
Victoria Arduino

1905



**LIBRETTO ISTRUZIONI
USER HANDBOOK
MANUEL D'INSTRUCTIONS
GEBRAUCHANWEISUNGEN
INSTRUCCIONES DE MANEJO**

Istruzioni originali - Translation of the original instruction - Traduction des Instructions Originales
Übersetzung der Originalanleitungen - Traducción de las Instrucciones Originales

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

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

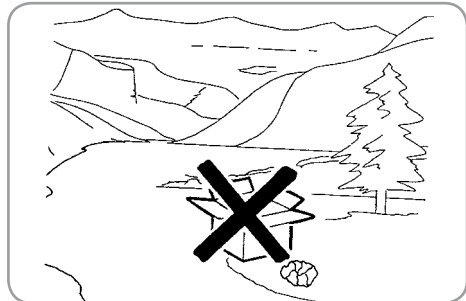
Le illustrazioni presenti in questo manuale hanno carattere puramente indicativo. La macchina in vostro possesso potrebbe differire in qualche parte da quella rappresentata.

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 visibile nella parte superiore della macchina, sulla parete posteriore.

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

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



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

È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

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

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

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

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

L'apparecchio non è idoneo per l'utilizzo da parte dei bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di conoscenze a meno che non sia data supervisione o istruzione. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.

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

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

L'accesso all'area di servizio è limitato a persone che hanno conoscenza e esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.

Le temperature massime e minime di immagazzinamento devono essere comprese nel range $[+5, +50]^{\circ}\text{C}$.

La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range $[+5, +30]^{\circ}\text{C}$.

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

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

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

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



ATTENZIONE

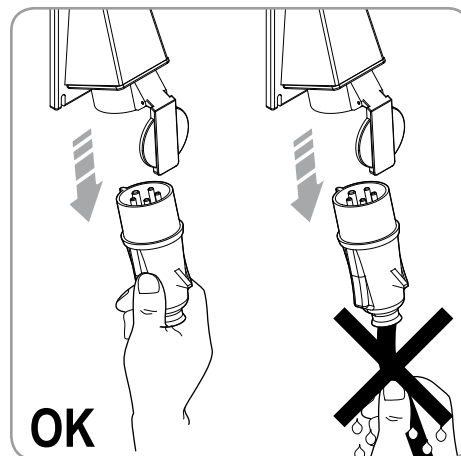
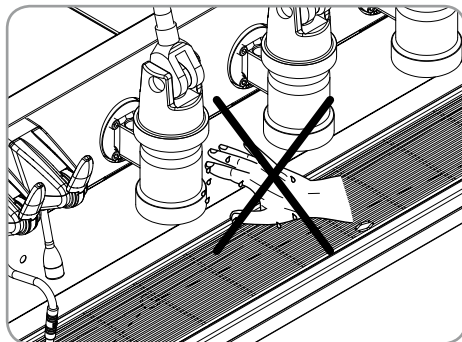
Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.

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

In particolare:

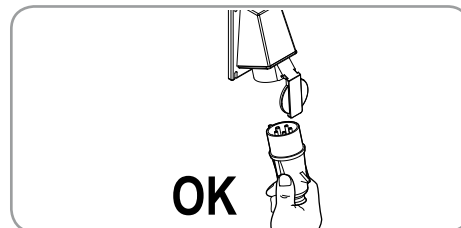
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- Non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
- Non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici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

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



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

Per Pulizia e manutenzione periodica fare riferimento ai capitoli 4 e 5.

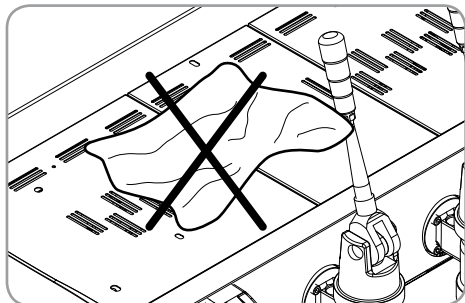


In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato 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 e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

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



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

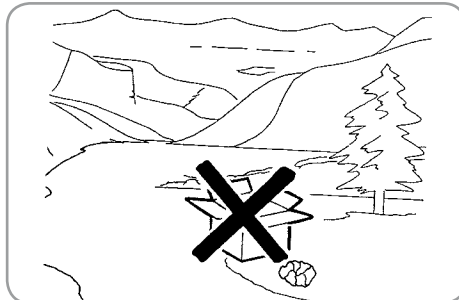
In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione questa può essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal costruttore.

Qualora fosse necessario sostituire il tubo di carico dell'acqua, utilizzare esclusivamente un tubo nuovo. Il tubo che viene sostituito non deve essere più utilizzato.

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



PERICOLO DI INQUINAMENTO



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

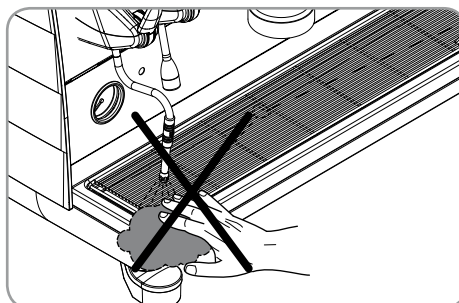


PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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



PERICOLO DI USTIONE



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

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

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

Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db.

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

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.

Nel caso di macchina con connessione idrica alla rete la pressione minima deve essere 2 bar ed inoltre la pressione massima per il corretto funzionamento della macchina non deve superare i 6,5 bar.



ATTENZIONE

Per prevenire malfunzionamenti delle leve, assicurarsi di aver aperto il rubinetto di passaggio dell'acqua (minimo 2 bar).

Non tirare e rilasciare le leve senza aver prima caricato il caffè.

Non rimuovere il portafiltro quando la leva è tirata verso il basso.



ATTENZIONE

**INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

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

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

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

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE**IDENTIFICAZIONE MACCHINA**

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

Victoria Arduino
Since 1903

Mod. VA358 LEVA GR3 C

| | |
|--------------|-----------|
| S.N. | Date |
| 380-415 V3N~ | P= 5400 W |
| 50-60 Hz | |

Operating Pressure 0.165 MPa Max Inlet Pressure 0.65 MPa
Min Inlet Pressure 0.2 MPa

MADE IN ITALY
BELFORTE DEL CHIANTI (MC)

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

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

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

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



ATTENZIONE

PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

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

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



ATTENZIONE

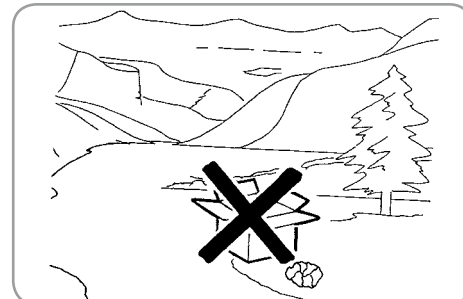
PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

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.



PERICOLO DI INQUINAMENTO




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


Complimenti,

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

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

deciso: scelgo il modello VA358 WHITE EAGLE LEVA .

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

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

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



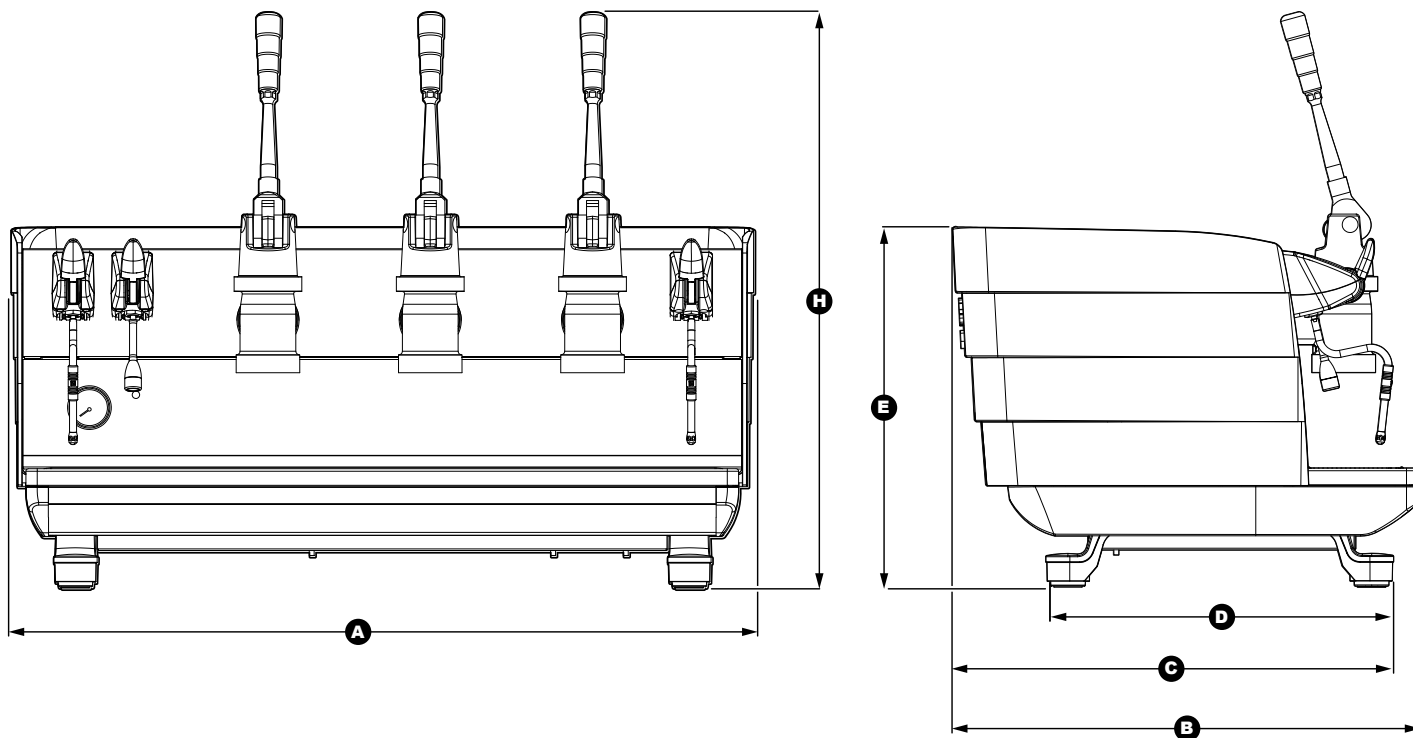


VA 358

WHITE

EAGLE

CARATTERISTICHE TECNICHE



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

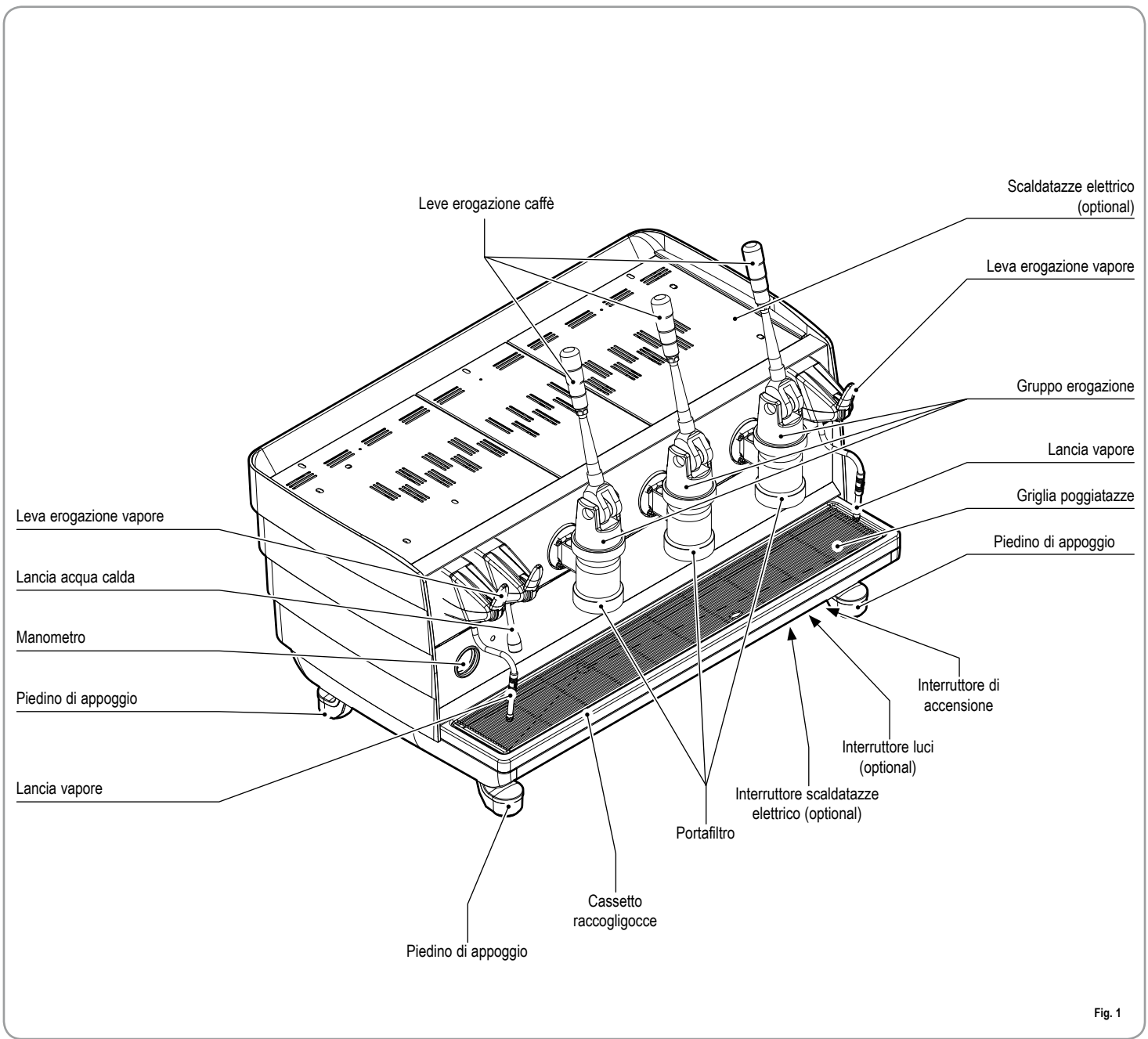
| | 2 Gruppi | | 3 Gruppi | |
|-------------------|-----------------|-------------------|------------------|-------------------|
| PESO NETTO | 75 kg | 165,35 lb | 92 kg | 202,83 lb |
| PESO LORDO | 88 kg | 194,01 lb | 111 kg | 244,71 lb |
| POTENZA | 3000 / 3300 W | | 5000 / 5400 W | |
| DIMENSIONI | A 820 mm | A 32,28 in | A 1050 mm | A 41,34 in |
| | B 660 mm | B 25,98 in | B 660 mm | B 25,98 in |
| | C 620 mm | C 24,41 in | C 620 mm | C 24,41 in |
| | D 480 mm | D 18,90 in | D 480 mm | D 18,90 in |
| | E 510 mm | E 20,08 in | E 510 mm | E 20,08 in |
| | H 820 mm | H 32,28 in | H 820 mm | H 32,28 in |

INDICE

| | |
|--|-----------|
| PRESCRIZIONI DI SICUREZZA | 3 |
| TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE | 6 |
| CARATTERISTICHE TECNICHE | 9 |
| 1. DESCRIZIONE MACCHINA | 11 |
| 1.2 LISTA ACCESSORI | 12 |
| | |
| 2. INSTALLAZIONE E | |
| OPERAZIONI PRELIMINARI | 13 |
| 2.1 SPECIFICHE ACQUA | 13 |
| | |
| 3. UTILIZZO | 14 |
| 3.1 ACCENSIONE/SPEGNIMENTO | |
| DELLA MACCHINA | 14 |
| 3.2 ACCENSIONE/SPEGNIMENTO | |
| LUCI SCALDATAZZE (optional) | 14 |
| 3.3 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ | 14 |
| 3.4 UTILIZZO DEL VAPORE (Lancia vapore manuale) | 15 |
| 3.5 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO | 15 |
| 3.6 EROGAZIONE ACQUA CALDA | 15 |
| | |
| 4. PULIZIA | 16 |
| 4.1 ARRESTO | 16 |
| 4.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA | 16 |
| 4.3 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI | 16 |
| | |
| 5. MANUTENZIONE | 17 |
| 5.1 RIGENERAZIONE DELLE RESINE | |
| DELL'ADDOLCITORE | 17 |

| | |
|---|-----------|
| IMPIANTO ELETTRICO | |
| VA358 WHITE EAGLE LEVA | 83 |
| | |
| SCHEMA CALDAIA | |
| VA358 WHITE EAGLE LEVA 2 Gr. | 84 |
| | |
| SCHEMA CALDAIA | |
| VA358 WHITE EAGLE LEVA 3 Gr. | 85 |

1. DESCRIZIONE MACCHINA



- Leve erogazione caffè
- Scaldatazze elettrico (optional)
- Leve erogazione vapore
- Gruppo erogazione
- Lancia vapore
- Griglia poggiatezze
- Piedino di appoggio
- Leve erogazione vapore
- Lancia acqua calda
- Manometro
- Piedino di appoggio
- Lancia vapore
- Interruttore di accensione
- Interruttore luci (optional)
- Interruttore scaldatazze elettrico (optional)
- Portafiltro
- Cassetto raccogliocce
- Piedino di appoggio

Fig. 1

1.2 LISTA ACCESSORI

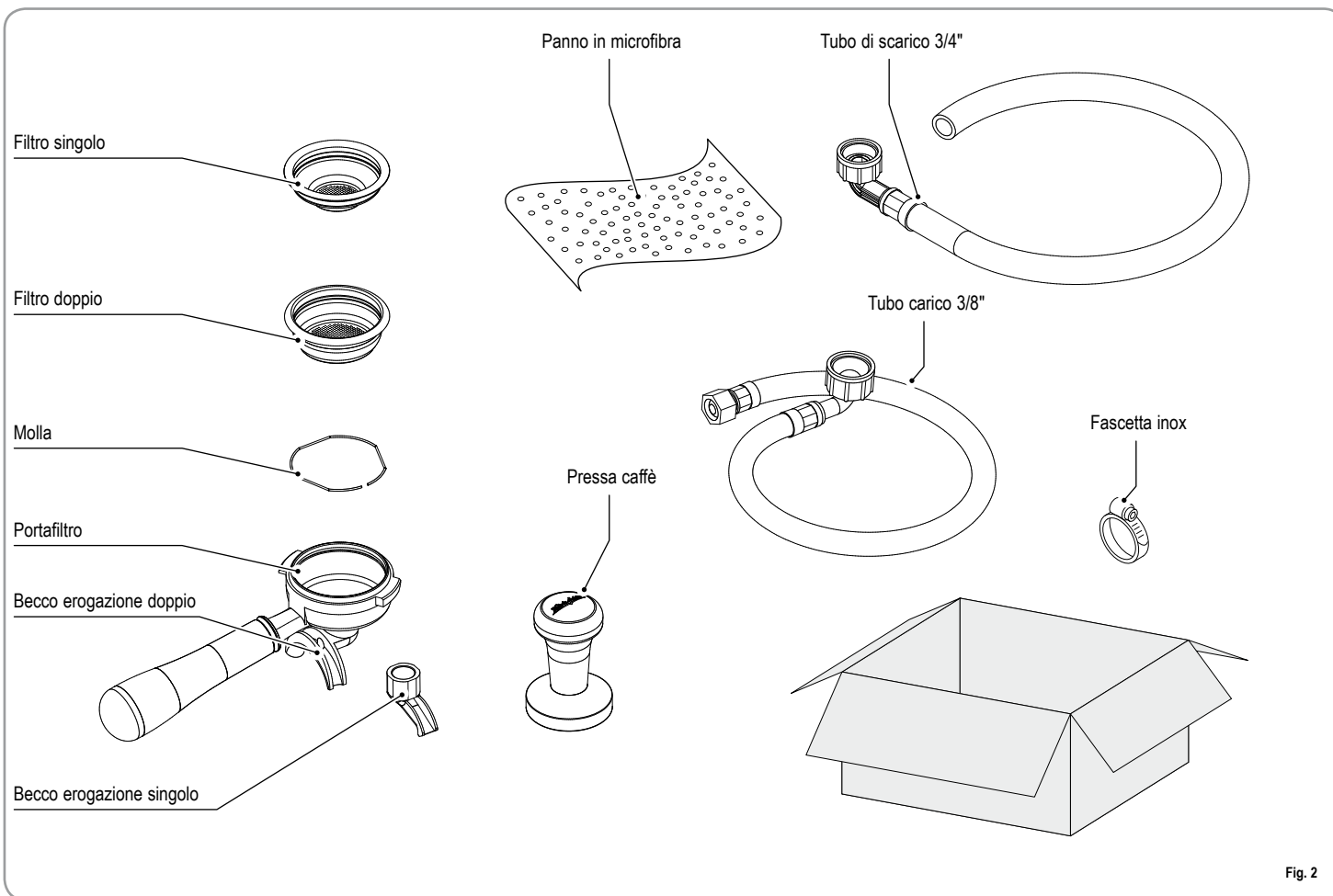


Fig. 2

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

| DESCRIZIONE | 2 GRUPPI | 3 GRUPPI |
|----------------------|----------|----------|
| Pressa caffè | 1 | 1 |
| Fascetta inox | 1 | 1 |
| 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 ad una altezza minima di 1 metro e assicurarsi che sia correttamente livellata agendo sui piedini regolabili:

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

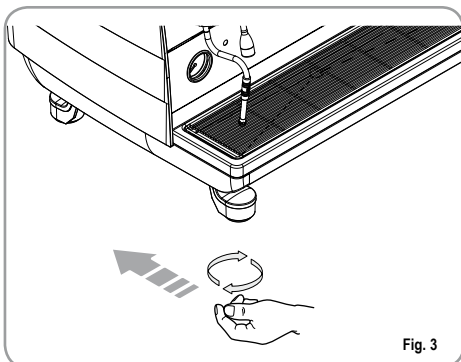


Fig. 3

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

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

La pressione della rete idrica garantita deve essere almeno 2 bar, raccomandata 3 bar (massima 6,5 bar). Nel caso la pressione in ingresso sia nulla o inferiore alla minima, è necessario connettere una pompa esterna.



ATTENZIONE

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



ATTENZIONE

Per prevenire malfunzionamenti delle leve, assicurarsi di aver aperto il rubinetto di passaggio dell'acqua e aver inserito il portafiltro con il carico di caffè previsto.

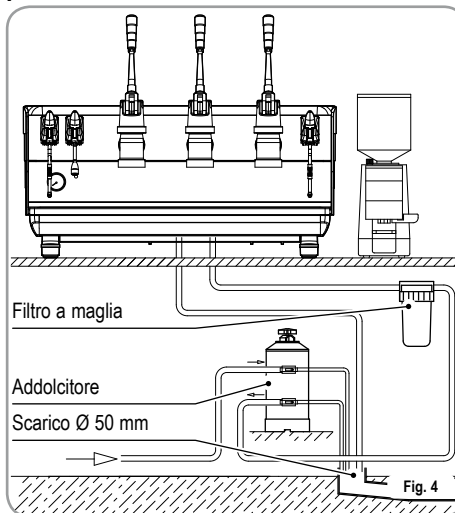


Fig. 4

NOTA: Per un buon funzionamento della macchina occorre che la pressione di rete non superi i 6,5 bar. In caso contrario la macchina è munita di un riduttore di pressione.

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.

2.1 SPECIFICHE ACQUA

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

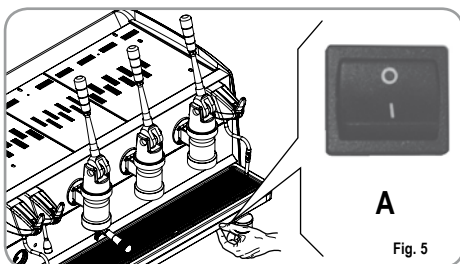
- durezza totale 50-60 ppm (parti per milione).
- pressione rete idrica tra 2 e 6,5 bar; acqua fredda.
- flusso minimo: 200 l/ora.
- filtrazione inferiore a 1.0 micron.
- residuo fisso (tds = total dissolved solids) tra 50 e 250 ppm.
- alcalinità tra 10 e 150 ppm.
- cloro inferiore a 0.50 mg/l.
- ph tra 6.5 e 8.5.

3. UTILIZZO

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

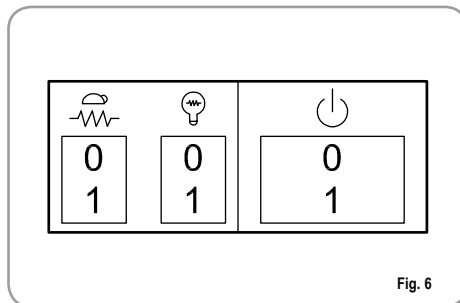
3.1 ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

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



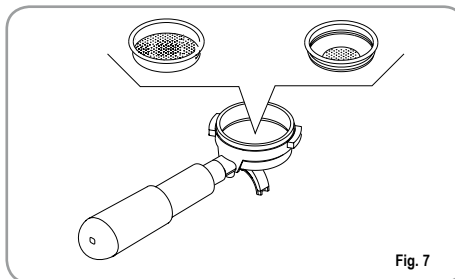
3.2 ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO LUCI SCALDATAZZE (optional)

Accendere le luci o lo scaldatazze automatico premendo gli interruttori situati a fianco all'interruttore generale.

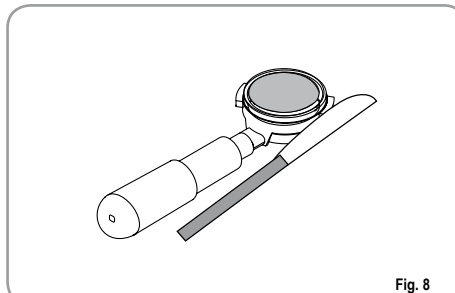


3.3 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

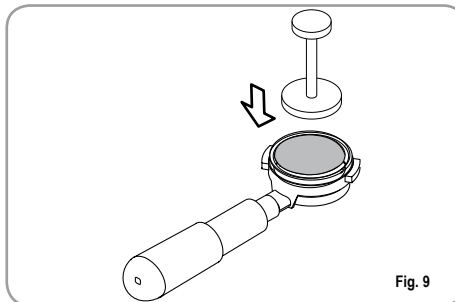
- 1) Dopo aver messo a punto la macchina, inserire il filtro desiderato (singolo o doppio all'interno del portafiltro).



- 2) Riempire il filtro con caffè opportunamente macinato.

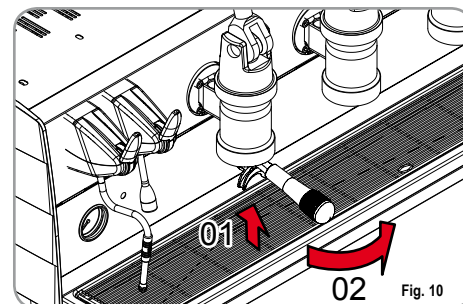


- 3) Pressare il caffè nel filtro in maniera uniforme con l'apposito pressino.

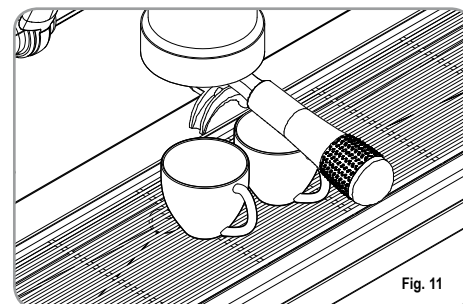


NOTA: Prima di innestare il portafiltro nel gruppo è necessario spurgare per almeno 2 secondi l'acqua presente nel circuito del gruppo attivando e disattivando l'erogazione.

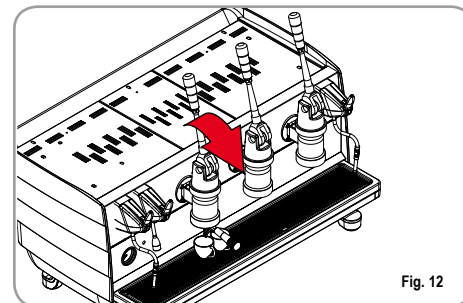
- 4) Pulire il bordo del filtro dai residui di caffè e inserire il porta filtro nel gruppo di erogazione.



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



- 6) Tirare fino a fine corsa la leva del gruppo in cui è stato inserito il portafiltro verso la parte frontale della macchina.



- 7) Attendere qualche secondo per una eventuale preinfusione dell'estrazione.

- 8) Avviare la risalita della leva facendo molta attenzione a non invadere con il proprio corpo la traiettoria della leva stessa.

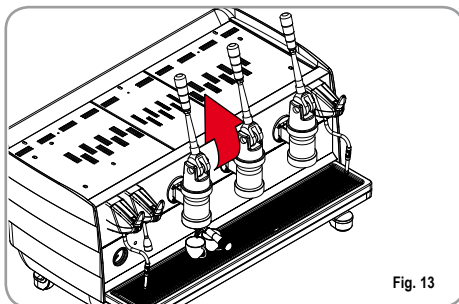


Fig. 13

- 9) Sganciare il portafiltro solamente quando la leva è nella sua posizione originale.

NOTA: Al termine di ogni erogazione di caffè, per la pulizia del gruppo, erogare acqua per 2-3 secondi.



ATTENZIONE

Non tirare e rilasciare le leve senza aver prima caricato il caffè.

Non rimuovere il portafiltro quando la leva è in movimento o in posizione diversa da quella di riposo.



ATTENZIONE

Fare attenzione a non invadere con il proprio corpo la traiettoria della leva durante il suo rientro.

3.4 UTILIZZO DEL VAPORE (Lancia vapore manuale)

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



**ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE**

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

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

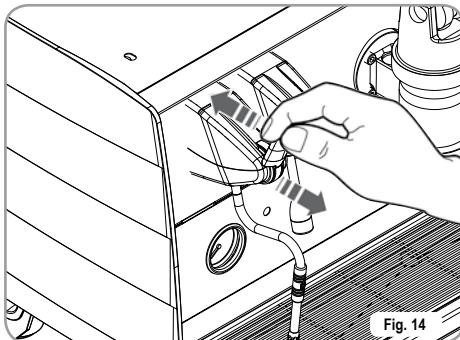


Fig. 14

3.5 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.

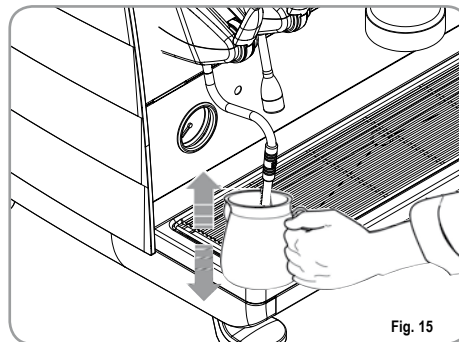


Fig. 15

3.6 EROGAZIONE 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.

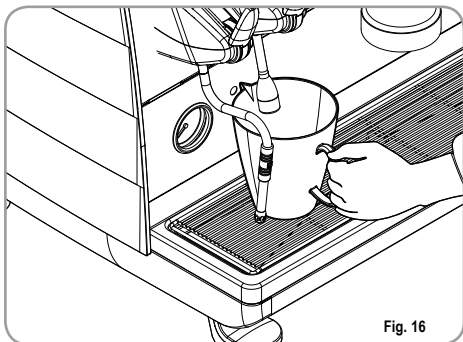


Fig. 16

Per erogare acqua calda 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.

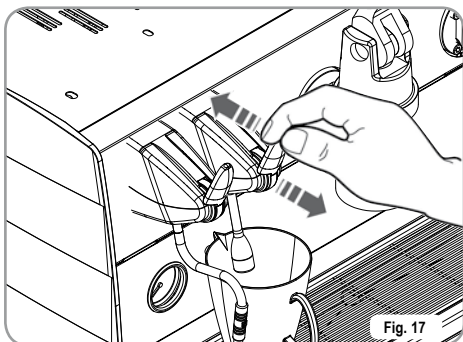


Fig. 17

Dalla lancia acqua calda viene erogata acqua per un tempo equivalente al tempo di azione sulla leva.

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.

4. PULIZIA

NOTA: Le operazioni di pulizia devono essere effettuate a temperature ambiente opportune (+5°, +30°).

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 ARRESTO

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

4.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

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



ATTENZIONE

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



ATTENZIONE

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

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

4.3 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI

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

5. MANUTENZIONE

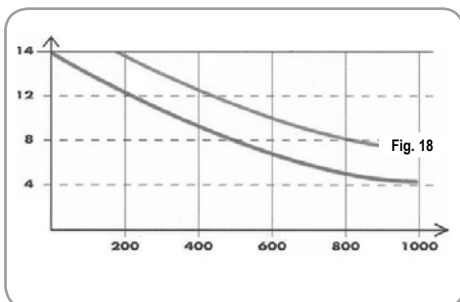
NOTA: Durante la manutenzione / riparazione i componenti utilizzati devono garantire di mantenere i requisiti di igiene e sicurezza previsti per il dispositivo. I ricambi originali forniscono questa garanzia.

NOTA: Dopo una riparazione o una sostituzione di componenti che riguardano parti a contatto con acqua e alimenti, deve essere effettuata la procedura di ricambio totale dell'acqua in caldaia e nel circuito idraulico.

NOTA: Le operazioni di manutenzione devono essere effettuate nell'intervallo di temperatura opportuno per lavorare in sicurezza ($+5^{\circ}$, $+30^{\circ}$).

5.1 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.



Per maggiori informazioni contattare il Servizio Assistenza.

Le procedure di rigenerazione sono le seguenti:

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

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

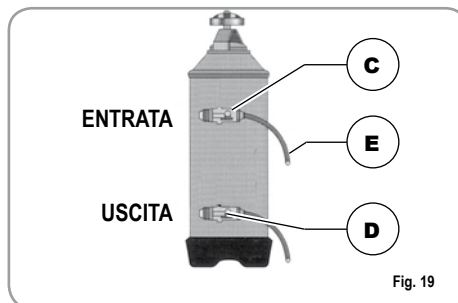


Fig. 19

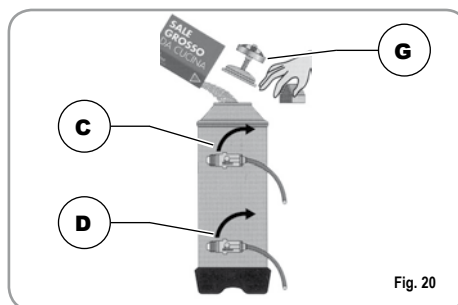


Fig. 20

- 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).

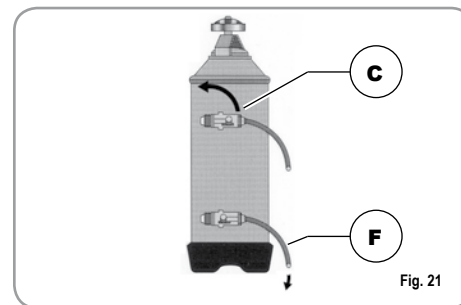


Fig. 21

- 3) Riportare quindi la leva D verso sinistra.

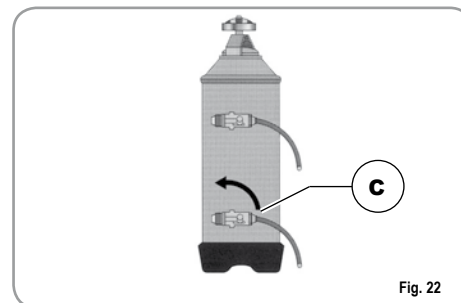


Fig. 22

SAFETY INDICATIONS

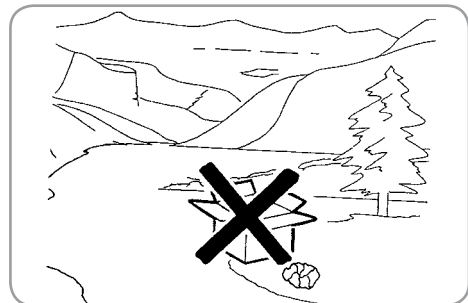
The present manual is an integral and essential part of the product and is to be delivered to the user. Carefully read all warnings in the manual as they provide important information required to install, use and maintain the unit safely. Keep this manual in a safe place for further consultation.

The illustrations in this manual are purely indicative. The machine in your possession may differ in some part, from that represented.

Simonelli Group reserves the right to make changes to the production and manual without any obligation to update the production and the previous manual.

After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way.

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



Before turning on the unit make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply.

The plate is visible in the upper part of the machine, on the rear wall.

The machine must be installed according to the applicable federal, state and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including back-flow prevention devices. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician. The warranty expires if the characteristics of the power supply do not correspond to the nameplate data.

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

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



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

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

When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption.

The installer must Make the hydraulic connections respecting the rules of hygiene and water safety to environmental protection in force in the place of installation. So for the hydraulic plant contact an authorized technician.

Always utilise the new hose supplied for connection to the water supply. Old hoses must not be utilised.

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

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

The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.

The appliance is only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel

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

The access to the service area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.

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, +30]°C.

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

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

- 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);

- Open the steam outlet for 1 minute.

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

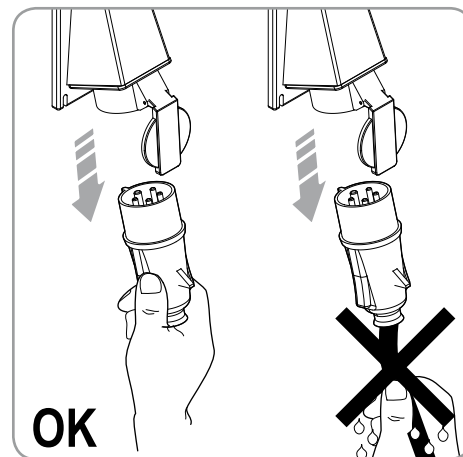
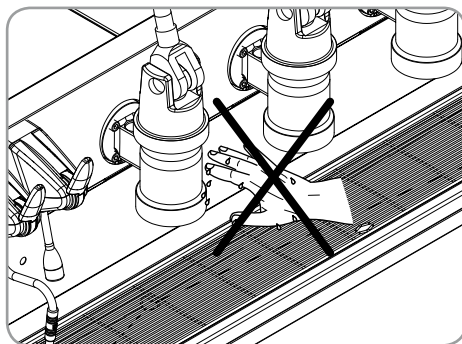


Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions.

There are some basic rules for the use of any electrical appliance. In particular:

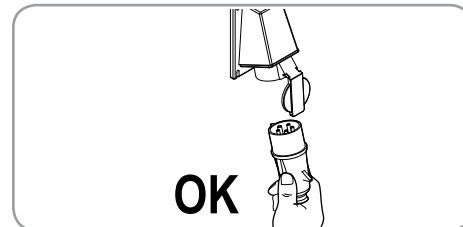
- Never touch the unit with wet hands or feet;
- Never use the unit with bare feet;
- Never use extension cords in areas equipped with baths or showers;
- Never pull on the power supply cord to unplug the unit;
- Never leave the unit exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc.);
- Never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

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



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

Refer to chapters 4 and 5 for periodical cleaning and maintenance.



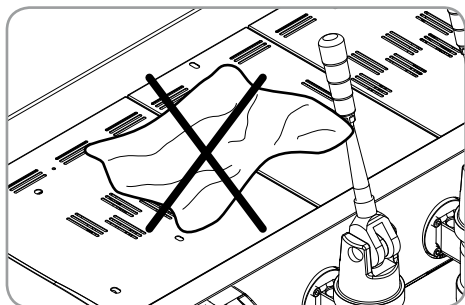
In case of breakdown or poor function, turn off the unit. Never tamper with the unit. Contact only professionally qualified personnel.

Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts. Non compliance with the above can compromise machine safety.

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

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

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



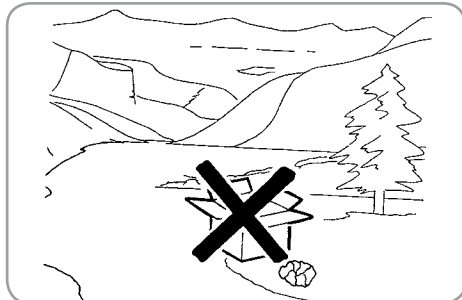
The user must never replace the unit's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.

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

Should it be necessary to replace the water inlet hose, use only a new hose. The tube which is being replaced must not be used any more.

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

! DANGER OF POLLUTION

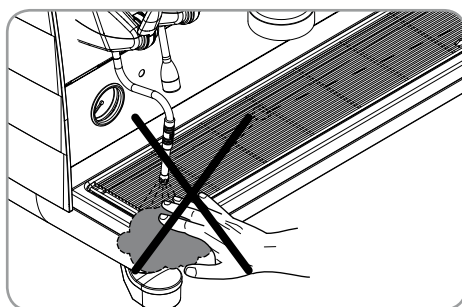


Never dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, contact an authorized center or contact the manufacturer for pertinent indications.

! DANGER OF INTOXICATION

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

! DANGER OF BURNS



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

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

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

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

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

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.

For machines connected to the mains water supply, the minimum pressure must be 2 bar and the maximum pressure for correct machine operation must not exceed 6,5 bar.

! CAUTION

To prevent malfunctions of the levers, make sure you have opened the tap water passage (minimum 2 bars).

Do not pull and release levers before having loaded the coffee.

Do not remove the filter holder when the lever is pulled down.



CAUTION

**INFORMATION TO THE USERS**


Under the senses of the Directives/ Guidelines 2011/65/EU concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes“.

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

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

SHIPPING AND HANDLING**MACHINE ID**

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

| | | |
|--|-----------|---|
| <i>Victoria Arduino</i> Since 1905 | |  CE |
| Mod. VA358 LEVA GR3 C | | |
| S.N. | Date | |
| 380-415 V3N~ | P= 5400 W | |
| 50-60 Hz | | |
| Operating Pressure 0.165 MPa | | Max Inlet Pressure 0.65 MPa Min Inlet Pressure 0.2 MPa |
| MADE IN ITALY BELFORTE DEL CHIANTI (MC) | | |

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

Operators performing any shipping or handling operations must:

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

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

CAUTION
DANGER OF IMPACT OR PINCHING

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

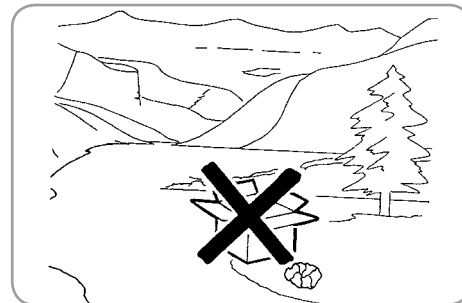
CAUTION
DANGER OF IMPACT OR PINCHING

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

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



DANGER OF POLLUTION




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


Congratulations,

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

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

made your choice: the VA358 WHITE EAGLE LEVA .

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

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

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



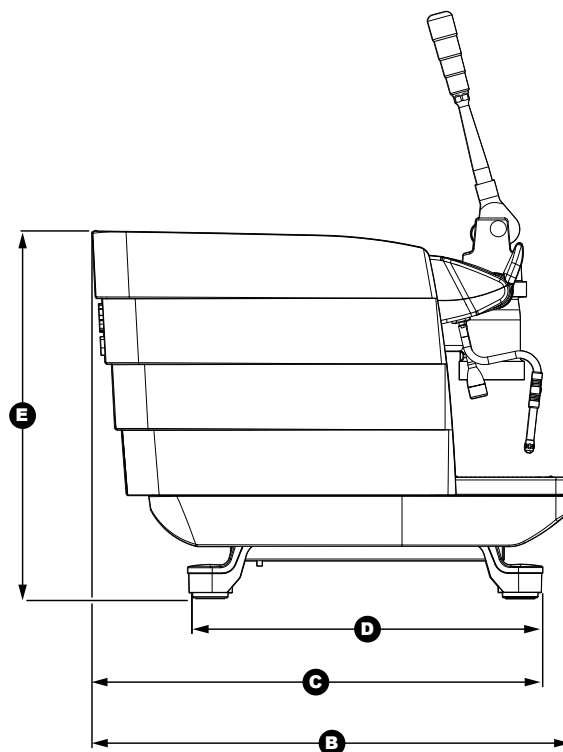
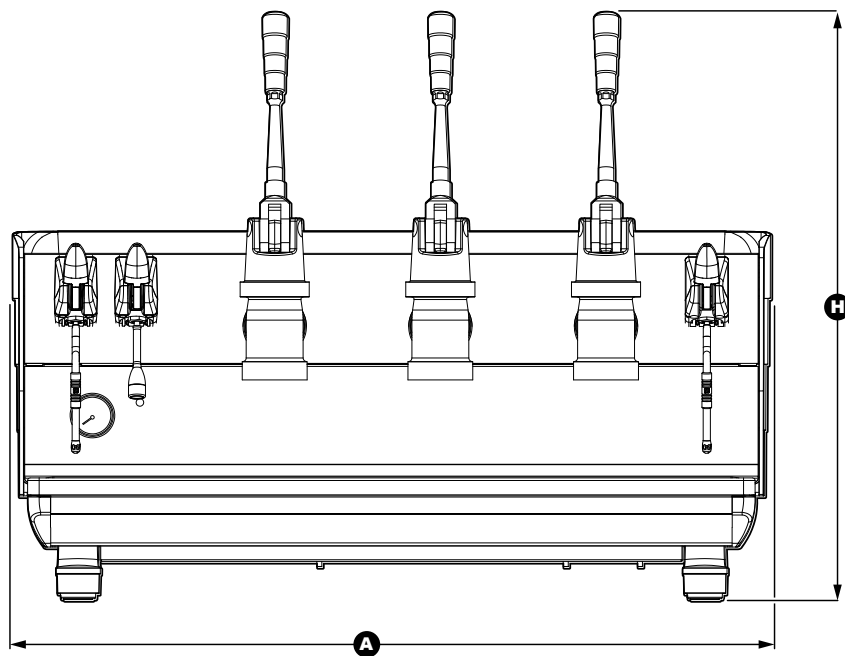


VA 358

WHITE

EAGLE

TECHNICAL CHARACTERISTICS



ENGLISH

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

| | 2 Groups | | 3 Groups | |
|---------------------|-----------------|-------------------|------------------|-------------------|
| NET WEIGHT | 75 kg | 165,35 lb | 92 kg | 202,83 lb |
| GROSS WEIGHT | 88 kg | 194,01 lb | 111 kg | 244,71 lb |
| POWER | 3000 / 3300 W | | 5000 / 5400 W | |
| DIMENSIONS | A 820 mm | A 32,28 in | A 1050 mm | A 41,34 in |
| | B 660 mm | B 25,98 in | B 660 mm | B 25,98 in |
| | C 620 mm | C 24,41 in | C 620 mm | C 24,41 in |
| | D 480 mm | D 18,90 in | D 480 mm | D 18,90 in |
| | E 510 mm | E 20,08 in | E 510 mm | E 20,08 in |
| | H 820 mm | H 32,28 in | H 820 mm | H 32,28 in |

INDEX

| | |
|---|----|
| SAFETY INDICATIONS | 19 |
| SHIPPING AND HANDLING | 22 |
| TECHNICAL CHARACTERISTICS | 25 |
| 1. DESCRIPTION MACHINE | 27 |
| 1.2 ACCESSORIES LIST | 28 |
| 2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS | 29 |
| 2.1 WATER SPECIFICATIONS | 29 |
| 3. USE | 30 |
| 3.1 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF | 30 |
| 3.2 ON / OFF CUP WARMER LIGHTS (optional) | 30 |
| 3.3 MAKING COFFEE | 30 |
| 3.4 USING STEAM (Manual steam wand) | 31 |
| 3.5 MAKING CAPPUCCINO | 31 |
| 3.6 HOT WATER DISPENSING | 31 |
| 4. CLEANING | 32 |
| 4.1 SWITCHING OFF | 32 |
| 4.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE | 32 |
| 4.3 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS | 32 |
| 5. MAINTENANCE | 33 |
| 5.1 RESIN AND SOFTENER REGENERATION | 33 |

| | |
|---|----|
| ELECTRIC SYSTEM VA358 WHITE EAGLE LEVA | 83 |
| BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE LEVA 2 Gr. | 84 |
| BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE LEVA 3 Gr. | 85 |

1. DESCRIPTION MACHINE

ENGLISH

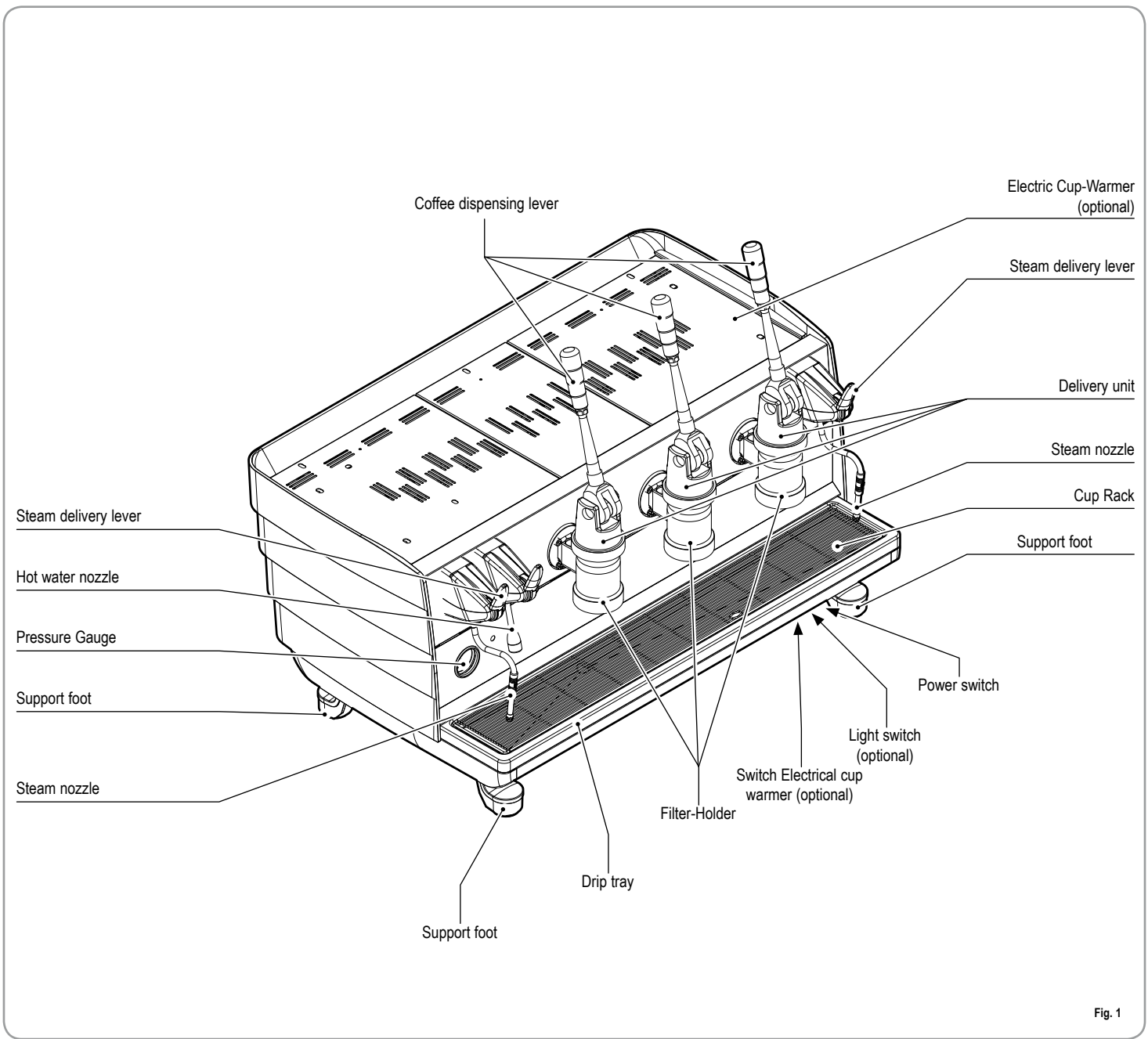


Fig. 1

1.2 ACCESSORIES LIST

ENGLISH

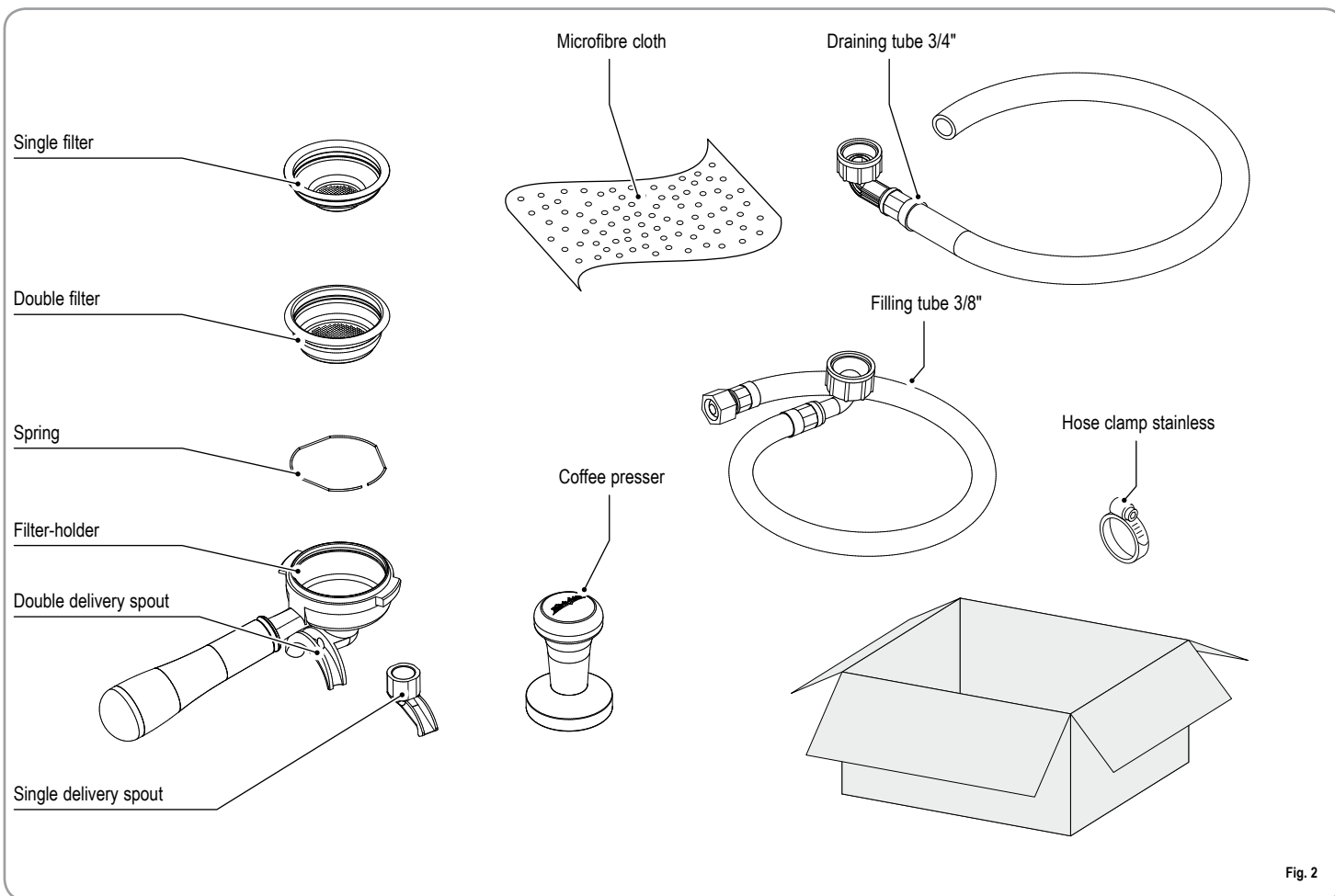


Fig. 2

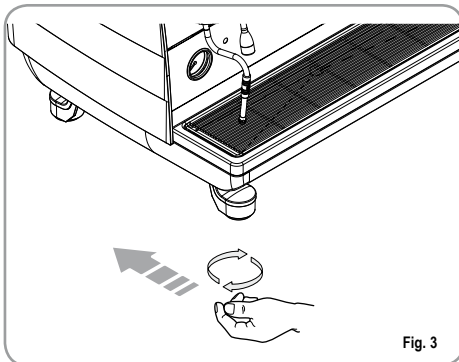
| DESCRIPTION | 2 GROUPS | 3 GROUPS |
|-----------------------|----------|----------|
| Single filter | 1 | 1 |
| Double filter | 2 | 3 |
| Spring | 3 | 4 |
| Filter-holder | 3 | 4 |
| Double delivery spout | 2 | 3 |
| Single delivery spout | 1 | 1 |

| DESCRIPTION | 2 GROUPS | 3 GROUPS |
|----------------------|----------|----------|
| Coffee presser | 1 | 1 |
| Hose clamp stainless | 1 | 1 |
| Draining tube 3/4" | 1 | 1 |
| Filling tube 3/8" | 1 | 1 |
| Microfibre cloth | 1 | 1 |

2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS

Once the machine is out of the packaging and its integrity, and that of the accessories has been checked, place it on a flat, horizontal surface at a minimum height of 1 meter 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.



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

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

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

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



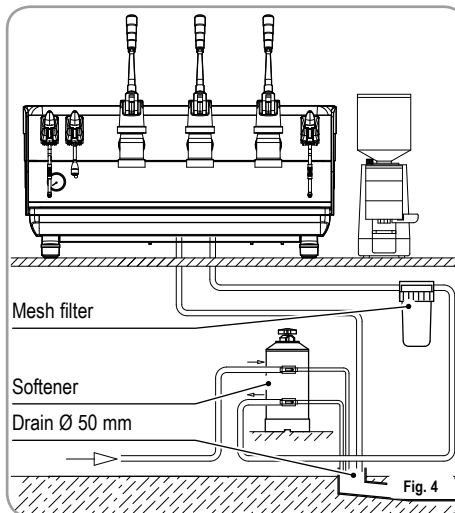
The water pressure must be guaranteed at least 2 bar, 3 bar recommended (maximum 6,5 bar). If the inlet pressure is zero or less than the minimum, you must connect an external pump.



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



To prevent malfunctions of the levers, make sure you have opened the tap water passage and you insert the filter holder with the expected load of coffee.



NOTE: For a correct functioning of the machine the water works pressure must not exceed 6,5 bars. Otherwise, the machine is equipped with a pressure reducer.

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.

2.1 WATER SPECIFICATIONS

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

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

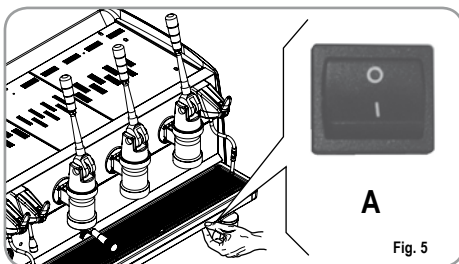
- total hardness 50-60 ppm (parts per million).
- water line pressure between 2 – 6,5 bar and water to be cold.
- min flow rate: 200 l/hr.
- filtration level below 1.0 micron.
- tds (total dissolved solids) level between 50 – 250 ppm.
- alkalinity level between 10 – 150 ppm.
- chlorine level less than 0.50 mg/l.
- Ph level between 6.5 and 8.5.

3. USE

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

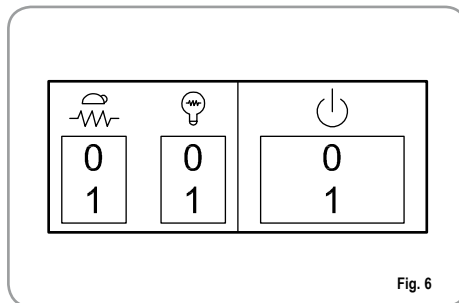
3.1 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF

Plug the machine into the power socket and press the switch "A" so it is in position "I", the machine will switch on.



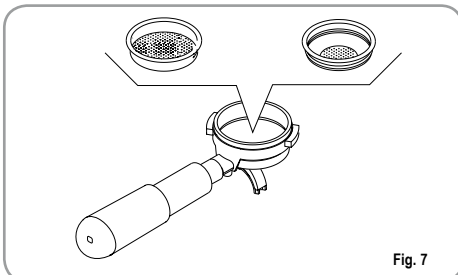
3.2 ON / OFF CUP WARMER LIGHTS (optional)

Turn on lights or automatic cup warmer, by pressing the switches located next to the main switch.

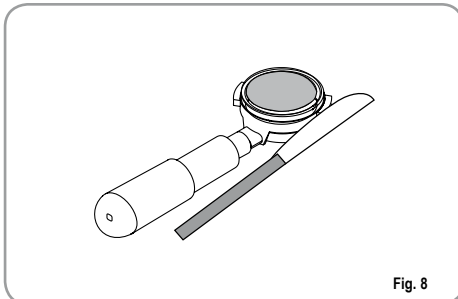


3.3 MAKING COFFEE

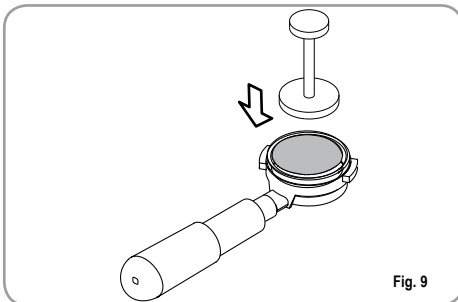
- 1) After commissioning the machine, insert the desired filter (single or double inside the filter holder).



- 2) Fill the filter with coffee appropriately ground.

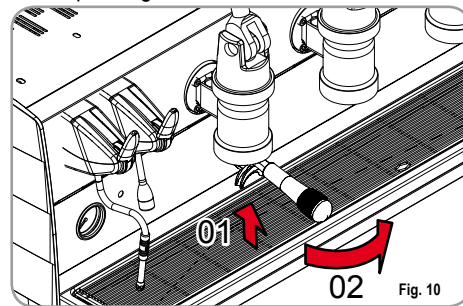


- 3) Press the coffee in the filter uniformly using the appropriate presser.

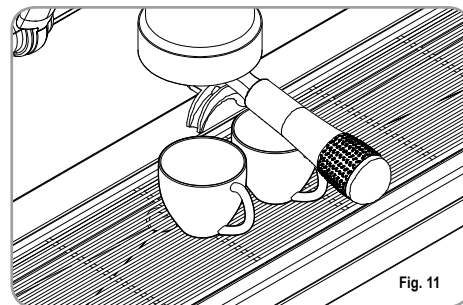


NOTE: Before to insert the filter holder, the group must be purged for at least 2 seconds to refresh the water present in the circuit, turning on and off the supply.

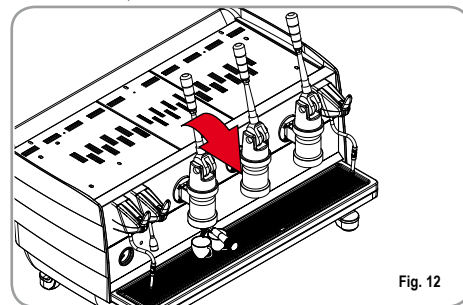
- 4) Clean the edge of the filter of coffee residues and insert the filter holder into the dispensing unit.



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



- 6) Pulling, up to the stop, the lever of the group, in which the filter holder has been inserted, towards the front of the machine.



- 7) Wait a few seconds for a possible prebrewing extraction.

- 8) Start the ascent of the lever being careful not to invade with his own body the trajectory of the lever.

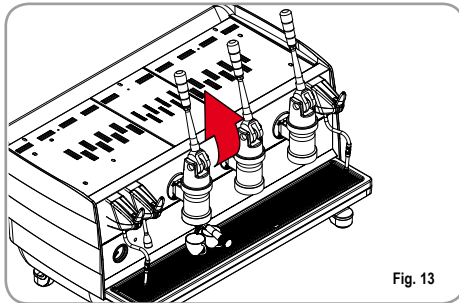
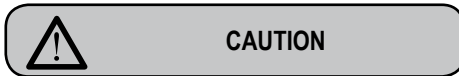


Fig. 13

- 9) Remove the filter holder only when the lever is in its original position.

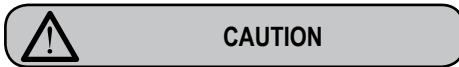
NOTE: At the end of each coffee dispensing, for the cleaning of the group, deliver water for 2-3 seconds.



CAUTION

Do not pull and release levers before having loaded the coffee.

Do not remove the filter holder when the lever is in motion or in different position than the rest.

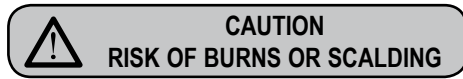


CAUTION

Be careful not to invade his own body the trajectory of the lever during its re-entry.

3.4 USING STEAM (Manual steam wand)

NOTE: Before using the steam wand, always bleed out any condensation for at least 2 seconds or according to the manufacturer's instructions.



**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.

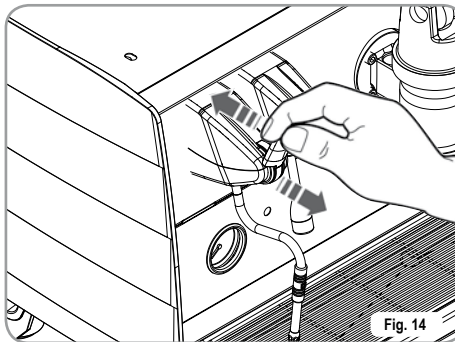


Fig. 14

3.5 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.

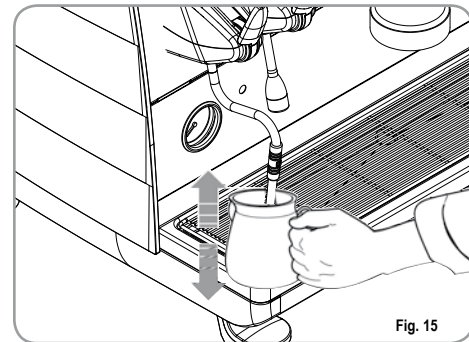
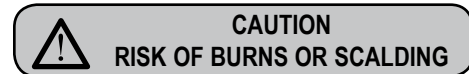


Fig. 15

3.6 HOT WATER DISPENSING



**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.

ENGLISH

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;

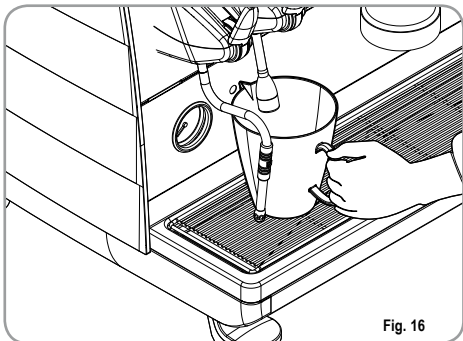


Fig. 16

To dispense hot water simply, pull or push the 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.

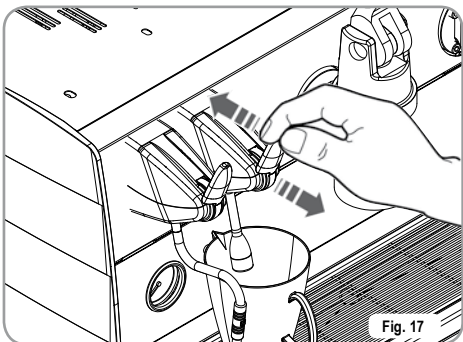


Fig. 17

The hot water wand will deliver water for the amount of time equivalent at the time of action on the lever.

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. CLEANING

NOTE: Cleaning operations must be performed within the appropriate temperature range to work safely (+5°, +30°).

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

4.1 SWITCHING OFF

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

4.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

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



WARNING

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



WARNING

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

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

4.3 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

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

5. MAINTENANCE

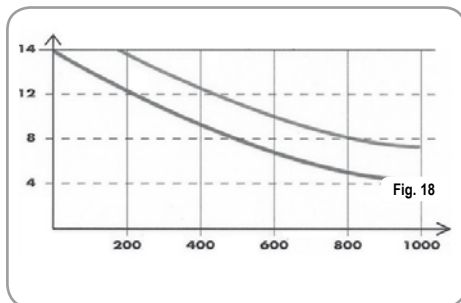
NOTE: During maintenance/repairs, the parts used must be able to guarantee compliance with the safety and hygiene requirements envisaged for the device. Original replacement parts can offer this guarantee.

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 total replacement of water in boiler and hydraulic circuit.

NOTE: Maintenance operations must be performed within the appropriate temperature range to work safely (+ 5 °, + 30 °).

5.1 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.



For more information please contact Customer Service.

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.

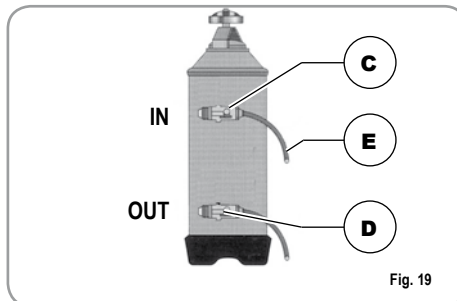


Fig. 19

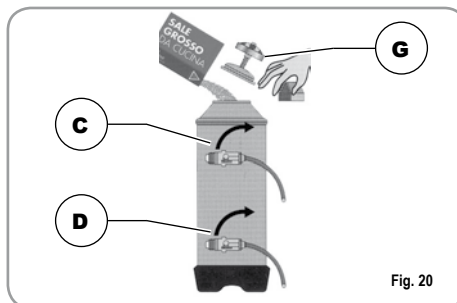


Fig. 20

- 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).

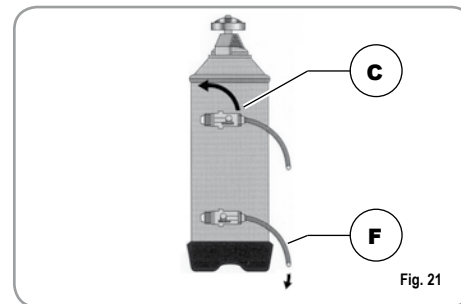


Fig. 21

- 3) Reposition lever D towards the left.

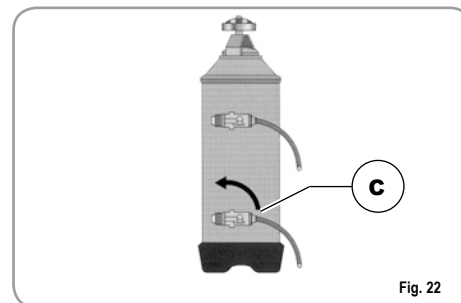


Fig. 22

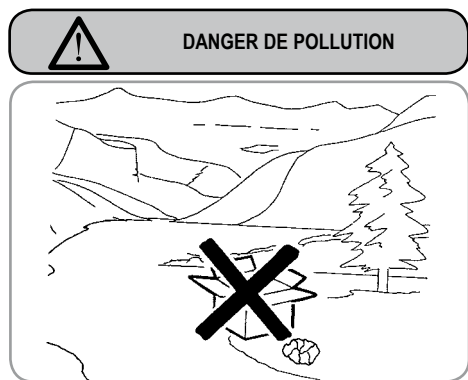
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Les illustrations de ce manuel sont purement indicatifs. La machine en votre possession peut différer de celui représenté quelque part.

Simonelli Group se réserve le droit d'apporter des modifications à la production manuelle et sans aucune obligation de mettre à jour la production et les manuels plus tôt.

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



Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du secteur électrique. La plaque est visible dans la partie supérieure de la machine, sur la paroi arrière.

La machine doit être installée selon les normes fédérales, étatiques et locales (codes) en vigueur en ce qui concerne les systèmes de plomberie, y compris des dispositifs anti-refoulement. Pour cette raison, les raccords de plomberie doivent être effectués par un technicien qualifié. La garantie est nulle si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent pas aux données de la plaque signalétique.

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



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

Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples ou des rallonges. S'il faut obligatoirement en utiliser, faire appel à un électricien muni d'un permis.

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

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

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

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

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

L'appareil ne doit être installé que dans des endroits dans lesquels son utilisation et sa maintenance sont réservés au personnel qualifié.

L'appareil ne doit pas être installé là où ils peuvent être utilisés des jets d'eau.

L'accès à la zone de service est limité aux personnes qui ont une connaissance et une expérience pratique de l'unité, notamment en matière de sécurité et d'hygiène.

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

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

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

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

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

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



ATTENTION

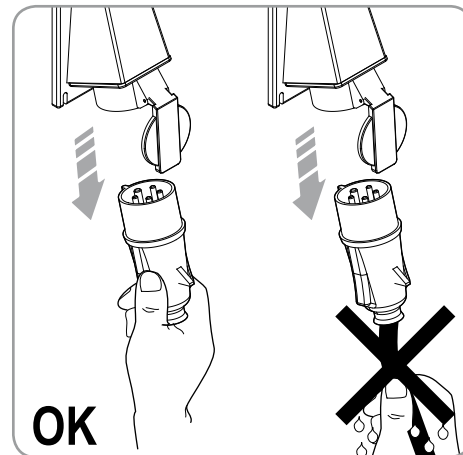
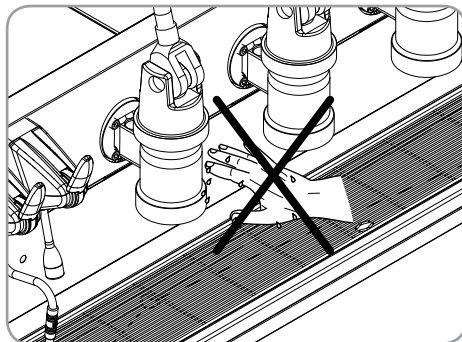
Avant d'utiliser la machine lire entièrement et attentivement la notice d'utilisation ou au moins les consignes de sécurité et la mise au point.

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

En particulier:

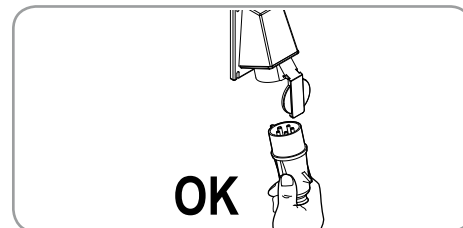
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés;
- Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'on est pieds nus;
- Ne pas utiliser de rallonge dans des endroits réservés au bain et à la douche;
- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du secteur d'alimentation;
- Ne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

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



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

Pour le nettoyage et l'entretien périodiques, se référer aux chapitres 4 et 5.



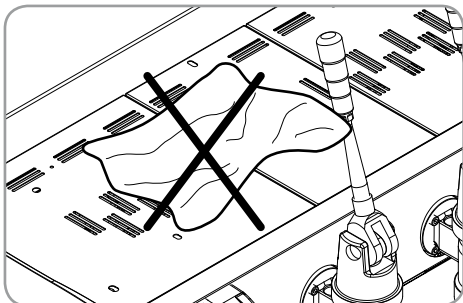
En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, l'arrêter. Il est strictement interdit d'intervenir.

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

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

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

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

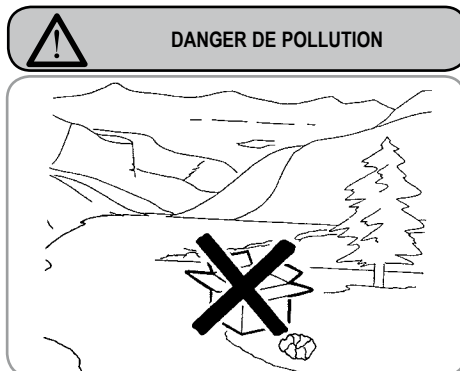


Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas de détérioration, arrêter l'appareil et pour le remplacer s'adresser uniquement à un personnel professionnel qualifié.

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

S'il est nécessaire de remplacer le tuyau d'arrivée d'eau, en utilisant uniquement un nouveau tube. Le tube qui est remplacé ne doit pas être utilisé plus.

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



DANGER DE POLLUTION

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

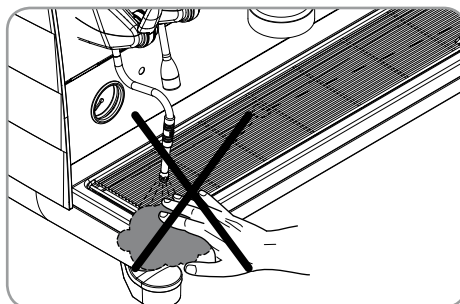


DANGER D'INTOXICATION

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



RISQUE DE BRÛLURE



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

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

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

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

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

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.

En cas de machine avec branchement hydrique au réseau, la pression minimum doit être de 2 bar alors que la pression maximum pour le fonctionnement correct de la machine ne doit pas dépasser 6,5 bar.



ATTENTION

Pour éviter tout dysfonctionnement des leviers, assurez-vous que vous avez ouvert le passage de l'eau du robinet (au moins 2 bar).

Ne pas tirer et libérer les leviers avant d'avoir chargé le café.

Ne pas retirer le porte-filtre lorsque le levier est tiré vers le bas.



ATTENTION



RENSEIGNEMENT AUX UTILISATEURS

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

TRANSPORT ET MANUTENTION

IDENTIFICATION DE LA MACHINE

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

| | | |
|--|---|--|
| <i>Victoria Arduino</i> Since 1905 | |  |
| Mod. VA358 LEVA GR3 C | | |
| S.N. | Date | |
| 380-415 V3N~ | P= 5400 W | |
| 50-60 Hz | | |
| Operating Pressure 0.165 MPa | Max Inlet Pressure 0.65 MPa Min Inlet Pressure 0.2 MPa | |
| MADE IN ITALY BELFORTE DEL CHIANTI (MC) | | |

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

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

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

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



ATTENTION
RISQUE DE CHOC OU D'ÉCRASEMENT

Lever lentement la palette à environ 30 cm du sol et aller dans la zone de chargement. Après avoir contrôlé qu'il n'y a pas d'obstacles, de choses ou de personnes, procéder au chargement.

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

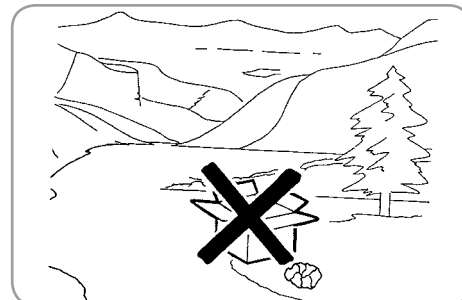


ATTENTION
RISQUE DE CHOC OU D'ÉCRASEMENT

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



DANGER DE POLLUTION




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

Félicitations,

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

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

avant de décider de choisir le modèle VA358 WHITE EAGLE LEVA .

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

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

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

Nous vous remercions de votre préférence.

Salutations distinguées,

Simonelli Group



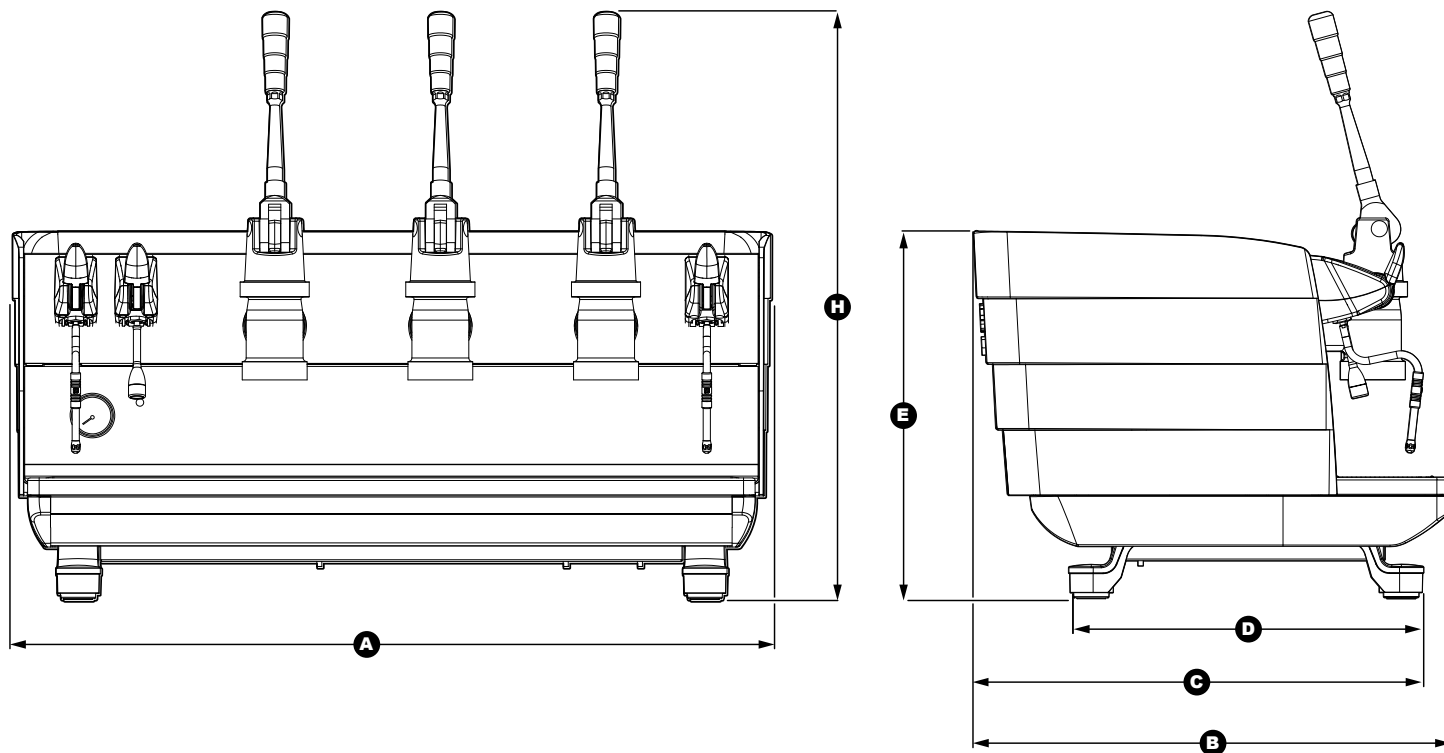


VA 358

WHITE

EAGLE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



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

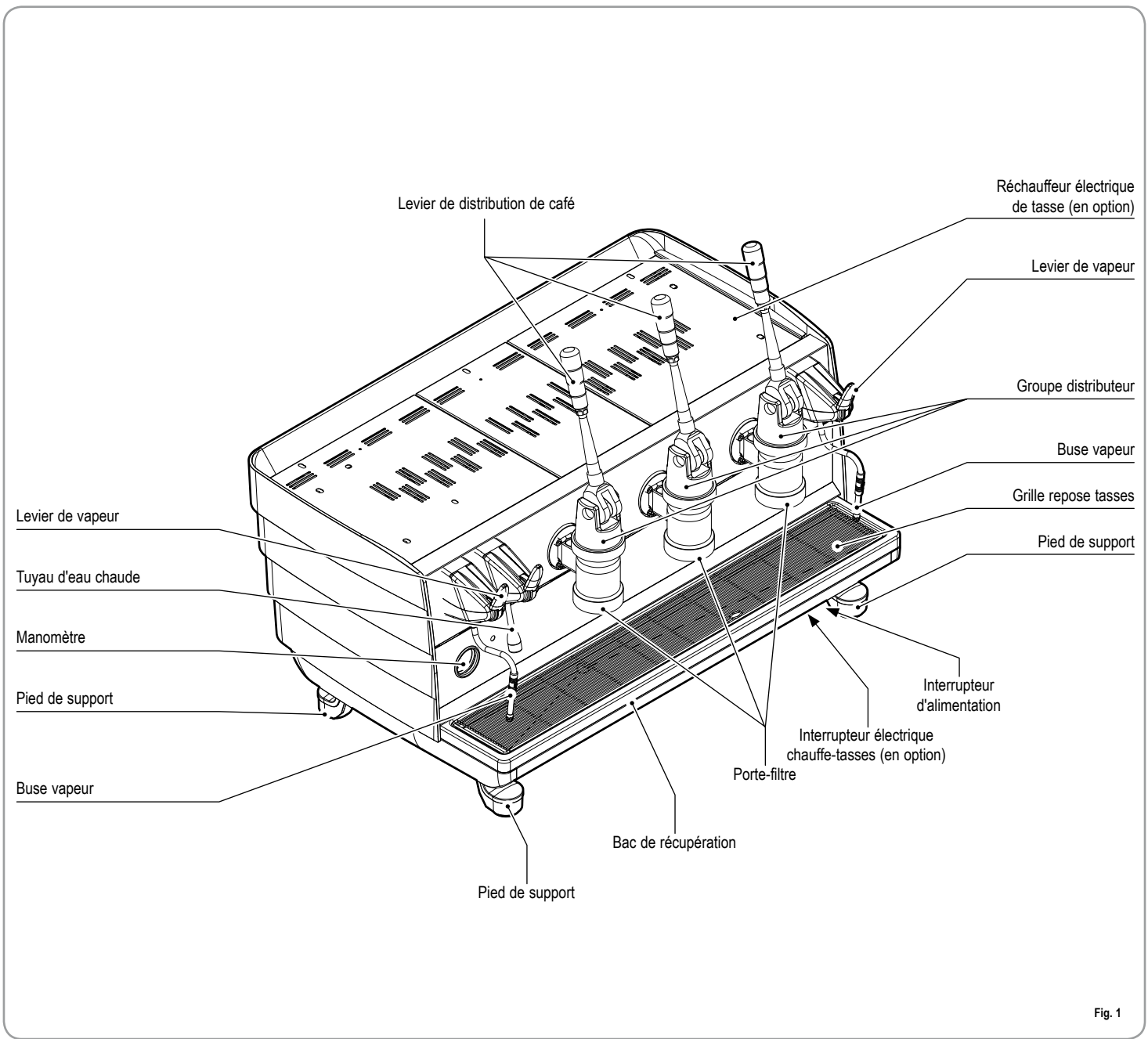
| | 2 Groupes | | 3 Groupes | |
|-------------------|-----------------|-------------------|------------------|-------------------|
| POIDS NET | 75 kg | 165,35 lb | 92 kg | 202,83 lb |
| POIDS BRUT | 88 kg | 194,01 lb | 111 kg | 244,71 lb |
| PUISSANCE | 3000 / 3300 W | | 5000 / 5400 W | |
| DIMENSIONS | A 820 mm | A 32,28 in | A 1050 mm | A 41,34 in |
| | B 660 mm | B 25,98 in | B 660 mm | B 25,98 in |
| | C 620 mm | C 24,41 in | C 620 mm | C 24,41 in |
| | D 480 mm | D 18,90 in | D 480 mm | D 18,90 in |
| | E 510 mm | E 20,08 in | E 510 mm | E 20,08 in |
| | H 820 mm | H 32,28 in | H 820 mm | H 32,28 in |

SOMMAIRE

| | |
|--|----|
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ | 35 |
| TRANSPORT ET MANUTENTION | 38 |
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES | 41 |
| 1. DESCRIPTION MACHINE | 43 |
| 1.2 LISTE ACCESSOIRES | 44 |
| | |
| 2. INSTALLATION ET OPÉRATIONS | |
| PRÉLIMINAIRES | 45 |
| 2.1 CARACTÉRISTIQUES EAU | 45 |
| | |
| 3. UTILISATION | 46 |
| 3.1 MARCHE/ARRÊT DE LA MACHINE | 46 |
| 3.2 ON / OFF LUMIÈRES CHAUFFE-TASSES (en option) ... | 46 |
| 3.3 PRÉPARATION DU CAFÉ | 46 |
| 3.4 UTILISATION DE LA VAPEUR (Lance vapeur manuelle) . | 47 |
| 3.5 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO | 47 |
| 3.6 DISTRIBUER EAU CHAUDE | 47 |
| | |
| 4. NETTOYAGE | 48 |
| 4.1 ARRÊT | 48 |
| 4.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE | 48 |
| 4.3 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES | 48 |
| | |
| 5. ENTRETIEN | 49 |
| 5.1 REVIVIFICATION DES RÉSINES DE L'ADOUCCISSEUR ... | 49 |

| | |
|-----------------------------------|----|
| INSTALLATION ÉLECTRIQUE | |
| VA358 WHITE EAGLE LEVA | 83 |
| | |
| SCHÉMA DE CHAUDIÈRE | |
| VA358 WHITE EAGLE LEVA 2 Gr. | 84 |
| | |
| SCHÉMA DE CHAUDIÈRE | |
| VA358 WHITE EAGLE LEVA 3 Gr. | 85 |

1. DESCRIPTION MACHINE



FRANÇAIS

Fig. 1

1.2 LISTE ACCESSOIRES

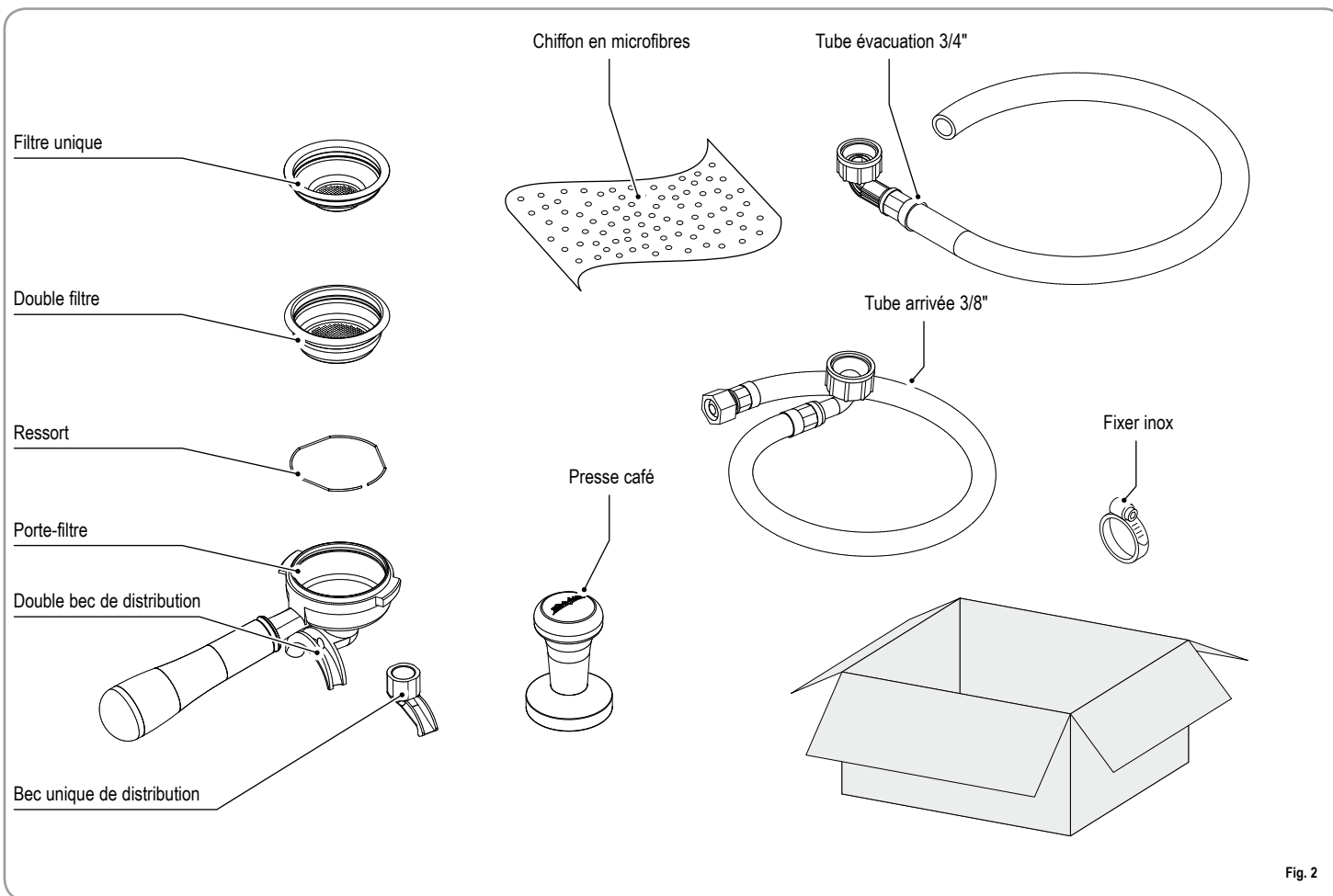


Fig. 2

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

| DESCRIPTION | 2 GROUPE | 3 GROUPE |
|----------------------------|----------|----------|
| Bec unique de distribution | 1 | 1 |
| Presse café | 1 | 1 |
| Fixer inox | 1 | 1 |
| Tube évacuation 3/4" | 1 | 1 |
| Tube arrivée 3/8" | 1 | 1 |
| Chiffon en microfibras | 1 | 1 |

2. INSTALLATION ET OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Après avoir retiré l'emballage et avoir vérifié l'intégrité de la machine et des accessoires, positionner la machine sur un plan horizontal à une hauteur minimale de 1 mètre 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.

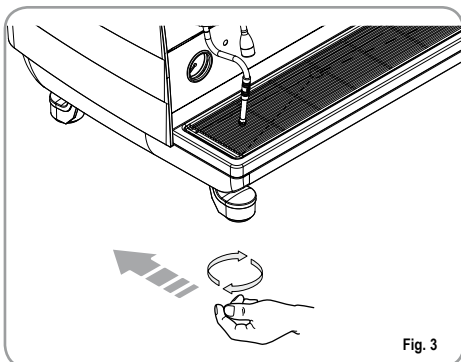


Fig. 3

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

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

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

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



ATTENTION

La pression de l'eau doit être garantie au moins 2 bar, 3 bar recommandé (maximal 6,5 bar). Si la pression d'entrée est nul ou inférieur au minimum, vous devez brancher une pompe externe.



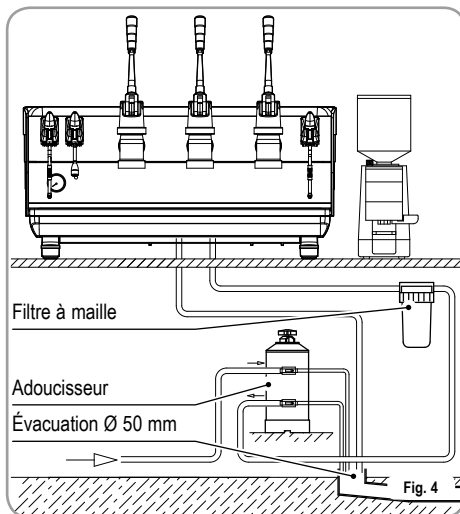
ATTENTION

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



ATTENTION

Pour éviter tout dysfonctionnement des leviers, assurez-vous que vous avez ouvert le passage de l'eau du robinet et vous insérez le porte-filtre avec la charge prévue du café.



NOTE: Pour le bon fonctionnement de la machine, il est nécessaire que la pression du réseau ne dépasse pas les 6,5 bar. Dans le cas contraire, l'appareil est équipé d'un réducteur de pression.

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.

2.1 CARACTÉRISTIQUES EAU

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

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

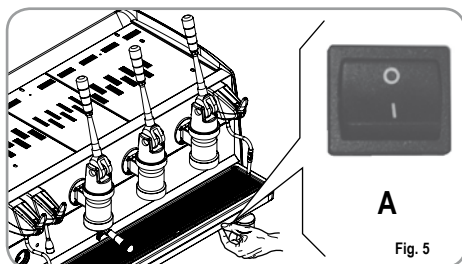
- Dureté totale 50-60 ppm (parties par million).
- Pression réseau hydrique entre 2 et 6,5 bar eau froide;
- Flux minimum: 200 l/heure;
- Filtrage inférieure à 1.0 microns;
- Résidu fixe (tds = total dissolved solids) entre 50 et 250 ppm;
- Alcalinité entre 10 et 150 ppm;
- Chlore inférieure à 0.50 mg/l;
- Ph entre 6.5 et 8.5.

3. UTILISATION

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

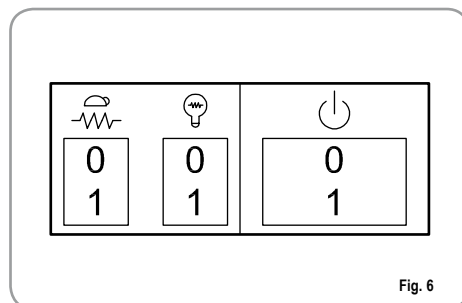
3.1 MARCHE/ARRÊT DE LA MACHINE

Brancher la machine à la prise de courant et pousser l'interrupteur "A" en position "I", la machine s'allume.



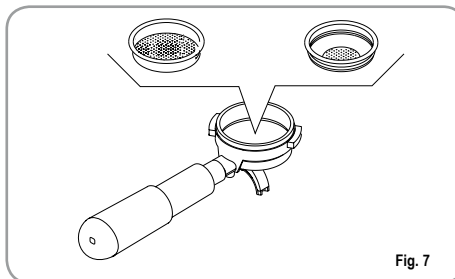
3.2 ON / OFF LUMIÈRES CHAUFFE-TASSES (en option)

Allumez les lumières ou chauffe-tasses automatiques en appuyant sur les commutateurs situés à côté de l'interrupteur principal.

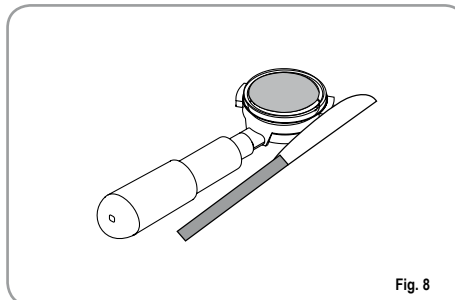


3.3 PRÉPARATION DU CAFÉ

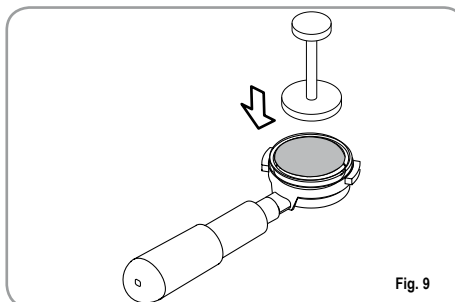
- 1) Après avoir mis au point la machine, installer le filtre désiré (simple ou double) dans le porte-filtre).



- 2) Remplissez le filtre de café opportunément haché.

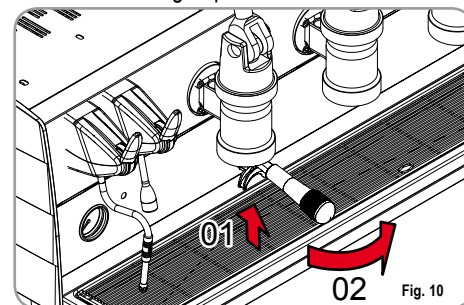


- 3) Presser le café dans le filtre de manière uniforme à l'aide du presseur.

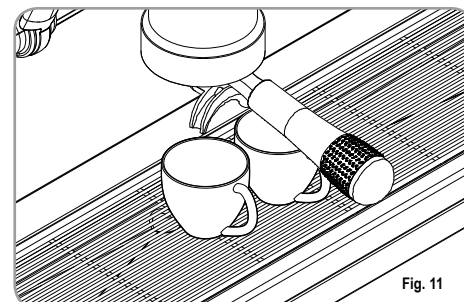


NOTE: Avant d'insérer le porte-filtre dans le groupe distributeur, il est nécessaire de purger l'eau présente dans le circuits pendant au moins 2 secondes, en activant et désactivant l'ergation.

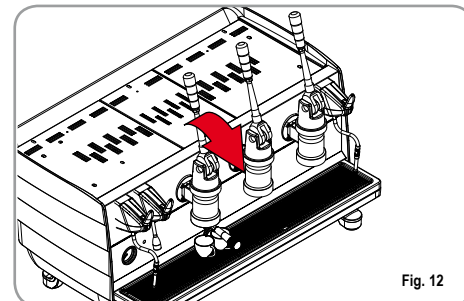
- 4) Nettoyer le bord du filtre et introduire le porte-filtre dans le groupe de distribution.



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



- 6) Tirer vers le haut jusqu'à la fin de la course de l'ensemble de levier, dans lequel le porte-filtre vers l'avant de la machine a été insérée.



- 7) Attendez quelques secondes pour une extraction de brassage possible.

- 8) Commencez la montée du levier en faisant attention de ne pas envahir avec son corps la trajectoire du levier.

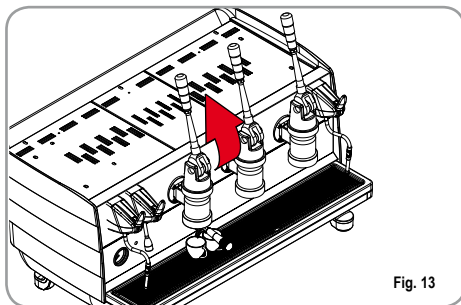


Fig. 13

- 9) Retirer le porte-filtre uniquement lorsque le levier est dans sa position d'origine.

NOTE: A la fin de chaque distribution de café, pour le nettoyage du groupe, distribuer de l'eau pendant 2-3 secondes.



ATTENTION

Ne pas tirer et libérer les leviers avant d'avoir chargé le café.

Ne pas retirer le porte-filtre lorsque le levier est en mouvement ou en position différente de celle du reste.



ATTENTION

Veillez à ne pas envahir leur corps la trajectoire du levier lors de sa rentrée.

3.4 UTILISATION DE LA VAPEUR (Lance vapeur manuelle)

NOTE: L'utilisation de la lance vapeur doit être précédée d'une purge d'au moins 2 secondes de l'eau de condensation ou selon les instructions du constructeur.



**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.

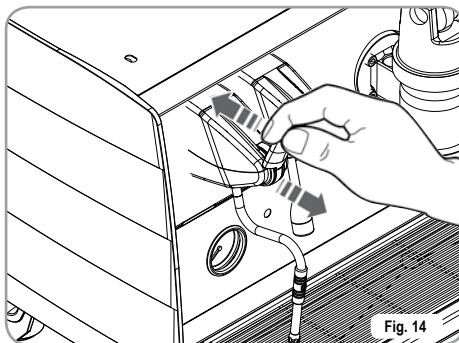


Fig. 14

3.5 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.

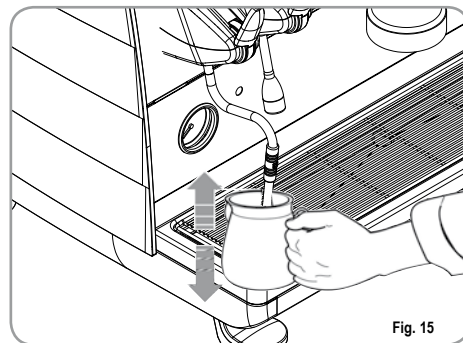


Fig. 15

3.6 DISTRIBUER 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 tisanes.

Positionner un récipient sous la lance à eau chaude.

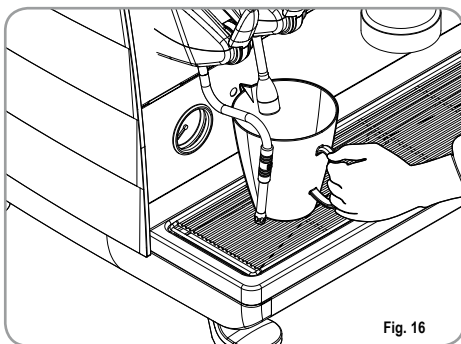


Fig. 16

Pour distribuer l'eau chaude, il suffit de tirer ou pousser le levier comme indiqué sur la figure.

Tirer complètement, le levier reste bloqué dans la position de livraison maximale, pousser, le retour du levier est automatique.

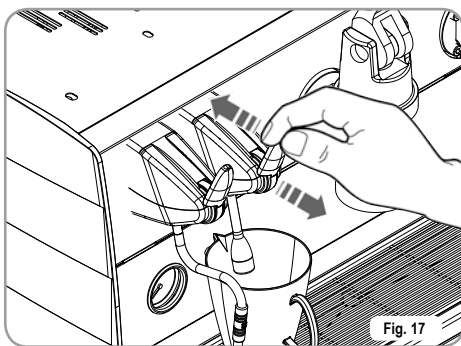


Fig. 17

De l'eau chaude, il est livré de l'eau pendant un temps égal au temps d'agir sur le levier.

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.

4. NETTOYAGE

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.

NOTE: Les opérations de nettoyage doivent être effectuées à des températures appropriées pour fonctionner en toute sécurité (+5°, +30°).

4.1 ARRÊT

Pour arrêter la machine, il faut frapper à nouveau l'interrupteur général et le positionner sur "0".

4.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Avant toute opération de nettoyage, il faut placer la machine à l'état énergétique "0" (c'est-à-dire interrupteur machine éteint et sectionneur ouvert).



ATTENTION

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



ATTENTION

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

Nettoyage carrosserie: pour nettoyer toutes les parties chromées, utiliser un chiffon humide.

4.3 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.

5. 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 le changement complet de l'eau dans la chaudière et dans le circuit hydraulique.

NOTE: Les opérations de entretien doivent être effectuées dans la plage de température appropriée pour fonctionner en toute sécurité (+ 5 °, + 30 °)

5.1 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.

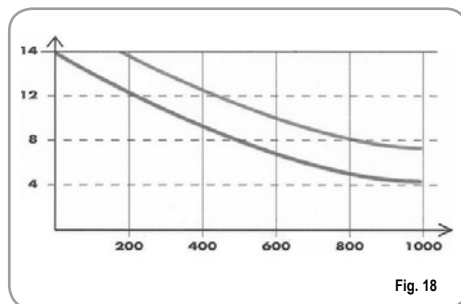


Fig. 18

Pour plus d'informations s'il vous plaît communiquer avec le Service à la clientèle.

Les procédures de revivification sont les suivantes:

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

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

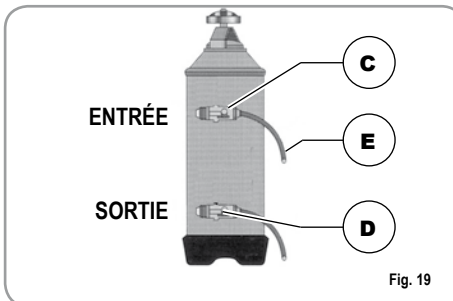


Fig. 19

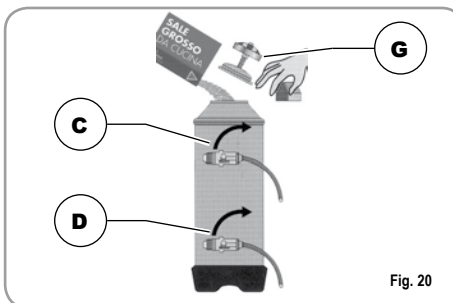


Fig. 20

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

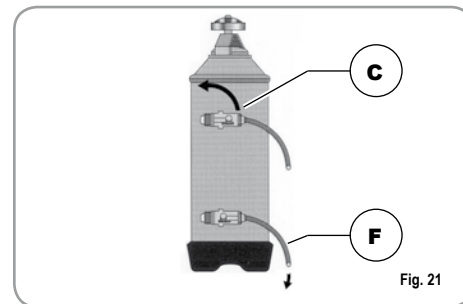


Fig. 21

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

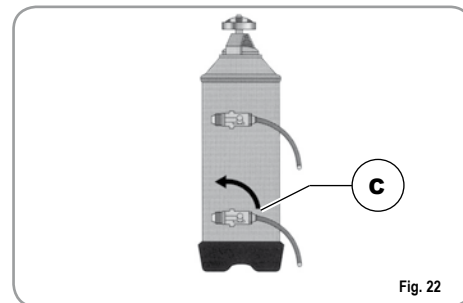


Fig. 22

SICHERHEIT-SVORSCHRIFTEN

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

Bewahren Sie dieses Handbuch bitte gut auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.

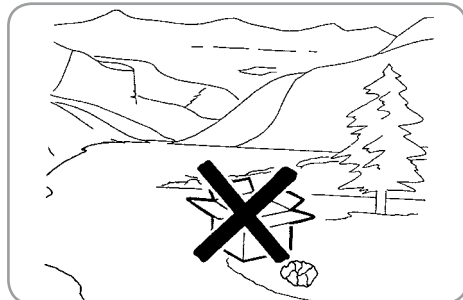
Die Abbildungen in diesem Handbuch dienen nur als Hinweis. Die Maschine ist in Ihrem Besitz kann sich von irgendwo vertreten abweichen.

Simonelli Group behält sich das Recht vor, Änderungen an der Produktion und dem Handbuch ohne jegliche Verpflichtung zu einem früheren Zeitpunkt der Produktion und Handbücher zu aktualisieren.

Verpackung, dass die Maschine unverseht ist. In Zweifelsfällen darf das Gerät nicht benutzt werden und muss einem Fachmann vorgelegt werden. Verpackungsmaterialien (Plastikbeutel, Polystyrolschaum, Nägel usw..) dürfen nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine Gefahrenquelle darstellen. Bitte sorgen Sie für deren ordnungsgemäße Entsorgung.



GEFAHR DER
UMWELTVERSCHMUTZUNG



Kontrollieren Sie vor Anschluß, ob die technischen Daten des Typenschildes mit denen Ihres Stromversorgungsnetzes übereinstimmen. Die Platte ist sichtbar, im oberen Teil der Maschine, an der Rückwand.

Das Gerät muss nach den geltenden bundesstaatlichen, staatlichen und lokalen Standards (Codes) in Kraft im Hinblick auf die Rohrleitungssysteme einschließlich Rückflussverhinderungsvorrichtungen installiert werden. Aus diesem Grund müssen die Wasseranschlüsse von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Die Garantie erlischt, wenn die Eigenschaften der Stromversorgung nicht den Typenschilddaten übereinstimmen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die bei nicht erfolgter Erdung der häuslichen Anlage entstehen. Zur Gewährleistung der elektrischen Sicherheit der Maschine ist eine Erdung der Anlage unbedingt erforderlich. Wenden Sie sich ggf. an einen qualifizierten Elektriker, um zu prüfen, ob die häusliche Elektroanlage den auf dem Typenschild angegebenen maximalen Leistungsdaten des Geräts angemessen ist.



Der Fachelektriker muss auch sicherstellen, dass der Kabelquerschnitt der Stromanlage für die Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend ist.

Keinesfalls dürfen Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel benutzt werden. Bei Bedarf ist ein entsprechend ausgebildeter Elektriker zu rufen, der die notwendigen Änderungen vornimmt.

Zur Installation des Geräts sind die Bauteile und Materialien zu verwenden, die dem Gerät mitgeliefert werden. Sollte die Verwendung anderer Bauteile notwendig sein, so muss der Installationstechniker deren Eignung für die Verwendung im Kontakt mit Wasser prüfen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Die Espressomaschine muss unter Beachtung der jeweils geltenden Vorschriften für die Wasserversorgung installiert werden. Wenden Sie sich bezüglich des Anschlusses an die Wasserleitung bitte an einen entsprechend ausgebildeten hydraulische. Für den eventuellen Anschluss an das Wassernetz muss stets der mitgelieferte neue Schlauch verwendet werden. Alte Schläuche dürfen nicht weiterverwendet werden.

Das Gerät muss mit Wasser versorgt werden, das entsprechend den am Installationsort geltenden einschlägigen Bestimmungen für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Der Installationstechniker muss beim Inhaber/ Betreiber der Anlage die Bestätigung einholen, dass das Wasser die genannten Voraussetzungen erfüllt.

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

Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. von Personen ohne ausreichende

Kenntnisse nur unter Aufsicht oder nach vorheriger Einweisung benutzt werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Instandhaltung der Maschine dürfen von Kindern nur unter Aufsicht eines Erwachsenen vorgenommen werden.

Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen seine Benutzung und Wartung auf geschultes Personal beschränkt ist.

Das Gerät muss nicht installiert werden, wo sie Wasserstrahlen verwendet werden können.

Der Zugriff auf den Service-Bereich ist auf Personen beschränkt, die Kenntnisse und praktische Erfahrung der Einheit, vor allem in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.

Die Höchst- und Mindesttemperaturen für die Lagerung müssen im Bereich $[+5, +50]^{\circ}\text{C}$ liegen.

Die Betriebstemperatur muss zwischen $+5$ und $+30^{\circ}\text{C}$ liegen. Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der "Betriebsbereitschaft" belassen.

Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:

- 100% iges Leeren der Kaffee- Kreisläufe über den Ausgussschnabel (wenn mehrere Schnäbel vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- Die Dampfausgabe 1 Minute lang einschalten.

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



ACHTUNG

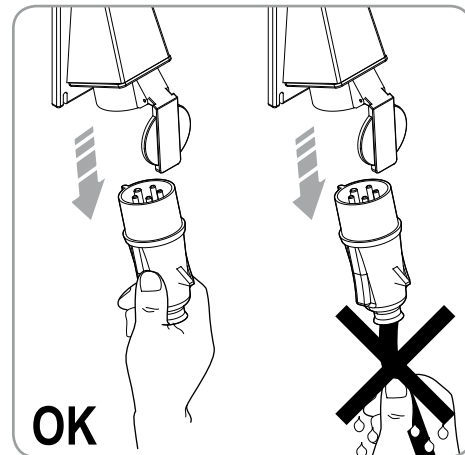
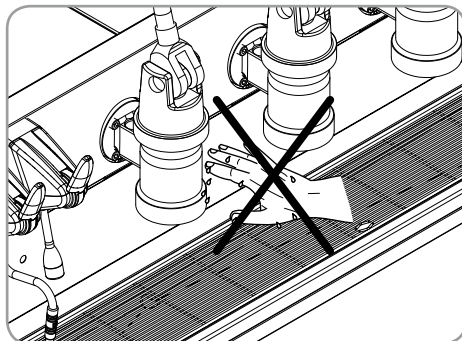
Lesen Sie vor Benutzung der

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

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

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

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



Reinigungsarbeiten ist das Gerät auf den Energiezustand "0" einzustellen, d.h. "GERÄTESCHALTER AUSSCHALTEN UND NETZSTECKER HERAUSZIEHEN". Halten Sie sich strikt an die Anweisungen des vorliegenden Handbuchs.

Die regelmäßige Reinigung und Instandhaltung ist in den Kapiteln 4 und 5 beschrieben.

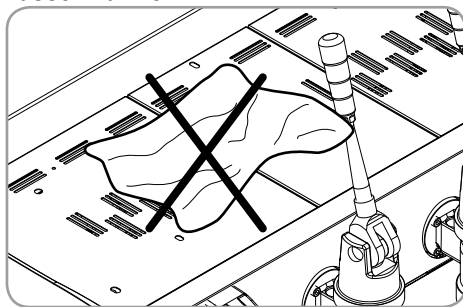


Bei eventuellen Ausfällen oder Betriebsstörungen muss das Gerät ausgeschaltet werden. Jede Art von Eingriff ist ausdrücklich untersagt. Wenden Sie sich bitte ausschließlich an einen entsprechend qualifizierten Fachmann. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder von einem autorisierten Kundendienstzentrum vorgenommen werden. Es dürfen hierzu nur Originalersatzteile verwendet werden. Bei Nichtbeachtung der o.g. Hinweise kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

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

Zur Vermeidung von Überhitzung sollte das Versorgungskabel vollständig abgerollt werden.

Blockieren Sie nicht die Luftzufuhr und / oder Verlust insbesondere des Tassenwärmer.



Das Versorgungskabel des Geräts darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Sollte es beschädigt sein, ist das Gerät auszuschalten.

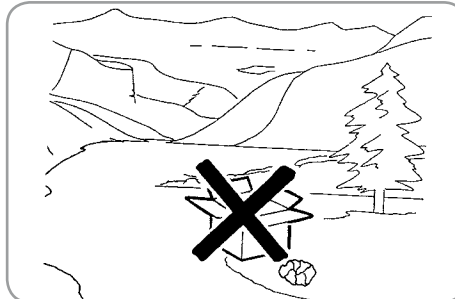
Der Austausch des Kabels darf nur vom Fachmann vorgenommen werden.

Sollte der Austausch des Versorgungskabels notwendig werden, so darf dieser nur von einer zugelassenen Kundendienststelle oder vom Hersteller selbst vorgenommen werden.

Sollte es erforderlich sein, den Wasserzulaufschlauch zu ersetzen, verwenden Sie nur einen neuen Schlauch. Das Rohr, das ersetzt wird, darf nicht mehr verwendet werden.

Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, ist dafür zu sorgen, dass es gebrauchsunfähig gemacht wird. Hierzu ist das Netzkabel nach Herausziehen des Steckers durchzuschneiden.

GEFAHR DER UMWELTVERSCHMUTZUNG

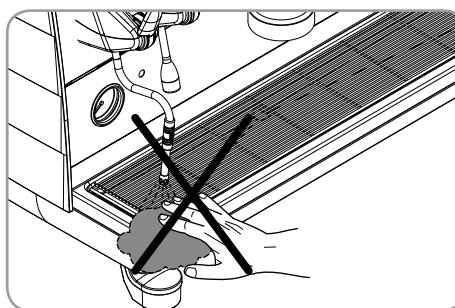


Werfen Sie das Gerät nicht einfach weg, sondern entsorgen Sie es indem Sie sich an ein autorisiertes Zentrum oder an den Hersteller wenden, der Ihnen entsprechende Hinweise gibt.

VERGIFTUNGSGEFAHR

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

GEFÄHRDUNG DURCH VERBRÜHEN



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

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

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

Der Geräuschpegel der Maschine liegt unter 70db.

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

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

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

Bei am Wassernetz angeschlossener Maschine muss der Mindestdruck 2 bar betragen, während der Maximaldruck für den einwandfreien Betrieb der Maschine 6,5 bar nicht überschreiten darf.

ACHTUNG

Zur Vermeidung von Funktionsstörungen der Hebel, stellen Sie sicher, dass Sie den Wasserhahn Wasserkanal geöffnet haben (mindestens 2 bar).

Ziehen Sie nicht und Hebel loslassen, bevor der Kaffee geladen zu haben.

Sie nicht den Filterhalter entfernen,

DEUTSCH

wenn der Hebel nach unten gezogen wird.



ACHTUNG



INFORMATION AN BENUTZER

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

Abfallentsorgung“.


Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt gesammelt werden muss. Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches Gerät kauft, so dass ein Verhältnis 1 zu 1 entsteht.

Die angemessene getrennte Abfallsammlung vor der Lieferung des alten Gerätes zu umweltfreundlichen Recycling-, Behandlungs- und Entsorgungsanlagen trägt dazu bei, eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt das Recycling von Stoffen, die das Gerät beinhaltet. Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe im Sinne der gesetzesvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff. der gesetzesvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997) zur Folge.

TRANSPORT UND AUFSTELLUNG

MASCHINENKENNZEICHNUNG

Im Schriftverkehr mit dem Hersteller **Simonelli Group** ist stets die Typennummer der Espressomaschine anzugeben.

| | | |
|--|-------------------|--|
| <i>Victoria Arduino</i> Since 1905 | |  |
| Mod. VA358 LEVA GR3 C | | |
| S.N. 380-415 V3N~ 50-60 Hz | Date P= 5400 W | |
| Operating Pressure 0.165 MPa | | Max Inlet Pressure 0.65 MPa Min Inlet Pressure 0.2 MPa |
| MADE IN ITALY BELFORTE DEL CHIANTI (MC) | | |

Das Gerät wird auf Paletten geliefert, die jeweils mehrere Kartons mit Espressomaschinen umfassen. Die Kartons sind mit Transportbändern an der Palette befestigt.

Beim Transport und sämtlichen Verschiebungsarbeiten muss der Bediener:

- Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe sowie einen Arbeitsanzug mit elastischen Bündchen tragen.

Der Transport der Paletten muss mit einem geeigneten Hebewerkzeug (z.B. Gabelstapler) vorgenommen werden.



ACHTUNG:
GEFÄHRDUNG DURCH STOSS ODER
QUETSCHEN.

Während des Bewegens der Maschine hat der Bediener darauf zu achten, dass sich keine Personen oder Gegenstände im Bewegungsbereich der Maschine befinden. Heben Sie die Palette langsam etwa 30 cm vom Boden hoch und bewegen Sie sich in die Ladezone. Wenn Sie sich versichert haben, dass sich keine Personen oder Gegenstände in der Ladezone befinden, beginnen Sie mit dem Laden. Wenn Sie den Bestimmungsort erreicht und sich wiederum versichert haben, dass sich

weder Personen noch Gegenstände in der Abladezone befinden, bringen Sie die Palette (mittels Hebewerkzeug) auf eine Höhe von ca. 30 cm über dem Boden und bewegen Sie sie anschließend an ihren Lagerort.



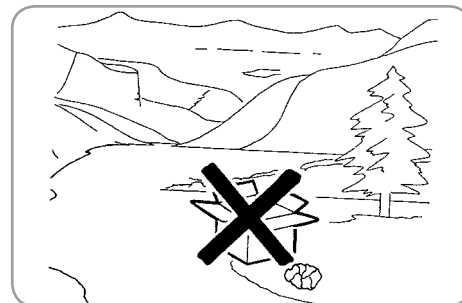
ACHTUNG:
GEFÄHRDUNG DURCH STOSS ODER
QUETSCHEN.

Versichern Sie sich vor der nachstehend beschriebenen Maßnahme, dass die Ladung sicher steht und auch bei Durchtrennen der Transportbänder nicht fällt.

Der Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe tragende Bediener, der für das Durchtrennen der Transportbänder und die Einlagerung der Maschinen zu sorgen hat, muss die technischen Daten der Artikel einsehen, so dass eine korrekte Handhabung unter Berücksichtigung des Gewichts der Maschine gewährleistet ist.






GEFAHR DER
UMWELTVERSCHMUTZUNG



Nach Entfernen der Maschine von den Paletten oder den Behältern, darf das Verpackungsmaterial aus Umweltschutzgründen nicht einfach weggeworfen, sondern muss ordnungsgemäß entsorgt werden.

Sehr geehrte Kundin,

Sie haben sich für das Modell VA358 WHITE EAGLE LEVA  entschieden und damit eine ausgezeichnete Wahl getroffen. Beim Kauf einer Profi-Espressomaschine spielen viele Faktoren eine wichtige Rolle: der Name des Herstellers, die Maschinenfunktionen, die technische Zuverlässigkeit, ein schneller und angemessener Kundenservice, die Kosten. Sie haben dies alles sicherlich in Erwägung gezogen und sich

anschließend für das Modell VA358 WHITE EAGLE LEVA  . Sie haben sich für das - unserer Meinung nach - beste Produkt entschieden, dessen Güte Sie mit jedem Espresso und Cappuccino testen können VA358 WHITE EAGLE LEVA  .

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

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

Mit freundlichen Grüßen,

Simonelli Group



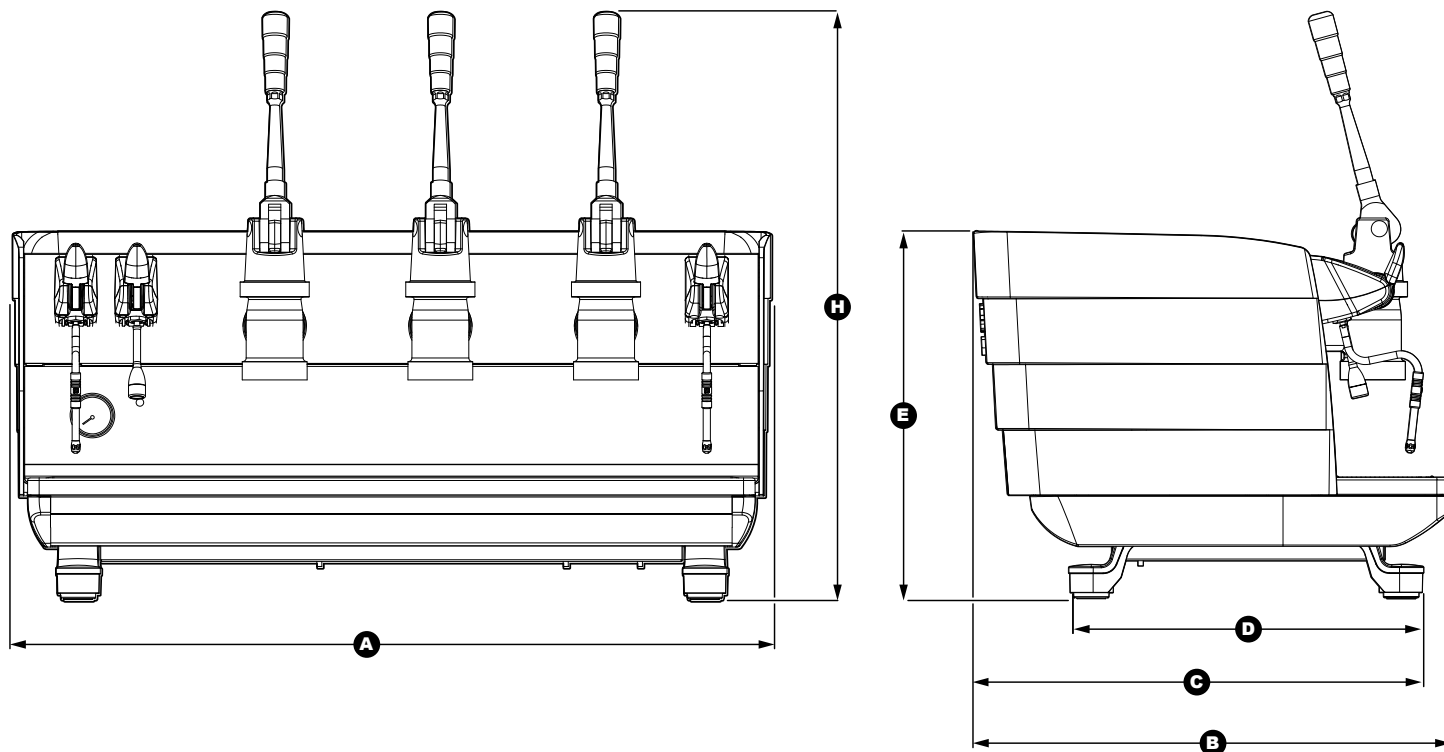


VA 358

WHITE

EAGLE

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



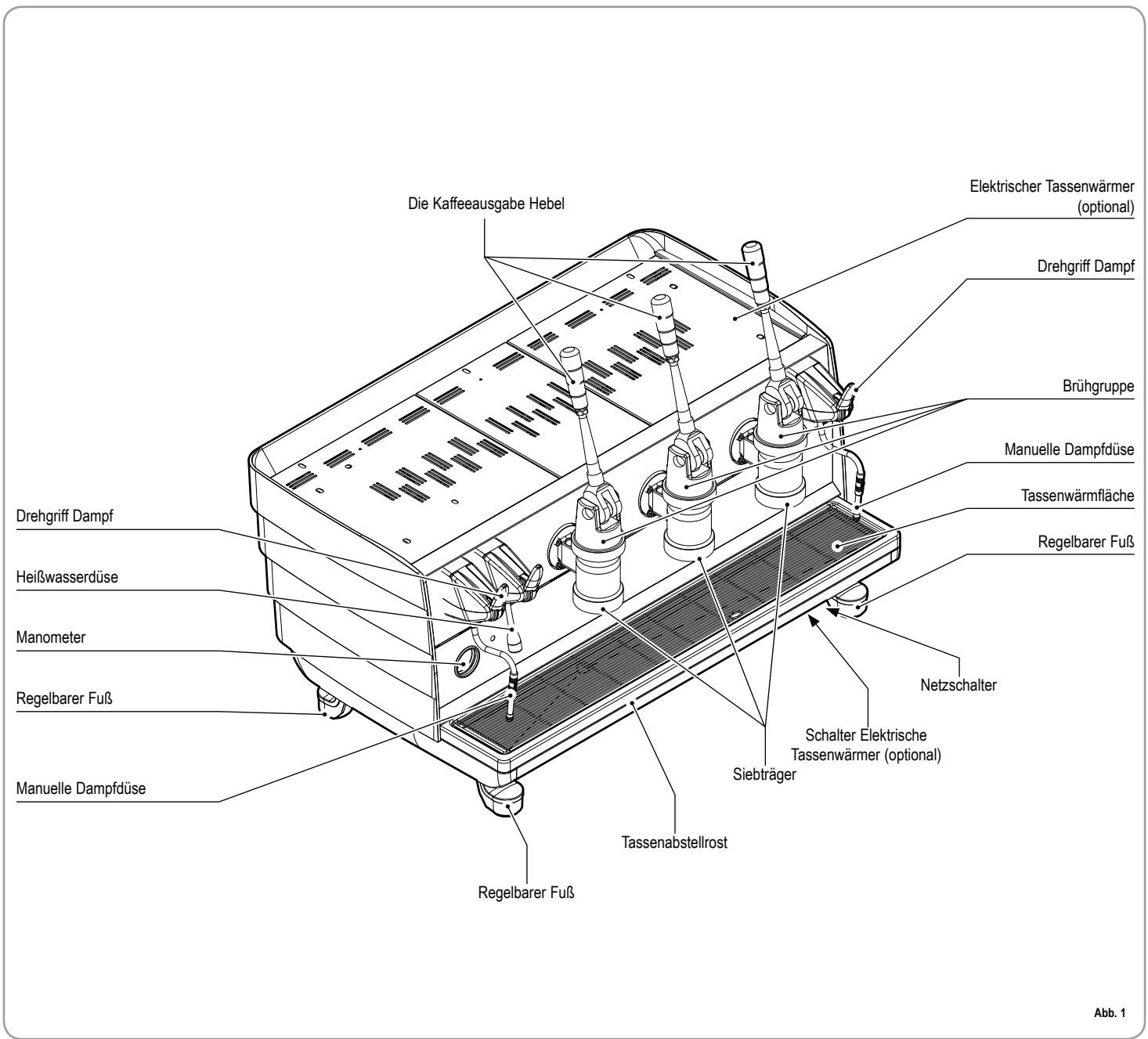
HINWEIS: Die vorderen Stützbeine können 40 mm (1,57 in) bewegen zurück.

| | 2 Gruppen | | 3 Gruppen | |
|----------------------|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| NETTOGEWICHT | 75 kg | 165,35 lb | 92 kg | 202,83 lb |
| BRUTTOGEWICHT | 88 kg | 194,01 lb | 111 kg | 244,71 lb |
| HEIZLEISTUNG | 3000 / 3300 W | | 5000 / 5400 W | |
| ABMESSUNGEN | A 820 mm | A 32,28 in | A 1050 mm | A 41,34 in |
| | B 660 mm | B 25,98 in | B 660 mm | B 25,98 in |
| | C 620 mm | C 24,41 in | C 620 mm | C 24,41 in |
| | D 480 mm | D 18,90 in | D 480 mm | D 18,90 in |
| | E 510 mm | E 20,08 in | E 510 mm | E 20,08 in |
| | H 820 mm | H 32,28 in | H 820 mm | H 32,28 in |

INHALTSVERZEICHNIS

| | | | |
|---|----|-----------------------------------|----|
| SICHERHEIT-SVORSCHRIFTEN | 51 | ELEKTROANLAGE | |
| TRANSPORT UND AUFSTELLUNG | 54 | VA358 WHITE EAGLE LEVA | 83 |
| TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN | 57 | BOILERANLAGE | |
| 1. BESCHREIBUNG | 59 | VA358 WHITE EAGLE LEVA 2 Gr. | 84 |
| 1.2 ZUBEHÖRLISTE | 60 | BOILERANLAGE | |
| 2. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME | 61 | VA358 WHITE EAGLE LEVA 3 Gr. | 85 |
| 2.1 WASSEREIGENSCHAFTEN | 61 | | |
| 3. GEBRAUCH DER MASCHINE | 62 | | |
| 3.1 MASCHINENEIN-SCHALTUNG | 62 | | |
| 3.2 EIN / AUS-LIGHTS WARMER (optional) | 62 | | |
| 3.3 KAFFEEAUSGABE | 62 | | |
| 3.4 DAMPFGEBRAUCH (Manuelles Dampfrohr) | 63 | | |
| 3.5 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG | 63 | | |
| 3.6 ABGABE VON WARMWASSER | 63 | | |
| 4. REINIGUNG | 64 | | |
| 4.1 AUSSCHALTEN | 64 | | |
| 4.2 GEHÄUSEREINIGUNG | 64 | | |
| 5.3 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER | 64 | | |
| 5. WARTUNG | 65 | | |
| 5.1 ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE | 65 | | |

1. BESCHREIBUNG



DEUTSCH

Abb. 1

1.2 ZUBEHÖRLISTE

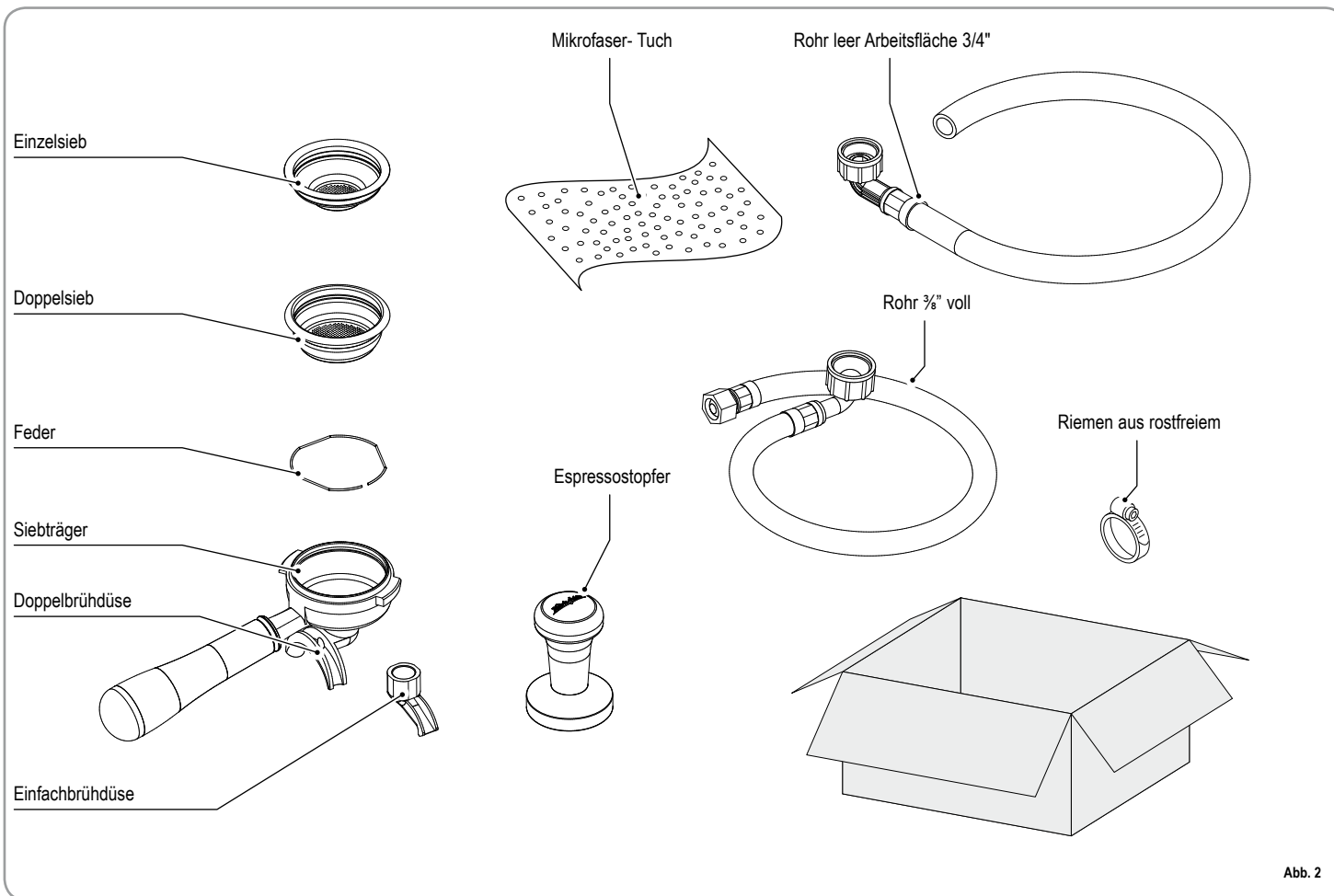


Abb. 2

DEUTSCH

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

| BESCHREIBUNG | 2 GRUPPEN | 3 GRUPPEN |
|------------------------------|-----------|-----------|
| Espressostopfer | 1 | 1 |
| Riemen aus rostfreiem | 1 | 1 |
| Rohr leer Arbeitsfläche 3/4" | 1 | 1 |
| Rohr 3/8" voll | 1 | 1 |
| Mikrofaser- Tuch | 1 | 1 |

2. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

Nach dem Entfernen der Verpackung und Prüfung der Unversehrtheit der Maschine und der Zubehörteile, stellen Sie das Gerät auf einer horizontalen Ebene in einer Mindesthöhe von 1 Meter und vergewissern Sie sich, dass es korrekt die einstellbaren Füße nivelliert wird unter Verwendung von:

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

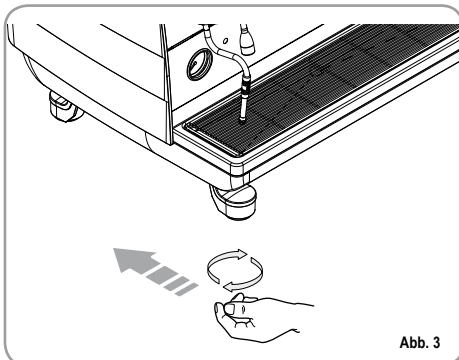
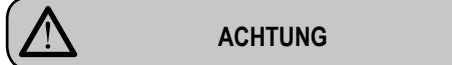


Abb. 3

In dem Fall, in dem die Tiefe der Auflagefläche nicht ausreicht, ist es möglich, die Vorderfüße von 4 cm zu bewegen. Der Vorgang muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Nachdem die Maschine waagrecht positioniert wurde, empfiehlt es sich, einen Enthärter am Ausgang des Wassernetzes sowie anschließend einen Feinfilter vorzusehen. Auf diese Weise wird eine Beschädigung der empfindlichen Graphitflächen durch Unreinheiten wie Sand, schwebende Kalkteilchen, Rost, usw. verhindert und eine lange Lebensdauer der Maschine gewährleistet.

Nun die Wasseranschlüsse vornehmen – siehe hierzu die nachstehende Abbildung.



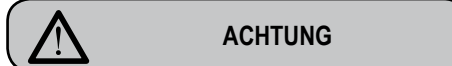
ACHTUNG

Der Wasserdruck muss empfohlen mindestens 2 bar, 3 bar (maximal 6,5 bar) garantiert werden. Ist der Eingangsdruck Null oder weniger als das Minimum, müssen Sie eine externe Pumpe angeschlossen werden.



ACHTUNG

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



ACHTUNG

Um Störungen der Hebel zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Leitungswasser Durchgang geöffnet und Sie legen Sie die Filterhalter mit der zu erwartenden Belastung des Kaffees.

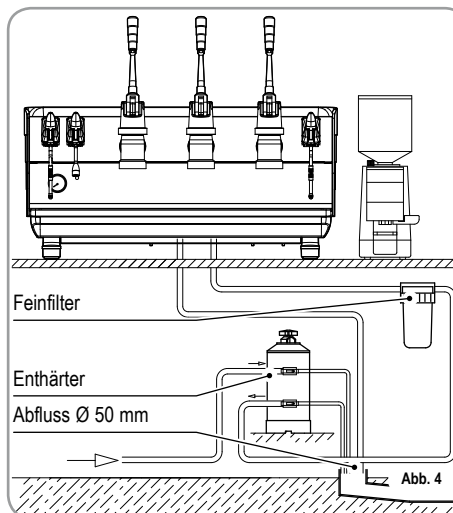


Abb. 4

HINWEIS: Der Netzdruck darf zur Gewährleistung eines einwandfreien Maschinenbetriebs nicht über 6,5 bar liegen. Anderenfalls wird die Maschine mit einem Druckminderer ausgestattet ist.

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

2.1 WASSEREIGENSCHAFTEN

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

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

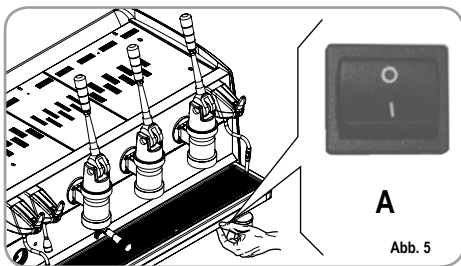
- Gesamthärte 50-60 ppm (Partikel pro Million);
- Druck des Wassernetzes 2 bis 6,5 bar; Kaltwasser;
- Mindestdurchsatz: 200 l/Std;
- Filterung unter 1.0 micron;
- Feststoffgehalt (tds = total dissolved solids) 50 bis 250 ppm;
- Alkalinität 10 bis 150 ppm;
- Chlorgehalt unter 0.50 mg/l;
- pH-Wert 6.5 bis 8.5;
- Chlorgehalt unter 0.50 mg/l;
- ph tra 6.5 e 8.5.

3. GEBRAUCH DER MASCHINE

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

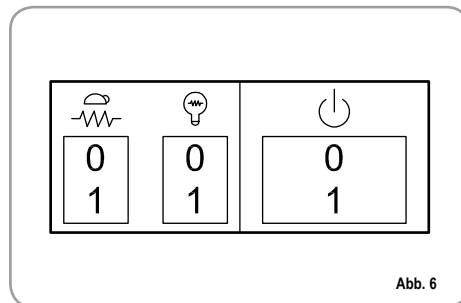
3.1 MASCHINENEINSCHALTUNG

Die Maschine an die Steckdose anschließen und den Schalter "A" in Stellung "1" bringen. Die Maschine wird eingeschaltet.



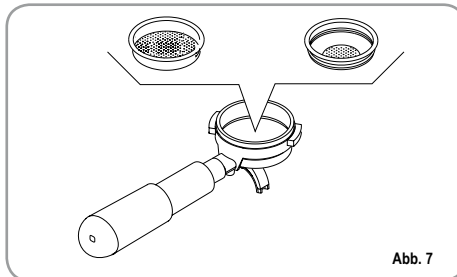
3.2 EIN / AUS-LIGHTS WARMER (optional)

Einschalten leuchtet oder automatischen Tassenwärmer durch die Schalter neben dem Hauptschalter drücken.

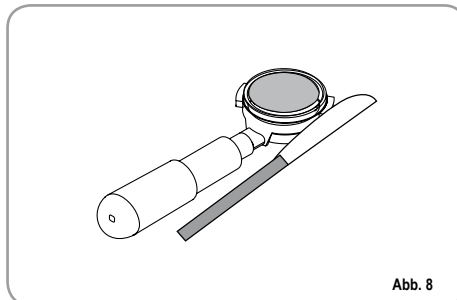


3.3 KAFFEEAUSGABE

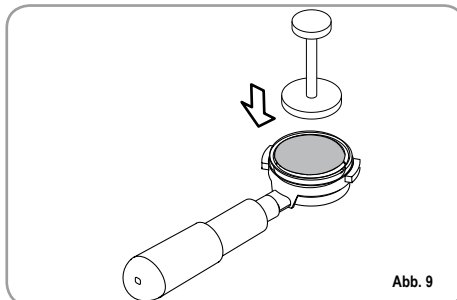
- 1) Nachdem die Maschine eingestellt wurde, das gewünschte Sieb (Einzel- oder Doppelsieb) in den Siebträger einsetzen.



- 2) Den Kaffeedosierer randvoll mit Kaffee füllen und in das Sieb geben.

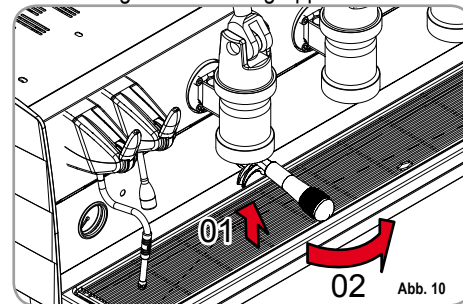


- 3) Den Kaffee mit dem zugehörigen Stopfer in Sieb gleichmäßig andrücken.

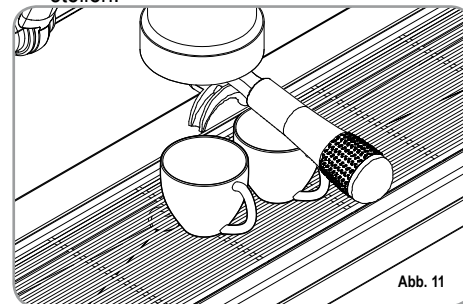


HINWEIS: Bevor der Filterträger angehängt wird, Brühsystem in und außer Betrieb setzen, somit Wasser in der Brühgruppe für mindestens zwei Sekunden lang strömen kann.

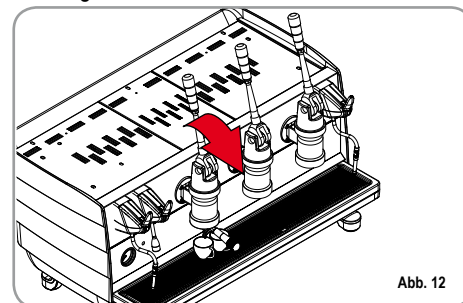
- 4) Den Rand des Siebs von eventuellen Kaffeepulverresten reinigen und den Siebträger in die Brühgruppe einsetzen.



- 5) Eine Tasse/zwei Tassen unter den Ausgabeschnabel / die Ausgabeschnäbel stellen.



- 6) Ziehen an dem Hubende des Hebelanordnung auf, in dem der Filterhalter in Richtung der Vorderseite der Maschine eingesetzt ist.



- 7) Warten Sie einige Sekunden für eine mögliche Brauextraktion.

- 8) Starten Sie den Aufstieg des Hebels man aufpassen, nicht mit seinem Körper die Flugbahn des Hebels einzudringen.

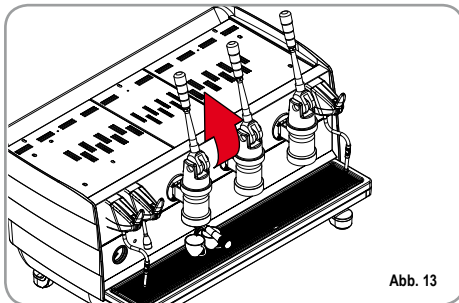


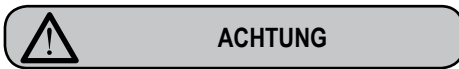
Abb. 13

- 9) Entfernen Sie den Filterhalter nur dann, wenn der Hebel in seiner ursprünglichen Position befindet.

HINWEIS: Am Ende eines jeden Kaffeeausgabe, für die Reinigung der Gruppe, verzichtet Wasser für 2-3 Sekunden.



Ziehen Sie nicht und Hebel loslassen, bevor der Kaffee geladen zu haben. Sie nicht den Filterhalter entfernen, wenn der Hebel in Bewegung oder in anderen Position als der Rest ist.



Achten Sie darauf, nicht ihre Körper, die Flugbahn des Hebels während seiner Wiedereintritt zu erobern.

3.4 DAMPFGEBRAUCH (Manuelles Dampfrohr)

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



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

Um Dampf zu erzielen, muss lediglich der entsprechende Hebel gezogen bzw. gedrückt werden, wie in der Abbildung dargestellt. Nun den Siebträger in die Brühgruppe einsetzen und die gewünschte Espresso-taste drücken.

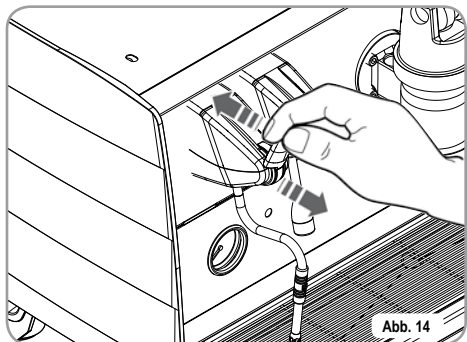


Abb. 14

3.5 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

Zur Erzielung der typischen Crema ist die Dampf-tülle bis zum Boden des zu 1/3 gefüllten Behälters (vorzugsweise kegelstumpfartig) zu führen und der Dampf zu öffnen. Dampf-tülle zur

Oberfläche führen, bevor die Milch den Siedepunkt erreicht hat. Dabei senkrecht verlaufende Bewegungen ausführen und nur wenig in die Milch eintauchen. Düse anschließend mit einem weichen Tuch reinigen.

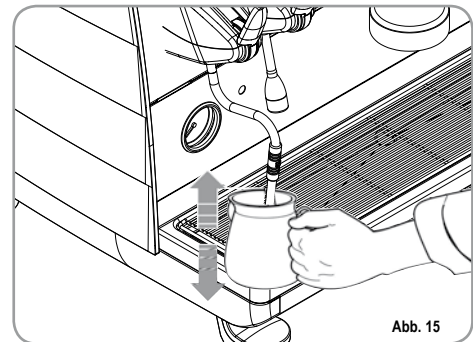


Abb. 15

3.6 ABGABE VON WARMWASSER



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

Ermöglicht die Heißwasserabgabe für die Zubereitung von Tee und Aufgüssen. Einen Behälter unter die Heißwasserdüse stellen Einmal die Heißwasser-Auswahl-taste drücken.

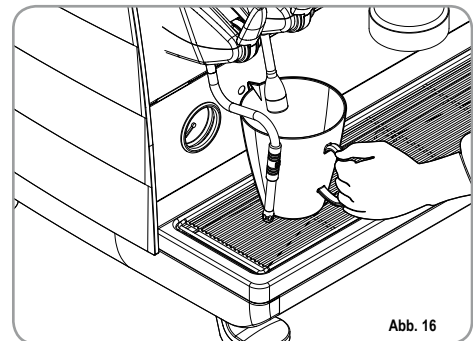
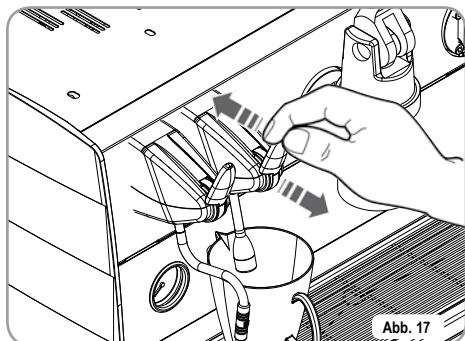


Abb. 16

Zur Ausgabe heißes Wasser, einfach ziehen oder den Hebel drücken, wie in der Abbildung dargestellt.

Vollständig Ziehen, der Hebel in der Position der maximalen Lieferung gesperrt bleibt, schieben, ist die Rückkehr des Hebels automatisch.



Aus dem heißen Wasser wird Wasser für eine Zeit gleich der Zeit für die Aktion auf den Hebel geliefert.

HINWEIS: Die Heißwasserabgabe kann zusammen mit der Espressoabgabe erfolgen.

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

4. REINIGUNG

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

HINWEIS: Die Reinigungsarbeiten müssen innerhalb des entsprechenden Temperaturbereichs durchgeführt werden, um sicher zu arbeiten (+5°, +30°).

4.1 AUSSCHALTEN

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

4.2 GEHÄUSEREINIGUNG

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



ACHTUNG

Keine Lösungsmittel, chlorhaltigen Erzeugnisse, Scheuermittel verwenden.



ACHTUNG

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

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

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

5.3 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER

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

5. WARTUNG

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

HINWEIS: Nach einer Reparatur oder einem Austausch von Komponenten, den Teile in Kontakt mit Wasser und Nahrungsmitteln beziehen, muss das gesamte Wasserersatzverfahren in dem Kessel durchgeführt werden, und in der Hydraulikschaltung.

HINWEIS: Wartungsarbeiten müssen innerhalb des entsprechenden Temperaturbereichs durchgeführt werden, um sicher zu arbeiten (+5°, +30°).

5.1 ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE

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

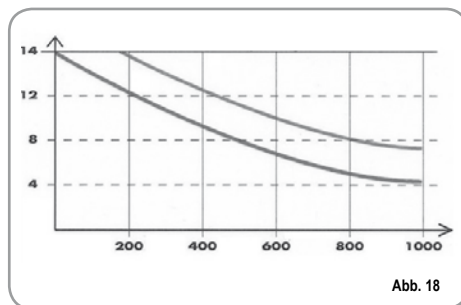
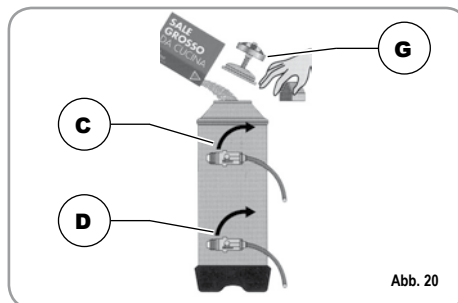
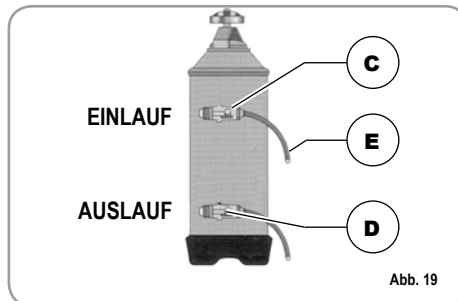


Abb. 18

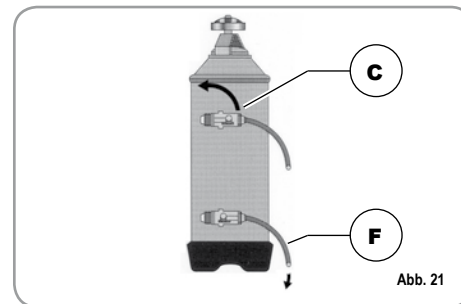
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte den Kundendienst.

Die Erneuerung sieht folgende Schritte vor:

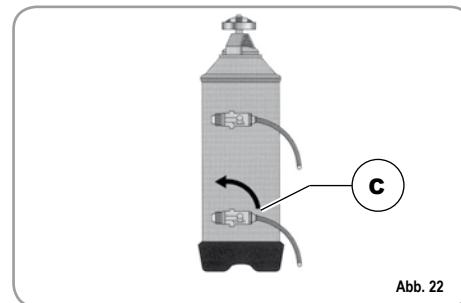
- 1) Maschine ausschalten und einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 5 Litern unter das Rohr E stellen. Die Hebel C und D von links nach rechts drehen; den Verschluss durch Abschrauben des Drehknopfes G abnehmen und 1 kg grobes Kochsalz einfüllen.



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



- 3) Hebel D wieder nach links führen.



PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

El presente manual constituye una parte integrante y esencial del producto y deberá ser entregado al usuario. Leer detenidamente las advertencias incluidas en el mismo, dado que ofrecen importantes indicaciones concernientes la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar con atención este manual para consultas futuras.

Las ilustraciones de este manual son meramente indicativas. La máquina en su posesión puede diferir de la representada en alguna parte.

Simonelli Group se reserva el derecho a realizar cambios en la producción y el manual sin ninguna obligación de actualizar la producción y los manuales de antes.

Tras haber quitado el embalaje, cerciorarse de la integridad del aparato. En caso de dudas, no utilizarlo y consultar personas profesionalmente calificadas. Los elementos del embalaje (sacos de plástico, poliestireno celular, clavos, etc..) no deben ser dejados al alcance de los niños, dado que constituyen una potencial fuente de peligro, ni ser desechados en el medio ambiente.



Antes de conectar el aparato, cerciorarse de que los datos de la placa coincidan con los de la red de distribución eléctrica. La placa es visible en la parte superior de la máquina, en la pared posterior. La máquina se debe instalar de acuerdo con las normas federales, estatales y locales aplicables (códigos) en vigor en materia de sistemas de plomería incluyendo los dispositivos de prevención de reflujo. Por esta razón, las conexiones de plomería deben ser realizadas por un técnico cualificado. La garantía quedará anulada si las características de la fuente de alimentación no se corresponden con los datos de la placa.

El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños a causa de la falta de puesta a tierra de la instalación eléctrica. Para la seguridad eléctrica de este aparato, es obligatorio preparar una instalación de puesta a tierra, dirigiéndose a un electricista con idoneidad técnica certificada, quien deberá controlar que la capacidad eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del aparato, indicada en la placa.



El electricista con licencia tendrá que comprobar también que la sección de los cables de la instalación sea idónea para la potencia consumida por el aparato.

Se prohíbe el uso de adaptadores, tomas múltiples y cables de prolongación. Si su empleo fuera indispensable, entonces es necesario llamar a un electricista patentado.

Durante la instalación del dispositivo se tienen que usar los componentes y los materiales en dotación con el mismo dispositivo. Si fuera necesario emplear otros componentes, el instalador tiene que verificar la idoneidad de los mismos para utilizarlos en contacto con el agua para consumo humano.

El instalador debe realizar las líneas hidráulicas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica a la protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación. Por tanto para ello es necesario llamar a un técnico autorizado. Para la eventual conexión a la red hídrica utilice siempre un tubo nuevo ya con el equipamiento, los tubos viejos no deben utilizarse.

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

Este aparato debe ser destinado exclusivamente al uso descrito en este manual. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños ocasionados por un uso impropio, erróneo e irrazonable.

Niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de los conocimientos adecuados no deben usar el aparato a menos que sean supervisados o instruidos. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no las deben realizar los niños sin vigilancia.

El dispositivo sólo se debe instalar en lugares donde el uso y el mantenimiento se limita a personal cualificado. El aparato no se debe instalar en el que se pueden utilizar chorros de agua.

El acceso a la zona de servicio se limita a las personas que tienen el conocimiento y la experiencia práctica de la unidad, especialmente en materia de seguridad e higiene.

Las temperaturas máximas y mínimas de almacenamiento tienen que estar comprendidas en el arco de $[+5, +50]$ C. La temperatura de funcionamiento tiene que estar comprendida entre $[+5, +30]$ °C.

Al acabar la instalación, el dispositivo es activado y llevado hasta la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de "listo para el funcionamiento".

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

- 100% del circuito café a través del erogador café (para más erogadores hay que dividir en igual medida);
- Apertura de la salida del vapor durante 1 minuto.

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



ATENCIÓN

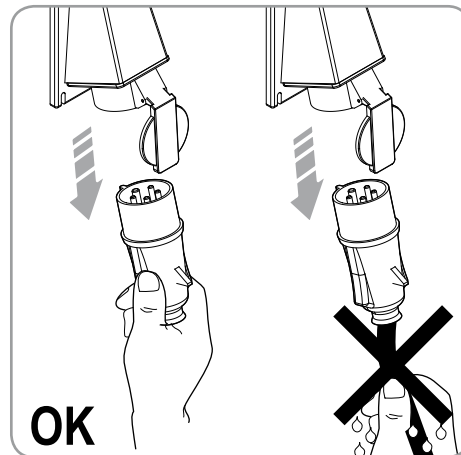
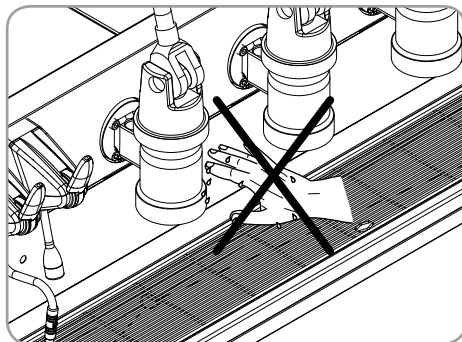
Antes de utilizar la máquina, leer completamente el manual de uso, o al menos las prescripciones de seguridad y la puesta a punto.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observancia de algunas reglas fundamentales.

En particular:

- No toque el aparato con las manos o los pies mojados;
- No usar el aparato mientras se está descalzo;
- No usar cables de prolongación en ambientes de baño o duchas;
- No tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de alimentación;
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- No permitir que el aparato sea usado por los niños, por personal no autorizado ni por quienes no hayan leído y comprendido este manual.

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, el técnico autorizado debe desenchufar la máquina tras haber apagado el interruptor general de la misma.



Para las operaciones de limpieza, llevar la máquina al estado energético "0", es decir con el "INTERRUPTOR A PAGADO Y EL ENCHUFE DESCONECTADO" y atenerse exclusivamente a las indicaciones incluidas en el presente manual.

Para la limpieza y el mantenimiento periódico tome como referencia los capítulos 4 y 5.



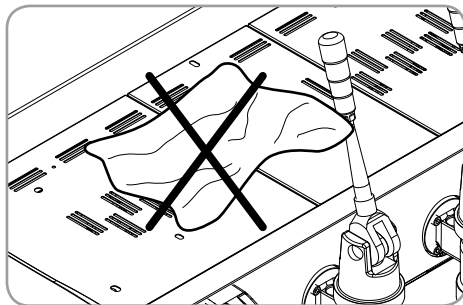
En caso de avería o mal funcionamiento, apagar el aparato. Está terminantemente prohibido intentar cualquier tipo de reparación. Dirigirse exclusivamente a personal profesionalmente cualificado. La eventual reparación de los productos deberá ser efectuada sólo por la casa fabricante o por un centro de asistencia autorizado, utilizando exclusivamente repuestos originales.

Si no se respetan estas indicaciones se puede comprometer la seguridad del aparato.

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

Para evitar recalentamientos peligrosos, se recomienda desplegar completamente el cable de alimentación.

No obstruir as rejillas de aspiración y/o de disipación térmica, especialmente la del calentador de tazas.



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

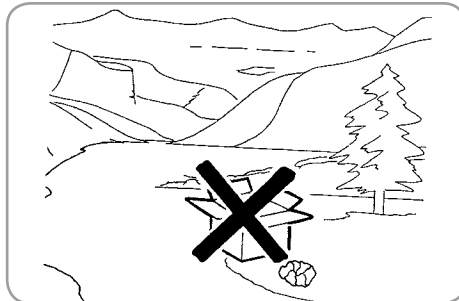
Si fuera necesaria la sustitución del cable de alimentación, ésta sólo puede ser llevada a cabo por un centro de asistencia autorizado o por el constructor.

Si es necesario sustituir el tubo de entrada de agua, utilizar solamente un tubo nuevo. El tubo que está siendo reemplazado no debe utilizarse más.

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



PELIGRO DE CONTAMINACIÓN



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

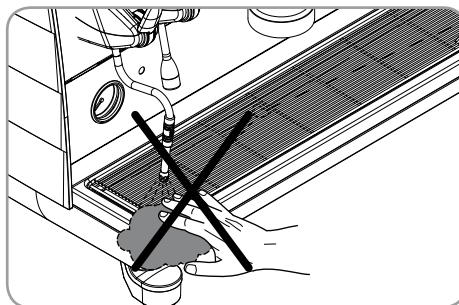


PELIGRO DE INTOXICACIÓN

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



PELIGRO DE QUEMADURA



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

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

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

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

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

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

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

En el caso de máquina con conexión hidráulica a la red, la presión mínima debe ser 2 bar y, además, la presión máxima para el funcionamiento correcto de la máquina no debe superar 6,5 bar.



ATENCIÓN

Para evitar un mal funcionamiento de las palancas, asegúrese de que ha abierto el paso de agua del grifo (mínimo 2 bar).

No tire y suelte las palancas antes de haber cargado el café.

No retire el soporte del filtro cuando la palanca se tira hacia abajo.



ATENCIÓN



INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

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

del vaciado de los residuos y desechos".

El símbolo del contenedor listado, indicado sobre la instrumentación, indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser recogido separadamente de los demás residuos o desechos. El usuario deberá, por tanto, entregar la instrumentación junta al fin vida a los idóneos centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien recobrarla al detallista al momento del adquiero de una nueva instrumentación de tipo equivalente, en razón de uno a uno.

La adecuada recogida selectiva para el envío siguiente de la instrumentación cesada al reciclaje, al trato y al vaciado ecológicamente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el entorno y sobre la salud y favorece el reciclaje de los materiales que componen la instrumentación.

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

TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO

IDENTIFICACIÓN MÁQUINA

Siempre que se comunique con la fábrica Simonelli Group, se ruega citar el número de matrícula de la máquina.

Victoria Arduino
Since 1905

Mod. VA358 LEVA GR3 C

| S.N. | Date |
|--------------|-----------|
| 380-415 V3N~ | P= 5400 W |
| 50-60 Hz | |

Operating Pressure 0.165 MPa

Max Inlet Pressure 0.65 MPa
Min Inlet Pressure 0.2 MPa

MADE IN ITALY
BELFORTE DEL CHIANTI (MC)

La máquina es transportada sobre paletas con otras máquinas, dentro de cajas aseguradas por medio de flejes.

Antes de proceder a cualquier operación de transporte o desplazamiento, el operador deberá:

- Ponerse guantes y calzado de protección y un mono con elásticos en los puños y tobillos.

El transporte de la paleta debe ser efectuado con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora).



ATENCIÓN:
PELIGRO DE CHOQUE O
APLASTAMIENTO

Levantar la paleta lentamente a aproximadamente 30 cm del piso y llegar a la zona de carga. Tras haber controlado que no hayan obstáculos, sean cosas o personas, proceder a la carga.

Una vez llegado a destino, también con un medio de elevación adecuado (p.ej. carretilla elevadora) y tras haberse cerciorado de que no hayan personas o cosas en el área de descarga, poner la paleta en el piso y desplazarla a una altura de aproximadamente 30 cm hasta el área de almacenaje.

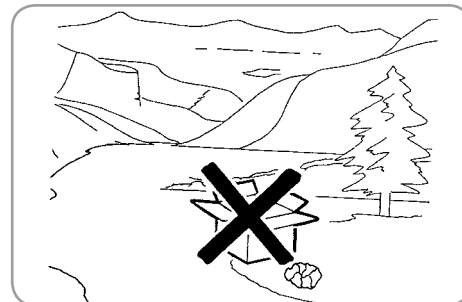


ATENCIÓN:
PELIGRO DE CHOQUE O
APLASTAMIENTO

Antes de proceder a la siguiente operación, controlar que la carga se encuentre en su sitio y que no caiga cuando se corten los flejes. El operador, usando guantes y calzado de protección, debe proceder al corte de los flejes y al almacenaje del producto. Consultar las características técnicas de este último para saber el peso de la máquina que se debe almacenar y poder regularse en base a ello.



PELIGRO DE CONTAMINACIÓN




Una vez extraída la máquina de la paleta o de la caja, no desechar estos últimos en el medio ambiente dado que existe el peligro de contaminación.


Enhorabuena,

con la compra del modelo VA358 WHITE EAGLE LEVA  usted ha hecho una elección inmejorable.

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

ésto y después ha decidido: elijo el modelo VA358 WHITE EAGLE LEVA .

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

Verá la comodidad, lo práctico y eficiente que es trabajar con VA358 WHITE EAGLE LEVA .

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

Gracias por su selección.

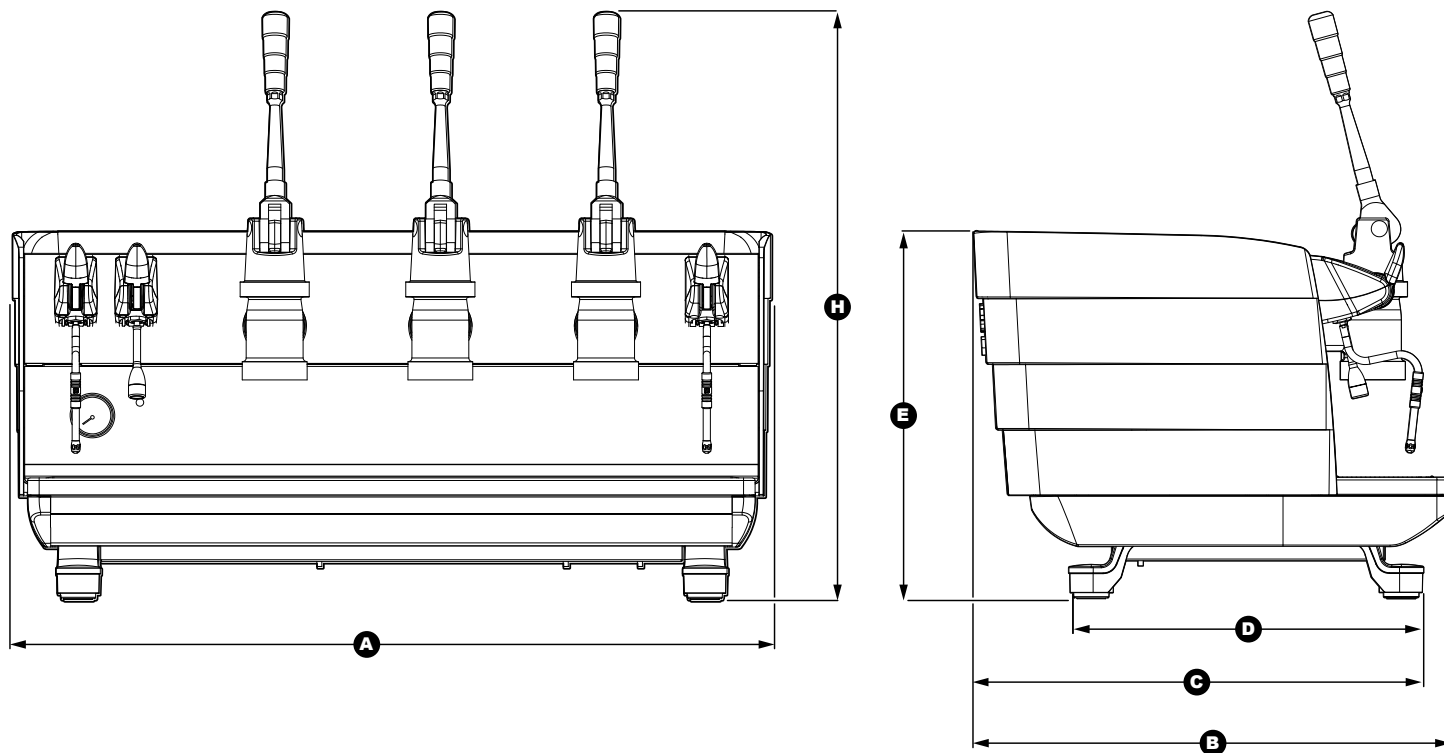
Cordialmente,

Simonelli Group





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



NOTA: Las patas delanteras se pueden mover hacia atrás 40 mm (1,57 pulgadas).

| | 2 Grupos | | 3 Grupos | |
|--------------------|-----------------|-------------------|------------------|-------------------|
| PESO NETO | 75 kg | 165,35 lb | 92 kg | 202,83 lb |
| PESO BRUTO | 88 kg | 194,01 lb | 111 kg | 244,71 lb |
| POTENCIA | 3000 / 3300 W | | 5000 / 5400 W | |
| DIMENSIONES | A 820 mm | A 32,28 in | A 1050 mm | A 41,34 in |
| | B 660 mm | B 25,98 in | B 660 mm | B 25,98 in |
| | C 620 mm | C 24,41 in | C 620 mm | C 24,41 in |
| | D 480 mm | D 18,90 in | D 480 mm | D 18,90 in |
| | E 510 mm | E 20,08 in | E 510 mm | E 20,08 in |
| | H 820 mm | H 32,28 in | H 820 mm | H 32,28 in |

ÍNDICE

| | |
|---|----|
| PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD | 67 |
| TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO | 70 |
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | 73 |
| 1. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA | 75 |
| 1.2 LISTA DE ACCESORIOS | 76 |
| 2. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES | 77 |
| 2.1 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA | 77 |
| 3. UTILIZACIÓN | 78 |
| 3.1 ENCENDIDO/ APAGADO DE LA MÁQUINA | 78 |
| 3.2 ENCENDIDO/ APAGADO CALENTADOR ELÉCTRICO DE LA TAZA (opcional) | 78 |
| 3.3 PREPARACIÓN DEL CAFÉ | 78 |
| 3.4 UTILIZACIÓN DEL VAPOR (Boquilla de vapor manual) .. | 79 |
| 3.5 PREPARACIÓN DEL CAPPUCINO | 79 |
| 3.6 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE | 79 |
| 4. LIMPIEZA | 80 |
| 4.1 PARADA | 80 |
| 4.2 LIMPIEZA EXTERIOR | 80 |
| 4.3 LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS | 80 |
| 5. MANTENIMIENTO | 81 |
| 5.1 REGENERACIÓN DE LAS RESINAS DEL ENDULZANTE | 81 |

| | |
|-----------------------------------|----|
| INSTALACIÓN ELÉCTRICA | |
| VA358 WHITE EAGLE LEVA | 83 |
| ESQUEMA CALDERA | |
| VA358 WHITE EAGLE LEVA 2 Gr. | 84 |
| ESQUEMA CALDERA | |
| VA358 WHITE EAGLE LEVA 3 Gr. | 85 |

1. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

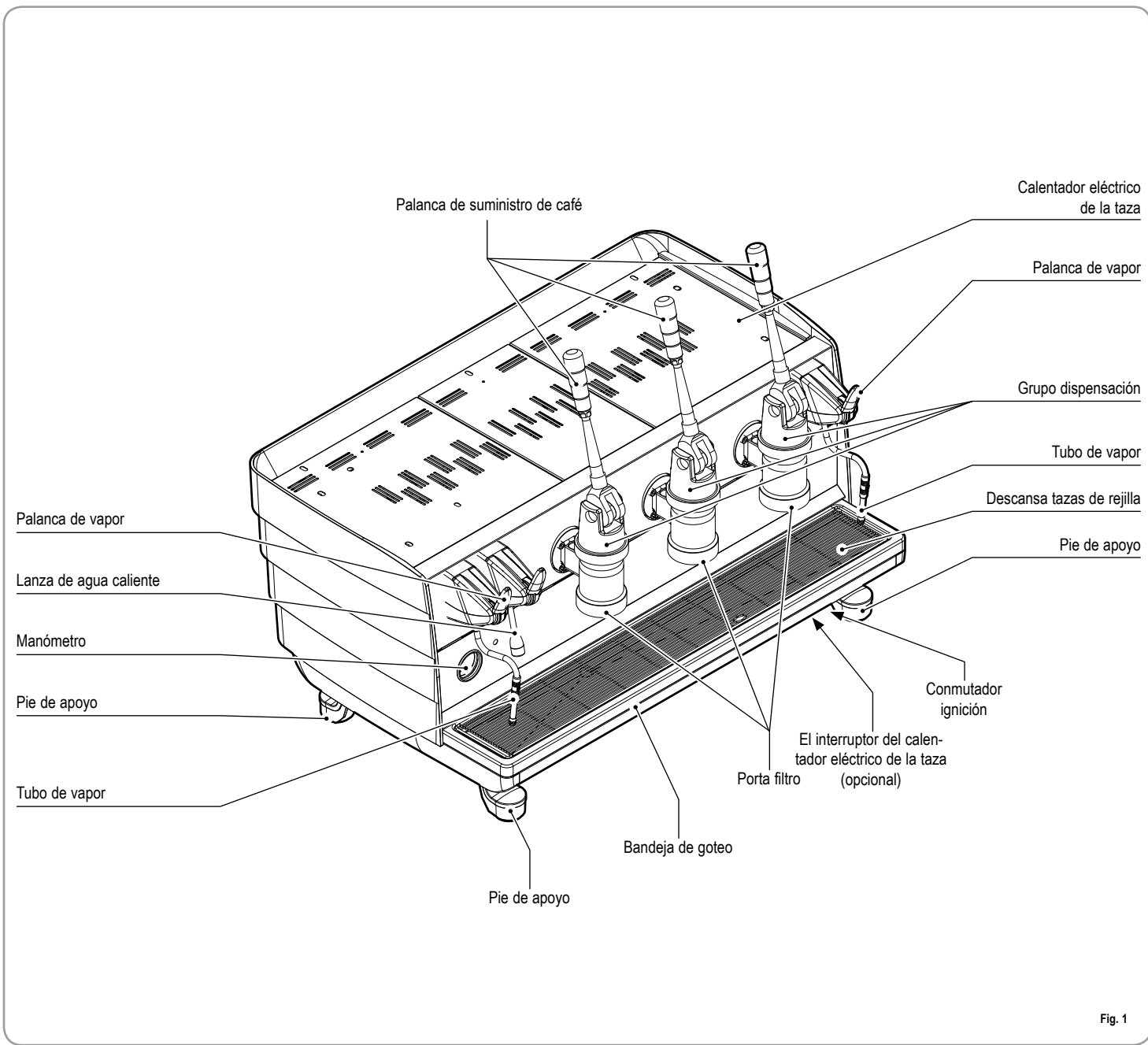
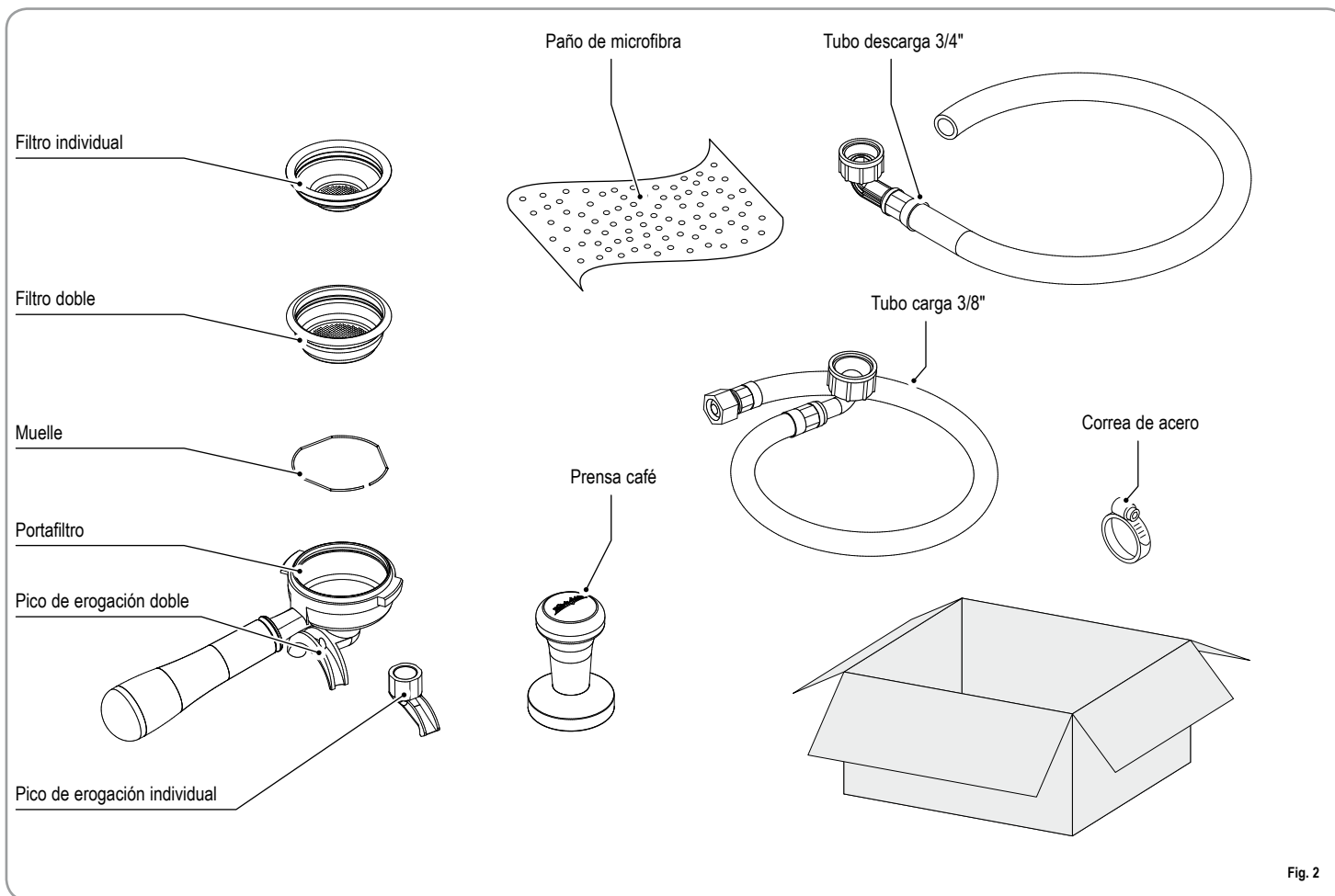


Fig. 1

1.2 LISTA DE ACCESORIOS



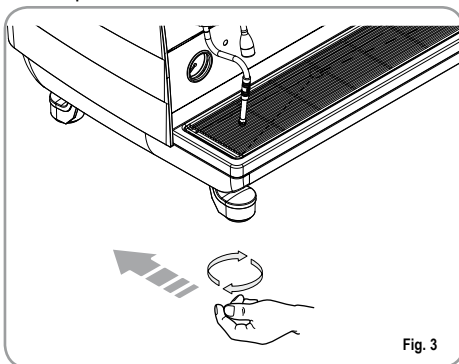
| DESCRIPCIÓN | 2 GRUPOS | 3 GRUPOS |
|------------------------------|----------|----------|
| Filtro individual | 1 | 1 |
| Filtro doble | 2 | 3 |
| Muelle | 3 | 4 |
| Portafiltro | 3 | 4 |
| Pico de erogación doble | 2 | 3 |
| Pico de erogación individual | 1 | 1 |

| DESCRIPCIÓN | 2 GRUPOS | 3 GRUPOS |
|--------------------|----------|----------|
| Prensa café | 1 | 1 |
| Correa de acero | 1 | 1 |
| Tubo descarga 3/4" | 1 | 1 |
| Tubo carga 3/8" | 1 | 1 |
| Paño de microfibra | 1 | 1 |

2. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES

Una vez eliminado el embalaje y comprobado el buen estado de la máquina y de los accesorios, coloque la máquina sobre una superficie horizontal a una altura mínima de 1 metro y asegúrese de que esté perfectamente nivelada ajustando las patas regulables:

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



En el caso en el que la profundidad de la superficie de apoyo no es suficiente, es posible mover las patas delanteras por 4 cm. La operación debe ser realizada por un técnico cualificado.

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

Esto impide que las impurezas, como la arena, partículas de sarro en suspensión, herrumbre, etc.. dañen las delicadas superficies de grafito, garantizando una larga duración de la máquina.

Una vez realizadas estas operaciones, realizar las conexiones hidráulicas como se muestra en la siguiente figura.



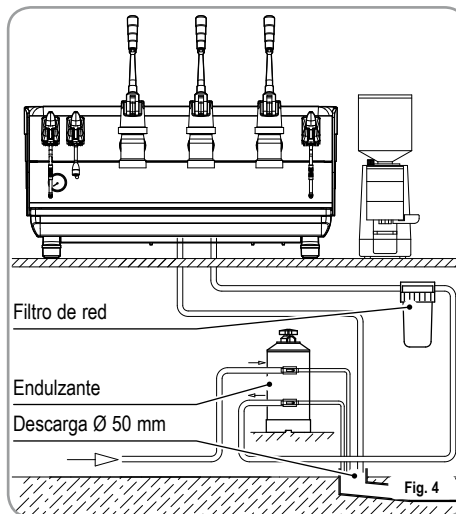
La presión del agua debe estar garantizada al menos 2 bar, 3 bar recomendado (máxima 6,5 bar). Si la presión de entrada es cero o inferior al mínimo, tendrá que conectar una bomba externa.



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



Para evitar un mal funcionamiento de las palancas, asegúrese de que ha abierto el paso de agua del grifo y entrando en el soporte del filtro con la carga de café esperada.



NOTA: Para un buen funcionamiento de la máquina es necesario que la presión de red no supere los 6,5 bar. De lo contrario, la máquina está equipada con un reductor de presión.

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

2.1 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA

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

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

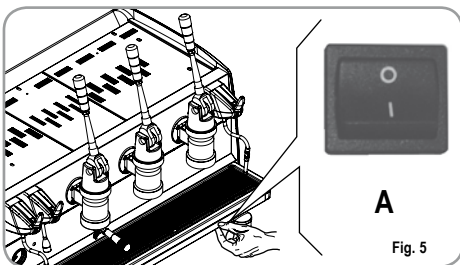
- dureza total 50-60 ppm (partes por millón);
- presión de la red hídrica, entre 2 y 6,5 bar; agua fría;
- flujo mínimo: 200 l/hora;
- filtración inferior a 1.0 micrón;
- residuo fijo (tds = total dissolved solids) entre 50 y 250 ppm;
- alcalinidad entre 10 y 150 ppm;
- cloro inferior a 0.50 mg/l;
- ph entre 6.5 y 8.5.

3. UTILIZACIÓN

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

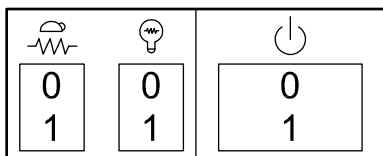
3.1 ENCENDIDO/ APAGADO DE LA MÁQUINA

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



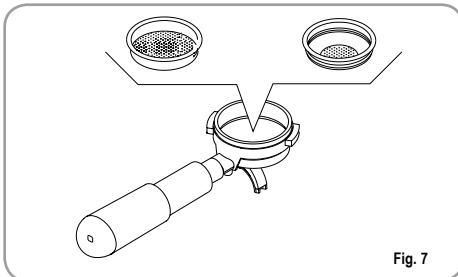
3.2 ENCENDIDO/ APAGADO CALENTADOR ELÉCTRICO DE LA TAZA (opcional)

Encendido de las luces o automático de vasos más caliente presionando los interruptores situados al lado del interruptor principal.

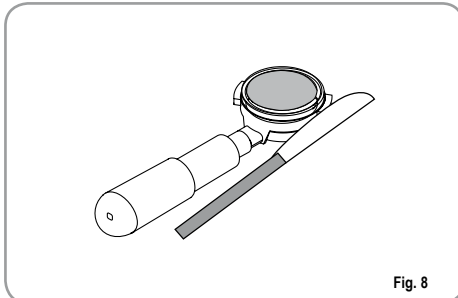


3.3 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

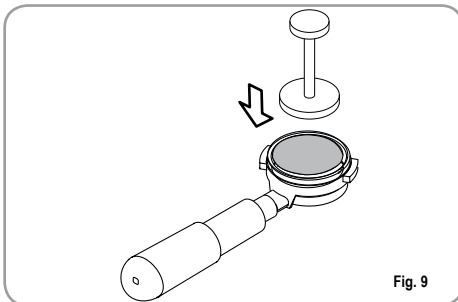
- 1) Después de haber puesto a punto la máquina, introduzca el filtro deseado (sencillo o doble dentro del portafiltro).



- 2) Llene a ras el dosificador de café y ponga el café dentro del filtro.

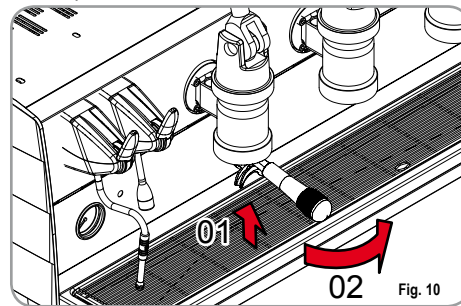


- 3) Prese el café en el filtro de manera uniforme con el prensador adecuado.

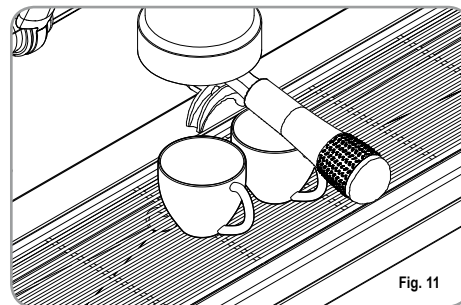


NOTA: Antes de embragar el portafiltro en el grupo es necesario expurgar el agua que ya está dentro del circuito del grupo por lo menos por 2 segundos activando y desactivando la erogación.

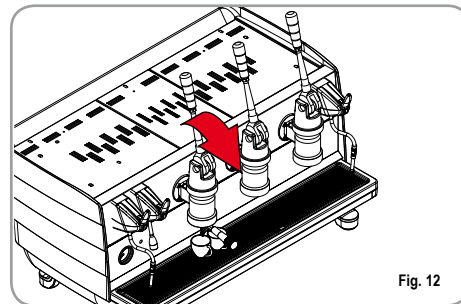
- 4) Limpie el borde del filtro de los residuos de café e introduzca el portafiltro en el grupo de dispensación.



- 5) Coloque la(s) tacita(s) debajo de las boquillas.



- 6) Tire hacia arriba hasta el final de carrera de la conjunto de la palanca en el que se ha insertado el soporte del filtro hacia la parte delantera de la máquina.



- 7) Espere unos segundos para una posible extracción de elaboración de la cerveza

- 8) Iniciar el ascenso de la palanca con cuidado de no invadir con su cuerpo la trayectoria de la palanca.

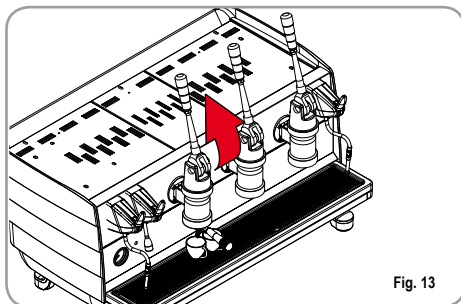


Fig. 13

- 9) Retire el soporte del filtro sólo cuando la palanca está en su posición original.

NOTA: Al final de cada suministro de café, para la limpieza del grupo, dispensar agua durante 2-3 segundos.



ATENCIÓN

No tire y suelte las palancas antes de haber cargado el café.

No retire el soporte del filtro cuando la palanca está en movimiento o en posición diferente que el resto.



ATENCIÓN

Tenga cuidado de no invadir sus cuerpos la trayectoria de la palanca durante su reingreso.

3.4 UTILIZACIÓN DEL VAPOR (Boquilla de vapor manual)

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



**ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS**

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

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

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

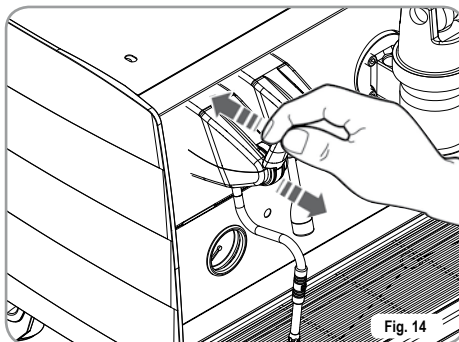


Fig. 14

3.5 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO

Para obtener la típica espuma sumergir el pico del vapor en el fondo del recipiente lleno por 1/3 (preferiblemente en forma tronco-cónico). Abrir el vapor. Antes que la leche llegue al punto de ebullición, llevar el pico del vapor hasta la superficie haciendo descremar la leche con pequeños desplazamientos en sentido vertical. Al final de la operación limpiar cuidadosamente la lanza con un paño suave.

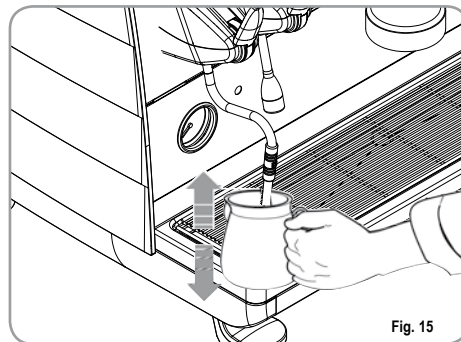


Fig. 15

3.6 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE



**ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS**

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

Permite la erogación de agua caliente para preparar té, manzanilla y tisanas.

Colocar debajo de la lanza de agua caliente un recipiente.

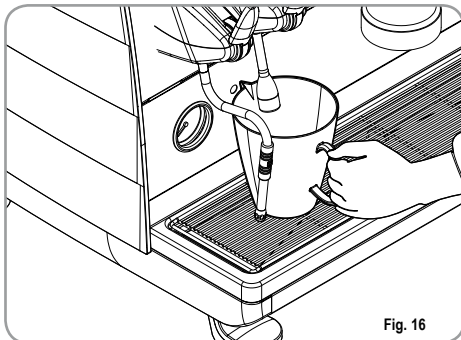


Fig. 16

Para dispensar agua caliente, simplemente tirar o empujar la palanca como se muestra en la figura.

Tirando por completo, la palanca se mantiene bloqueado en la posición de caudal máximo, empujando, el retorno de la palanca es automática.

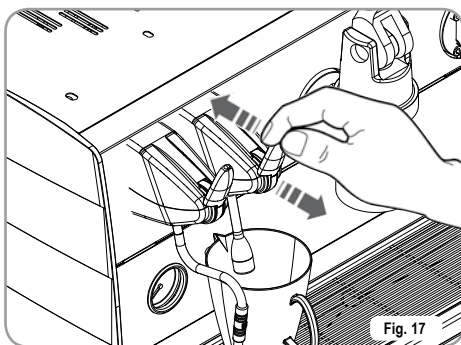


Fig. 17

Desde el agua caliente que se suministra agua durante un tiempo igual al tiempo de la acción de la palanca.

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

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

4. LIMPIEZA

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

NOTA: Las operaciones de limpieza deben realizarse dentro del rango de temperatura apropiado para trabajar con seguridad (+5°, +30°).

4.1 PARADA

Para detener la máquina es necesario presionar nuevamente el interruptor general y llevarlo a la posición "0".

4.2 LIMPIEZA EXTERIOR

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



ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

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

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

4.3 LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS

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

5. MANTENIMIENTO

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

NOTA: Después de una reparación o una sustitución de componentes que afectan a partes en contacto con agua y alimentos, se tiene que efectuar el cambio completo de agua en la caldera y en el circuito hidráulico.

NOTA: Las operaciones de mantenimiento deben realizarse dentro del rango de temperatura adecuado para trabajar con seguridad (+5°, +30°).

5.1 REGENERACIÓN DE LAS RESINAS DEL ENDULZANTE

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

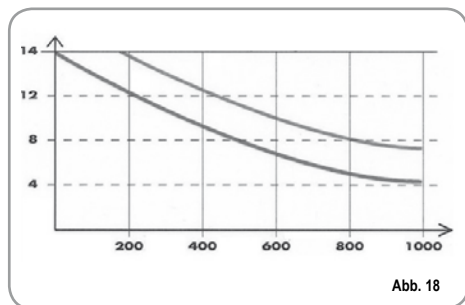


Abb. 18

Para obtener más información, póngase en contacto con Servicio al Cliente.

Los procedimientos de regeneración son los siguientes:

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

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

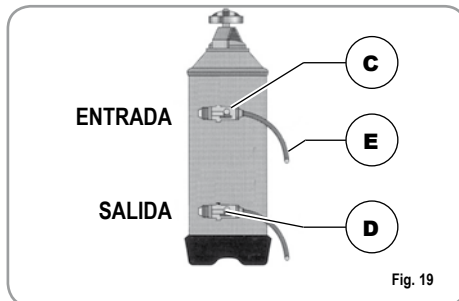


Fig. 19

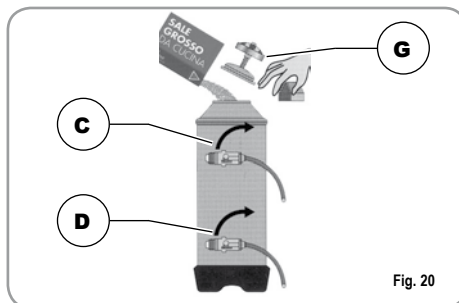


Fig. 20

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

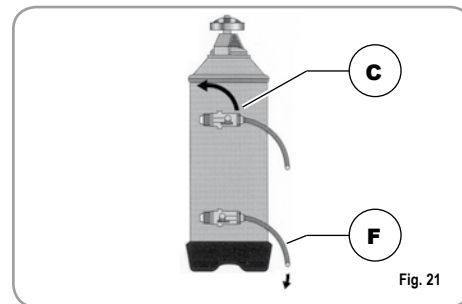


Fig. 21

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

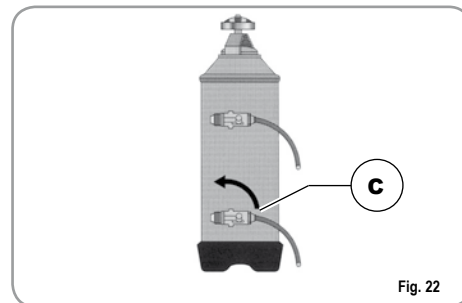
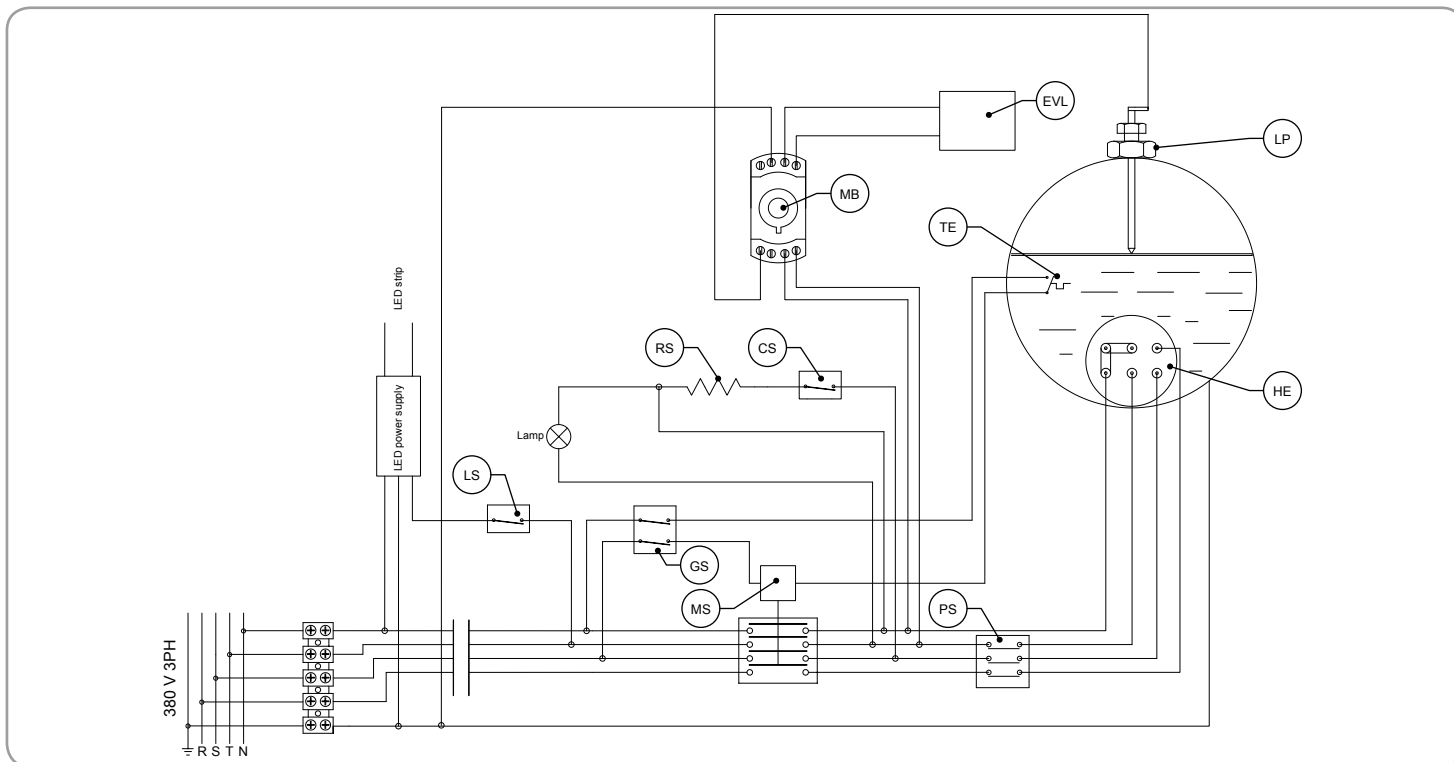


Fig. 22

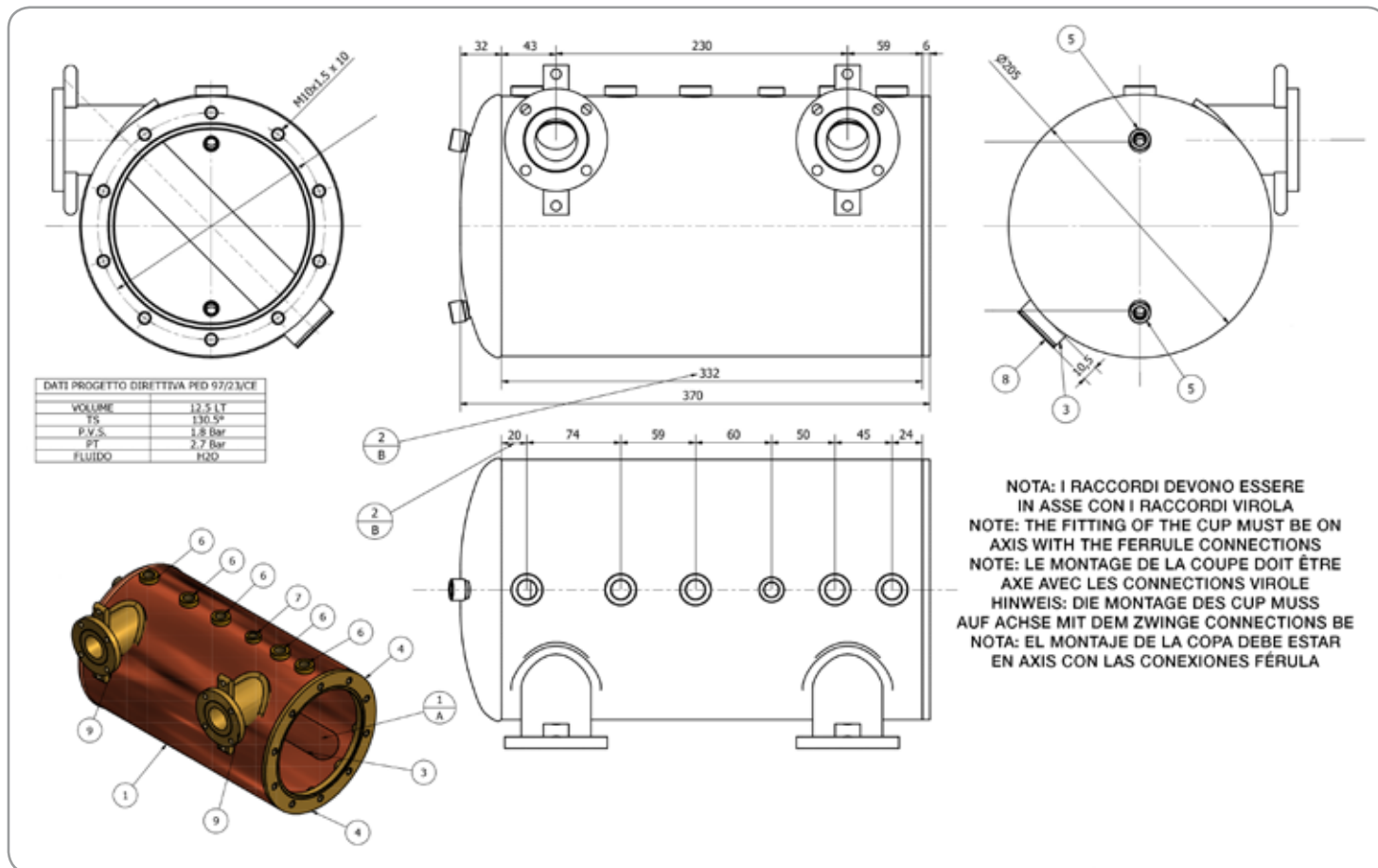
IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA VA358 WHITE EAGLE LEVA



LEGENDA / KEY / LÉGENDE / LEGENDE / LEYENDA

- MS** Interruttore / Switch / Interrupteur / Schalter / Interruptor.
TE Termostato / Thermostat / Thermostat / Thermostat / Termostato.
HE Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudiere / Boiler heizung / Resistencia boiler.
RS Resistenza scaldatazze / Cupwarmer heating element / Résistance chauffe tasses / Tassenwarm. Heizung / Resistencia calentatazas.
LP Sonda livello / Level probe / Sonde niveau / Wasser. sonde / Sonda nivel.
EVL Elettrovalvola livello / Water level elec / Electrovanne niveau / Niveauregler ventil / Electrovalvula nivel.
GS Interruttore macchina / Machine switch / Interrupteur de la machine / Maschinenschalter / Interruptor de la máquina.
CS Interruttore scaldatazze / Cupwarmer switch / Interrupteur chauffe tasses / Tassenwärmer Schalter / Interruptor calentatazas.
LS Interruttore luci / Light switch / Interrupteur de lumière / Lichtschalter / Interruptor de luz.
MB Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe / Motor pompe / Motor bomba.

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE BOILERANLAGE / ESQUEMA CALDERA VA358 WHITE EAGLE LEVA 2 Gr.

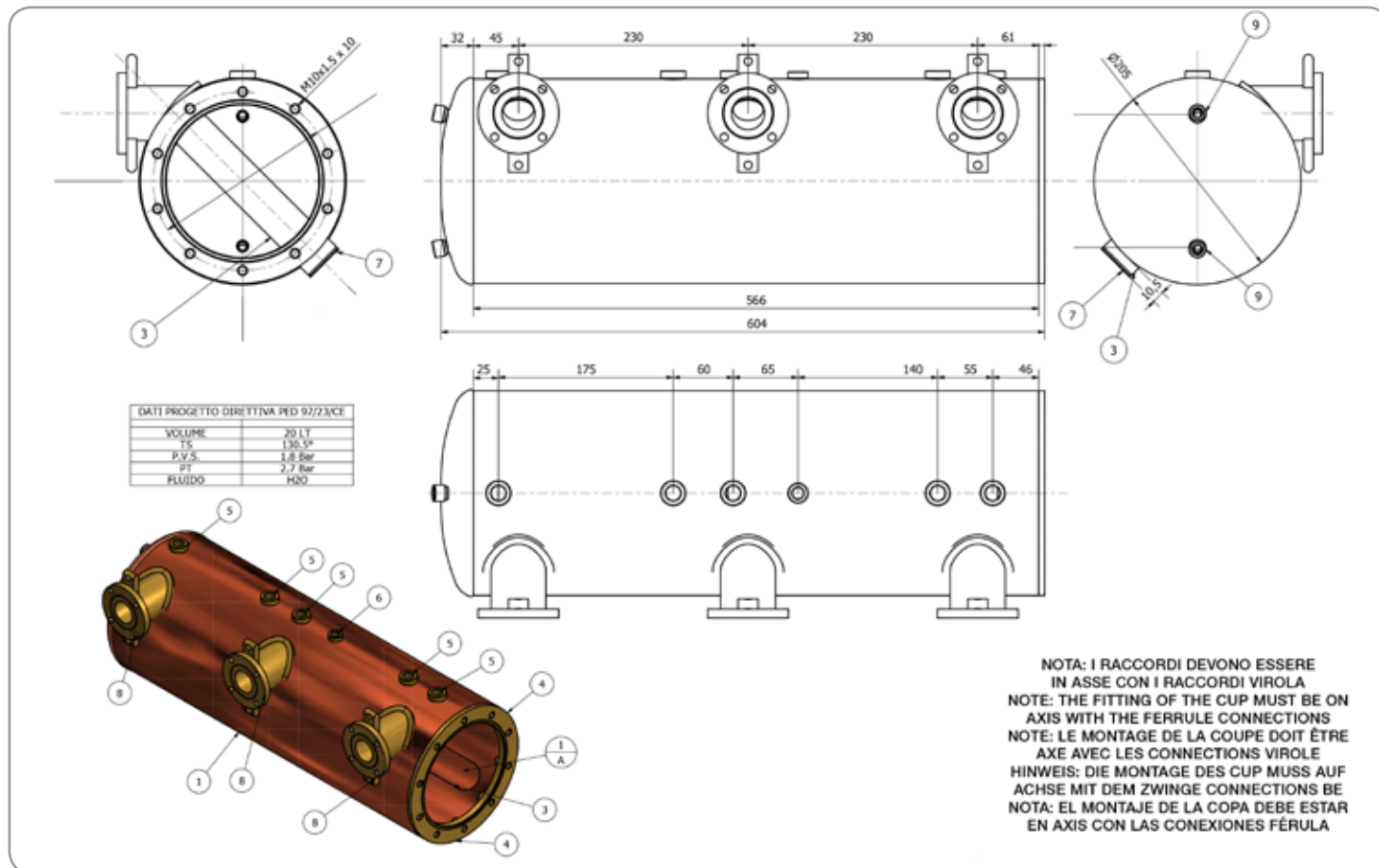


NOTA: I RACCORDI DEVONO ESSERE
IN ASSE CON I RACCORDI VIROLA
NOTE: THE FITTING OF THE CUP MUST BE ON
AXIS WITH THE FERRULE CONNECTIONS
NOTE: LE MONTAGE DE LA COUPE DOIT ÊTRE
AXE AVEC LES CONNECTIONS VIROLE
HINWEIS: DIE MONTAGE DES CUP MUSS
AUF ACHSE MIT DEM ZWINGE CONNECTIONS BE
NOTA: EL MONTAJE DE LA COPA DEBE ESTAR
EN AXIS CON LAS CONEXIONES FÉRULA

LEGENDA / KEY / LÉGENDE / LEGENDE / LEYENDA

- 1 Corpo caldaia / Boiler body / Corp de la chaudière / Kesselkörper / Cuerpo de la caldera.
- 2 Coppa / Cup / Coupe / Cup / Copa.
- 3 Tubo scambiatore / Exchanger tube / Tube de échangeur / Tauscherrohr / Tubo intercambiador.
- 4 Anello / Ring / Anneau / Klingeln / Anillo.
- 5 Attacco 3/8" M / 3/8" M / 3/8" M / 3/8" M / 3/8" M.
- 6 Attacco 3/8" F / 3/8" F / 3/8" F / 3/8" F / 3/8" F
- 7 Attacco 1/4" F / 1/4" F / 1/4" F / 1/4" F / 1/4" F
- 8 Flangia Scambiatore / Exchanger flange / Bride de l'échangeur / Flansch Wärmetauscher / Brida de intercambiador.
- 9 Flangia gruppo leva / Flange lever group / Bride levier groupe / Flansch der Hebelgestänges / Brida de grupo palanca.

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE BOILERANLAGE / ESQUEMA CALDERA VA358 WHITE EAGLE LEVA 3 Gr.



LEGENDA / KEY / LÉGENDE / LEGENDE / LEYENDA

- 1 Corpo caldaia / Boiler body / Corp de la chaudière / Kesselkörper / Cuerpo de la caldera.
- 2 Coppa / Cup / Coupe / Cup / Copa.
- 3 Tubo scambiatore / Exchanger tube / Tube de échangeur / Tauscherrohr / Tubo intercambiador.
- 4 Anello / Ring / Anneau / Klingeln / Anillo.
- 5 Attacco 3/8" M / 3/8" M / 3/8" M / 3/8" M / 3/8" M.
- 6 Attacco 3/8" F / 3/8" F / 3/8" F / 3/8" F / 3/8" F
- 7 Attacco 1/4" F / 1/4" F / 1/4" F / 1/4" F / 1/4" F
- 8 Flangia Scambiatore / Exchanger flange / Bride de l'échangeur / Flansch Wärmetauscher / Brida de intercambiador.
- 9 Flangia gruppo leva / Flange lever group / Bride levier groupe / Flansch der Hebelgestänges / Brida de grupo palanca.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT

DECLARATION DE CONFORMITE MACHINE SOUS PRESSION

EU-KONFORMITÄTSERKLARUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

- La 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 modulo A. La vérification de la conformité à ces directives a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes:
- Die Firma Simonelli Group erklärt eigenverantwortlich, das die Espresso Kaffeemaschine, wie folgt identifiziert, den folgenden EG-Richtlinien entspricht und die folgenden wesentlichen Erfordernisse der Beilage A erfüllt. Übereinstimmungs-Überprüfung: Kategorie 1, Formblatt A. Zur Überprüfung der Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien wurden die folgenden, angeglichenen Normen angewendet:
- Simonelli Group declara por la presente que la máquina espresso identificó a continuación cumple con las siguientes directrices de la CEE a continuación y cumple los requisitos esenciales establecidos en el anexo A. Evaluación de la conformidad: categoría 1 módulo A. Para la verificación del cumplimiento de dichas Directivas se aplicaron las normas armonizadas indicadas en la tabla.

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 indiquée au dos, le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est M. *Lauro Fioretti*.

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

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

| | |
|---|---|
| 2006/42/EC | Direttiva macchine Machinery Directive Directive machines Maschinenrichtlinie Directiva "Máquinas" |
| 2014/35/EU | Direttiva bassa tensione Low Voltage Directive Directive basse tension Niederspannungsrichtlinie Directiva "baja tensión" |
| 2014/30/EU | Direttiva compatibilità elettromagnetica Electromagnetic Compatibility Directive Directive compatibilité électromagnétique Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit Directiva "compatibilidad electromagnética" |
| (CE) No 1935/2004 | Direttiva materiali per alimenti Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs Directive matériaux pour contact alimentaire Richtlinie für Materialien die mit Lebensmitteln in Berührung kommen Directiva "materiales para alimentos" |
| 2014/68/EU | Direttiva attrezzature a pressione Pressurized Equipment Directive Directive équipements sous pression Druckgeräte-Richtlinie Directiva "equipos a presión" |
| 2011/65/EU | Direttiva ROHS ROHS Directive Directive ROHS ROHS-Richtlinie Directiva 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. Vorschriften über die gute Herstellungspraxis für Materialien, Gegenstände und die Verwendung von Bisphenol A in Farben und Lacken, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Reglamento de buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos, y sobre el uso del bisfenol A en barnices y revestimientos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios. |
| D. M. 21/03/1973 | 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. Hygienevorschriften für Verpackungen, Behälter und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln oder Körperpflegeprodukten in Berührung zu kommen. Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes, utensilios, destinados a entrar en contacto con las sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal. |
| 10/2011/CEE | Direttiva materie plastiche Plastics directive Matériau plastique directive Kunststoff material richtlinie Directive material plastico |
| 85/572/CEE, 82/711/CEE | Direttive metalli e leghe Metals and alloys directives Métaux et alliages directives Directiva metales y aleaciones Richtlinie metalle und legierungen |

Modello e anno di fabbricazione: Vedi targa dati su macchina **Model and production:** See label on machine **Modèle et année de fabrication:** Contrôler les données sur la machine

Modell und Baujahr: siehe Etikette auf der Maschine

Modelo y año de fabricación: Véase ficha técnica en la máquina

Matricola • Serial number • Matricule • Seriennummer • Número de serie:

Caldaja • Boiler • Chaudière • Herstell • Caldera:

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

* Boiler in 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

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

* Calentador en zona de aplicación artículo 3, párrafo 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.

Normas appliquées: Recalte M, S, VSR edition '78 et '95 gardées chez la siège legale.

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

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

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)

Zeichnungs-Nr.: (Siehe Ende der Gebrauchsanleitung)

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

Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué • Geschäftsführer • Administrator delegado:



Fabio Ceccarani

Belforte del Chienti, 01/08/2018

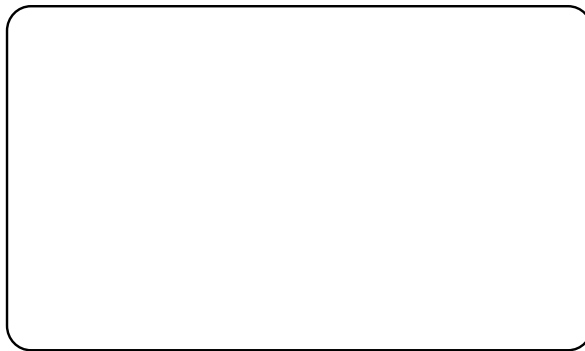
ATTENZIONE: La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura. Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto é vietato. L'integrità e l'efficienza dell'attrezzatura e degli accessori di sicurezza sono a cura dell'utente. La presente dichiarazione perde 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 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.

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

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



More info



Victoria Arduino

1905

SIMONELLI GROUP

Via E. Betti, 1
62020 Belforte del Chienti

Macerata Italy

Tel. +39.0733.950243

Fax +39.0733.950247

www.victoriaarduino.com

E-mail: info@victoriaarduino.com