

# AURELIA WAVE DIGIT - T<sup>3</sup>

---

**DE GEBRAUCHANWEISUNGEN** (Übersetzung der Originalanleitungen)

**ES INSTRUCCIONES DE MANEJO** (Traducción de las Instrucciones Originales)





# INHALT / ÍNDICE

---

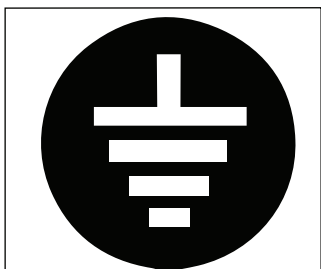
<b>3</b>	SICHERHEITSVORSCHRIFTEN
<b>10</b>	MEDIDAS DE SEGURIDAD
<b>17</b>	ALLGEMEINE INFORMATIONEN / INFORMACIÓN GENERAL
<b>18</b>	TECHNISCHE DATEN / DATOS TÉCNICOS
<b>20</b>	BESCHREIBUNG DER MASCHINE / DESCRIPCIÓN MÁQUINA
<b>24</b>	INSTALLATION / INSTALACIÓN
<b>28</b>	EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHTECHNIKER / AJUSTES DEL TÉCNICO CUALIFICADO
<b>30</b>	VERWENDUNG / USO
<b>36</b>	PROGRAMMIERUNG / PROGRAMACIÓN
<b>110</b>	REINIGUNG / LIMPIEZA
<b>113</b>	WARTUNG / MANTENIMIENTO
<b>114</b>	SCHALTPLAN / ESQUEMAS ELÉCTRICOS
<b>124</b>	SCHALTPLAN HEIZKESSEL / ESQUEMAS CALDERA

- Diese Gebrauchsanweisung ist ein wesentlicher Bestandteil dieses Produktes und ist dem Verbraucher zu liefern. Die in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise aufmerksam lesen, da sie wichtige Informationen über die Sicherheit bei Installation, Betrieb und Instandhaltung liefern. Diese Anleitung sorgfältig aufbewahren, um sie jederzeit nachschlagen zu können.
- Dieses Gerät ist nur zu den Zwecken zu verwenden, die in diesem Handbuch bestimmt werden. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung des Geräts entstehen.
- Vor dem Gebrauch lesen Sie die ganze Gebrauchsanweisung oder mindestens die Sicherheitshinweise und Einstellung des Gerätes durch.
- Das Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Kinder und Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Mangel an entsprechenden Kenntnissen, sofern sie nicht überwacht oder angeleitet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Nach dem Auspacken sicherstellen, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall auf die Verwendung des Geräts verzichten und qualifiziertes Fachpersonal hinzuziehen. Die Verpackungselemente (Plastikbeutel, Styroporsteine, Nägel usw.) nicht in der Reichweite von Kindern liegen lassen, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen. Nicht in der Umwelt freisetzen.
- Die Maschine ist geeignet für die Installation in den Diensträumen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen, in Agrotourbetrieben, in den Gemeinschaftsbereichen von Hotels, Motels, Bed&Breakfast und dgl. geeignet.
- Das Gerät darf nur in Räumen installiert werden, in denen seine Nutzung und Wartung auf qualifiziertes Personal beschränkt ist.
- Das Gerät darf nicht dort installiert werden, wo Wasserstrahlen verwendet werden können.
- Der Geräuschpegel der Maschine liegt unter 70 dB.
- Um die Lüftung der Maschine zu gewährleisten, muss sie mit der Lüftungsöffnung im Abstand von mindestens 15 mm von Wänden oder anderen Maschinen aufgestellt werden.
- Vor jeder Tätigkeit wie Installation, Wartung, Ausladen, Einstellung muss der qualifizierte Bediener immer Arbeitshandschuhe und Unfallverhütungsschuhe anziehen.
- Vor dem Anschluss des Gerätes prüfen, ob die Betriebsdaten auf dem Typenschild mit den Bemessungswerten des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen. Die Platte ist im Inneren der Maschine sichtbar, indem Sie die Wasserauffangwanne entfernen. Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den geltenden Bundes-, Landes- und Regionalvorschriften für Hydrauliksysteme mit Hochwasserschutz installiert werden. Aus diesem Grund müssen die Hydraulikanschlüsse von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden. Die Garantie erlischt, wenn die Eigenschaften des Netzteils nicht mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- 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. Der Wasseranschluss muss von einem zugelassenen Fachtechniker ausgeführt werden. Verwenden Sie beim Anschluss an das Wasserleitungsnetz immer ein neues Rohr, alte Rohre dürfen nicht verwendet werden.
- Bei der Installation muss der zugelassene Elektriker einen nach den geltenden Sicherheitsvorschriften erforderlichen allpoligen Schalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte vorsehen, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht. Für Australien muss dies in Übereinstimmung mit der Installationsrichtlinie AS/NZS 3000 erfolgen.
- Bei der Installation in Küchen schließen Sie den Potentialausgleichsleiter an die mit dem Symbol  gekennzeichnete Klemme an der Maschine an.

 [Symbol IEC 60417 - 5021 (2002-10)]

### Äquipotentialität



- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, falls die Anlage nicht geerdet ist. Zur elektrischen Sicherheit dieses Geräts ist das Vorhandensein einer Erdungsanlage erforderlich. Es muss durch einen zugelassenen Elektriker geprüft werden, dass die Stromleistung der Anlage für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend ist.

• Die Verwendung von elektrischen Geräten beliebiger Art erfordert die Einhaltung einiger wesentlicher Grundregeln. Insbesondere:

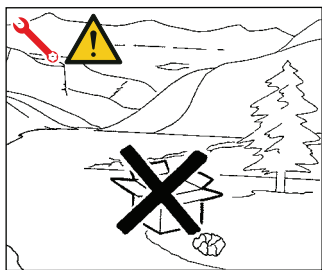
- Das Gerät keinesfalls mit nassen Händen oder bei nassen Füßen anfassen;
- Das Gerät nicht barfuß benutzen.
- In Badezimmern oder Duschräumen keine Verlängerungskabel verwenden;
- Stromkabel nicht ziehen, um das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen;
- Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen ausgesetzt werden (Regen, Sonne usw.);
- Das Gerät darf nicht von Kindern oder unbefugtem Personal sowie von Personen benutzt werden, die das vorliegende Handbuch nicht gelesen und einwandfrei verstanden haben.
- Der zugelassene Elektriker muss auch sicherstellen, dass der Kabelquerschnitt des Systems für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und Kabelverlängerungen ist untersagt. Sofern dies unbedingt notwendig sein sollte, muss ein zugelassener Elektriker zugezogen werden.
- Um Überhitzungen zu vermeiden, ist es empfehlenswert, das Stromkabel komplett abzurollen. Die Belüftungs- und Dissipationsgitter insbesondere des Tassenwärmers dürfen nicht verstopfen.
- Das Stromkabel dieses Gerätes darf vom Verbraucher selbst nicht ersetzt werden.

Im Schadensfall das Geräts abschalten und das Kabel ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal austauschen lassen.

- Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, darf es nur von einer autorisierten Servicestelle oder vom Hersteller ausgetauscht 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.
- Bei Maschinen mit Wasseranschluss an das Netz muss der Mindestdruck 2 bar und darüber hinaus darf der Höchst- druck für den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine 4 bar nicht überschreiten.
- Die Betriebstemperatur muss zwischen +5 und +30°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 Ausgusschnabel (wenn mehrere Schnäbel vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
  - 100%iges Leeren des Heiwasserkreislau- fs über das Wasserrohr (wenn mehrere Röhre vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
  - Öffnen des Dampfauslasses für 1 Minute.

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

- Es ist verboten, die Maschine ohne die Anwesenheit und Aufsicht eines qualifizierten Bedieners an zu lassen. Die Simonelli Group haftet nicht für Schäden, die durch die Nichteinhaltung dieses Verbots entstehen.
- Beim Einfüllen von Kaffee darf der Bediener nicht die Hände ins Innere des Behälters bringen.
- Wenn die Dampfdüse benutzt wird, mit Vorsicht vorgehen und die Hände unter die Düse nicht legen oder sie unmittelbar nach dem Gebrauch berühren.
- Befolgen Sie bei Reinigungsarbeiten nur die Anweisungen in dieser Broschüre.
- Nachdem die Reinigung der Maschine begonnen hat, darf dieser Vorgang nicht unterbrochen werden, da sonst Reinigungsmittelrückstände in den Bruhgruppen zurückbleiben können.
- Bei Störungen oder mangelhaftem Betrieb, das Gerät ausschalten. Es ist strikt untersagt, Arbeiten jeglicher Art am Gerät vorzunehmen. Dazu darf ausschließlich qualifiziertes Fachpersonal herangezogen werden. Eventuelle Reparaturen des Geräts dürfen ausschließlich vom Hersteller oder dessen zugelassenen Kundendienststellen unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen vorgenommen werden. Die mangelnde Einhaltung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.
- Trennen Sie im Brandfall die Maschine mit dem Hauptschalter von der Stromversorgung. Es ist absolut verboten, das Feuer mit Wasser zu löschen, wenn die Maschine unter Spannung steht.
- Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht überwacht wird, schließen Sie den Wasserzulauf ab. Der autorisierte Techniker muss den Schalter der Maschine ausschalten und ausstecken, bevor er Wartungsarbeiten durchführt.



- Falls das Gerät nicht mehr benutzt werden sollte, ist es empfehlenswert es stillzulegen, indem man nach Herausziehen des Netzsteckers das Stromkabel abschneidet.
- Die Maschine belastet die Umwelt: Die für die Entsorgung zuständigen Stellen hinzuziehen oder sich an den Hersteller wenden, um die einschlägigen Informationen zu erhalten.

## INFORMATION AN BENUTZER



Gemäß der Richtlinie 2011/65/EG zur Verringerung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung von Abfällen.

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.

## DIE VORBEREITUNG STEHT IN DER VERANTWORTUNG DES KÄUFERS

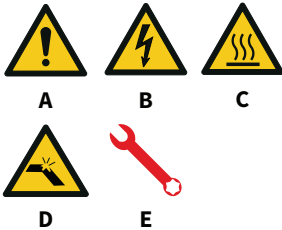
- Vorbereitung des Aufstellungsortes.  
Der Käufer muss eine geeignete Auflagefläche zur Verfügung stellen, um das Gewicht der Maschine zu tragen (siehe Kapitel Installation).
- Elektrische Prädisposition.  
Das elektrische System muss den am Installationsort geltenden nationalen Vorschriften entsprechen und effizient geerdet sein.  
Installieren Sie eine allpolige Trennvorrichtung vor der Maschine.



Die Stromversorgungskabel müssen entsprechend dem von der Maschine benötigten Maximalstrom so bemessen sein, dass der gesamte Spannungsabfall bei Volllast weniger als 2% beträgt.

- Vorbereitung eines Wasseranschlusses.  
Bereiten Sie eine geeignete Wasserableitung und ein Wasserversorgungsnetz vor, das Wasser mit einem maximalen französischen Härte-Grad von 3/5° (60/85 ppm).

## SYMBOLS



- A Allgemeine Gefahr
- B Stromschlaggefahr
- C Verbrennungsgefahr
- D Gefahr von Maschinenschäden
- E Betrieb, der dem qualifizierten Techniker vorbehalten ist, gemäß den geltenden Vorschriften.

## RESTRIKTIEN

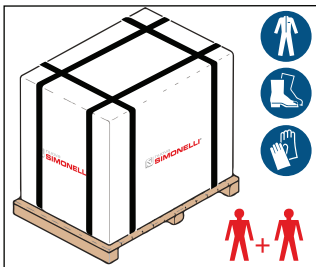
Obwohl der Hersteller mechanische und elektrische Sicherheitssysteme zur Verfügung gestellt hat, gibt es während des Einsatzes der Maschine noch einige Gefahrenzonen:



- Brühgruppe des Kaffees.
- Dampfrohr.
- Heißwasserdüse
- Tassenwärmer.

## ERHALT DER MASCHINE

### TRANSPORT



Der Transport der Maschine erfolgt zusammen mit anderen Maschinen auf einer Palette in großen Schachteln, die mit Umreifungen an der Palette befestigt sind.

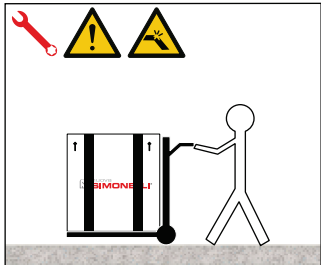
Vor Transport- oder Handhabungstätigkeiten muss der Bediener Handschuhe und Unfallverhütungsschuhe sowie einen Schutzanzug mit Gummiband am Rand anziehen.

Die Maschine muss von 2 oder mehr Personen bedient werden.



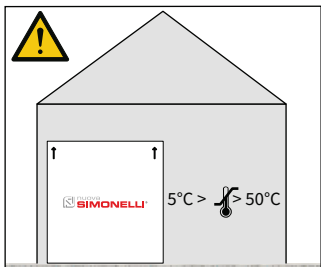
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- und Personenschäden ab, die sich aus der Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften für das Heben und Bewegen von Materialien ergeben.

## HANDHABUNG



- Die Palette langsam etwa 30 cm anheben und zum Ladebereich bringen.
- Nachdem sichergestellt wurde, dass keine Hindernisse, Sachen oder Personen, vorhanden sind, kann das Laden vorgenommen werden.
- Nach Erreichen des Zielorts wiederum sicherstellen, dass sich im Entladebereich keine Sachen oder Personen befinden, die Palette mit einem geeigneten Hebemittel (z.B. Gabelstapler) abladen und in etwa 30 cm Höhe über dem Boden bis zum Lagerort bringen.

## LAGERUNG

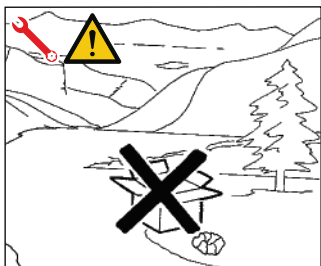


Die Box mit der Maschine muss wetterunabhängig gelagert werden.

Bevor der nachstehende Vorgang ausgeführt wird, ist sicherzustellen, dass die Ladung gesichert ist und bei Entfernen der Verankerungsreifen nicht fallen kann.

Das mit Schutzhandschuhen und Sicherheitsschuhen ausgestattete Personal muss die Umreifungen durchtrennen und das Produkt einlagern. Dazu die technischen Datenblätter der Maschine nachschlagen, um das Gewicht der zu lagernden Maschine festzustellen und sich entsprechend darauf einzurichten.

## ENTPACKEN



Nach dem Auspacken der Maschine, die Palette oder Behälter nicht gedankenlos fortwerfen.



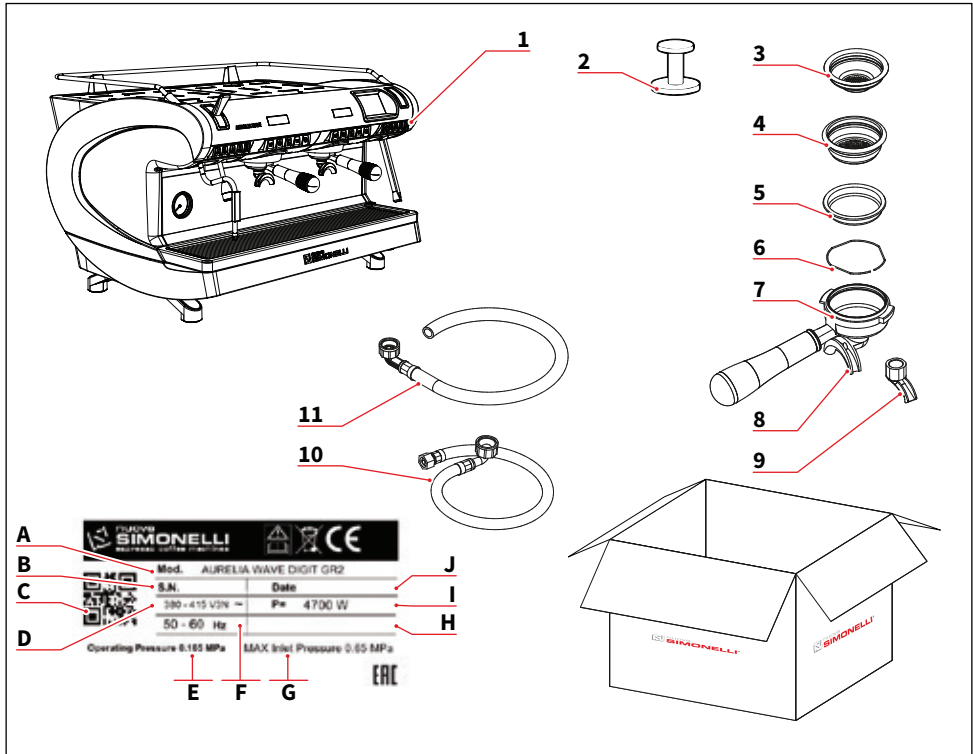
## INHALTSKONTROLLE

Überprüfen Sie nach Erhalt der Box, ob die Verpackung intakt und optisch unbeschädigt ist. Die Betriebsanleitung und der dazugehörige Satz müssen sich in der Verpackung befinden.

Wenden Sie sich im Falle von Schäden oder Fehlfunktionen an Ihren Händler vor Ort.

Geben Sie bei jeder Kommunikation immer die Seriennummer an.

Die Mitteilung muss innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Maschine erfolgen.



- |                                    |                       |
|------------------------------------|-----------------------|
| 1 Maschine (Beispielbild)          | A Modell und Version  |
| 2 Kaffeemaschine (1 Stück)         | B Seriennummer        |
| 3 Einzelfilter (1 Stück)           | C QR-Code             |
| 4 Doppelfilter (1 für jede Gruppe) | D Spannungsversorgung |
| 5 Doppelfilter (1 für jede Gruppe) | E Betriebsdruck       |
| 6 Blindfilter (1 für jede Gruppe)  | F Frequenz            |
| 7 Feder (1 für jede Gruppe)        | G Max. Eingangsdruck  |
| 8 Filterhalter (Nr. Gruppen + 1)   | H Optional            |
| 9 Doppeldüse (1 für jede Gruppe)   | I Leistung            |
| 10 Einzeldüse (1 Stück)            | J Produktionsdatum    |
| 10 Zulaufleitung 3/8" (1 Stück)    |                       |
| 11 Ablaufleitung 3/4" (1 Stück)    |                       |

---

# 1

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN INFORMACIÓN GENERAL

---

### **DE**

#### **HERSTELLER:**

SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italien

**KAFFEE MASCHINENMODELL:** AURELIA WAVE DIGIT T<sup>3</sup>

---

### **ES**

#### **FABRICANTE:**

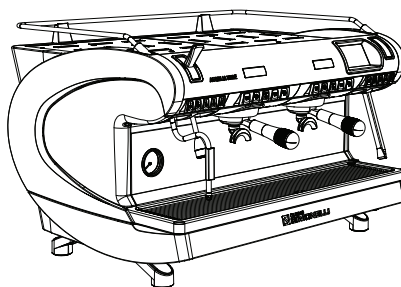
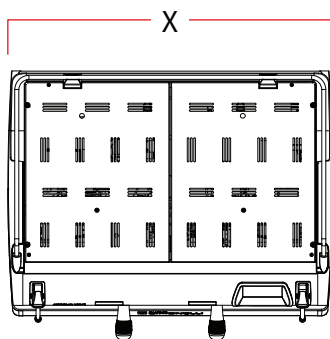
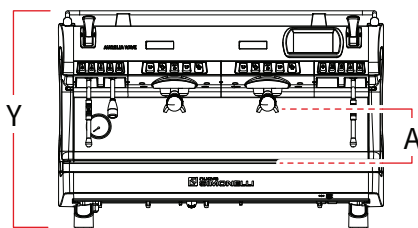
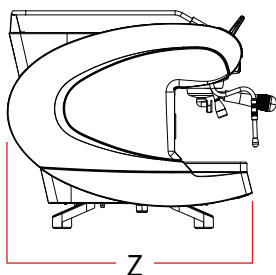
SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italy

**MÁQUINA DE CAFÉ MODELO:** AURELIA WAVE DIGIT T<sup>3</sup>

---

# 2

## TECHNISCHE DATEN DATOS TÉCNICOS



Ausführung Versión		DIGIT			T <sup>3</sup>		
Ausführung Grupos		2	3	4	2	3	
Spannung Voltaje		V	230/380			230/380	
Leistung (mit Tassenwärmer) Potencia (con calentatazas)		W	5100	5900	6000	7000	8750
Leistung (ohne Tassenwärmer) Potencia (sin calentatazas)		W	4700	5400	5400	6600	8250
Fassungsvermögen Kaffeeboiler Capacidad caldera de café		l	/			0,8	0,8
Fassungsvermögen Dampfkessel Capacidad caldera de vapor		l	14	17	22	14	17
Nettogewicht Peso neto		kg/lb	78/172	92/203	108/238	80/176	95/209
Bruttogewicht Peso bruto		kg	84/105	102/205	124/273	86/190	105/231
Schallpegel Nivel acústico		dB	<70			<70	
Größen / Dimensiones							
X	Zoll mm	802 31 9/16"	1032 40 10/16"	1262 49 11/16"	802 31 9/16"	1032 40 10/16"	
Y	Zoll mm	537 21 2/16"			537 21 2/16"		
Z	Zoll mm	605 23 13/16"			605 23 13/16"		
A	Zoll mm	135 - 180 5,3 - 7,1			135 - 180 5,3 - 7,1		

## DE

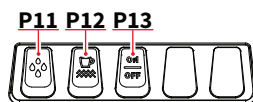
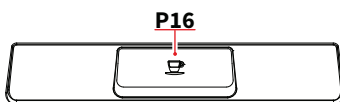
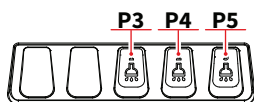
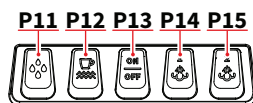
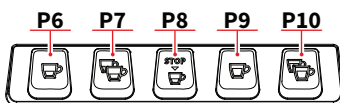
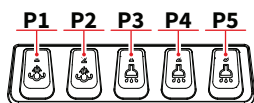
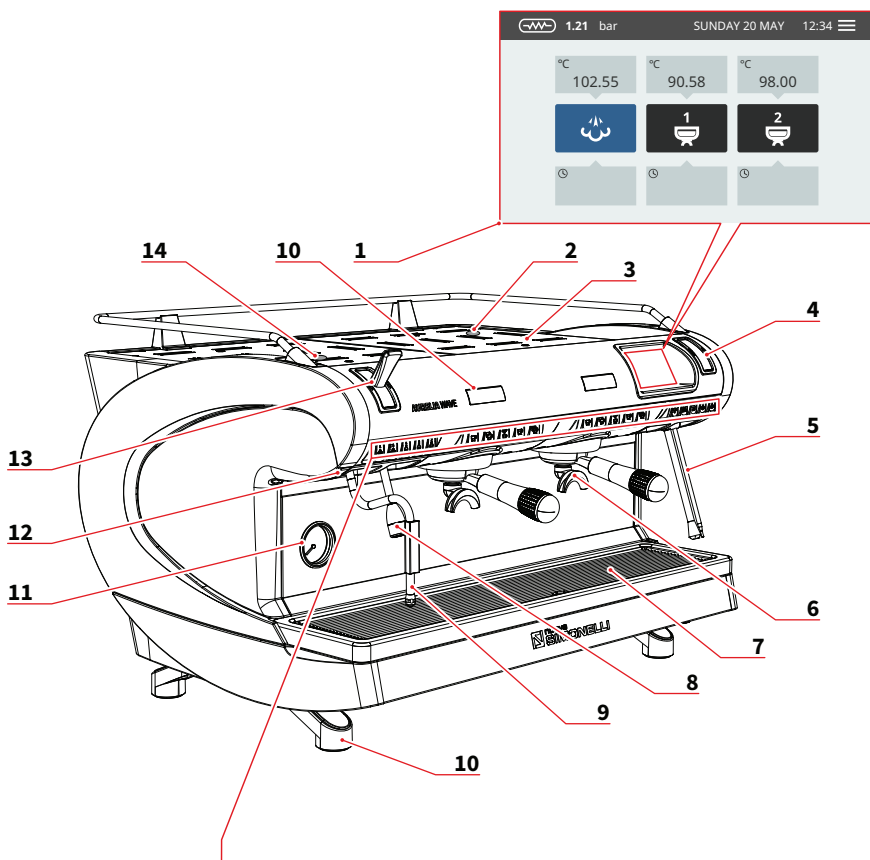
\* Kapazität für jeden Kaffee-  
kocher

## ES

\* capacidad para cada cal-  
dera de café

# 3

## BESCHREIBUNG DER MASCHINE DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA



## DE

- 1 Touchscreen-Anzeige
- 2 Easycream-Steuerung (optional)
- 3 Tassenwärmer
- 4 Easycream-Display (optional)
- 5 Easycrea- Lanza (optional)
- 6 Brühgruppe
- 7 Gitter
- 8 Heißwasserdüse
- 9 Dampfrohr
- 10 Maschinenfuß
- 11 Manometer
- 12 Externe LED
- 13 Dampfhebel
- 14 Warmwasserregler

- P1 Dampf 1
- P2 Dampf 2
- P3 Heißwasser 1
- P4 Heißwasser 2
- P5 Heißwasser 3
- P6 1 Kurzer Espresso
- P7 2 Kurze Espresso
- P8 Kontinuierlicher Kaffee
- P9 1 Langer Espresso
- P10 2 Lange Espresso
- P11 Reinigungsvorgang
- P12 EIN/AUS Tassenwärmer
- P13 EIN/AUS Maschine
- P14 Dampf 1(T3-DIGIT-V)
- P15 Dampf 2(T3-DIGIT-V)
- P16 START/STOPP Kaffee

## DE

Für jede Brühgruppe gibt es eine Anzeige, die die Dosierzeit anzeigt. Wenn das Easycream-System verfügbar ist (optional), ist jede Dampfmaschine mit einer eigenen Anzeige und einem eigenen Regler ausgestattet.

## ES

Para cada grupo de erogación está presente un display que visualiza el tiempo de erogación. Si está presente el sistema Easycream (opcional), cada lanza de vapor dispone del correspondiente display y regulador.

## ES

- 1 Display de pantalla táctil
- 2 Regulador Easycream (opc.)
- 3 Calientatazas
- 4 Display Easycream (opc.)
- 5 Lanza Easycream (opc.)
- 6 Grupo erogación
- 7 Rejilla
- 8 Lanza de agua caliente
- 9 Lanza de vapor
- 10 Pie de la máquina
- 11 Manómetro
- 12 Led externo
- 13 Palanca vapor
- 14 Regulador de agua caliente

- P1 Vapor 1
- P2 Vapor 2
- P3 Agua caliente 1
- P4 Agua caliente 2
- P5 Agua caliente 3
- P6 1 café corto
- P7 2 cafés cortos
- P8 Café continuo
- P9 1 café largo
- P10 2 cafés largos
- P11 Lavado
- P12 ON/OFF calientatazas
- P13 ON/OFF máquina
- P14 Vapor 1(T3-DIGIT-V)
- P15 Vapor 2(T3-DIGIT-V)
- P16 START/STOP café

### 3.1 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- Die Maschine bietet eine Vielzahl von Espresso-Möglichkeiten und -Kombinationen, die den Anforderungen entsprechen.
- Nutzen Sie die professionellen Abrechnungsdaten für die Ausgabe von Kaffee, Wasser und Dampf.
- Für das Vorwärmen der Becher ist ein entsprechender Bereich vorgesehen. Dieser darf nur für diese Verwendung verwendet werden, jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und damit gefährlich anzusehen.

### 3.1 USO PREVISTO

- Máquina diseñada y fabricada conforme a lo indicado en la declaración de conformidad.
- Debe ser utilizada por profesionales del sector para la erogación de café, agua y vapor.
- Se ha previsto una zona para el precalentamiento de las tazas. Debe utilizarse solo para este fin, cualquier otro uso se considerará inapropiado y, por tanto, peligroso.

### 3.2 UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG

In diesem Absatz sind nur einige Situationen aufgeführt, in denen ein vernünftigerweise vorhersehbarer Missbrauch vorliegt.

Bei der bestimmungsgemäßen Verwendung der Maschine ist zu beachten, was in dieser Anleitung angegeben ist.

- Nutzung durch nicht-professionelle Betreiber.
- Verwendung von anderen Flüssigkeiten als enthärtetem Trinkwasser mit einem maximalen französischen Härte-Grad von 3/5° (60/85 ppm).
- Das Berühren der Auslasseinheit mit den Händen.
- Das Einführen von anderen Dinge oder Materialien als Kaffee in die Filterhalter.
- Andere Gegenstände als Tassen auf den Tassenwärmer stellen.
- Die Behälter mit Flüssigkeiten auf den Tassenwärmer stellen.
- Das Erwärmen von Getränken oder anderen Nicht-Lebensmitteln.
- Das Blockieren der Lüftungsgitter mit Tüchern oder anderem, oder das Abdecken des Tassenwärmers mit Tüchern.
- Die Maschine bei Nässe zu verwenden.

### 3.2 USO INAPROPIADO

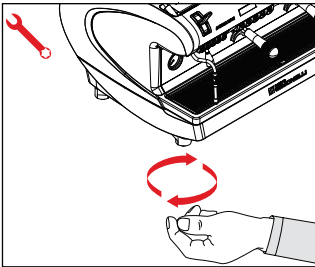
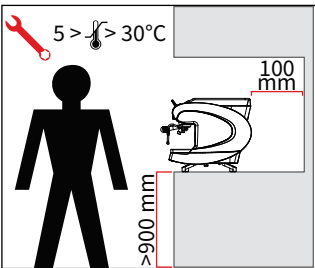
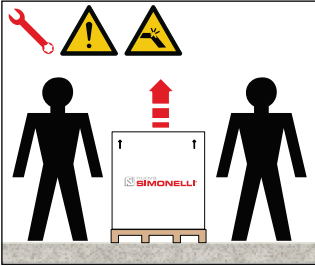
En este apartado se enumeran solo algunas situaciones de mal uso razonablemente previsible. El uso correcto de la máquina deberá atenerse a lo declarado en el presente manual.

- Uso por parte de operadores no profesionales.
- Uso de líquidos distintos de agua potable ablandada con una dureza máxima de 3/5° franceses (60/85 ppm).
- Tocar con las manos los grupos de erogación.
- Introducir cosas o materiales distintos del café en los portafiltros.
- Colocar sobre el calentatazas otros objetos distintos de tazas y tacitas.
- Apoyar contenedores con líquidos sobre el calentatazas.
- Calentar bebidas u otras sustancias no alimenticias.
- Obstruir las rejillas de ventilación con paños u otros objetos, o cubrir el calentatazas con paños.
- Utilizar la máquina mojada.



# 4

## INSTALLATION INSTALACIÓN



### DE

Zum Anheben der Maschine sind mindestens 2 Personen erforderlich.

### ES

Para levantar la máquina son necesarias al menos 2 personas.

#### 4.1 POSITIONIERUNG

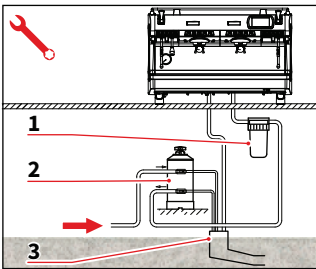
Überprüfen Sie vor der Installation der Maschine, ob die beanspruchte Fläche mit den Gesamtabmessungen und dem Gewicht der Maschine kompatibel ist.

- Stellen Sie die Maschine auf eine horizontale Ebene, die mindestens 900 mm über dem Boden liegt.
- Halten Sie mindestens 100 mm um die Maschine herum, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Stellen Sie die Maschine mit den Stellfüßen ein.

#### 4.1 COLOCACIÓN

Antes de instalar la máquina, comprobar que la zona asignada sea compatible con las dimensiones máximas y el peso de la misma.

- Colocar la máquina sobre una superficie horizontal a una altura mínima de 900 mm del suelo.
- Mantener al menos 100 mm en torno a la máquina para permitir una correcta ventilación.
- Regular la máquina manobrando los pies.



## DE

### 4.2 WASSERANSCHLUSS

Verbindungsrohre nicht drosseln. Sicherstellen, dass der Abfluss die Aussonderungen beseitigt. Es ist verboten, Anschlussleitungen zu verwenden, die bereits in der Vergangenheit verwendet wurden. Die Wartung der Filter liegt in der Verantwortung des Käufers.

- 1 Feinfilter
- 2 Enthärter
- 3 Abfluss 50 mm

Wenn das Wasser nicht innerhalb der erforderlichen Spezifikationen gehalten wird, erlischt die Garantie.

#### WASSERSPEZIFIKATIONEN

- Gesamthärte 50-60 ppm (Teile pro Million).
- Wasserleitungsdruck zwischen 2 und 4 bar (Kaltwasser).
- Minimaler Durchfluss: 200 l/ Stunde
- Filtration unter 1,0 Mikron.
- Fester Rückstand (tds: Summe der gelösten Feststoffe) zwischen 50 und 250 ppm.
- Alkalität zwischen 10 und 150 ppm.
- Chlor weniger als 0,50 mg/l.
- pH-Wert zwischen 6,5 und 8,5.

## ES

### 4.2 CONEXIÓN HÍDRICA

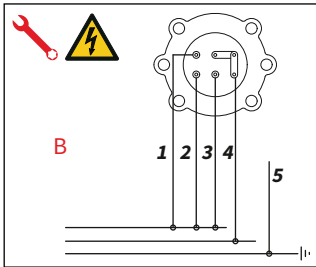
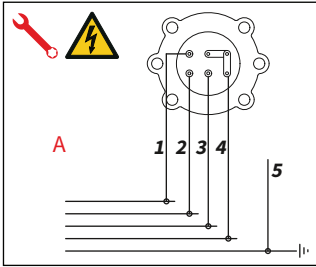
Evitar estrangulamientos en los tubos de conexión. Controlar que la descarga sea capaz de eliminar los desechos. Está prohibido utilizar tubos de conexión ya usados anteriormente. El mantenimiento de los filtros queda a cargo del comprador.

- 1 Filtro de malla
- 2 Ablandador
- 3 Descarga 50 mm

La garantía expira si no se mantiene el agua con las especificaciones adecuadas.

#### ESPECIFICACIONES PARA EL AGUA

- Dureza total 50-60 ppm (partes por millón).
- Presión de la red de suministro de agua entre 2 y 4 bar (agua fría).
- Caudal mínimo: 200 l/hora
- Filtración inferior a 1.0 micras.
- 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.



## DE

### 4.3 STROMANSCHLUSS

Bevor Sie die Maschine an ein Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Daten mit den Daten des Stromnetzes übereinstimmen.

#### ELEKTRISCHE SPEZIFIKATIONEN

- A 380 V - 3 Phasen +  
Neutralleiter
- B 230 V - Einphasig

- 1 Schwarz
- 2 Grau
- 3 Braun
- 4 Blau
- 5 Gelb-grün

## ES

### 4.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar la máquina a una red eléctrica, controlar que los datos indicados en la placa de la máquina correspondan a los de la red.

#### ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

- A 380 V - 3 fases + neutro
- B 230 V - monofásico

- 1 Negro
- 2 Gris
- 3 Marrón
- 4 Azul
- 5 Amarillo-verde

#### 4.4 VORUSGEHENDE SCHRITTE

Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der "Betriebsbereitschaft" belassen.

Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:

- 100%iges Leeren der Kaffee- Kreisläufe über den Ausgusschnabel (wenn mehrere Schnäbel vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- Öffnen des Dampfauslasses für 1 Minute;
- Vollständige Entleerung des Dampfkessels. Den gesamten Vorgang mindestens 3-mal wiederholen.

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

#### 4.4 OPERACIONES PRELIMINARES

Al término de la instalación, el dispositivo se activa y se coloca en la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de "listo para el funcionamiento".

Tras 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 de vapor durante 1 minuto;
- Vaciado completo de la caldera de vapor. Repetir toda la operación, al menos 3 veces.

Al acabar la instalación, se recomienda redactar un informe de todo lo efectuado.

# 5

## EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHTECHNIKER AJUSTES A CARGO DEL TÉCNICO CUALIFICADO



### DE

Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten dürfen nur von einem Fachtechniker durchgeführt werden.

Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die sich aus der Nichteinhaltung der vorstehenden Bestimmungen ergeben.

#### 5.1 KONTRASTEINSTELLUNG ECONOMISER WARMWASSER

Der beschriebene Vorgang kann auch bei eingeschalteter Maschine vorgenommen werden.

Verwenden Sie einen Schraubendreher an der Schraube an der Oberseite der Maschine:

- Drehen Sie im Uhrzeigersinn, um die Warmwassertemperatur zu reduzieren.
- Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, um die Warmwassertemperatur zu erhöhen.

### ES

Las operaciones enumeradas a continuación deben ser realizadas solo por técnicos especializados.

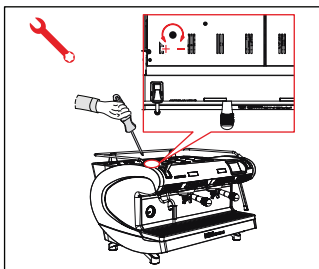
El fabricante no se responsabiliza por ningún daño a objetos o personas provocados por el incumplimiento de lo antedicho.

#### 5.1 AJUSTE ECONOMIZADOR DE AGUA CALIENTE

Operación que puede realizarse también con la máquina encendida.

Utilizando un destornillador en el tornillo ubicado en la parte superior de la máquina:

- Girar en sentido HORARIO para DISMINUIR la temperatura del agua caliente;
- Girar en sentido ANTIHORA-RIO para AUMENTAR la temperatura del agua caliente.



---

## DE

### 5.2 AUSTAUSCH DER BATTERIE DER UHR

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

Falls die Maschine für längere Zeiten nicht benutzt wird, kann die Uhr abgeschaltet werden. Wenn die Maschine auf dem Display AUS anzeigt, halten Sie die Reinigungstaste gedrückt, bis die Meldung „Uhr deaktiviert“ erscheint.

## ES

### 5.2 SUSTITUCIÓN BATERÍA DEL RELOJ

La centralita electrónica está provista de una batería de litio que alimenta el reloj con aproximadamente tres años de autonomía, trascurrido ese periodo podría ser necesario sustituirla.

En caso de parada prolongada de la máquina, el reloj se puede bloquear. Cuando en el display de la máquina se visualiza OFF, mantener pulsado el botón de lavado hasta que aparezca el mensaje "Reloj deshabilitado".

**DE**

Der Bediener muss vor Beginn des Betriebs sicherstellen, dass er die Sicherheitsvorschriften dieses Handbuchs gelesen und einwandfrei verstanden hat.

### 6.1 EINSCHALTEN / AUSSCHALTEN DER MASCHINE



- Drücken Sie „I“, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie „0“, um die Maschine auszuschalten.



Wenn die Selbstdiagnose auf Anomalien oder Störungen hinweist, darf der Bediener NICHT eingreifen; wenden Sie sich an das Service-Center.

Auf dem Display erscheint:

- Leuchtet: Die Firmware-Version erscheint für ca. 1 Sekunde.
- Leuchtet nicht: Es erscheint der Schriftzug OFF.

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



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

**ES**

El operador, antes de comenzar a trabajar, debe asegurarse de haber leído y comprendido bien las disposiciones de seguridad de este manual.

### 6.1 ENCENDIDO/ APAGADO DE LA MÁQUINA

- Pulsar "I" para encender la máquina.
- Pulsar "0" para apagar la máquina.

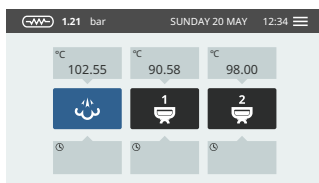
Si el autodiagnóstico indica anomalías o averías, el operador NO DEBE intervenir; contactar con el Centro de asistencia.

En el display:

- Iluminado: aparece la versión del firmware por aproximadamente 1 segundo.
- No iluminado: aparece el mensaje OFF.

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

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



## DE

### 6.1.1 MANUELLES EINSCHALTEN/ AUSSCHALTEN

#### **EIN - AUS Automatisch NICHT PROGRAMMIERT**

Achten Sie darauf, dass sich der Hauptschalter immer in der Position „I“ befindet.

#### **EINSCHALTEN**

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ca. 2 Sekunden lang, bis die Kontrollleuchte leuchtet. Die Steuerung führt eine Eigendiagnose der Funktionen aus; alle Auswahl-tasten schalten sich ein.

Nach der Diagnose erscheint auf dem Display „Homepage“.

Alle Auswahl-tasten sind am Ende des Diagnosevorgangs aktiviert.

#### **AUSSCHALTEN**

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ca. 2 Sekunden lang, bis das Licht erlischt.

Die Maschine schaltet sich aus und auf der Anzeige erscheint OFF.

## ES

### 6.1.1 ENCENDIDO / APAGADO MANUAL

#### **ON - OFF Automático NO PROGRAMADO**

Asegurarse de que el interruptor general esté siempre en posición "I".

#### **ENCENDIDO**

Pulsar el botón de encendido/apagado durante unos 2 segundos hasta que se ilumine el testigo. La centralita realiza el autodiagnóstico de las funciones, todos los botones de selección se iluminan.

Finalizado el diagnóstico, en el display aparece la "Página principal"

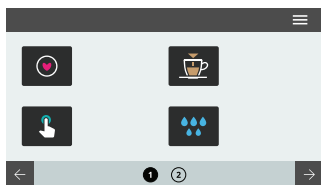
Todos los botones de selección están habilitados una vez finalizado el diagnóstico.

#### **APAGADO**

Pulsar el botón de encendido/apagado durante unos 2 segundos hasta que se apague el testigo.

La máquina se apaga y en el display se indica OFF.





**P13**

## DE

### EIN - AUS Automatisch PROGRAMMIERT

Achten Sie darauf, dass sich der Hauptschalter immer in der Position „I“ befindet.

Die Maschine schaltet sich bei der ersten programmierten Einschaltzeit ein.

Die Steuerung führt eine Eigen- diagnose der Funktionen aus; alle Auswahltasten schalten sich ein.

Nach der Diagnose erscheint auf dem Display „Homepage“.

Alle Auswahltasten sind am Ende des Diagnosevorgangs aktiviert.

Die Maschine schaltet sich bei der ersten programmierten Abschaltzeit aus.

### STANDBY-MODUS

Wenn sich die Maschine im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **(P13)**.

Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt VERWALTUNG DER LEISTUNG.

## ES

### ON - OFF Automático PROGRAMADO

Asegurarse de que el interruptor general esté siempre en posición "I".

La máquina se ENCENDERÁ con el primer horario de encendido programado.

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

Finalizado el diagnóstico, en el display aparece la "Página principal".

Todos los botones de selección están habilitados una vez finalizado el diagnóstico.

La máquina se APAGARÁ con el primer horario de apagado programado.

### STAND BY

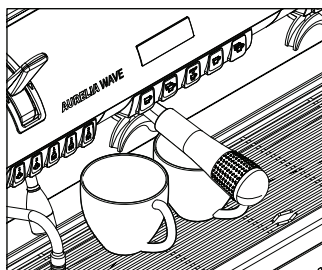
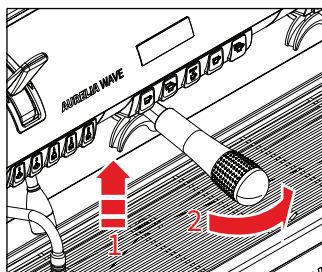
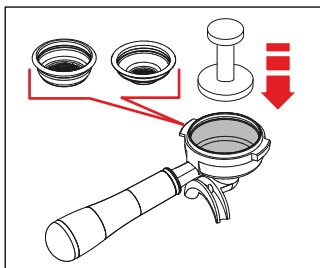
Si la máquina está en stand by, pulsar el botón de encendido **(P13)**.

Para más información, véase el apartado GESTIÓN DE LA POTENCIA.

## 6.2 KAFFEEAUSGABE

Nachdem Sie die Feinabstimmung vorgenommen haben:

- Setzen Sie den gewünschten Filter ein (Einzel- oder Doppelfilter in den Filterhalter).
- Füllen Sie den Filter mit entsprechend gemahlenem Kaffee.
- Drücken Sie den Kaffee mit dem entsprechenden Tamper gleichmäßig in den Filter.
- Reinigen Sie den Rand des Filters von restlichem Kaffeepulver.
- Vor dem Einsetzen des Filterhalters in die Gruppe ist es notwendig, das Wasser im Gruppenkreislauf für mindestens 2 Sekunden zu spülen, wobei die Ausgabe aktiviert und deaktiviert wird.
- Setzen Sie den Filterhalter in die Brühgruppe ein.
- Stellen Sie die Tasse(n) unter die Ausgusschnäbel und drücken Sie die gewünschte Kaffeetaste.



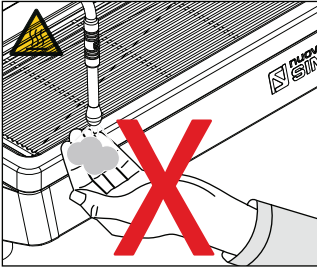
Lassen Sie am Ende jedes Kaffeebrühvorgangs den Filterhalter am Gerät befestigt, so dass er immer heiß bleibt.

## 6.2 EROGACIÓN DE CAFÉ

Después de haber puesto a punto la máquina:

- Introducir el filtro deseado (simple o doble en el interior del portafiltro).
- Llenar el filtro con café oportunamente molido.
- Presionar el café en el filtro de manera homogénea con el adecuado presionador.
- Limpiar el borde del filtro de los residuos de polvo de café.
- Antes de introducir el portafiltro en el grupo es necesario purgar por al menos 2 segundos el agua presente en el circuito del grupo activando y desactivando la erogación.
- Introducir el portafiltro en el grupo de erogación.
- Colocar la/las taza/s debajo de las boquillas y pulsar el botón de café deseado.

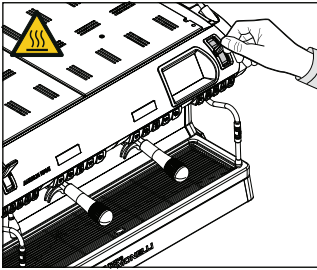
Al término de cada erogación de café, dejar el portafiltro acoplado al grupo para que esté siempre caliente.



### 6.3 DAMPENTNAHME

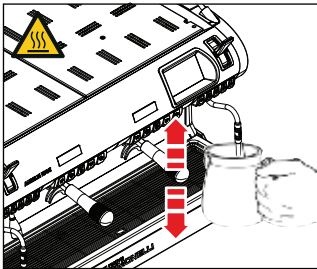
Achten Sie bei der Verwendung der Dampfkanne darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter legen und sie nicht unmittelbar danach berühren.

Vor dem Einsatz der Dampfkanne muss das Kondensat mindestens 2 Sekunden lang gespült werden.



Ziehen oder drücken Sie den Dampfhebel.

Wenn der Hebel vollständig gezogen ist, bleibt er in der maximalen Ausgabeposition verriegelt; wenn er gedrückt wird, kehrt der Hebel automatisch zurück.

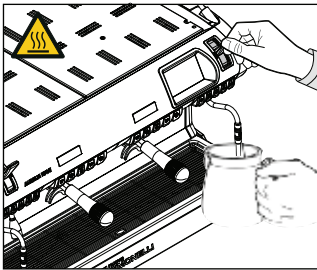


### 6.4 VORBEREITUNG DES CAPPUCCINO

Tauchen Sie den Dampfstutzen in den zu 1/3 mit Milch gefüllten Behälter.

Öffne Sie die Dampfzufuhr. Bevor die Milch die gewünschte Temperatur erreicht hat, bewegen Sie den Dampfstutzen an die Oberfläche und berühren Sie die Milch mit kleinen vertikalen Bewegungen.

Reinigen Sie die Lanze am Ende des Vorgangs vorsichtig mit einem weichen Tuch.



### 6.3 EROGACIÓN DE VAPOR

Durante el uso de la lanza de vapor, hay que prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarla recién usada.

Antes de utilizar la lanza de vapor, efectuar el purgado de la condensación durante al menos 2 segundos.

Tirar o empujar de la palanca de vapor.

Si se tira completamente de la palanca, queda bloqueada en posición de máxima erogación; si se empuja, el retorno de la palanca es automático.

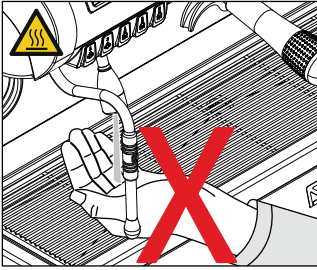
### 6.4 PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

Sumergir la boquilla del vapor hasta el fondo del recipiente de leche que contendrá 1/3 de leche.

Abrir el vapor.

Antes de que la leche haya alcanzado la temperatura deseada, desplazar la boquilla del vapor a la superficie rozando la leche con pequeños desplazamientos en sentido vertical.

Al final de la operación, limpiar meticulosamente la lanza con un paño suave.



### 6.5 AUSGABE VON WARMEM WASSER

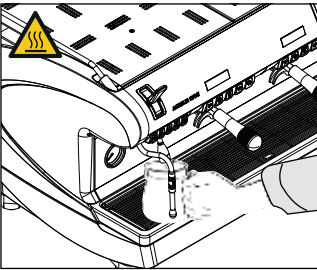
Achten Sie bei der Verwendung der Heißwasserlanze darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter legen und sie nicht unmittelbar danach berühren.

Bevor Sie die Heißwasserlanze verwenden, spülen Sie den Hydraulikkreislauf mindestens 2 Sekunden lang.

- Stellen Sie einen Behälter unter die Warmwasserlanze.
- Drücken Sie die Heißwasser-Auswahltaste einmal, die Kontrollleuchte leuchtet auf.

Die Warmwasserlanze liefert Wasser für eine Zeit, die dem programmierten Wert entspricht, oder erneut auf die Taste gedrückt wird, um die Versorgung zu unterbrechen.

Die Ausgabe von heißem Wasser kann gleichzeitig mit der Kaffeeausgabe erfolgen.



### 6.6 EASYCREAM (optional)

Achten Sie bei der Verwendung der Easycream darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter legen und sie nicht sofort danach berühren.

- Ermöglicht die Abgabe von Dampf, der mit Luft vermischt ist. Die Temperatur und die Luftmenge sind programmierbar, werden von einem Temperatursensor gesteuert und werden während der Programmierphase eingestellt.
- Drücken Sie die Dampf-Taste, das Licht leuchtet auf.

Spülen Sie immer vor der Ausgabe. Der Dampf kann gleichzeitig mit dem Kaffee abgegeben werden und endet mit Erreichen der eingestellten Flüssigkeitstemperatur.

### 6.5 EROGACIÓN DE AGUA CALIENTE

Durante el uso de la lanza del agua caliente, hay que prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarla recién usada.

Antes de utilizar la lanza de agua caliente, efectuar el purgado del circuito hidráulico durante al menos 2 segundos.

- Colocar un contenedor bajo la lanza de agua caliente.
- Pulsar una vez el botón de selección de agua caliente, el testigo se iluminará.

La lanza de agua caliente eroga agua durante un tiempo equivalente al valor programado o bien, volver a pulsar el botón para interrumpir la erogación.

La erogación de agua caliente puede realizarse simultáneamente a la del café.

### 6.6 EASYCREAM (opcional)

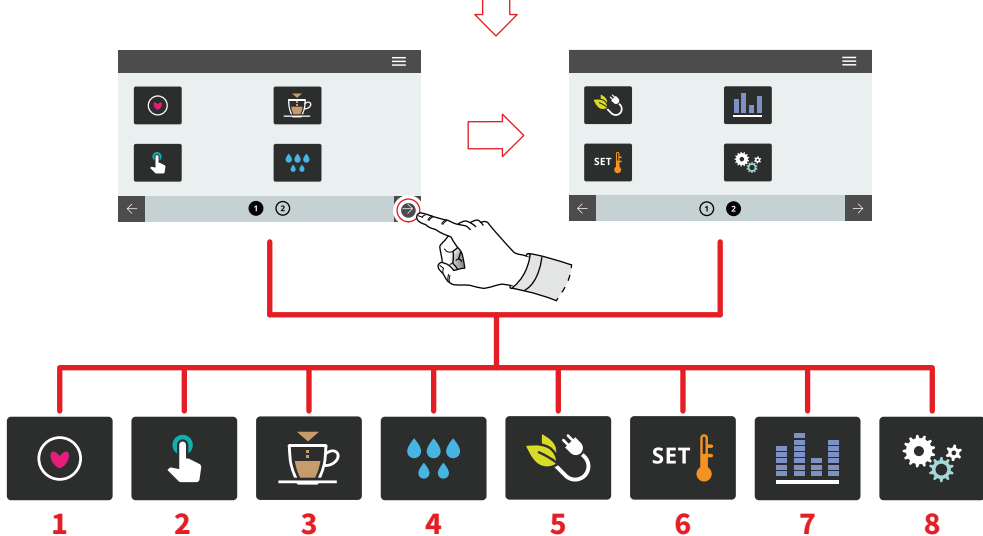
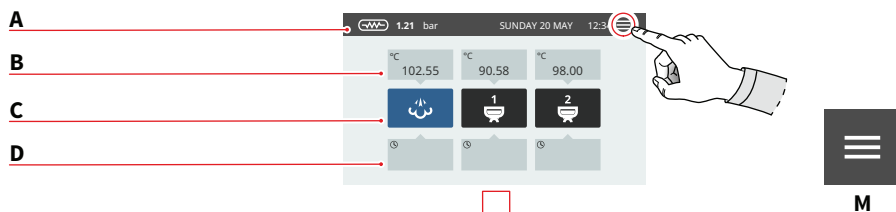
Durante el uso del Easycream, hay que prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarlo recién usado.

- Permite la erogación de vapor mezclado con aire. La temperatura y la cantidad de aire se pueden programar, están controlados mediante una sonda de temperatura y se configuran en la fase de programación.
- Pulsar el botón de vapor, el testigo se ilumina.

Efectuar siempre el purgado antes de la erogación. La erogación del vapor puede producirse simultáneamente a la del café y concluirá en el momento en que se alcance la temperatura del líquido preconfigurada.

# 7

## PROGRAMMIERUNG PROGRAMACIÓN

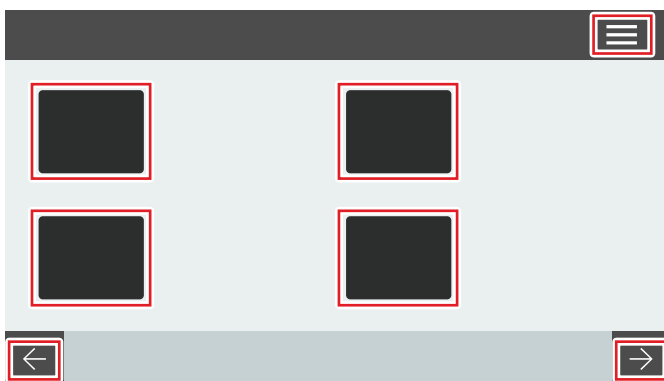


**DE**

SENSIBLE BEREICHE

**ES**

ZONAS SENSIBLES



## DE

Die Bildschirme in diesem Handbuch sind nur als Anhaltspunkte zu verstehen.

### HOME PAGE

- A Dampfdruck und Informationsleiste
- B Temperatur Brühgruppe
- C Symbole der Gruppen
- D Brühzeit

Drücken Sie **(M)**, um das Hauptmenü aufzurufen.

### HAUPTMENÜ

- 1 My coffees
- 2 Einstellung der Tasten und der Anzeige
- 3 Programmierung der Dosierungen
- 4 Reinigung der Maschine
- 5 Verwaltung der Leistung
- 6 Temperatureinstellung
- 7 Zähler
- 8 Einstellungen

Drücken Sie eines der Symbole, um auf das Menü zuzugreifen. Scrollen Sie auf dem Bildschirm seitwärts, um schneller durch die Menüs zu blättern.

Interagieren Sie mit der Maschinenanzeige, indem Sie auf sensible Bereiche drücken.

## ES

Las pantallas descritas en el presente manual son meramente indicativas.

### PÁGINA PRINCIPAL

- A Presión de vapor y barra de información
- B Temperatura de los grupos
- C Iconos de los grupos
- D Tiempo de infusión

Pulsar **(M)** para acceder al menú principal.

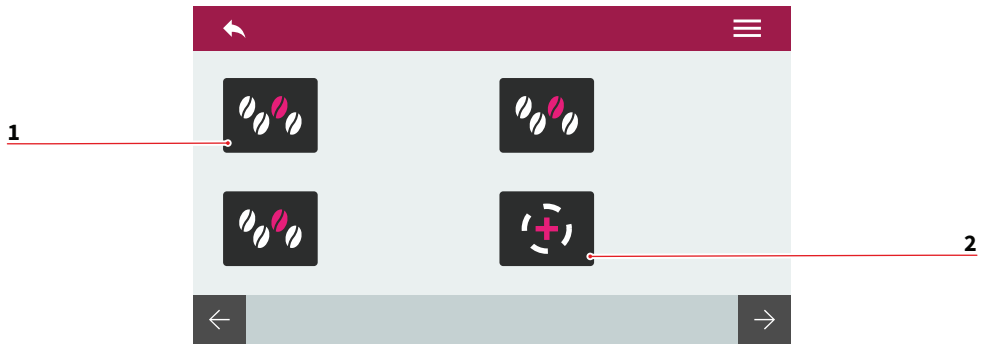
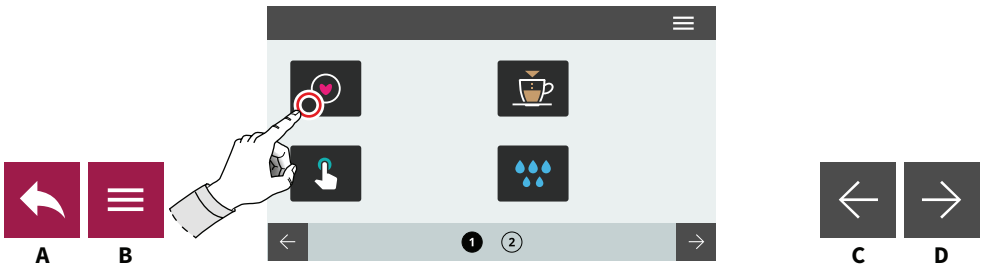
### MENÚ PRINCIPAL

- 1 My coffees
- 2 Configuración de botones y display
- 3 Programa dosis
- 4 Limpieza máquina
- 5 Gestión de potencia
- 6 Configuración temperaturas
- 7 Contadores
- 8 Ajustes

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

Deslizarse lateralmente por la pantalla para navegar más rápido dentro de los menús.

Interactuar con el display de la máquina pulsando las áreas sensibles.



## DE

### 7.1 MY COFFEES

Wählen Sie ein eingestelltes Rezept (max. 12), um mit dem Brühvorgang fortzufahren.

- 1 Eingestelltes Rezept
- 2 Rezept hinzufügen

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorherige Seite
- D Nächste Seite

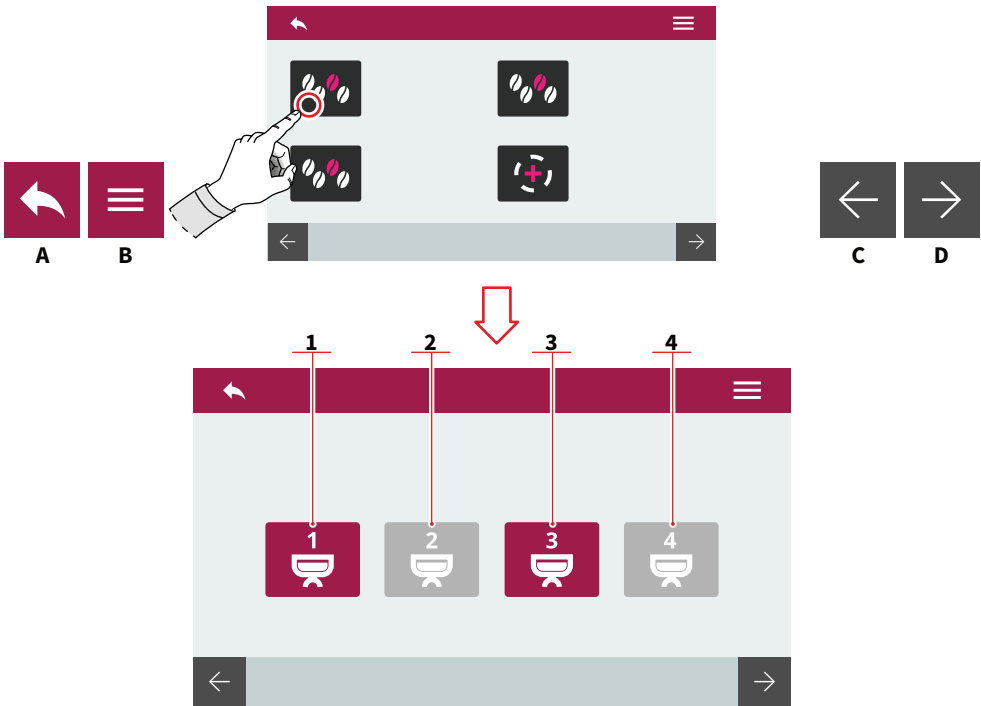
## ES

### 7.1 MY COFFEES

Seleccionar una receta configurada (máx. 12) para proceder con la erogación.

- 1 Receta configurada
- 2 Añadir receta

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Página anterior
- D Página siguiente



## DE

### 7.1.1 REZEPT AKTIVIEREN

Wählen Sie die Gruppe aus, in der das eingestellte Rezept aktiviert werden soll.

- 1 Gruppe 1
- 2 Gruppe 2
- 3 Gruppe 3
- 4 Gruppe 4

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorherige Seite
- D Nächste Seite

## ES

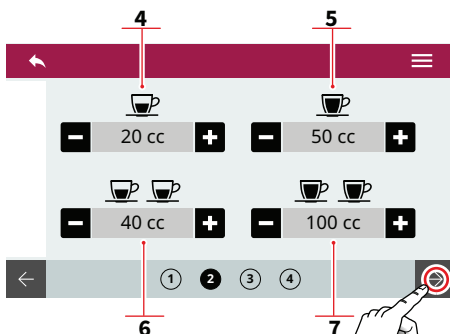
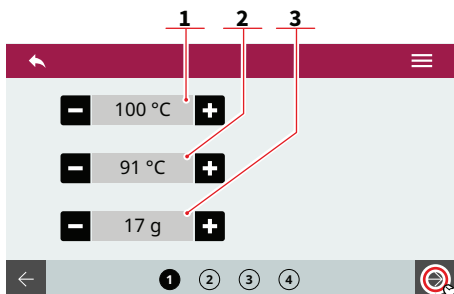
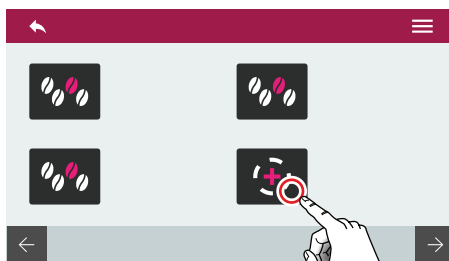
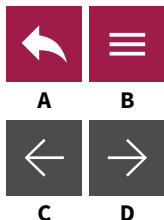
### 7.1.1 ACTIVAR RECETA

Seleccionar el grupo en el cual activar la receta configurada.

- 1 Grupo 1
- 2 Grupo 2
- 3 Grupo 3
- 4 Grupo 4

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Página anterior
- D Página siguiente





## DE

### 7.1.2 EIN REZEPT ERSTELLEN

Nachdem Sie die Gruppe ausgewählt haben, auf die ein neues Rezept angewendet werden soll, stellen Sie Folgendes ein:

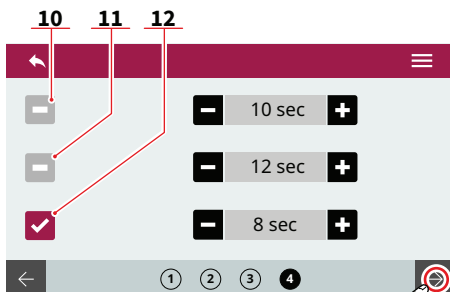
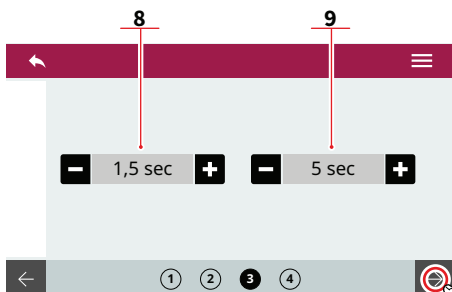
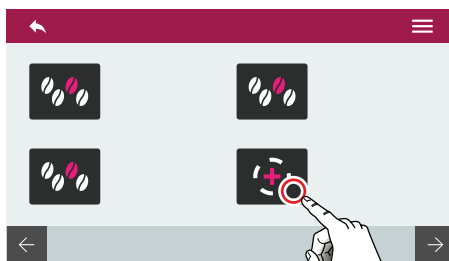
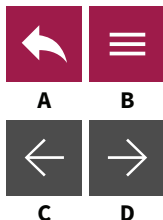
- 1 Temperatur Brühgruppe
  - 2 Temperatur des Kaffeeessels (T<sup>3</sup>)
  - 3 Gramm gemahlener Kaffee
  - 4 Dosis 1 Kurzer Espresso
  - 5 Dosis 1 Langer Espresso
  - 6 Dosis 2 Kurze Espresso
  - 7 Dosis 2 Lange Espresso
- A Zum vorherigen Menü  
B Zum Hauptmenü  
C Vorherige Seite  
D Nächste Seite  
E Abnahme  
F Zunahme

## ES

### 7.1.2 CREAR UNA RECETA

Después de haber seleccionado el grupo al cual aplicar una nueva receta, configurar:

- 1 Temperatura grupo
  - 2 Temp. caldera café (T<sup>3</sup>)
  - 3 Gramos de café molido
  - 4 Dosis 1 café corto
  - 5 Dosis 1 café largo
  - 6 Dosis 2 cafés cortos
  - 7 Dosis 2 cafés largos
- A Vuelta al menú anterior  
B Vuelta al menú principal  
C Página anterior  
D Página siguiente  
E Disminución  
F Aumento



## DE

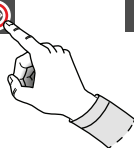
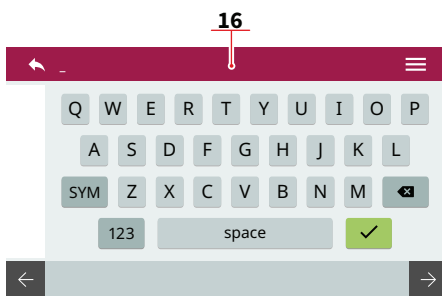
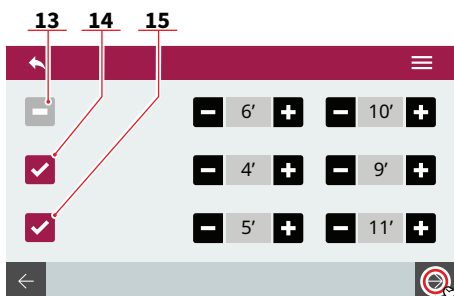
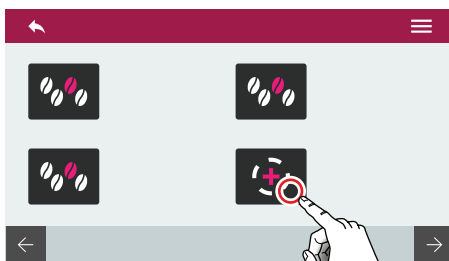
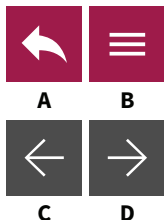
- 8 Einschaltzeit des Vorbrühens
- 9 Ausschaltzeit des Vorbrühens
- 10 Vorbrühen (T ein - T aus)
- 11 Brühvorgang (T ein - T aus)
- 12 Nach dem Brühvorgang (T ein - T aus)

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorherige Seite
- D Nächste Seite
- E Abnahme
- F Zunahme

## ES

- 8 Tiempo ON preinfusión
- 9 Tiempo OFF preinfusión
- 10 Preinfusión (T on - T off)
- 11 Infusión (T on - T off)
- 12 Post-infusión (T on - T off)

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Página anterior
- D Página siguiente
- E Disminución
- F Aumento



## DE

### PULSEJET-Funktionen (optional)

- 13 Pulsejet Vorbrühen  
(T ein - T aus)
- 14 Pulsejet Brühvorgang  
(T ein - T aus)
- 15 Pulsejet Nach dem  
Brühvorgang  
(T ein - T aus)

Speichern Sie das Rezept mit Namen über die Tastatur (16). Weitere Informationen finden Sie unter „PROGRAMMIERUNG DER DOSIERUNGEN“.

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorherige Seite
- D Nächste Seite
- E Abnahme
- F Zunahme

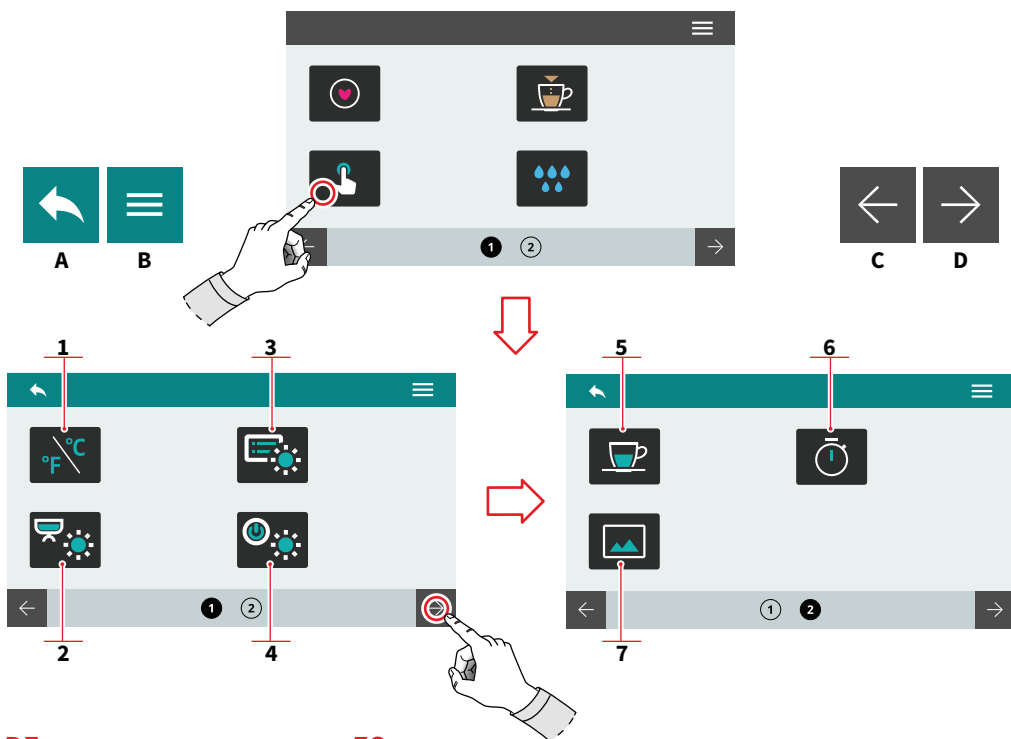
## ES

### Funciones PULSEJET (opcional)

- 13 Pulsejet preinfusión  
(T on - T off)
- 14 Pulsejet infusión  
(T on - T off)
- 15 Pulsejet post-infusión  
(T on - T off)

Guardar la receta con nombre utilizando el teclado (16). Para más información, véase “PROGRAMA DOSIS”.

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Página anterior
- D Página siguiente
- E Disminución
- F Aumento



## DE

### 7.2 EINSTELLUNG DER TASTEN UND DER ANZEIGE

Drücken Sie eines der Symbole, um auf das Menü zuzugreifen.

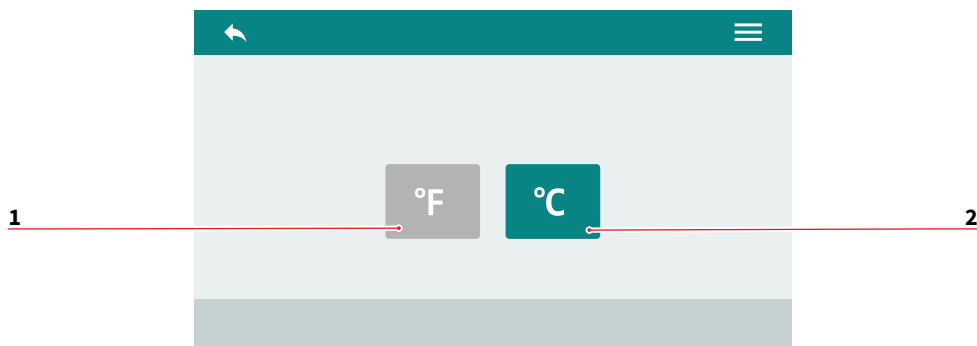
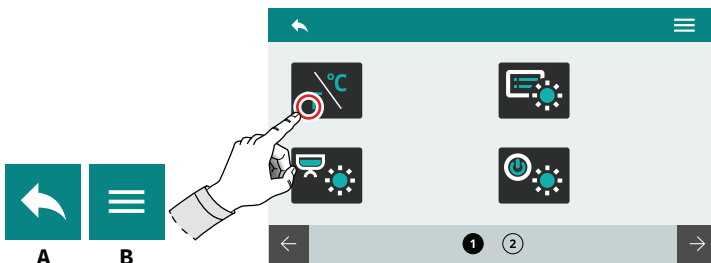
- 1 Maßeinheit (°C oder °F)
  - 2 Helligkeit der externen LEDs
  - 3 Display-Helligkeit
  - 4 Tastenhelligkeit
  - 5 Anzeige der Ausgabetemperatur
  - 6 Ausgabezeit anzeigen
  - 7 Anpassen von Bildschirmschonern
- A Zum vorherigen Menü  
B Zum Hauptmenü  
C Vorherige Seite  
D Nächste Seite

## ES

### 7.2 CONFIGURACIÓN DE BOTONES Y DISPLAY

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

- 1 Unidad de medida (°C o °F)
  - 2 Luminosidad de los ledes externos
  - 3 Luminosidad display
  - 4 Luminosidad botones
  - 5 Visualiza temperatura de erogación
  - 6 Visualiza tiempo de erogación
  - 7 Personaliza salvapantalla
- A Vuelta al menú anterior  
B Vuelta al menú principal  
C Página anterior  
D Página siguiente



## DE

### 7.2.1 MESSEINHEIT

Wählen Sie die Standardmaß-  
einheit.

- 1 Fahrenheit
- 2 Celsius

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

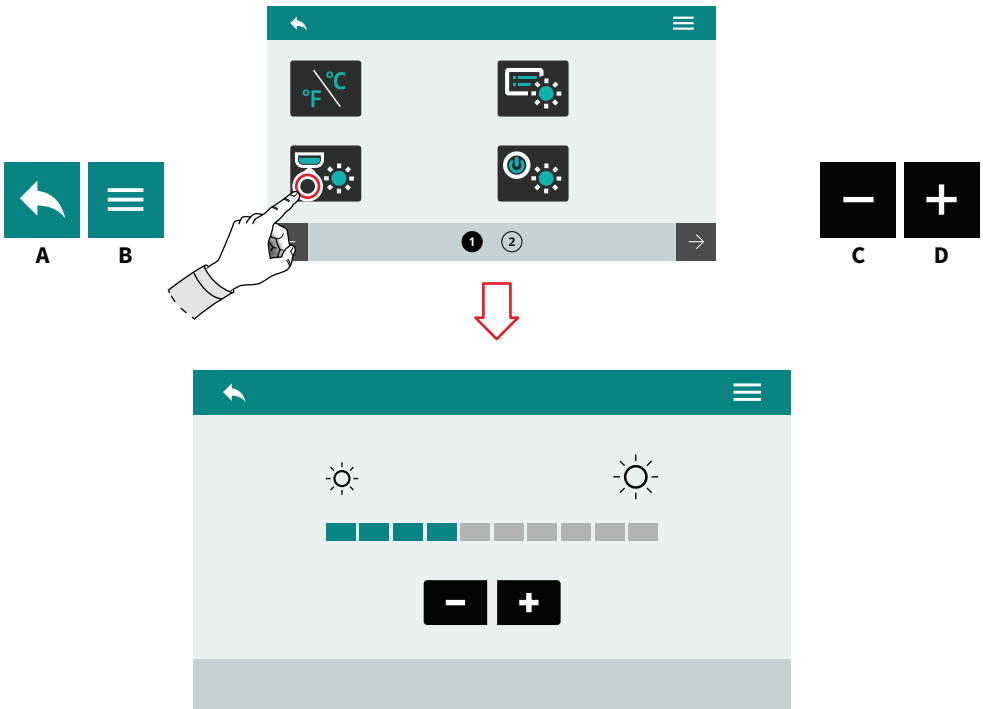
## ES

### 7.2.1 UNIDAD DE MEDIDA

Seleccionar la unidad de medi-  
da predeterminada.

- 1 Fahrenheit
- 2 Celsius

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.2.2 TASTENHELLIGKEIT

Stellen Sie die Helligkeit der Tasten ein.

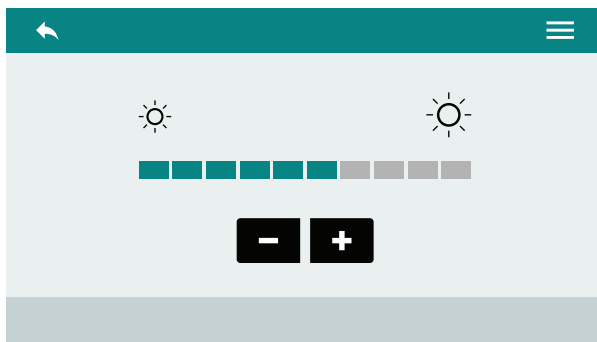
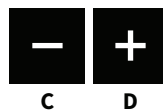
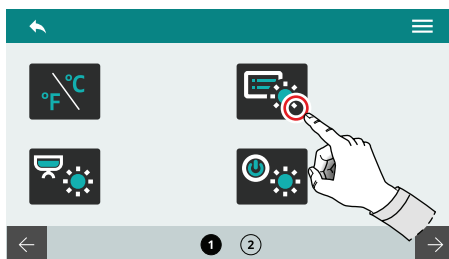
- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Abnahme
- D Zunahme

## ES

### 7.2.2 LUMINOSIDAD BOTONES

Configurar la luminosidad de los botones.

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Disminución
- D Aumento



## DE

### 7.2.3 DISPLAYHELLIGKEIT

Stellen Sie die Helligkeit der Anzeige ein.

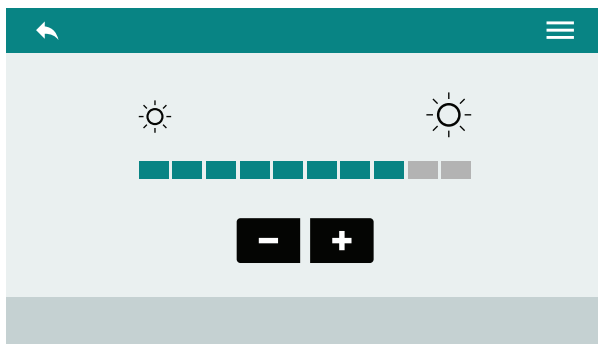
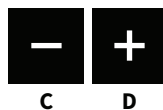
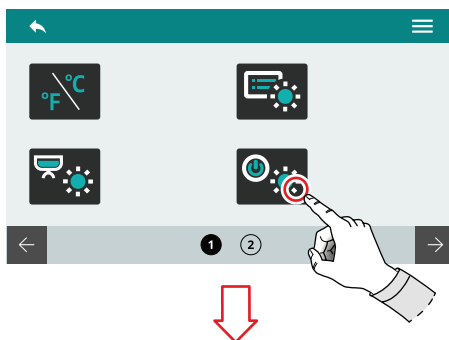
- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Abnahme
- D Zunahme

## ES

### 7.2.3 LUMINOSIDAD DISPLAY

Configurar la luminosidad del display.

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Disminución
- D Aumento



## DE

### 7.2.4 EXTERNE LED-HELLIGKEIT

Stellen Sie die Helligkeit der externen LEDs ein.

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Abnahme
- D Zunahme

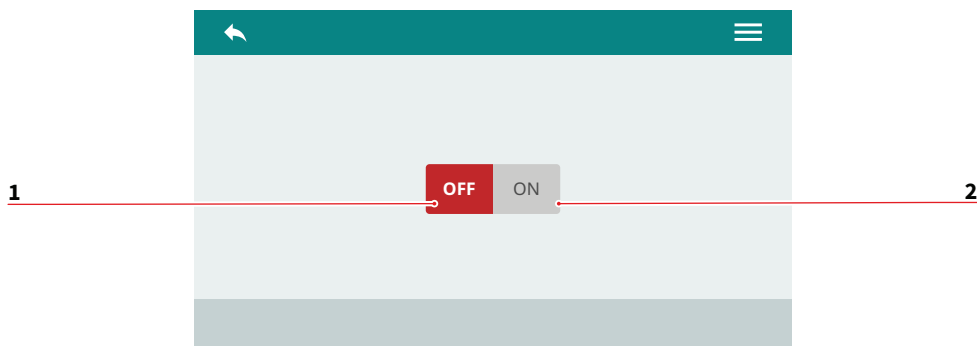
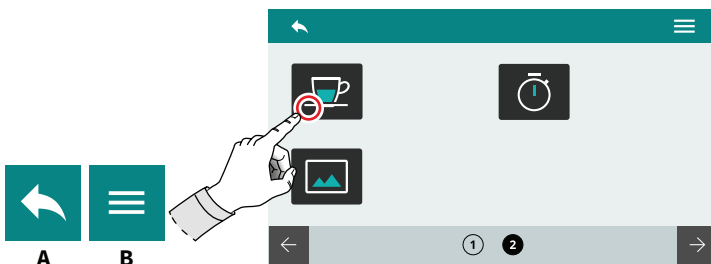
## ES

### 7.2.4 LUMINOSIDAD DE LOS LEDES EXTERNOS

Configurar la luminosidad de los ledes externos.

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Disminución
- D Aumento





## DE

### 7.2.5 ANZEIGE DER AUSGABETEMPERATUR

Stellen Sie die Vorlauftemperatur ein, die auf dem Display angezeigt werden soll.

- 1 Deaktiviert
- 2 Aktiviert

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

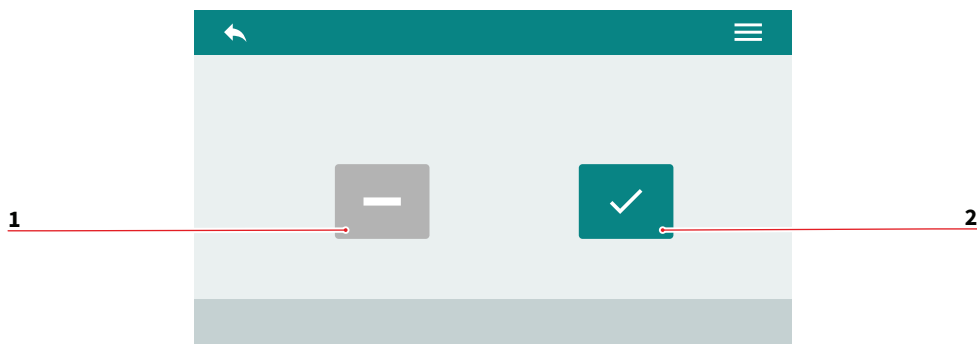
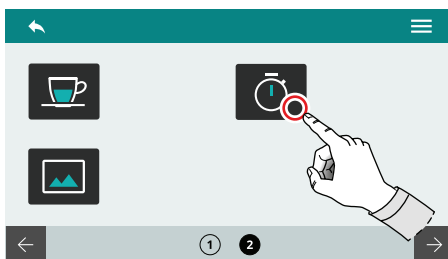
## ES

### 7.2.5 VISUALIZAR TEMPERATURA DE EROGACIÓN

Configurar la visualización de la temperatura de erogación en el display.

- 1 Deshabilitada
- 2 Habilitada

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.2.6 AUSGABEZEIT ANZEIGEN

Stellen Sie die Dosierzeit so ein, dass sie auf dem Display erscheint.

- 1 Zeitgesteuert
- 2 Andauernd

- A** Zum vorherigen Menü  
**B** Zum Hauptmenü

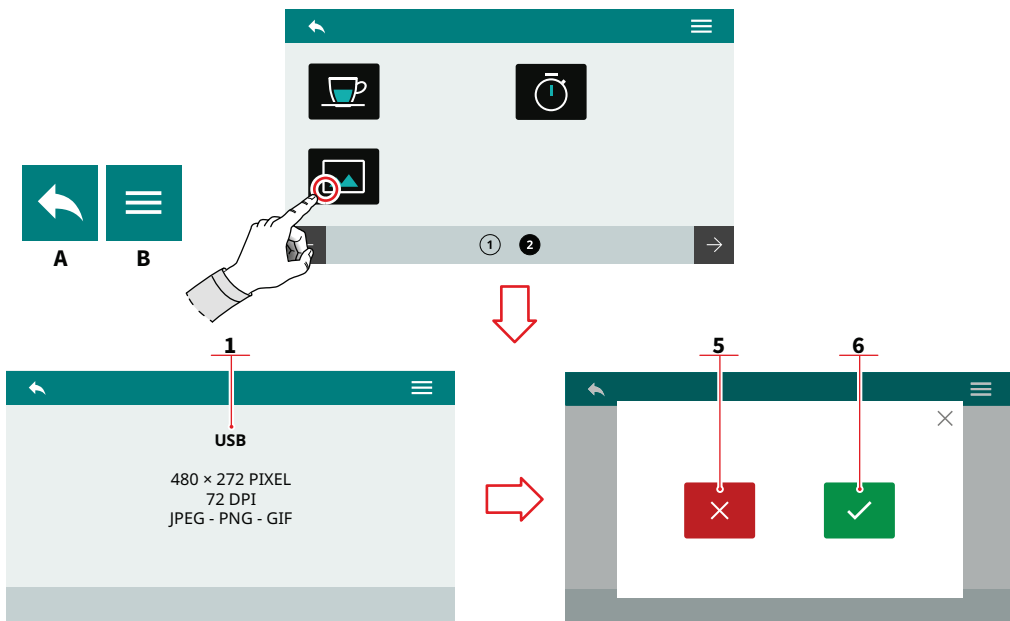
## ES

### 7.2.6 VISUALIZAR TIEMPO DE EROGACIÓN

Configurar la visualización del tiempo de erogación en el display.

- 1 Temporizado
- 2 Ininterrumpido

- A** Vuelta al menú anterior  
**B** Vuelta al menú principal



## DE

### 7.2.7 BILDSCHIRMSCHONER ANPASSEN

Wenn Sie angemeldet sind, müssen Sie ein USB-Gerät **(1)** an das Gerät anschließen.

Das Bild muss den angegebenen Anforderungen entsprechen.

Das neue Bild wird erkannt und die Vorschau wird angefordert.

- 1 Abbrechen
- 2 Bestätigen

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

## ES

### 7.2.7 PERSONALIZAR SALVAPANTALLA

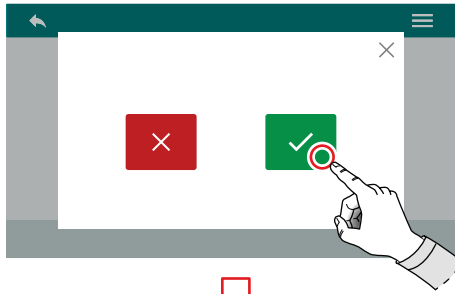
Al acceder, el sistema solicita conectar un dispositivo USB **(1)** a la máquina.

La imagen deberá cumplir los requisitos indicados.

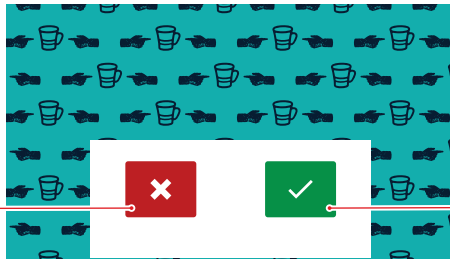
Se detecta la nueva imagen y se solicita la visualización de la vista previa.

- 1 Anular
- 2 Confirmar

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal



1



2

## DE

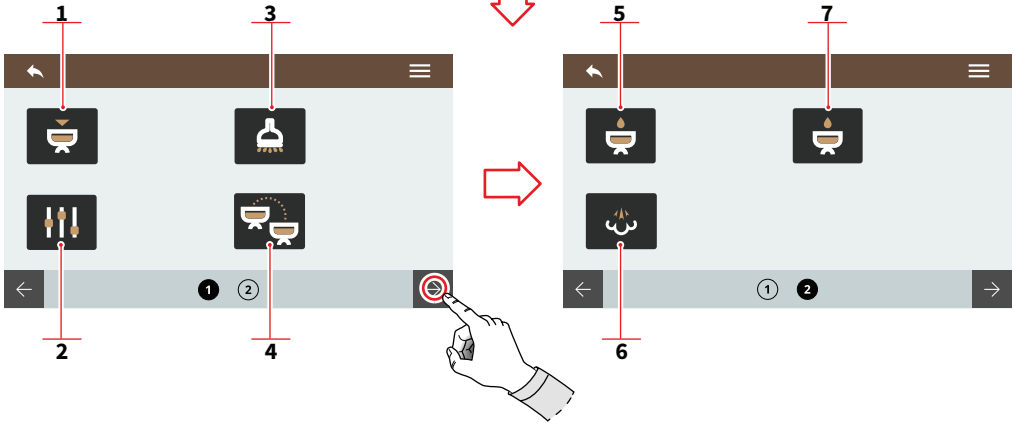
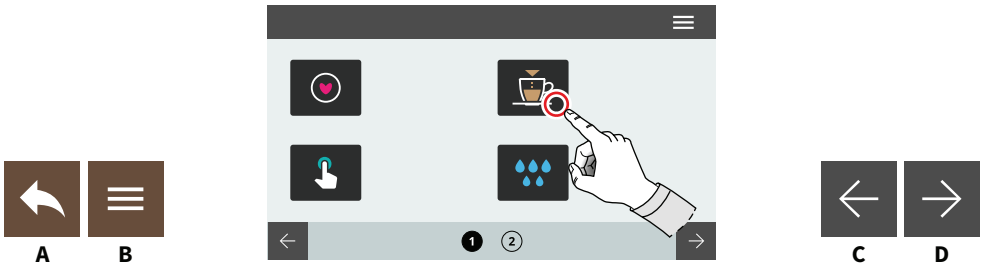
Nach der Vorschau werden Sie aufgefordert, die Einstellung zu bestätigen.

- 1 Abbrechen
- 2 Bestätigen

## ES

Tras la vista previa, se solicita la confirmación de la configuración.

- 1 Anular
- 2 Confirmar



**DE**

### 7.3 PROGRAMMIERUNG DER DOSIERUNGEN

Drücken Sie eines der Symbole, um auf das Menü zuzugreifen.

- 1 Gruppenprogramm
- 2 Standardeinstellungen
- 3 Heißwasser
- 4 Dosisübertragung der Gruppen
- 5 Vorbrühen
- 6 Easycream (optional)
- 7 Pulse-Jet-Technologie (optional)

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorherige Seite
- D Nächste Seite

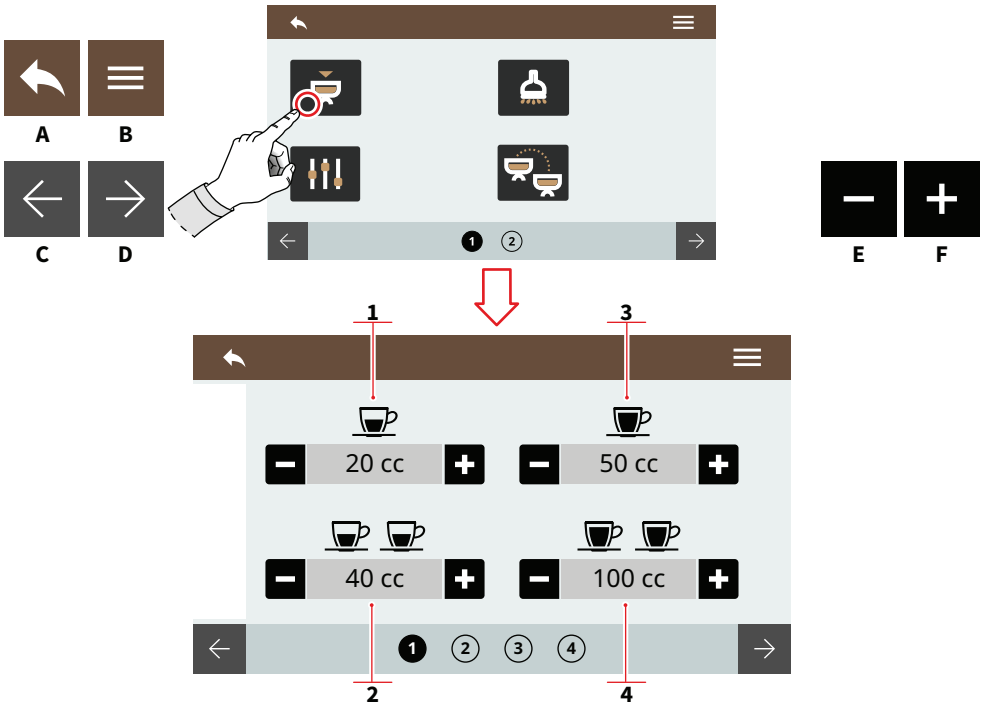
**ES**

### 7.3 PROGRAMACIÓN DOSIS

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

- 1 Programación de los grupos
- 2 Configuraciones estándar
- 3 Agua caliente
- 4 Transferencia dosis grupos
- 5 Preinfusión
- 6 Easycream (opcional)
- 7 Tecnología Pulse-Jet (opcional)

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Página anterior
- D Página siguiente



## DE

### 7.3.1 PROGRAMMIERUNG DER GRUPPEN

Jede Seite entspricht einer zu programmierenden Gruppe. Die Brühgruppe 1 ist die erste von links.

- 1 1 Kurzer Espresso
- 2 2 Kurze Espresso
- 3 1 Langer Espresso
- 4 2 Lange Espresso

Sie können die Dosierungen entnehmen, indem Sie die zu programmierende Dosis drücken und mit der Stoptaste anhalten.

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorherige Gruppe
- D Nächste Gruppe
- E Abnahme
- F Zunahme

## ES

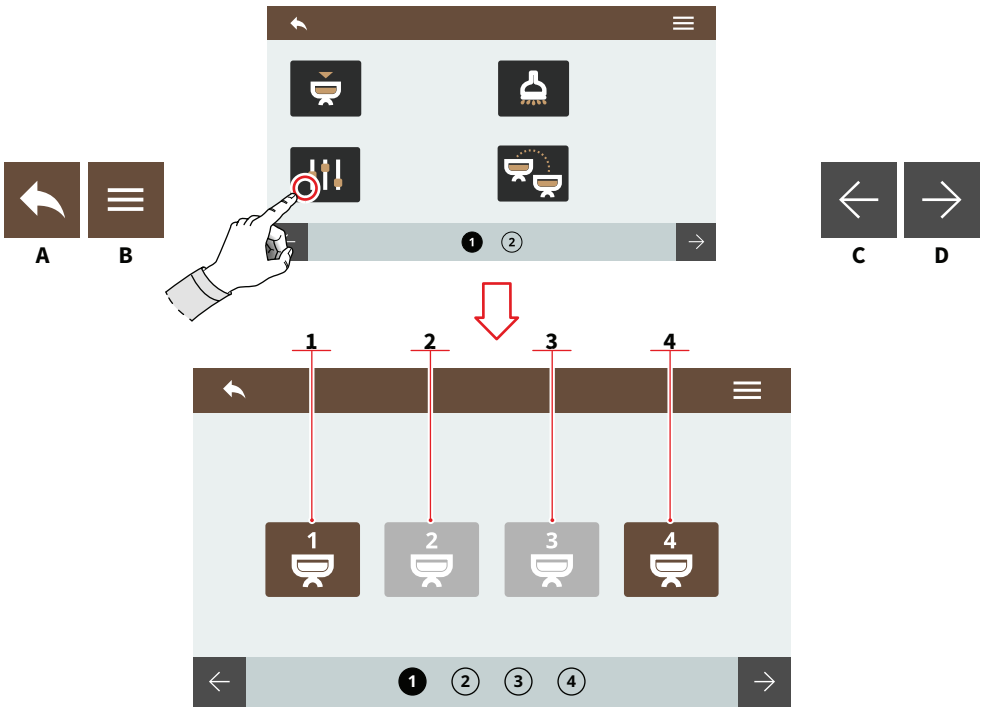
### 7.3.1 PROGRAMACIÓN DE GRUPOS

Cada página corresponde a un grupo por programar. El grupo erogación 1 será el primero de la izquierda.

- 1 1 café corto
- 2 2 cafés cortos
- 3 1 café largo
- 4 2 cafés largos

Es posible efectuar un muestreo de las dosis pulsando la dosis por programar y parando con el botón de parada.

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Grupo anterior
- D Grupo siguiente
- E Disminución
- F Aumento



## DE

### 7.3.2 EINSTELLUNGEN STANDARD

Wählen Sie die Gruppe, auf die Sie die Standardeinstellungen anwenden möchten.

- 1 Gruppe 1
- 2 Gruppe 2
- 3 Gruppe 3
- 4 Gruppe 4

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorherige Seite
- D Nächste Seite

## ES

### 7.3.2 AJUSTES ESTÁNDAR

Seleccionar el grupo al cual aplicar las configuraciones estándar.

- 1 Grupo 1
- 2 Grupo 2
- 3 Grupo 3
- 4 Grupo 4

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Página anterior
- D Página siguiente



A



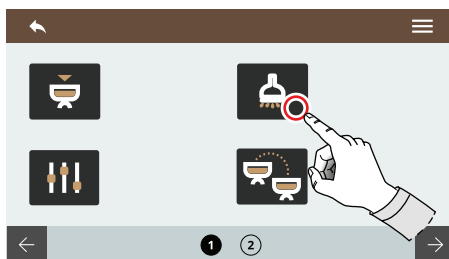
B



C



D



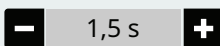
E



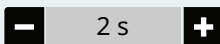
F



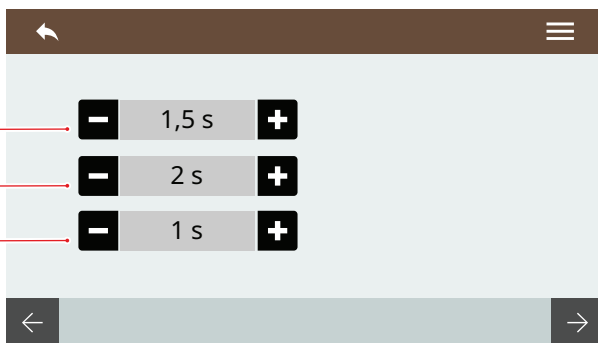
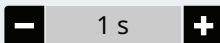
1



2



3



**DE**

### 7.3.3 HEISSWASSER

Stellen Sie die Wasserausgabezeiten für die zu verabreichenden Dosierungen ein.

- 1 Volumen Dosis 1
- 2 Volumen Dosis 2
- 3 Volumen Dosis 3

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorherige Seite
- D Nächste Seite
- E Abnahme
- F Zunahme

**ES**

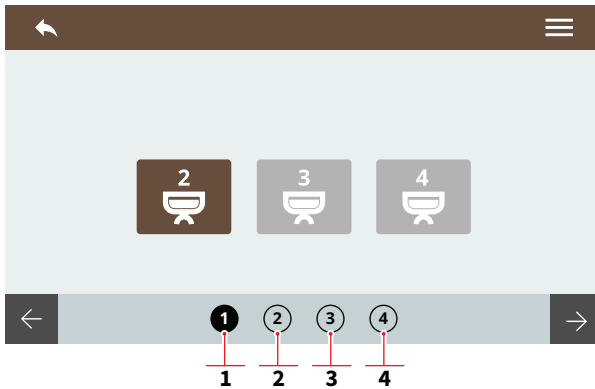
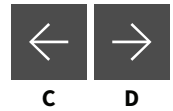
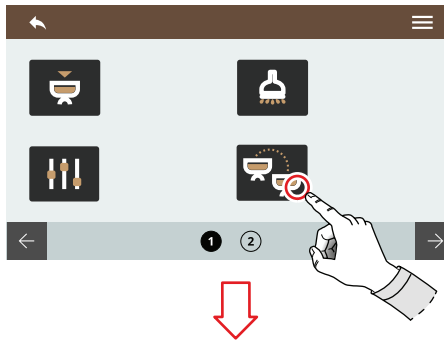
### 7.3.3 AGUA CALIENTE

Configurar los tiempos de erogación de agua para las dosis que se erogarán.

- 1 Volumen dosis 1
- 2 Volumen dosis 2
- 3 Volumen dosis 3

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Página anterior
- D Página siguiente
- E Disminución
- F Aumento





## DE

### 7.3.4 DOSISÜBERTRAGUNG DER GRUPPEN

Wählen Sie die Gruppe aus, in die die Dosierungen übertragen werden sollen. Wenn Sie auf den Seiten nach rechts scrol- len, haben Sie Optionen für ver- schiedene Quellen.

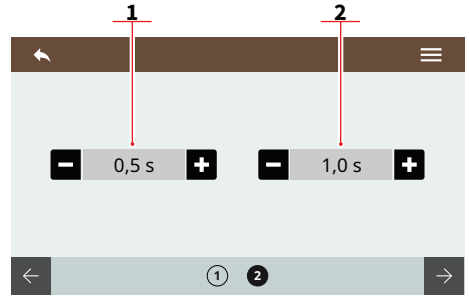
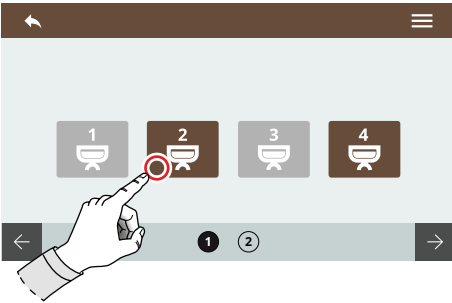
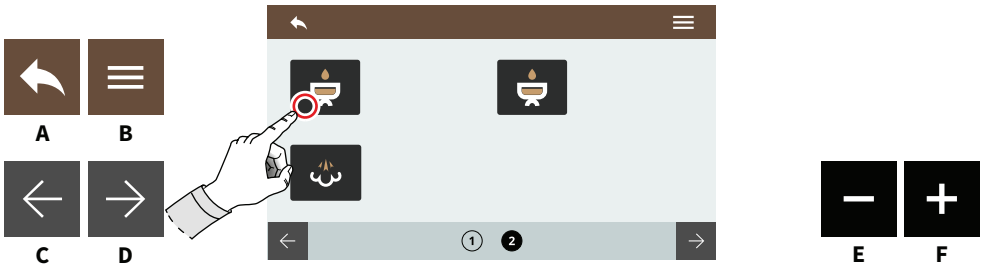
- 1 Quelle Gruppe 1
- 2 Quelle Gruppe 2
- 3 Quelle Gruppe 3
- 4 Quelle Gruppe 4
- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorherige Gruppe
- D Nächste Gruppe

## ES

### 7.3.4 TRANSFERENCIA DOSIS GRUPOS

Seleccionar a cuál grupo trans- ferir las dosis. Desplazándose por las páginas hacia la derecha aparecen las opciones para fue- entes diferentes.

- 1 Fuente grupo 1
- 2 Fuente grupo 2
- 3 Fuente grupo 3
- 4 Fuente grupo 4
- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Grupo anterior
- D Grupo siguiente



## DE

### 7.3.5 VORBRÜHEN

Wählen Sie die Gruppe aus, in der das Vorbrühen aktiviert werden soll.  
Das Vorbrühen wird vor dem Pulse-Jet eingestellt (optional).

- 1 Zeit EIN
- 2 Zeit AUS

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorherige Seite
- D Nächste Seite
- E Abnahme
- F Zunahme

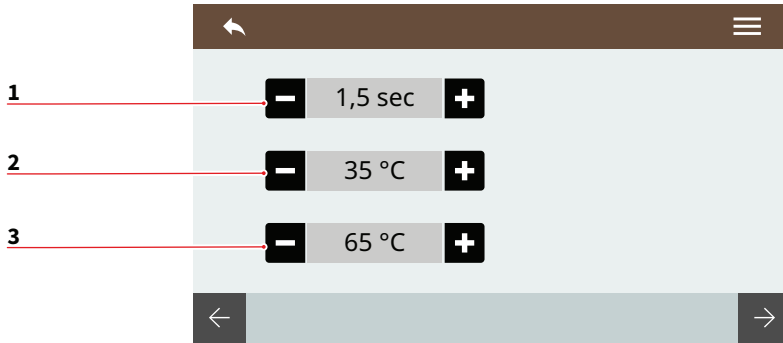
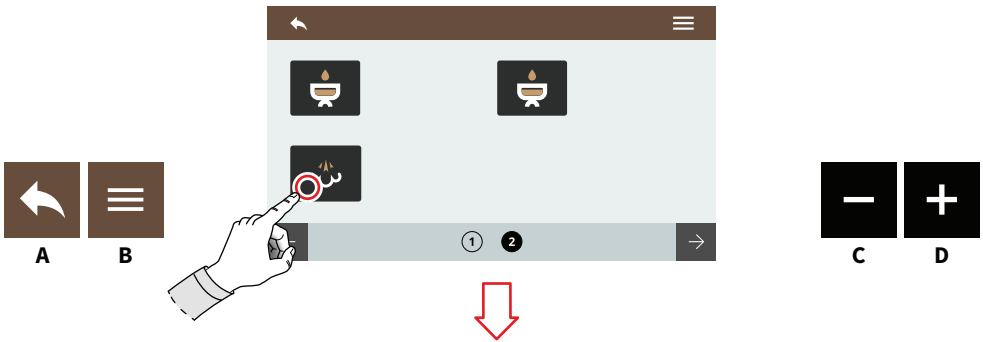
## ES

### 7.3.5 PREINFUSIÓN

Seleccionar el grupo en el cual activar la preinfusión.  
La preinfusión se configura antes del Pulse-Jet (opcional).

- 1 Tiempo ON
- 2 Tiempo OFF

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Página anterior
- D Página siguiente
- E Disminución
- F Aumento



## DE

### 7.3.6 EASYCREAM (OPTIONAL)

Stellen Sie die Dampfausgabeparameter ein. Denken Sie daran, die Einstellschraube der Easycream einzustellen.

Bei der doppelten Easycream stehen zwei Seiten auf dem Display zur Verfügung.

- 1 Luftverzögerungszeit
- 2 Endtemperatur der Luft
- 3 Endtemperatur

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Abnahme
- D Zunahme

## ES

### 7.3.6 EASYCREAM (OPCIONAL)

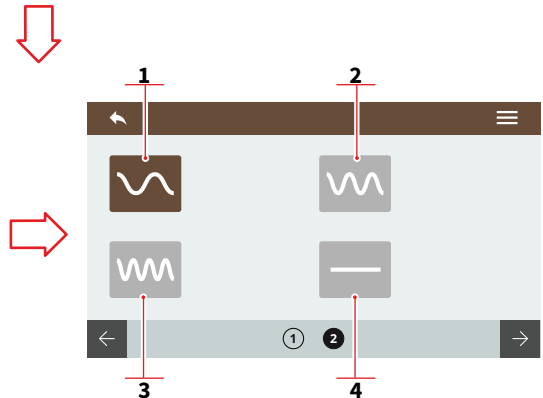
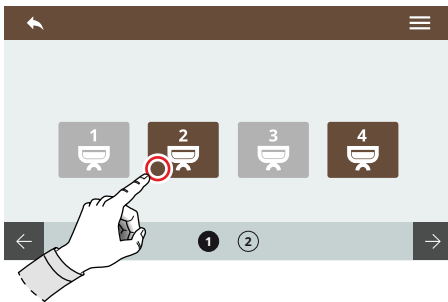
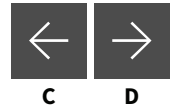
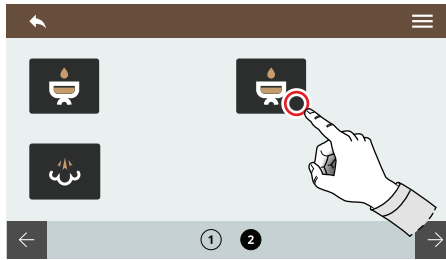
Configurar los parámetros de erogación de vapor.

Acordarse de intervenir en el tornillo de ajuste de Easycream.

En caso de doble Easycream, estarán disponibles dos páginas en el display.

- 1 Tiempo de retraso del aire
- 2 Temperatura final del aire
- 3 Temperatura final

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Disminución
- D Aumento



## DE

### 7.3.7 TECHNOLOGIE PULS-JET (OPTIONAL)

Wählen Sie die Gruppe und eine voreingestellte Option für den Pulse-Jet.

- 1 Voreinstellung 1
- 2 Voreinstellung 2
- 3 Voreinstellung 3
- 4 Pulse-Jet deaktiviert

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorherige Dosis
- D Nächste Dosis

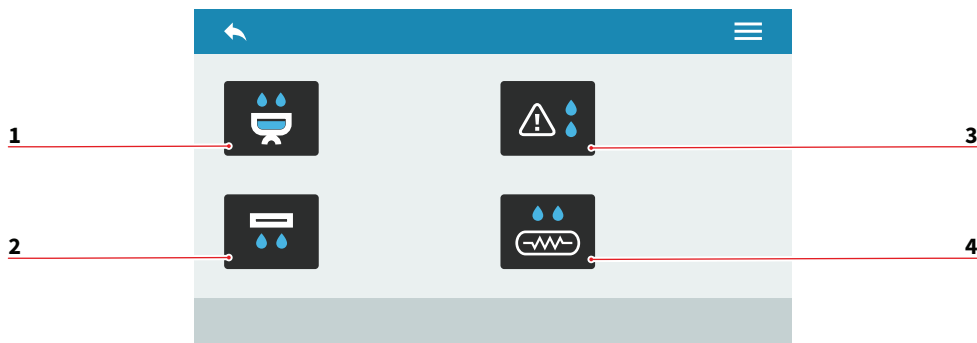
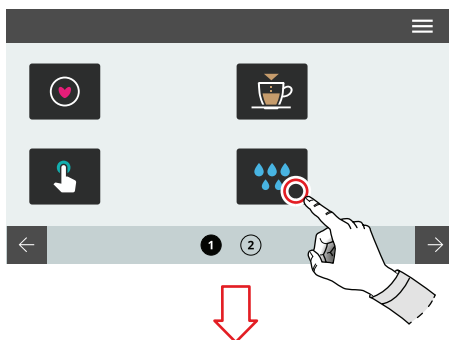
## ES

### 7.3.7 TECNOLOGÍA PULSE-JET (OPCIONAL)

Seleccionar el grupo y una opción preconfigurada para el Pulse-Jet.

- 1 Preset 1
- 2 Preset 2
- 3 Preset 3
- 4 Pulse-Jet desactivado

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Dosis anterior
- D Dosis siguiente



## DE

### 7.4 REINIGUNG DER MASCHINE

Drücken Sie eines der Symbole, um auf das Menü zuzugreifen.

- 1 Reinigungsvorgang der Gruppen
- 2 Automatischer Spülvorgang der Gruppen (optional)
- 3 Alarm Reinigungen
- 4 Kesselspülung (optional)

- A Zum vorherigen Menü  
B Zum Hauptmenü

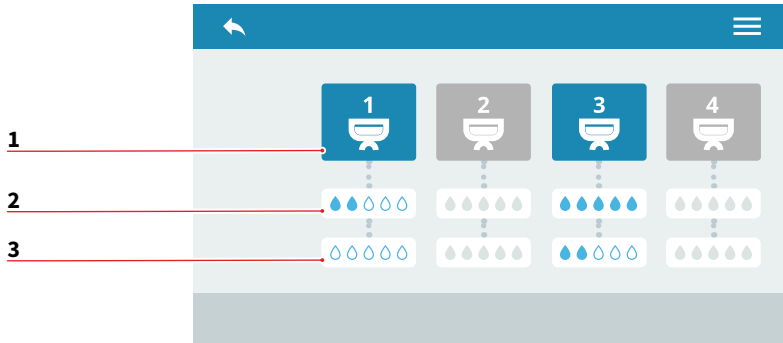
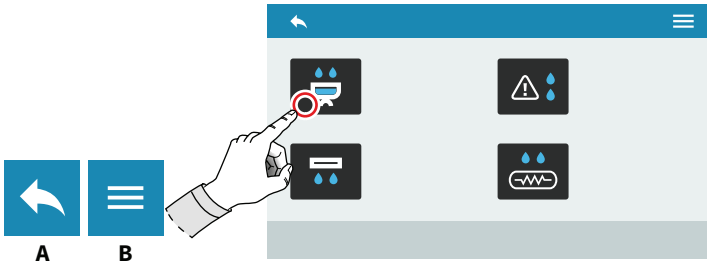
## ES

### 7.4 LIMPIEZA MÁQUINA

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

- 1 Lavado de los grupos
- 2 Purga automática de los grupos (opcional)
- 3 Alarmas lavados
- 4 Purga de la caldera (opcional)

- A Vuelta al menú anterior  
B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.4.1 REINIGUNGSVORGANG DER GRUPPEN

Stellen Sie den Reinigungszyklus für die einzelnen Gruppen ein.

- 1 Gruppenauswahl
- 2 Wassermenge für den Reinigungsvorgang
- 3 Wassermenge für den Spülvorgang

- A Zum vorherigen Menü  
B Zum Hauptmenü

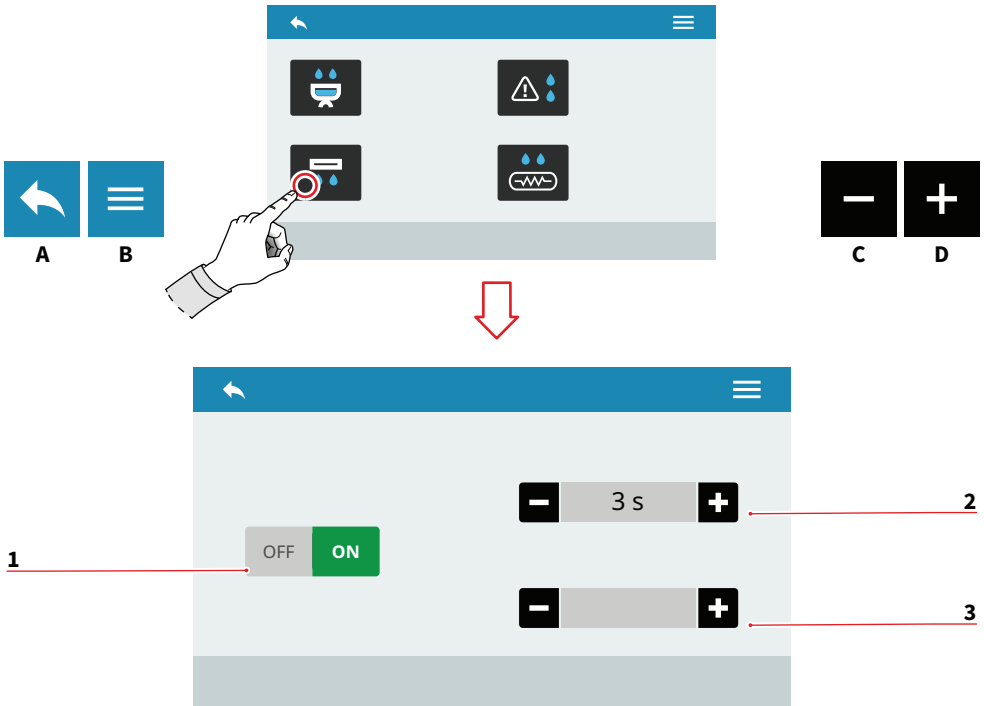
## ES

### 7.4.1 LAVADO DE LOS GRUPOS

Configurar el ciclo de lavado para cada grupo.

- 1 Selección del grupo
- 2 Cantidad de agua para el lavado
- 3 Cantidad de agua para el enjuague

- A Vuelta al menú anterior  
B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.4.2 AUTOMATISCHE SPÜLUNG DER GRUPPEN (OPTIONAL)

Stellen Sie die automatische Spülung der Gruppen ein, wenn der Filterhalter entfernt wird.

- 1 Aktivieren/Deaktivieren der automatischen Gruppenspülung
- 2 Spülzeit (0-8 Sek.)
- 3 Verzögerungszeit (0-5 Sek.)

- A Zum vorherigen Menü  
 B Zum Hauptmenü  
 C Abnahme  
 D Zunahme

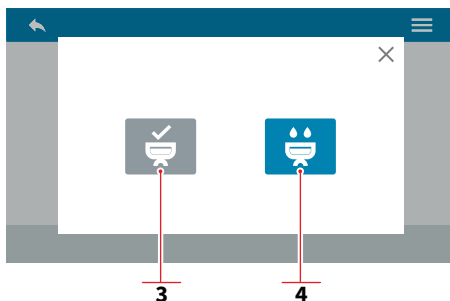
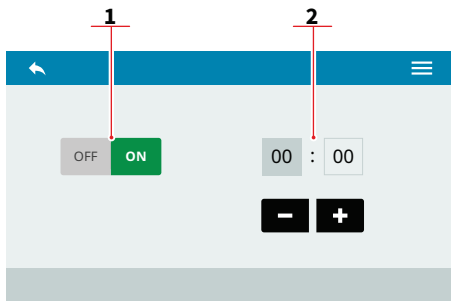
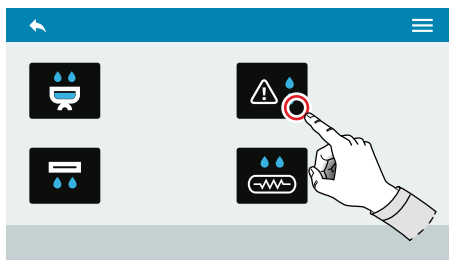
## ES

### 7.4.2 PURGA AUTOMÁTICA GRUPOS (OPCIONAL)

Configurar la purga automática de los grupos cuando se retira el portafiltro.

- 1 Habilita/deshabilita la purga automática de los grupos
- 2 Tiempo de purga (0-8 seg)
- 3 Tiempo de retardo (0-5 seg)

- A Vuelta al menú anterior  
 B Vuelta al menú principal  
 C Disminución  
 D Aumento



## DE

### 7.4.3 ALARM REINIGUNGSVORGANG

Stellen Sie die Anzahl der Stunden vor dem Alarm für den Reinigungsvorgang ein.

- 1 Aktivieren/Deaktivieren der Alarmmeldung
- 2 Stellen Sie die Uhrzeit der Nachricht ein.

Reinigungsmeldung wird angezeigt wenn:

- 3 Reinigungsvorgang durchgeführt
- 4 Reinigungsvorgang starten

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Abnahme
- D Zunahme

## ES

### 7.4.3 ALARMA LAVADO

Configurar el número de horas antes de la alarma de lavado.

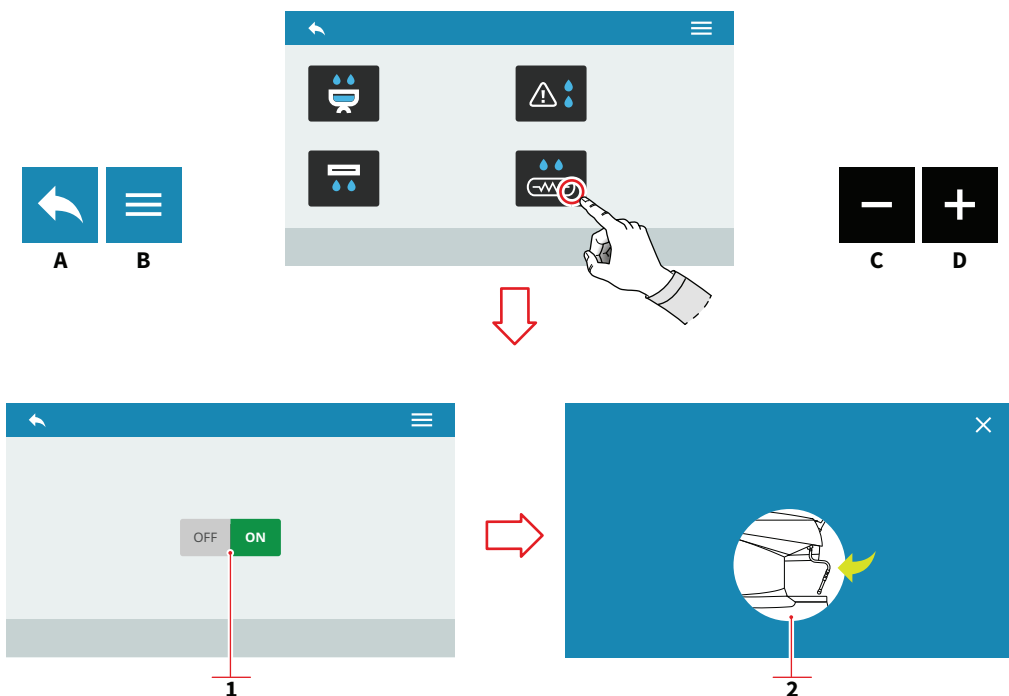
- 1 Habilita/deshabilita el mensaje de alarma
- 2 Configura el tiempo del mensaje

Quando aparece el mensaje del lavado:

- 3 Lavado efectuado
- 4 Inicia el lavado

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Disminución
- D Aumento





## DE

### 7.4.4 KESSELSPÜLUNG (OPTIONAL)

Stellen Sie die automatische Spülung des Kessels ein.

- 1 Aktivieren/Deaktivieren der automatischen Spülung
- 2 Funktionsnachricht

- A Zum vorherigen Menü  
B Zum Hauptmenü

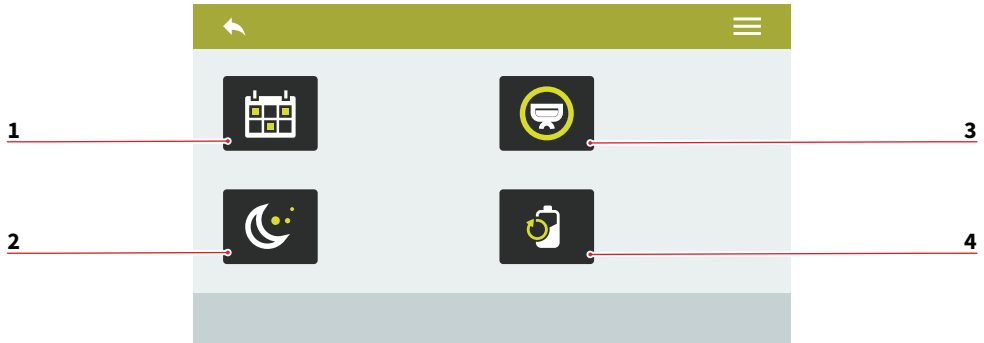
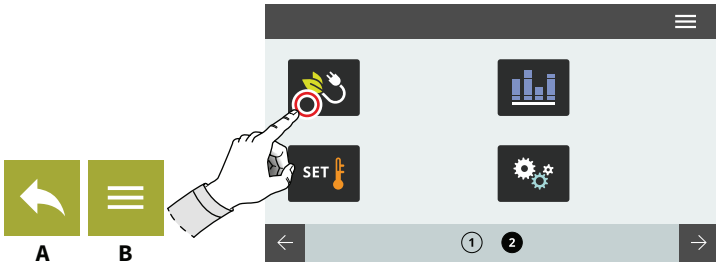
## ES

### 7.4.4 PURGA DE LA CALDERA (OPCIONAL)

Configurar la purga automática de la caldera.

- 1 Habilita/deshabilita la purga automática
- 2 Mensaje funcional

- A Vuelta al menú anterior  
B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.5 VERWALTUNG DER LEISTUNG

Drücken Sie eines der Symbole, um auf das Menü zuzugreifen.

- 1 Wöchentliche Programmierung
- 2 Standby-Modus
- 3 Aktive Auswahl
- 4 Leistungsreduzierung

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

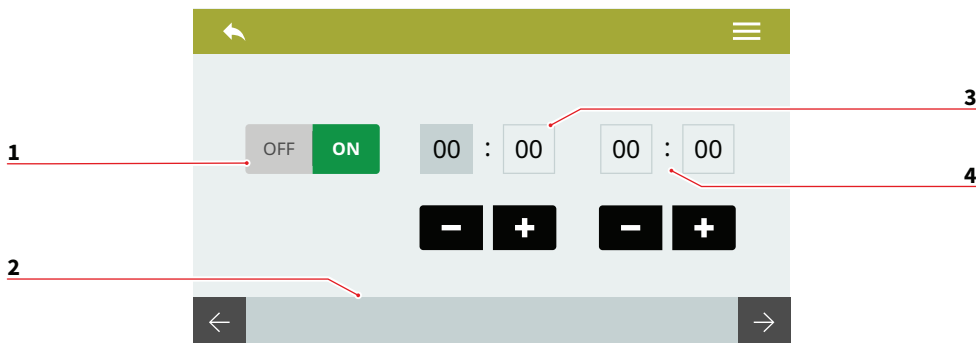
## ES

### 7.5 GESTIÓN DE POTENCIA

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

- 1 Programación semanal
- 2 Stand by
- 3 Selección activa
- 4 Reducción de potencia

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.5.1 WOCHENPROGRAMM

Stellen Sie den Wochenplan für die Verwaltung des automatischen Ein- und Ausschaltens ein.

- 1 Programmierung aktivieren/deaktivieren
- 2 Auswahl Tag (E/F)
- 3 Einschaltzeit
- 4 Abschaltzeit

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Abnahme
- D Zunahme

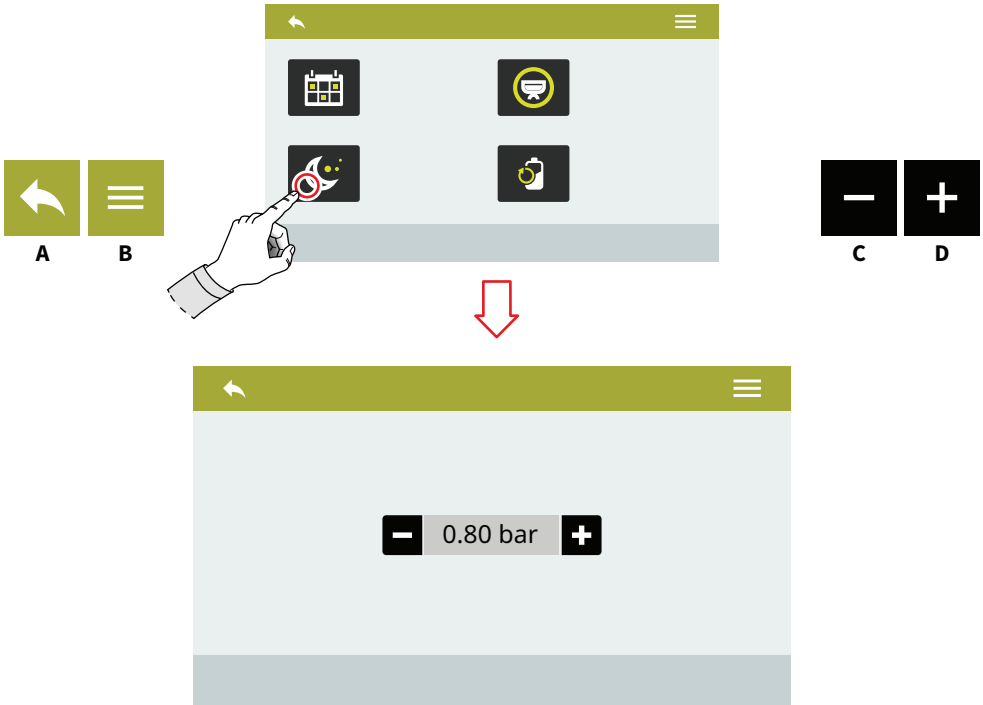
## ES

### 7.5.1 PROGRAMACIÓN SEMANAL

Configurar la programación semanal para la gestión de los encendidos y de los apagados automáticos.

- 1 Habilita/deshabilita la programación
- 2 Selección del día (E/F)
- 3 Horario de encendido
- 4 Horario de apagado

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Disminución
- D Aumento



## DE

### 7.5.2 STANDBY-MODUS

Drücken Sie **(C)** oder **(D)**, um den Kesseldruck im Energiesparmodus einzustellen.

Um diesen auszuschalten, setzen Sie den Wert auf Null. Die Meldung OFF wird angezeigt.

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Abnahme
- D Zunahme

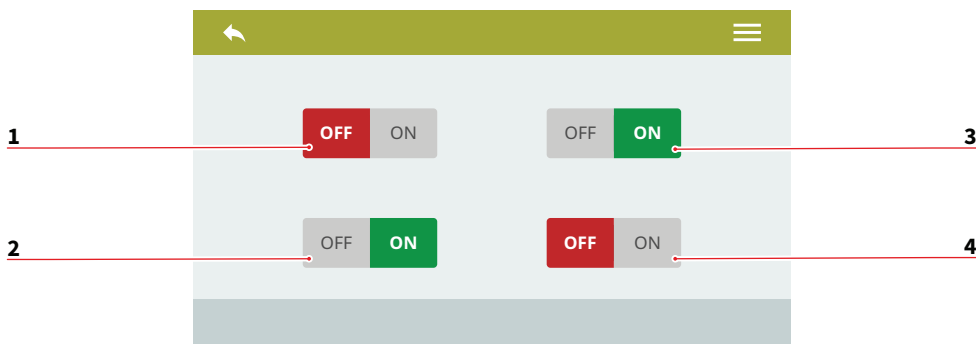
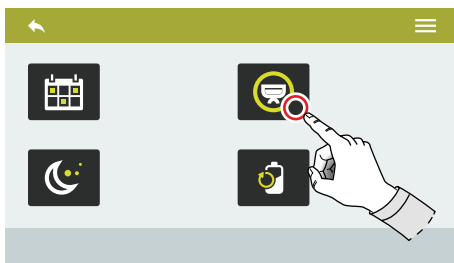
## ES

### 7.5.2 STAND BY

Pulsar **(C)** o **(D)** para configurar la presión de la caldera con el modo de ahorro energético.

Para desactivarlo, configurar el valor en cero. Aparece el mensaje OFF.

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Disminución
- D Aumento



## DE

### 7.5.3 AKTIVE AUSWAHL

Wählen Sie die auf dem Gerät aktiven Gruppen aus. Die Option ist ab dem allgemeinen Neustart aktiv. Gruppen können manuell aktiviert werden.

Wählen Sie die Gruppen aus, für die Sie die Wochenprogrammierung aktivieren möchten.

- 1 Aktivieren/Deaktivieren der Gruppe 1
  - 2 Aktivieren/Deaktivieren der Gruppe 2
  - 3 Aktivieren/Deaktivieren der Gruppe 3
  - 4 Aktivieren/Deaktivieren der Gruppe 4
- A Zum vorherigen Menü  
B Zum Hauptmenü

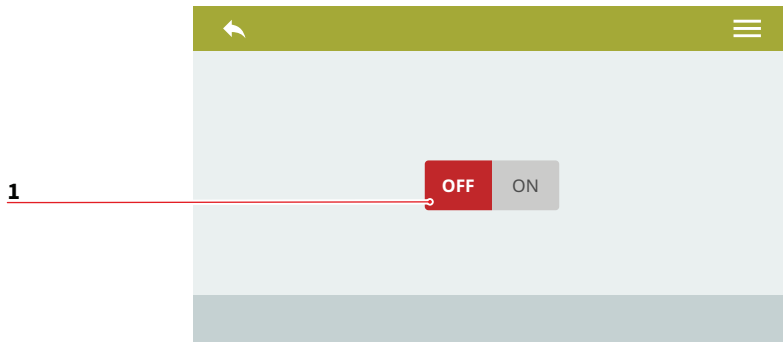
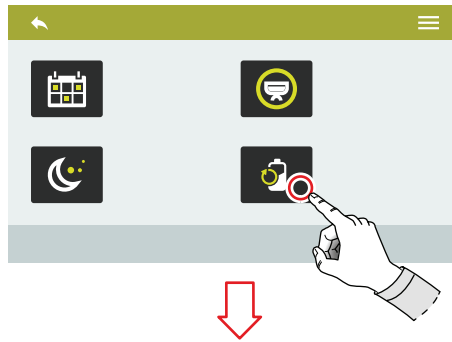
## ES

### 7.5.3 SELECCIÓN ACTIVA

Seleccionar los grupos activos en la máquina. La opción estará activa tras el reinicio general. Los grupos se pueden activar manualmente.

Seleccionar los grupos en los cuales activar la programación semanal.

- 1 Habilita/deshabilita el grupo 1
  - 2 Habilita/deshabilita el grupo 2
  - 3 Habilita/deshabilita el grupo 3
  - 4 Habilita/deshabilita el grupo 4
- A Vuelta al menú anterior  
B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.5.4 LEISTUNGSREDUZIERUNG

Aktivieren/Deaktivieren **(1)** der Leistungsreduzierung zur Optimierung der Energieeinsparung.

Die Maschine erwärmt die verschiedenen Teile nacheinander und nicht parallel.

Die Aufwärmzeit kann sich deutlich verlängern.

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

## ES

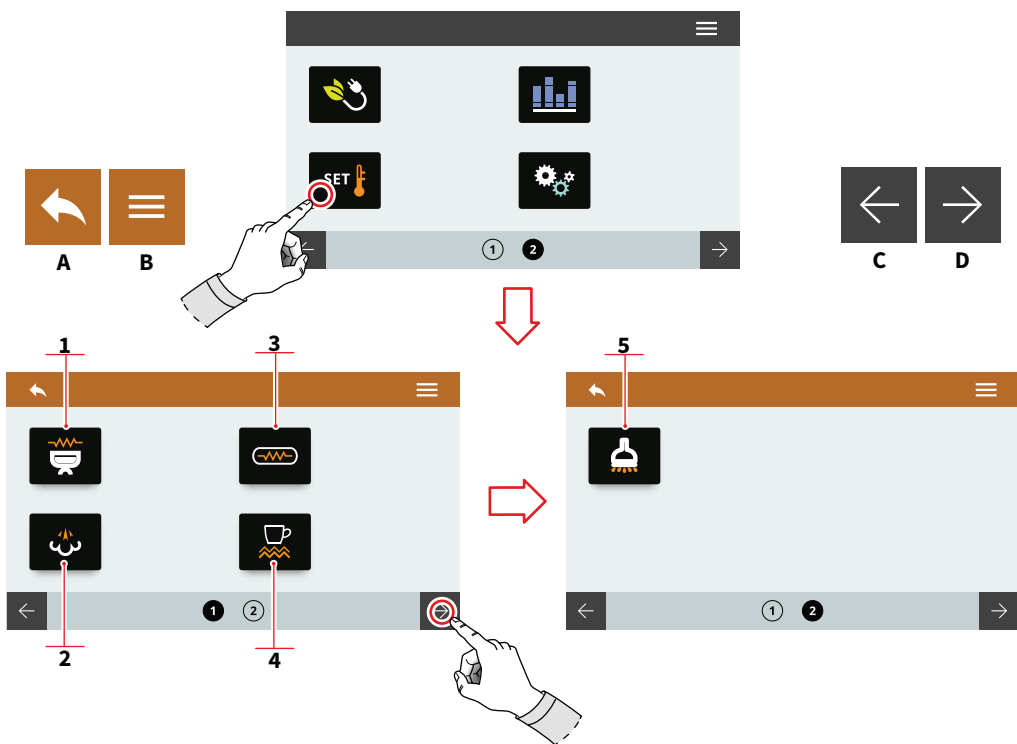
### 7.5.4 REDUCCIÓN DE POTENCIA

Habilita/deshabilita **(1)** la reducción de potencia para optimizar el ahorro energético.

La máquina calentará las distintas partes de forma secuencial en vez que en paralelo.

El tiempo de calentamiento puede aumentar considerablemente.

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.6 TEMPERATUREINSTELLUNG

Drücken Sie eines der Symbole, um auf das Menü zuzugreifen.

- 1 Temperatur der Gruppen (T<sup>3</sup>)
- 2 Einstellungen des Dampfkessels
- 3 Kesseltemperatur (T<sup>3</sup>)
- 4 Tassenwärmer (optional)
- 5 Warmwasser (optional)

- A Zum vorherigen Menü  
 B Zum Hauptmenü  
 C Vorherige Seite  
 D Nächste Seite

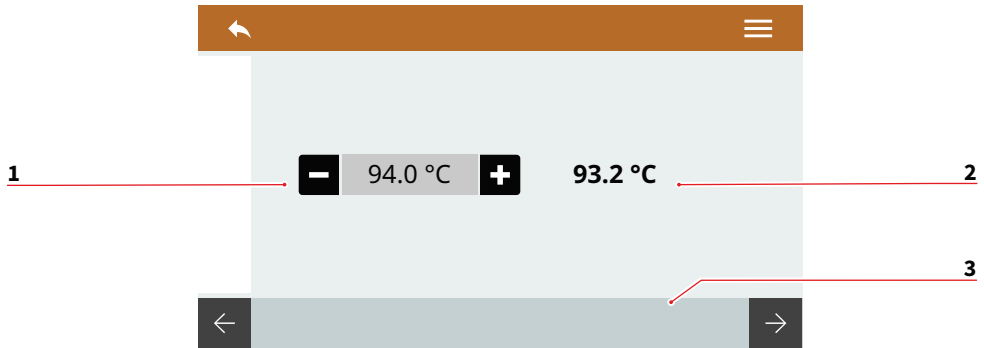
## ES

### 7.6 CONFIGURACIÓN TEMPERATURAS

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

- 1 Temperatura grupos (T<sup>3</sup>)
- 2 Configuraciones caldera de vapor
- 3 Temperatura calderas (T<sup>3</sup>)
- 4 Calientatazas (opcional)
- 5 Agua caliente (opcional)

- A Vuelta al menú anterior  
 B Vuelta al menú principal  
 C Página anterior  
 D Página siguiente



## DE

### 7.6.1 TEMPERATUR GRUPPEN (T<sup>3</sup>)

Stellen Sie die Betriebstemperatur der Gruppen ein.

- 1 Sollwert
- 2 Aktuelle Temperatur
- 3 Gruppenauswahl

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorherige Gruppe
- D Nächste Gruppe
- E Abnahme
- F Zunahme

## ES

### 7.6.1 TEMPERATURA GRUPOS (T<sup>3</sup>)

Configurar la temperatura de funcionamiento de los grupos.

- 1 Valor de consigna
- 2 Temperatura actual
- 3 Selección del grupo

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Grupo anterior
- D Grupo siguiente
- E Disminución
- F Aumento





## DE

### 7.6.2 EINSTELLUNGEN DAMPFKESSEL

Stellen Sie den Betriebsdruck des Dampfkessels ein.

- 1 Sollwert
- 2 Aktueller Druck

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Abnahme
- D Zunahme

## ES

### 7.6.2 CONFIGURACIÓN CALDERA DE VAPOR

Configurar la presión de funcionamiento de la caldera de vapor.

- 1 Valor de consigna
- 2 Presión actual

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Disminución
- D Aumento



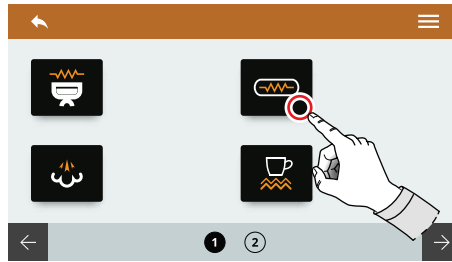
A

B



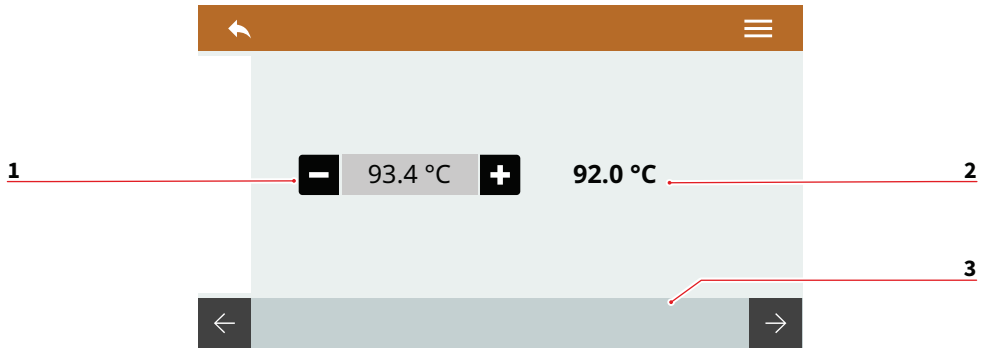
C

D



E

F



## DE

### 7.6.3 TEMPERATUREN HEIZKESSEL (T<sup>3</sup>)

Stellen Sie die Temperatur des Heizkessels der Gruppen ein.

- 1 Sollwert
- 2 Aktuelle Temperatur
- 3 Gruppenauswahl

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorheriger Kessel
- D Nächster Kessel
- E Abnahme
- F Zunahme

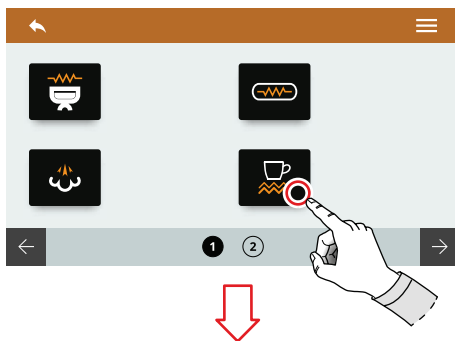
## ES

### 7.6.3 TEMPERATURAS CALDERAS (T<sup>3</sup>)

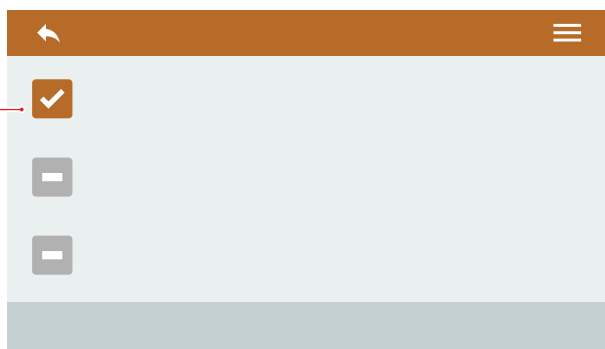
Configurar la temperatura de las calderas de los grupos.

- 1 Valor de consigna
- 2 Temperatura actual
- 3 Selección del grupo

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Caldera anterior
- D Caldera siguiente
- E Disminución
- F Aumento



1



## DE

### 7.6.4 TASSENWÄRMER (OPTIONAL) Manuell

Stellen Sie die Art des Tassenwärmers ein.

Aktivieren Sie den Tassenwärmer manuell durch Drücken der Taste **C**.

- 1 Manueller Tassenwärmer-Modus aktiviert
- 2 Zeitgesteuert
- 3 Temperaturgesteuert

- A Zum vorherigen Menü  
 B Zum Hauptmenü  
 C Taste zur Aktivierung des Tassenwärmers

## ES

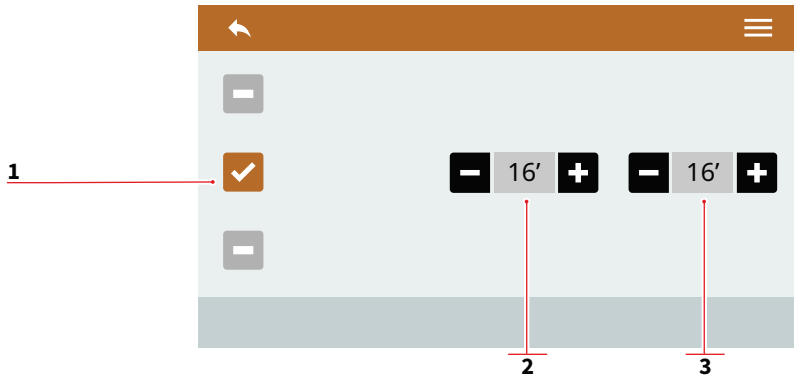
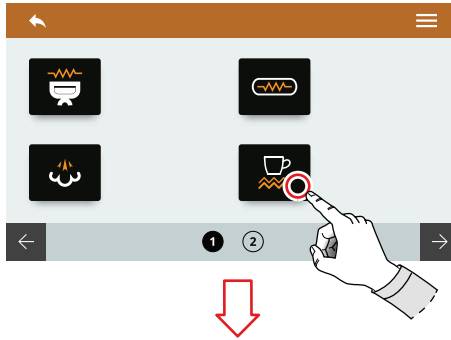
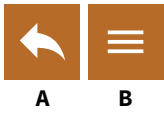
### 7.6.4 CALIENTATAZAS (OPCIONAL) MANUAL

Configurar el tipo de calentatazas.

Activar el calentatazas manualmente pulsando el botón **C**.

- 1 Modo calentatazas manual activado
- 2 Temporizado
- 3 Termorregulado

- A Vuelta al menú anterior  
 B Vuelta al menú principal  
 C Botón de activación del calentatazas



## DE

### 7.6.5 TASSENWÄRMER (OPTIONAL) ZEITGESTEUERT

Stellen Sie die Art des Tassenwärmers ein.

- 1 Zeitgesteuerter Tassenwärmer-Modus aktiviert
- 2 Zeit ON (0-30)
- 3 Zeit OFF (0-60)

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Abnahme
- D Zunahme

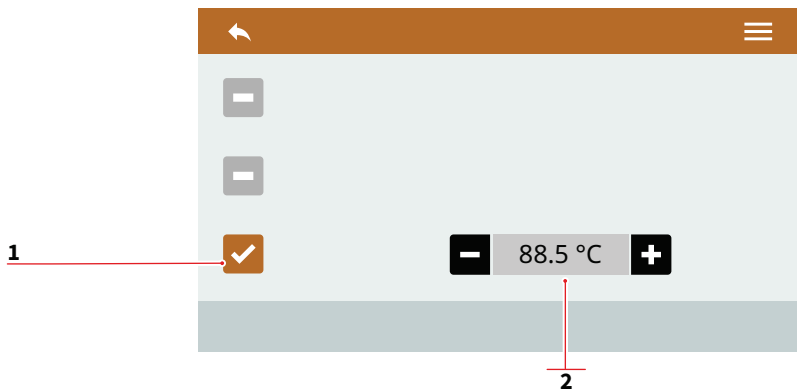
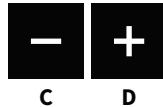
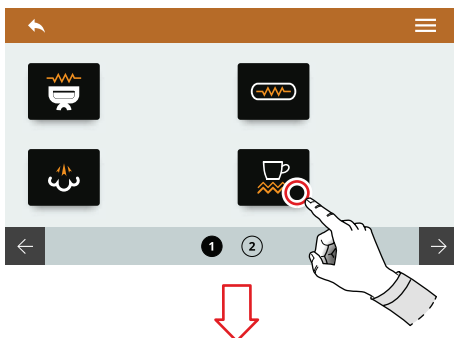
## ES

### 7.6.5 CALIENTATAZAS (OPCIONAL) TEMPORIZADO

Configurar el tipo de calentatazas.

- 1 Modo calentatazas temporizado activado
- 2 Tiempo ON (0÷30)
- 3 Tiempo OFF (0÷60)

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Disminución
- D Aumento



**DE**

### 7.6.6 TASSENWÄRMER (OPTIONAL) TEMPERATURGESTEUERT

Stellen Sie die Art des Tassenwärmers ein.

- 1 Temperaturgesteuerter Tassenwärmer-Modus aktiviert
- 2 Temperatur (50-90)

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Abnahme
- D Zunahme

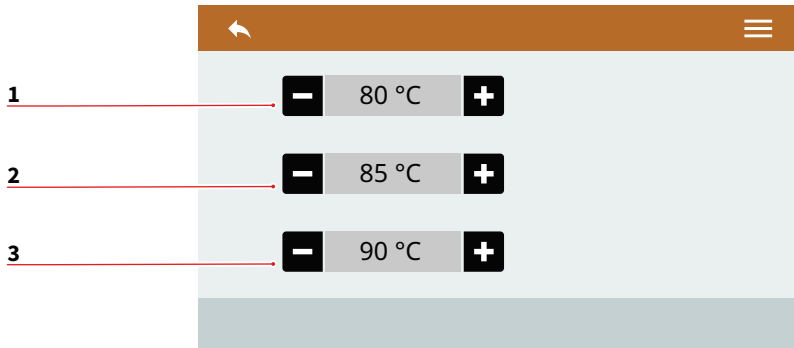
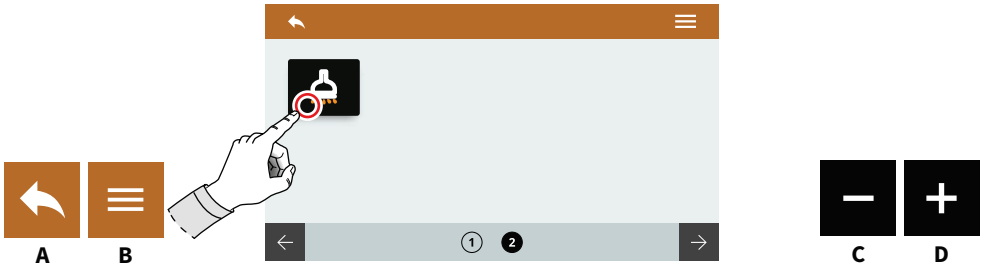
**ES**

### 7.6.6 CALIENTATAZAS (OPCIONAL) TERMORREGULADO

Configurar el tipo de calentatazas.

- 1 Modo calentatazas termorregulado activado
- 2 Temperatura (50÷90)

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Disminución
- D Aumento



## DE

### 7.6.7 WARMWASSER (OPTIONAL)

Einstellung nur vorhanden, wenn das Proportionalwasser-ventil installiert ist.

Stellen Sie die Wasservorlauf-temperatur für die drei Tas-ten (75-98) ein.

- 1 Temperatur Dosis 1
- 2 Temperatur Dosis 2
- 3 Temperatur Dosis 3

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Abnahme
- D Zunahme

## ES

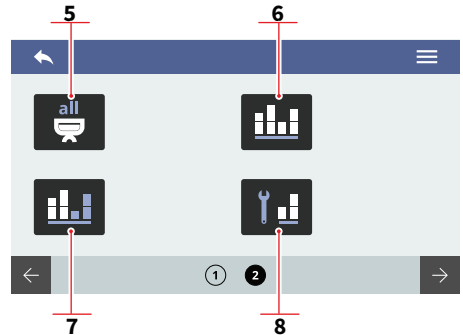
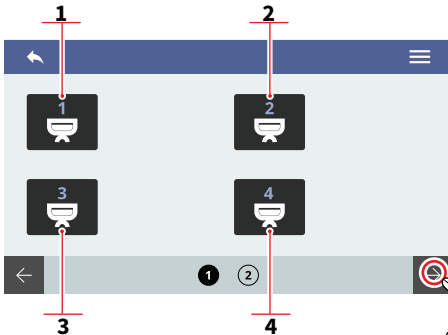
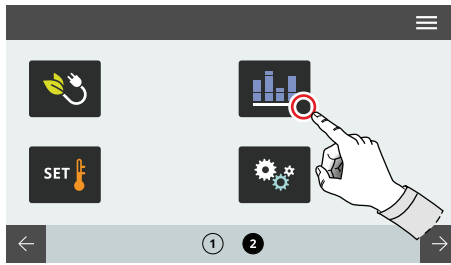
### 7.6.7 AGUA CALIENTE (OPCIONAL)

Configuración presente solo si está instalada la válvula pro- porcional del agua.

Configurar la temperatura de erogación de agua para los tres botones (75÷98).

- 1 Temperatura dosis 1
- 2 Temperatura dosis 2
- 3 Temperatura dosis 3

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Disminución
- D Aumento



## DE

### 7.7 ZÄHLER

Drücken Sie eines der Symbole, um auf das Menü zuzugreifen.

- 1 Zähler Gruppe 1
- 2 Zähler Gruppe 2
- 3 Zähler Gruppe 3
- 4 Zähler Gruppe 4
- 5 Gesamtzähler Gruppen
- 6 Teilzähler
- 7 Absoluter Zähler
- 8 Wartungszähler

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

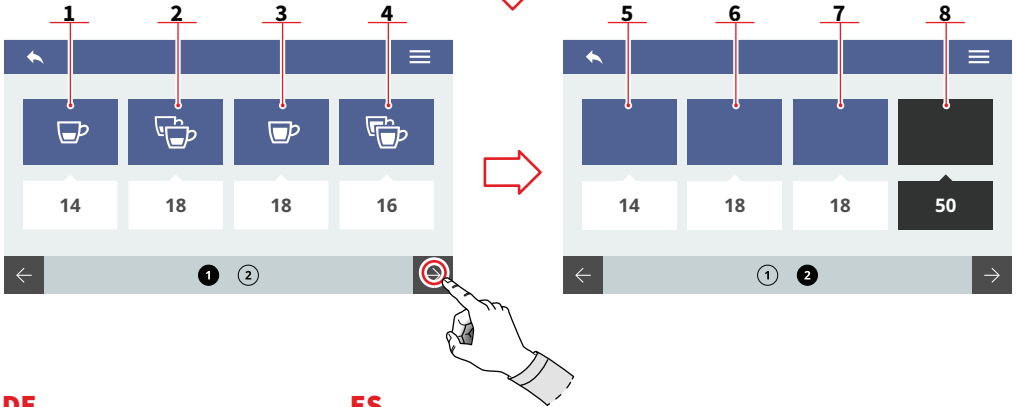
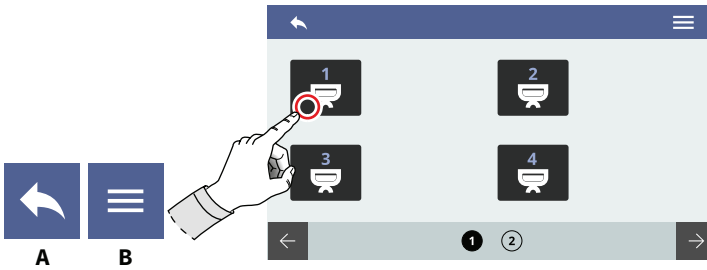
## ES

### 7.7 CONTADORES

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

- 1 Contadores grupo 1
- 2 Contadores grupo 2
- 3 Contadores grupo 3
- 4 Contadores grupo 4
- 5 Contador total grupos
- 6 Contador parcial
- 7 Contador absoluto
- 8 Contador de mantenimientos

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.7.1 GRUPPENZÄHLER

Die Gruppenzähler sind identisch. Sie können diesen Zähler zurücksetzen, indem Sie das Zählersymbol gedrückt halten. Die Zählungen sind unter den Zählsymbolen sichtbar.

- 1 Dosierungen 1 Kurzer Espresso
- 2 Dosierungen 2 Kurzer Espresso
- 3 Dosierungen 1 Langer Espresso
- 4 Dosierungen 2 Lange Espresso
- 5 Kontinuierliche Dosierung
- 6 Spülungen durchgeführt
- 7 Reinigungen durchgeführt
- 8 Gesamtzähler Gruppe

- A Zum vorherigen Menü  
B Zum Hauptmenü

## ES

### 7.7.1 CONTADORES GRUPO

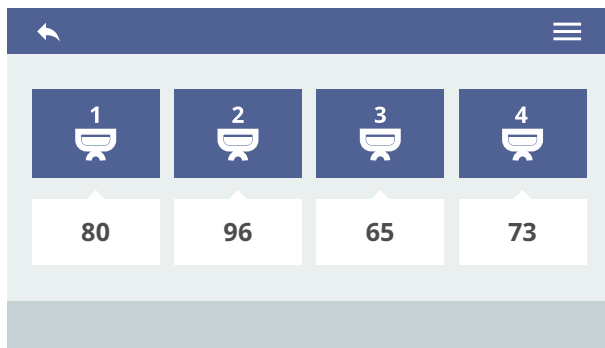
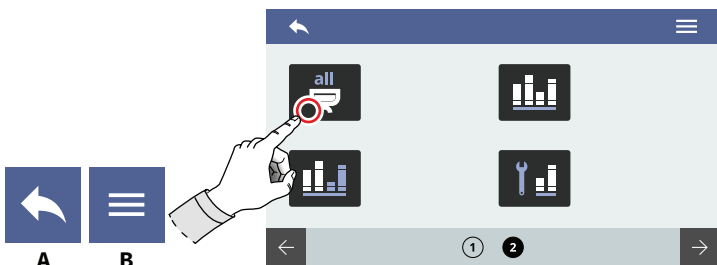
Los contadores de los grupos son idénticos entre sí. Es posible poner a cero este contador manteniendo pulsado el correspondiente icono.

Los recuentos aparecen debajo de los correspondientes iconos.

- 1 Dosis 1 café corto
- 2 Dosis 2 cafés cortos
- 3 Dosis 1 café largo
- 4 Dosis 2 cafés largos
- 5 Dosis continuas
- 6 Purgas efectuadas
- 7 Lavados efectuados
- 8 Contador total grupo

- A Vuelta al menú anterior  
B Vuelta al menú principal





## DE

### 7.7.2 GESAMTZÄHLER GRUPPEN

Zeigt die Gesamtzähler jeder Gruppe an.  
Die Zählungen sind unter den Zählsymbolen sichtbar.

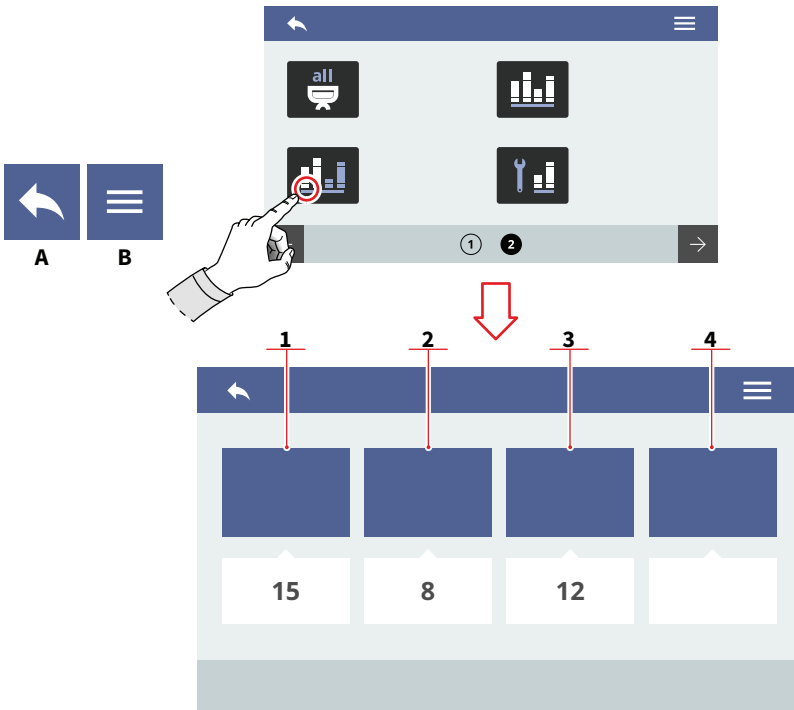
- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

## ES

### 7.7.2 CONTADOR TOTAL GRUPOS

Visualiza los contadores totales de cada grupo.  
Los recuentos aparecen debajo de los correspondientes iconos.

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.7.3 TEILZÄHLER

Zeigt die ausgegebenen Teildosen an. Sie können diesen Zähler zurücksetzen, indem Sie das Zählersymbol gedrückt halten. Die Zählungen sind unter den Zählsymbolen sichtbar.

- 1 Ausgaben
- 2 Wasser
- 3 Optional
- 4 Optional

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

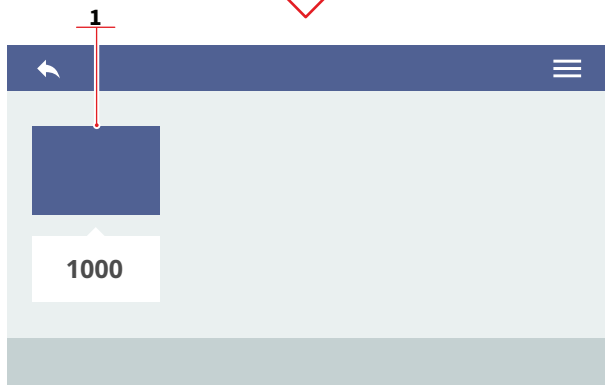
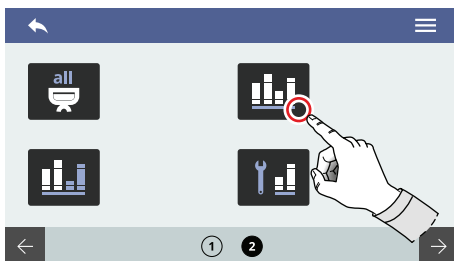
## ES

### 7.7.3 CONTADOR PARCIAL

Visualiza las dosis parciales erogadas. Es posible poner a cero este contador manteniendo pulsado el correspondiente icono. Los recuentos aparecen debajo de los correspondientes iconos.

- 1 Erogaciones
- 2 Agua
- 3 Opcional
- 4 Opcional

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.7.4 ABSOLUTER ZÄHLER

Zeigt die Gesamtdosis an, die ausgegeben wurde. Dieser Zähler kann nicht zurückgesetzt werden.  
Die Zählungen sind unter den Zählsymbolen sichtbar.

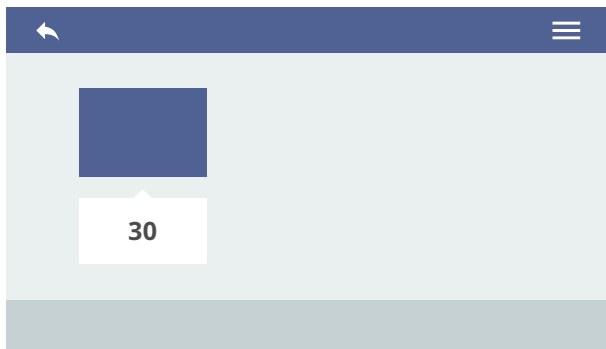
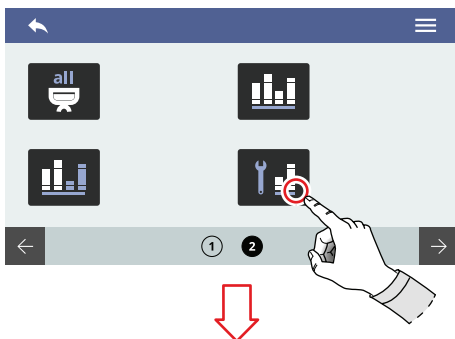
- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

## ES

### 7.7.4 CONTADOR ABSOLUTO

Visualiza las dosis totales erogadas. No es posible poner a cero este contador.  
Los recuentos aparecen debajo de los correspondientes iconos.

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.7.5 WARTUNGSZÄHLER

Zeigt die Anzahl der ausgegebenen Dosierungen seit der letzten durchgeführten Wartung an. Der Zählerstand ist unter dem Zählersymbol sichtbar.

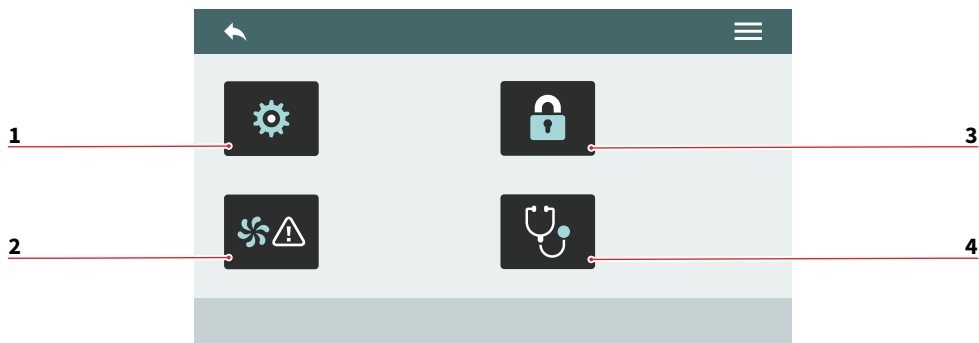
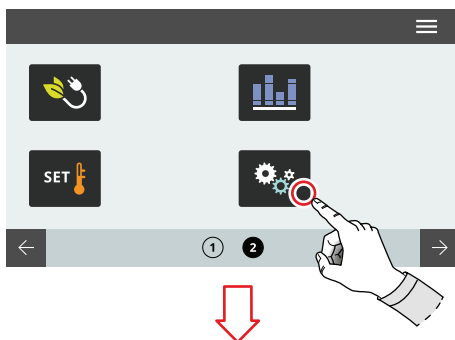
- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

## ES

### 7.7.5 CONTADOR DE MANTENIMIENTOS

Visualiza el número de dosis erogadas desde el último mantenimiento efectuado. El recuento aparece debajo del correspondiente icono.

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.8 EINSTELLUNGEN

Drücken Sie eines der Symbole, um auf das Menü zuzugreifen.

- 1 Technische Einstellungen
- 2 Alarme
- 3 Passwortverwaltung
- 4 Diagnostik

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

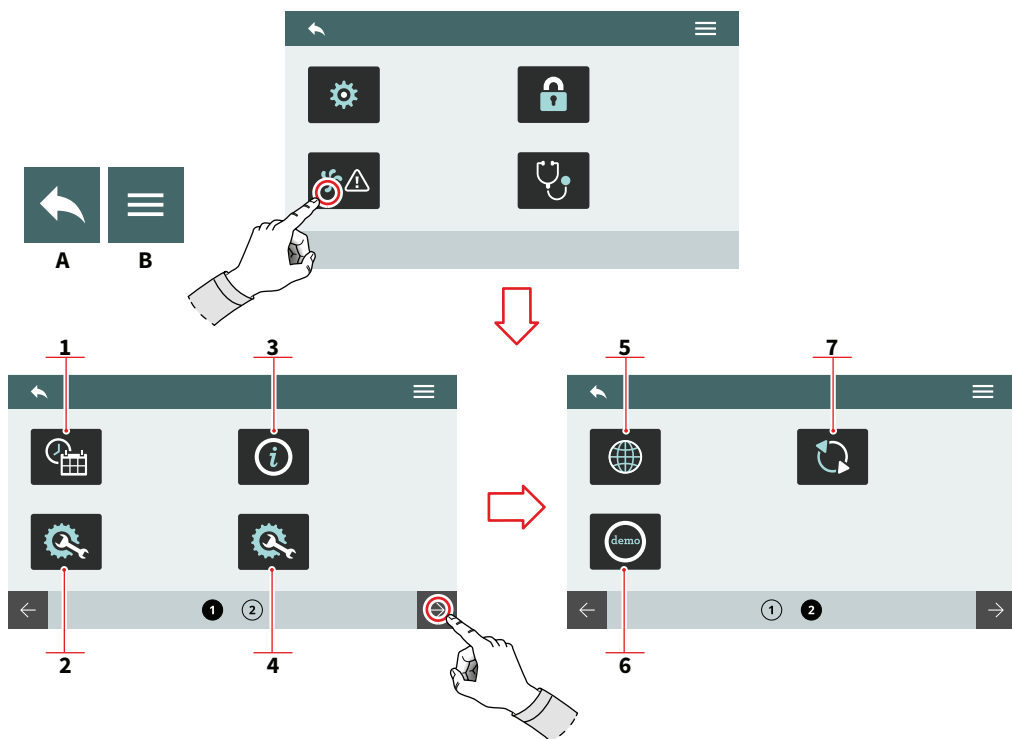
## ES

### 7.8 AJUSTES

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

- 1 Configuraciones técnicas
- 2 Alarmas
- 3 Gestión de la contraseña
- 4 Diagnóstico

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.8.1 TECHNISCHE EINSTELLUNGEN

Allgemeine Einstellungen der Systemfunktion.

- 1 Datum und Uhrzeit
- 2 Steuergerät konfigurieren
- 3 Information
- 4 Optionale Konfiguration
- 5 Sprache
- 6 Demo-Modus
- 7 Version aktualisieren

- A Zum vorherigen Menü  
B Zum Hauptmenü

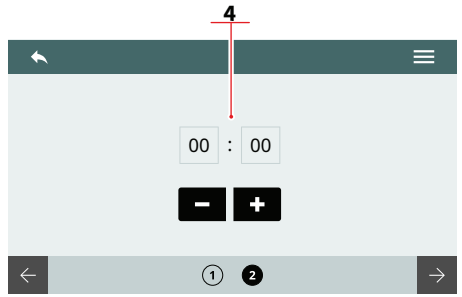
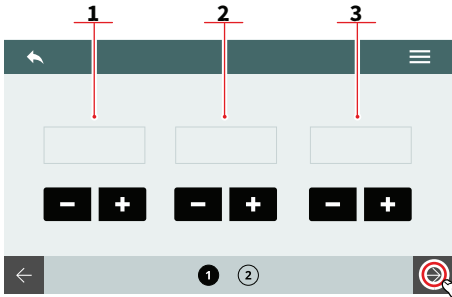
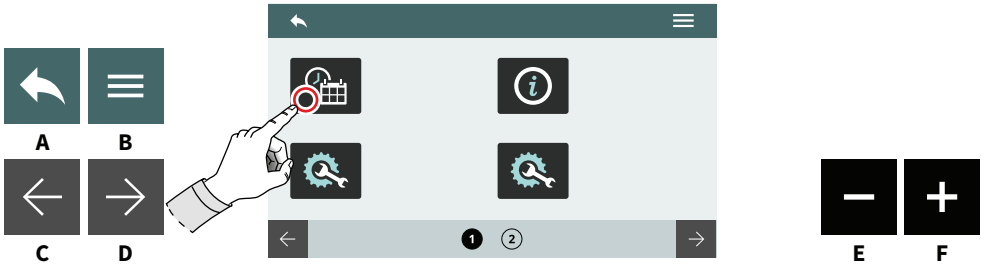
## ES

### 7.8.1 CONFIGURACIONES TÉCNICAS

Configuraciones generales de las funciones de sistema.

- 1 Fecha y hora
- 2 Configurar centralita
- 3 Información
- 4 Configurar opcionales
- 5 Idioma
- 6 Modo Demo
- 7 Actualizar versión

- A Vuelta al menú anterior  
B Vuelta al menú principal



**DE**

**7.8.1.1  
DATUM UND ZEIT**

Stellen Sie das Systemdatum und die Systemzeit ein, die auf dem Display angezeigt werden.

- 1 Tag
- 2 Monat
- 3 Jahr
- 4 Stunde

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorherige Seite
- D Nächste Seite
- E Abnahme
- F Zunahme

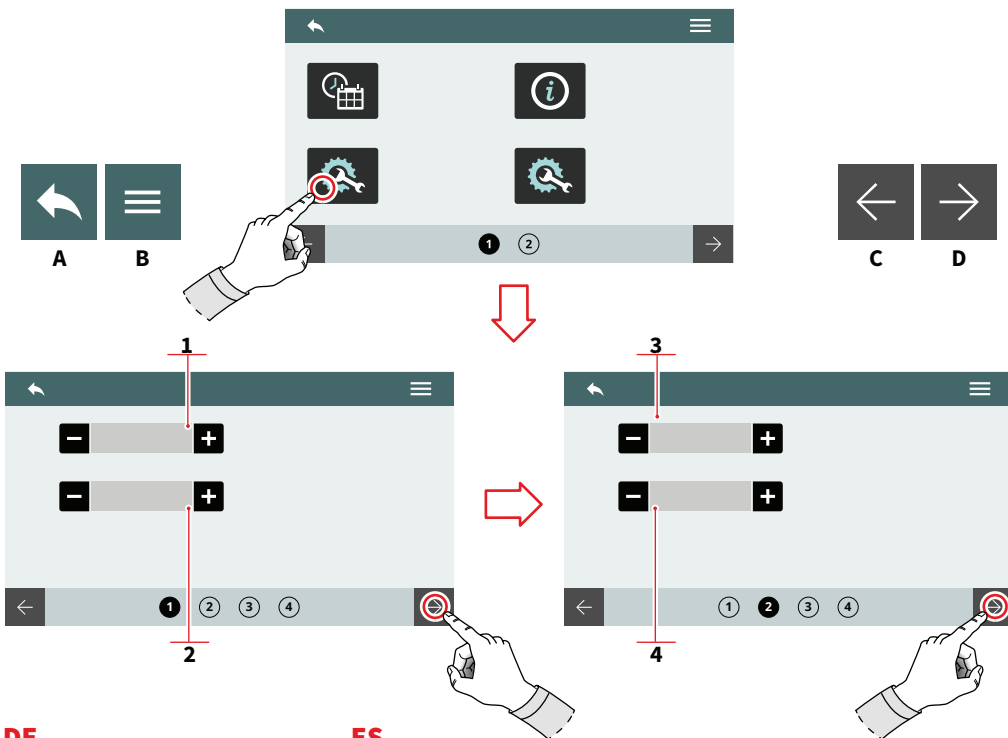
**ES**

**7.8.1.1  
FECHA Y HORA**

Configurar la fecha y hora de sistema, visibles en el display.

- 1 Día
- 2 Mes
- 3 Año
- 4 Hora

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Página anterior
- D Página siguiente
- E Disminución
- F Aumento



## DE

### 7.8.1.2 KONFIGURATION STEUERGERÄT

Nur für Servicetechniker geeignet.  
Stellen Sie die Hauptparameter des Reglers ein.

- 1 Maschinenausführung (Digit / T<sup>3</sup>)
- 2 Gruppenanzahl
- 3 Empfindlichkeit der Niveausonde
- 4 Empfindlichkeit der Drucksonde

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorherige Seite
- D Nächste Seite

## ES

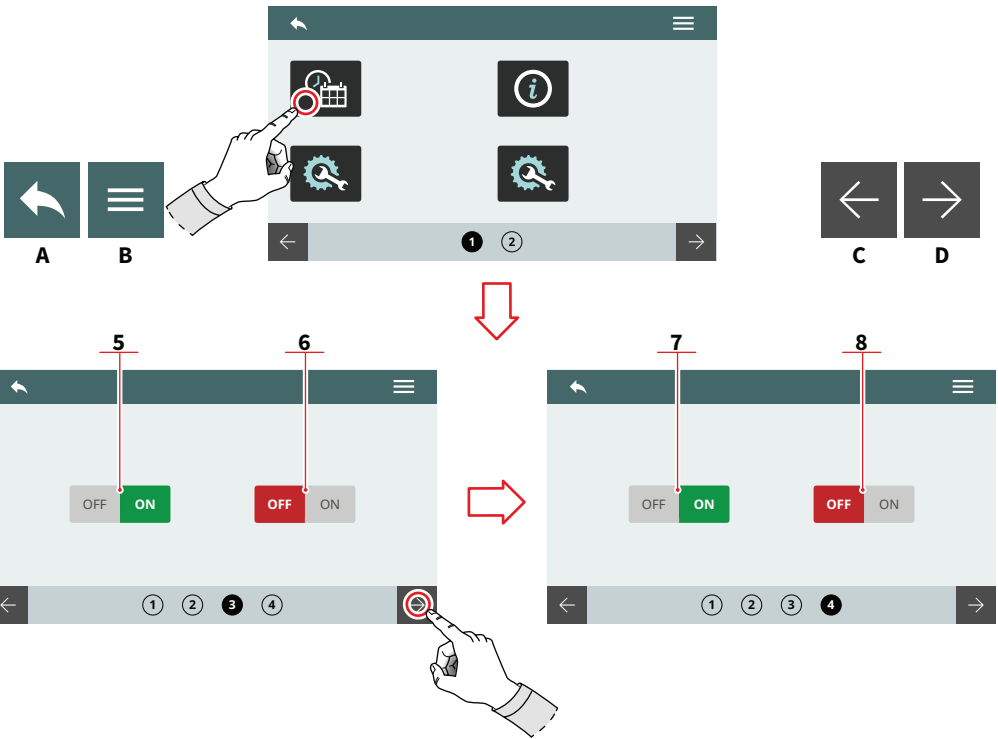
### 7.8.1.2 CONFIGURAR CENTRALITA

Exclusivamente para el técnico de asistencia.  
Configurar los parámetros principales de la centralita.

- 1 Versión de la máquina (Digit / T<sup>3</sup>)
- 2 Número grupos
- 3 Sensibilidad de la sonda de nivel
- 4 Sensibilidad de la sonda de presión

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Página anterior
- D Página siguiente





## DE

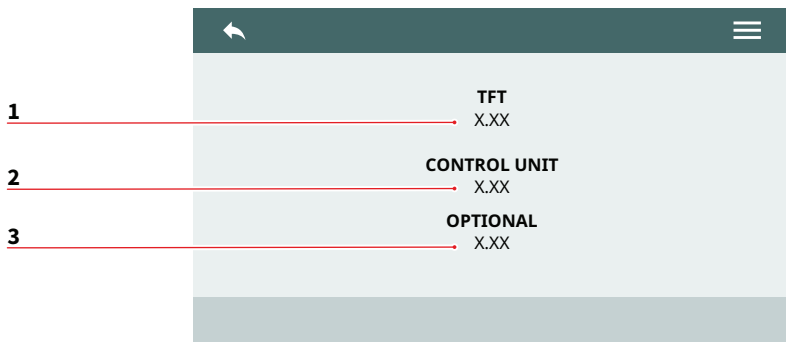
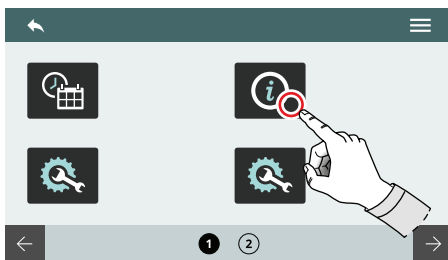
- 5 Automatischer Füllstand während des Dosiervorgangs
- 6 Aktivieren/Deaktivieren des automatischen Füllstands mit der Pumpe
- 7 Aktivieren/Deaktivieren von Warmwasser mit der Pumpe
- 8 Automatischer Füllstand mit Wasser

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorherige Seite
- D Nächste Seite

## ES

- 5 Autonivelación durante erogación
- 6 Habilita/deshabilita la autonivelación con bomba
- 7 Habilita/deshabilita el agua caliente con bomba
- 8 Autonivelación con agua

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Página anterior
- D Página siguiente



## DE

### 7.8.1.3 INFORMATIONEN

Zeigt Firmware- und Temperaturinformationen an.  
Im Falle einer Fehlfunktion müssen diese Informationen an die Techniker oder Händler weitergegeben werden.

- 1 TFT Firmware Freigabe
- 2 Freigabe Steuergerät
- 3 Optionale Freigabe

- A** Zum vorherigen Menü  
**B** Zum Hauptmenü

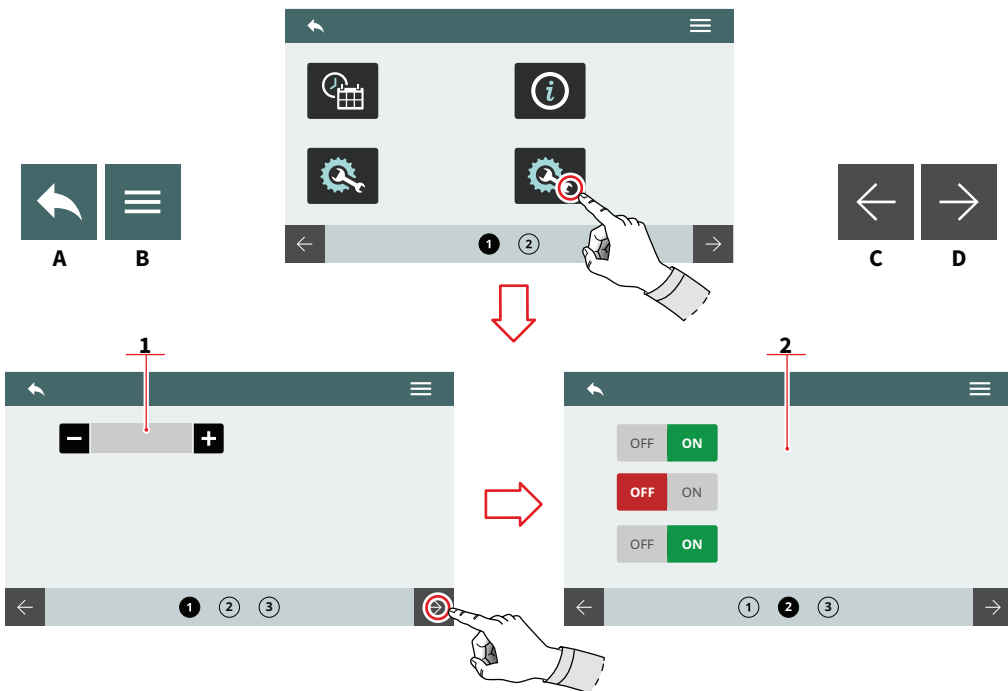
## ES

### 7.8.1.3 INFORMACIÓN

Visualiza las informaciones sobre el firmware y la temperatura.  
En caso de fallo, estas informaciones deberán comunicarse a los técnicos o a los distribuidores.

- 1 Versión firmware TFT
- 2 Versión centralita
- 3 Versión opcional

- A** Vuelta al menú anterior  
**B** Vuelta al menú principal



**DE**

### 7.8.1.4 KONFIGURATION OPTIONALES ZUBEHÖR

Darf nur vom Servicetechniker eingestellt werden. Ermöglicht es Ihnen, die optionalen Konfigurationen einzustellen und zu aktivieren. Die optionalen Konfigurationen können je nach den auf dem System installierten Optionen variieren.

- 1 Anzahl von Easycream (rechts und/oder links)
- 2 Optionale Liste:
  - Sensor Anwesenheit Filterhalterung
  - Proportionalventil
  - Puls-Jet
  - PH-Detektor

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorherige Seite
- D Nächste Seite

**ES**

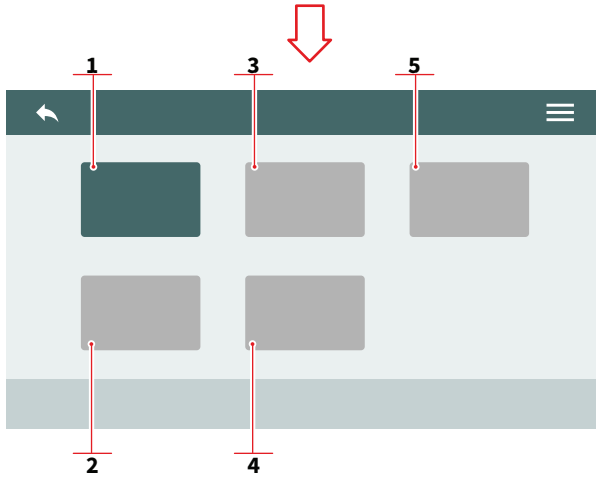
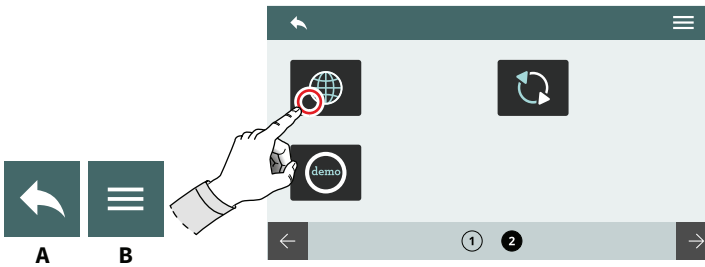
### 7.8.1.4 CONFIGURAR OPCIONALES

Exclusivamente para el técnico de asistencia.

Permite configurar y habilitar los componentes opcionales. Las opciones pueden variar en función a los componentes opcionales instalados en la máquina.

- 1 Número de Easycream (derecho y/o izquierdo)
- 2 Lista de opcionales:
  - Sensor de presencia de portafiltro
  - Válvula proporcional
  - Pulse-Jet
  - Detector de PH

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Página anterior
- D Página siguiente



## DE

### 7.8.1.5 SPRACHE

Stellen Sie die Anzeigesprache aus.

- 1 Italienisch
- 2 Englisch
- 3 Französisch
- 4 Deutsch
- 5 Spanisch

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

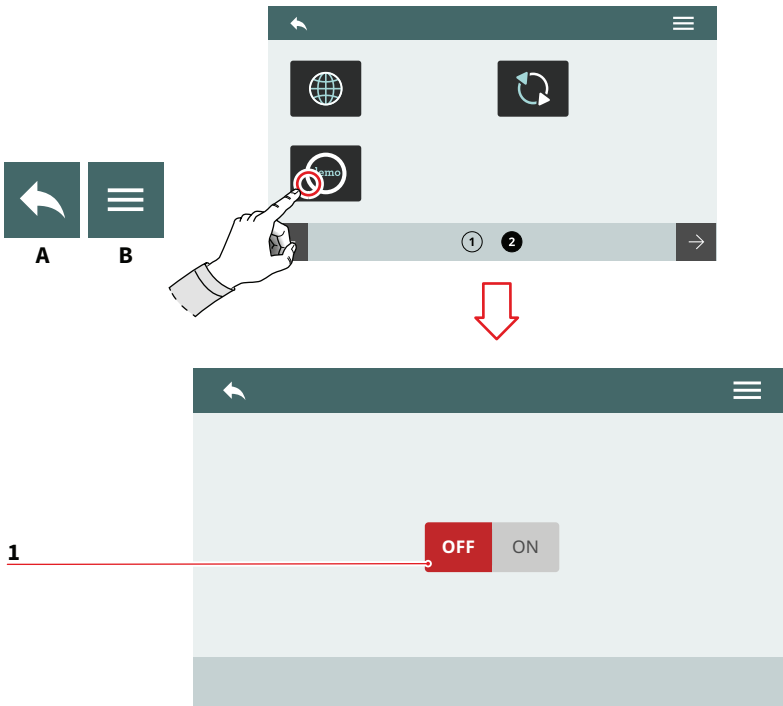
## ES

### 7.8.1.5 IDIOMA

Configurar el idioma del display.

- 1 Italiano
- 2 Inglés
- 3 Francés
- 4 Alemán
- 5 Español

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.8.1.6 DEMO-MODUS

In diesem Modus können Sie den Betrieb der Maschine simulieren und dabei alle aktiven Einstellungen beibehalten.

Aktivieren oder deaktivieren Sie den Demo-Modus durch Drücken der Taste **(1)**.

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

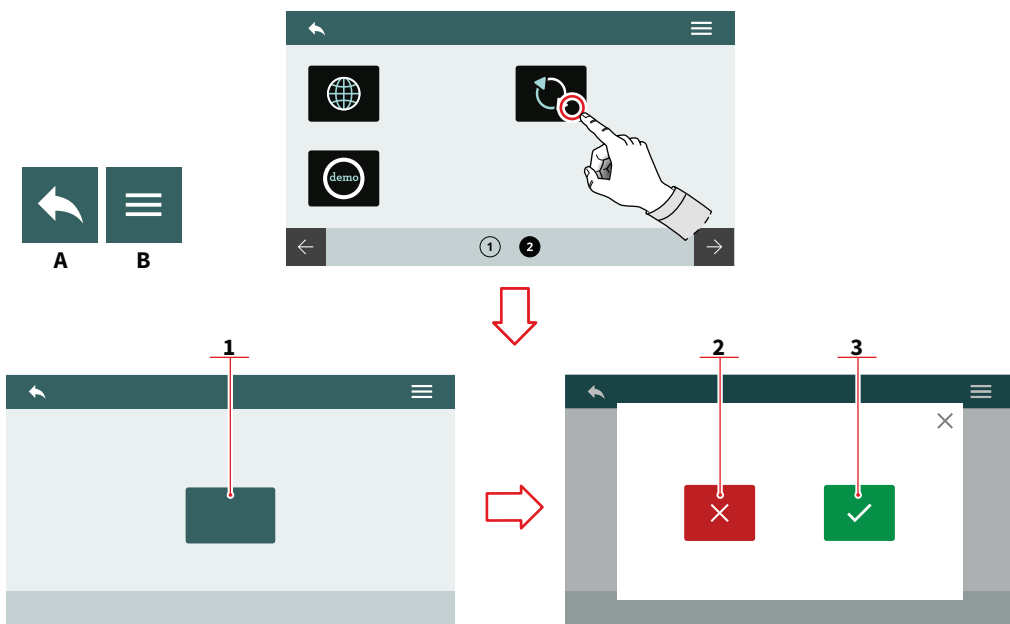
## ES

### 7.8.1.6 MODO DEMO

Este modo permite simular el funcionamiento de la máquina sin modificar las configuraciones activas.

Activar o desactivar el modo demo mediante el botón **(1)**.

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.8.1.7 VERSION AKTUALISIEREN

Schließen Sie einen USB-Stick an das Gerät an, um die Softwareversion aktualisieren zu können.

- 1 Aktualisierung starten
- 2 Aktualisierung abbrechen
- 3 Aktualisierung bestätigen

- A Zum vorherigen Menü  
B Zum Hauptmenü

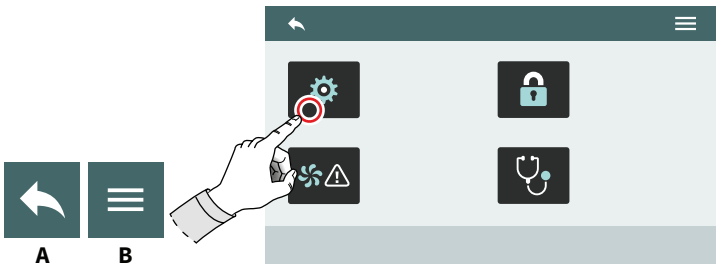
## ES

### 7.8.1.7 ACTUALIZAR VERSIÓN

Conectar un dispositivo USB a la máquina para poder actualizar la versión de software.

- 1 Iniciar la actualización
- 2 Anular la actualización
- 3 Confirmar la actualización

- A Vuelta al menú anterior  
B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.8.2 ALARME

Ermöglicht das Anzeigen, Verwalten und Einstellen der Betriebsalarme auf dem Display.

- 1 Alarmhistorie
- 2 Wartungsalarme

- A Zum vorherigen Menü  
B Zum Hauptmenü

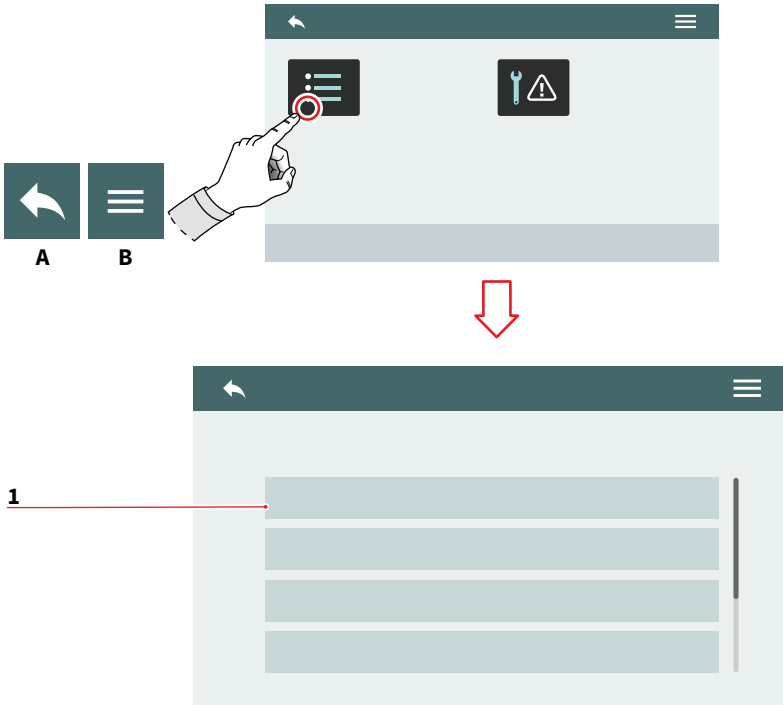
## ES

### 7.8.2 ALARMAS

Permite visualizar, gestionar y configurar las alarmas de funcionamiento en el display.

- 1 Historial de alarmas
- 2 Alarmas de mantenimiento

- A Vuelta al menú anterior  
B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.8.2.1 ALARMHISTORIE

Zeigt die Liste der aufgetretenen Alarme an. Scrollen Sie in der Liste **(1)** nach oben oder unten, um alle Alarme anzuzeigen. Um die Seite zurückzusetzen, drücken und halten Sie bei einem Alarm.

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

## ES

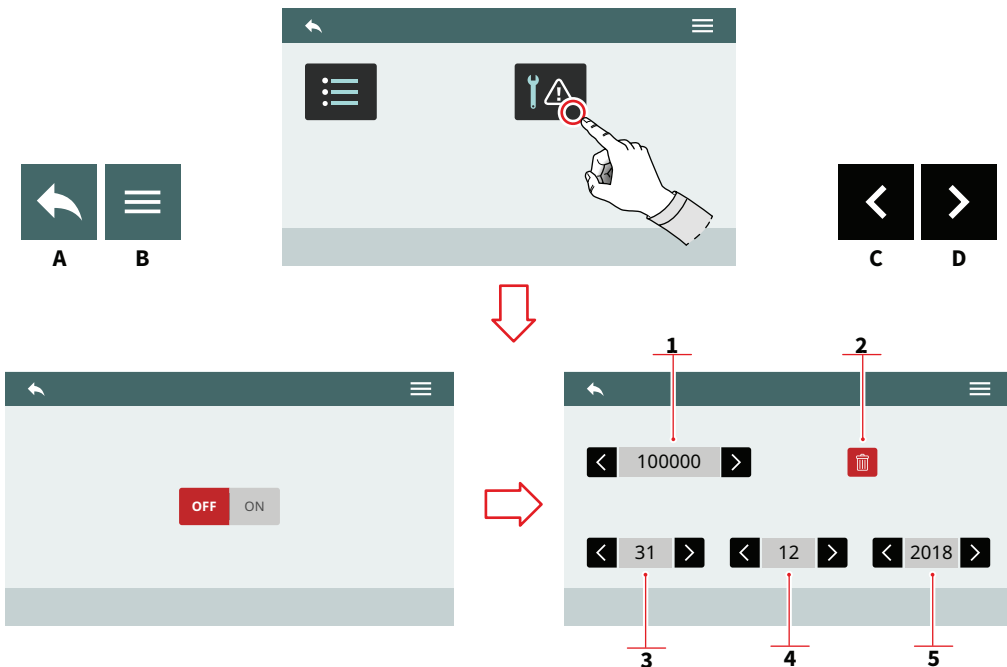
### 7.8.2.1 HISTORIAL DE ALARMAS

Visualiza la lista de alarmas que se han producido. Desplazarse por la lista **(1)** hacia arriba o hacia abajo para ver todas las alarmas.

Para poner a cero la página, mantener pulsada una alarma.

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal





## DE

### 7.8.2.2 WARTUNGSSALARME

Aktiviert/deaktiviert den Ablauf des Wartungsalarms oder die Anzahl der Zyklen, nach denen der Wartungsalarm gemeldet wird.

- 1 Anzahl der Zyklen
- 2 Setzt den Zykluszähler zurück.
- 3 Tag
- 4 Monat
- 5 Jahr

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Durch die Werte blättern
- D Durch die Werte blättern

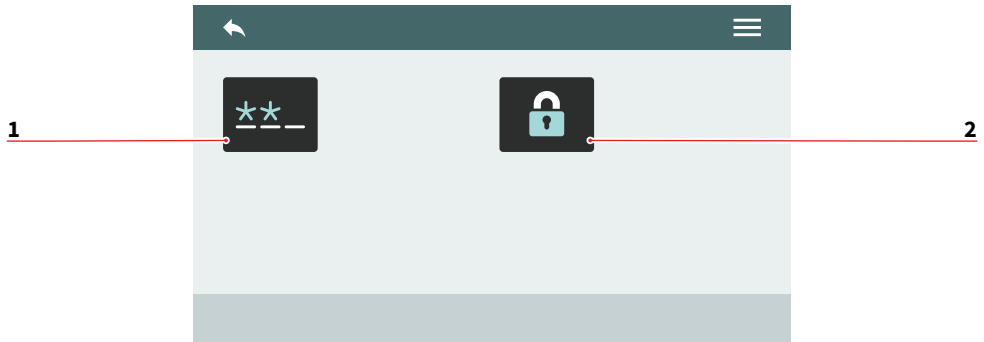
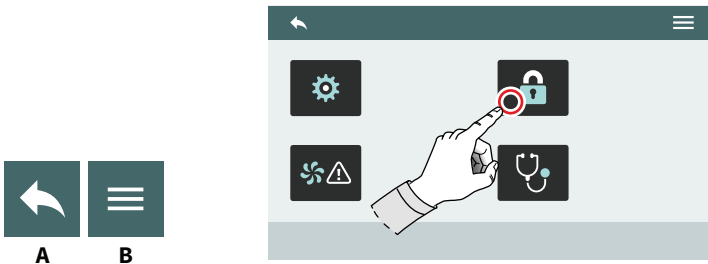
## ES

### 7.8.2.2 ALARMAS DE MANTENIMIENTO

Habilita/deshabilita el vencimiento de la alarma de mantenimiento o el número de ciclos tras el cual se disparará la alarma de mantenimiento.

- 1 Número de ciclos
- 2 Poner a cero el contador de ciclos
- 3 Día
- 4 Mes
- 5 Año

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Modificación valor
- D Modificación valor



## DE

### 7.8.3 PASSWORTVERWALTUNG

Ermöglicht den Zugriff auf Funktionen:

- 1 Passwort ändern
- 2 Verwaltung von Zugriffsrechten

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

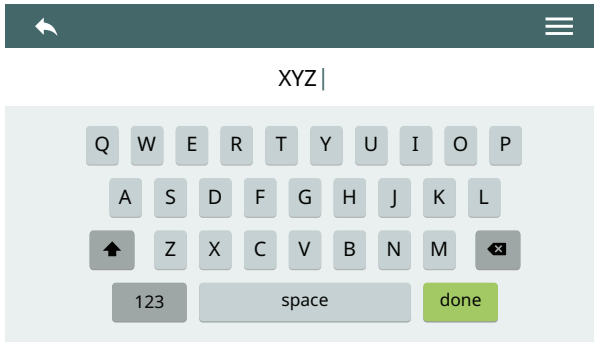
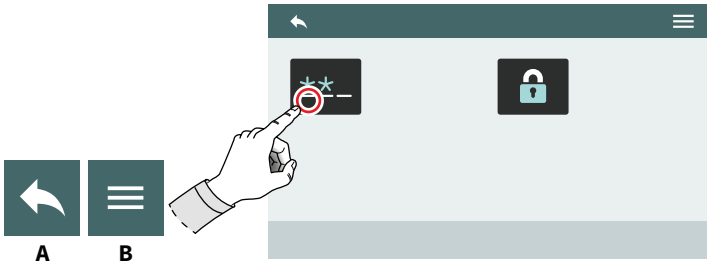
## ES

### 7.8.3 GESTIÓN DE LA CONTRASEÑA

Permite el acceso a las funciones:

- 1 Modificación de la contraseña
- 2 Gestión de privilegios

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.8.3.1 PASSWORT ÄNDERN

Einstellung der Passwörter für:

- Benutzer
- Techniker

- A Zum vorherigen Menü  
B Zum Hauptmenü

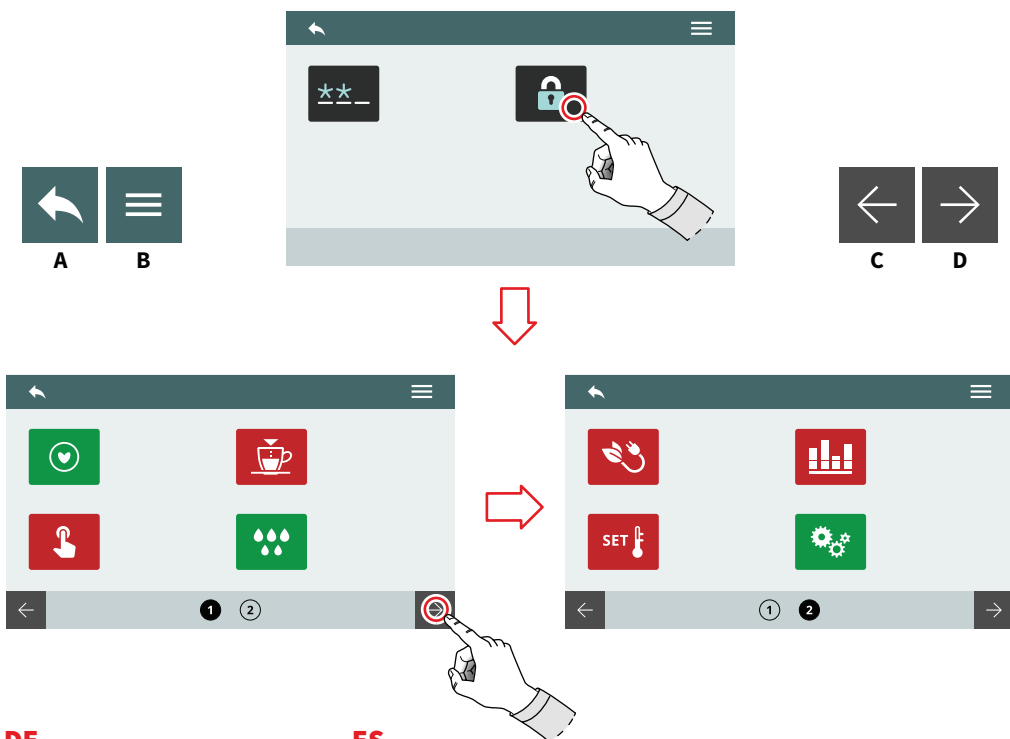
## ES

### 7.8.3.1 MODIFICACIÓN DE LA CONTRASEÑA

Configurar las contraseñas para:

- Usuario
- Técnico

- A Vuelta al menú anterior  
B Vuelta al menú principal



**DE**

### 7.8.3.2 VERWALTUNG VON ZUGRIFFSRECHTEN

#### **PASSWORT TECHNISCHE EBENE**

Setzt Berechtigungen und Zugriffe auf Funktionen für den Benutzer:

- Rot: Zugriff verweigert
- Grün: Zugriff erlaubt

Einige Funktionen sind möglicherweise nicht zugänglich, da sie dem Hersteller vorbehalten sind.

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Nächste Seite
- D Vorherige Seite

**ES**

### 7.8.3.2 GESTIÓN DE PRIVILEGIOS

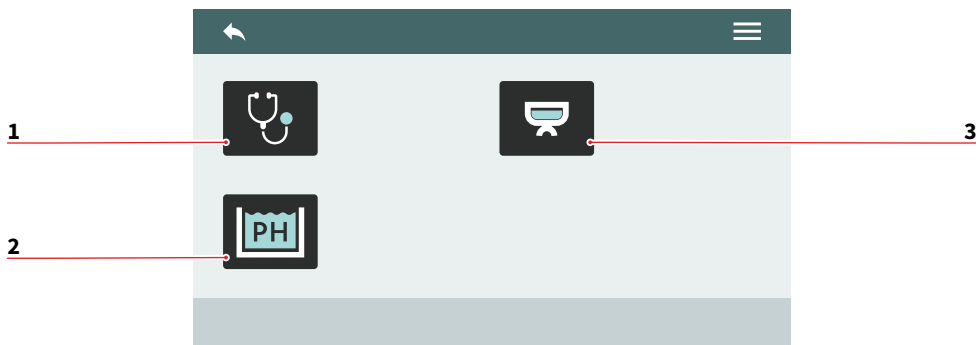
#### **CONTRASEÑA DE NIVEL TÉCNICO**

Configurar los permisos y los accesos a las funciones para el usuario:

- Rojo: acceso denegado
- Verde: acceso permitido

Algunas funciones podrían no ser accesibles porque están reservadas al fabricante.

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Página siguiente
- D Página anterior



## DE

### 7.8.4 DIAGNOSTIK

Ermöglicht den Zugriff auf Funktionen:

- 1 Allgemeine Diagnostik
- 2 Intelligente Wassertechnologie (optional)
- 3 Gruppendiagnose

- A Zum vorherigen Menü  
B Zum Hauptmenü

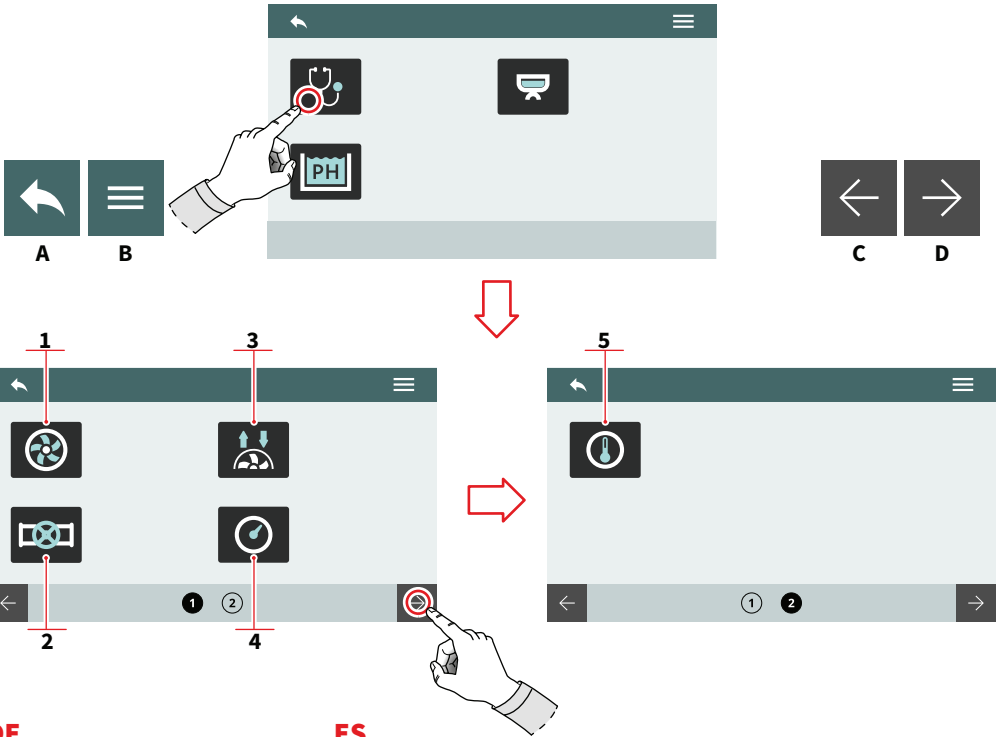
## ES

### 7.8.4 DIAGNÓSTICO

Permite el acceso a las funciones:

- 1 Diagnóstico general
- 2 Tecnología Smart Water (opcional)
- 3 Diagnóstico de grupos

- A Vuelta al menú anterior  
B Vuelta al menú principal



**DE**

### 7.8.4.1 ALLGEMEINE DIAGNOSTIK

HINWEIS: Alle der folgenden Funktionen können NUR vom Servicetechniker bedient werden.

Ermöglicht es Ihnen, den Betriebszustand zu steuern von:

- 1 Pumpe
- 2 Ventile
- 3 Durchflussmesser
- 4 Drucksensoren
- 5 Temperaturfühler

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Nächste Seite
- D Vorherige Seite

**ES**

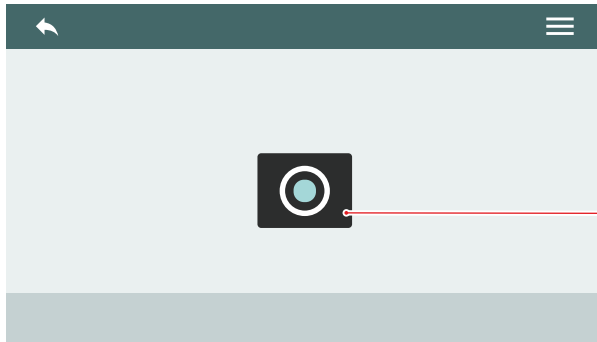
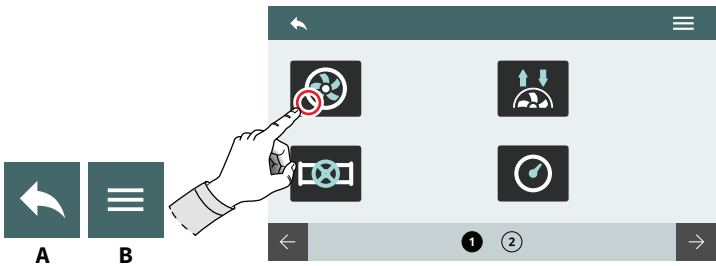
### 7.8.4.1 DIAGNÓSTICO GENERAL

NOTA: Las siguientes funciones pueden ser gestionadas SOLO por el técnico de la asistencia.

Permite controlar el estado de funcionamiento de:

- 1 Bomba
- 2 Válvulas
- 3 Flujómetros
- 4 Sensores de presión
- 5 Sensores de temperatura

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Página siguiente
- D Página anterior



## DE

### 7.8.4.2 PUMPE

Ermöglicht es Ihnen, den Betriebszustand der Pumpe zu überprüfen.

Drücken Sie **(1)**, um die Pumpe zu starten.

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

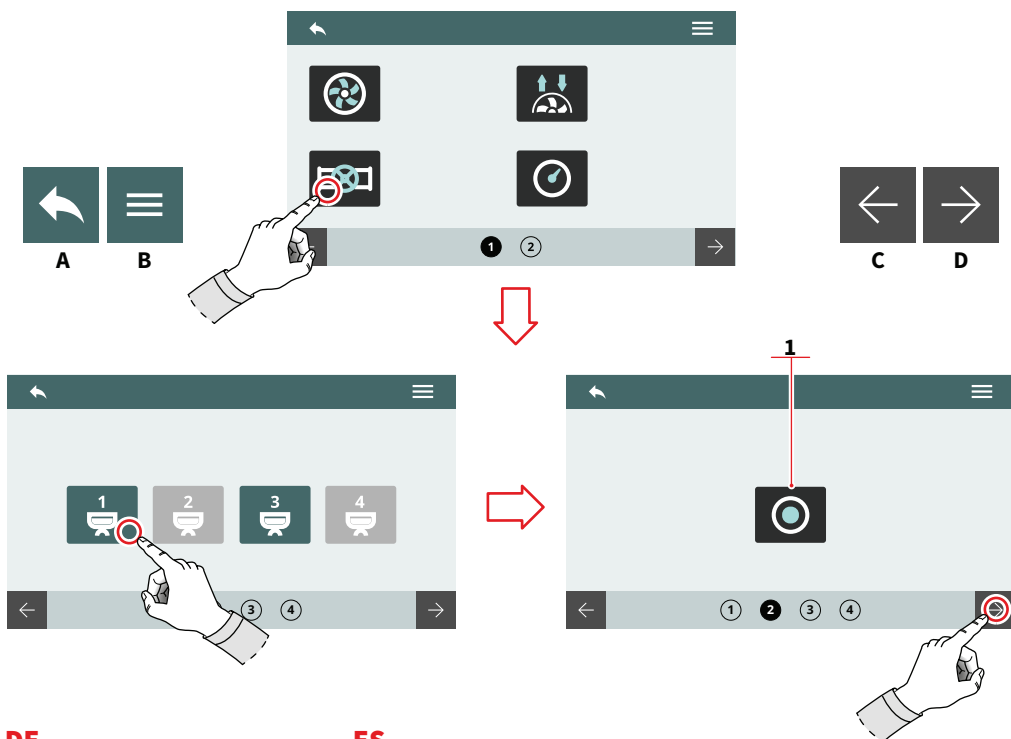
## ES

### 7.8.4.2 BOMBA

Permite controlar el estado de funcionamiento de la bomba.

Pulsar **(1)** para poner en marcha la bomba.

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal



**DE**

**ES**

### 7.8.4.3 VENTILE

### 7.8.4.3 VÁLVULAS

Es ermöglicht die Überprüfung des Funktionszustandes der Ventile.

Permite controlar el estado de funcionamiento de las válvulas.

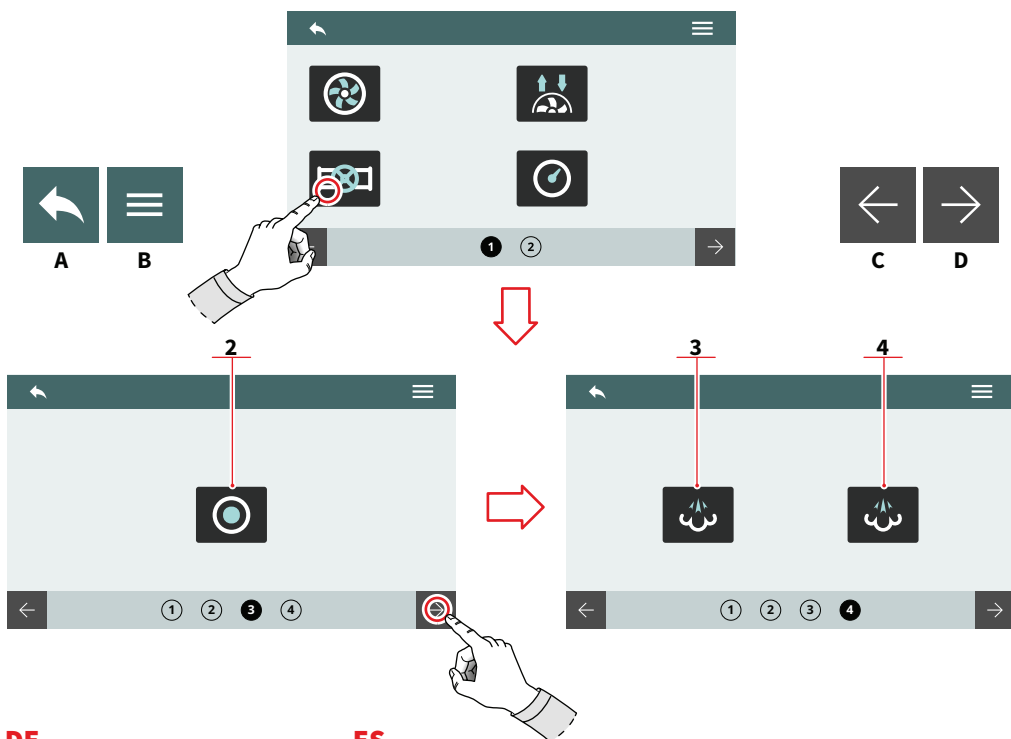
- Wählen Sie die Gruppe aus, für die die Ventile geöffnet werden sollen.
- Drücken Sie **(1)**, um das automatische Füllstandsventil zu öffnen.

- Seleccionar el grupo para el cual abrir las válvulas.
- Pulsar **(1)** para abrir la válvula de autonivelación.

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Nächste Seite
- D Vorherige Seite

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Página siguiente
- D Página anterior





## DE

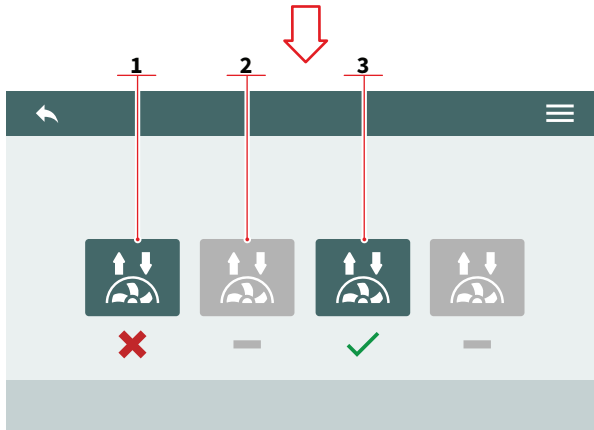
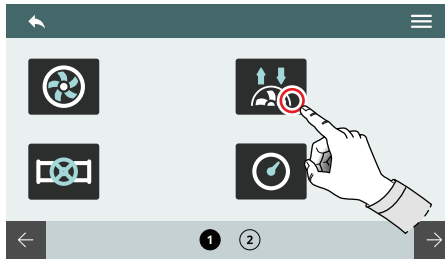
- Drücken Sie **(2)**, um das Warmwasserventil zu öffnen.
- Drücken Sie **(3)**, um die linke Dampfzanze zu öffnen.
- Drücken Sie **(4)**, um die rechte Dampfzanze zu öffnen.

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Nächste Seite
- D Vorherige Seite

## ES

- Pulsar **(2)** para abrir la válvula del agua caliente.
- Pulsar **(3)** para abrir la lanza de vapor izquierda.
- Pulsar **(4)** para abrir la lanza de vapor derecha.

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Página siguiente
- D Página anterior



## DE

### 7.8.4.4 DURCHFLUSSMESSER

Ermöglicht die Steuerung der von den Durchflussmessern der Gruppen erfassten Signale.

- 1 Signal nicht erkannt
- 2 Gruppe deaktiviert
- 3 Signal erkannt

- A Zum vorherigen Menü  
B Zum Hauptmenü

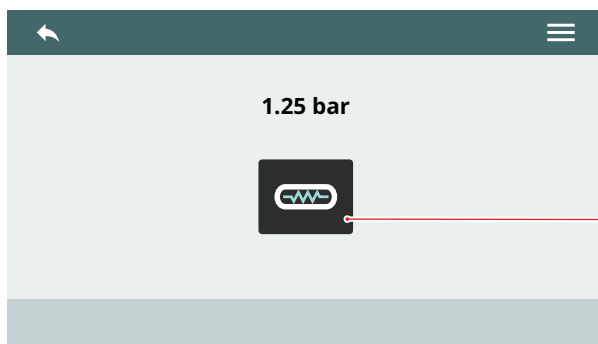
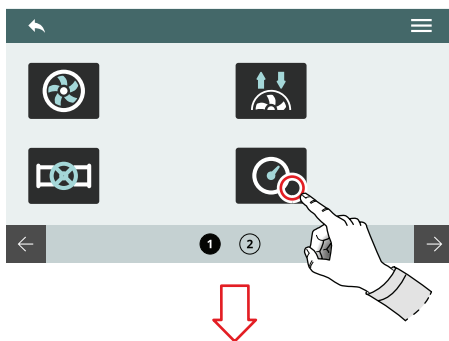
## ES

### 7.8.4.4 FLUJÓMETROS

Permite controlar las señales registradas por los flujómetros de los grupos.

- 1 Señal no detectada
- 2 Grupo deshabilitado
- 3 Señal detectada

- A Vuelta al menú anterior  
B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.8.4.5 DRUCKSENSOREN

Es ermöglicht die Steuerung des von den Drucksensoren erfassten Drucks.

Drücken Sie **(1)**, um den Kessel zu erwärmen.

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

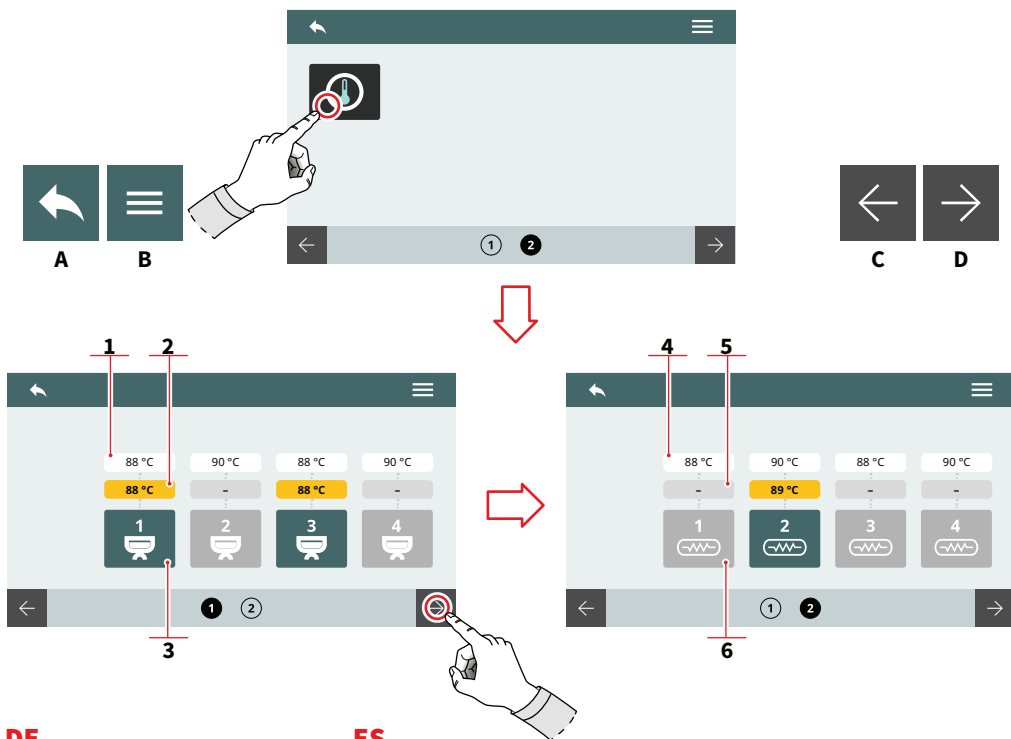
## ES

### 7.8.4.5 SENSORES DE PRESIÓN

Permite controlar la presión detectada por los sensores de presión.

Pulsar **(1)** para calentar la caldera.

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal



## DE

### 7.8.4.6 TEMPERATURSENSOREN

Ermöglicht die Steuerung der von den Temperatursensoren erfassten Temperatur.

#### TEMPERATUREN DER GRUPPEN (T<sup>3</sup>)

- 1 Solltemperatur
- 2 Temperaturerfassung
- 3 Heizung der Gruppen

#### KESSELTEMPERATUREN

- 4 Solltemperatur
- 5 Temperaturerfassung
- 6 Kesselheizung

- A Zum vorherigen Menü  
 B Zum Hauptmenü  
 C Nächste Seite  
 D Vorherige Seite

## ES

### 7.8.4.6 SENSORES DE TEMPERATURA

Permite controlar la temperatura detectada por los sensores de temperatura.

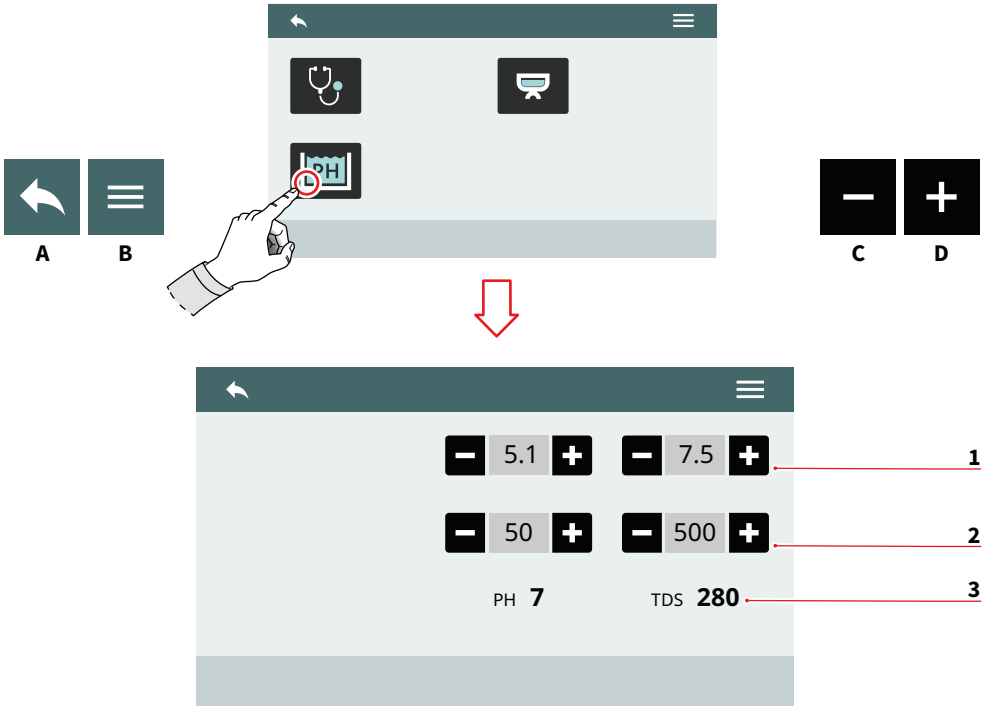
#### TEMPERATURA GRUPOS (T<sup>3</sup>)

- 1 Temperatura configurada
- 2 Temperatura detectada
- 3 Calentamiento grupo

#### TEMPERATURA DE LAS CALDERAS

- 4 Temperatura configurada
- 5 Temperatura detectada
- 6 Calentamiento caldera

- A Vuelta al menú anterior  
 B Vuelta al menú principal  
 C Página siguiente  
 D Página anterior



## DE

### 7.8.4.7 TECHNOLOGIE SMART WATER

Stellen Sie die Parameter der Smart Water Technologie ein.

- 1 PH-Bereich (min. - max.)
- 2 TDS (min. 20 - max. 500)
- 3 Aktuelle PH- und TDS-Werte

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Abnahme
- D Zunahme

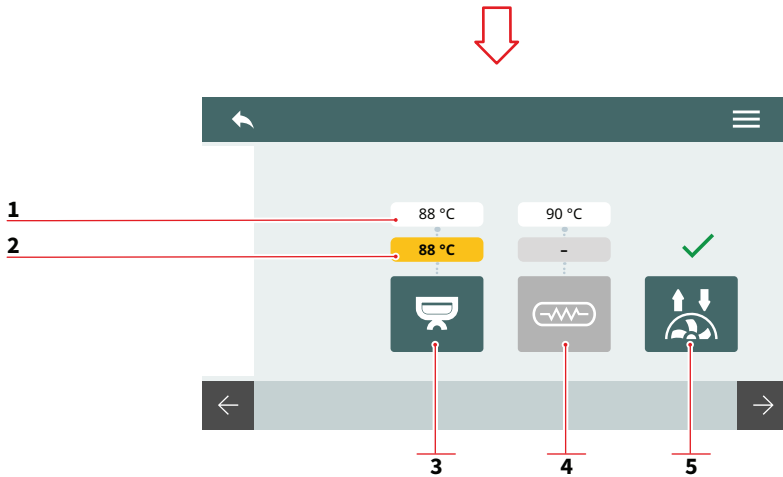
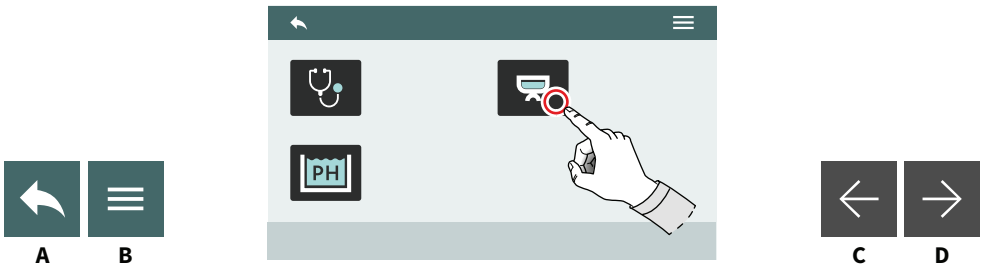
## ES

### 7.8.4.7 TECNOLOGÍA SMART WATER

Configurar los parámetros de la tecnología Smart Water.

- 1 Intervalo de PH (mín.-máx.)
- 2 TDS (mín. 20 - máx. 500)
- 3 Valores actuales de PH y TDS

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Disminución
- D Aumento



**DE**

**7.8.4.8 GRUPPENDIAGNOSE**

Zeigt die Diagnoseübersicht jeder einzelnen Gruppe an. Die Informationen sind für alle Gruppen identisch.

- 1 Solltemperatur
- 2 Vom Sensor erfasste Temperatur
- 3 Temperatur Gruppe (T<sup>3</sup>)
- 4 Kesseltemperatur
- 5 Durchflussmesser-Erkennung

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Nächste Seite
- D Vorherige Seite

**ES**

**7.8.4.8 DIAGNÓSTICO DE GRUPOS**

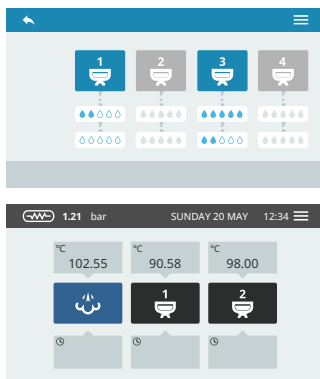
Visualiza la panorámica del diagnóstico de cada grupo. Las informaciones son idénticas para todos los grupos.

- 1 Temperatura configurada
- 2 Temperatura detectada por el sensor
- 3 Temperatura grupo (T<sup>3</sup>)
- 4 Temperatura caldera
- 5 Detección flujómetro

- A Vuelta al menú anterior
- B Vuelta al menú principal
- C Página siguiente
- D Página anterior



P11

**DE**

- Bevor Sie eine Reinigung durchführen, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter auf „0“ drücken.
- Es ist verboten, das Gerät mit Wasserstrahlen oder durch Eintauchen in Wasser zu reinigen.
- Keine Lösungsmittel, chlorhaltige oder scheuernde Mittel verwenden.

### 8.1 AUTOMATISCHE REINIGUNGSZYKLEN

Um auf die automatischen Reinigungsfunktionen zuzugreifen, halten Sie die Taste **(P11)** gedrückt. Siehe das entsprechende Programmierkapitel.

Wählen Sie eine der Gruppen aus, um mit dem Reinigungsvorgang fortzufahren. Der Fortschritt wird unter jeder Gruppe angezeigt.

Während der Reinigungsphase können Sie zum Menü zurückkehren und die anderen Gruppen für andere Vorgänge nutzen.

Nach der Reinigungsphase zeigt die Maschine die Startseite an.

Halten Sie die Taste **(P11)** gedrückt, um den Spülvorgang fortzusetzen.

**ES**

- Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cortar la tensión pulsando "0" en el interruptor.
- Está prohibido limpiar el aparato con chorros de agua o sumergiéndolo en agua.
- No utilizar solventes, productos a base de cloro, abrasivos.

### 8.1 LAVADOS AUTOMÁTICOS

Para acceder a las funciones automáticas de lavado, mantener pulsado el botón **(P11)**.

Véase el correspondiente capítulo de programación.

Seleccionar uno de los grupos para proceder con el lavado. Bajo cada grupo se visualiza el estado de avance.

Durante la fase de lavado, es posible volver al menú y utilizar los otros grupos para otras operaciones.

Después de la fase de lavado, la máquina mostrará la Página Principal.

Mantener pulsado el botón **(P11)** para continuar con la fase de enjuague.

## DE

Wählen Sie die Gruppe, in der der Reinigungsvorgang durchgeführt wurde, um mit der Spülung fortzufahren. Der Fortschritt wird unter jeder Gruppe angezeigt.

Der Reinigungs- und Spülvorgang können nicht gleichzeitig durchgeführt werden.

## 8.2 REINIGUNG DER MASCHINE

### Reinigung des Arbeitsbereichs

- Entfernen Sie das Arbeitsplattengitter, indem Sie es an der Vorderseite nach oben heben und herausziehen.
- Entfernen Sie die darunterliegende Tropfschale.
- Reinigen Sie alles mit heißem Wasser und Reinigungsmittel.

### Reinigung des Bodenteils

Um alle Chromteile zu reinigen, verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch.

## ES

Seleccionar el grupo en el que se ha ejecutado el lavado para proceder con el enjuague. Bajo cada grupo se visualiza el estado de avance.

No es posible realizar el lavado y el enjuague al mismo tiempo.

## 8.2 LIMPIEZA DE LA ESTRUCTURA EXTERNA

### Limpiar zona de trabajo

- Quitar la rejilla del plano de trabajo levantándolo por la parte delantera hacia arriba y extraerlo.
- Quitar el plato inferior de recogida de agua.
- Limpiar todo con agua caliente y detergente.

### Limpiar del carenado

Para limpiar todas las partes cromadas, utilizar un paño suave humedecido.



### 8.3 REINIGUNG HANDBRAUSEN

Reinigen Sie die Handbrausen wöchentlich:

- Die Schraube in der Brausenmitte lösen.
- Brause abziehen und sicherstellen, dass keine verstopften Löcher vorliegen. Wenn Verstopfungen auftreten, reinigen Sie die Löcher.

### 8.4 REINIGUNG DER GRUPPEN MIT BLINDFILTER

Die Maschine ermöglicht den Reinigungsvorgang der Brühgruppe mit automatischem Reinigungszyklus und spezifischem Pulverreiniger. Mindestens einmal täglich den Reinigungsvorgang durchführen.

### 8.5 REINIGUNG DER FILTER- UND FILTERHALTER

- Geben Sie zwei Teelöffel spezifisches Reinigungsmittel in einen halben Liter Wasser.
- Filter und Filterhalter (ohne Griff) mindestens eine halbe Stunde lang einweichen lassen.
- Mit reichlich fließendem Wasser ausspülen.

### 8.3 LIMPIEZA ROSETAS

Limpiar las rosetas semanalmente:

- Desenroscar el tornillo ubicado en el centro de la roseta.
- Quitar la roseta y controlar que los orificios no estén obstruidos. En caso de obstrucción, limpiar los orificios.

### 8.4 LIMPIEZA GRUPO CON FILTRO CIEGO

La máquina permite el lavado del grupo de erogación con ciclo automático de limpieza y detergente específico en polvo. Efectuar el lavado al menos una vez al día.

### 8.5 LIMPIEZA DE FILTROS Y PORTAFILTROS

- Disolver dos cucharaditas de detergente específico en medio litro de agua.
- Sumergir el filtro y el portafiltro (excluido el mango) por lo menos media hora.
- Luego enjuagar con abundante agua corriente.

# 9

## WARTUNG MANTENIMIENTO

### DE

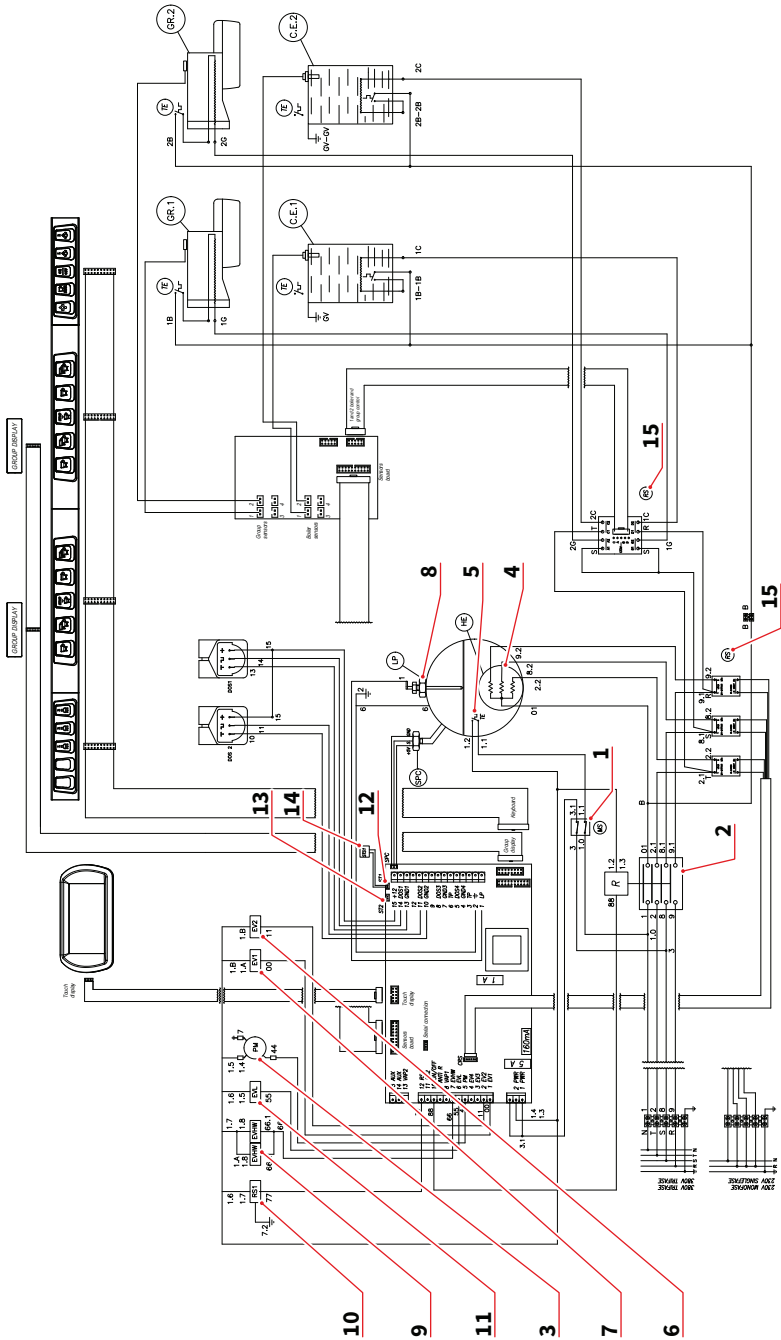
Im Fall von Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen die verwendeten Komponenten die für dieses Gerät vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsstandards einhalten. Original-Ersatzteile bieten eine Garantie.

Nach einer Reparatur oder einer Auswechslung der Bestandteile, die in Kontakt mit Wasser und Lebensmitteln kommen, muss der Reinigungsvorgang wie in dieser Broschüre beschrieben vorgenommen werden oder die vom Hersteller angegebenen Vorgänge befolgt werden.

### ES

Durante el mantenimiento/reparación, los componentes utilizados deben garantizar el mantenimiento de los requisitos de higiene y de seguridad previstos para el dispositivo. Los recambios originales ofrecen esta garantía.

Tras una reparación o una sustitución de componentes de partes que estén en contacto con el agua y los alimentos, deberá efectuarse el procedimiento de lavado tal y como se describe en este manual o bien, seguir los procedimientos indicados por el fabricante.



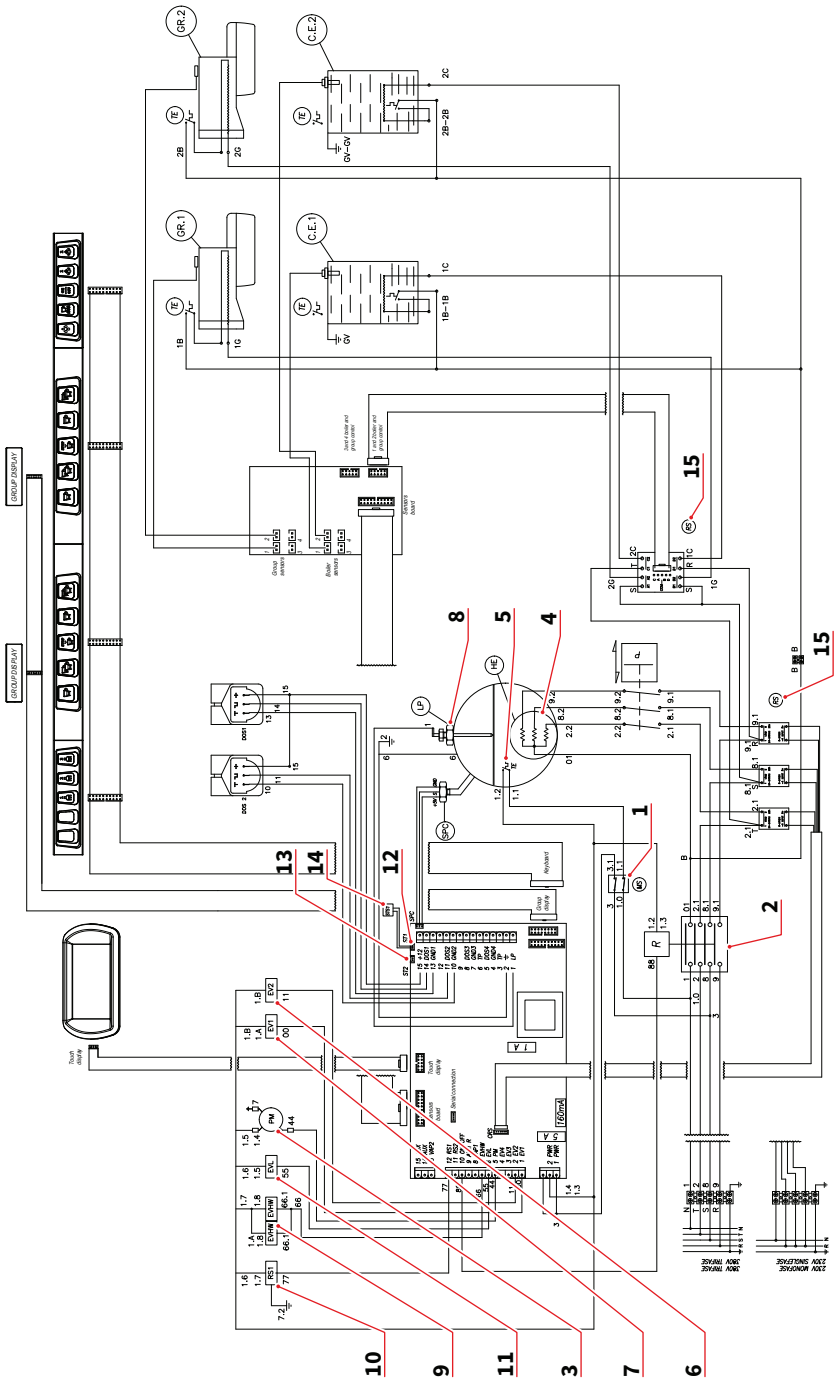
- 10
- 9
- 11
- 3
- 7
- 6

**4.5  
SCHALTPLAN  
2 GRUPPEN**

- 1 MS Schalter
- 2 R Relais
- 3 PM Pumpenmotor
- 4 HE Kesselwiderstand
- 5 TE Thermostat
- 6 EV2 Magnetventil Gruppe 2
- 7 EV1 Magnetventil Gruppe 1
- 8 LP Füllstandssonde
- 9 EVHW Magnetventil Mischer
- 10 RS1 Widerstand  
Tassenwärmer 1
- 11 EVL Magnetventil Füllstand
- 12 ST1 Temperatursonde  
Tassenwärmer 1
- 13 ST2 Temperatursonde  
Tassenwärmer 2
- 14 STS1-2 Temperatursonde  
Tassenwärmer 1-2
- 15 RS Statisches Relais

**4.5  
ESQUEMA ELÉCTRICO  
2 GRUPOS**

- 1 MS Interruptor
- 2 R Relé
- 3 PM Motor bomba
- 4 HE Resistencia acumulador
- 5 TE Termostato
- 6 EV2 Electroválvula grupo 2
- 7 EV1 Electroválvula grupo 1
- 8 LP Sonda nivel
- 9 EVHW Electroválvula del  
mezclador
- 10 RS1 Resistencia  
calentatazas 1
- 11 EVL Electroválvula nivel
- 12 ST1 Sonda temperatura  
calentatazas 1
- 13 ST2 Sonda temperatura  
calentatazas 2
- 14 STS1-2 Sonda temperatura  
calentatazas 1-2
- 15 RS Relé estático

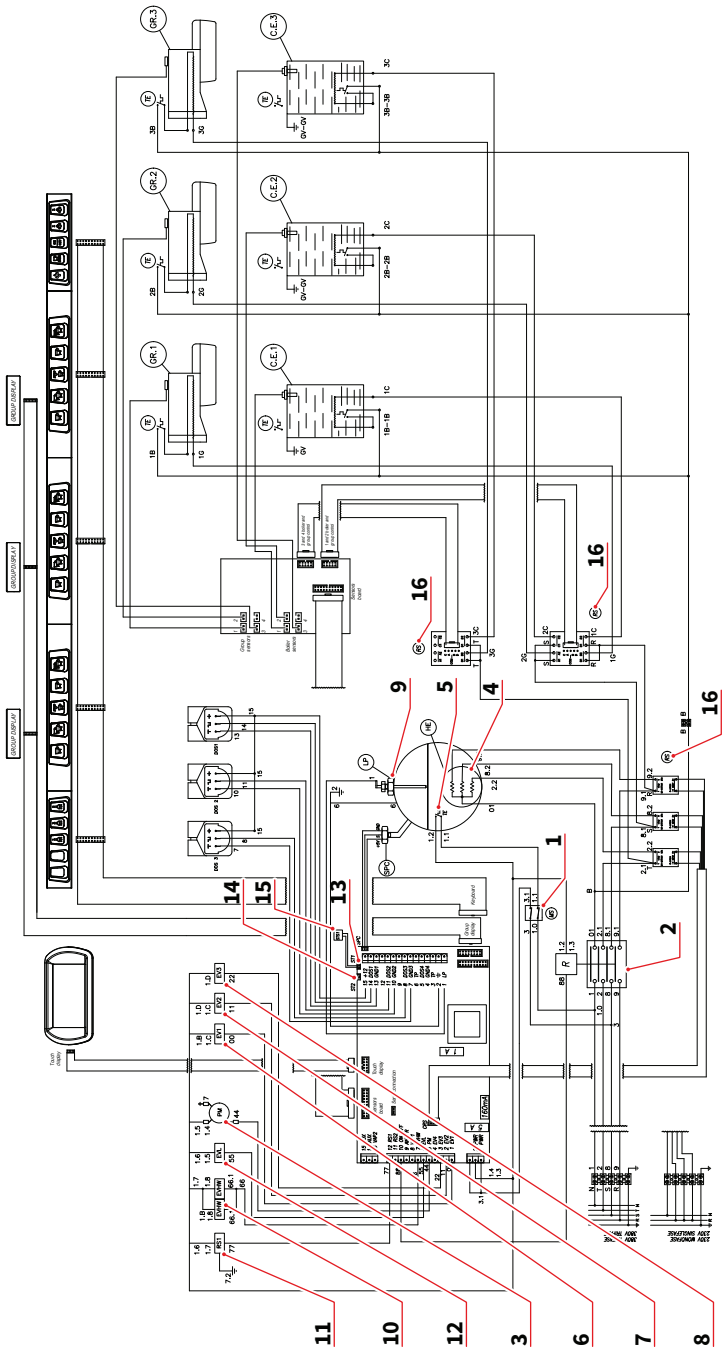


**4.5.1  
SCHALTPLAN  
2 GRUPPEN CSA**

- 1 MS Schalter
- 2 R Relais
- 3 PM Pumpenmotor
- 4 HE Kesselwiderstand
- 5 TE Thermostat
- 6 EV2 Magnetventil Gruppe 2
- 7 EV1 Magnetventil Gruppe 1
- 8 LP Füllstandssonde
- 9 EVHW Magnetventil Mischer
- 10 RS1 Widerstand  
Tassenwärmer 1
- 11 EVL Magnetventil Füllstand
- 12 ST1 Temperatursonde  
Tassenwärmer 1
- 13 ST2 Temperatursonde  
Tassenwärmer 2
- 14 STS1-2 Temperatursonde  
Tassenwärmer 1-2
- 15 RS Statisches Relais

**4.5.1  
ESQUEMA ELÉCTRICO  
2 GRUPOS CSA**

- 1 MS Interruptor
- 2 R Relé
- 3 PM Motor bomba
- 4 HE Resistencia acumulador
- 5 TE Termostato
- 6 EV2 Electroválvula grupo 2
- 7 EV1 Electroválvula grupo 1
- 8 LP Sonda nivel
- 9 EVHW Electroválvula del  
mezclador
- 10 RS1 Resistencia  
calentatazas 1
- 11 EVL Electroválvula nivel
- 12 ST1 Sonda temperatura  
calentatazas 1
- 13 ST2 Sonda temperatura  
calentatazas 2
- 14 STS1-2 Sonda temperatura  
calentatazas 1-2
- 15 RS Relé estático



- 11
- 10
- 12
- 3
- 6
- 7
- 8

## DE

### 4.5.2 SCHALTPLAN 3 GRUPPEN

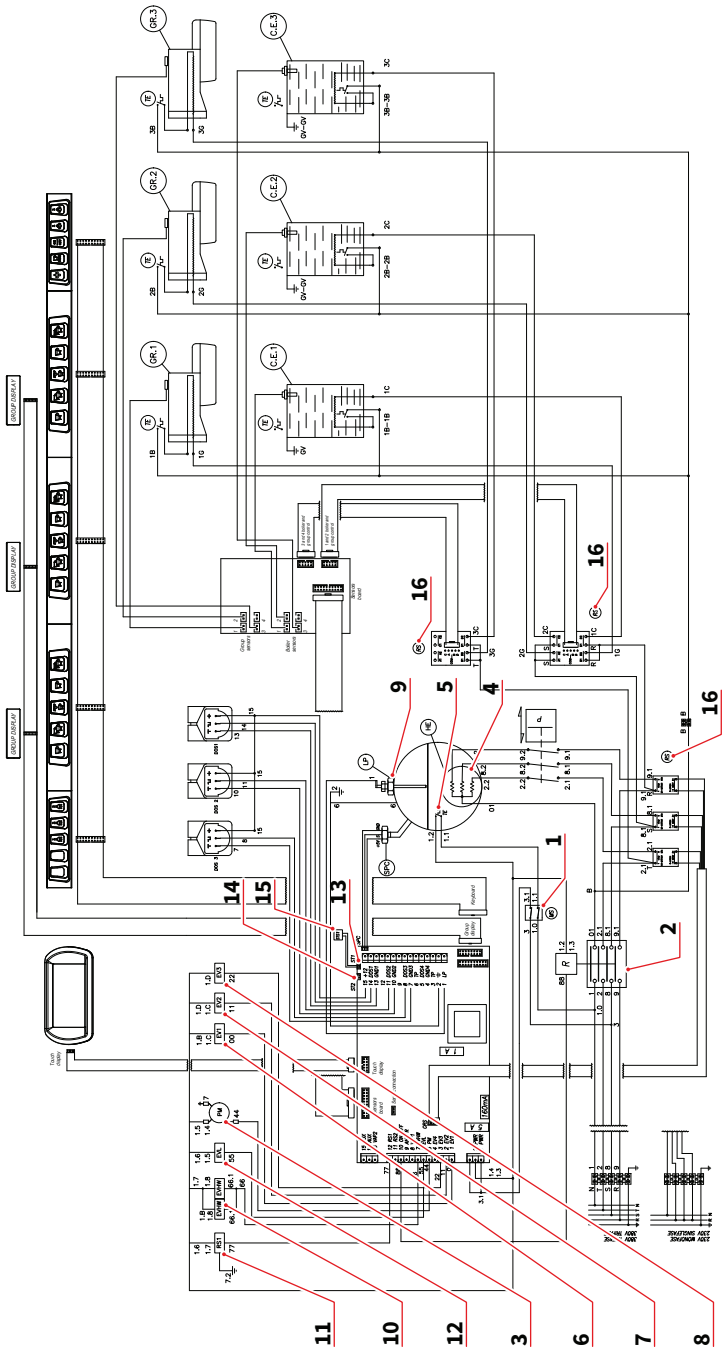
- 1 MS Schalter
- 2 R Relais
- 3 PM Pumpenmotor
- 4 HE Kesselwiderstand
- 5 TE Thermostat
- 6 EV1 Magnetventil Gruppe 1
- 7 EV2 Magnetventil Gruppe 2
- 8 EV3 Magnetventil Gruppe 3
- 9 LP Füllstandssonde
- 10 EVHW Magnetventil Mischer
- 11 RS1 Widerstand  
Tassenwärmer 1
- 12 EVL Magnetventil Füllstand
- 13 ST1 Temperatursonde  
Tassenwärmer 1
- 14 ST2 Temperatursonde  
Tassenwärmer 2
- 15 STS1-2 Temperatursonde  
Tassenwärmer 1-2
- 16 RS Statisches Relais

## ES

### 4.5.2 ESQUEMA ELÉCTRICO 3 GRUPOS

- 1 MS Interruptor
- 2 R Relé
- 3 PM Motor bomba
- 4 HE Resistencia acumulador
- 5 TE Termostato
- 6 EV1 Electroválvula grupo 1
- 7 EV2 Electroválvula grupo 2
- 8 EV3 Electroválvula grupo 3
- 9 LP Sonda nivel
- 10 EVHW Electroválvula del  
mezclador
- 11 RS1 Resistencia  
calientatazas 1
- 12 EVL Electroválvula nivel
- 13 ST1 Sonda temperatura  
calientatazas 1
- 14 ST2 Sonda temperatura  
calientatazas 2
- 15 STS1-2 Sonda temperatura  
calientatazas 1-2
- 16 RS Relé estático



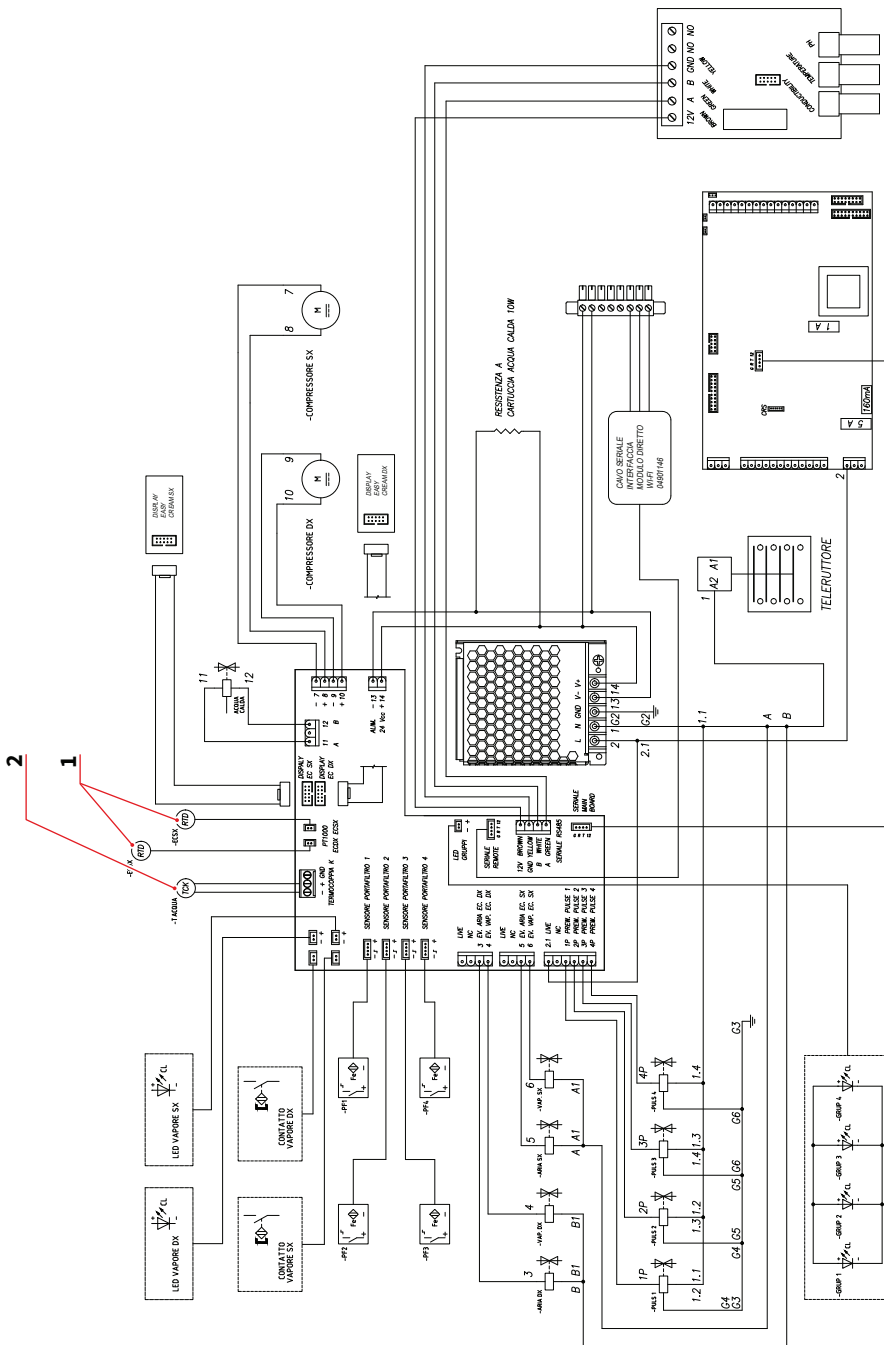


### 4.5.3 SCHALTPLAN 3 GRUPPEN CSA

- 1 MS Schalter
- 2 R Relais
- 3 PM Pumpenmotor
- 4 HE Kesselwiderstand
- 5 TE Thermostat
- 6 EV1 Magnetventil Gruppe 1
- 7 EV2 Magnetventil Gruppe 2
- 8 EV3 Magnetventil Gruppe 3
- 9 LP Füllstandssonde
- 10 EVHW Magnetventil Mischer
- 11 RS1 Widerstand  
Tassenwärmer 1
- 12 EVL Magnetventil Füllstand
- 13 ST1 Temperatursonde  
Tassenwärmer 1
- 14 ST2 Temperatursonde  
Tassenwärmer 2
- 15 STS1-2 Temperatursonde  
Tassenwärmer 1-2
- 16 RS Statisches Relais

### 4.5.3 ESQUEMA ELÉCTRICO 3 GRUPOS CSA

- 1 MS Interruptor
- 2 R Relé
- 3 PM Motor bomba
- 4 HE Resistencia acumulador
- 5 TE Termostato
- 6 EV1 Electroválvula grupo 1
- 7 EV2 Electroválvula grupo 2
- 8 EV3 Electroválvula grupo 3
- 9 LP Sonda nivel
- 10 EVHW Electroválvula del  
mezclador
- 11 RS1 Resistencia  
calientatazas 1
- 12 EVL Electroválvula nivel
- 13 ST1 Sonda temperatura  
calientatazas 1
- 14 ST2 Sonda temperatura  
calientatazas 2
- 15 STS1-2 Sonda temperatura  
calientatazas 1-2
- 16 RS Relé estático



## DE

---

### 4.5.4 SCHALTPLAN OPTIONALES ZUBEHÖR

- 1 **RTD** Resistiver Sensor  
Easycream
- 2 **TCK** Thermoelement K

## ES

---

### 4.5.4 ESQUEMA ELÉCTRICO OPCIONAL

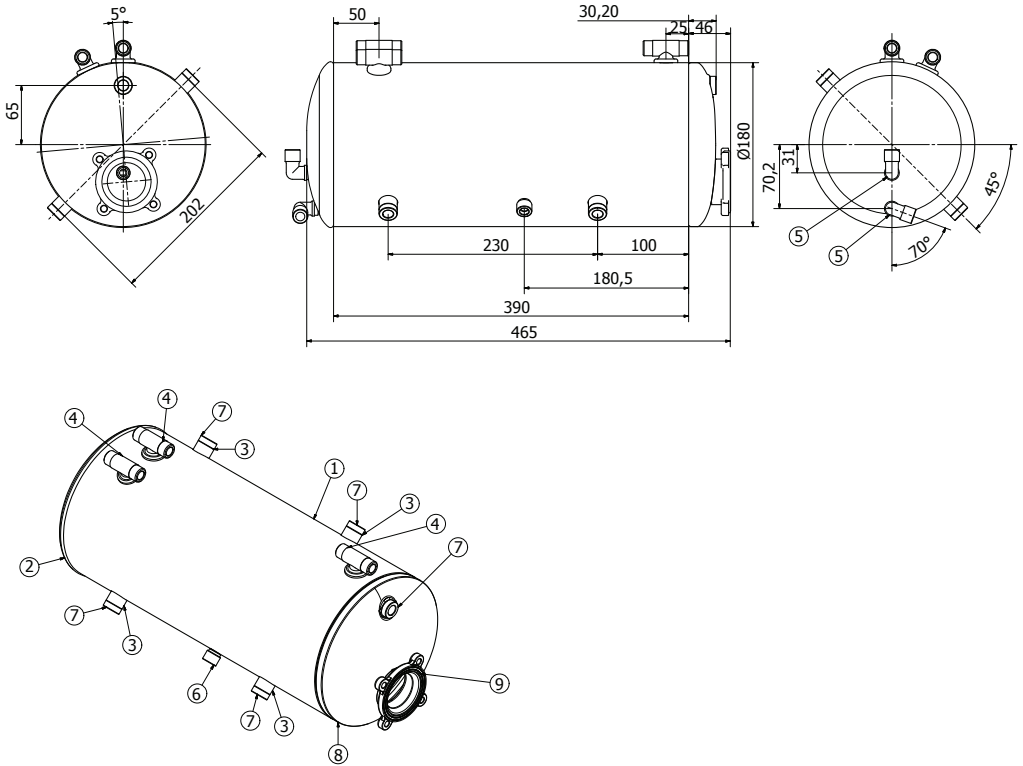
- 1 **RTD** Sensor resistivo easy  
cream
- 2 **TCK** Termopar K

DE

4.5.5  
SCHALTPLAN HEIZKESSEL  
2 GRUPPEN

ES

4.5.5  
ESQUEMA CALDERA  
2 GRUPOS



**TEILE-LISTEN/ LISTADO DE PARTES**

<b>Element</b> <i>Elemento</i>	<b>Anzahl</b> <i>Cant.</i>	<b>Teilnummer</b> <i>Número parte</i>	<b>Beschreibung</b> <i>Descripción</i>	<b>Material</b> <i>Material</i>
1	1	<b>0016130</b>	Kesselkörper Aurelia D.180 2 Gr 2 BECHER <i>Cuerpo caldera Aurelia D.180 2 Gr 2COPAS</i>	Cu-DHP 99.9
2	1	<b>00010370</b>	Becher D.180 2 Bohrungen <i>Copa D.180 2 orificios</i>	Cu-DHP 99.9
3	2	<b>00161960</b>	Rohr Scab D20X1 <i>Tube interc. D20X1</i>	Cu-DHP 99.9
4	3	<b>00061871</b>	Dampfanschluss <i>Acople toma vapor</i>	OT57 CW510L
5	2	<b>00061551</b>	Schweißkrümmer 3/8 M <i>Codo de soldar 3/8 M</i>	OT57 CW510L
6	1	<b>00030251</b>	Anschluss 3/8" Außengewinde <i>Acople 3/8" Macho</i>	OT57 CW510L
7	5	<b>00030271</b>	Anschluss G1/4" F Öse OT57 <i>Acople G1/4" H pasante OT57</i>	OT57 CW510L
8	1	<b>00016280</b>	Becher D.180 PR 2015 <i>Copa D.180 PR 2015</i>	Cu-DHP 99.9
9	1	<b>00063130</b>	Robuste Befestigungsplatte 4 Bohrungen 2013 <i>Brida resistencia 4 orificios 2013</i>	OT57 CW510L

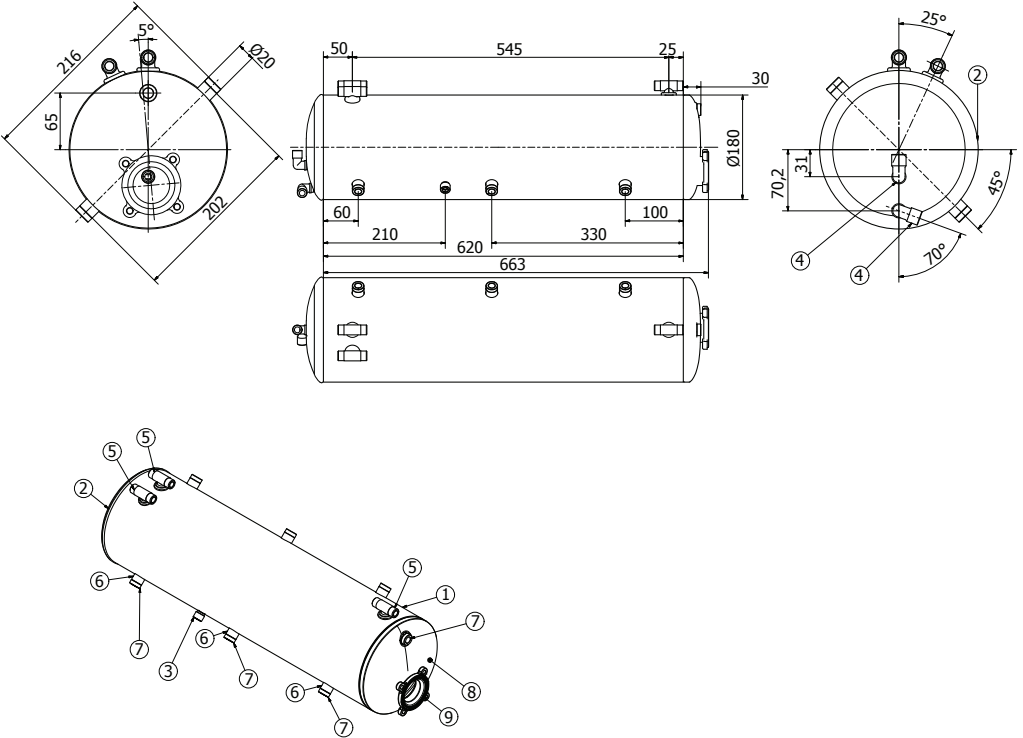
MATERIAL Kupfer, Messing <i>MATERIAL: Cobre, latón</i>	Behandlung <i>Acabado</i>	Toleranz <i>Tolerancia</i>	Maßstab <i>Escala</i>	A2
Beschreibung / <i>Descripción</i>			Datum / <i>Fecha</i>	
Beschreibung / <i>Descripción</i>		Designer / <i>Diseñador técnico</i>	Code / <i>Código</i>	

**DATENENTWURF RICHTLINIE PED 97/23/CE**  
*DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE*

VOLUMEN / <i>VOLUMEN</i>	11 LT
TS	130.5°
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLÜSSIGKEIT / <i>FLUIDO</i>	H2O

### 4.5.6 SCHALTPLAN HEIZKESSEL 3 GRUPPEN

### 4.5.6 ESQUEMA CALDERA 3 GRUPOS



**TEILE-LISTEN/ LISTADO DE PARTES**

<b>Element</b> <i>Elemento</i>	<b>Anzahl</b> <i>Cant.</i>	<b>Teilnummer</b> <i>Número parte</i>	<b>Beschreibung</b> <i>Descripción</i>	<b>Material</b> <i>Material</i>
1	1	<b>00016110</b>	Gewindeverbindung Aurelia D.180 3 Gr 2 Becher <i>Virola Aurelia D.180 3 GR 2 copas</i>	Cu-DHP 99.9
2	1	<b>00010370</b>	Becher D.180 2 Bohrungen <i>Copa D.180 2 orificios</i>	Cu-DHP 99.9
3	1	<b>00030251</b>	Anschluss 3/8" Außengewinde <i>Acople 3/8" Macho</i>	OT57 CW510L
4	2	<b>00061551</b>	Schweißkrümmer 3/8 M <i>Codo de soldar 3/8 M</i>	OT57 CW510L
5	3	<b>00061871</b>	Dampfanschluss <i>Acople toma vapor</i>	OT57 CW510L
6	3	<b>00161960</b>	Rohr Scab D20X1 <i>Tube interc. D20X1</i>	Cu-DHP 99.9
7	7	<b>00030271</b>	Anschluss G1/4" F Öse OT57 <i>Acople G1/4" H pasante OT57</i>	OT57 CW510L
8	1	<b>00016280</b>	Becher D.180 PR 2015 <i>Copa D.180 PR 2015</i>	Cu-DHP 99.9
9	1	<b>00063130</b>	Robuste Befestigungsplatte 4 Bohrungen 2013 <i>Brida resistencia 4 orificios 2013</i>	Messing <i>Latón</i>

MATERIAL Kupfer, Messing <i>MATERIAL: Cobre, latón</i>	Behandlung <i>Acabado</i>	Toleranz <i>Tolerancia</i>	Maßstab <i>Escala</i>	A2
Beschreibung / <i>Descripción</i>			Datum / <i>Fecha</i>	
Beschreibung / <i>Descripción</i>		Designer / <i>Diseñador técnico</i>	Code / <i>Código</i>	

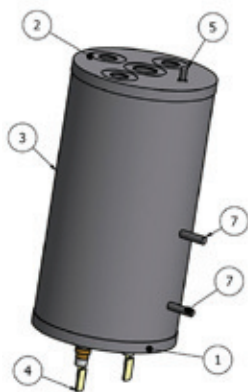
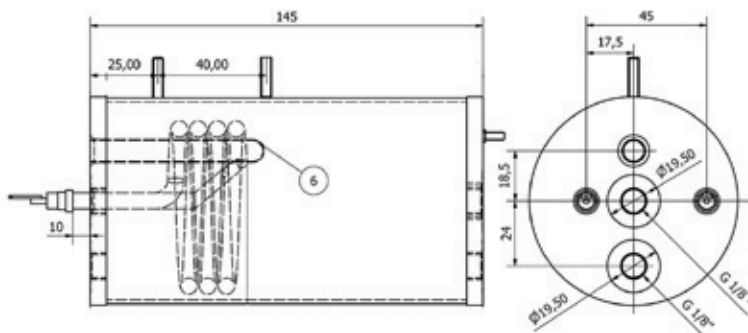
**DATENENTWURF RICHTLINIE PED 97/23/CE**  
*DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE*

VOLUMEN / <i>VOLUMEN</i>	17 LT
TS	130.5°
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLÜSSIGKEIT / <i>FLUIDO</i>	H2O



### 4.5.7 SCHALTPLAN HEIZKESSEL

### 4.5.7 ESQUEMA CALDERA



**TEILE-LISTEN / LISTADO DE PARTES**

<b>Element</b> <i>Elemento</i>	<b>Anzahl</b> <i>Cant.</i>	<b>Teilnummer</b> <i>Número parte</i>	<b>Beschreibung</b> <i>Descripción</i>	<b>Material</b> <i>Material</i>
1	1	<b>00041002</b>	Befestigungsplatte Pr bearbeitet aus Edelstahl +1 <i>Brida Pr de acero inoxidable +1</i>	Rame Cu-DHP 99.9
2	1	<b>00040501</b>	Befestigungsplatte 4 Bohrungen bearbeitet aus Edelstahl Microbar <i>Brida 4 orificios de acero inoxidable Microbar</i>	Rame Cu-DHP 99.9
3	1	<b>00042521</b>	Rohr Edelstahl D.76.1 sp1.5 Aisi 316L <i>Tubo de acero inoxidable D.76.1 esp 1.5 Aisi 316L</i>	OT57 CW510L
4	1	<b>00111801</b>	Lötweiterstand 700W 230V Edelstahl Version 2009 (Zeichnung GGS63597) <i>Resistencia de soldar 700W 230V inoxidable versión 2009 (Dibujo GGS63597)</i>	OT57 CW510L
5	1	<b>00080800</b>	Sperrbolzen M3x8 Edelstahl <i>Tornillo prisionero M3x8 inox</i>	OT57 CW510L
6	1		Rohr Kolbenhalter Microbar Edelstahl <i>Tubo portabulbo Microbar acero inoxidable</i>	Rame Cu-DHP 99.9
7	2	<b>00081210</b>	Sperrbolzen M4x15 Edelstahl <i>Tornillo prisionero M4x15 Inox</i>	OT57 CW510L

MATERIAL Kupfer, Messing <i>MATERIAL: Cobre, latón</i>	Behandlung <i>Acabado</i>	Toleranz <i>Tolerancia</i>	Maßstab <i>Escala</i>	A2
Beschreibung / <i>Descripción</i>			Datum / <i>Fecha</i>	
Beschreibung / <i>Descripción</i>		Designer / <i>Diseñador técnico</i>	Code / <i>Código</i>	

# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT DECLARATION DE CONFORMITE MACHINE SOUS PRESSION

- **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 modula A. La vérification de la conformité à ces directives a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes:**

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro, il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'Ing. *Lauro Fioretti*.

The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back. The person in charge of collating and managing the technical file is Mr. *Lauro Fioretti*.

Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos, le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est M. *Lauro Fioretti*.

<b>2006/42/EC</b>	Direttiva macchine Machinery Directive Directive machines
<b>2014/35/EU</b>	Direttiva bassa tensione Low Voltage Directive Directive basse tension
<b>2014/30/EU</b>	Direttiva compatibilità elettromagnetica Electromagnetic Compatibility Directive Directive compatibilité électromagnétique
<b>(CE) No 1935/2004</b>	Direttiva materiali per alimenti Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs Directive matériaux pour contact alimentaire
<b>2014/68/EU</b>	Direttiva attrezzature a pressione Pressurized Equipment Directive Directive équipements sous pression
<b>2011/65/EU</b>	Direttiva ROHS ROHS Directive Directive ROHS
<b>(CE) No 2023/2006</b> <b>(UE) No 213/2018</b>	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.
<b>D. M. 21/03/1973</b>	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.
<b>10/2011/CEE</b>	Direttiva materie plastiche Plastics directive Matériau plastique directive
<b>85/572/CEE, 82/711/CEE</b>	Direttive metalli e leghe Metals and alloys directives Métaux et alliages directives

**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

**Matricola • Serial number • Matricule:**

**Caldaia • Boiler • Chaudière:**

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

\* Boiler in zona di applicazione articolo 3, comma 3 97/23/CE

\* Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/EC

\* Chauffe-eau en zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE

**Norme applicate:** Raccolte M,S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale.

**Applied regulations:** Collections M,S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office.

**Normes appliquées:** Recaltes M, S, VSR édition '78 et '95 gardées chez la siège legale.

**Disegno n°:** (Vedi parte finale del Libretto Istruzioni)

**Drawing No.:** (See the end of the Instruction Booklet)

**Dessin n°:** (Voir la fin du livret d'instructions)

**Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué:**

Belforte del Chienti, 01/08/2018



Fabio Ceccarani

**ATTENZIONE:** La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura.

Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto é vietato. L'integrità e l'efficienza dell'attrezzatura e degli accessori di sicurezza sono a cura dell'utente. La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.

**ATTENTION:** This declaration is to be kept with the equipment at all times and must always go together with the equipment. Any use of the equipment than for the purposes for which it was designed is prohibited. The integrity and efficiency of the equipment of the safety devices are the responsibility of the user. The declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in such a way that does not comply with indications in the user's manual and the instructions.

**ATTENTION:** Cette déclaration doit être conservée et doit toujours aller avec la machine. Toute utilisation de la machine différente de celle qui est 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.



[www.nuovasimonelli.it](http://www.nuovasimonelli.it)

---

**Simonelli Group**

Via E. Betti, 1  
62020 Belforte del Chienti  
Macerata Italy  
T +39 0733 9501  
F +39 0733 950242  
info@simonelligroup.it  
www.simonelligroup.it

**Nuova Distribution Usa**

6940 Salashan Pkwy, Bldg, A  
Ferndale, WA 98248  
T +1 360 366 2226  
F +1 360 366 4015  
info@simonelliusa.com  
www.simonelliusa.com

**Nuova Simonelli Asia Pacific**

61 Kaki Bukit Ave 1  
#02-24 Shun Li Industrial Park  
Singapore 417943  
T +65 68410985  
www.nuovasimonelliasiapacific.com

**Nuova Distribution France**

Hexapole - Actipole - Bat 5  
Rue Maurice Herzog  
73420 Viviers Du Lac  
T +33 (0) 9 67894852  
F +33 (0) 4 79544852  
info@nuovadistribution.fr



The coffee machines you can trust.