
Victoria Arduino

1905




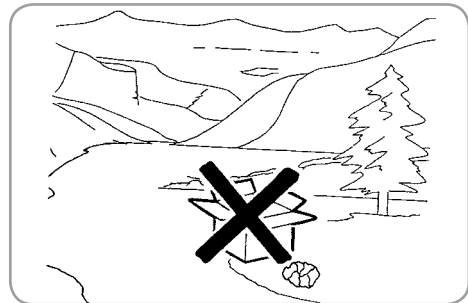
LIBRETTO ISTRUZIONI
USER HANDBOOK MANUEL D'INSTRUCTIONS

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. Le illustrazioni presenti in questo manuale hanno carattere puramente indicativo. La macchina in vostro possesso potrebbe differire in qualche parte da quella rappresentata.

Simonelli Group si riserva la facoltà di apportare variazioni alla produzione ed al manuale senza che ciò comporti l'obbligo di aggiornare la produzione ed i manuali precedenti. 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**



Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul lato sinistro della macchina, sottolascocca. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.

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.



In particolare 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 prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile

è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

Per gli apparecchi alimentati a 220-230V, la massima impedenza fornita dalla rete di alimentazione non deve superare gli 0,37ohm.

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.

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, perso-

ne con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di conoscenze a meno che non sia data supervisione o istruzione.

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

Successivamente il dispositivo viene spento e tutto il circuito idraulico viene svuotato della prima acqua immessa in modo da eliminare eventuali impurità iniziali.

In seguito il dispositivo viene nuovamente caricato e portato fino alle condizioni nominali di 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.
- 100% del circuito acqua calda attraverso l'erogatore acqua (per più erogatori si divide in uguale misura);
- Apertura di ciascuna uscita vapore per 1 minuto.

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

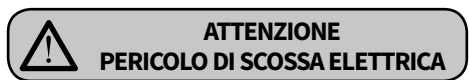
Le temperature massime e minime di immagazzinamento devono essere comprese nel range [+5,+50]°C.

La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range [+5,+35]°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.

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



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.

In fase di installazione la rete elettrica dovrà essere predisposta con un sezionatore che sezioni ogni fase.

Il tecnico autorizzato deve, prima

di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e aprire il sezionatore di fase.

Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto nel seguente libretto.



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 contratti uguale o superiore a 3 mm.

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 scaldacanze.

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.

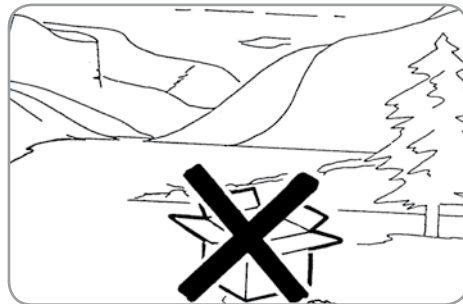
Gli apparecchi monofase con corrente superiore a 15A e gli apparecchi trifase venduti senza spina sono collegati all'impianto di alimentazione elettrica direttamente tramite il cavo; non è possibile quindi, l'utilizzo di una spina.

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.



ATTENZIONE
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.



ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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.



ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

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.

Il massimo livello di disturbo sonoro emesso è inferiore ai 70db.

Il tubo alla connessione idrica se sostituito non deve essere più riutilizzato.



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".

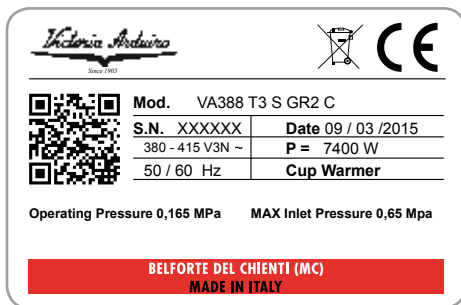
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei 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 ciclo 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).

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 ciclo 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.



Victoria Arduino
Since 1960



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

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

BELFORTE DEL CHIENTI (MC)
MADE IN ITALY

TRASPORTO

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 antinfortunistici ed una tuta con elastici alle estremità.
- Il trasporto del pallett deve essere effettuato con un mezzo di sollevamento adeguato (tipo muletto).

MOVIMENTAZIONE



ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO O
SCHIACCIAMENTO

L'operatore durante tutta la movimentazione, deve avere l'attenzione che non ci siano persone, cose od oggetti nell'area di operazione.

Solleverare 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.



ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO O
SCHIACCIAMENTO


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.

Complimenti,

con l'acquisto del modello  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 certamen-

te ha valutato tutto questo e poi ha deciso: scelgo il modello .

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

Vedrà quanto sarà comodo, pratico ed efficiente lavorare con .

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.

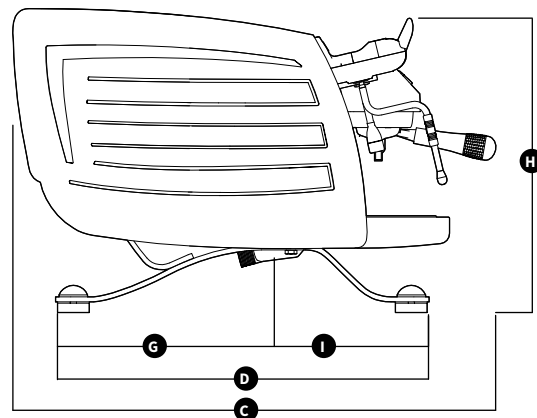
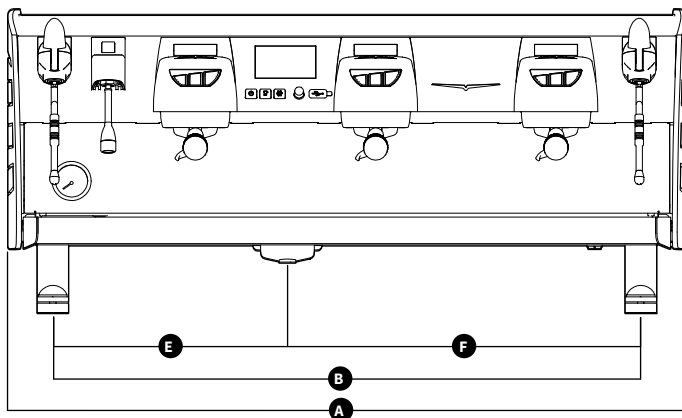
Grazie della preferenza.

Cordialmente,

Simonelli Group



CARATTERISTICHE TECNICHE



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

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA	3
TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE	6
IDENTIFICAZIONE MACCHINA	6
TRASPORTO	6
MOVIMENTAZIONE	6
CARATTERISTICHE TECNICHE	8
1. DESCRIZIONE MACCHINA	11
1.1 DESCRIZIONE PANNELLO DI COMANDO	12
1.2 LISTA ACCESSORI	13
2. INSTALLAZIONE E	
OPERAZIONI PRELIMINARI	14
2.1 INSTALLAZIONE COPRICAVO (optional)	14
2.2 SPECIFICHE ACQUA	14
2.3 SPECIFICHE ELETTRICHE	14
3. REGOLAZIONI DEL TECNICO	
QUALIFICATO	15
3.1 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE	15
3.2 SOSTITUZIONE BATTERIA OROLOGIO	15
4. UTILIZZO	16
4.1 PROCEDURA DI PRIMA INSTALLAZIONE	16
4.2 ACCENSIONE/SPEGNIMENTO	16
4.3 DELLA MACCHINA	16
4.4 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	17
4.5 UTILIZZO DEL VAPORE	17
4.6 (Lancia vapore manuale)	18
4.7 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	18
4.8 SELEZIONE ACQUA CALDA	18
5. PROGRAMMAZIONE	19
5.1 LEGENDA	19
5.2 PROGRAMMAZIONE	19
5.2.1 LINGUA	20
5.2.2 PROGRAMMAZIONE DOSI	20
5.2.3 SET POINT TEMPERATURA	22

5.2.4	IMPOSTAZIONE TASTI E DISPLAY	24
5.2.5	RISPARMIO ENERGIA	26
5.2.6	CONTEGGIO EROGAZIONI	29
5.2.7	ALLARMI	29
5.2.8	IMPOSTAZIONI TECNICHE	30
6.	PULIZIA	33
6.1	CICLO AUTOMATICO DI LAVAGGIO	33
6.2	ARRESTO	33
6.3	PULIZIA DELLA CARROZZERIA	33
6.4	CAMBIO DELL'ACQUA IN CALDAIA	34
6.5	PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX	34
6.6	PULIZIA DEL GRUPPO CON	34
	L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO	34
6.7	PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI	34
7.	MANUTENZIONE	35
7.1	RIGENERAZIONE DELLE	35
	RESINE DELL'ADDOLCITORE	35
	IMPIANTO ELETTRICO VA388	105
	IMPIANTO ELETTRICO VA388	
	(CSA VERSION)	106
	IMPIANTO ELETTRICO VA388 (T3)	107
	SCHEMA CALDAIA VA388 (3 Gr.)	108
	SCHEMA CALDAIA VA388 (2 Gr.)	109
	SCHEMA CALDAIA VA388 (2-3 Gr.)	110



1. DESCRIZIONE MACCHINA

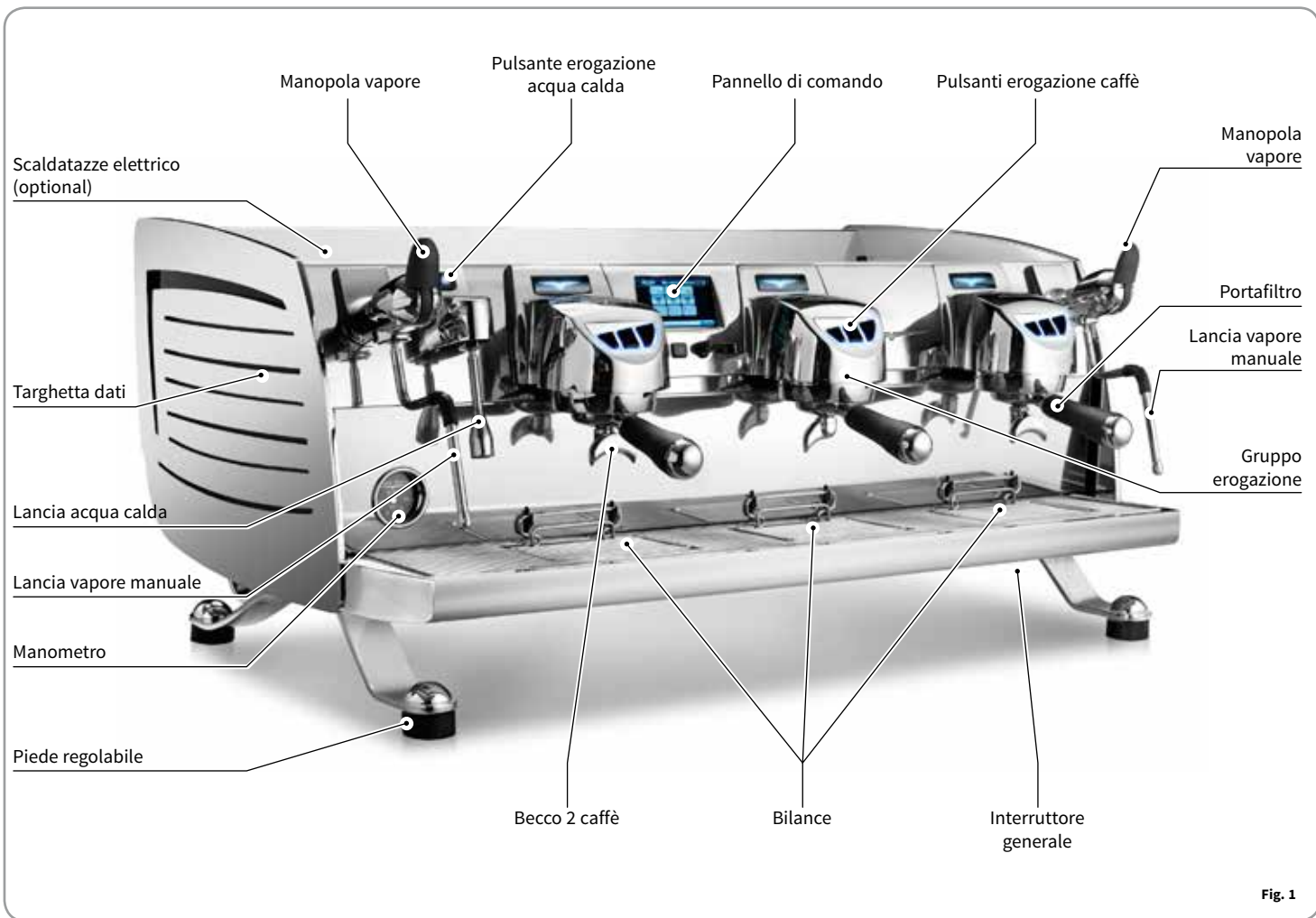


Fig. 1

1.1 DESCRIZIONE PANNELLO DI COMANDO

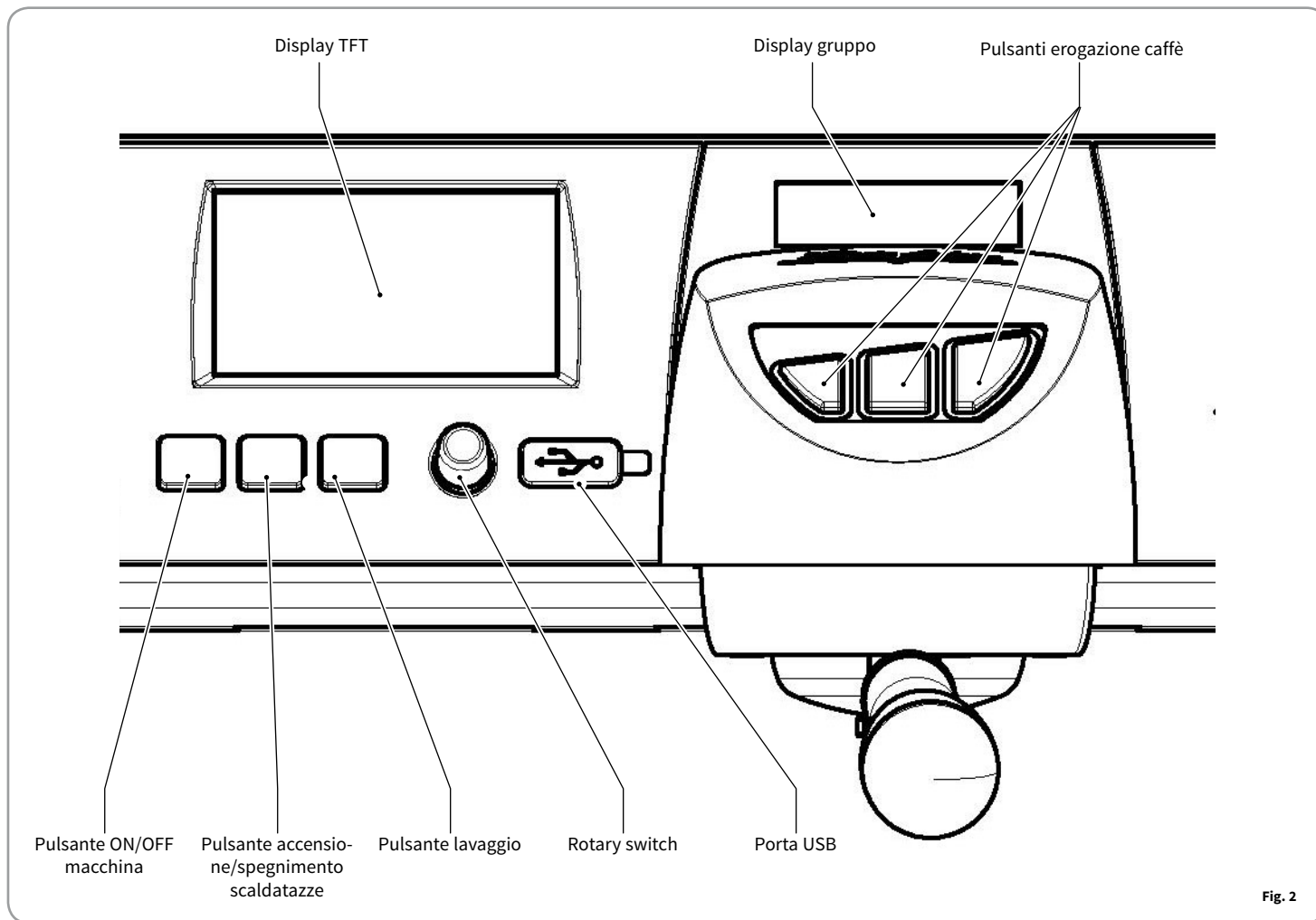


Fig. 2

1.2 LISTA ACCESSORI

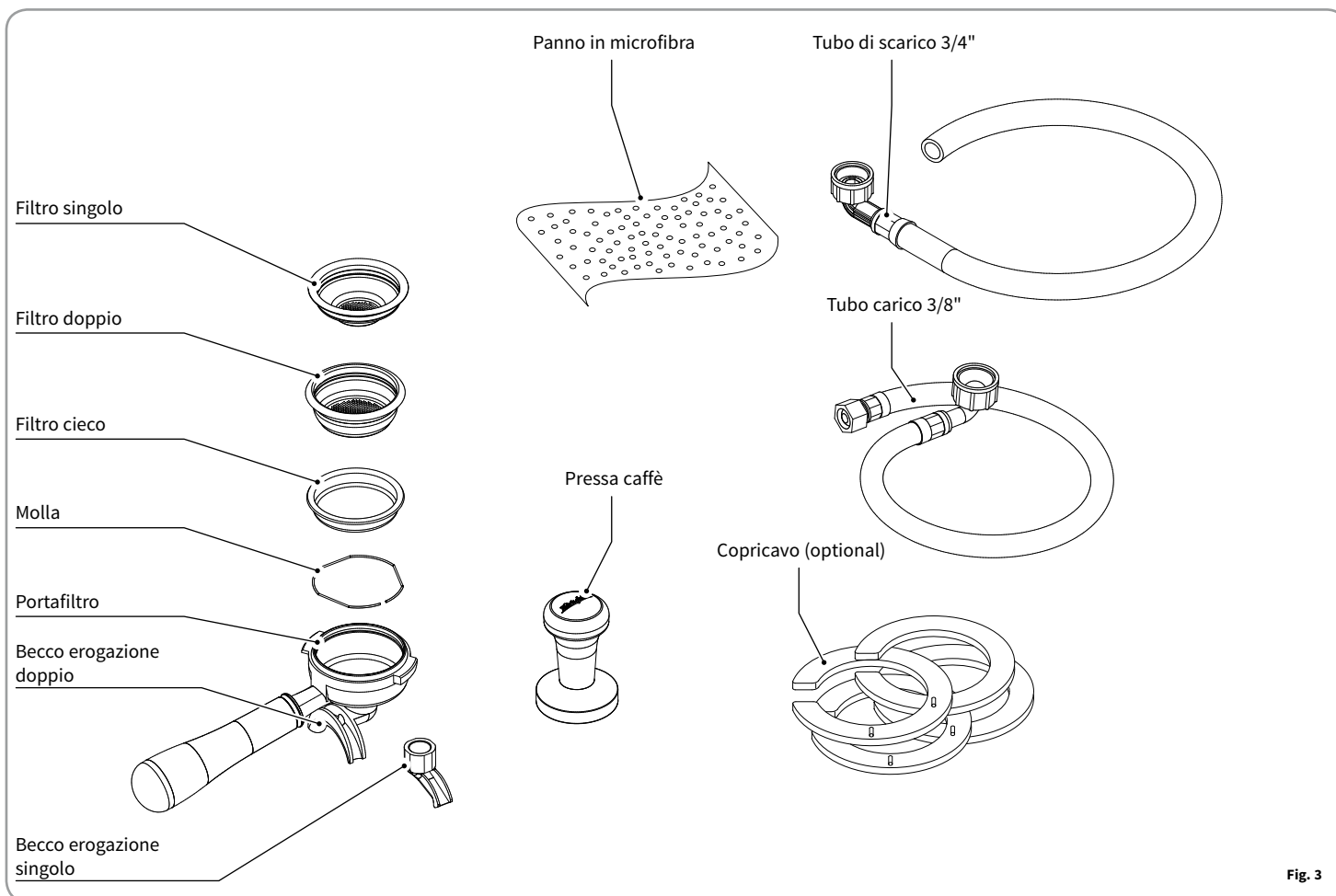


Fig. 3

DESCRIZIONE	2 GRUPPI	3 GRUPPI
Filtro singolo	1	1
Filtro doppio	2	4
Molla	3	5
Portafiltro	1	1
Becco erogazione doppio	2	3
Becco erogazione singolo	1	1

DESCRIZIONE	2 GRUPPI	3 GRUPPI
Pressa caffè	1	1
Filtro cieco	2	3
Copricavo (optional)	10	10
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 alzare la macchina fino a un massimo di + 1 cm;
- Ruotare verso destra i piedini per abbassare la macchina.

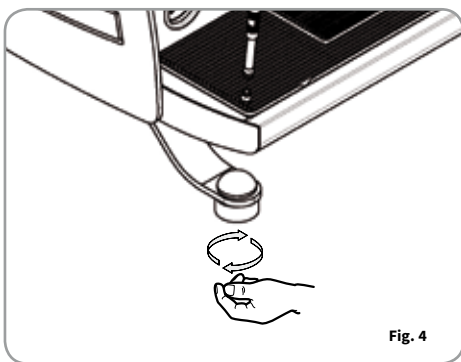


Fig. 4

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, ruggine 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

Evitare strozzature nei tubi di collegamento.

Verificare inoltre che lo scarico sia in grado di eliminare gli scarti.

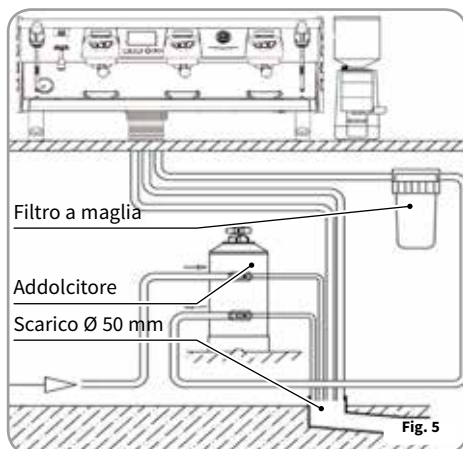


Fig. 5

2.1 INSTALLAZIONE COPRICAVO (optional)

Una volta eseguito il livellamento della macchina e gli allacciamenti elettrici e idraulici utilizzare i copricavo (optional) per coprire i cablaggi come indicato in figura.



Fig. 6

2.2 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 4 bar; 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.

2.3 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 sovvertensione 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:

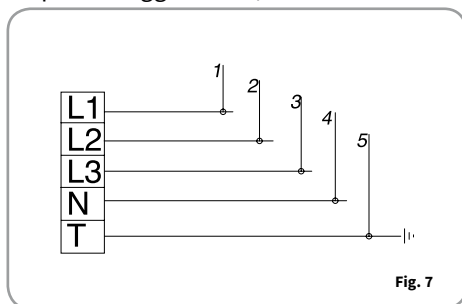


Fig. 7

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

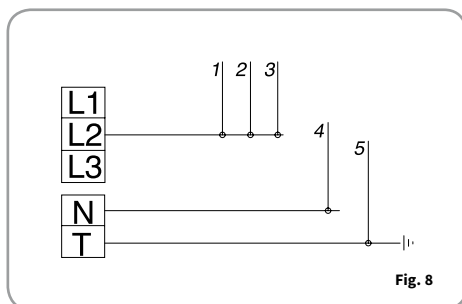


Fig. 8


LEGENDA

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

3. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO

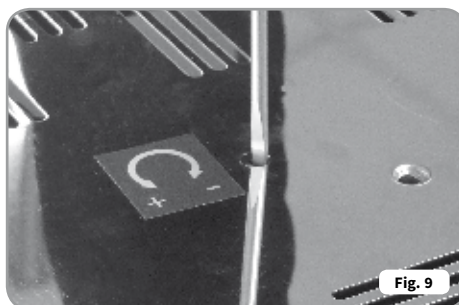
3.1 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA

NOTA: operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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

Per regolare l'economizzatore acqua calda, agire con un cacciavite sulla vite posta nella parte superiore della macchina come illustrato in figura.

- Ruotarlo in senso ORARIO / ANTIORARIO per DIMINUIRE / AUMENTARE la temperatura dell'acqua calda;




3.2 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 spenta, il display visualizza:



- mantenere premuto il tasto ON/OFF  per 5 sec. per sbloccare l'orologio.



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 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: Al termine dell'installazione il tecnico qualificato deve provvedere al ricambio totale dell'acqua in caldaia per almeno tre volte prima di procedere con l'utilizzo effettivo della macchina.

4.2 ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

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

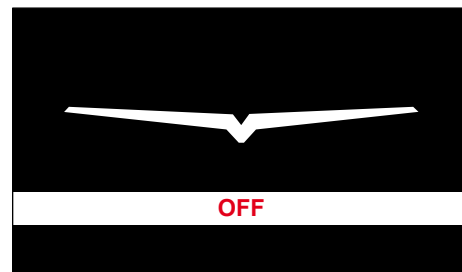


Nel caso in cui l'autodiagnosi indichi anomalie o guasti, l'operatore NON DEVE intervenire; contattare il Centro di Assistenza.

- Sul display, illuminato, compare la versione del firmware per circa 1 un secondo:



- 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.





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 , il cicalino emette un bip.

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



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



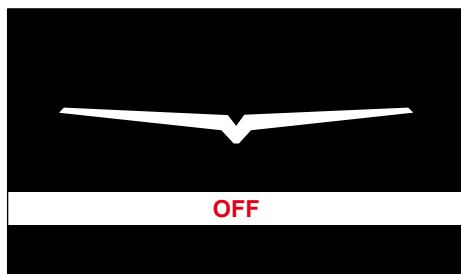
NOTA: tutti i tasti di selezione sono abilitati sin dalla fine della diagnosi.



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.



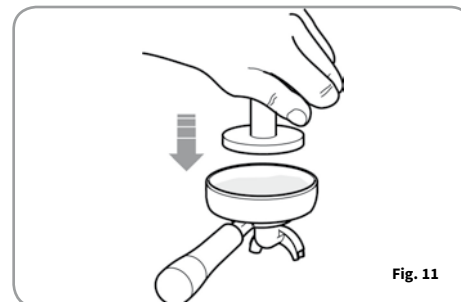
Nel caso in cui l'autodiagnosi indichi anomalie o guasti, l'operatore NON DEVE intervenire; contattare il Centro di Assistenza.

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.

4.3 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

Sganciare il portafiltro e riempire di una o due dosi di caffè macinato a seconda del filtro utilizzato.



Pressare il caffè con l'apposito pressino in dotazione, pulire dai residui di polvere di caffè il bordo anulare del filtro (per garantire una migliore tenuta e un'inferiore usura della guarnizione).

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

Innestare quindi il portafiltro nel gruppo. Premere il pulsante caffè desiderato.

NOTA: nelle fasi di pausa, lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinché rimanga sempre caldo. I gruppi di erogazione sono termocompensati a circolazione totale di acqua calda, per garantire la massima stabilità termica durante l'esercizio.

4.4 UTILIZZO DEL VAPORE (Lancia vapore manuale)



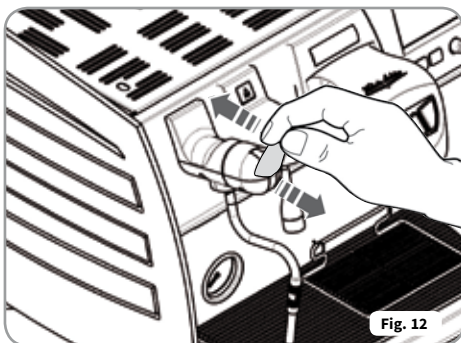
**ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE**

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.

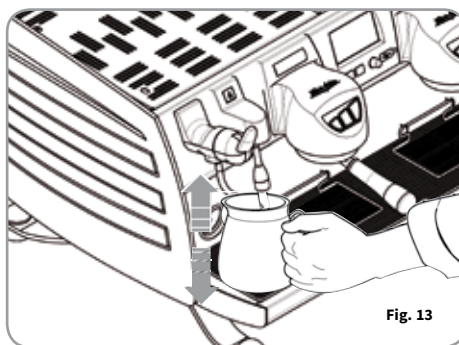
Le due lance vapore sono snodate, consentendo un più agevole utilizzo delle stesse.



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

4.5 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.



4.6 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.

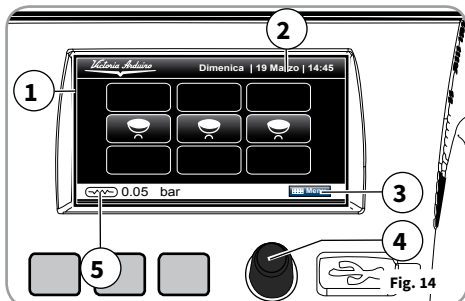
Dalla lancia acqua calda verrà erogata acqua per un tempo equivalente al valore programmato (vedi capitolo PROGRAMMAZIONE e paragrafo PROGRAMMAZIONE DOSI) o ripremere il pulsante per interrompere l'erogazione.

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

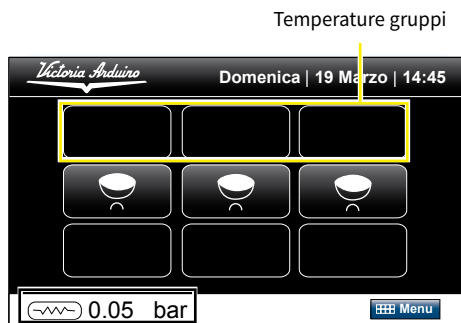


Nr.		Descrizione
1		Area interattiva di programmazione / visualizzazione.
2		DATA e ORA
3		ICONA MENÙ: Per accedere al menù principale e tornare indietro di un livello durante la navigazione.
4		ROTARY SWITCH: Ruotare per muoversi all'interno dell'interfaccia. Quando l'icona viene selezionata cambia di colore e si illumina di bianco, premere per attivare la funzione / icona selezionata. Inoltre in programmazione consente di aumentare e/o diminuire i valori.
5		ICONA HOME: Per tornare alla "Home Page" durante la navigazione dell'interfaccia.

5.2 PROGRAMMAZIONE

Procedere all'accensione della macchina come descritto nel capitolo "Utilizzo" - paragrafo "Accensione/spengimento della macchina".

Il display visualizza la "Home Page".



Pressione attuale
in caldaia

Selezionare e premere il rotary switch per accedere al menù principale.



Icona	Descrizione
	Lingua
	Programmazione dosi (solo versione volumetrica)
	Setpoint temperatura e offset gruppi/caldaie
	Impostazioni tasti e display
	Risparmio energia
	Conteggio erogazioni
	Allarmi
	Impostazioni tecniche

5.2.1 LINGUA

Con il rotary switch spostarsi sull'icona "Lingua" e premerlo per accedere:



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



Muoversi con il rotary switch all'interno della schermata e premerlo per confermare la selezione della lingua.

5.2.2 PROGRAMMAZIONE DOSI




(solo versione volumetrica)

Con il rotary switch spostarsi sull'icona "Program. dosi" e premere per accedere:



Vengono visualizzate 3 opzioni nella versione volumetrica:




Icona	Descrizione
	Programmazione dosi singole.
	Trasferimento dosi tra gruppi.
	Impostazione dosi standard.

Con il rotary switch selezionare una delle opzioni e poi premere per accedere all'interno.

PROGRAMMAZIONE DOSI

Sul display è visualizzato:



Selezionare di nuovo l'icona  con il rotary switch e premerlo.

Tutti i tasti programmabili cominciano a lampeggiare:

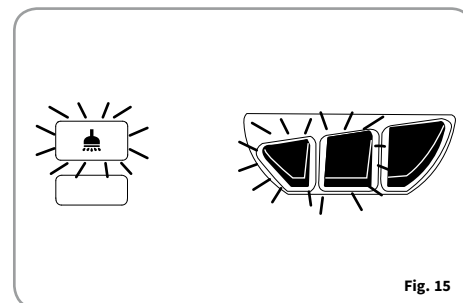


Fig. 15

Caffè:


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



Volume programmato

È possibile variare la dose agendo sul rotary switch e poi premerlo per confermare il valore.

Oppure premendo il pulsante caffè da programmare, inizierà l'erogazione (ne l'frattempo tutti le altre spie si spegneranno).

Una volta raggiunta la dose desiderata premere il pulsante caffè continuo  per arrestare l'erogazione.


- Sul display verrà visualizzato il nuovo valore e sarà ancora possibile modificarlo tramite il rotary switch.
- Premere comunque il rotary switch per confermare la dose programmata.
- Il pulsante caffè programmato si spegne una volta confermato premendo il rotary switch.

NOTA: La VA388 versione volumetrica valuta il volume di acqua che entra nella macchina durante una erogazione (cl).

NOTA: La versione gravimetrica non è programmabile.
La VA388 versione gravimetrica valuta il peso (g) del liquido presente in tazzina con una tolleranza di ± 1 g.

Per proseguire nella programmazione dei vari tasti selezionare di nuovo l'icona con il rotary switch e premerlo.


**Acqua calda:**


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



Secondi programmati

È possibile variare la dose agendo sul rotary switch e poi premerlo per confermare il valore. Oppure premendo il pulsante acqua

calda  da programmare, inizierà l'erogazione (nel frattempo tutti le altre spie si spegneranno).

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

- Sul display verrà visualizzato il nuovo valore e sarà ancora possibile modificarlo tramite il rotary switch.
- Premere comunque il rotary switch per confermare la dose programmata.
- Il pulsante acqua calda programmato si spegne una volta confermato premendo il rotary switch.

TRASFERIMENTO DOSI 

Tramite questa funzione è possibile trasferire il valore delle dosi programmate ad altri gruppi. Selezionare il gruppo da utilizzare come "sorgente" e confermare:



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

NOTA: Il gruppo utilizzato come sorgente viene disinibito.

**DOSI STANDARD** 

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



Selezionare il gruppo caffè al quale applicare la "dose standard" di programmazione e confermare premendo il rotary switch.

5.2.3 SET POINT

TEMPERATURA



Con il rotary switch spostarsi sull'icona "Set point temperatura" e premerlo per accedere:



Vengono visualizzate 4 opzioni:

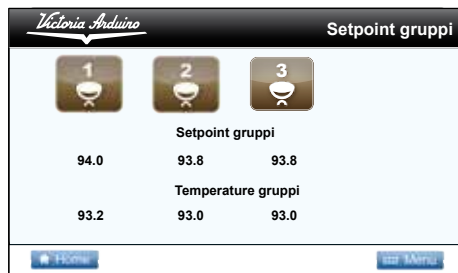


Icona	Descrizione
	Setpoint gruppi
	Setpoint caldaie
	Setpoint caldaia vapore
	Scaldatazze

SETPOINT GRUPPI



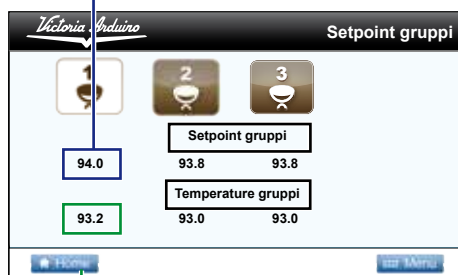
Sul display è visualizzato:



Selezionare il gruppo caffè da regolare con il rotary switch e confermare premendolo.

Esempio gruppo 1:

Valore programmato / da programmare

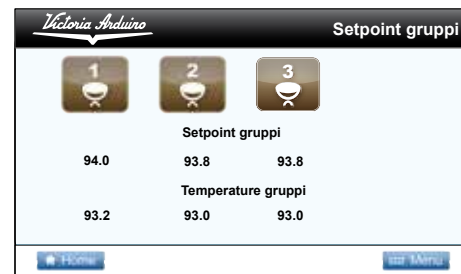


Valore istantaneo

Ruotando il rotary switch scegliere la temperatura desiderata per il gruppo, premerlo poi per confermare il dato.

REGOLAZIONE OFFSET GRUPPI:

Dalla schermata:



Tenendo premuto il tasto lavaggio si accede alla regolazione degli offset di temperatura dei gruppi.

La schermata successiva sarà:



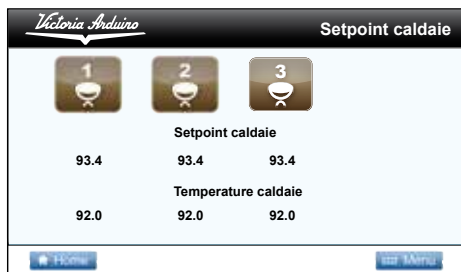
Con il rotary switch è possibile selezionare il gruppo di cui si vuole regolare l'offset e premere per procedere.

Sempre tramite il rotary switch è possibile regolare il valore dell'offset di tale gruppo e lo si conferma premendolo.

A questo punto si può regolare l'offset degli altri gruppi con la medesima procedura oppure selezionare **Menu** o **Home**. Questa impostazione è riservata al Tecnico abilitato.

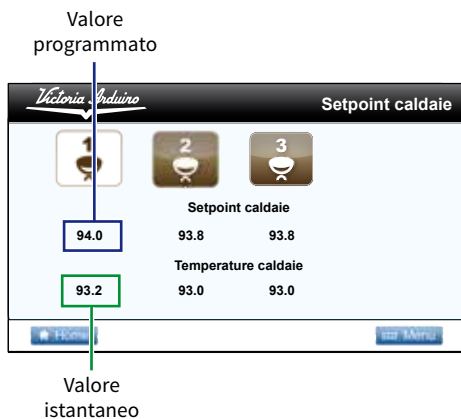
SETPOINT CALDAIE  :

Sul display è visualizzato:



Selezionare la caldaia caffè da regolare e confermare premendolo con il rotary switch.

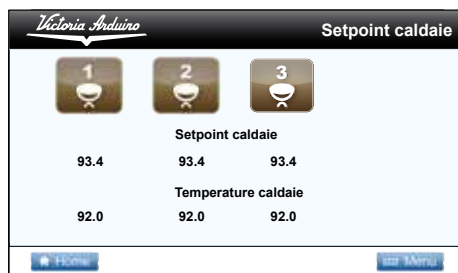
Esempio caldaia 1:




Ruotando il rotary switch scegliere la temperatura desiderata per il gruppo, premerlo poi per confermare il dato.

REGOLAZIONE OFFSET CALDAIE:

Dalla schermata:





Tenendo premuto il tasto lavaggio  si accede alla regolazione degli offset di temperatura delle caldaie.

La schermata successiva sarà:



Con il rotary switch è possibile selezionare la caldaia caffè di cui si vuole regolare l'offset e premere per procedere.

Sempre tramite il rotary switch è possibile regolare il valore dell'offset di tale gruppo e lo si conferma premendolo.

A questo punto si può regolare l'offset degli altri gruppi con la medesima procedura oppure selezionare  o .

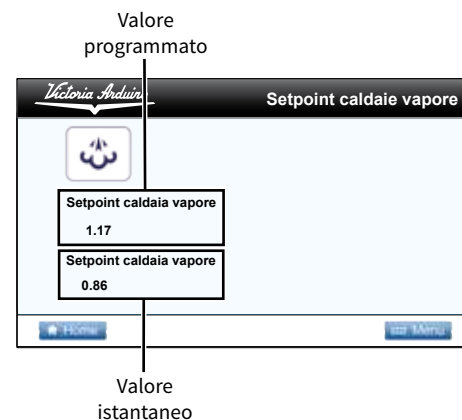
Questa impostazione è riservata al Tecnico abilitato.

SETPOINT CALDAIA VAPORE  :

Sul display è visualizzato:



Selezionare l'icona vapore e confermare con il rotary switch.




Ruotando il rotary switch scegliere la pressione/temperatura desiderata per la caldaia (vedi tabella a pagina seguente), premerlo poi 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
1,25	122,5	252,5
1,30	123	253,4
1,35	124	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125	257
1,50	126	258,8
1,55	126,5	
1,60	127	


SCALDATAZZE 

Tenendo premuto per alcuni secondi il  si accede alla selezione della modalità dello scaldatazze:

- Singolo regolato
- Doppio regolato (optional)
- Singolo temporizzato

Sul display è visualizzato:



Se si vuol lavorare in "manuale" selezionare con il rotary switch l'icona  e premere:



Se si vuol lavorare in modalità "temporizzato" selezionare con il rotary switch l'icona  temporizzato e premerlo.

Si visualizza la seguente schermata:



Con il rotary switch si possono modificare i tempi di ON e di OFF e poi confermarli premendolo. I tempi selezionati di ON e OFF si ripetono ciclicamente.

5.2.4 IMPOSTAZIONE TASTI E DISPLAY 

Con il rotary switch spostarsi sull'icona "Impostazione tasti e display" e premere per accedere:



Vengono visualizzate 6 opzioni:



Icona	Descrizione
	Unità di misura
	Luminosità display
	Luminosità tasti
	Timeout display
	Temperatura erogazione
	Tempo erogazione

UNITÀ DI MISURA :

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



Utilizzare il rotary switch per la selezione e premerlo per confermare.

LUMINOSITÀ DISPLAY :

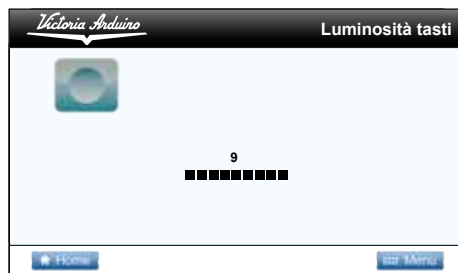
Tramite questa funzione è possibile modificare la luminosità standard del display:



Utilizzare il rotary switch per la scelta del livello e premerlo per confermare.

LUMINOSITÀ TASTI :

Tramite questa funzione è possibile regolare la luminosità dei tasti:



Utilizzare il rotary switch per la scelta del livello e premerlo per confermare.

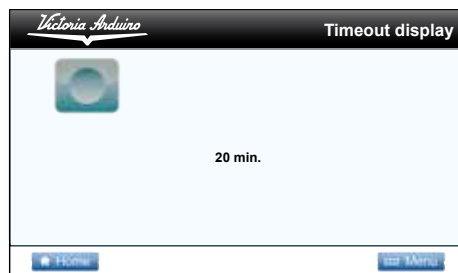
NOTA: La regolazione della luminosità dei tasti è visibile in tempo reale soltanto su un gruppo. L'impostazione viene applicata anche agli altri gruppi solo dopo l'avvenuta conferma.

TIME OUT DISPLAY :

Tramite questa funzione è possibile regolare il tempo di "Time-out" display (display a bassa luminosità).

Esempio. impostando 5 min, se la macchina non viene utilizzata per più di 5 minuti la luminosità del display si abbasserà.

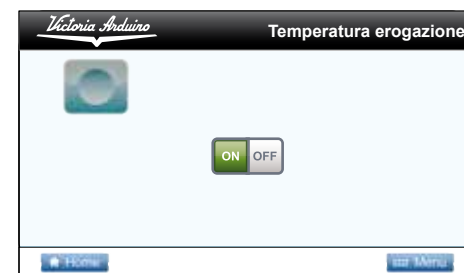
Ritournerà normale al primo nuovo utilizzo.



Utilizzare il rotary switch per la scelta del tempo (minuti) e premerlo per confermare.

TEMPERATURA EROGAZIONE :

Tramite questa funzione è possibile attivare/disattivare la visualizzazione della temperatura di erogazione gruppi nella "Home Page":



Tramite il rotary switch selezionare ON OFF / ON OFF e poi premerlo per confermare.

TEMPO EROGAZIONE :

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



Se si decide di visualizzare il tempo di erogazione (ON OFF), con il rotary switch è necessario selezionare tra le opzioni:

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



Dopo aver selezionato l'opzione con il rotary switch confermarla premendolo.

5.2.5 RISPARMIO ENERGIA

Con il rotary switch spostarsi sull'icona "Risparmio energia" e premere per accedere alla funzione:



Vengono visualizzate 4 opzioni:





Icona	Descrizione
	Programma settimanale
	Gruppi attivi
	Standby attivo
	Power Management

PROGRAMMA SETTIMANALE





Questa pagina consente di impostare i giorni di riposo e i giorni in cui viene programmato l'accensione e spegnimento automatico della macchina.

All'ingresso nella pagina verrà visualizzata la configurazione del primo giorno della settimana (Lunedì).

Ruotando il rotary switch verranno visualizzate le configurazioni dei giorni fino ad arrivare all'ultimo giorno della settimana, dopo di che verrà selezionata l'icona  e successivamente l'icona . L'operazione è ciclica.



Per modificare la configurazione di un giorno, occorre che il giorno sia visualizzato e quindi è necessario premere il rotary switch.

A questo punto verrà selezionata l'icona  /  che segnalerà se in quel giorno è prevista una programmazione di accensione o spegnimento () oppure no ():

Esempio giorno programmabile:



Esempio giorno OFF:



Per salvare la modifica occorre premere nuovamente il rotary switch. A questo punto se il giorno è attivo, inizieranno a lampeggiare le ore del tempo di ON.



Ruotando il rotary switch si visualizza e cambia il valore.

Premendo il rotary switch si salva il valore e si passa alla modifica dei minuti di tempo di ON.

La procedura precedente si ripete sia con i minuti e le ore di tempo ON che per le ore e i minuti del tempo di OFF.


Salvato i minuti del tempo di OFF si ritorna nelle condizioni iniziali dove, ruotando il rotary switch è possibile visualizzare le configurazioni dei vari giorni della settimana, home e menù.

GRUPPI ATTIVI

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



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

- Accedere alla funzione premendo il rotary switch sull'icona gruppi attivi.
- È possibile attivare/disattivare singolarmente i gruppi tramite il rotary switch. Premere il rotary switch per confermare e passare al gruppo successivo. Confermando l'ultimo gruppo si torna al menù.
- Premendo sull'icona  si ritorna alla home page.

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

Alla successiva accensione il gruppo disattivato risulterà a display di colore più scuro e non sarà più funzionante (Es. disattivazione gruppo 1)

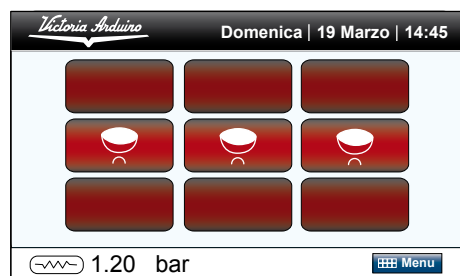



La modifica è permanente e deve essere annullata seguendo la medesima procedura con cui era stata attivata.

STANDBY TEMPORANEO:

È possibile anche disattivare temporaneamente i gruppi senza entrare in programmazione.

Dalla seguente schermata di stand-by:



Premere contemporaneamente il pulsante  e il tasto centrale del gruppo da disattivare ed il gruppo corrispondente sarà disabilitato e a display comparirà (Es. disattivazione gruppo 1):



Per riabilitare il gruppo basterà eseguire la stessa medesima operazione su quel gruppo oppure spegnere e riaccendere la macchina dall'interruttore principale posto in basso a destra.

NOTA: Lo spegnimento del gruppo effettuato con la combinazione dei tasti non è permanente e ad ogni riaccensione della macchina tutti i gruppi torneranno attivi.

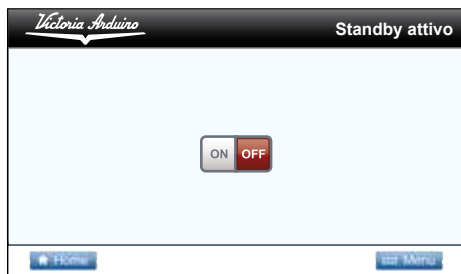
NOTA: Nel caso un gruppo sia disabilitato non potrà essere effettuata alcuna erogazione e le resistenze della caldaia e gruppo saranno spente.

STANDBY ATTIVO 

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

Tramite il rotary switch è possibile selezionare le seguenti opzioni:

- **OFF:** durante lo stato di OFF la macchina è spenta completamente e a display (impostato a luminosità minima) è mostrata la scritta "OFF".



- **ON 0.10 bar:** durante lo stato di OFF la macchina mantiene una pressione pari a 0.10 bar e a display (impostato a luminosità minima) è mostrata la scritta "BASSO CONSUMO".




- **ON 0.50 bar:** durante lo stato di OFF la macchina mantiene una pressione pari a 0.50 bar e a display (impostato a luminosità minima) è mostrata la scritta "BASSO CONSUMO".




- **ON 0.80 bar:** durante lo stato di OFF la macchina mantiene una pressione pari a 0.80 bar e a display (impostato a luminosità minima) è mostrata la scritta "BASSO CONSUMO".



Premere il rotary switch per confermare l'opzione desiderata.

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

Se durante uno dei tre stati di standby 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.

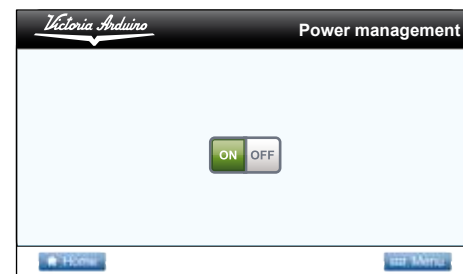
POWER MANAGEMENT 

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.

Tramite il rotary switch selezionare  /  e poi premerlo per confermare.



NOTA: Se abilitato il riscaldamento con Power Management, la "Home Page" mostra il messaggio "Eco warm-up".


5.2.6 CONTEGGIO EROGAZIONI

Con il rotary switch spostarsi sull'icona "Conteggio erogazioni" e premere per accedere:






Si presenta una schermata per la visualizzazione dei contatori:






Selezionare di nuovo l'icona contatori erogazioni  e premere il rotary switch.

All'interno della pagina contatori è possibile vedere 2 tabelle che visualizzano i contatori; si può passare dall'una all'altra con il rotary switch.

Nella prima tabella sono presenti i conteggi delle singole dosi per ciascun gruppo:

			
	5	0	0
	0	0	0
Continuo	1	0	0

Nella seconda tabella sono presenti i totali gruppi, i lavaggi, i servizi e il totale assoluto:


			
Totale grp	6	6	6
Lavaggi	7	1	2
Spurgo	8	8	10
			Manutenzione
18	4	1	13999

Il valore spurgo fa riferimento a erogazioni utilizzate per le operazioni di spurgo del gruppo. Una erogazione è considerata di spurgo quando è inferiore a 5 secondi.




Il parametro manutenzione fa riferimento al contatore dei cicli utile alla impostazione degli allarmi di manutenzione.

Il parametro è azzerabile solo dal tecnico qualificato.


All'interno delle due tabelle è possibile cancellare i vari campi entrando in modalità cancellazione.



Alla modalità cancellazione si accede premendo e mantenendo premuto per qualche secondo, il pulsante lavaggio .

Una volta entrati sarà presente nella tabella un rettangolo rosso che indica il valore che potrà essere cancellato.

			
Totale grp	6	6	6
Lavaggi	7	1	2
Totale	18	4	1

Utilizzando il rotary switch è possibile selezionare il campo da cancellare e tramite la pressione dello stesso rotary switch si effettua la cancellazione.

Per uscire dalla modalità cancellazione occorre premere nuovamente il pulsante lavaggio .

Per uscire dal conteggio premere di nuovo il rotary switch e selezionare quindi  Menu o  Home .



5.2.7 ALLARMI

Con il rotary switch spostarsi sull'icona "Allarmi" e premere per accedere:



Vengono visualizzate 2 opzioni:



Icona	Descrizione
	Storico allarmi
	Allarme lavaggi


STORICO ALLARMI



Questa funzione consente di visualizzare lo storico errori della centralina:

Victoria Arduino

Errore riscontrato

Errore sonda scaldanze 1 CC
Errore pressione
Errore dosatura gruppo 1
Errore dosatura gruppo 2
Errore dosatura gruppo 1

Ruotando il rotary switch è possibile navigare attraverso le due pagine con l'elenco degli errori memorizzati dalla centralina. Per cancellare lo storico allarmi è sufficiente premere e mantenere premuto per 3 secondi il pulsante lavaggio  del pannello di controllo.

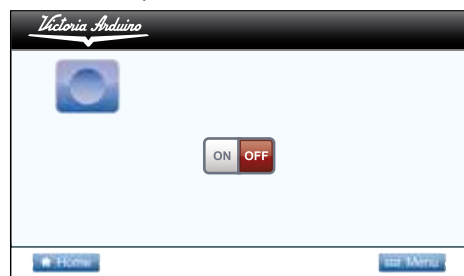
Per uscire premere di nuovo il rotary switch e selezionare quindi  o .



ALLARME LAVAGGI

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 il rotary switch.

Tramite il rotary switch è possibile selezionare tra le opzioni ATTIVO e NON ATTIVO.



Selezionando con il rotary switch lo stato NON ATTIVO  si torna al menù principale. Selezionando invece lo stato ATTIVO  è necessario impostare con il rotary switch le ore e i minuti dopo i quali verrà visualizzato l'allarme.



Terminata l'impostazione dei minuti si ritorna al menù principale.

5.2.8 IMPOSTAZIONI

TECNICHE



Con il rotary switch spostarsi sull'icona "Impostazioni tecniche" e premere per accedere:



Vengono visualizzate 7 opzioni:



Icona	Descrizione
	Data e ora
	Informazioni
	Funzioni USB
	Manutenzione
	Impostazione Password

Icona	Descrizione
	Pre-infusione
	Impostazione bilance (*)

(*) Solo versione gravimetrica.

DATA E ORA

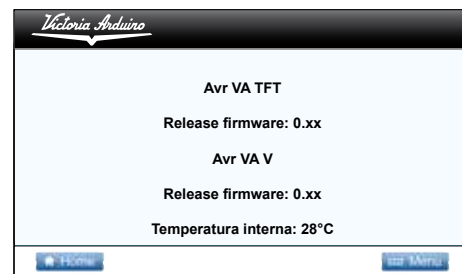
Tramite questa funzione è possibile modificare la data e l'ora impostata in macchina e che viene visualizzata sulla "Home Page".



Una volta selezionata l'icona con il rotary switch premerlo e si avrà accesso alla modifica dell'anno, mese, giorno, ora e minuti. Terminata l'impostazione dei minuti si ritorna al menù principale.

INFORMAZIONI

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

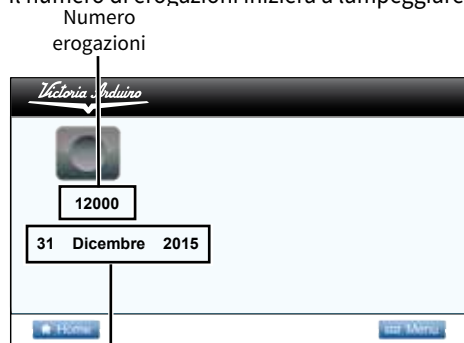


FUNZIONI USB 

Tramite questa schermata è possibile aggiornare il firmware presente all'interno della macchina. Seguire la procedura indicata sul display ed utilizzare l'apposito ingresso USB presente sul pannello di comando.

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. Selezionare con il rotary switch l'icona e premerlo. Il numero di erogazioni inizierà a lampeggiare.



Modificare il numero di erogazioni con il rotary switch e confermare premendolo. Modificare successivamente con la stessa modalità giorno, mese ed anno della data di manutenzione.

Una volta modificato l'anno si ritorna al menù.

Una volta effettuate le modifiche, per renderle effettive è necessario azzerare il contatore interno dei cicli.

Mantenere premuto il tasto lavaggio 

per 5 secondi per azzerare il contatore interno. Un messaggio relativo all'azzeramento del contatore verrà visualizzato.

IMPOSTAZIONE PASSWORD 

Questa pagina viene utilizzata per inserire, quando richiesta e abilitata, la password di accesso.



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.



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

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

Questa pagina, contenuta nel menù impostazioni tecniche, consente di modificare la password impostata.

Per far questo 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 (versione gravimetrica) 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.

**Solo versione gravimetrica****CALIBRAZIONE BILANCIA:**

La funzione di calibrazione è stata introdotta per avere una corrispondenza univoca con una eventuale bilancia di riferimento esterna.



Selezionare il gruppo da calibrare. Premere il rotary switch per selezionare il gruppo da calibrare.

1. Ruotare il rotary switch per aumentare/diminuire il valore della calibrazione.



2. Selezionare una erogazione di 100g di caffè.

Nel primo caso è sufficiente ruotare il rotary switch fino al valore desiderato.

ESEMPIO: La bilancia esterna legge sempre due grammi in più rispetto a quello visualizzato: il valore della calibrazione va impostato a 98 g).



Nel secondo caso è necessario effettuare una erogazione specifica come segue:

1. Valutare la tara di un contenitore capiente almeno 120 g con la bilancia esterna.
2. Inserire del caffè nel porta filtro e appoggiare il contenitore sulla griglia.
3. Confermare la calibrazione.



La macchina erogherà fino a 100 g. Il valore visualizzato ovviamente potrà essere leggermente superiore. A questo punto è necessario verificare la corrispondenza tra il valore visualizzato sopra al gruppo (es. 102) e quello di riferimento della bilancia esterna (es. 104). La differenza deve essere aggiunta al valore visualizzato a macchina, quindi impostare la calibrazione a 102 g. per migliorare la precisione del sistema.


**TARA BILANCIA**

Durante il tempo impostato di "Tara Bilancia" la macchina tara continuamente il peso della tazza sulla griglia. Alla fine del tempo impostato la macchina inizia a pesare regolarmente. Questo parametro varia tra 0,5 e 5 secondi con passo 0,1.

6. PULIZIA

6.1 CICLO AUTOMATICO DI LAVAGGIO:

Tramite questa funzione è possibile effettuare il ciclo di lavaggio automatico dei gruppi.

NOTA: Si può accedere alla funzione lavaggio anche premendo il tasto lavaggio .

Inserire il filtro cieco nel portafiltro, aggiungere mezza dose di pulicaff e agganciare il portafiltro al gruppo sul quale si vuole procedere con il lavaggio automatico.

Selezionare il gruppo sul quale eseguire il lavaggio tramite il rotary switch e premerlo:





La macchina visualizza:



Il ciclo inizierà automaticamente per quel gruppo.

Si può quindi selezionare uno degli altri gruppi.

Al termine selezionare  o  per uscire.

In questo caso la schermata sarà (Es. lavaggio solo gruppo 1):




Finito il lavaggio viene richiesta, in automatico, la fase di risciacquo:

Il tasto lavaggio  inizierà a lampeggiare, premerlo e la macchina visualizza:



Svuotare il filtro cieco da eventuali residui di pulicaff e riagganciare il portafiltro al gruppo.

Premere il rotary switch sul gruppo da risciacquare, selezionare quindi  e la schermata sarà:



NOTA: Durante il ciclo di lavaggio dei gruppi selezionati è possibile effettuare erogazioni di caffè sui gruppi non selezionati.

6.2 ARRESTO

Arrestare la macchina tramite l'interruttore generale portandolo in posizione 0.



Fig. 16

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

ATTENZIONE

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

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 detersivo.

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

6.4 CAMBIO DELL'ACQUA IN CALDAIA

È necessario cambiare quotidianamente l'acqua in caldaia a fine utilizzo, per avere sempre a disposizione acqua della migliore qualità. È sufficiente premere ripetutamente il tasto acqua calda fino ad aver estratto almeno un terzo del totale litri contenuti in caldaia.

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.

6.5 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX

Le doccette inox sono situate sotto i gruppi erogazione.

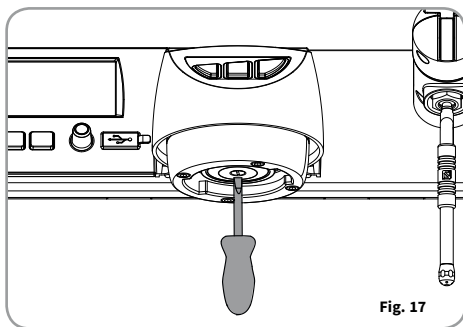


Fig. 17

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 (Paragrafo "Pulizia dei filtri e portafiltri").
- Si raccomanda di effettuare la pulizia delle doccette settimanalmente.

6.6 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO

La macchina è predisposta per il lavaggio del gruppo erogazione tramite ciclo automatico di pulizia e detergente specifico in polvere.

È consigliabile effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno.

6.7 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI

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

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.

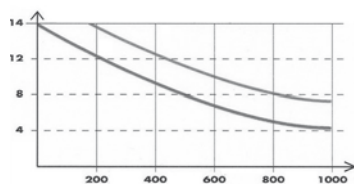


Fig. 18

Le procedure di rigenerazione sono le seguenti:

- 1) Spegnere 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.

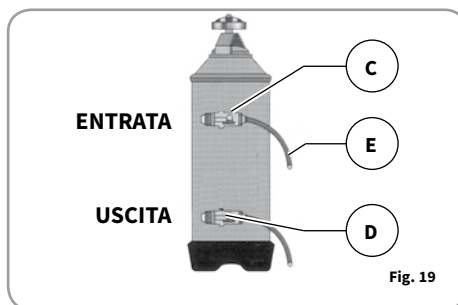


Fig. 19

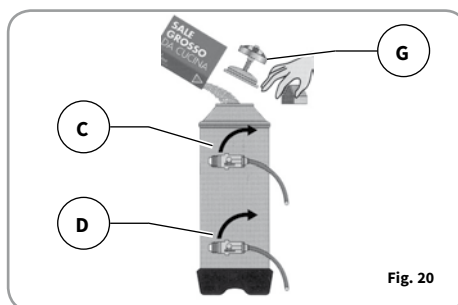


Fig. 20

- 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).

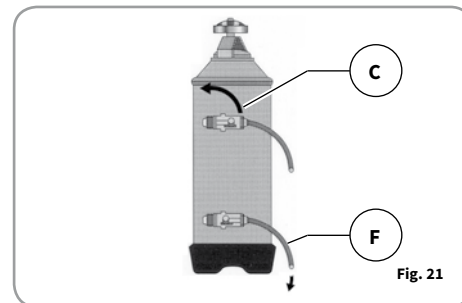


Fig. 21

- 3) Riportare quindi la leva D verso sinistra.

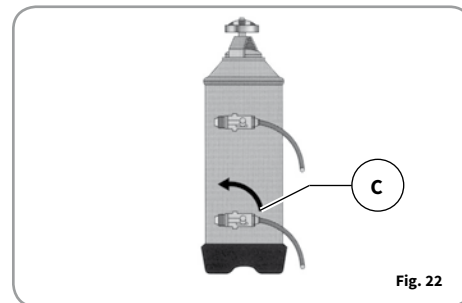


Fig. 22

SAFETY PRESCRIPTION

This book is an integral and essential part of the product and must be given to the user.

Read this book carefully. It provides important information concerning safety of installation, use and maintenance.

Save it carefully for future reference.

The illustrations in this manual are purely for information purposes.

Your machine may differ slightly from the one shown here.

Simonelli Group reserves the right to make any changes to products and the manual without the need for any updates to previous products and manuals.

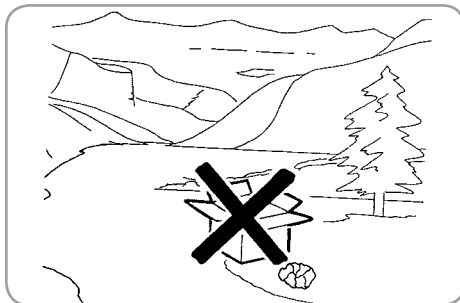
After unpacking, make sure the appliance is complete.

In case of doubts, do not use the appliance, but consult a qualified technician.

Packaging items which are potentially dangerous (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..) must be kept out of children's reach and must not be disposed of in the environment.



DANGER OF POLLUTION



Before connecting the appliance make sure the rating plate data correspond with the mains. The plate is located on the left side of the machine, under the body. The appliance must be installed by qualified technicians in accordance with current standards and manufacturer's instructions.

The manufacturer is not liable for any damage caused due to failure to ground the system.

For the electrical safety of the appliance, it is necessary to equip the system with the proper grounding. This must be carried out by a qualified electrician who must ensure that the electric power of the system is sufficient to absorb the maximum power input stated on the plate.



In particular you must ensure that the size of the wiring cables is sufficient to absorb power input.

The use of adapters, multiple sockets or extensions is strictly forbidden. If they prove necessary, call a fully qualified electrician.

For appliances powered at 220-230V, the maximum impedance from the mains must be no higher than 0.37 Ohm.

When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself.

Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption.

The machine must be installed in compliance with the local health standards in force for plumbing systems.

Therefore, contact an authorized plumber.

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 appliance must only be used as described in this handbook. The manufacturer shall not be liable for any damage caused due to improper, incorrect and unreasonable use. This appliance is not suitable for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by persons with a lack of experience or knowledge,

unless supervised or given instructions.

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”.

The device is then switched off and the whole hydraulic circuit is bled of the first lot of water in order to remove any initial impurities.

The device is then refilled and taken to rated operating conditions.

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);
- 100% of the hot water circuit through the water dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- opening of each 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]°C.

The operating temperature must be within the range of [+5, +35]°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.

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



Basic rules must be observed when using any electric appliance.

In particular:

- do not touch the appliance when hands or feet are wet;
- do not use the appliance when barefoot;
- never use extension cords in rooms used as wash or shower rooms;
- do not pull the supply cord out of the socket to disconnect it from the mains;
- do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc..);
- do not let the appliance be used by children, unauthorised staff or staff who have not read and fully understood the contents of this handbook.

During installation, the mains power system needs to be equipped with a disconnecter switch to cut off each phase.

Before carrying out any maintenance operation, the authorised service engineer will switch off the machine and open the disconnecter. For all cleaning operations comply exclusively with the instructions given in this booklet.



If the appliance breaks down or fails to work properly, switch it off. Any intervention is strictly forbidden.

Repairs should only be made by the manufacturer or authorized vice centres.

Only original spare parts must be used.

Failure to observe the above, could make the appliance unsafe.

For installation, the qualified electrician must fit an omnipolar switch in accordance with the safety regulations in force and with 3 (0,12) or more mm (in) between contacts.

To avoid dangerous overheating, make sure the supply cord is fully uncoiled.

Do not obstruct the extraction and/or dissipator grids, especially of the cup warmer.

The user must not replace the appliance supply cord. If the cord is damaged, switch off the appliance and have a qualified technician change the cord.

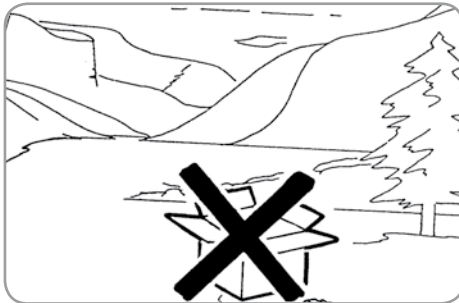
Single-phase appliances with current above 15 A and three-phase appliances sold without plugs are directly wired to the mains power

and therefore, it is not possible to use a plug.

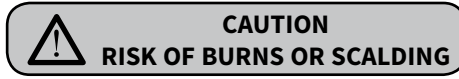
If no longer using the appliance, we recommend making it inoperative; after removing the plug from the mains electricity, cut the power supply cable.



Do not dispose of the machine in the environment; for the disposal, contact an authorized service center or contact the manufacturer for indications.



Use the steam nozzle with care and never place hands below the jet of steam. Do not touch the nozzle immediately after us.



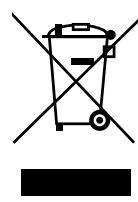
We remind you that before carrying out any installation, maintenance, unloading or adjustment operations, the qualified operator must put on work gloves and protective footwear.

The maximum noise disturbance level is lower than 70db.

If the pipe connecting to the mains water is replaced the old pipe must never be re-used.



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).


ENGLISH

TRANSPORT AND HANDLING

MACHINE IDENTIFICATION

Always quote the machine serial number in all communications to the manufacturer, **Simonelli Group**.

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

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

BELFORTE DEL CHIANTI (MC)
MADE IN ITALY

TRANSPORT

The machine is transported on pallets which also contain other machines - all boxed and secured to the pallet with supports.

Before carrying out any transport or handling operation, the operator must:

- put on work gloves and protective footwear, as well as a set of overalls which must be elasticated at the wrists and ankles.

The pallet must be transported using a suitable means for lifting (e.g., forklift).

HANDLING



CAUTION
RISK OF IMPACT
OR CRASHING

Must ensure that there are no persons, objects or property in the handling area.

The pallet must be slowly raised to a height of 30 cm (11,8 in) and moved to the loading area. After first ensuring that there are no persons, objects or property, loading operations can be carried out.

Upon arrival at the destination and after ensuring that there are no persons, objects or property in the unloading area, the proper lifting equipment (e.g. forklift) should be used to lower the pallet to the ground and then to move it (at approx. 30 cm (11,8 in) from ground level), to the storage area.




CAUTION
RISK OF IMPACT
OR CRASHING


Before carrying out the following operation, the load must be checked to ensure that it is in the correct position and that, when the supports are cut, it will not fall.

The operator, who must first put on work gloves and protective footwear, will proceed to cut the supports and to storing the product. To carry out this operation, the technical characteristics of the product must be consulted in order to know the weight of the machine and to store it accordingly.

Congratulations,

By purchasing the  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 .

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 .

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.

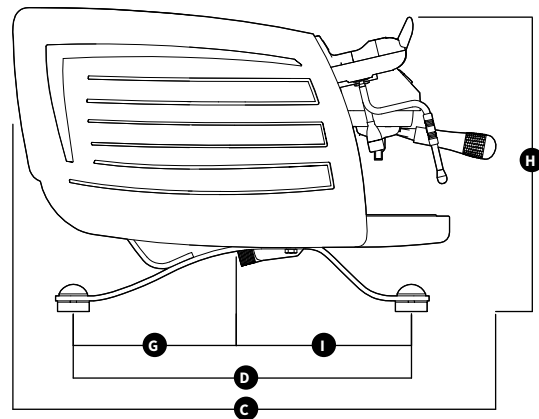
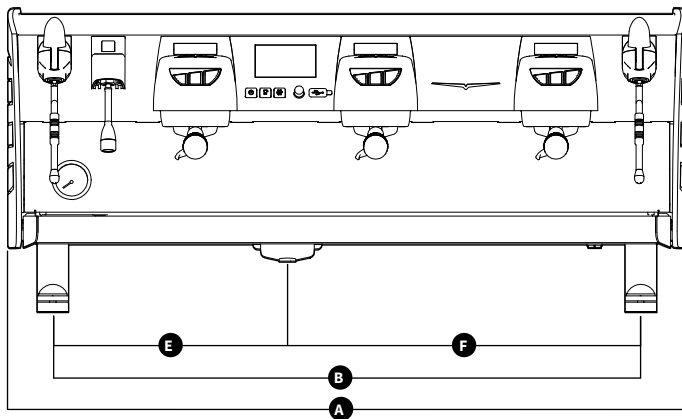
With best wishes,

Simonelli Group



ENGLISH

TECHNICAL CHARACTERISTICS



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

INDEX

SAFETY PRESCRIPTION 37

TRANSPORT AND HANDLING 40
 MACHINE IDENTIFICATION 40
 TRANSPORT 40
 HANDLING 40

TECHNICAL CHARACTERISTICS 42

1. MACHINE DESCRIPTION 45
 1.1 CONTROL PANEL DESCRIPTION 46
 1.2 ACCESSORIES LIST 47

2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS 48
 2.1 CABLE STRIP COVERING (OPTIONAL) 48
 2.2 WATER SPECIFICATIONS 48
 2.3 ELECTRICITY SPECIFICATIONS 48

3. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY . 49
 3.1 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT. 49
 3.2 REPLACING THE CLOCK BATTERY 49

4. USE 50
 4.1 COMMISSIONING PROCEDURE OR AFTER BOILER MAINTENANCE 50
 4.2 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF 50
 4.3 MAKING COFFEE 51
 4.4 USING STEAM (MANUAL STEAM WAND) 52
 4.5 MAKING CAPPUCCINO 52
 4.6 HOT WATER SELECTION 52

5. PROGRAMMING 53
 5.1 KEY 53
 5.2 PROGRAMMING 53
 5.2.1 LANGUAGE 54
 5.2.2 DOSE PROGRAMMING 54
 5.2.3 SET POINT TEMPERATURE 56
 5.2.4 KEY AND DISPLAY SETTINGS 58
 5.2.5 ENERGY SAVING 60
 5.2.6 DELIVERY COUNT 63

5.2.7 ALARMS 63
 5.2.8 TECHNICAL SETTINGS 64

6. CLEANING 67
 6.1 AUTOMATIC WASH CYCLE 67
 6.2 STOP 67
 6.3 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE. . 67
 6.4 CHANGING THE WATER IN THE BOILER 68
 6.5 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS 68
 6.6 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER 68
 6.7 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS. . 68

7. MAINTENANCE 69
 7.1 RESIN AND SOFTENER REGENERATION 69

ELECTRIC SYSTEM VA388 105
ELECTRIC SYSTEM VA388 (CSA VERSION) . 106
ELECTRIC SYSTEM VA388 (T3) 107

BOILER DIAGRAM VA388 (3 Gr.) 108
BOILER DIAGRAM VA388 (2 Gr.) 109
BOILER DIAGRAM VA388 (2-3 Gr.) 110

ENGLISH



1. MACHINE DESCRIPTION

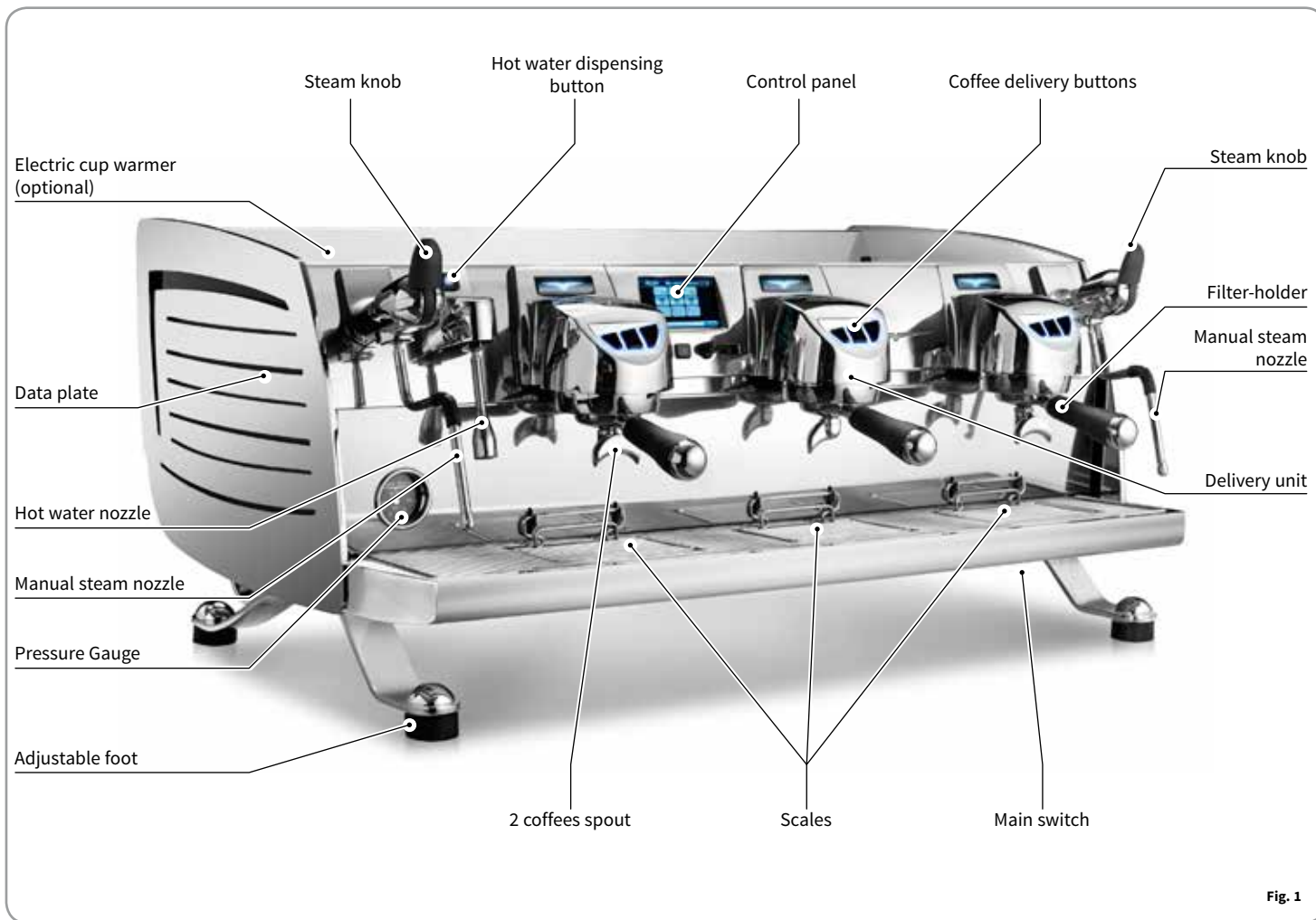


Fig. 1

ENGLISH

1.1 CONTROL PANEL DESCRIPTION

ENGLISH

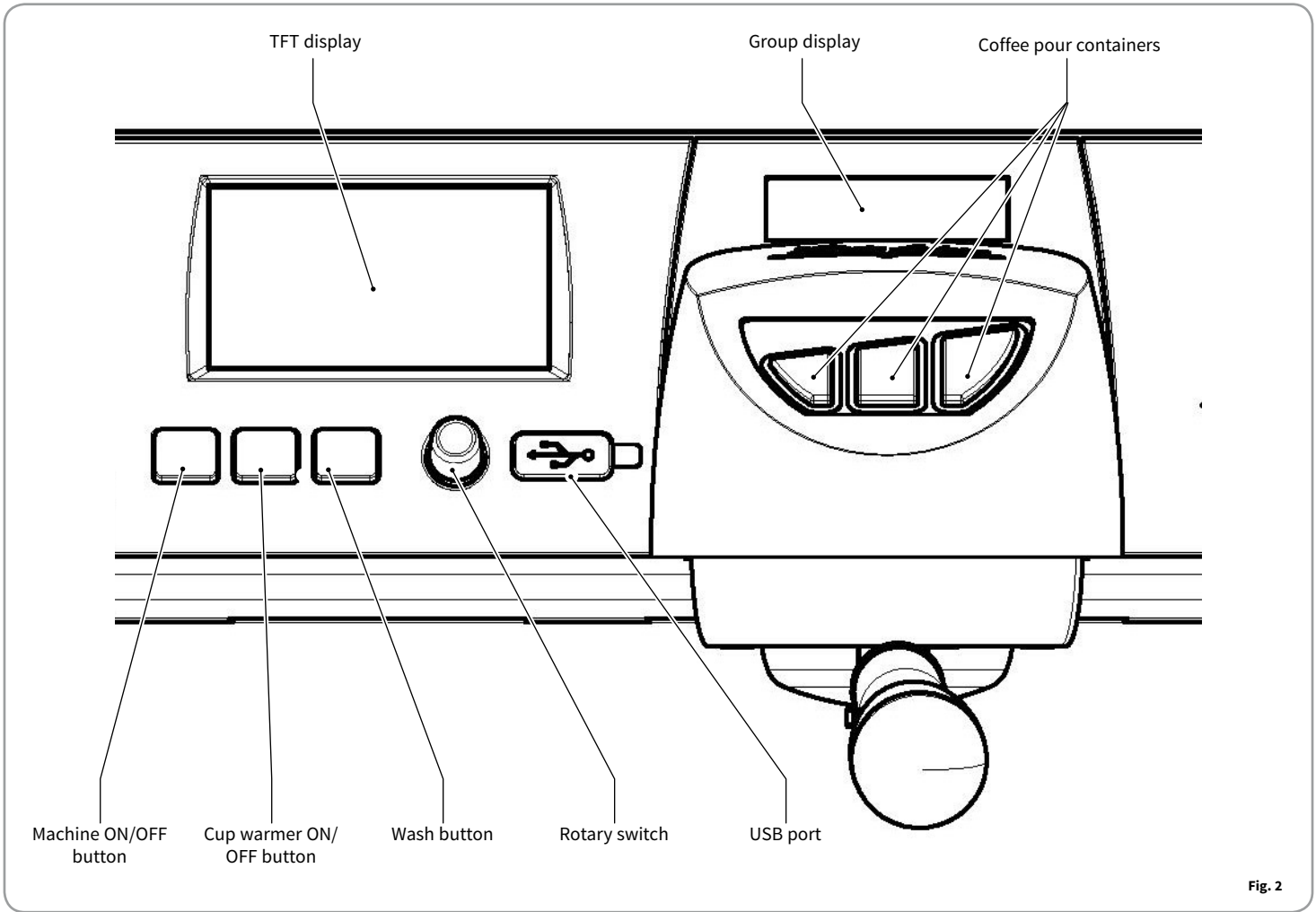


Fig. 2

1.2 ACCESSORIES LIST

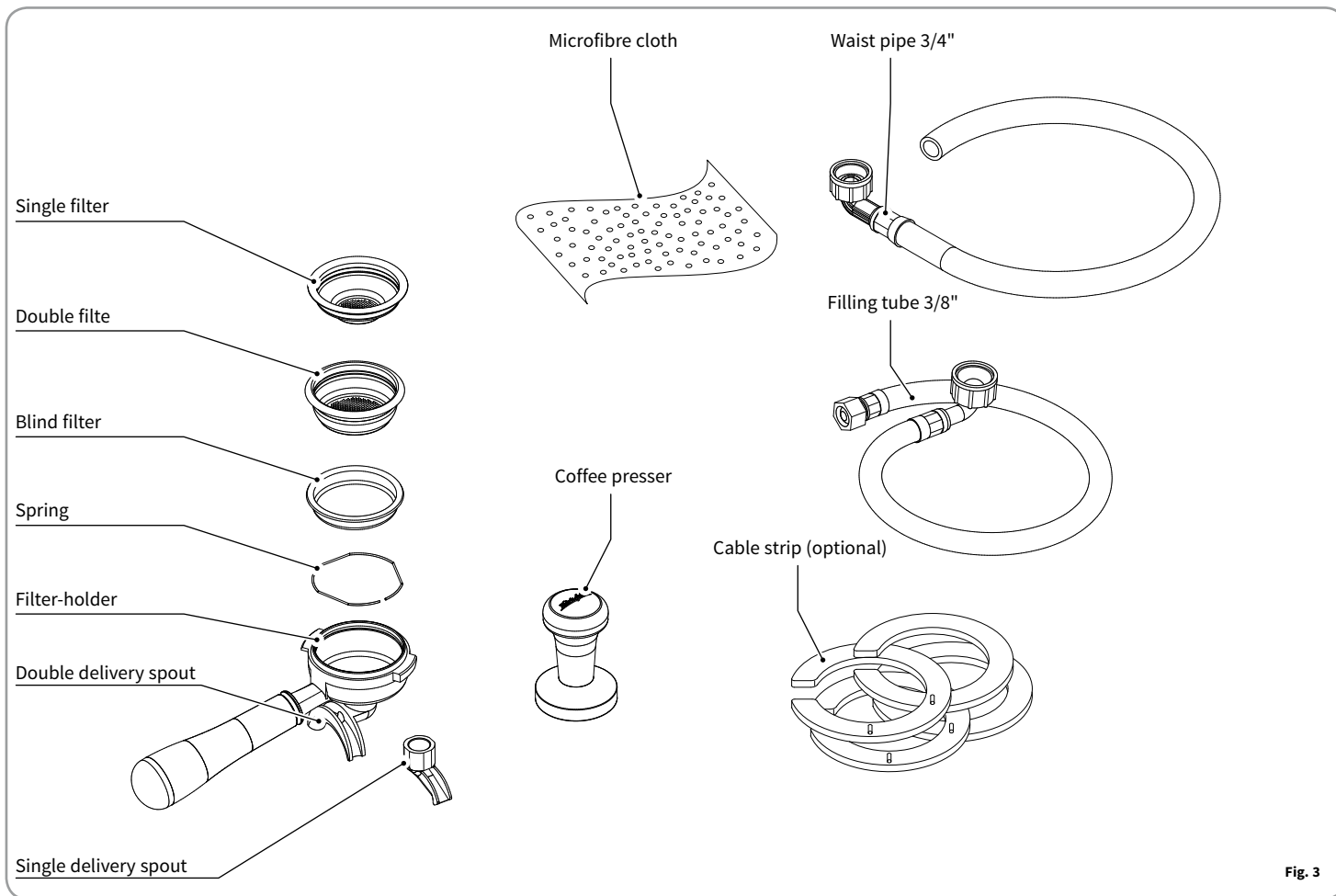


Fig. 3

DESCRIPTION	2 GROUPS	3 GROUPS
Single filter	1	1
Double filte	2	4
Spring	3	5
Filter-holder	1	1
Double delivery spout	2	3
Single delivery spout	1	1
Coffee presser	1	1

DESCRIPTION	2 GROUPS	3 GROUPS
Blind filter	2	3
Cable strip (optional)	10	10
Waist pipe 3/4"	1	1
Filling tube 3/8"	1	1
Microfibre cloth	1	1

ENGLISH

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.

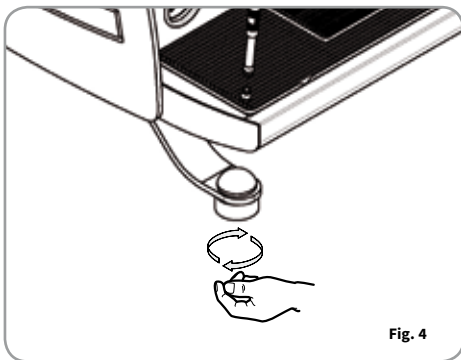


Fig. 4

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

Avoid throttling in the connecting tubes.

Assess that the drain pipe is able to eliminate waste.

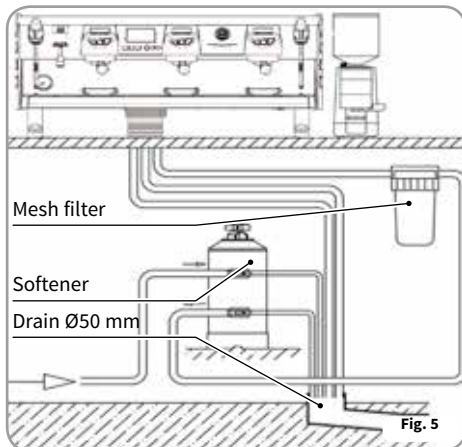


Fig. 5

2.1 CABLE STRIP COVERING (optional)

Once the machine has been levelled and connected to the power and water mains, use the cable strips (optional) to cover up the wiring, as shown in the figure.



Fig. 6

2.2 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.

2.3 ELECTRICITY 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:

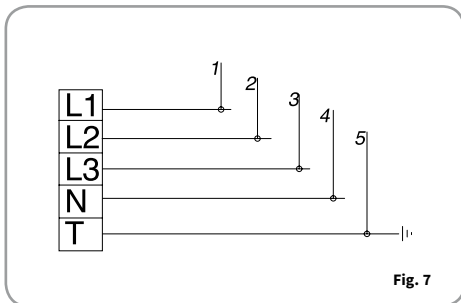


Fig. 7

- for **230V** / monophase voltage:

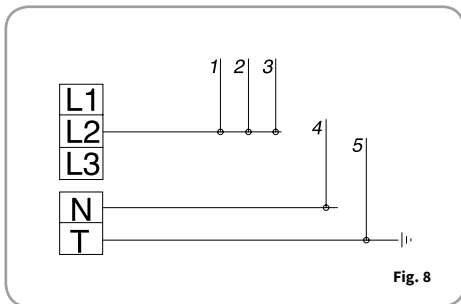


Fig. 8


KEY

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

3. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY

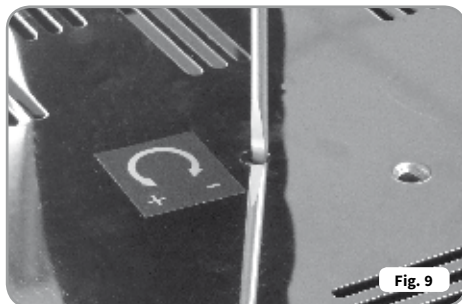
3.1 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT

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

All models  are fitted with a hot water mixer, which serves to adjust the temperature of the water leaving the wand and to optimise system performance.

To set the hot water economy device, use a screwdriver on the screw in the top part of the machine, as shown in the figure.

- Turn it **CLOCKWISE** / **ANTICLOCKWISE** to **REDUCE** / **INCREASE** the temperature of the hot water;

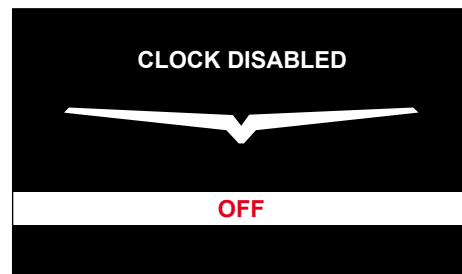



3.2 REPLACING THE CLOCK BATTERY

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

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

- with the machine off the display will read:



- hold the ON/OFF key down  for 5 sec. to release the clock.



WARNING

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.

ENGLISH



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 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 DISENABLED” 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.

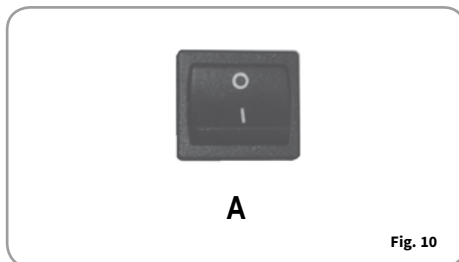
This cycle cannot and must not be interrupted.

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: At the end of the installation, the qualified technician must provide the total replacement of the water contained in the boiler for at least three times before using effectively the machine.

4.2 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.

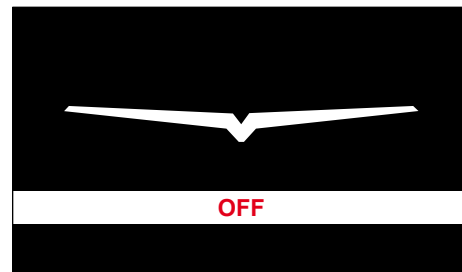


If the self-diagnostics report anomalies or failures, the operator MUST NOT intervene. Please contact the Assistance Centre.

- The lit display will show the firmware version for about 1 second:



- 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 and the buzzer makes a beep sound.

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:




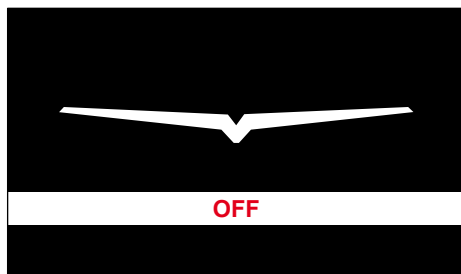
NOTE: on completion of the check up all the selection keys are activated.



WARNING

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.

4.3 MAKING COFFEE

Unhitch the filter-holder and fill it with one or two doses of ground coffee depending on the filter used.

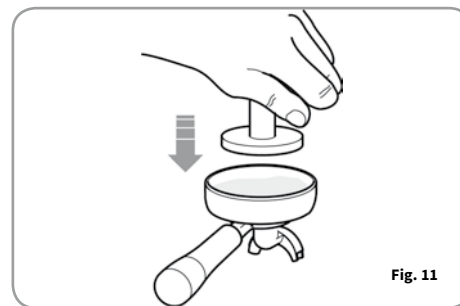


Fig. 11

Press the coffee with the provided coffee presser, dust off any coffee residue from the rim of the filter (this way the rubber gasket will last longer).

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

Insert the filter in its unit.
Press the desired coffee button.

NOTE: when in pause, leave the filter-holder inserted in the unit so that it will keep warm.

To guarantee the utmost thermic stability during use, the delivery units are thermo-compensated with complete hot water circulation.

4.4 USING STEAM (Manual steam wand)



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.

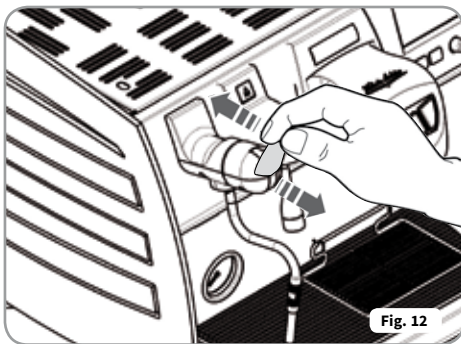


Fig. 12

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

4.5 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.

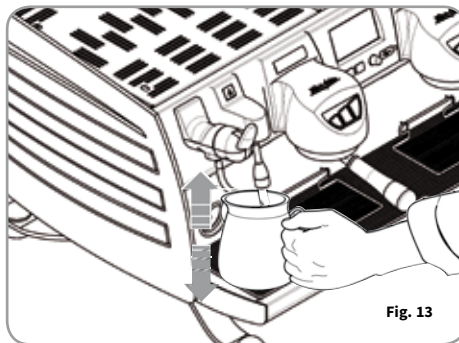


Fig. 13

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.

4.6 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.

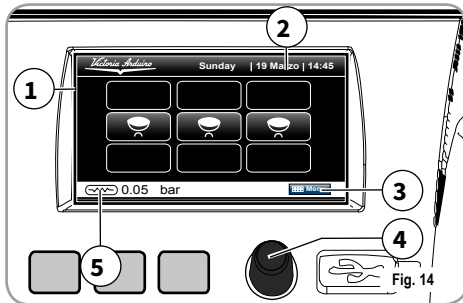
This nozzle delivers hot water to make tea or herb teas.

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

button once; the light  will switch on.

5. PROGRAMMING

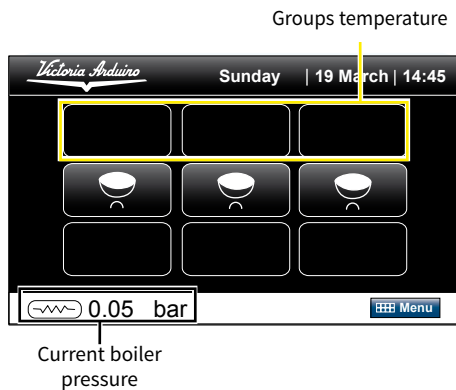
5.1 KEY



Nr.		Description
1		Interactive programming / viewing area.
2		DATE and TIME
3		MENU ICON To open the main menu and return back a level during navigation.
4		ROTARY SWITCH: Turn to move through the interface. When the icon is selected, it changes colour and lights up white; press to enable the selected function/icon. Programming also makes it possible to increased and/or reduce settings.
5		HOME ICON To return to the "Home Page" while navigating through the interface.

5.2 PROGRAMMING

Switch on the machine as described in the "Use" chapter – the "Switching the machine On/Off" section. The display shows the "Home Page".



Select and press the rotary switch to access the main menu.



Icon	Description
	Language
	Dose programming (only volumetric version)
	Setpoint temperature and group/boiler offset
	Key and display settings
	Energy saving
	Delivery counts
	Alarms
	Technical settings

5.2.1 LANGUAGE 

Use the rotary switch to move to the "Language" icon. Press the icon to open:



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



Use the rotary switch to move within the screen and press to confirm the language selection.




5.2.2 DOSE PROGRAMMING 

Use the rotary switch to move to the "Dose Program." icon and press to open:



In the volumetric version, 3 options are shown:




Icon	Description
	Programming single doses
	Dose transfer between groups
	Standard dose setting

Use the rotary switch to select one of the three options and then press to access.

DOSE PROGRAMMING 

The display will show:



Select the icon  again with the rotary switch and press.

All programmable keys will start to flash:

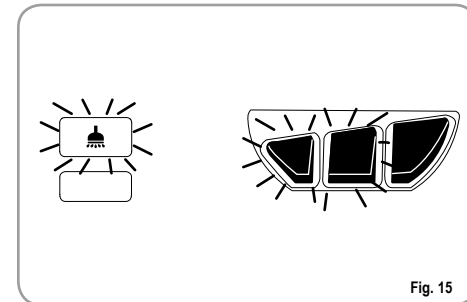


Fig. 15

Coffee:

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



Programmed volume

It is possible to change the dose using the rotary switch and then pressing it to confirm the setting. Or, press the coffee key to programme, the delivery will start and in the meantime, all of the other lights will switch off. Once the required dose has been poured, press the continuous coffee

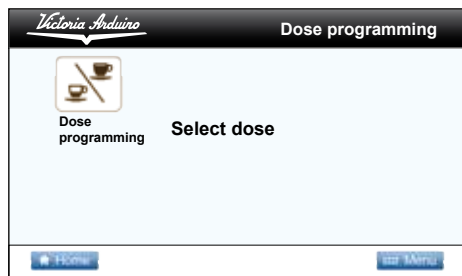
button to stop delivery.

- The display will show the new value and it will still be possible to change it using the rotary switch.
- Press the rotary switch in any case to confirm the programmed dose.
- The coffee button that has been programmed is then switched off by pressing the rotary switch.

NOTE: The volumetric version VA388 measures the water volume getting into the machine during pouring (cl).

NOTE: The gravimetric version is not programmable. The gravimetric version VA388 measures the weight (g) of the liquid contained in a cup with a tolerance of $\pm 1g$.

To continue programming the different keys, select the icon with the rotary switch and press on it.



Hot water:

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



Seconds programmed

It is possible to change the dose using the rotary switch and then pressing it to confirm the setting.

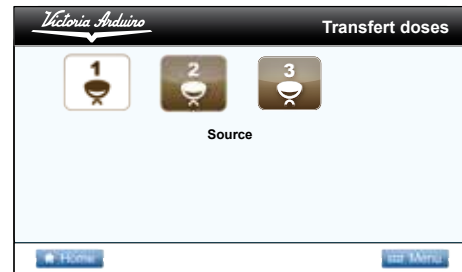
Or, press the hot water key to programme, the delivery will start and in the meantime, all of the other lights will switch off. Once the required dose has been poured, press

the hot water button to stop delivery.

- The display will show the new value and it will still be possible to change it using the rotary switch.
- Press the rotary switch in any case to confirm the programmed dose.
- The hot water button that has been programmed is then switched off by pressing the rotary switch.

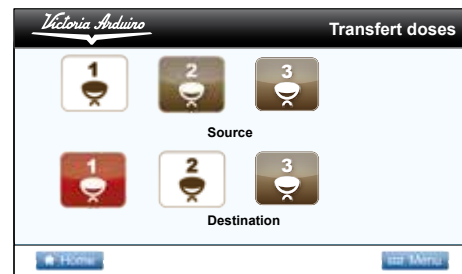
DOSE TRANSFER :

This function serves to transfer the value of the programmed dose settings to other groups. Select the group to be used as a “source” and confirm:



Select the “destination” group for the copy of the settings and confirm.

NOTE: The group used as a source is uninhibited.



STANDARD DOSES :

This function serves to recall the “Standard dose” settings for groups. The display shows:



Select the coffee unit to apply the “standard dose” settings and press the rotary switch to confirm.

5.2.3 SET POINT

TEMPERATURE



Use the rotary switch to move to the "Set point temperature" and press to enter:



4 options will be displayed:



Icon	Description
	Group setpoint
	Boiler Setpoint
	Steam boiler setpoint
	Cup warmer

GROUP SETPOINT

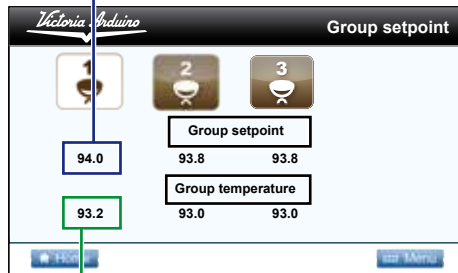
The display will show:



Use the rotary switch to select the coffee group to adjust and confirm by pressing.

Group 1 example:

Setting programmed / to be programmed



Instant setting

Turn the rotary switch to select the required temperature for the group, then press to confirm.

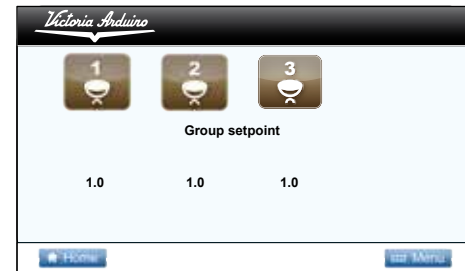
GROUP OFFSET ADJUSTMENT:

From the screen:



Hold down the washing key to access offset and group temperature adjustment.

The next screen will be:



With the rotary switch it is possible to select the group offset to be adjusted and press to proceed.

Use the rotary switch to adjust the value of the group offset and then confirm with by pressing the switch.

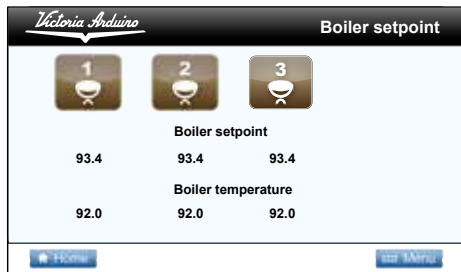
At this point, it is possible to adjust the offset of the other groups with the same procedure or to select or .

This setting is reserved to qualified service engineers.

BOILER SETPOINT

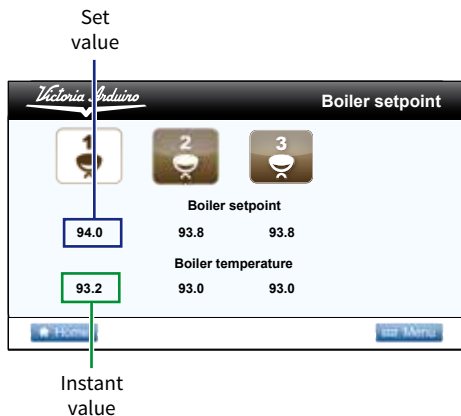


The display shows:



Select the coffee boiler to be adjusted and confirm by pressing the rotary switch.

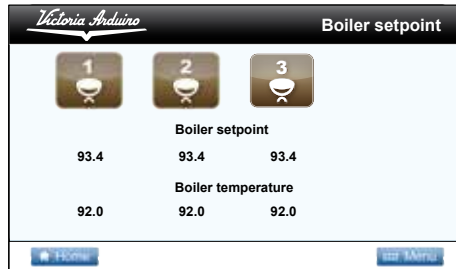
Boiler 1 example:




Turn the rotary switch to select the required temperature for the group; press it to confirm the setting.

BOILER OFFSET ADJUSTMENT:

From the screen:





Hold down the washing key  to access offset and boiler temperature adjustment.

The next screen will be:



Use the rotary switch to select the coffee boiler for offset adjustment and press it to proceed.

Also use the rotary switch to set the offset value for the group and then press the switch to confirm.

At this point it is possible to adjust the offset of other groups with the same procedure or select  Menu or .

This setting is reserved to qualified service engineers.

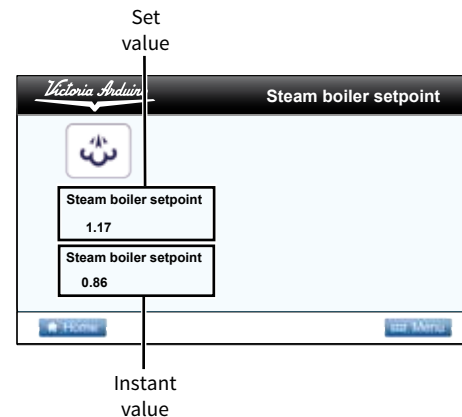
STEAM BOILER SETPOINT



The display shows:



Select the steam icon and confirm with the rotary switch.




Turn the rotary switch to select the required pressure / temperature for the boiler (see the table on the following page) and then press the switch to confirm the setting.

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
1,25	122,5	252,5
1,30	123	253,4
1,35	124	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125	257
1,50	126	258,8
1,55	126,5	
1,60	127	

CUP WARMER  :

Pressing and holding the wash button  for a few seconds will enter the cup warmer mode selection:


- Single regulated
- Double regulated (optional)
- Single timed

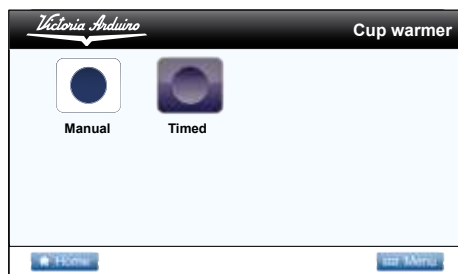
The display will read:

The display will read:




To work in "manual" mode, select the

icon  with the rotary switch and press:



To work in "timer" mode, select the timer

icon  with the rotary switch and press it.

The following screen will open:



Use the rotary switch to edit the ON and OFF times and then press to confirm. The selected ON and OFF buttons repeat cyclically.

5.2.4 KEY AND DISPLAY







SETTINGS 

Use the rotary switch to move to the "Button and display setting" and press to open:



6 options will be displayed:



Icon	Description
	Unit of measurement
	Display brightness
	Button brightness
	Display timeout
	Delivery temperature
	Delivery time

UNIT OF MEASURE :

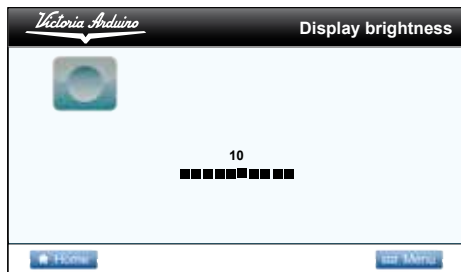
This screen serves to change the unit of measure for the temperature used to control the whole interface:



Use the rotary switch to select and press it to confirm.

DISPLAY BRIGHTNESS :

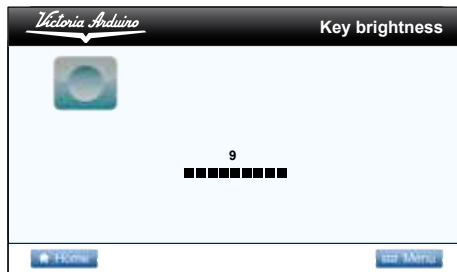
This function serves to adjust the standard brightness of the display:



Use the rotary switch to choose the level and press it to confirm.

BUTTON BRIGHTNESS :

Use this function to set the brightness of the keys:



Use the rotary switch to choose the level and press it to confirm.

NOTE: Light intensity adjustment of the keys is visible in real time for one group only. The setting is then applied to the other groups, once confirmation has been given.

DISPLAY TIME OUT :

Use this function to set the display "Time-out" time (low-brightness display). Example. Set to 5 min, if the machine is not used for more than 5 minutes, the display brightness will be reduced. The brightness will return to normal as soon as the machine is used again.





Use the rotary switch to choose the time (minutes) and press to confirm.

DELIVERY TEMPERATURE :

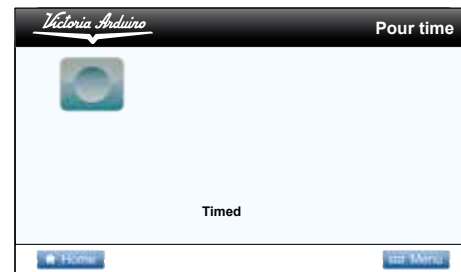
This function serves to activate/deactivate the display for the group delivery temperature on the "Home Page":




Use the rotary switch to select  /  and press to confirm.

DELIVERY TIME :

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



If you decide to view the delivery time , use the rotary switch to select from the following options:

- Timer (vanishes after 5 sec.);
- Persistent (remains on the display until the next coffee).



After selecting the option with the rotary switch, confirm by pressing.





5.2.5 ENERGY SAVING

Use the rotary switch to select the "Energy saving" icon and press to open the function:



This shows 4 options:





Icon	Description
	Weekly schedule
	Active groups
	Standby active
	Power Management

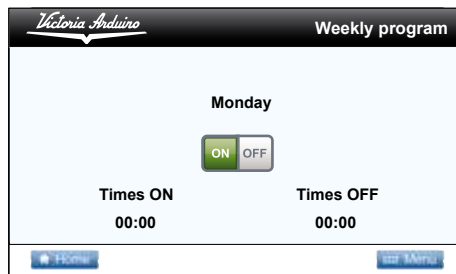
WEEKLY PROGRAMMING

This page serves to set the days off for the machine and the days in which its automatic switch on and off functions are programmed.





When the page is opened it will show the configuration of the first day of the week (Monday).

Turn the rotary switch to view the configuration for the days until the last day of the week, after which select with the  and  icons.

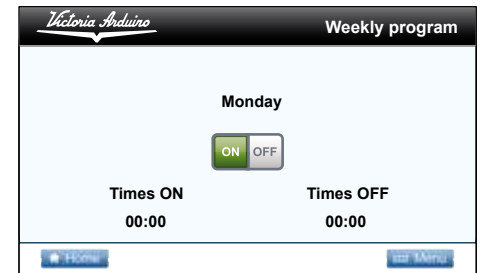
The operation is cyclical.



To change the configuration for one day, this day must be shown on the display and then the rotary switch must be pressed.

At this point, an icon  /  will be selected to signal if that day there is a programmed switch on or off time () or not ():

Programmable day example:



OFF day example:



To save changes, press the rotary switch. At this point, the day is active, the hours will start to flash for the ON time.



Turn the rotary switch to view and change the setting.

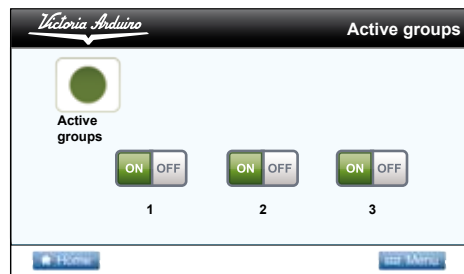
Press the rotary switch to store the setting and pass on to change the minutes for the ON time.

The previous procedure is repeated with minutes and hours for the ON and OFF times.


Once the minutes have been saved for the OFF time, the machine returns to the initial condition where, by turning the rotary switch, it is possible to view the settings for the different days of the week, home and menu.

ACTIVE GROUPS

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

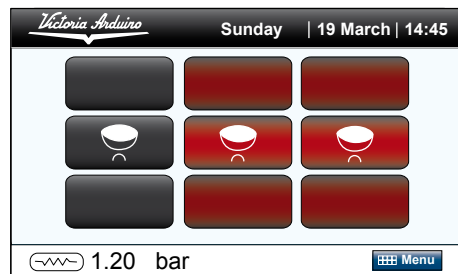


To set the active groups when the machine is switched on, proceed as follows:

- Access the function by pressing the rotary switch on the active group icon.
- It is possible to activate/deactivate individual groups using the rotary switch. Press the rotary switch to confirm and pass on to the next group. Confirming the last group will return to the menu.
- Press the icon  Home to go back to the home page.

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.

When the deactivated group is switched back on, its colour will be darker and the group will no longer be operational (e.g. group 1 deactivation).

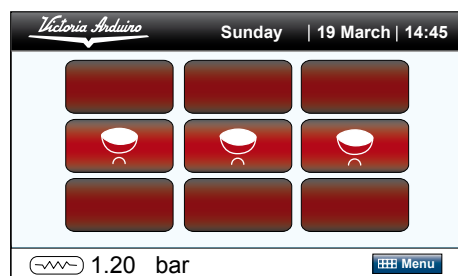



The change is permanent and can only be cancelled following the same procedure as used to enable it.

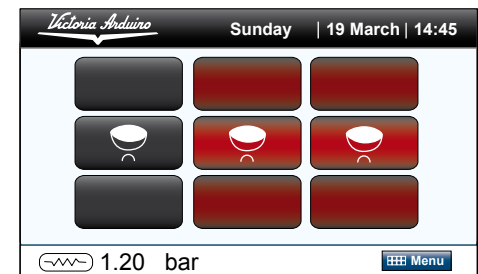
TEMPORARY STANDBY:

It is also possible to temporarily deactivate the groups without entering the programming mode.

From the following stand-by screen:



Press the  and central key of the group to be deactivated at the same time. The group will be deactivated and the display will read (E.g. group 1 deactivation):



To reset this group, perform the above step or switch the machine off and on again, using the main switch, located in the bottom right.

NOTE: Switching off the group with a combination of keys is not permanent and each time the machine is switched off again, all the groups will be active.

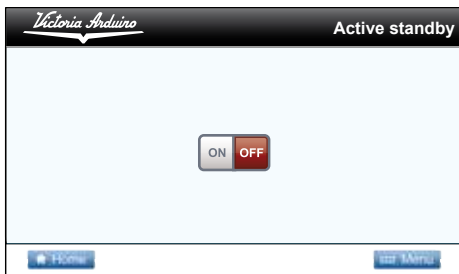
NOTE: If a group is disabled, it is not possible to make any deliveries and the boiler heating elements will be switched off.

ACTIVE STANDBY 

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).

Use the rotary switch to select the following options:

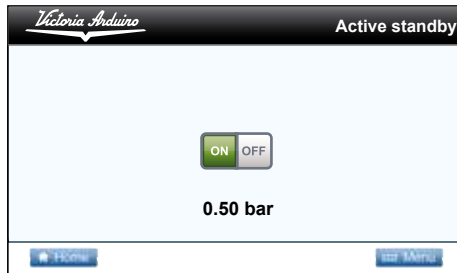
- **OFF:** during the OFF state, the machine is completely switched off and the display reads "OFF".



- **ON 0.10 bar:** during the OFF state, the machine maintains a pressure of 0.10 bar and the display (set to minimum brightness) reads "LOW CONSUMPTION".





- **ON 0.50 bar:** during the OFF state, the machine maintains a pressure of 0.50 bar and the display (set to minimum brightness) reads "LOW CONSUMPTION".



- **ON 0.80 bar:** during the OFF state, the machine maintains a pressure of 0.80 bar and the display (set to minimum brightness) reads "LOW CONSUMPTION".



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

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 dial to select   /   and then press to confirm.



NOTE: If the Power Management heating is enabled, the "Home Page" will show the following: "Eco warm-up".


5.2.6 DELIVERY COUNT

Use the rotary switch to move to the "Delivery count" icon and press to open:










A screen will open to view the counters:








Select the delivery counter icon  and press the rotary switch.

On the counter page, it is possible to view 2 tables that show the counters; to pass from one to the other, use the rotary switch. The first table shows the counts for the single doses of each group:






Victoria Arduino				
				
	5	0	0	
	0	0	0	
	0	0	0	
	0	0	0	
Continue	1	0	0	

The second table shows the total for groups, washing, services and absolute total:


Victoria Arduino				
				
Total grp	6	6	6	
Washes	7	1	2	
Purge	8	8	10	
				Maintenance
18	4	1		13999

The purge value refers to the dispensations used for the purge operations of the group. A delivery is considered a purge when it lasts less than 5 seconds.

The "maintenance" parameter refers to the cycle counter useful for setting maintenance alarms. The value could be reset only by the technical service engineer.


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


The different fields in the two tables can be deleted using the delete mode.

The delete mode is entered by pressing and holding down the wash button  for a few seconds.

Once in this mode, the table will contain a red rectangle showing the value that can be deleted.

Use the rotary switch to select the field to be deleted and press the rotary switch again to delete it.

To quit the delete mode, press the wash button  again.

To quit the count mode, press the rotary switch again and then select  or



5.2.7 ALARMS

Use the rotary switch to select "Alarms" and press to open:



Two options will be displayed:




Icon	Description
	Alarm history
	Wash alarms



ALARM HISTORY :

This function serves to view the history of control unit alarms:

Victoria Arduino	
Error found	
Cup warmer probe 1 error	
Pressure error	
Group dose error 1	
Group dose error 2	
Group dose error 1	

Turn the rotary switch to navigate through the two pages with the list of errors stored in the control unit.


To delete the alarm history, press the wash button  on the control panel and hold it down for 3 seconds.

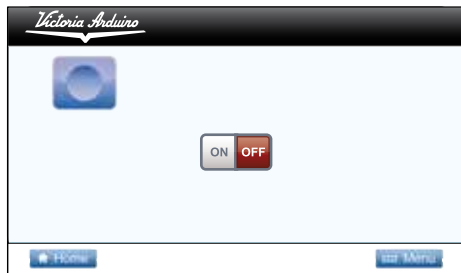
To quit, press the rotary switch again and then select  or .


WASH ALARMS

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 the rotary switch. Use the rotary switch to select from the ACTIVE and NON ACTIVE modes.

Selecting NON ACTIVE  using the rotary switch will return to the main menu.



Selecting ACTIVE  it is then necessary to use the rotary switch to set the hours and minutes after which the alarm message appears.



After the minutes have been set, the machine returns to the main menu.

5.2.8 TECHNICAL






SETTINGS



Use the rotary switch to highlight the "Technical settings" icon and press to open:



The display will show the 6 options:



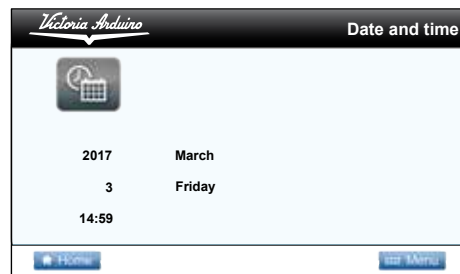
Icon	Description
	Date and time
	Information
	USB functions
	Maintenance
	Password setting

Icon	Description
	Pre-infusion
	Settings scales (*)

(*) Present in the gravimetric version only.

DATE AND TIME

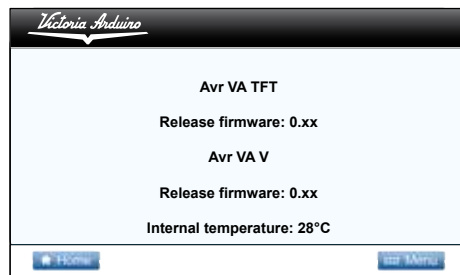
This function serves to change the date and time setting for the machine and it is viewed from the "Home Page".



Once the icon has been selected with the rotary switch, press it to access the change mode for the year, month, day, hour and minutes. After the minutes have been set, the machine returns to the main menu.

INFORMATION

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



USB FUNCTIONS 

This screen is used to update the firmware inside the machine.

Follow the procedures described on the display and use the special USB socket in the control panel.

MAINTENANCE 

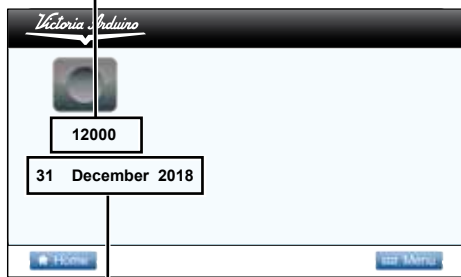
This function serves to set scheduled maintenance.

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. Select the icon with the rotary switch and press it. The number of deliveries will start to flash.

Number of deliveries




Maintenance

Change the number of deliveries with the rotary switch and press to confirm.

Use the same method to change the day, month and year for the maintenance date.

Once having carried out the modifications, reset the inner counter of the cycles to make them effective.

Keep the washing key pressed  for 5 seconds to reset the inner counter. A message relative to the counter zeroing will be displayed.

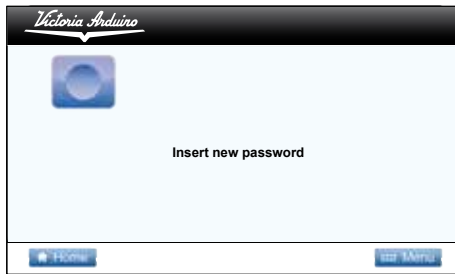
PASSWORD SETTINGS 

This page is used to enter the login password, when it is required and enabled.

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.



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.

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

This page, which is contained in the technical settings menu, permits to change the password.

It 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.

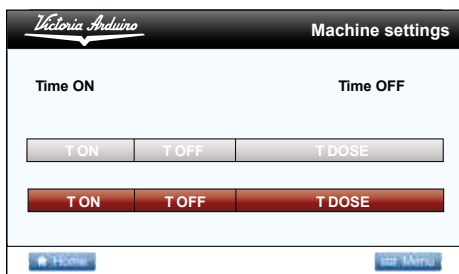


Subsequently, the new password to be set will be requested.

PREINFUSION

The digital preinfusion 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 preinfusion ON, the following parameters can be changed (gravimetric version):

1. Pour time OFF: In the total pour time count the pour time OFF set can be included (ON) or excluded (OFF);
2. Preinfusion 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. Preinfusion Time OFF: It sets the pause time before the pouring continues. It changes from 2 to 8 seconds with 0.1 second interval.

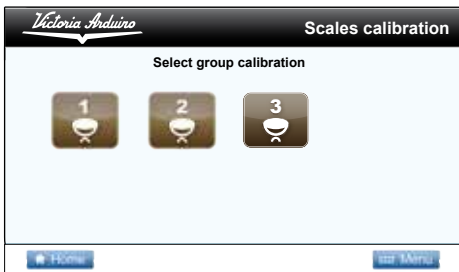


Gravimetric version only

SCALE CALIBRATION :

The calibration function was added to have an univocal correspondence with an external, potential scale of reference.

Select the group to calibrate.



Press the rotary switch to select the group to calibrate.

1. Rotate the rotary switch to increase/reduce the calibration;



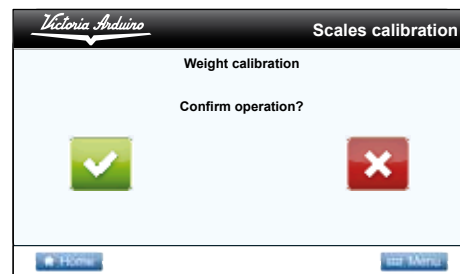
2. Select a 100 g delivery of coffee. In the first case, just rotate the rotary switch up to the required value.

EXAMPLE: The external scale always reads two grams more than the displayed value: the calibration value must be set at 98 g.

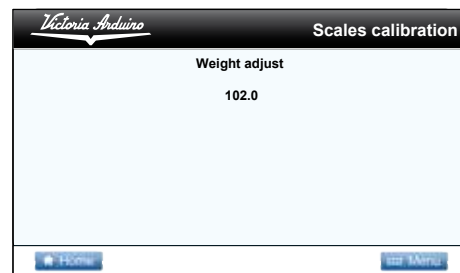


In the second case, carry out a specific pouring, as follows:

1. the tare of a container of at least 120 g with the external scale.
2. Insert some coffee in the filter holder and put the container on the grid.
3. Confirm the calibration.



The machine will deliver up to 100 g. The value shown may be slightly larger. At this point, check the correspondence between the value shown on the group (e.g. 102) and the reference one of the external scale (e.g. 104). The difference must be added to the value displayed on the machine, then set the calibration to 102 g to improve the accuracy of the system.



TARE SCALE (gravimetric only)

During the set time of "Tare Scale", the machine continuously calibrates the weight of the cup on the grid.

At the end of the set time, the machine starts weighing regularly. This parameter varies between 0.5 and 5 seconds in 0.1 steps.

6. CLEANING

6.1 AUTOMATIC WASH CYCLE:

This function serves to carry out an automatic wash cycle for the groups.

NOTE: It is possible to open the wash function by pressing the wash button

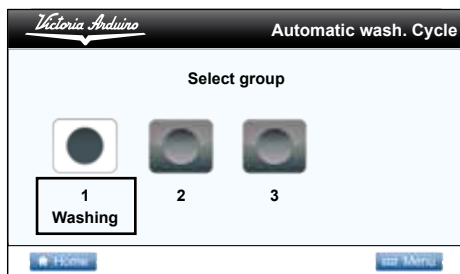


Insert the blind filter in the filter holder, add half a dose of Pulicaff and insert the filter holder into the group to be cleaned automatically

Use the rotary switch to select the group to be washed and press the switch:



The machine views:



The cycle will start automatically for the group.

It is possible to select one of the other groups.

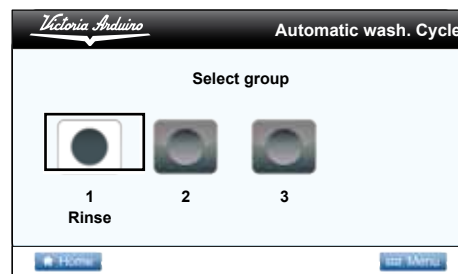
At the end, select or to exit.

In this case, the screen will display (E.g. Wash group 1 only):



Once the washing has been finished, the rinse stage is requested automatically:

The washing button will start to flash; press it and the machine will display:



Empty the blind filter of any Pulicaff residues and re-insert the filter holder into the group.

Press the rotary switch on the group to be rinsed, then select the screen will show:



NOTE: During the selected group wash cycle, it is possible to deliver coffee from the groups that have not been selected.

6.2 STOP

Stop the machine with the three main switches, moving them to the position **0**.



Fig. 16

6.3 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

The machine must be set to “**0**” power (switch off and disconnecter open) before any cleaning operations are performed.



WARNING

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



WARNING

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

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.

6.4 CHANGING THE WATER IN THE BOILER

To always ensure the best quality water, the water in the boiler must be changed daily whilst being used. Repeatedly press the hot water key to remove at least a third of the total litres contained in the boiler.

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.

6.5 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS

The stainless steel showers are located under the delivery units.

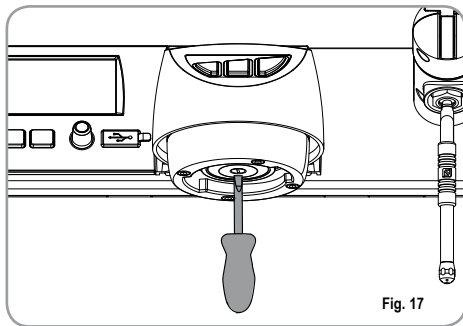


Fig. 17

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 (Paragraph “CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS”) We recommend cleaning the coffee-holder once a week.

6.6 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER

The machine is set to wash the delivery group with an automatic cleaning cycle and specific powder detergent. It is advisable to wash the machine at least once a day.

6.7 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

Place two teaspoons 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.

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.

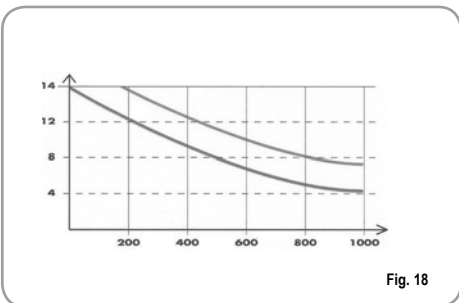


Fig. 18

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.

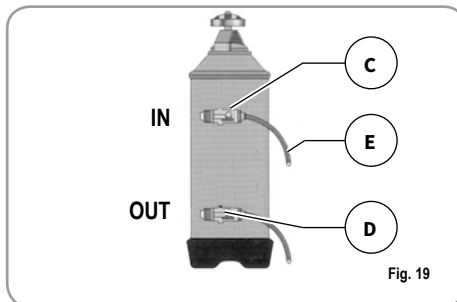


Fig. 19

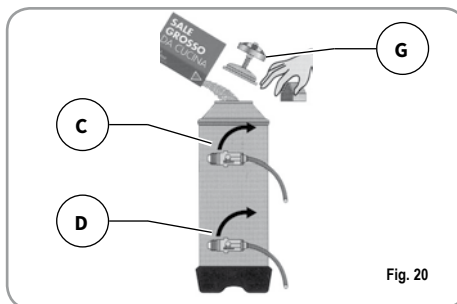


Fig. 20

- 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).

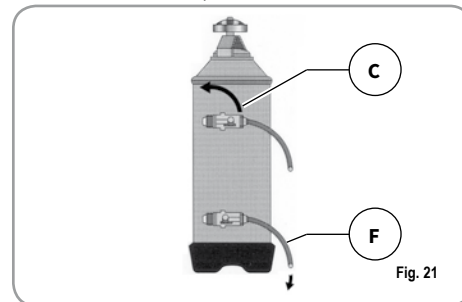


Fig. 21

- 3) Reposition lever D towards the left.

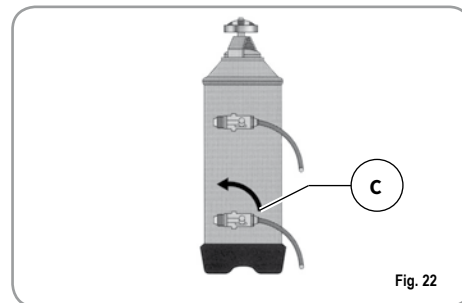


Fig. 22

PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien. Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire. Les illustrations présentes dans ce manuel ont un caractère purement indicatif.

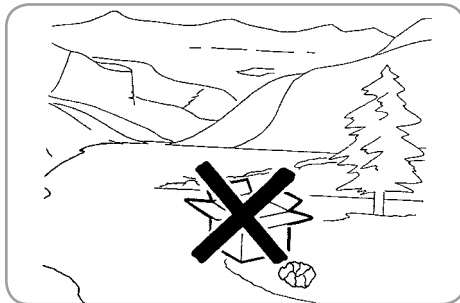
La machine que Vous possédez peut présenter des parties différentes de celle représentée.

Simonelli Group se réserve le droit d'apporter des variations à la production et au manuel sans obligation de mise à jour de la production et des manuels précédents.

Après avoir retiré la machine de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.



RISQUE DE POLLUTION



Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent à celles du réseau électrique. La plaquette est située sur le côté gauche de la machine, sous la carrosserie. L'installation doit être réalisée dans le respect des normes en vigueur, suivant les instructions fournies par le fabricant et par un technicien qualifié. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit bien appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.



En particulier, l'électricien devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée par l'appareil. L'emploi d'adaptateurs de même que de prises multiples et de rallonges est interdit. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.

Pour les appareils alimentés à 220-230V, l'impédance maximum fournie par le réseau d'alimentation ne doit pas dépasser les 0,37 ohm.

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.

L'appareil doit être installé selon les normes sanitaires locales en vigueur concernant les installations hydrauliques. Par conséquent, pour l'installation hydraulique, veuillez vous adresser à un technicien dûment autorisé à cet effet. 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 devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans cette notice. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.

L'appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part des enfants, des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes responsables de leur sécurité.

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".

Éteindre ensuite le dispositif et vider entièrement le circuit hydraulique de sa première eau afin d'éliminer toute impureté éventuelle.

Le dispositif doit être ensuite à nouveau chargé et actionné jusqu'aux conditions nominales de 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 sortie vapeur pendant 1 minute.
- 100% du circuit eau chaude à travers le distributeur d'eau (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- ouverture de chaque sortie vapeur pendant 1 minute.

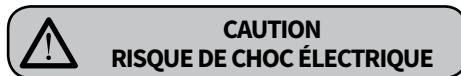
Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.

Les températures maximum et minimum de stockage doivent être comprises entre $[+ 5 + 50]^{\circ}\text{C}$.

La température de fonctionnement doit être comprise entre $[+5, +35]^{\circ}\text{C}$. 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.

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



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

Et notamment:

- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas employer de rallonges dans des locaux utilisés comme salle de bain ou douche;
- ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau électrique;
- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
- ne pas permettre l'utilisation de

l'appareil de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de cette notice.

En phase d'installation, le réseau électrique devra être prédisposé avec un sectionneur qui sectionne chaque phase.

Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et ouvrir le sectionneur de phase.

Pour les opérations de nettoyage, ne suivre que les instructions contenues dans cette notice.



En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales.

L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.

Lors de l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjonc-

teur omnipolaire conforme aux normes en vigueur qui prévoient que les contacts aient un espace d'ouverture égal ou supérieur à 3 mm.

Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation.

Ne pas obstruer les grilles d'aspiration et/ou de dissipation et plus particulièrement celles du chauffe-tasses. La câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.

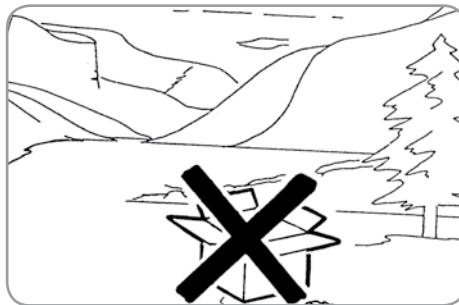
Les appareils monophasés avec un courant supérieur à 15A et les appareils triphasés vendus sans fiche sont directement reliés à l'installation d'alimentation électrique à travers le câble; il n'est donc pas possible d'utiliser une fiche.

Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.



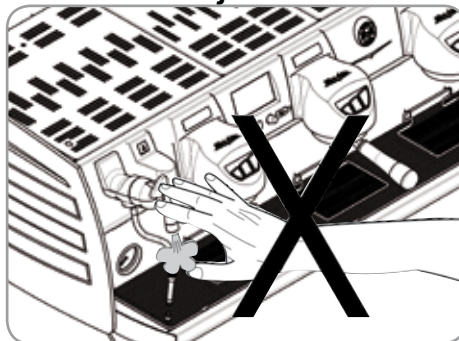
ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.



ATTENTION
RISQUE D'INTOXICATION

Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.



ATTENTION
RISQUE DE BRÛLURES

Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation. Le niveau maximum de pollution sonore émise est inférieur à 70db. En cas de substitution du tube pour

le branchement hydrique, le vieux tube ne doit plus être réutilisé.



CAUTION



RENSEIGNEMENT AUX UTILISATEURS

Aux sens de Directive 2011/65/UE relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareillages électriques et électroniques, 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).

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 DÉPLACEMENT

IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Pour toute communication avec le fabricant **Simonelli Group**, indiquer toujours le numéro de série qui est celui figurant dans ce manuel.

Victoria Arduino
Since 1983

Mod. VA388 T3 S GR2 C

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

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

BELFORTE DEL CHIANTI (MC)
MADE IN ITALY

TRANSPORT

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

Avant de procéder à toute opération de transport ou de déplacement, l'opérateur doit:

- mettre des gants et des chaussures de protection ainsi qu'une salopette munie d'élastiques aux extrémités.
- Le transport des palettes doit être effectué au moyen d'un appareil de soulèvement approprié (du type chariot élévateur à fourches).

DÉPLACEMENT



ATTENTION
RISQUE D'IMPACT OU
D'ÉCRASEMENT

Lors des opérations de déplacement, l'opérateur doit s'assurer qu'aucune personne, chose ou objet ne se trouve dans la zone d'opération.

Soulever doucement la palette à 30 cm environ de terre et rejoindre la zone de chargement.

Une FIS atteinte la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm environ de terre jusqu'à la zone de stockage.




ATTENTION
RISQUE D'IMPACT OU
D'ÉCRASEMENT

Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.


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

Félicitations,

Avec l'achat du modèle  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 .

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 .

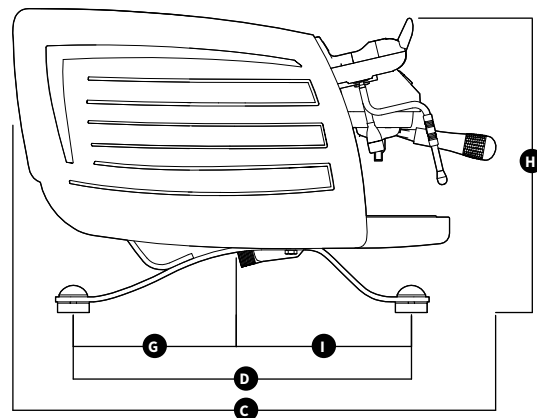
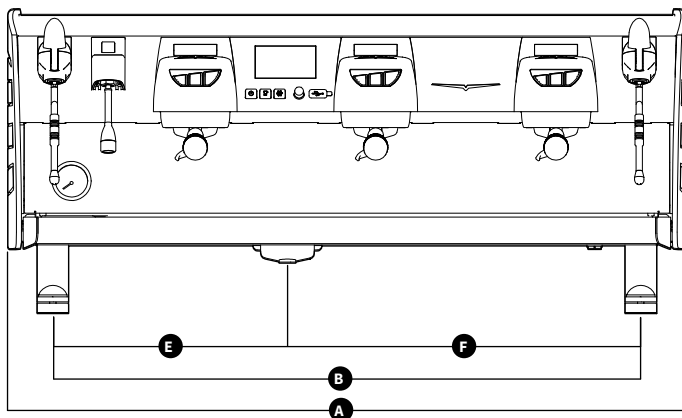
Si cet achat est le premier achat d'une machine **Simonelli Group** vous êtes le bienvenu dans le monde de la haute cafétéria; si, par contre, vous faites déjà partie de notre Clientèle, nous sommes flattés par votre fidélité, et nous vous remercions de préférer nos produits.

Salutations distinguées,

Simonelli Group



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



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

SOMMAIRE

PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ	71	5.2.4	PROGRAMMATION TOUCHES ET AFFICHEUR	92
TRANSPORT ET DÉPLACEMENT	74	5.2.5	ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	94
IDENTIFICATION DE LA MACHINE	74	5.2.6	COMPTAGE DISTRIBUTIONS	97
TRANSPORT	74	5.2.7	ALARMES	97
DÉPLACEMENT	74	5.2.8	PROGRAMMATIONS TECHNIQUES	98
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ..	76	6.	NETTOYAGE	101
1. DESCRIPTION MACHINE	79	6.1	CYCLE AUTOMATIQUE DE LAVAGE	101
1.1 DESCRIPTION PANNEAU DE COMMANDE	80	6.2	ARRÊT	101
1.2 LISTE ACCESSOIRES	81	6.3	NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE	102
2. INSTALLATION ET		6.4	VIDANGE DE L'EAU DANS LA CHAUDIÈRE ..	102
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	82	6.5	NETTOYAGE DES DOUCHES INOX	102
2.1 INSTALLATION COUVRE-CABLE (en option) ..	82	6.6	CLEANING THE UNIT WITH	
2.2 CARACTÉRISTIQUES EAU	82		THE AID OF THE BLIND FILTER	102
2.3 CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	82	6.7	NETTOYAGE DES FILTRES ET	
3. RÉGLAGES DU			DES SUPPORTS A FILTRES	102
TECHNICIEN QUALIFIÉ	83	7.	ENTRETIEN	103
3.1 AJUSTEMENT UN ÉCONOMISEUR D'EAU	83	7.1	REVIVIFICATION DES RÉSINES	
3.2 REMPLACEMENT DE LA			DE L'ADOUCCISSEUR	103
BATTERIE DE L'HORLOGE	83	INSTALLATION ÉLECTRIQUE VA388	105	
4. UTILISATION	84	INSTALLATION ÉLECTRIQUE VA388		
4.1 PROCÉDURE DE PREMIÈRE		(CSA VERSION)	106	
INSTALLATION OU APRÈS		INSTALLATION ÉLECTRIQUE VA388 (T3) ..	107	
L'ENTRETIEN DES CHAUDIÈRES	84	SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA388 (3 Gr.)	108	
4.2 MARCHE/ARRÊT DE LA MACHINE	84	SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA388 (2 Gr.)	109	
4.3 PRÉPARATION DU CAFÉ	85	SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA388 (2-3 Gr.) ..	110	
4.4 UTILISATION DE LA VAPEUR				
(LANCE VAPEUR MANUELLE)	86			
4.5 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	86			
4.6 SÉLECTION EAU CHAUDE	86			
5. PROGRAMMATION	87			
5.1 LÉGENDE	87			
5.2 PROGRAMMATION	87			
5.2.1 LANGUE	88			
5.2.2 PROGRAMMATION DOSES	88			
5.2.3 SET POINT TEMPÉRATURE	90			



1. DESCRIPTION MACHINE

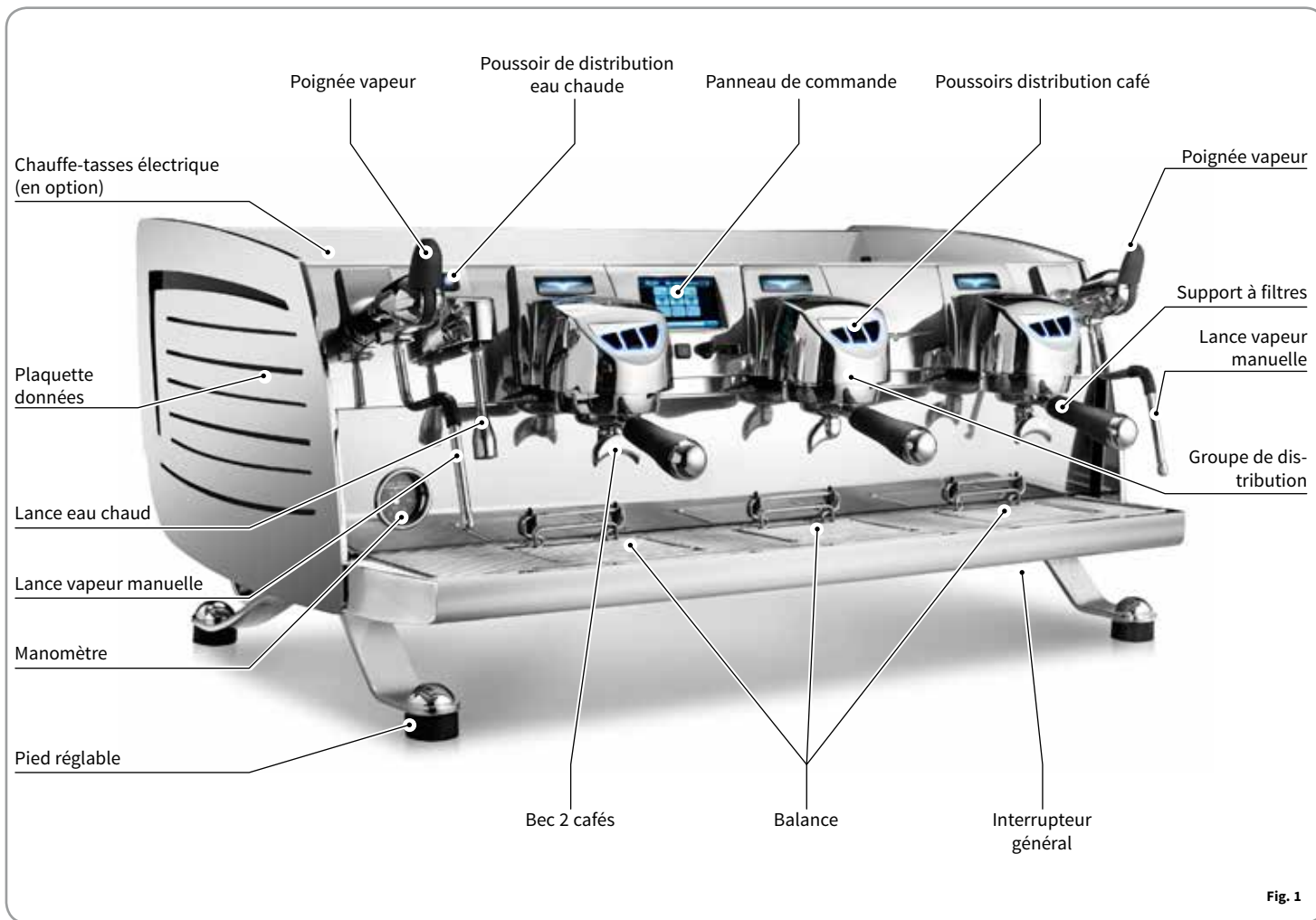
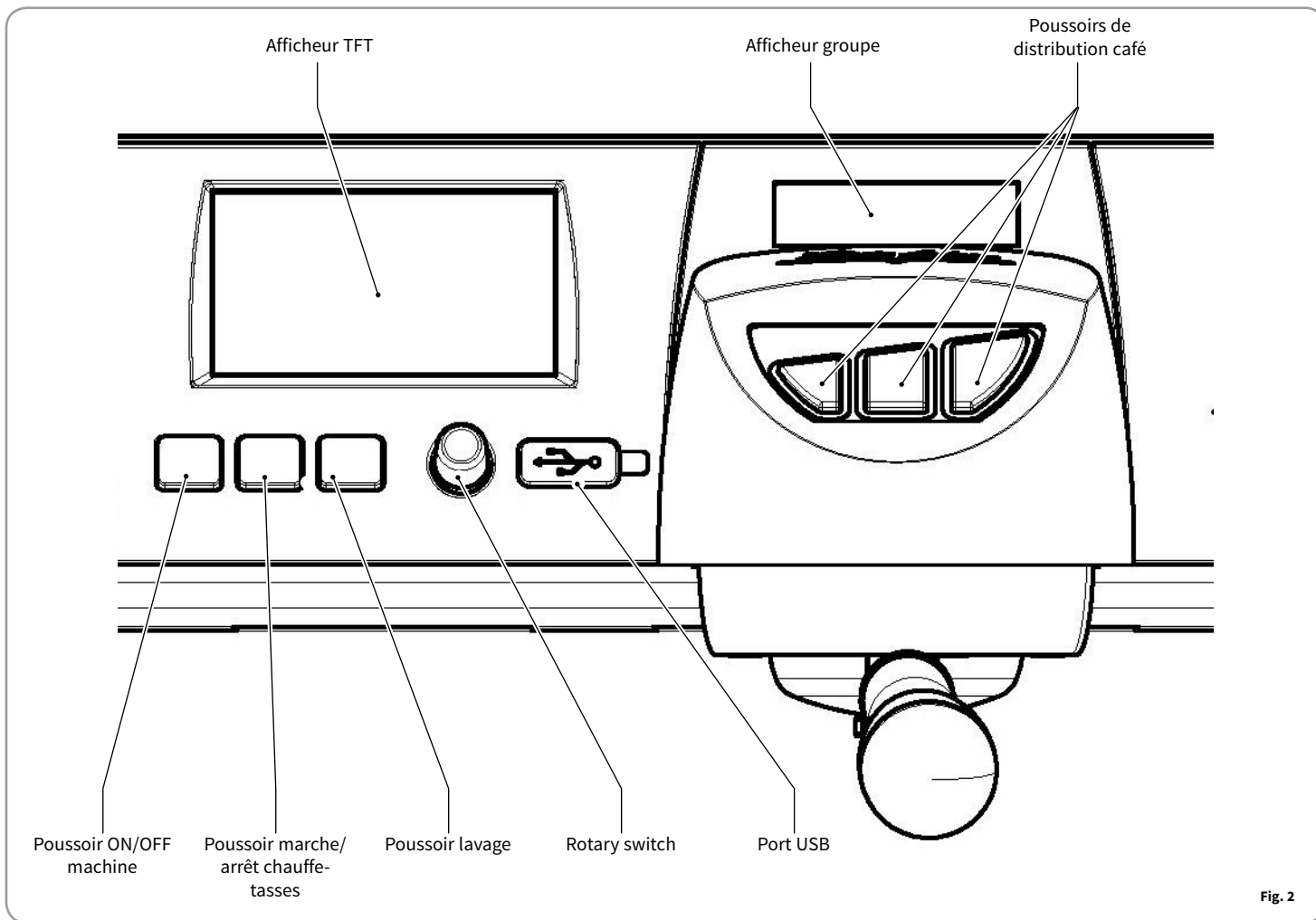


Fig. 1

1.1 DESCRIPTION PANNEAU DE COMMANDE



1.2 LISTE ACCESSOIRES

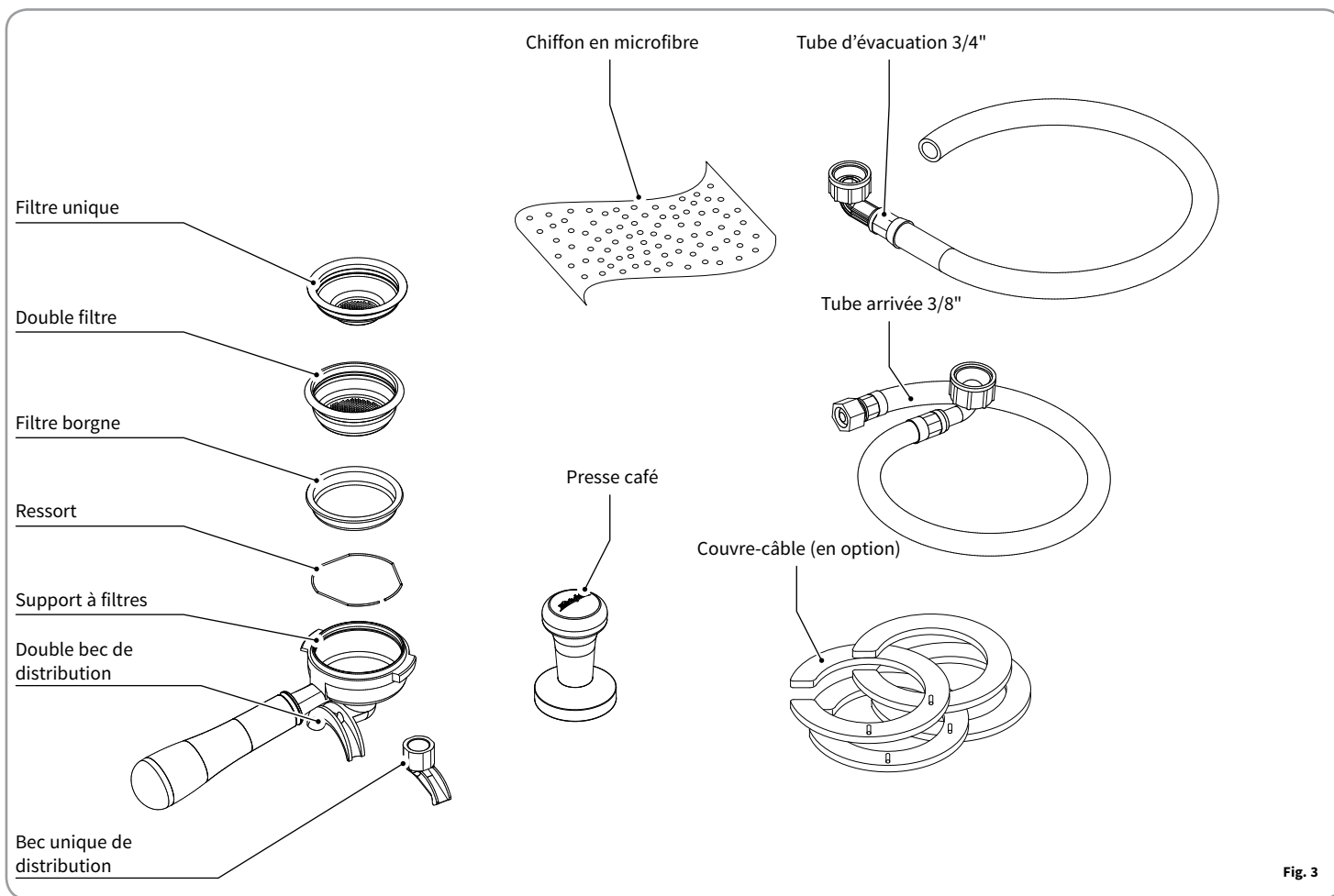


Fig. 3

DESCRIPTION	2 GROUPES	3 GROUPES
Filtre unique	1	1
Double filtre	2	4
Ressort	3	5
Support à filtres	1	1
Double bec de distribution	2	3
Bec unique de distribution	1	1

DESCRIPTION	2 GROUPES	3 GROUPES
Presse café	1	1
Filtre borgne	2	3
Couvre-câble (en option)	10	10
Tube d'évacuation 3/4"	1	1
Tube arrivée 3/8"	1	1
Chiffon en microfibre	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.

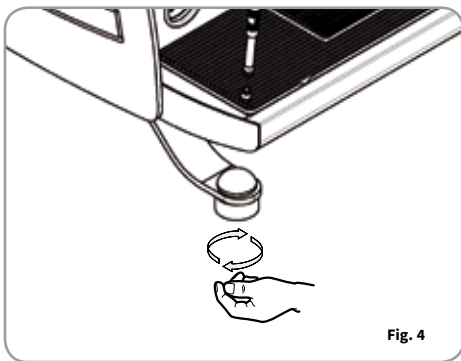


Fig. 4

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

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

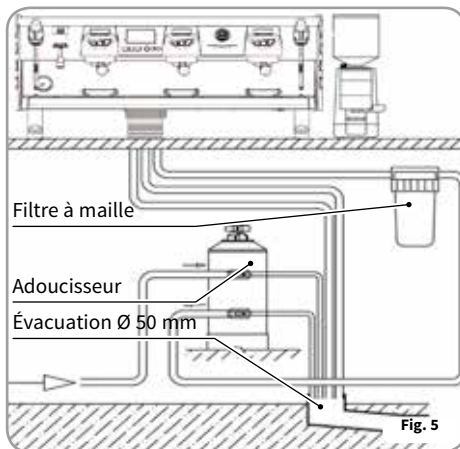


Fig. 5

2.1 INSTALLATION COUVERCABLE (en option)

Après avoir nivelé la machine et les branchements électriques et hydrauliques, utiliser les couvre-câble (en option) pour couvrir les câblages comme indiqué en figure.



Fig. 6

2.2 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.

2.3 CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES



ATTENTION RISQUE DE DÉCHARGÉ ÉLECTRIQUE

La machine doit toujours être protégée par un interrupteur automatique omni-polaire 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 dérivant 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 corresponde 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:

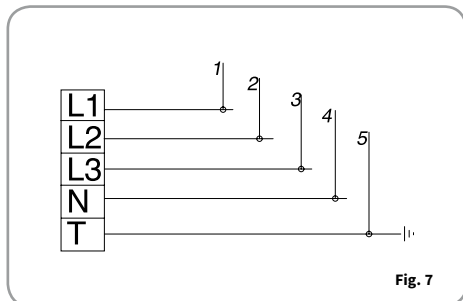


Fig. 7

- pour un voltage **230V** / monophasé:

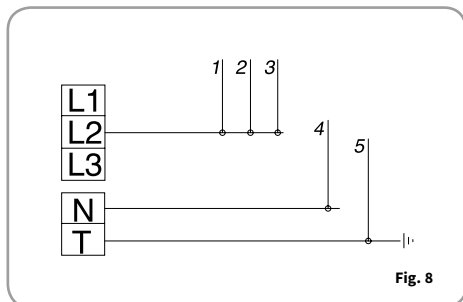


Fig. 8


LÉGENDE

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

3. RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ

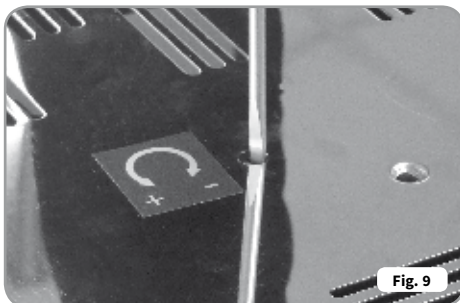
3.1 AJUSTEMENT UN ÉCONOMISEUR D'EAU

NOTE: cette opération doit être effectuée avec la machine allumée.

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

Pour régler l'économiseur eau chaude, agir avec un tournevis sur la vis située sur la partie supérieure de la machine, comme illustré en figure.

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

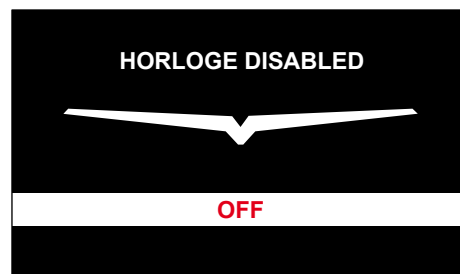



3.2 REMPLACEMENT DE LA BATTERIE DE L'HORLOGE

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 éteinte, l'écran affiche:



- maintenir la touche  appuyée pendant 5 secondes, pour débloquer l'horloge:



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 dérivant 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 PROCÉDURE DE PREMIÈRE 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.

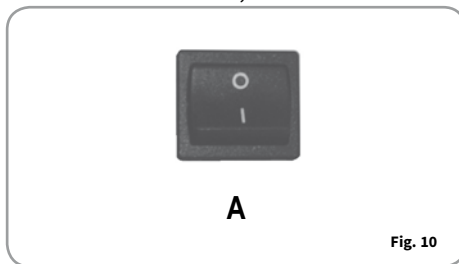
Ce cycle ne peut pas et ne doit pas être interrompu.

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: Une fois l'installation terminée, le technicien qualifié doit veiller à ce qu'un échange complet de l'eau présente dans la chaudière soit effectué pendant au moins trois fois avant de procéder à la mise en service de la machine.

4.2 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.

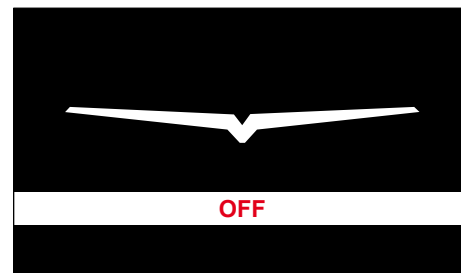


Dans le cas où l'autodiagnostic indique des anomalies ou des pannes de fonctionnement, l'opérateur NE DOIT PAS intervenir; contacter le Centre de Service Après-vente.

- La version du micrologiciel apparaît, éclairée, sur l'afficheur pendant 1 seconde environ:



- 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 , appuyer sur le poussoir marche/arrêt. La centrale effectue l'autodiagnostic des fonctions et toutes les touches de sélection s'allument.

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





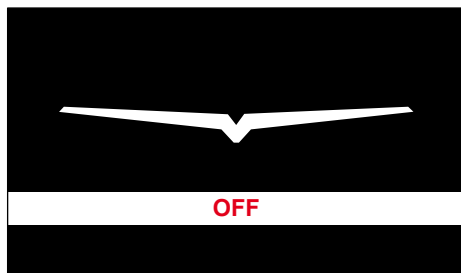
NOTE: toutes les touches de sélection sont validées dès la fin du diagnostic.



ATTENTION

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:



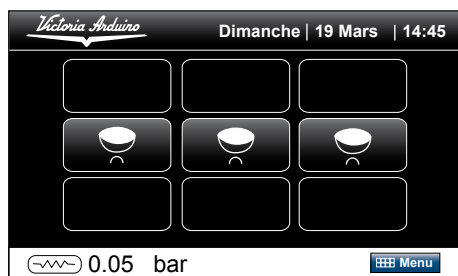
On - Off Automatique PROGRAMME

NOTE: vérifier que l'interrupteur général soit toujours sur "1".

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

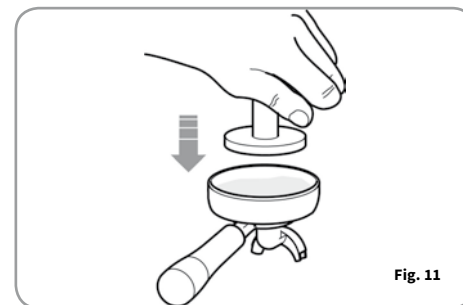
Dans le cas où l'autodiagnostic indique des anomalies ou des pannes de fonctionnement, l'opérateur NE DOIT PAS intervenir; contacter le Centre de Service Après-vente.

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.

4.3 PRÉPARATION DU CAFÉ

Dégager le support à filtre et remplir l'une ou les deux doses de café moulu selon le filtre utilisé.



Presser le café avec le presseur fourni en dotation, nettoyer le bord annulaire du filtre des résidus de poudre de café (pour garantir une meilleure tenue et une moindre usure de la garniture du filtre).

NOTE: Avant d'insérer le porte-filtre dans le groupe distributeur, il est nécessaire de purger l'eau présente dans le circuit pendant au moins 2 secondes, en activant et désactivant l'erogation.

Emboîter alors le support à filtre sur le groupe. Frapper le poussoir café désiré:

NOTE: lors des pauses, laisser le support à filtre emboîté afin qu'il reste chaud.

Les groupes de distribution sont compensés thermiquement par circulation totale d'eau chaude, afin de garantir le maximum de stabilité thermique pendant le service.

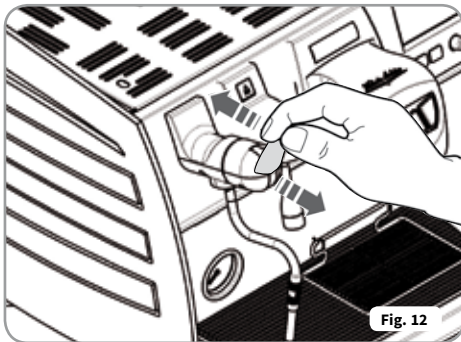
4.4 UTILISATION DE LA VAPEUR (Lance vapeur manuelle)



**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.

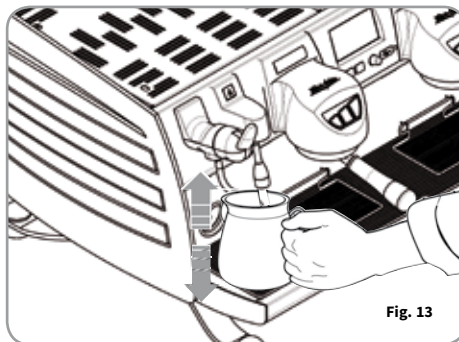


NOTE: L'utilisation de la buse vapeur doit toujours être précédé par l'opération de purge de l'eau de condensation pendant au moins 2 secondes.

4.5 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.



4.6 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.

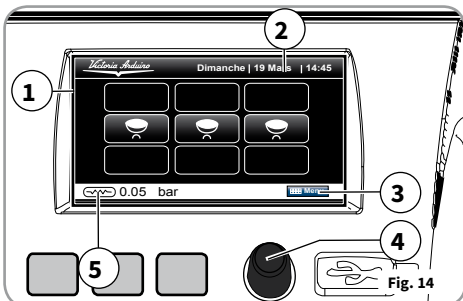
La lance eau chaude distribue de l'eau pendant un temps équivalent à la valeur programmée (voir chapitre PROGRAMMATION et paragraphe PROGRAMMATION DOSES) ou appuyer de nouveau sur le poussoir pour interrompre la distribution.

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

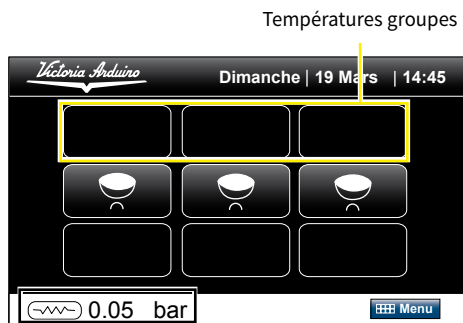


Nr.		Description
1		Zone interactive de programmation / affichage.
2		DATE et HEURE
3		ICÔNE MENU: Pour accéder au menu principal et revenir en arrière d'un niveau pendant la navigation.
4		ROTARY SWITCH: Tourner pour se déplacer à l'intérieur de l'interface. Lorsque l'icône est sélectionnée, elle change de couleur et s'éclaire en blanc; appuyer pour actionner la fonction / icône sélectionnée. Par ailleurs, permet, dans Programmation, d'augmenter et/ou de diminuer les valeurs.
5		ICÔNE HOME: Pour revenir sur la "Home Page" pendant la navigation de l'interface.

5.2 PROGRAMMATION

Allumer la machine comme décrit au chapitre "Utilisation" - paragraphe "Marche/ Arrêt de la machine".

L'afficheur visualise la page d'accueil "Home Page".



Pression actuelle dans la chaudière

Sélectionner et cliquer sur le rotary switch pour accéder au menu principal.



ICône	Description
	Langue
	Programmation doses (seulement version volumétrique)
	Setpoint température et offset groupes/chaudières
	Programmations touches et afficheur
	Économie d'énergie
	Comptage des distributions
	Alarmes
	Programmations techniques

5.2.1 LANGUE

Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Langue" et cliquer pour accéder:



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



Se déplacer, avec le rotary switch, à l'intérieur de la page vidéo et cliquer pour sélectionner le choix de la langue.




5.2.2 PROGRAMMATION DOSES (seulement version volumétrique)

Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Program. doses" et cliquer pour accéder:



3 options sont affichées dans la version volumétrique:




icône	Description
	Programmation doses individuelles
	Transfert doses entre les groupes
	Programmation doses standard

Sélectionner, à l'aide du rotary switch, l'une des trois options puis cliquer pour accéder à l'intérieur de l'option.

PROGRAMMATION DOSES

L'afficheur visualise:



Sélectionner de nouveau l'icône  avec le rotary switch et cliquer dessus.

Toutes les touches programmables se mettent à clignoter:

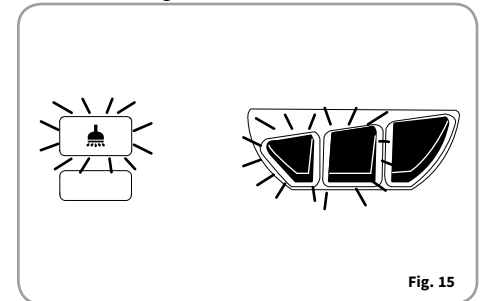


Fig. 15


Café:

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



Volume programmé

Il est possible de modifier la dose en agissant sur le rotary switch et en cliquant pour confirmer la valeur. Si par contre, on appuie sur le poussoir café à programmer, la distribution démarre (entretemps, tous les autres voyants lumineux s'éteignent). Après avoir atteint la dose désirée, appuyer sur le poussoir café

continu  pour interrompre la distribution.

- L'afficheur visualise la nouvelle valeur et il est encore possible de la modifier avec le rotary switch.
- Cliquer quoi qu'il en soit sur le rotary switch pour confirmer la dose programmée.
- Le poussoir café programmé s'éteint après avoir confirmé en cliquant sur le rotary switch.

NOTE: La VA388 version volumétrique estime la quantité d'eau qui entre dans la machine durant une distribution (cl).


NOTE: La version gravimétrique n'est pas programmable.

La VA388 version gravimétrique estime le poids (g) du liquide présent dans la tasse avec une tolérance de ± 1 g.

Pour continuer la programmation des différentes touches, sélectionner de nouveau l'icône avec le rotary switch et cliquer dessus.



Eau chaude:


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




Secondes programmées

Il est possible de modifier la dose en agissant sur le rotary switch et en cliquant pour confirmer la valeur.

Si, par contre, on appuie sur le poussoir

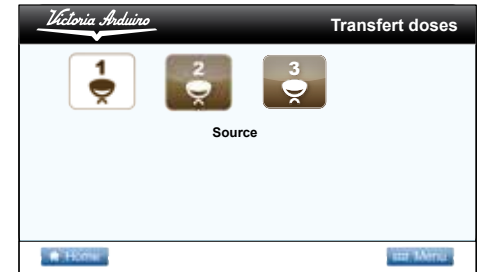
eau chaude  programmer, la distribution démarre (entretemps, tous les autres voyants lumineux s'éteignent). Après avoir atteint la dose désirée,

appuyer sur le poussoir eau chaude  pour interrompre la distribution.

- L'afficheur visualise la nouvelle valeur et il est encore possible de la modifier avec le rotary switch.
- Cliquer quoi qu'il en soit sur le rotary switch pour confirmer la dose programmée.
- Le poussoir eau chaude programmé s'éteint après avoir confirmé en cliquant sur le rotary switch.

TRANSFERT DOSES

Cette fonction permet de transférer la valeur des doses programmées sur d'autres groupes. Sélectionner le groupe à utiliser comme "source" et confirmer:



Sélectionner le groupe de "destination" pour la copie de la programmation et confirmer.

NOTE: Le groupe utilisé comme source est exclu.



DOSES STANDARD

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



Sélectionner le groupe café sur lequel on désire appliquer la "dose standard" de programmation et confirmer en cliquant sur le rotary switch.

5.2.3 SET POINT TEMPÉRATURE



Se déplacer avec le rotary switch sur l'icône "Set point température" et cliquer pour accéder:



Quatre options s'affichent:



Icône	Description
	Setpoint groupes
	Setpoint chaudières
	Setpoint chaudière vapeur
	Chauffe-tasses

SETPOINT GROUPES

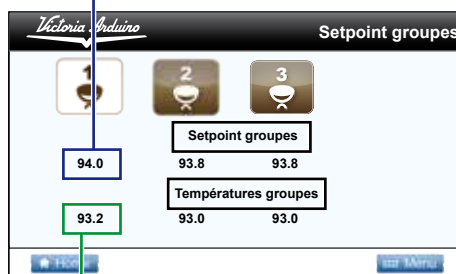
L'afficheur visualise:



Sélectionner avec le rotary switch le groupe café à régler et confirmer en cliquant.

Exemple groupe 1:

Valeur programmée / à programmer

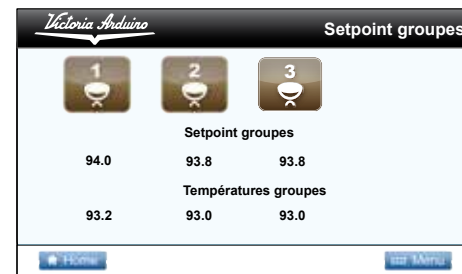


Valeur instantanée

En tournant le rotary switch, choisir la température désirée pour le groupe, puis cliquer pour confirmer la donnée.

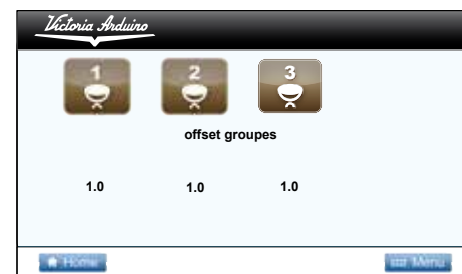
RÉGLAGE OFFSET GROUPES:

Depuis la page vidéo:



En maintenant la touche lavage appuyée, on accède au réglage des offset de température des groupes.

La page vidéo suivante est:



Il est possible de sélectionner, avec le rotary switch, le groupe dont on désire régler l'offset; cliquer pour continuer la procédure.

Toujours à l'aide du rotary switch, il est possible de régler la valeur de l'offset de ce groupe; cliquer sur le rotary switch pour confirmer. A ce point, on peut régler l'offset des autres groupes en suivant la même procédure ou sélectionner Menu ou Home.

Cette programmation est réservée au Technicien autorisé.

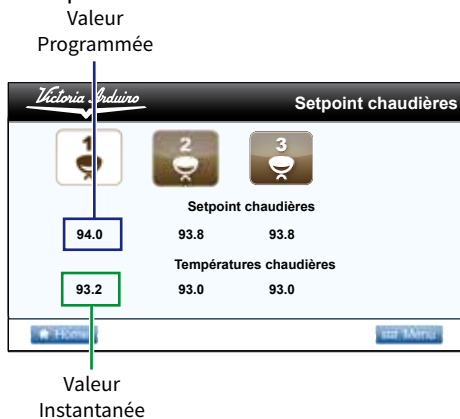
SETPOINT CHAUDIÈRES

L'afficheur visualise:



Sélectionner la chaudière café à régler et confirmer en cliquant avec le rotary switch.

Exemple chaudière 1:



En tournant le rotary switch, choisir la température désirée pour le groupe; cliquer pour confirmer la donnée.

RÉGLAGE OFFSET CHAUDIÈRES:

Depuis la page vidéo:



En maintenant la touche lavage appuyée, on accède au réglage des offset de température des chaudières.

La page vidéo suivante est:



Il est possible, avec le rotary switch, de sélectionner la chaudière café dont on désire régler l'offset; cliquer pour continuer la procédure.

Toujours à l'aide du rotary switch, il est possible de régler la valeur de l'offset de ce groupe; cliquer sur le rotary switch pour confirmer.

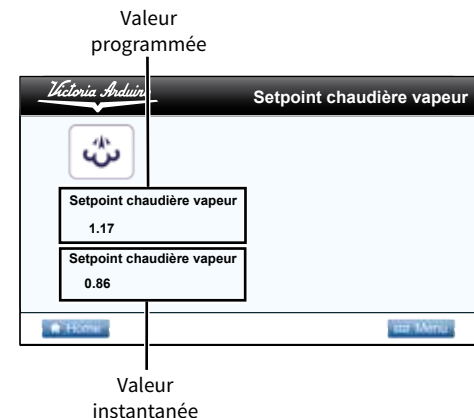
A ce point, on peut régler l'offset des autres groupes en suivant la même procédure ou sélectionner **Menu** ou **Home**. Cette programmation est réservée au Technicien autorisé.

SETPOINT CHAUDIÈRE VAPEUR

L'afficheur visualise:



Sélectionner l'icône vapeur et confirmer avec le rotary switch.



Tourner le rotary switch pour choisir la pression/température désirée pour la chaudière (voir tableau suivant), et appuyer dessus pour confirmer la donnée.

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
1,25	122,5	252,5
1,30	123	253,4
1,35	124	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125	257
1,50	126	258,8
1,55	126,5	
1,60	127	

CHAUFFE-TASSES



Appuyez sur le bouton de lavage et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes pour entrer dans le mode de sélection du chauffe-tasses :

- Simple réglémenté
- Double régulation (en option)
- Simple chronométré

L'afficheur visualise:



Si on désire travailler en mode "manuel", sélectionner avec le rotary switch l'icône



et appuyer sur:



Si on désire travailler en mode "temporisé", sélectionner avec le rotary switch



l'icône Temporisé (Temporisé) et cliquer pour confirmer.

La page vidéo suivant s'affiche:



On peut modifier les temps de ON et OFF avec le rotary switch; cliquer pour confirmer. Les temps sélectionnés de ON et OFF se répètent cycliquement.

5.2.4 PROGRAMMATION TOUCHES ET

AFFICHEUR



Se déplacer, à l'aide du rotary switch, sur l'icône "Programmation touches et afficheur" et cliquer pour accéder:



Six options s'affichent:



icône	Description
	Unité de mesure
	Luminosité afficheur
	Luminosité touches
	Timeout afficheur
	Température de distribution
	Temps de distribution

UNITÉ DE MESURE

Cette fonction permet de régler la luminosité des touches:



Utiliser le rotary switch pour choisir le degré de luminosité et cliquer pour confirmer.

LUMINOSITÉ AFFICHEUR

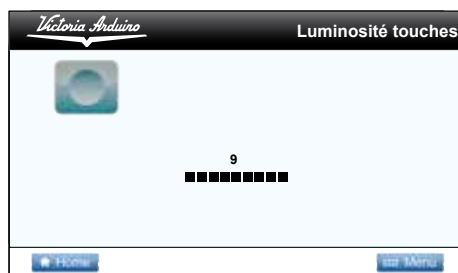
Cette fonction permet de modifier la luminosité standard de l'afficheur:



Utiliser le rotary switch pour choisir le degré de luminosité et cliquer pour confirmer.

LUMINOSITÉ TOUCHES

Cette fonction permet de régler la luminosité des touches:



Utiliser le rotary switch pour choisir le degré de luminosité et cliquer pour confirmer.

NOTE: Le réglage de la luminosité des touches est visible en temps réel seulement sur un groupe. La programmation est appliquée aussi aux autres groupes seulement après confirmation advenue.

TIMEOUT AFFICHEUR

Cette fonction permet de régler le temps de "Timeout" afficheur (afficheur à basse luminosité).

Exemple: en programmant 5 minutes, si la machine n'est pas utilisée pendant plus de 5 minutes, la luminosité de l'afficheur se réduit.

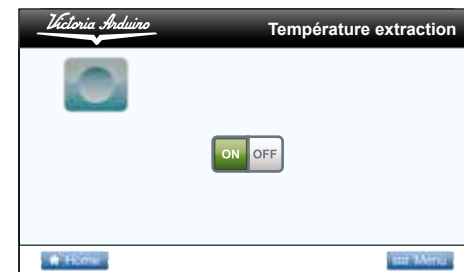
Elle redevient normale dès la première utilisation de la machine.





Utiliser le rotary switch pour choisir la durée (minutes) et cliquer pour confirmer.

TEMPÉRATURE DISTRIBUTION

Cette fonction permet d'actionner/exclure l'affichage de la température de distribution des groupes sur la page d'accueil "Home Page":




Sélectionner, avec le rotary switch,  /  et cliquer pour confirmer.

TEMPS DE DISTRIBUTION

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



Si on décide d'afficher le temps de distribution (), il faut sélectionner avec le rotary switch parmi les options suivantes:

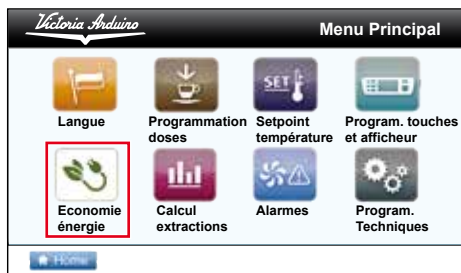
- Temporisé (disparaît au bout de 5 secondes.);
- Persistant (reste affiché jusqu'au prochain café).



Après avoir sélectionné l'option avec le rotary switch, cliquer pour confirmer.





5.2.5 ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Économie d'énergie" et cliquer pour accéder à la fonction:



Quatre options s'affichent:





icône	Description
	Programme hebdomadaire
	Groupes actifs
	Standby actif
	Power Management

PROGRAMME HEBDOMADAIRE

Cette page permet de programmer les jours de repos et les jours de mise en marche et d'arrêt automatique de la machine.





Quand on accède à cette page, l'afficheur visualise la configuration du premier jour de la semaine (lundi).

En tournant le rotary switch, l'afficheur visualise les configurations des jours jusqu'au dernier jour de la semaine, après quoi l'icône  sera sélectionnée suite de l'icône .

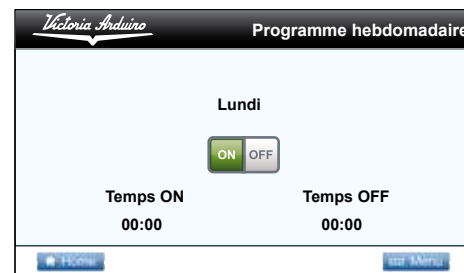
L'opération est cyclique.



Pour modifier la configuration d'un jour, il faut que ce jour soit affiché puis cliquer dessus avec le rotary switch.

A ce point, sélectionner l'icône  /  pour indiquer si ce jour-là une programmation de mise en marche ou d'arrêt est programmée () ou pas ():

Exemple jour programmable:



Exemple jour OFF:



Pour enregistrer la modification, cliquer de nouveau sur le rotary switch. A ce point, si le jour est actif, les heures du temps de ON se mettent à clignoter.



En tournant le rotary switch, l'afficheur visualise et change la valeur.

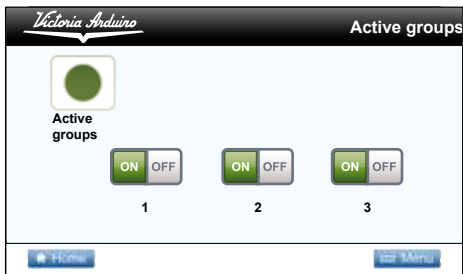
En cliquant sur le rotary switch, on enregistre la valeur et on passe à la modification des minutes du temps de ON.

La procédure précédente se répète pour les minutes et pour les heures du temps de ON ainsi que pour celles du temps de OFF.


Après avoir enregistré les minutes du temps de OFF, on retourne aux conditions initiales où il est possible, en tournant le rotary switch d'afficher les configurations des différents jours de la semaine, la page d'accueil et le menu.

GROUPES ACTIFS :

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



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

- Accéder à la fonction en cliquant avec le rotary switch sur l'icône groupes actifs.
- Il est possible d'actionner/exclure individuellement chaque groupe à travers le rotary switch. Cliquer sur le rotary switch pour confirmer et pour passer au groupe suivant. En confirmant le dernier groupe, on revient sur le menu.
- En cliquant sur l'icône  Home on revient sur la page d'accueil.

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.

A la prochaine mise en marche de la machine, le groupe exclu s'affichera dans une couleur foncée et ne sera plus fonctionnant (Ex. exclusion groupe 1).

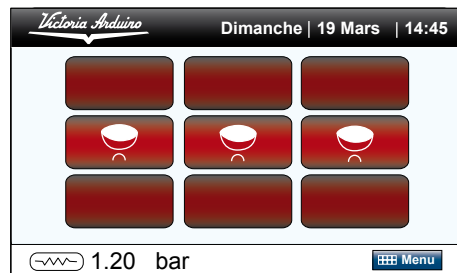



La modification est permanente et elle doit être annulée en suivant la même procédure avec laquelle elle a été effectuée.

STANDBY TEMPORAIRE:

Il est possible aussi d'exclure de façon temporaire les groupes sans entrer en programmation.

Depuis la page vidéo suivante de standby:



Appuyer simultanément sur le poussoir  et sur la touche centrale du groupe à exclure et le groupe correspondant sera exclu et l'afficheur visualisera (Ex. exclusion groupe 1):



Pour rétablir le groupe, il suffit d'effectuer la même opération sur ce groupe ou d'éteindre et de rallumer la machine avec l'interrupteur principal placé en bas à droite.

NOTE: L'arrêt du groupe effectué avec la combinaison des touches n'est pas permanent et à chaque rallumage de la machine, toutes les touches redeviennent actives.

NOTE: Si un groupe est exclu, aucune distribution ne pourra être effectuée et les résistances de la chaudière et du groupe seront éteintes.

STANDBY ACTIF

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

À l'aide du rotary switch il est possible de sélectionner les options suivantes:

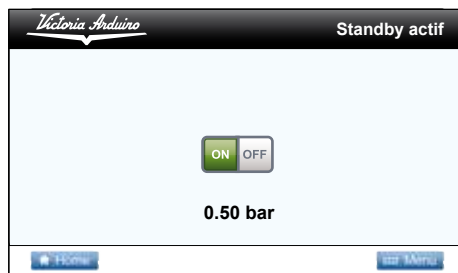
- **OFF:** pendant l'état de OFF la machine est totalement éteinte et l'afficheur visualise le message "OFF".



- **ON 0.10 bar:** pendant l'état de OFF la machine maintient une pression de 0.10 bar et l'afficheur (programmé sur la luminosité minimum) visualise le message "BASSE CONSOMMATION".





- **ON 0.50 bar:** pendant l'état de OFF la machine maintient une pression de 0.50 bar et l'afficheur (programmé sur la luminosité minimum) visualise le message "BASSE CONSOMMATION".



- **ON 0.80 bar:** pendant l'état de OFF la machine maintient une pression de 0.80 bar et l'afficheur (programmé sur la luminosité minimum) visualise le message "BASSE CONSOMMATION".



Cliquer sur le rotary switch pour confirmer l'option désirée.

Ce fonctionnement s'obtient aussi bien en mode de marche/arrêt manuel à travers le poussoir , qu'en mode de marche/arrêt automatique à travers la programmation. Si, pendant l'un des trois états de standby 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.

POWER MANAGEMENT

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 partialisée ainsi que l'usage des groupes et des chaudières des groupes. Le système de réchauffement avec la fonction Power Management termine dès que la puissance requise par la chaudière vapeur descend sous 40% de la puissance maximum requise.

À ce point, le fonctionnement redevient normal.

Sélectionner  / , à l'aide du rotary switch, puis appuyer dessus pour confirmer.



NOTE: Si le réchauffement avec Power Management est validé, la "Page d'accueil" affiche le message "Eco warm-up".


5.2.6 COMPTAGE DISTRIBUTIONS

Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Comptage distributions" et cliquer pour accéder:










Une page vidéo apparaît pour l'affichage des compteurs:






Sélectionner de nouveau l'icône "Compteurs distributions"  et cliquer sur le rotary switch.

Il est possible de voir, à l'intérieur de la page compteurs, 2 tableaux qui affichent les compteurs; on peut passer d'un tableau à l'autre avec le rotary switch. Le premier tableau contient les comptages des doses pour chaque groupe.

			
	5	0	0
	0	0	0
	0	0	0
	0	0	0
Continu	1	0	0

Le deuxième tableau contient le total des groupes, des lavages, des services et le total absolu:

			
Total grp	6	6	6
Lavages	7	1	2
Purge	8	8	10
18	4	1	Manutenzione 13999




La valeur de purge se réfère aux quantités utilisées pour purger le groupe. Une livraison est considérée comme une purge lorsqu'elle dure moins de 5 secondes.

Le paramètre de maintenance se réfère au compteur de cycles utilisé pour régler les alarmes de maintenance. Ce paramètre ne peut être réinitialisé que par un technicien qualifié.




Il est possible, à l'intérieur des deux tableaux, d'éliminer les différents champs en accédant à la modalité Élimination. Pour accéder à la modalité Élimination, appuyer pendant quelques secondes sur



le poussoir lavage. Après l'accès, le tableau affiche un rectangle rouge qui indique la valeur qui pourra être éliminée. Il est possible, avec le rotary switch, de

			
Total grp	6	6	6
Lavages	7	1	2
Total	18	4	1

sélectionner le champ à éliminer et d'effectuer l'élimination en cliquant sur le rotary switch.

Pour quitter la modalité Élimination, appuyer de nouveau sur le poussoir lavage . Pour quitter le comptage, cliquer de nouveau sur le rotary switch puis sélectionner  Menu ou  Home.



5.2.7 ALARMES

Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Alarmes" puis cliquer pour accéder:



Deux options s'affichent:






icône	Description
	Historique alarmes
	Alarme lavages

HISTORIQUE ALARMES



Cette fonction permet d'afficher l'historique des erreurs de la centrale:

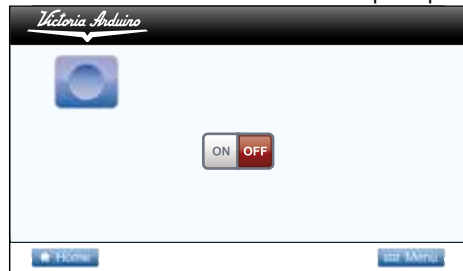
Erreur rencontrée
Erreur sonde chauffe-tasses 1
Erreur pression
Erreur dosage groupe 1
Erreur dosage groupe 2
Erreur dosage groupe 1



En tournant le rotary switch, il est possible de naviguer à travers les deux pages contenant la liste des erreurs enregistrées par la centrale.

Pour effacer l'historique des alarmes, il suffit d'appuyer pendant 3 secondes sur le poussoir lavage  du panneau de commande. Pour quitter la page, cliquer de nouveau sur le rotary switch puis sélectionner  ou .

ALARME LAVAGES

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 le rotary switch. Il est possible, avec le rotary switch, de sélectionner parmi les options ACTIF et NON ACTIF. En sélectionnant avec le rotary switch l'état NON ACTIF   on revient sur le menu principal.



Par contre, en sélectionnant l'état ACTIF   il est nécessaire de programmer, avec le rotary switch, les heures et les minutes après lesquelles l'alarme s'affichera.



A la fin de la programmation des minutes, on revient sur le menu principal.

5.2.8 PROGRAMMATIONS TECHNIQUES



Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Programmations techniques" puis cliquer pour accéder:



Six options s'affichent:



icône	Description
	Date et heure
	Informations
	Fonctions USB
	Entretien
	Programmation Mot de Passe

icône	Description
	Pre-infusion
	Réglages de la balance (*)

(*) Présent seulement dans la version gravimétrique.

DATE ET HEURE

Cette fonction permet de modifier la date et l'heure programmées sur la machine et qui est affichée sur la page d'accueil "Home Page".

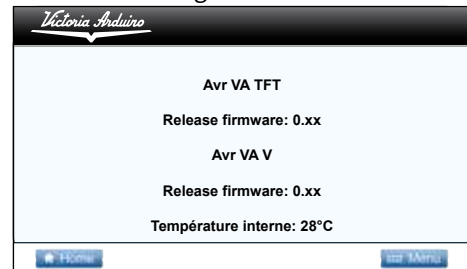


Après avoir sélectionné l'icône avec le rotary switch, cliquer pour accéder à la modification de l'année, du mois, du jour, de l'heure et des minutes.

A la fin de la programmation des minutes, on revient sur le menu principal.

INFORMATIONS

Cette fonction permet d'afficher les informations principales inhérentes à la machine et au logiciel.



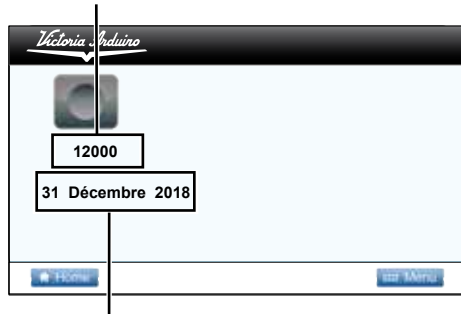
FONCTIONS USB

Cette page vidéo permet de mettre à jour le micrologiciel installé dans la machine. Suivre la procédure indiquée sur l'afficheur et utiliser le port USB présent sur le panneau de commande.

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. Sélectionner avec le rotary switch l'icône et cliquer. Le nombre de distributions se met à clignoter.

Nombre dedistributions




Date d'entretien

Modifier le nombre de distributions avec le rotary switch et cliquer pour confirmer. Modifier ensuite selon la même procédure le jour, le mois et l'année de la date d'entretien.

Après avoir modifié l'année, on revient sur le menu principal.

Après avoir effectué les modifications, pour les rendre effectives, il est nécessaire de remettre à zéro le compteur interne des cycles.

Appuyer sur la touche lavage  pendant 5 secondes pour remettre le compteur interne à zéro. Un message relatif à la mise à zéro du compteur s'affiche.

PROGRAMMATION MOT DE PASSE

Cette page s'affiche pour renseigner le mot de passe d'accès lorsque ce dernier est demandé et validé.



Le mot de passe peut être composé de 4 chiffres de 0 à 9 dans toutes les combinaisons possibles.

La longueur du mot de passe peut être comprise entre 0 chiffres (mot de passe exclu ou nul, caractérisé par des tirets horizontaux) et 4 chiffres; par conséquent un mot de passe de 2 chiffres par exemple est considéré valable.



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.

Pour accéder aux pages à l'intérieur des différents menus, sans connaître le mot de passe, il est possible d'utiliser le mot de passe passe-partout. Ce mot de passe est 1 9 0 5.

Modifier le mot de passe

Cette page, contenue dans le menu Programations Techniques, permet de modifier le mot de passe programmé.

Pour cela, 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 (version gravimétrique) 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.

**Seulement dans la version gravimétrique****CALIBRATION DE BALANCE :**

La fonction de calibrage a été introduite pour obtenir une correspondance univoque avec une éventuelle balance de référence externe. Sélectionner le groupe à calibrer.



Appuyer sur l'interrupteur rotatif pour sélectionner le groupe à calibrer.

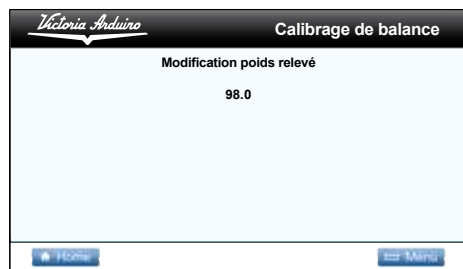
1. Tourner l'interrupteur rotatif pour augmenter/diminuer la valeur de la calibration.



2. Sélectionner une distribution de 100g de café.

Dans le premier cas, il suffit de tourner l'interrupteur rotatif jusqu'à la valeur désirée.

EXEMPLE: La balance lit toujours deux grammes en plus par rapport au poids affiché: la valeur de calibrage doit être programmée à 98 g).

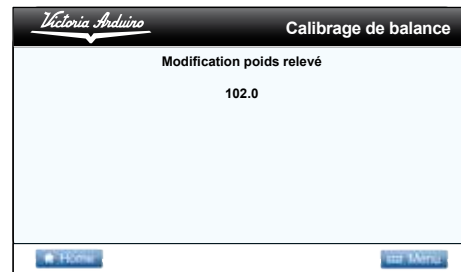


Dans le deuxième cas, il est nécessaire d'effectuer une distribution spécifique comme suit:

1. Évaluer la tare d'un récipient ayant une capacité d'au moins 120 g avec la balance externe.
2. Verser du café dans le porte-filtre et poser le récipient sur la grille.
3. Confirmer le calibrage.



La machine distribuera jusqu'à 100 g. La valeur affichée pourra bien évidemment être légèrement supérieure. A ce point, il est nécessaire de vérifier la correspondance entre la valeur affichée sur le groupe (ex. 102) et celle de référence de la balance externe (ex. 104). La différence doit être ajoutée à la valeur affichée sur la machine; programmer ensuite le calibrage à 102 g, améliorer la précision du système.


**TARE BALANCE**

Pendant le temps réglé de "Tare Balance", la machine étalonne constamment le poids de la tasse sur la grille. A la fin du temps réglé, la machine commence à peser régulièrement. Ce paramètre varie entre 0,5 et 5 secondes à l'étape 0,1.

6. NETTOYAGE

6.1 CYCLE AUTOMATIQUE DE LAVAGE :

Cette fonction permet d'effectuer le cycle de lavage automatique des groupes.

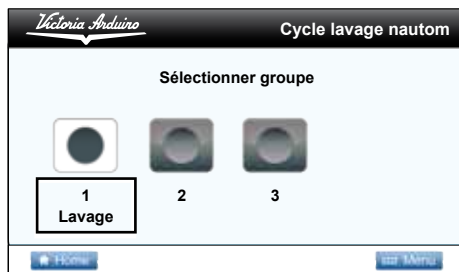
NOTE: On peut accéder aussi à la fonction Lavage en appuyant sur la touche Lavage .

Introduire le filtre aveugle sur le porte-filtre, ajouter une demi-dose de Pulicaff et accrocher le porte-filtre au groupe sur lequel on désire effectuer le lavage automatique.



Sélectionner le groupe sur lequel on désire effectuer le lavage à l'aide du rotary switch puis cliquer:



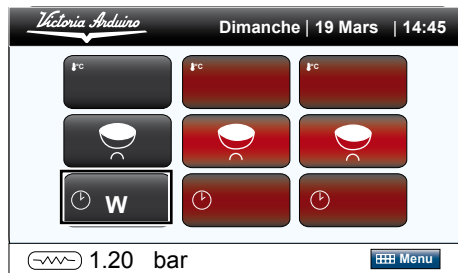
La machine affiche:




Le cycle démarrera automatiquement pour ce groupe.

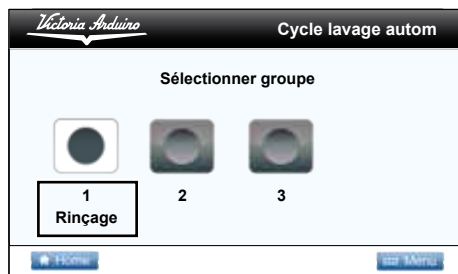
On peut alors sélectionner l'un des autres groupes. A la fin, sélectionner  ou  pour quitter.

Dans ce cas, la page vidéo sera (Ex. Lavage seulement groupe 1):




A la fin du lavage, la phase de rinçage est automatiquement demandée:

La touche lavage  se met à clignoter; frapper dessus et la machine visualise:



Vider le filtre aveugle des éventuels résidus de Pulicaff et remettre le porte-filtre sur le groupe.

Cliquer avec le rotary switch sur le groupe à rincer, puis sélectionner  et la page vidéo devient:



NOTE: Pendant le cycle de lavage des groupes sélectionnés, il est possible d'effectuer des distributions de café à partir des groupes non sélectionnés.

6.2 ARRÊT

Arrêter la machine avec les trois interrupteurs généraux en les positionnant sur 0.



Fig. 16

6.3 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Avant toute opération de nettoyage, il faut placer la machine à l'état énergétique "O" (c'est-à-dire interrupteur machine éteint et sectionneur ouvert).



ATTENTION

Il n'est pas possible de nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou en le plongeant dans l'eau.



ATTENTION

Ne pas utiliser de solvants, de produits à base de chlore, ni d'abrasifs.

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.

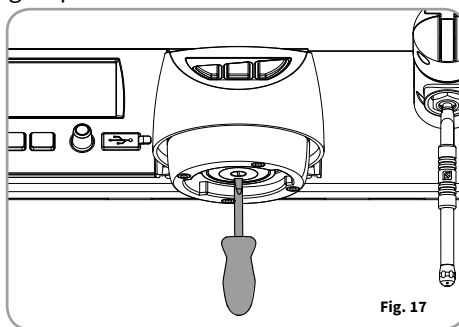
6.4 VIDANGE DE L'EAU DANS LA CHAUDIÈRE

Il est nécessaire de changer l'eau dans la chaudière tous les jours à la fin de l'utilisation, afin d'avoir toujours à disposition la meilleure qualité d'eau possible. Il suffit d'appuyer de façon répétée sur la touche eau chaude jusqu'à l'évacuation d'environ un tiers de la quantité totale de litres contenus dans la chaudière.

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.

6.5 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX

Les lances en inox sont situées sous les groupes de distribution.



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 du paragraphe "NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES".

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

6.6 NETTOYAGE DU GROUPE AVEC L'AIDE DU FILTRE BORGNE

La machine est prédisposée pour le lavage du groupe de distribution à travers un cycle automatique de nettoyage et avec un produit spécial en poudre. Il est conseillé d'effectuer le lavage au moins une fois par jour.

6.7 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.

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.

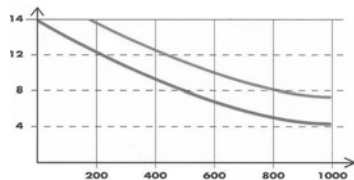
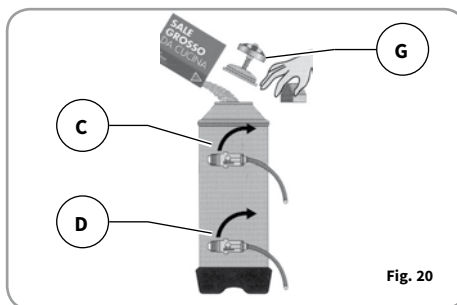
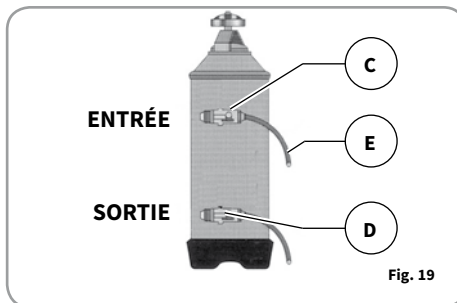


Fig. 18

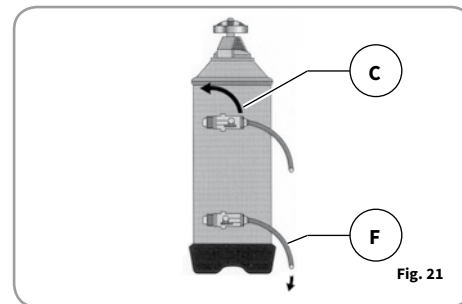
Les procédures de revivification sont les suivantes:

- 1) Éteindre la machine et placer un récipient d'une capacité d'au moins 5 litres sous le tube E.

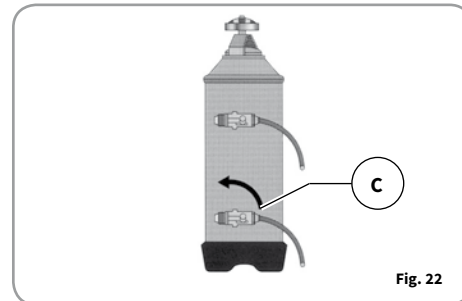
Tourner les leviers C et D de gauche à droite; retirer le bouchon en dévissant la poignée G et introduire 1 Kg de gros sel de cuisine



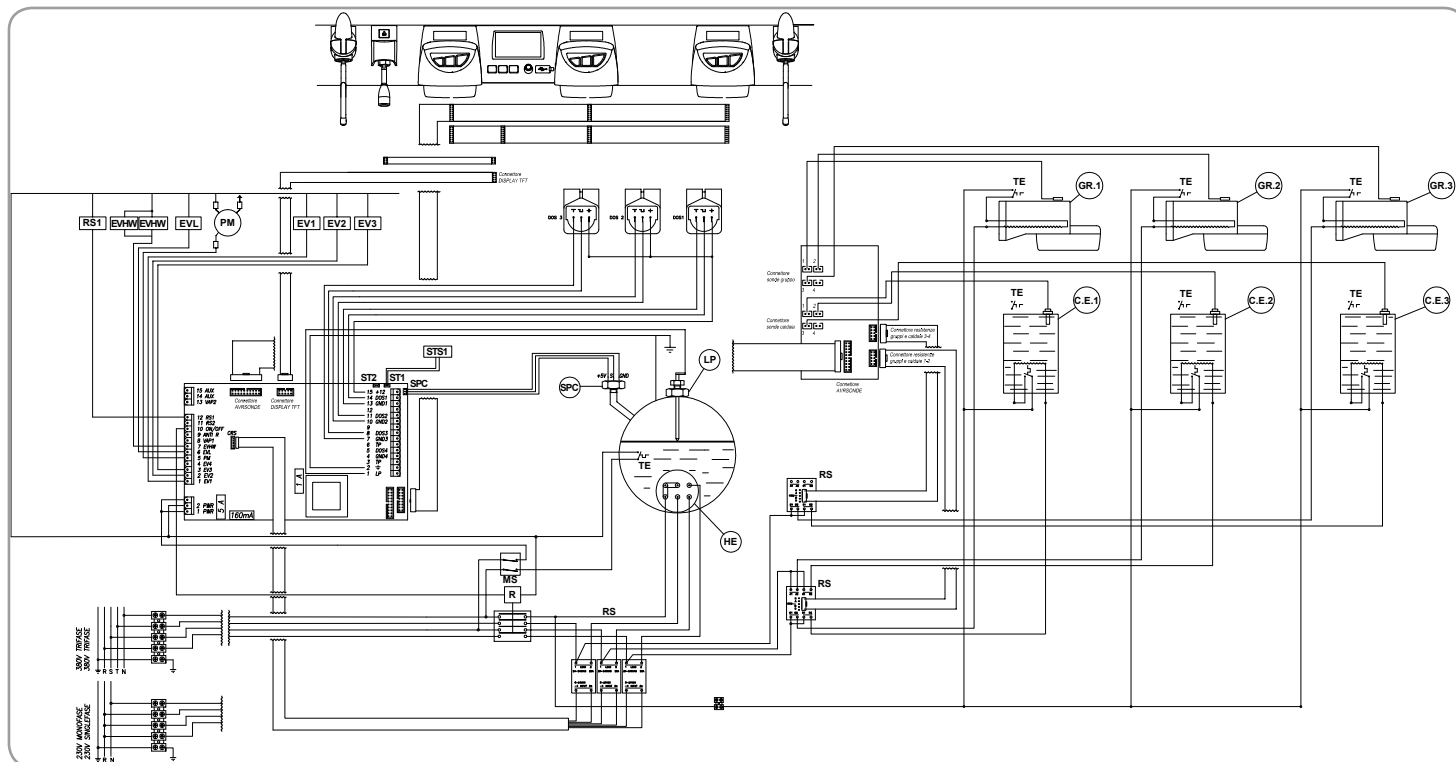
- 2) Remettre le bouchon et repositionner le levier C vers la gauche, en faisant évacuer l'eau salée du tube F jusqu'à ce qu'elle soit à nouveau douce (1/2 heure environ).



- 3) Repositionner alors le levier D vers la gauche.



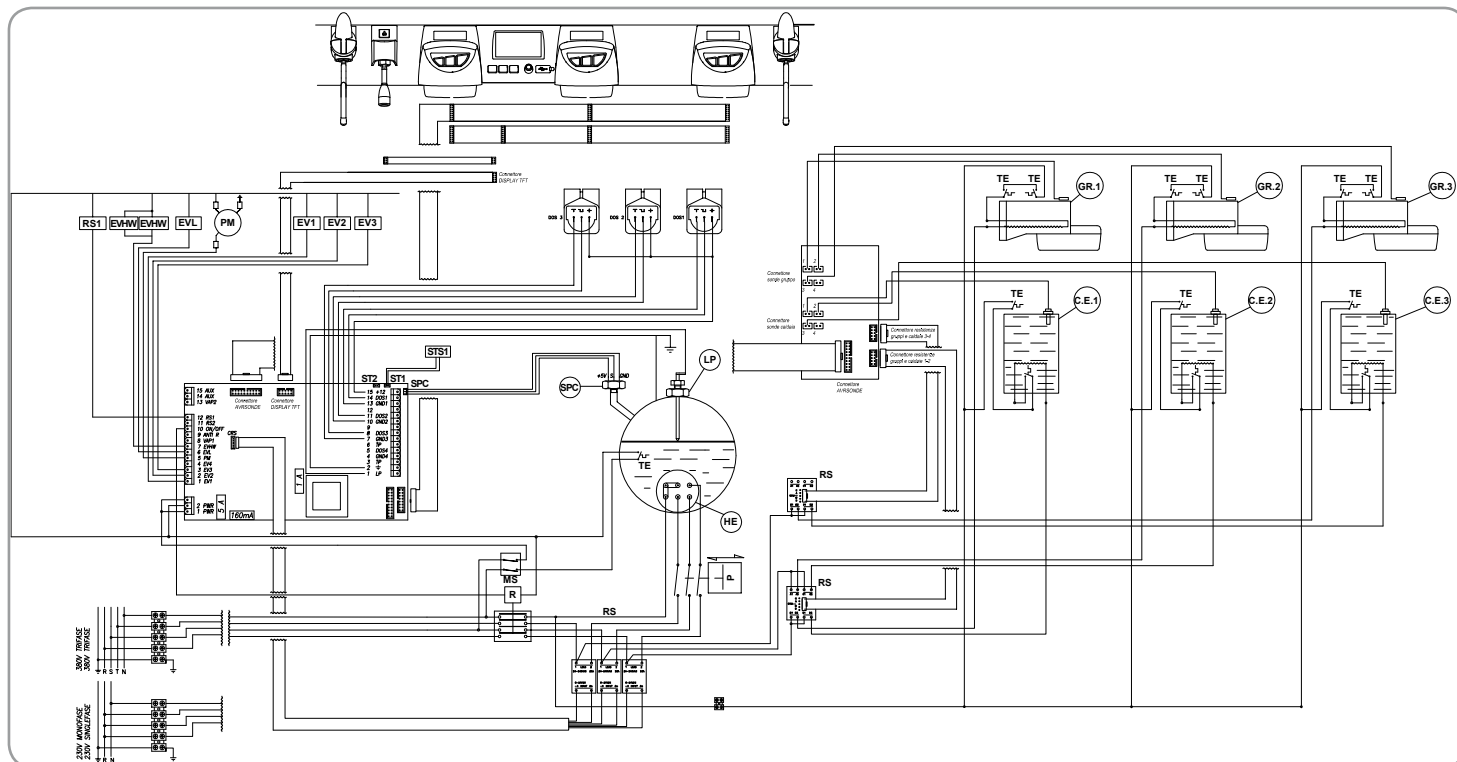
IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE VA388



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

MS	Interruttore / Switch / Interrupteur.	EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec. / Electrovanne niveau.	CRS	Connettore relè statici / Connector static relays / Connecteur relais statiques.
R	Relè / Relay / Relais.	STS1	Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.	EVS	Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.
RS	Relè statico / Relay / Relais.	STS2	Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.		
PM	Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.	SPC	Sensore pressione caldaia / Sensor pressure boiler / Capteur pression chaudière.		
HE	Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.	RS1	Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe-tasses 1.		
LP	Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.	RS2	Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe-tasses 2.		
EV1	Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.				
EV2	Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.				
TE	Termostato / Thermostat / Thermostat.				
EV3	Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.				
EVHW	Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.				

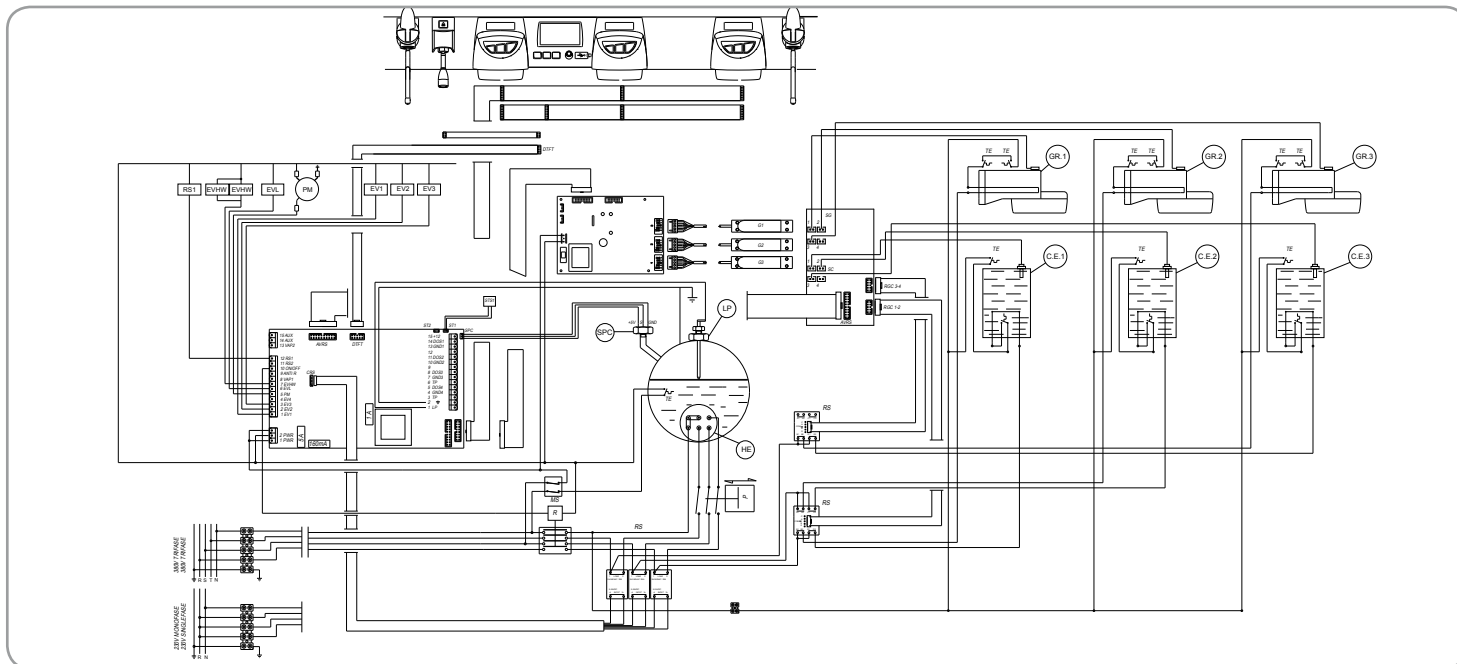
IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE VA388 (CSA version)



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

MS	Interruttore / Switch / Interrupteur.	EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec. / Electrovanne niveau.	CRS	Connettori relè statici / Connector static relays / Connetteur relais statiques.
R	Relè / Relay / Relais.	STS1	Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.	EVS	Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.
RS	Relè statico / Relay / Relais.	STS2	Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.		
PM	Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.	SPC	Sensore pressione caldaia / Sensor pressure boiler / Capteur pression chaudière.		
HE	Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.	RS1	Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe-tasses 1.		
LP	Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.	RS2	Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe-tasses 2.		
EV1	Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.				
EV2	Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.				
TE	Termostato / Thermostat / Thermostat.				
EV3	Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.				
EVHW	Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.				

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE VA388 (T3)



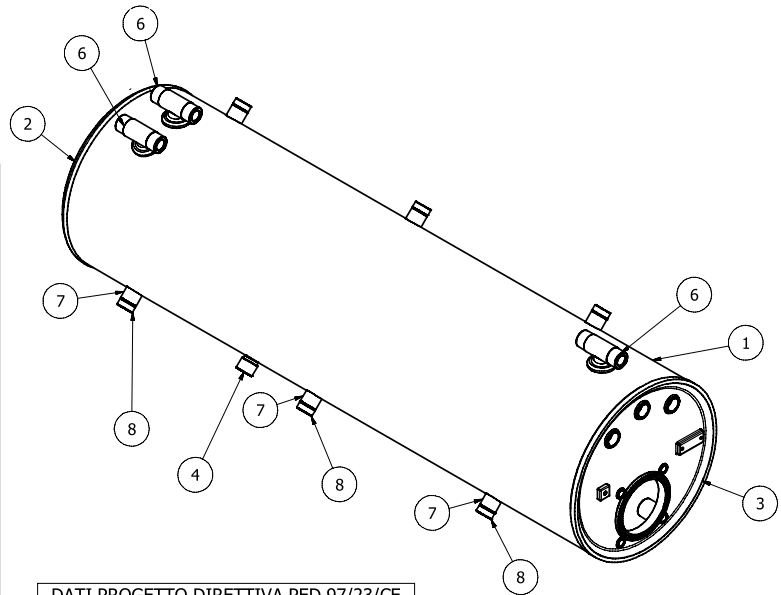
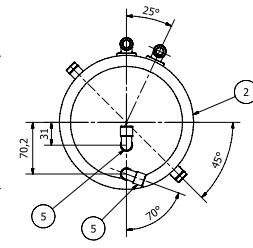
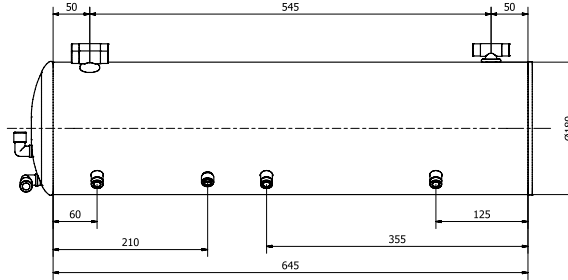
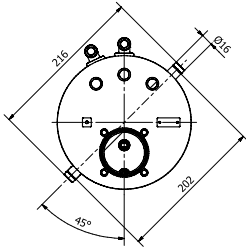
LEGENDA / KEY / LÉGENDE

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.
EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec. /

ST1	Electrovanne niveau. 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.
ST1-2	Sonda temperatura scaldatazze 1-2 / Cupwarmer temperature probe 1-2 / Sonde température chauffe-tasses 1-2.
SPC	Sensore pressione caldaia / Sensor pressure boiler / Capteur pression chaudière.
RS1	Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe-tasses 1.
RS2	Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe-tasses 2.
CRS	Connettore relè statici / Connector static relays / Connecteur relais statiques.
EVS	Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.
AVRS	Conn. Sonda AVR / Conn. Probe AVR / Conn. Sonde AVR

DTFT	Conn. Display TFT / Conn. Display TFT Conn. Display TFT
G1	Dispos. gravim. Gruppo 1 / Gravim. device group 1 / Dispos. gravim Groupe 1
G2	Dispos. gravim. Gruppo 2 / Gravim. device group 2 / Dispos. gravim Groupe 2
G3	Dispos. gravim. Gruppo 3 / Gravim. device group 3 / Dispos. gravim Groupe 3
SG	Conn. Sonda Gruppo / Conn. Probe Group / Conn. Sonde Groupe
SC	Conn. Sonda Caldaia / Conn. Probe Boiler / Conn. Sonde Chaudière
RGC1 - 2	Conn. Resist. Gruppi cald. 1 - 2 / Conn. Resis. Group boiler 1 - 2 / Conn. resist groupe chaudière 1 - 2
RGC3 - 4	Conn. Resist. Gruppi cald. 3 - 4 / Conn. Resis. Group boiler 3 - 4 / Conn. resist Groupe Chaudière 3 - 4

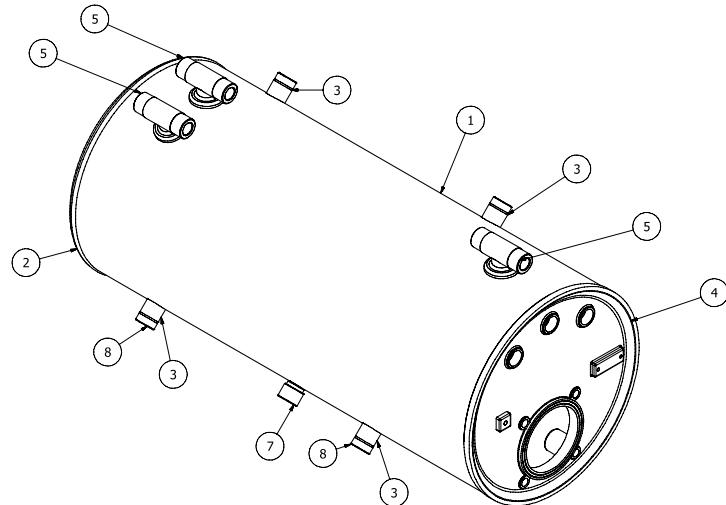
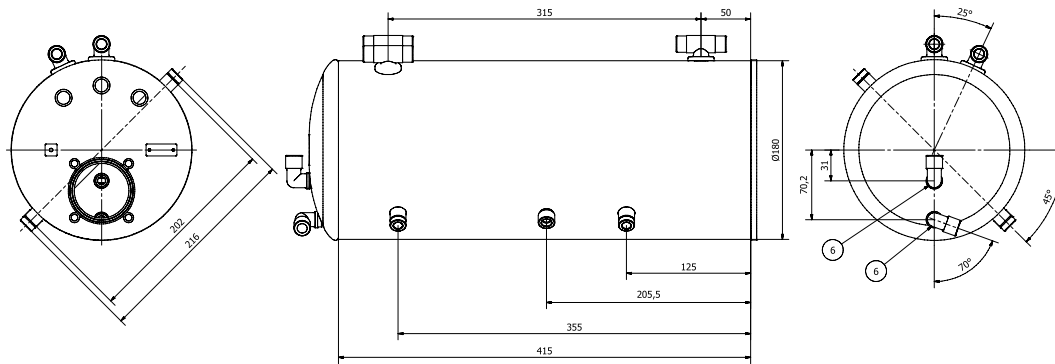
SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA388 (3 Gr.)



Elenco parti List of Parts Liste des composants					
ELEMENTO	QTÀ	NUMERO PARTE	DESCRIZIONE	MATERIALE	NORME
ELEMENT	QTY	PART NO.	DESCRIPTION	MATERIAL	STANDARD
ELEMENT	QTE	NUMERO COMPOSANT	DESCRIPTION	MATERIAU	NORMES
1	1	00014340	Corpo caldaia VA388 0.180 3 Gr Boiler body VA388 0.180 3 Gr Corps chaudière VA388 0.180 3 Gr	Rame Cu-DHP 99.9 Copper CIJ-DHP 99.9 Cuivre CIJ-DHP 99.9	EN10204-3.1 B
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Bevel gear D.180 2 holes Coupe D.180 2 trous	Rame Cu-DHP 99.9 Copper CIJ-DHP 99.9 Cuivre CIJ-DHP 99.9	EN10204
3	1	00060280	FLANGIA CALDAIA d 180 BOILER FLANGE d 180 FLASQUE CHAUDIERE d 180	OT57 CW510L	
4	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio OT57 CW510L Coupling 3/8" Male OT57 CW51DL Prise 3/8" Mâle OT57 CW51DL	OT57 CW510L	EN12164
5	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M OT57 CW510L Elbow for welding 3/8 M OT57 CW51DL Coude à souder 3/8 M OT57 CW51DL	OT57 CW510L	
6	3	00061871	Attacco presa vapore OT 57 CW510L Steam inlet coupling OT 57 CW51DL Prise vapeur OT 57 CW51DL	OT57 CW510L	
7	3	00161510	Tubo scab D16X1 Pipe D16X1 Tube échangeur D16X1	Rame Cu-DHP 99.9 Copper CIJ-DHP 99.9 Cuivre CIJ-DHP 99.9	EN 12735-1
8	6	00030531	Attacco G1-8 F passante OT57 CW510L Coupling G1-8 F through OT57 CW510L Prise G1-8 F passante OT57 CW510L	OT57 CW510L	EN12164
materiale Material Matériau		trattamento Treatment Traitement		tolleranza Tolerance Tolérance	
Rame,ottone Copper, brass Cuivre, laiton		Decapaggio Pickling Décapage		Media Average Moyenne	
descrizione Description Description		data Date Date		scala Scale Echelle	
Caldaia Boiler Chaudière D.180 3Gr VA388 OT57		05/08/2011		A2	
descrizione Description Description		progettista Designer Concepteur		codice Code Code	
NS 98030503		MF		90014740	

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 97/13/EC DONNEES PROJÉCT DIRECTIVE PED 97/13/CE	
VOLUME VOLUME VOLUME	17 LT
TS	130.5°
MPa max.	0.18
PT	2.7 Bar
FLUIDO FLUID FLUIDE	H2O

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA388 (2 Gr.)

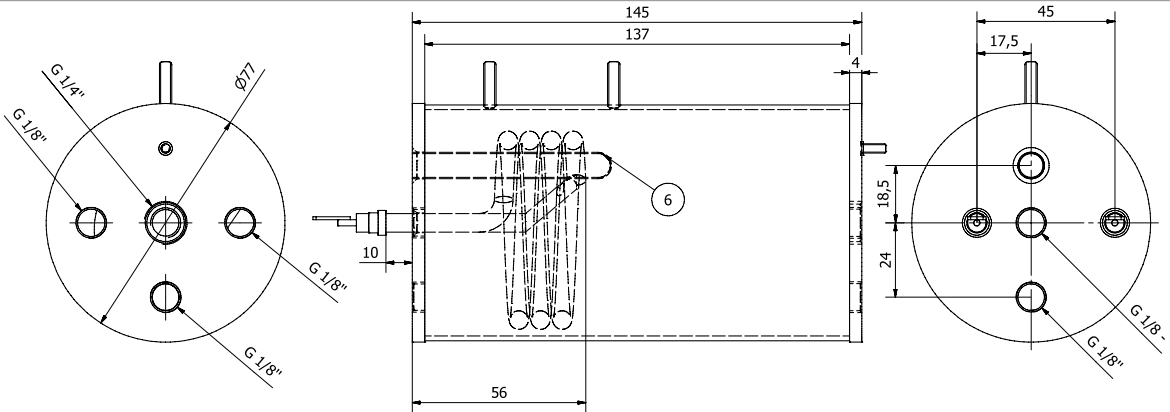


ELEMENTO		QTÀ	NUMERO PARTE	DESCRIZIONE	MATERIALE	NORME
ELEMENT		QTY	PART NO.	DESCRIPTION	MATERIAL	STANDARD
ELEMENT		QTE	NUM. COMPOSANT	DESCRIPTION	MATERIAU	NORMES
1	1	00014330	Corpo caldaia VA388 D.180 2 Gr Boiler body VA388 D.180 2 Gr Corps chaudière VA388 D.180 2 Gr	Rame Cu-DHP 99.9 Copper CUJ-DHP 99.9 Cuivre CIJ-DHP 99.9	EN10204-3.1 B	
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Bevel gear D.180 2 holes Coupe D.180 2 trous	Rame Cu-DHP 99.9 Copper CUJ-DHP 99.9 Cuivre CIJ-DHP 99.9	EN10204	
3	2	00161510	Tubo scab D16X1 Pipe D16X1 Tube échangeur D16X1	Rame Cu-DHP 99.9 Copper CUJ-DHP 99.9 Cuivre CIJ-DHP 99.9	EN12735-1	
4	1	00060280	FLANGIA CALDAIA d 180 BOILER FLANGE d 180 FLASQUE CHAUDIERE d 180	OT57 CW510L		
5	3	00061871	Attacco presa vapore OT 57 CW510L Steam inlet coupling OT 57 CW51DL Prise vapeur OT 57 CW51DL	OT57 CW510L		
6	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M OT57 CW510L Elbow for welding 3/8 M OT57 CW51DL Coude à souder 3/8 M OT57 CW51DL	OT57 CW510L		
7	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio OT57 CW510L Coupling 3/8" Male OT57 CW51DL Prise 3/8" Mâle OT57 CW51DL	OT57 CW510L	EN12164	
8	4	00030531	Attacco G1-8 F passante OT57 CW510L Coupling G1-8 F through OT57 CW510L Prise G1-8 F passante OT57 CW510L	OT57CW510L	EN12164	

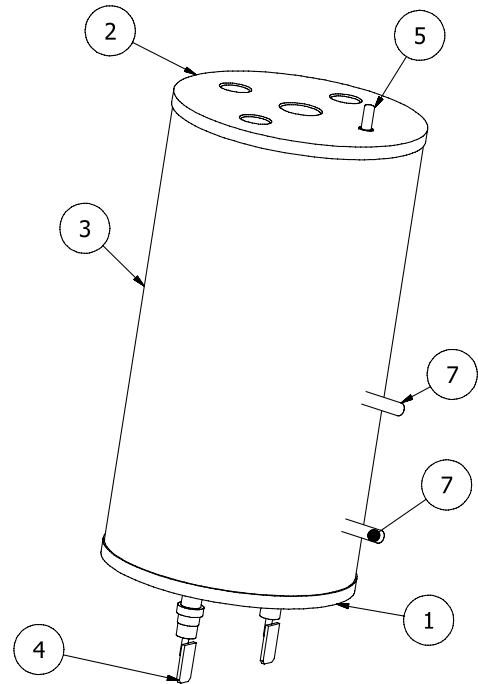
materiale Material Matériau Rame, ottone Copper, brass Cuivre, laiton	trattamento Treatment Decapaggio Pickling Décapage	tolleranza Tolerance Media Average Moyenne	scala Scale Echelle 1:2	A2
descrizione Description Caldaia Boiler Chaudière D.180 2Gr VA388 OT57	data Date Date 05/08/2011			
descrizione Description NS 98030502	progettista Designer Concepteur MF		codice Code Code 90014730	

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 97/13/EC DONNEES PROJCT DIRECTIVE PED 97/13/CE	
VOLUME VOLUME VOLUME	11.3 LT
TS	130.5°
MPa max.	0.18
PT	2.7 Bar
FLUIDO FLUID FLUIDE	H2O

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA388 (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	00041000	Flangia Pr Lavorata Inox +1 Microbar Flange Pr machined, stainless steel +1 Microbar Flasque Pr finition inox +1 Microbar	STAINLESS STEEL AISI316L
2	1	00040500	Flangia 4 fori Lavorata Inox Microbar Flange 4 holes machined, stainless steel Microbar Flasque 4 trous finition inox Microbar	STAINLESS STEEL AISI316L
3	1	00160770	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	00110900	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		scala Scale Echelle A3
descrizione Description Description Caldaia Boiler Chaudière		D.76.1 Microbar inox 230 V		data Date Date 10/01/08
descrizione Description Description 98030308 Nuova Simonelli		progettista Designer Concepteur Marco Feliziani		codice Code Code 90040280



Nota: Boiler in zona di applicazione articolo 3, comme 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

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	
(CE) No 1935/2004	Direttiva materiali per alimenti	Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs	
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