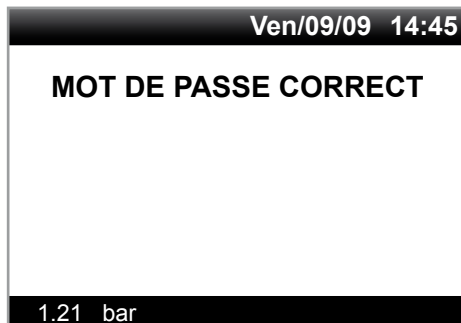
- Une fois tous les paramètres seront affichés:



- Quittez le menu pour rendre la fonction active avec la touche **RESET**.
- Pour joindre les pages dans les différents menus, sans connaître le mot de passe, vous pouvez utiliser le mot de passe clé principale. La valeur de ce mot de passe est: 1 9 0 5.

Changer le mot de passe:

Pour changer un mot de passe précédemment défini, il faut avant tout, si la gestion du mot de passe est autorisée, confirmer le mot de passe programmé (pour des raisons de sécurité). Après avoir renseigné et confirmé le mot de passe, une page d'information s'affiche en visualisant le résultat de la comparaison entre le mot de passe renseigné et celui précédemment programmé.



Le nouveau mot de passe à programmer sera alors demandé.

PRE-INFUSION:

Il est possible de programmer la pré-infusion numérique, à savoir que la machine distribue de l'eau pendant un temps programmable (temps ON), elle s'arrête pendant une période programmable (temps OFF) puis reprend la distribution.

En sélectionnant la pré-infusion numérique ON, il est possible de modifier les paramètres suivants:

1. Temps de distribution OFF: Dans le calcul du temps de distribution total, il est possible d'inclure (ON) ou d'exclure (OFF) le temps de distribution OFF programmé.
2. Temps ON pré-infusion: Établit le temps initial de distribution où la pastille de café se mouille. Il varie de 0.5 à 3 secondes avec un pas de 0.1 seconde.
3. Temps OFF pré-infusion: Établit le temps de pause avant que la distribution reprenne. Il varie de 2 à 8 secondes avec un pas de 0.1 seconde.

6. NETTOYAGE

6.1 ARRÊT

Pour arrêter la machine, il faut frapper à nouveau l'interrupteur général et le positionner sur "0".

6.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Avant toute opération de nettoyage, il faut placer la machine à l'état énergétique "0" (c'est-à-dire interrupteur machine éteint et sectionneur ouvert).



ATTENTION

Ne pas utiliser de solvants, de produits à base de chlore, ni d'abrasifs.



ATTENTION

Il n'est pas possible de nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou en le plongeant dans l'eau.

Nettoyage de la zone de travail: extraire la grille du plan de travail en la soulevant vers le haut et en la faisant glisser; retirer le plateau de récupération de l'eau et nettoyer le tout avec de l'eau chaude et du détergent.

Nettoyage carrosserie: pour nettoyer toutes les parties chromées, utiliser un chiffon humide.

6.3 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX

Les douches inox sont situées sous les groupes de distribution.



Fig. 22

NOTE: Pour le nettoyage, procéder de la façon suivante:

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

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

6.4 NETTOYAGE DU GROUPE AVEC L'AIDE DU FILTRE BORGNE

La machine est prédisposée pour le nettoyage du groupe de distribution à l'aide d'un produit détergent spécifique en poudre. La machine entame le cycle de nettoyage qui consiste dans la circulation d'eau chaude avec des pauses d'intervalle.

Il est conseillé d'effectuer le lavage au moins une fois par jour en utilisant les produits détergents adéquats.



ATTENTION
RISQUE D'INTOXICATION

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

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

- Remplacer le filtre avec le filtre borgne du groupe de distribution.
- Le remplir avec deux cuillères de détergent spécial en poudre et emboîter le support à filtre sur le groupe.

Appuyez sur le bouton de nettoyage et sélectionnez le groupe à laver.

La machine va commencer à faire une série de lavages, après quoi ils seront invités à faire le rinçage.

- Retirez le porte-filtre et rincer sous l'eau courante pour enlever tout résidu de savon.
- Remettre le porte-filtre et appuyez sur le bouton clignotant dans le groupe pour commencer le rinçage.
- A la fin retirer le porte-filtre et de faire quelques opérations.
- Frapper l'une des touches café et interrompre après 10 secondes.
- Répéter l'opération plusieurs fois.
- Retirer le support à filtre et effectuer quelques distributions.

6.5 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES

Mettre deux cuillères de détergent spécial en poudre dans un demi litre d'eau chaude et y plonger le filtre et le support à filtre (sauf le manche) pendant une demie heure au moins.

Rincer ensuite abondamment sous le robinet d'eau.

6.6 EAU RECHANGE

Pour éviter que la concentration des sels dissous dans la chaudière à vapeur devient excessive, il est recommandé de prévoir une tête de lecture quotidienne d'au moins 4-5 tasses d'eau.

7. ENTRETIEN

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

NOTE: Après une réparation ou une substitution de composants concernant des parties en contact avec l'eau et les aliments, la procédure de lavage doit être effectuée selon les indications reportées au point 1.4 ou selon les procédures indiquées par le constructeur.

7.1 REVIVIFICATION DES RÉSINES DE L'ADOUCCISSEUR

Afin d'éviter la formation de dépôts calcaires à l'intérieur de la chaudière et des échangeurs de chaleur, il est nécessaire que l'adoucisseur soit toujours parfaitement efficace. Il faut pour cela effectuer régulièrement la revivification des résines ioniques.

Les temps de revivification doivent être établis en fonction du nombre de café distribués quotidiennement et de la dureté de l'eau utilisée.

Ils peuvent être relevés, de façon indicative, dans le diagramme reporté dans la figure suivante.

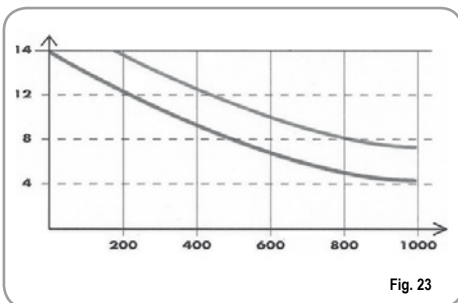


Fig. 23

Les procédures de revivification sont les suivantes:

- 1) Éteindre la machine et placer un récipient d'une capacité d'au moins 5 litres sous le tube E.

Tourner les leviers C et D de gauche à droite; retirer le bouchon en dévissant la poignée G et introduire 1 Kg de gros sel de cuisine.

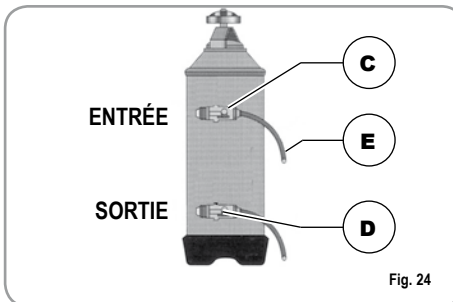


Fig. 24

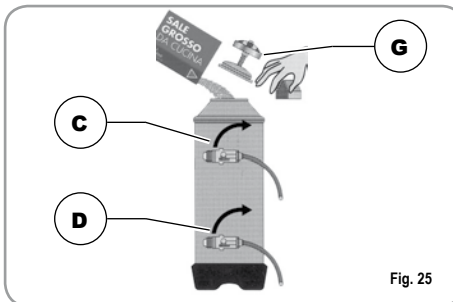


Fig. 25

- 2) Remettre le bouchon et repositionner le levier C vers la gauche, en faisant évacuer l'eau salée du tube F jusqu'à ce qu'elle soit à nouveau douce (1/2 heure environ).

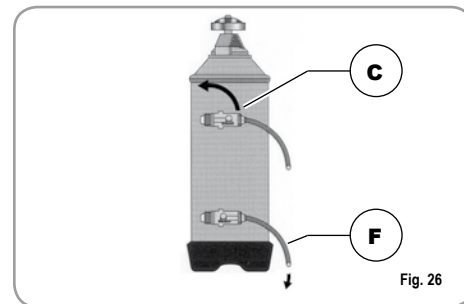


Fig. 26

- 3) Repositionner alors le levier D vers la gauche.

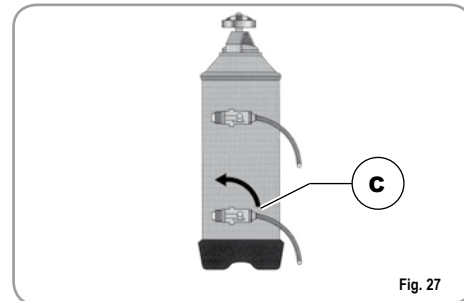
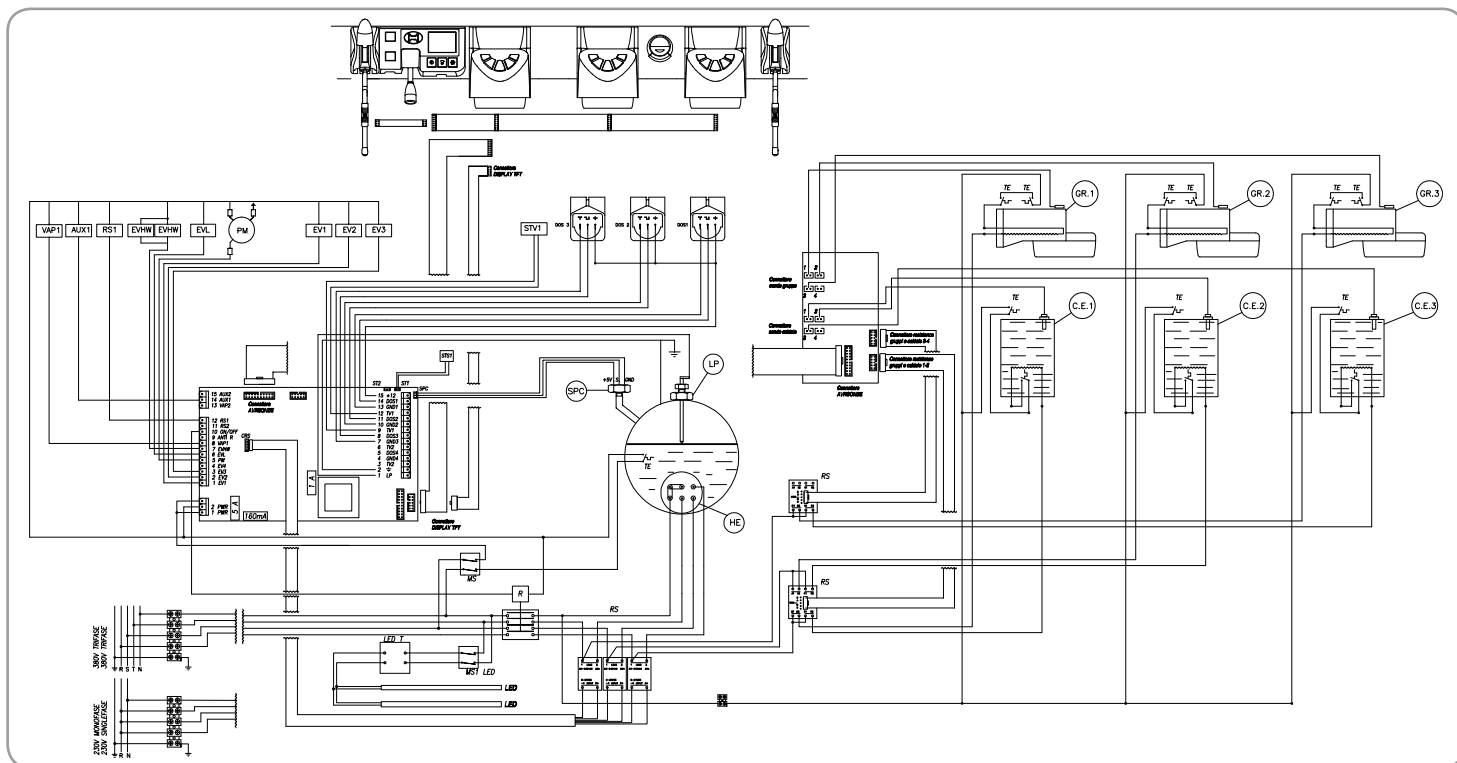


Fig. 27

8. MESSAGES FONCTIONS MACHINE

INDICATIONS AFFICHAGE ET TOUCHES	CAUSES	EFFET	SOLUTION	NOTE
ERREUR DIAGNOSTIC	Au moment du diagnostic, le système présente des anomalies sur les cartes Eprom de la centrale.	La machine ne se réchauffe pas et toutes les fonctions sont bloquées.		
ERREUR DISTRIBUTION	Après avoir atteint le temps limite de distribution (120 sec.) le doseur n'a pas envoyé les impulsions programmées.	L'indication clignote sur l'affichage ainsi que la touche "continu" du groupe correspondant.	Frapper la touche RESET ou l'une des touches ▲ ▼ .	
ERREUR DOSEUR	Si, dans les 3 premières secondes suivant le début de la distribution, le doseur n'a pas envoyé les impulsions programmées.	Si la distribution n'est pas interrompue manuellement, on obtient le blocage de temps limite (120 sec.).	Frapper la touche RESET ou l'une des touches ▲ ▼ .	
ERREUR NIVEAU	Si, après 90 sec. de fonctionnement de la machine, le niveau de l'eau n'est pas rétabli.	L'indication clignote sur l'affichage. La pompe se désactive. La résistance ainsi que toutes les fonctions sont exclues.	Éteindre la machine puis la rallumer. Les fonctions s'actionnent à nouveau.	
ERREUR PRESSION	Lorsque la température de la machine dépasse les 130° C.	L'indication clignote sur l'affichage, et la résistance se désactive.	Le système se rétablit automatiquement dès que la température descend en dessous de 130°C.	La chaudière est munie d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel; si la résistance ne se rétablit pas, appeler un technicien spécialisé.
ERR. SURINTENSITÉ	Absorption défectueuse due au mauvais fonctionnement d'une charge de la machine.	L'indication clignote sur l'affichage. La pompe se désactive. La résistance ainsi que toutes les fonctions sont exclues.	Éteindre la machine et appeler un technicien spécialisé.	
MOUTURE FINE	La machine relève des valeurs différentes de celles programmées.	Temps de distribution beaucoup plus long.	Modifier le degré de mouture et frapper la touche RESET ou l'une des touches ▲ ▼ .	En laissant la machine dans l'état de programmation, 10 minutes après la dernière sélection, le système retourne sur la configuration précédente et l'affichage indique le fonctionnement normal.
MOUTURE GROSSE	La machine relève des valeurs différentes de celles programmées.	Temps de distribution beaucoup plus court.	Frapper la touche RESET ou l'une des touches ▲ ▼ .	

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3



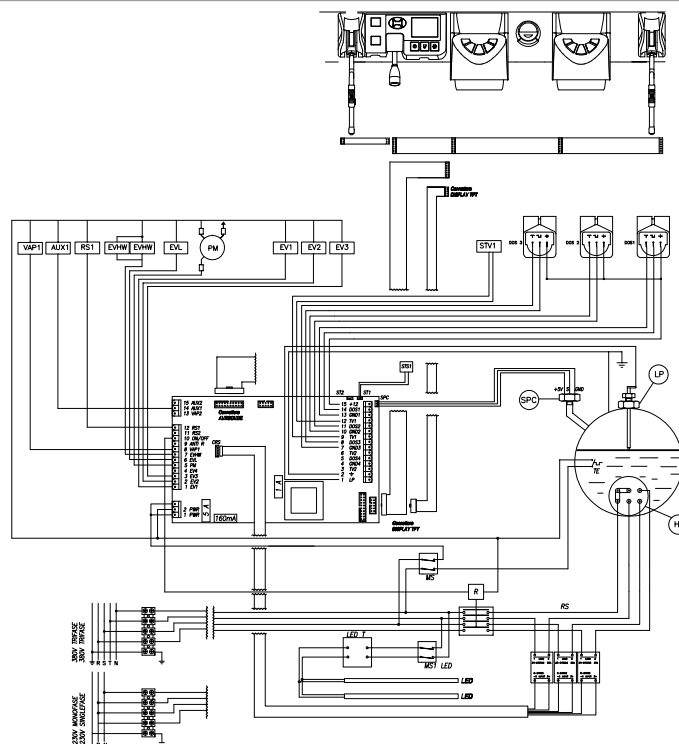
LEGENDA / KEY / LÉGENDE

MS Interruttore / Switch / Interrupteur.
R Relè / Relay / Relais.
RS Relè statico / Relay / Relais.
PM Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
HE Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.
LP Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.
EV1 Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.
EV2 Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.
EV3 Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.
EV4 Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.
TE Termostato / Thermostat / Thermostat.

EVHW Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.
P Pressostato / Pressure switch / Pressostat.
EVS Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.
RS1 Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe tasses 1.
RS2 Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe tasses 2.
ST1 Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
ST2 Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
SPC Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor / Capteur pression chaudière.

CRS Connettore relè statici / Static relays connector / Connecteur relais statiques.
EVL Elettrovalvola livello / Water level elec / Electrovanne niveau.
STS1 Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
STS2 Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
LED Opzionale / optional / optionnel.
MS1 Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional) / Commutateur LED (optionnel).
LED T Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional) / Transformateur LED (optionnel).

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE VA358 WHITE EAGLE DIGIT



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

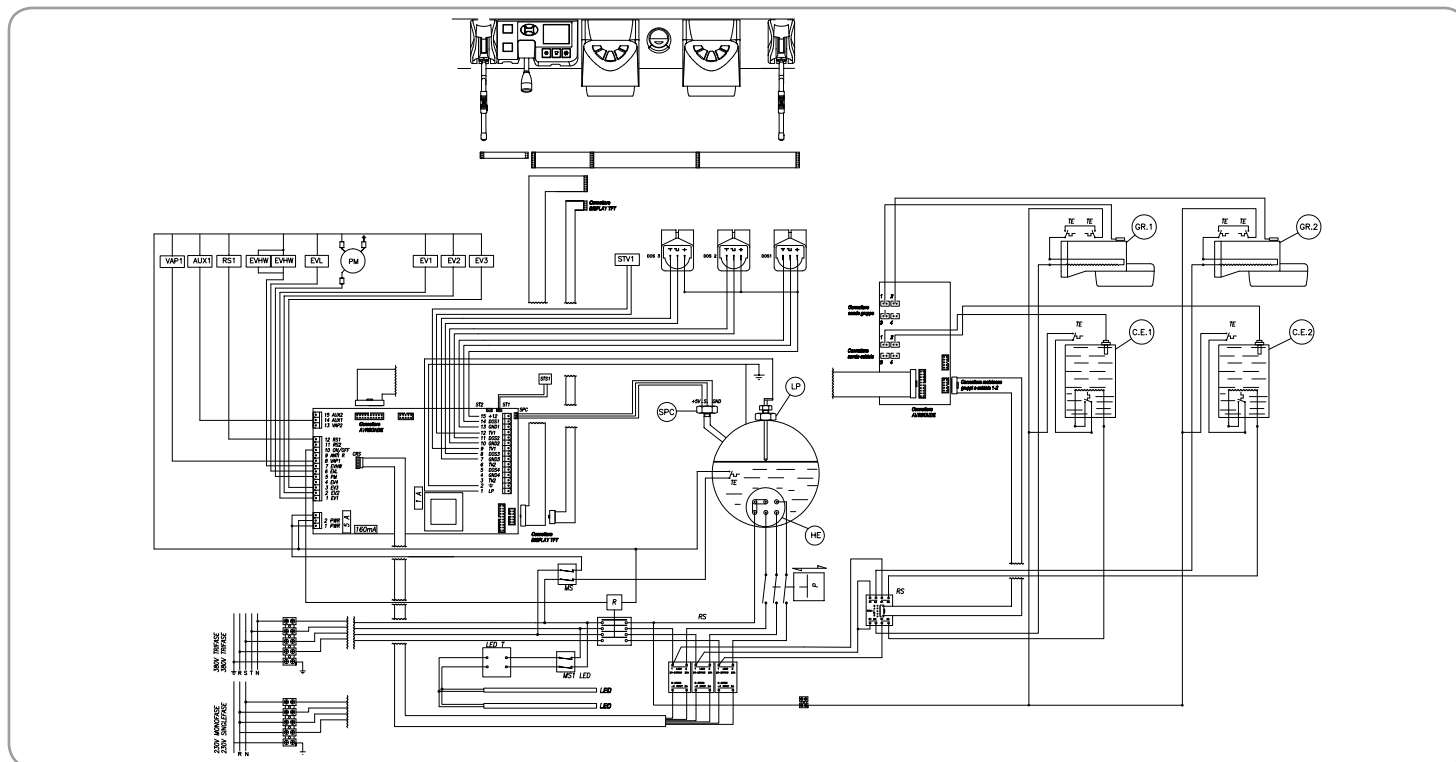
MS	Interruttore / Switch / Interrupteur.
R	Relè / Relay / Relais.
RS	Relè statico / Relay / Relais.
PM	Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
HE	Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.
LP	Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.
EV1	Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.
EV2	Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.
EV3	Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.
EV4	Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.
TE	Termostato / Thermostat / Thermostat.

EVHW	Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.
P	Pressostato / Pressure switch / Pressostat.
EVS	Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.
RS1	Resistenza scaldatasse 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe tasses 1.
RS2	Resistenza scaldatasse 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe tasses 2.
ST1	Sonda temperatura scaldatasse 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
ST2	Sonda temperatura scaldatasse 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
SPC	Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor / Capteur pression chaudière.

CRS	Connettore relè statici / Static relays connector / Connecteur relais statiques.
EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec / Electrovanne niveau.
STS1	Sonda temperatura scaldatasse 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
STS2	Sonda temperatura scaldatasse 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
LED	Opzionale / optional / optionnel.
MS1	Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional) / Commutateur LED (optionnel).
LED T	Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional) / Transformateur LED (optionnel).

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 CSA

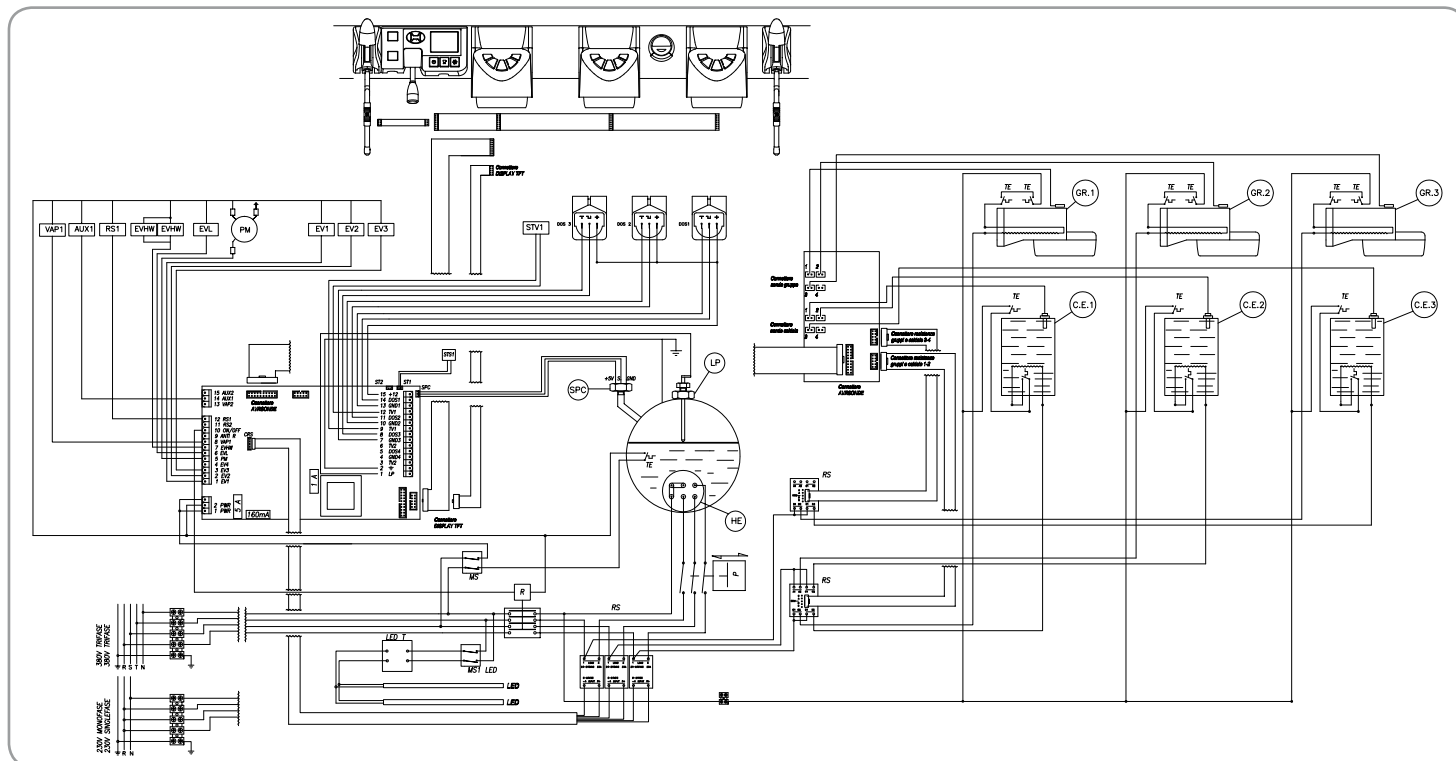


LEGENDA / KEY / LÉGENDE

MS	Interruttore / Switch / Interrupteur.	EVHW	Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.	CRS	Connettore relè statici / Static relays connector / Connecteur relais statiques.
R	Relè / Relay / Relais.	P	Pressostato / Pressure switch / Pressostat.	EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec / Electrovanne niveau.
RS	Relè statico / Relay / Relais.	EVS	Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.	STS1	Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
PM	Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.	RS1	Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe tasses 1.	STS2	Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
HE	Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.	RS2	Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe tasses 2.	LED	Opzionale / optional / optionnel.
LP	Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.	ST1	Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.	MS1	Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional) / Commutateur LED (optionnel).
EV1	Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.	ST2	Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.	LED T	Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional) / Transformateur LED (optionnel).
EV2	Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.	SPC	Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor / Capteur pression chaudière.		
EV3	Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.				
EV4	Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.				
TE	Termostato / Thermostat / Thermostat.				

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 CSA



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

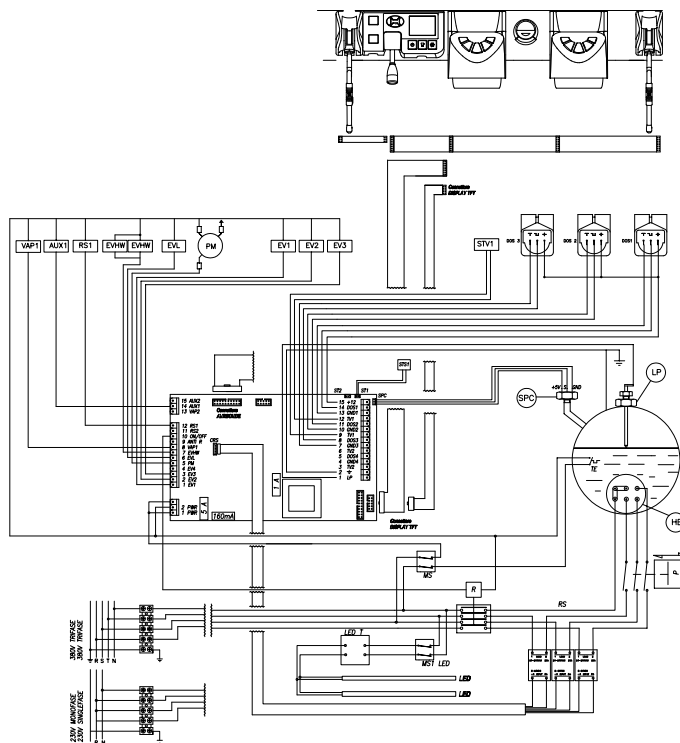
MS	Interruttore / Switch / Interrupteur.
R	Relè / Relay / Relais.
RS	Relè statico / Relay / Relais.
PM	Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
HE	Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.
LP	Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.
EV1	Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.
EV2	Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.
EV3	Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.
EV4	Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.
TE	Termostato / Thermostat / Thermostat.

EVHW	Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.
P	Pressostato / Pressure switch / Pressostat.
EVS	Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.
RS1	Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe tasses 1.
RS2	Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe tasses 2.
ST1	Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
ST2	Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
SPC	Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor / Capteur pression chaudière.

CRS	Connettore relè statici / Static relays connector / Connecteur relais statiques.
EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec / Electrovanne niveau.
STS1	Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
STS2	Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
LED	Opzionale / optional / optionnel.
MS1	Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional) / Commutateur LED (optionnel).
LED T	Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional) / Transformateur LED (optionnel).

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

VA358 WHITE EAGLE DIGIT CSA



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

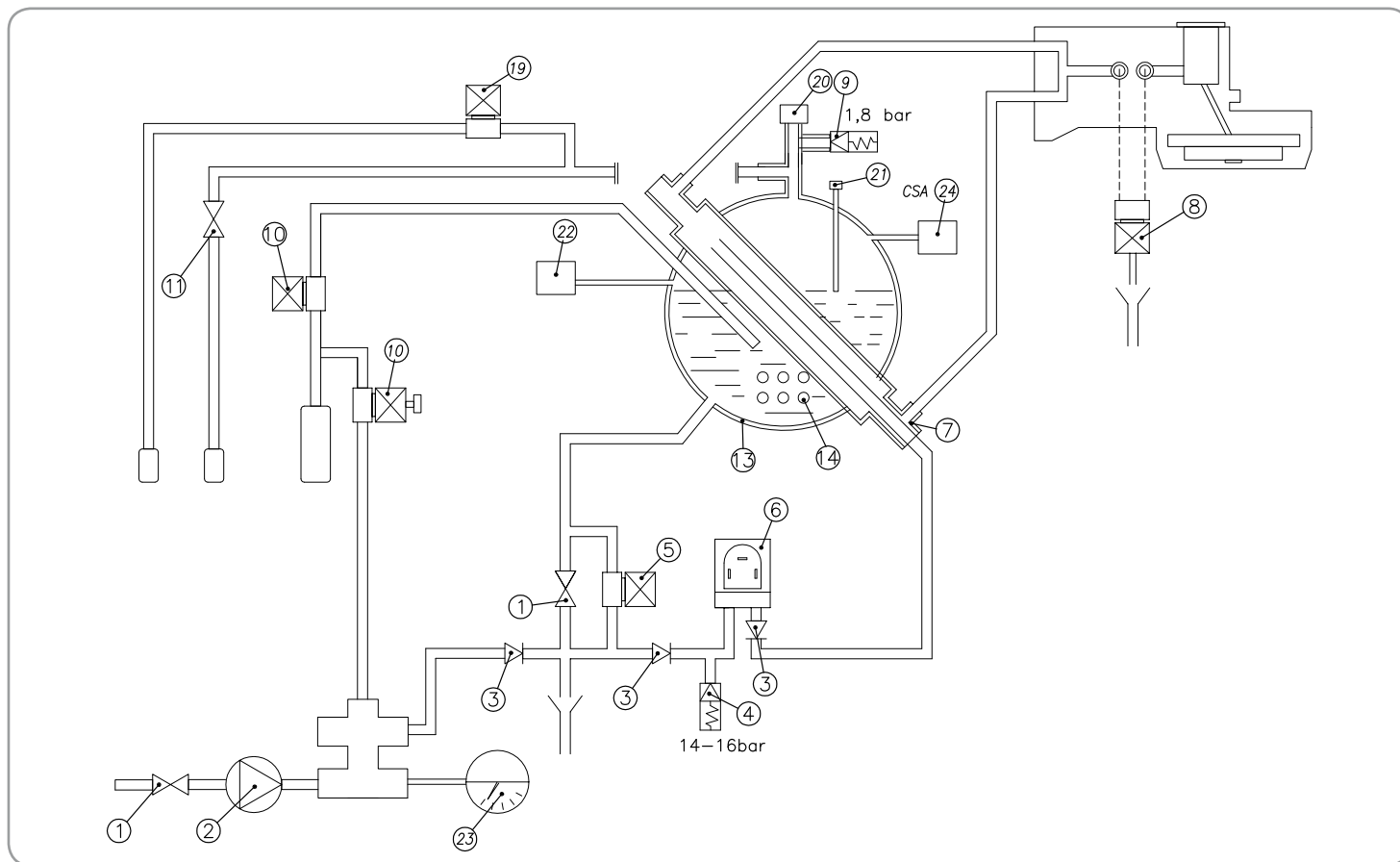
MS	Interruttore / Switch / Interrupteur.
R	Relè / Relay / Relais.
RS	Relè statico / Relay / Relais.
PM	Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
HE	Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.
LP	Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.
EV1	Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.
EV2	Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.
EV3	Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.
EV4	Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.
TE	Termostato / Thermostat / Thermostat.

EVHW	Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.
P	Pressostato / Pressure switch / Pressostat.
EVS	Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.
RS1	Resistenza scaldatasse 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe tasses 1.
RS2	Resistenza scaldatasse 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe tasses 2.
ST1	Sonda temperatura scaldatasse 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
ST2	Sonda temperatura scaldatasse 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
SPC	Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor / Capteur pression chaudière.

CRS	Connettore relè statici / Static relays connector / Connecteur relais statiques.
EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec / Electrovanne niveau.
STS1	Sonda temperatura scaldatasse 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
STS2	Sonda temperatura scaldatasse 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
LED	Opzionale / optional / optionnel.
MS1	Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional) / Commutateur LED (optionnel).
LED T	Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional) / Transformateur LED (optionnel).

SCHEMA IDRAULICO / HYDRAULIC DIAGRAM / SCHÉMA HYDRAULIQUE

VA358 WHITE EAGLE DIGIT



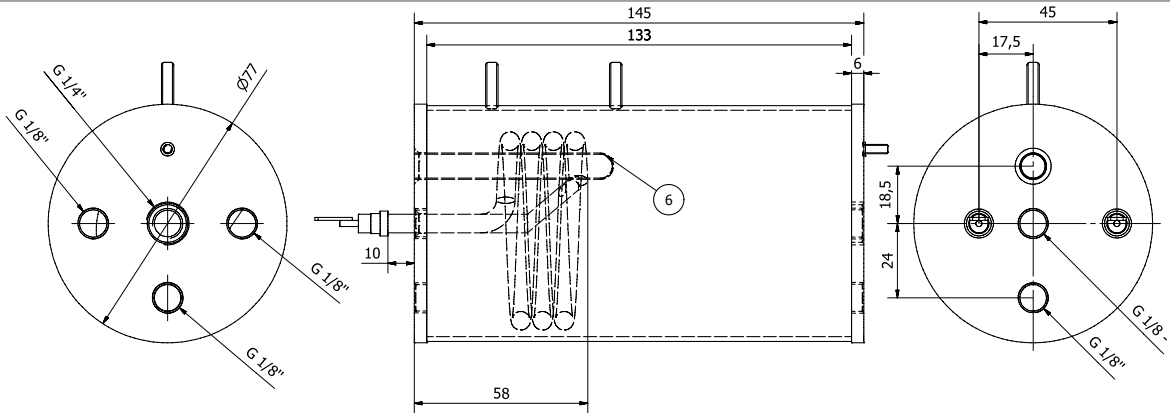
LEGENDA / KEY / LÉGENDE

- 1 Rubinetto generale / General tap / Robinet arrivée d'eau
 2 Pompa / Pump / Pompe
 3 Valvola di ritengo / Retaining valve / Soupape d'arrêt
 4 Valvola di espansione / Expansion valve / Soupape d'expansion
 5 Elettrovalvola ugello / Refill electrovalve / lectrovalve recharge
 6 Dosatore volumetrico / Flowmeter / Doseur volumétrique
 7 Scambiatore di calore / Heater exchange / Echangeur de chaleur
 8 Elettrovalv. Erogazione / Delivery electrovalve / Electrovanne de distribution
 9 Valvola di sicurezza / Safely valve main boiler / Soupape de sûreté chaudière
 10 Elettrovalv. Acqua calda / Hot water electrovalve / Électrovalve d'eau chaude

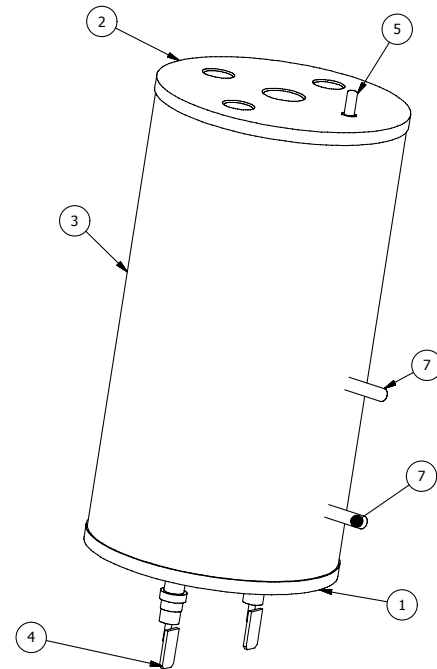
- 11 Rubinetto vapore / Steam tap / Robinet vapeur
 12 -
 13 Caldaia / Boiler / Chaudière
 14 Resistenza / Heating element / Résistance
 15 -
 16 -
 17 -
 18 -
 19 Elettrovalvola vapore / Steam electrovalve / Électrovalve vapeur
 20 Valvola anti risucchio / Antivacuum valve / Valve anti vide
 21 Sonda livello caldaia / Level probe / Sonde de niveau
 22 Pressostato digitale / Digital pressostat / Pressostat numérique
 23 Manometro / Manometer / Manomètre
 24 Pressostato meccanico / Mechanical pressostat / Pressostat mécanique

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE

VA358 WHITE EAGLE T3 (2 - 3 Gr.)



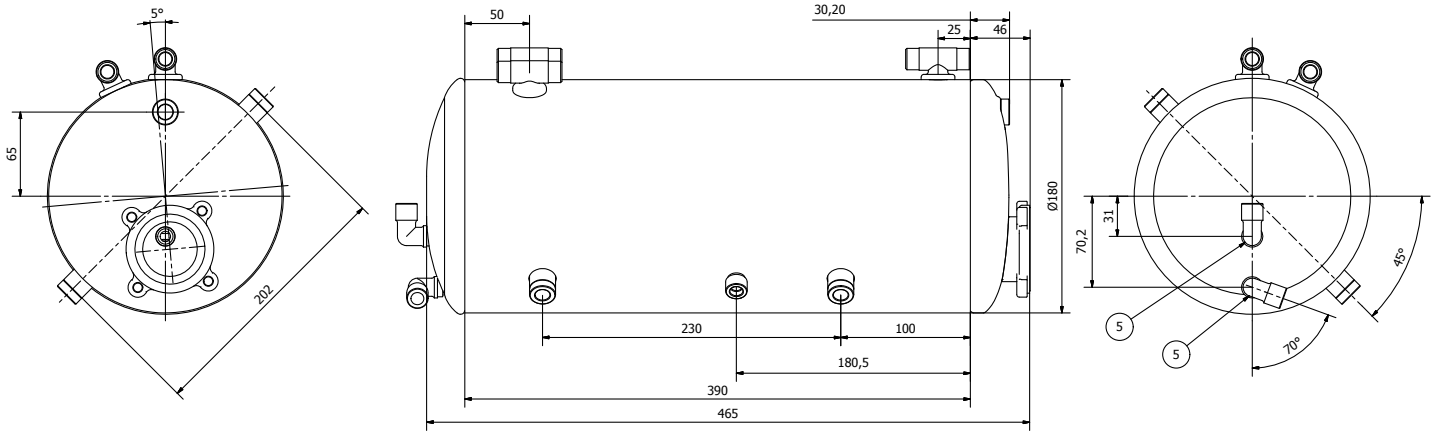
Elenco parti List of Parts Liste des composants				
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	00041002	Flangia Pr Lavorata Inox +1 Flange Pr machined, stainless steel +1 Flasque Pr finition inox +1	STAINLESS STEEL AISI316L
2	1	00040501	Flangia 4 fori Lavorata Inox Microbar Flange 4 holes machined, stainless steel Microbar Flasque 4 trous finition inox Microbar	STAINLESS STEEL AISI316L
3	1	00042521	Tubo inox D.76.1 sp1.5 Aisi 316L Stainless steel pipe D.76.1 sp1.5 Aisi 316L Tube inox D.76.1 ép.1.5 Aisi 316L	STAINLESS STEEL AISI316L
4	1	00110901	Resistenza a saldare 1000W 230V inox versione 2009 (Disegno GGS63597) Heating element for welding 1000W 230V Stainless steel version 2009 (Dwg. GGS63597) Résistance à souder 1000W 230V Inox version 2009 (Dessin GGS63597)	INCOLOY800
5	1	00080800	Prigioniero M3x8 inox Stud M3x8 stainless steel Boulon prisonnier M3x8 inox	STAINLESS STEEL
6	1		Tubetto porta bulbo Microbar Inox Bulb support tube microbar stainless steel Tube porte-bulbe Microbar Inox	STAINLESS STEEL
7	2	00081210	Prigioniero M4x15 Inox Stud M4x15 stainless steel Boulon prisonnier M4x15 Inox	STAINLESS STEEL
materiale Material Matériau Acciaio inox aisi 316L Stainless steel Aisi 316L Acier inox Aisi 316L		trattamento Treatment Traitement	toleranza Tolerance Tolérance media Average Moyenne	scala Scale Echelle A3
descrizione Description Description Caldaia Boiler Chaudière D.76.1 Microbar inox 230 V				data Date Date
descrizione Description Description 98030308			progettista Designer Concepteur	codice Code Code 90040281



Nota: Boiler in zona di applicazione articolo 3, come 3 97/23/CE
 Note: Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/CE
 Note: Chauffe-eau dans zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE

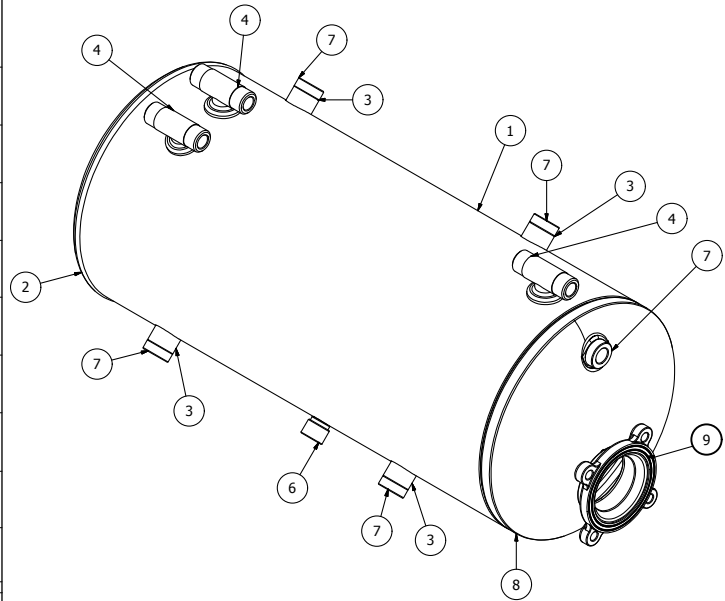
SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE

VA358 WHITE EAGLE T3 2 GR



Elenco parti List of Parts Liste des composants

ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	0016130	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	2	00161960	Tubo scab D20X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
4	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
5	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coudé	OT57 CW510L
6	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
7	5	00030271	Attacco G1/4" F passante Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
8	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe	Cu-DHP 99.9
9	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Flange resistance Bride resistance	OT57 CW510L



materiale Material Matériau

Rame,ottone
Copper, brass
Cuivre, brass

trattamento
Treatment
Traitement

tolleranza
Tolerance
Tolérance
media
Average
Moyenne

scala
Scale
Echelle

A3

descrizione Description Description

Caldaia Boiler Chaudière D.180 2Gr Aurelia II T3 OT57 2COPPE

1:2
data Date Date

descrizione Description Description

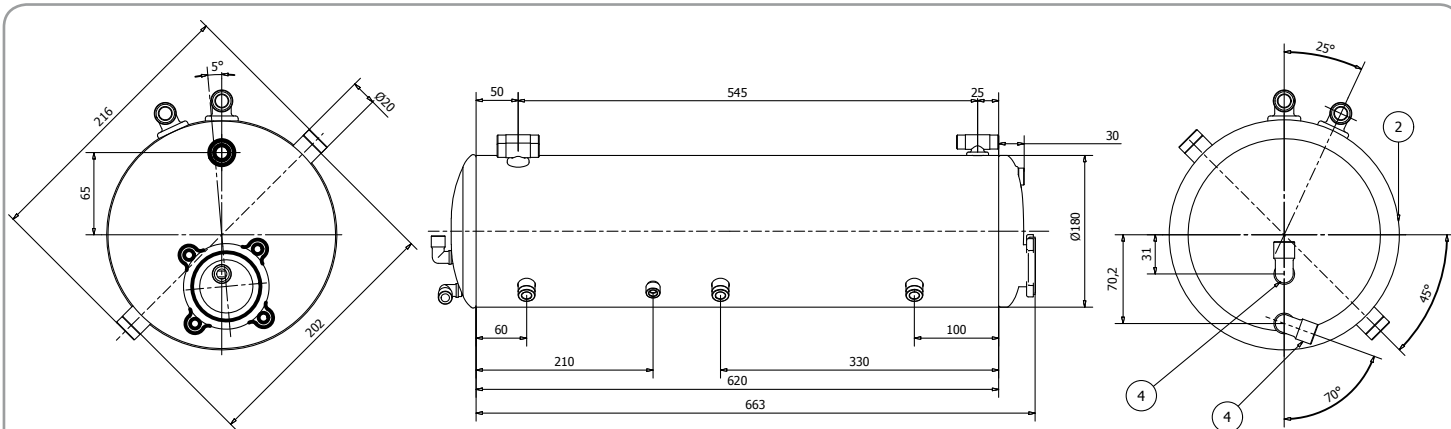
progettista
Designer
Concepteur

codice
Code
Code

90019510

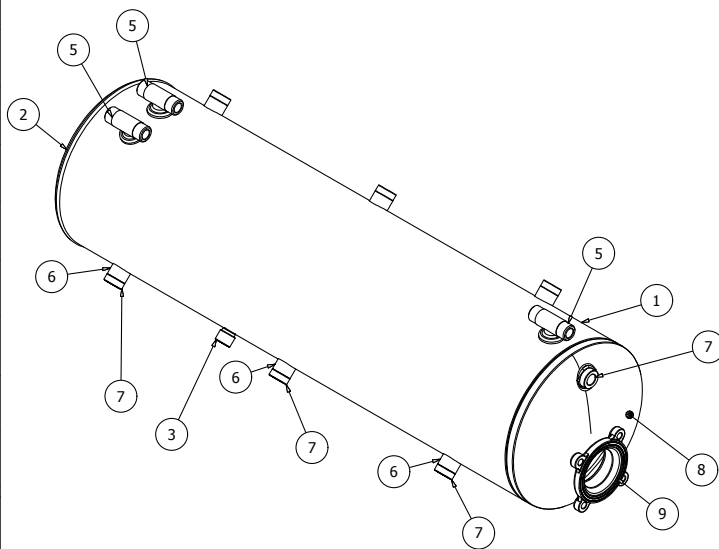
SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE

VA358 WHITE EAGLE T3 3 GR

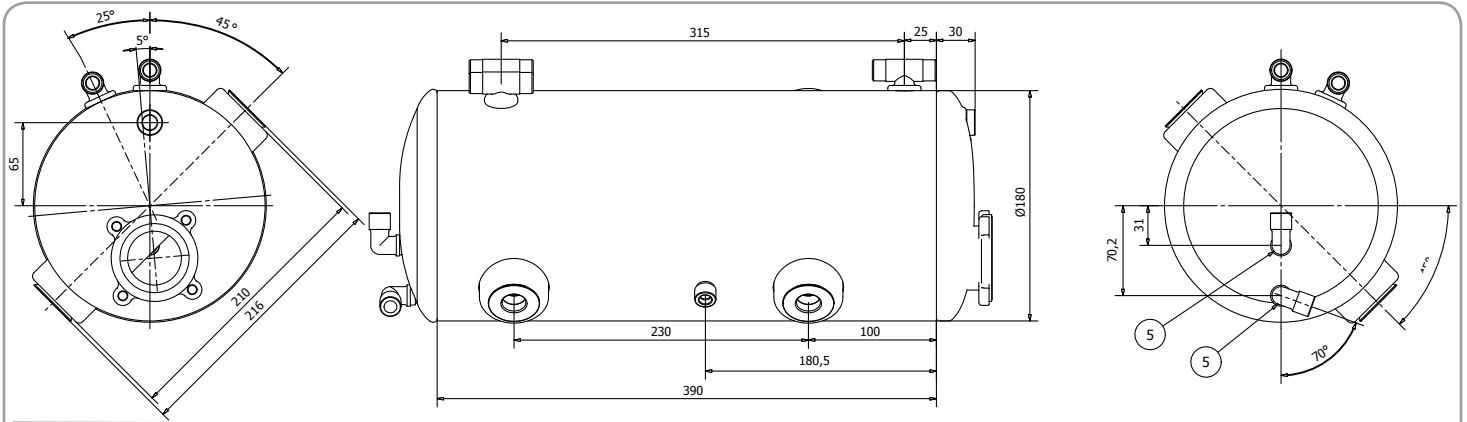


Elenco parti List of Parts Liste des composants

ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	0016100	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	3	00161960	Tubo scab D20X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
4	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
5	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coudé	OT57 CW510L
6	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
7	7	00030271	Attacco G1/4" F passante Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
8	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe	Cu-DHP 99.9
9	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Flange resistance Bride résistance	OT57 CW510L
materiale Material Matériau		trattamento Treatment Traitement		scala Scale Echelle
Rame,ottone Copper, brass Cuivre, brass				1:2
descrizione Description Description		data Date Date		
Caldaia Boiler Chaudière D.180 3Gr Aurelia II T3		2COPPE		
descrizione Description Description		progettista Designer Concepteur		codice Code Code
				90019510

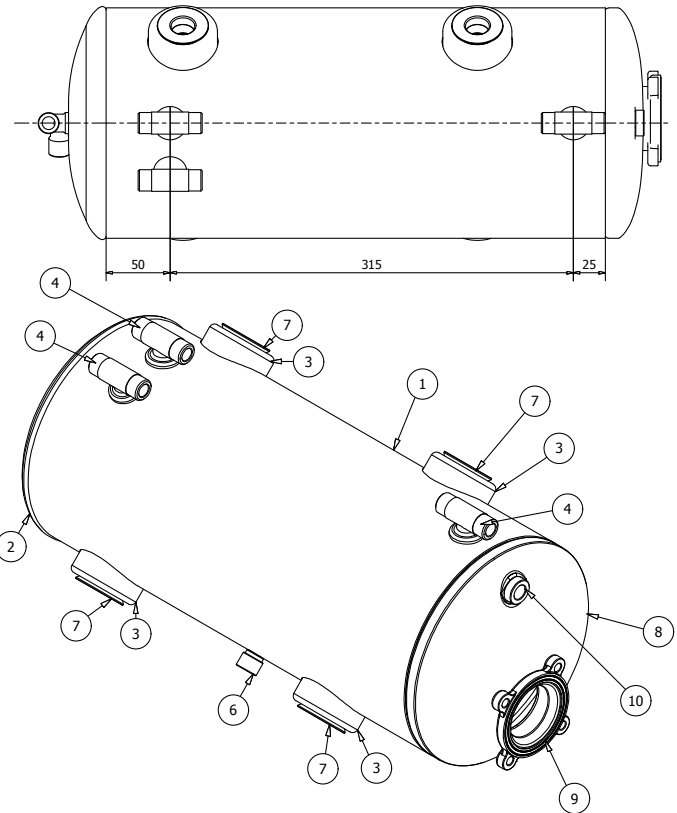


SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA358 WHITE EAGLE 2 GR



Elenco parti List of Parts Liste des composants

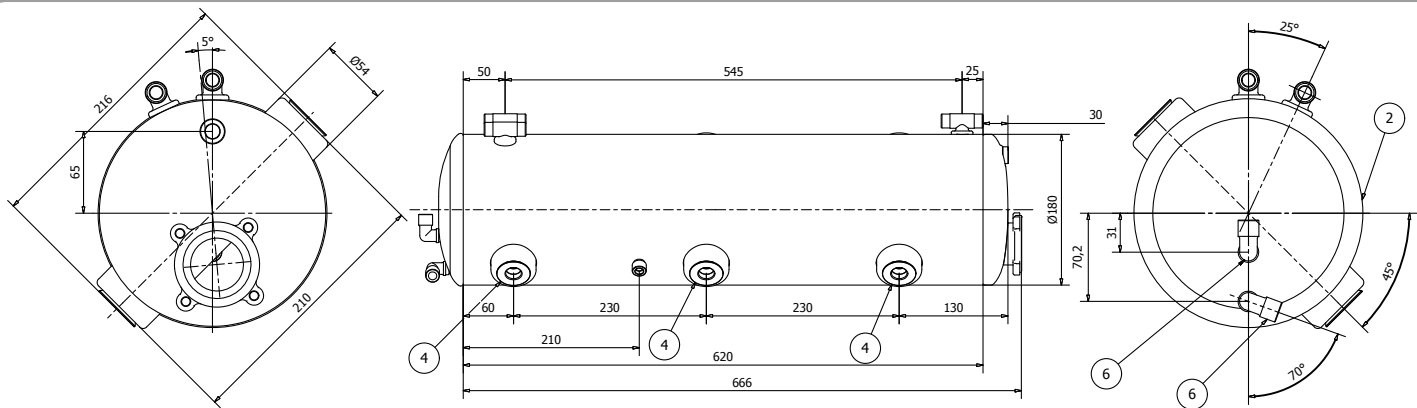
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	00015860	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	2	00160170	Tubo scab D54X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
4	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
5	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coudé	OT57 CW510L
6	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
7	4	00061881	Flangia chiusura Flange closure Bridé fermeture	OT57 CW510L
8	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe	Cu-DHP 99.9
9	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Flange resistance Bridé resistance	OT57 CW510L
10	1	00030271	Attacco G1/4" F passante Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L



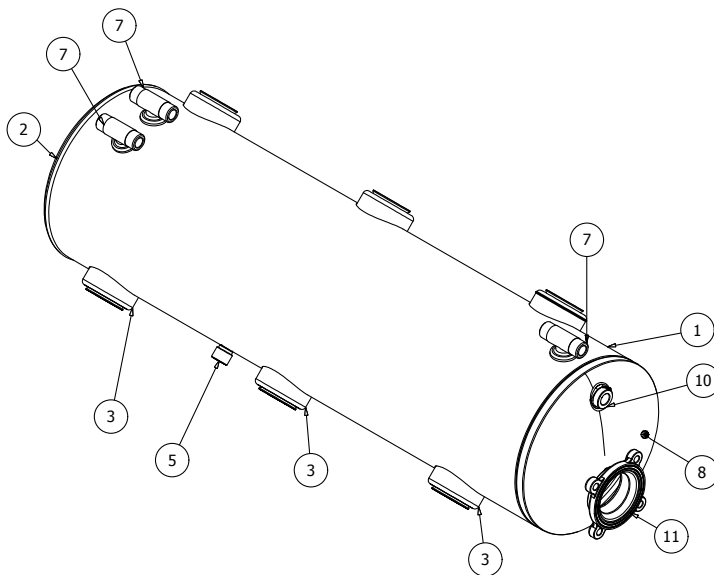
materiale Material Matériau		trattamento Treatment Traitement		tolleranza Tolerance Tolérance		scala Scale Echelle	
Rame,ottone Copper, brass Cuivre, brass				media Average Moyenne		1:2	
descrizione Description Description				data Date Date			
Caldaia Boiler Chaudière		D.180 2Gr Aurelia II 2COPPE					
descrizione Description Description		progettista Designer Concepteur		codice Code Code		90019500	

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE

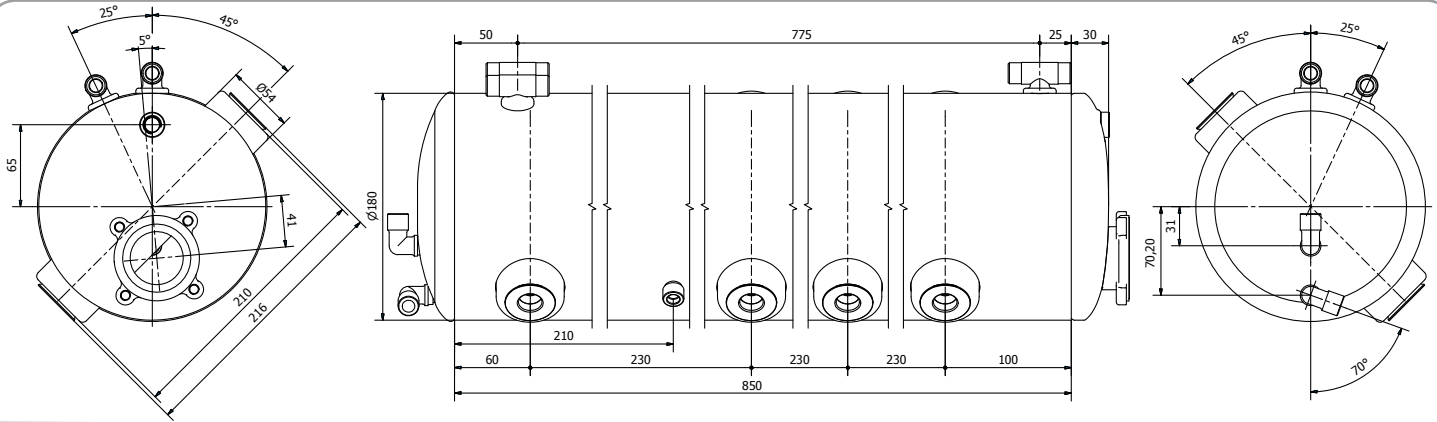
VA358 WHITE EAGLE 3 GR



Elenco parti List of Parts Liste des composants				
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	00016110	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	3	00160170	Tubo scab D54X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
4	6	00061881	Flangia chiusura Flange closure Bridé fermeture	OT57 CW510L
5	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
6	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coudé	OT57 CW510L
7	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
8	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe	Cu-DHP 99.9
10	1	00030271	Attacco G1/4" F passante Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
11	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Flange resistance Bridé résistance	OT57 CW510L
materiale Material Matériau		trattamento Treatment Traitement	tolleranza Tolerance Tolérance	scala Scale Echelle
Rame,ottone Copper, brass Cuivre, brass			media Average Moyenne	1:2
descrizione Description Description				data Date Date
Caldaia Boiler Chaudière D.180 3Gr Aurelia II 2COPPE				
descrizione Description Description			progettista Designer Concepteur	codice Code Code
				90019540

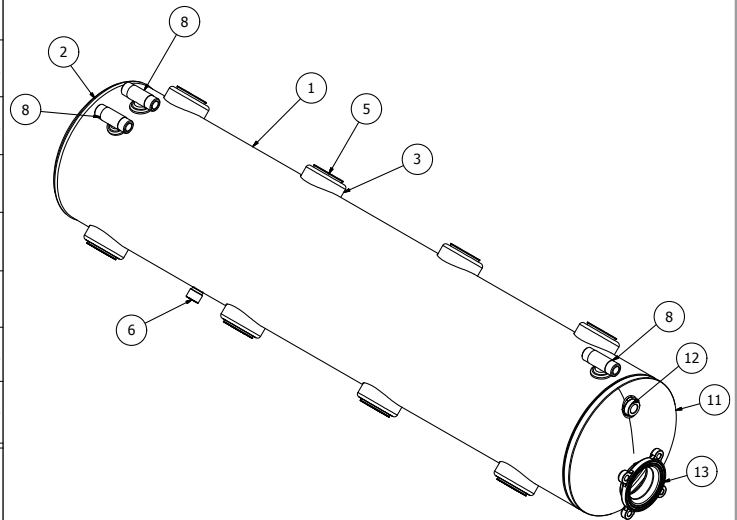


SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA358 WHITE EAGLE 4 GR



Elenco parti List of Parts Liste des composants

ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTA QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	00016500	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	3	00160170	Tubo scab D54X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
5	8	00061881	Flangia chiusura Flange closure Bridé fermeture	OT57 CW510L
6	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
7	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coudé	OT57 CW510L
8	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
11	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe	Cu-DHP 99.9
12	1	00030271	Attacco G1/4" F passante Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
13	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 1213 Flange resistance Bridé résistance	OT57 CW510L



materiale Material Matériau		trattamento Treatment Traitement		tolleranza Tolerance Tolérance		scala Scale Echelle	
Rame,ottone Copper, brass Cuivre, brass				media Average Moyenne		1:2	
descrizione Description Description		descrizione Description Description		data Date Date			
Caldaia Boiler		Chaudière D.180 3Gr Aurelia II 2COPPE					
descrizione Description Description		progettista Designer Concepteur		codice Code Code		90019540	

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

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

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

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro, il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'Ing. *Lauro Fioretti*.
The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back. The person in charge of collating and managing the technical file is Mr. *Lauro Fioretti*.
Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos, le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est M. *Lauro Fioretti*.

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



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

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

Caldaia • Boiler • Chaudière:

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

* Boiler in zona di applicazione articolo 3, comma 3 97/23/CE

* Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/EC

* Chauffe-eau en zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE

Norme applicate: Raccolte M,S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale.

Applied regulations: Collections M,S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office.


Normes appliquées: Recalte M, S, VSR edition '78 et '95 gardées chez la siège légal.

Disegno n°: (Vedi parte finale del Libretto Istruzioni)

Drawing No. (See the end of the Instruction Booklet)

Dessin n°: (Voir la fin du livret d'instructions)

Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué:


Fabio Ceccarani

Belforte del Chienti, li 01/08/2018

ATTENZIONE: La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura. Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto é vietato. L'integrità e l'efficienza dell'attrezzatura e degli accessori di sicurezza sono a cura dell'utente. La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.

ATTENTION: This declaration is to be kept with the equipment at all times and must always go together with the equipment. Any use of the equipment than for the purposes for which it was designed is prohibited. The integrity and efficiency of the equipment of the safety devices are the responsibility of the user. The declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in such a way that does not comply with indications in the user's manual and the instructions.

ATTENTION: Cette déclaration doit être conservée et doit toujours aller avec la machine. Toute utilisation de la machine différente de celle qui este prévue par le projet est interdite. L'intégrité et l'efficacité de la machine et des accessoires de sécurité sont à la charge de l'utilisateur. La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.

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