



nuova

SIMONELLI®

espresso coffee machines



AURELIA II

DIGIT - T3

GEBRAUCHANWEISUNGEN

INSTRUCCIONES DE MANEJO

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

- Die Firma Nuova Simonelli S.p.A. erklärt eigenverantwortlich, daß die Espresso Kaffeemaschine, wie folgt identifiziert, den folgenden EG. Richtlinien entspricht und die folgenden wesentlichen Erfordernisse der Beilage A erfüllt. Übereinstimmungs Überprüfung: Kategorie 1, Formblatt A Zur Überprüfung der Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien wurden die folgenden, angeglichenen Normen angewendet:
- Nuova Simonelli S.p.A. declara bajo su propia responsabilidad que la máquina para café espresso (Identificada por el modelo y número de serie indicados a continuación) es conforme a las siguientes directivas:

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

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

89/392/CEE, 2006/42/CEE	Maschinenrichtlinie	Directiva "Máquinas"
2006/95/CEE, 93/68/CEE	Niederspannungsrichtlinie	Directiva "baja tensión"
89/336/CEE, 2004/108/CEE	Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit	Directiva "compatibilidad electromagnética"
89/109/CEE, 2004/1935/CEE	Richtlinie für Materialien die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	Directiva "materiales para alimentos"
97/23/CEE	Druckgeräte-Richtlinie	Directiva "equipos a presión"
D. Lgs. 25/7/06 n° 151	ROHS- Richtlinie	Directiva ROHS
(CE) No 2023/2006	Verordnung über die gute Fertigungspraxis von Materialien und Geständen, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln in Berührung zu kommen, G.U. (Ital. Amtsblatt) L384 vom 22.12.2006, S.75. Reglamento del buen hacer de fabricación de los materiales y de los objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios G.U. L384 del 22.12.2006, p.75.	
D. M. 21/03/1973	Hygienevorschriften für Verpackungen, Behälter und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln oder Körperpflegeprodukten in Berührung zu kommen. Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes, utensilios, destinados a entrar en contacto con las sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal.	
10/2011/CEE	Directive material plastico	Kunststoff material richtlinie
85/572/CEE, 82/71/CEE	Directiva metales y aleaciones	Richtlinie metalle und legierungen



EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

Hersteller • Caldera

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

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

* Calentador en zona de aplicación artículo 3, párrafo 3 97/23/CE

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

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

Zeichnungs Nr. • Dibujo n.: 2102

Geschäftsführer • Administrator delegado: *Ottavi Nando*

Belforte del Chienti, li _____

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

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

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für das Modell AURELIA II entschieden und damit eine ausgezeichnete Wahl getroffen.

Beim Kauf einer Profi-Espressomaschine spielen viele Faktoren eine wichtige Rolle: der Name des Herstellers, die Maschinenfunktionen, die technische Zuverlässigkeit, ein schneller und angemessener Kundenservice, die Kosten. Sie haben dies alles sicherlich in Erwägung gezogen und sich anschließend für das Modell AURELIA II.

Sie haben sich für das - unserer Meinung nach - beste Produkt entschieden, dessen Güte Sie mit jedem Espresso und Cappuccino testen können.

AURELIA II.

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

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

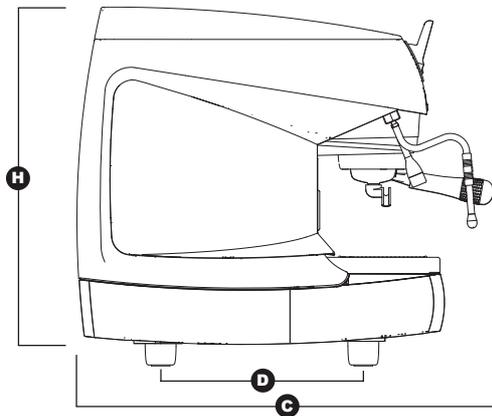
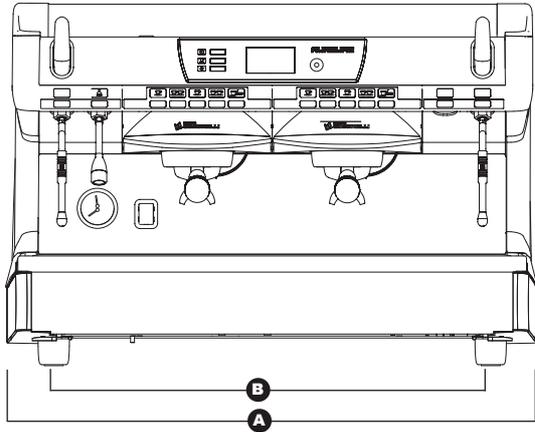
Mit freundlichen Grüßen,

Nuova Simonelli S.p.A.



AURELIA II

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



Ausführung Digit

	2 Gruppen		3 Gruppen		4 Gruppen	
NETTOGEWICHT	74 kg	164 lb	88 kg	194 lb	102 kg	225 lb
BRUTTOGEWICHT	80 kg	176 lb	100 kg	220 lb	115 kg	254 lb
HEIZLEISTUNG	4500 W	4500 W	5000 W	5000 W	5000 W	5000 W
ABMESSUNGEN	A 815 mm	A 32 1/16"	A 1045 mm	A 41 1/8"	A 1275 mm	A 50 3/16"
	B 720 mm	B 28 5/16"	B 950 mm	B 37 3/8"	B 1180 mm	B 46 7/16"
	C 565 mm	C 22 3/16"	C 565 mm	C 22 3/16"	C 565 mm	C 22 3/16"
	D 370 mm	D 14 9/16"	D 370 mm	D 14 9/16"	D 370 mm	D 14 9/16"
	H 565 mm	H 22 3/16"	H 565 mm	H 22 3/16"	H 565 mm	H 22 3/16"

Ausführung T3

	2 Gruppen		3 Gruppen	
NETTOGEWICHT	76 kg	168 lb	90 kg	198 lb
BRUTTOGEWICHT	82 kg	181 lb	102 kg	225 lb
HEIZLEISTUNG	7300 W	7300 W	9100 W	9100 W
ABMESSUNGEN	A 815 mm	A 32 1/16"	A 1045 mm	A 41 1/8"
	B 720 mm	B 28 5/16"	B 950 mm	B 37 3/8"
	C 565 mm	C 22 3/16"	C 565 mm	C 22 3/16"
	D 370 mm	D 14 9/16"	D 370 mm	D 14 9/16"
	H 565 mm	H 22 3/16"	H 565 mm	H 22 3/16"

INHALTSVERZEICHNIS

	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	6			
1.	BESCHREIBUNG AURELIA II	9	7.	PROGRAMMIERUNG	21
1.1	BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS	10	7.1	LEGENDE	21
1.2	ZUBEHÖRLISTE	11	7.2	PROGRAMMIERUNG	21
2.	SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	12	7.2.1	SPRACHE	22
3.	GERÄTETYP UND		7.2.2	PROGRAMMIERUNG DER DOSIS-MENGEN	22
	TRANSPORTBESTIMMUNGEN	15	7.2.3	SETPOINT TEMPERATUR	24
3.1	IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE	15	7.2.4	EINSTELLUNG TASTEN UND DISPLAY	26
3.2	TRANSPORT	15	7.2.5	ENERGIEEINSPARUNG	28
3.3	HANDLING	15	7.2.6	AUSGABE-ZÄHLER	30
4.	INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME	15	7.2.7	ALARME	31
4.1	WASSEREIGENSCHAFTEN	16	7.2.8	TECHNISCHE EINSTELLUNGEN	32
4.2	ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN	16	8.	REINIGUNG	34
5.	EINSTELLUNGEN DURCH		8.1	AUSSCHALTEN	34
	DEN FACHMANN	17	8.2	GEHÄUSEREINIGUNG	34
5.1	MANUELLES AUFFÜLLEN DES BOILERS	17	8.3	REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN	34
5.2	EINSTELLUNG DRUCKSCHALTER	17	8.4	REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER	34
5.3	AUSWECHSLUNG DER UHRENBATTERIE	17	8.5	REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER	34
6.	GEBRAUCH DER MASCHINE	18	9.	WARTUNG	35
6.1	VORGEHENSWEISE BEI		9.1	ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE	35
	ERSTINSTALLATION ODER NACH				
	WARTUNG DER BOILER (AUSFÜHRUNG T3)	18	ELEKTROANLAGE AURELIA II DIGIT T3 V	69	
6.2	MASCHINENEIN-SCHALTUNG	18	ELEKTROANLAGE AURELIA II DIGIT T3 S	70	
6.3	ESPRESSO-ZUBEREITUNG	19	ELEKTROANLAGE AURELIA II DIGIT V	71	
6.4	DAMPFGEBRAUCH (Manuelles Dampfrohr)	20	BOILERANLAGE AURELIA II DIGIT	72	
6.5	CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG	20	BOILERANLAGE AURELIA II T3 (3 Gr.)	73	
6.6	HEISSWASSER-WÄHLER	20	BOILERANLAGE AURELIA II T3 (2 Gr.)	74	
6.7	AUTOSTEAM (Option)	20	BOILERANLAGE AURELIA II T3 (2-3 Gr.)	75	

AURELIA II

1. BESCHREIBUNG AURELIA II

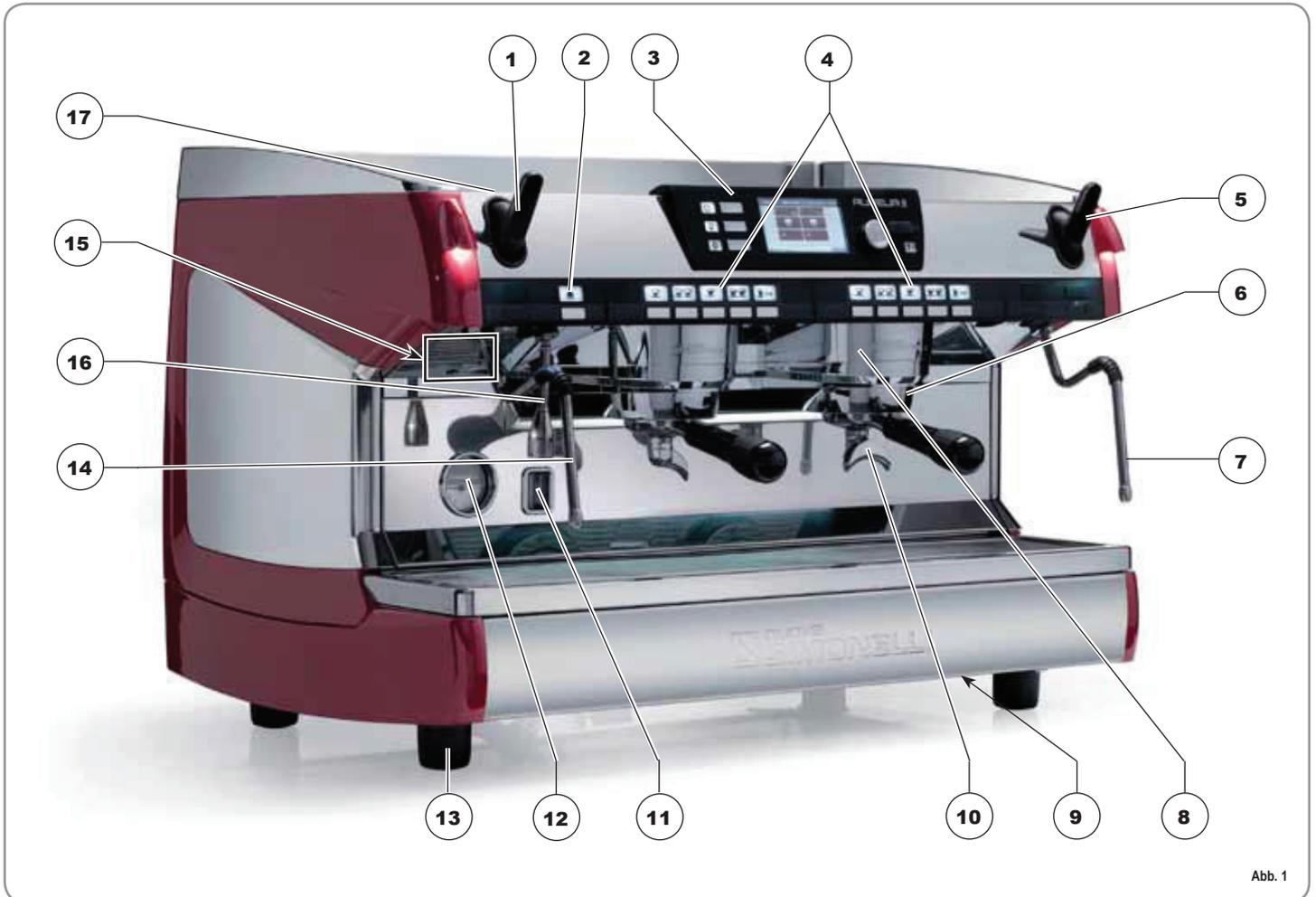


Abb. 1

LEGENDE

- | | | |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Beschreibung der maschine 2 Wasser-/Dampfausgabebtasten 3 Bedienfeld 4 Kaffee-Ausgabebtasten 5 Drehgriff Dampf 6 Siebträger 7 Manuelle Dampfdüse 8 Brühgruppe | <ul style="list-style-type: none"> 9 Hauptschalter 10 Tülle für 2 Espresso 11 Füllstandsonde im Boiler 12 Manometer 13 Regelbarer Fuß 14 Manuelle Dampfdüse 15 Datenschild 16 Heißwasserdüse | <ul style="list-style-type: none"> 17 Elektrischer Tassenwärmer (Option) |
|--|--|---|

1.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

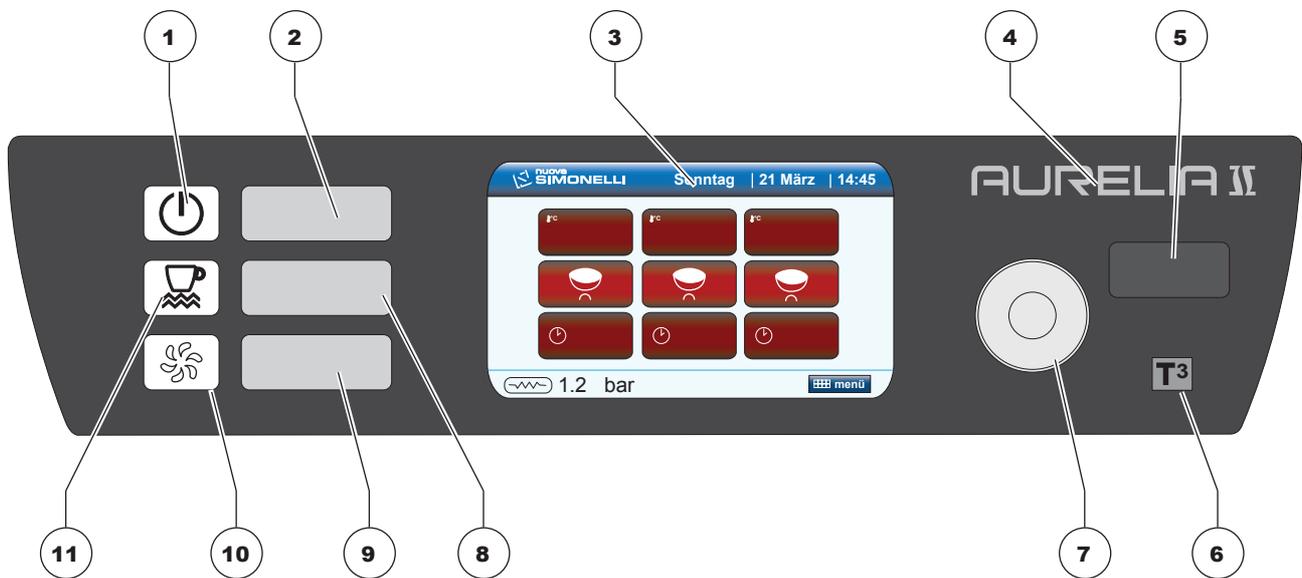


Abb. 2

LEGENDE

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Kontrolllampe Maschine ein/aus 2 Ein-/Ausschalttaste Maschine 3 Display TFT 4 Logo Aurelia II 5 Porta USB 6 Logo (versione T3) 7 Rotary switch | <ul style="list-style-type: none"> 8 Ein-/Ausschalttaste Tassenwärmer 9 Taste Reinigung 10 Kontrolllampe Reinigung 11 Kontrolllampe Zustand Tassenwärmer ein/aus |
|--|--|

1.2 ZUBEHÖRLISTE

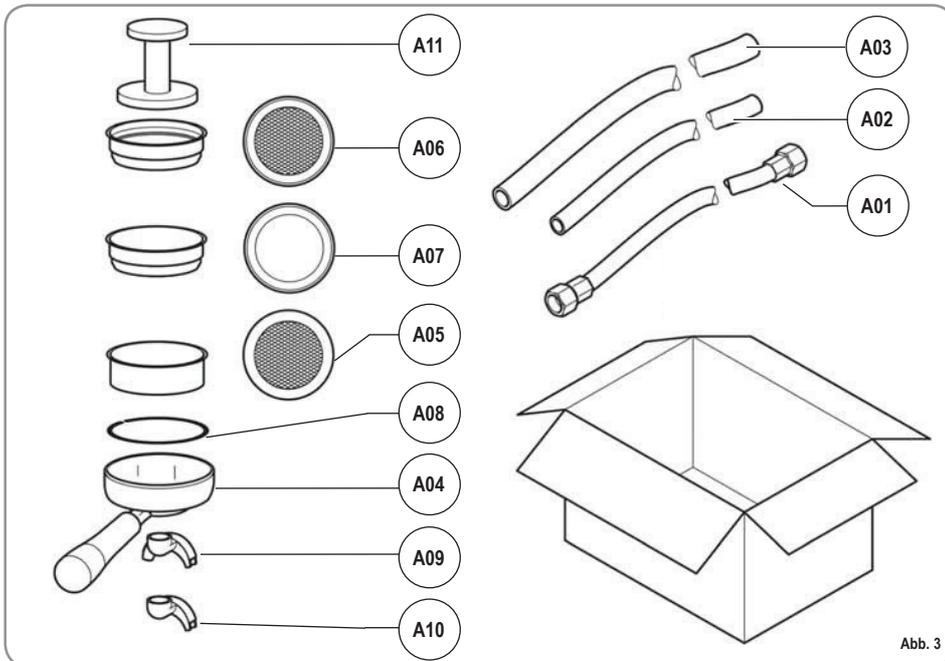


Abb. 3

CODE	BESCHREIBUNG	2 Gruppen	3 Gruppen	4 Gruppen (Nur Digit)
A01	Rohr 3/8" voll	1	1	1
A02	Rohr leer Gruppenschale Ø 20 mm - l. 150 cm	1	1	1
A03	Rohr leer Arbeitsfläche Ø 25 mm - l. 150 cm	1	1	1
A04	Siebträger	3	4	5
A05	Doppelsieb	2	3	4
A06	Einzelsieb	1	1	1
A07	Blindsieb	1	1	1
A08	Feder	3	4	5
A09	Doppelbrühdüse	2	3	4
A10	Einfachbrühdüse	1	1	1
A11	Espressostopfer	1	1	1

2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

 Diese Bedienungsanleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Erzeugnisses dar und ist dem Verbraucher auszuhändigen. Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise sind aufmerksam durchzulesen, weil sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit für die Installation, der Bedienung und Wartung liefern. Diese Bedienungsanleitung ist sorgfältig für ein weiteres Zurateziehen aufzubewahren.

 Die in diesem Handbuch enthaltenen Abbildungen sind reine Richtangaben.

Die in Ihrem Besitz befindliche Maschine weicht möglicherweise in bestimmten Einzelheiten von der hier abgebildeten ab.

Nuova Simonelli behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen an ihren Produkten bzw. an den zugehörigen Handbüchern vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, vorausgegangene Produkte bzw. vorausgegangene Handbücher auf den neuen Stand zu bringen.

 Nachdem die Verpackung entfernt wurde, sich von der Unversehrtheit des Gerätes überzeugen. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal wenden. Das Verpackungsmaterial (Nylonsäcke, Polystyrolschaum, Nägel, usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lassen, da diese eine große Gefahrenquelle darstellen, und ordnungsgemäß entsorgen.



 Bevor das Gerät angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, ob die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des elektrischen Versorgungsnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. Das Schild befindet sich links auf der Frontseite der Maschine. Die Installation ist in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften, gemäß den Anweisungen des Herstellers und durch Fachpersonal vorzunehmen. Für eventuelle Schäden, die durch eine nicht vorhandene Erdung der Stromversorgungsanlage hervorgerufen werden, kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann erreicht, wenn ein ordnungsgemäß geerdeter Anschluß entsprechend den geltenden Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Überprüfung dieser grundlegenden Anforderung auf Sicherheit ist unerlässlich und im Zweifelsfall wenden Sie sich zwecks sorgfältiger Kontrolle an Fachpersonal. Überprüfen Sie, ob die

elektrische Leistung der Anlage für den auf dem Typenschild angegebenen Spitzenstrom geeignet ist und wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Fachmann.



 Insbesondere ist von einem Fachmann festzustellen, ob der Kabelquerschnitt der Anlage für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet ist. Zwischenstecker, Vielfachdosen und Verlängerungen dürfen nicht verwendet werden. Sollte sich dies jedoch nicht vermeiden lassen, muß ein autorisierter Elektriker zugezogen werden.

 Für die Geräte, die mit 220-230V gespeist werden, darf die vom Stromnetz gelieferte Impedanz von 0,37 Ohm nicht überschritten werden.

 Zur Installation des Gerätes sind die Bauteile und Materialien zu verwenden, die dem Gerät mitgeliefert werden. Sollte die Verwendung anderer Bauteile notwendig sein, so muss der Installationstechniker deren Eignung für die Verwendung im Kontakt mit Wasser prüfen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.

Die Espressomaschine muß unter Beachtung der jeweils geltenden Vorschriften für die Wasserversorgung installiert werden. Wenden Sie sich bezüglich des Anschlusses an die Wasserleitung bitte an einen entsprechend ausgebildeten Flaschner.

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.

Dieses Gerät ist nur für den ausdrücklich in diesem Handbuch beschriebenen Zweck zu verwenden. Der Hersteller kann nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen und fehlerhaften Gebrauch hervorgerufen werden, verantwortlich gemacht werden.

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.

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

Die Betriebstemperatur muss zwischen $+5$ und $+35^{\circ}\text{C}$ liegen.

Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der "Betriebsbereitschaft" belassen. Danach wird das Gerät ausgeschaltet und das erste Füllwasser aus dem Wasserkreislauf abgelassen, um eventuelle anfängliche Unreinheiten zu beseitigen. Das Gerät wird dann neu

gefüllt und in den normalen Betriebszustand gebracht. 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 Heißwasserkreislaufs über das Wasserrohr (wenn mehrere Rohre vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- Öffnen aller Dampfrohre für die Dauer einer Minute.

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

Die Benutzung elektrischer Geräte bringt die Einhaltung einiger grundsätzlicher Regeln mit sich und zwar:

- das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen berühren;
- das Gerät nicht barfuß bedienen;
- in Badezimmern oder Duschen

ACHTUNG
STROMSCHLAGEGEFAHR

- keine Verlängerungen verwenden;
- auf keinen Fall das Versorgungskabel ziehen, um den Netzanschluss zum Gerät zu unterbrechen;
- das Gerät nicht Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne, usw.);
- darauf achten, dass das Gerät nicht von Kindern oder Unbefugten benutzt wird und nicht von Personen, welche dieses Handbuch nicht gelesen und zur Kenntnis genommen haben.

Bei Installation muss das Stromnetz mit einem Trennschalter für jede einzelne Phase ausgestattet werden.

Der zugelassene Techniker muss vor der Ausführung von Wartungsarbeiten jeglicher Art den Hauptschalter der Maschine abschalten und den Phasentrennschalter öffnen.

Sich für die Reinigungsarbeiten ausschließlich an die in der Anleitung genannten Abläufe halten.

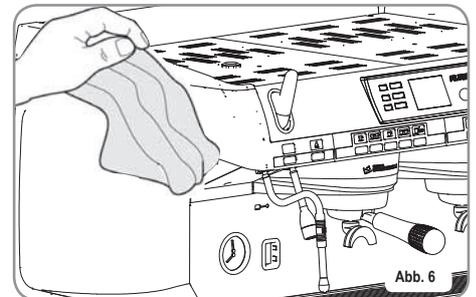


Abb. 6

Bei Defekt oder nicht einwandfreier Funktionsweise das Gerät ausschalten. Es ist strengstens verboten, einen Reparaturversuch oder direkten Eingriff vorzunehmen. Wenden Sie sich ausschließlich an Fachpersonal. Eine eventuelle Reparatur der Geräte ist nur von der Herstellerfirma oder von zugelassenen Kundendienstzentren unter Verwendung von Originalersatzteilen durchzuführen. Eine Nichtbeachtung der oben genannten Ausführungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

Bei der Installation ist, gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, vom autorisierten Elektriker ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm vorzusehen.

Zur Vermeidung von gefährlichen Erhitzungen wird geraten, das Versorgungskabel über seine gesamte Länge abzurollen.

Die Einlass- und/oder die Dissipationsgitter, vor allem beim Tassenwärmer, nicht verstopfen.

Das Versorgungskabel dieser Geräte darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden. Bei Beschädigung des Kabel, das Gerät ausschalten und sich für den Kabelwechsel ausschließlich an Fachpersonal wenden.

Die Einphasengeräte mit einem Strom von über 15A und die Dreiphasengeräte, die ohne Stecker verkauft wurden, werden direkt über das Kabel an die Stromversorgung angeschlossen; deshalb ist die Verwendung eines Steckers nicht möglich.

Falls die Entscheidung getroffen wird, ein solches Gerät nicht mehr zu benutzen, ist es wichtig dieses unbrauchbar zu machen indem man zuerst den Netzstecker herauszieht und dann das Versorgungskabel entfernt.

**ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR**

Nicht die Maschine in der Umwelt entsorgen: Für die Entsorgung der Maschine nach Außerbetriebsetzung wenden Sie sich an autorisierte Entsorgungsagenturen oder direkt an den Hersteller, der Ihnen entsprechende Hinweise geben wird.

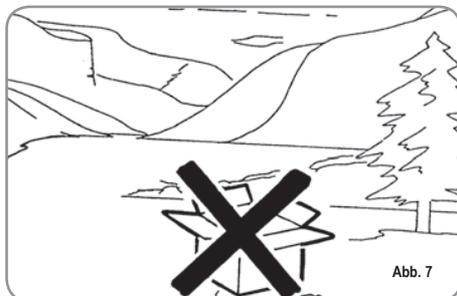


Abb. 7

**ACHTUNG
UMWELTGEFAHR**

Bei Benutzung der Dampfduüse ist Vorsicht geboten und darauf zu achten, dass die Hände keinesfalls unter den Dampfstrahl geraten. Ebenso die Düse nicht unmittelbar nach dem Gebrauch berühren.

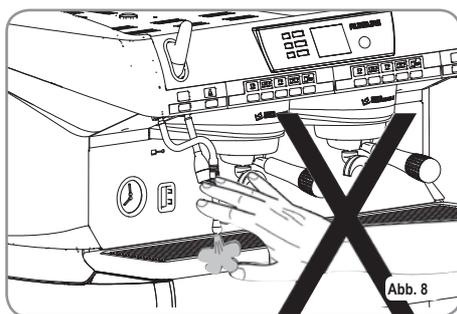


Abb. 8

**ACHTUNG
UMWELTGEFAHR**

Wir weisen darauf hin, dass die Fachkraft bei der Durchführung von Installations-, Wartungs-, Ablade- oder Regulierungsarbeiten Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen muss.

Der maximale Geräuschpegel liegt unter 70db.

Wenn das Wasseranschlussrohr ausgetauscht wird, darf es nicht weiter verwendet werden.

ACHTUNG



INFORMATION AN BENUTZER Im Sinne von Art. 13 der gesetzestretenden Rechtsverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005, „Durchführung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG über die

Verringerung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie über Abfallentsorgung“.

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt gesammelt werden muss.

Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches Gerät kauft, so dass ein Verhältnis 1 zu 1 entsteht.

Die angemessene getrennte Abfallsammlung vor der Lieferung des alten Gerätes zu umweltfreundlichen Recycling-, Behandlungs- und Entsorgungsanlagen trägt dazu bei, eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt das Recycling von Stoffen, die das Gerät beinhaltet.

Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe im Sinne der gesetzestretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff. der gesetzestretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997) zur Folge.

3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN

3.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller Nuova Simonelli muss die Seriennummer angegeben werden.

		
S.N.	DATE	
<input type="checkbox"/> AURELIA II	<input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> V	<input type="checkbox"/> 110-120 V~
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> DIGIT	<input type="checkbox"/> 208-240 V~
	<input type="checkbox"/> T 3	<input type="checkbox"/> 220-230 V~
GR. <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 50 <input type="checkbox"/> 60 Hz	<input type="checkbox"/> 380-400 V 3N~
MAX PRESSURE 0,18MPa		MAX OPERATING PRESSURE 0,165MPa
MAX INLET PRESSURE 0,65MPa		
<input type="checkbox"/> 4500 W	<input type="checkbox"/> 5200 W	<input type="checkbox"/> 6000 W
<input type="checkbox"/> 7300 W	<input type="checkbox"/> 9100 W	
BELFORTE DEL CHIANTI (MC) MADE IN ITALY		
		Abb. 9

3.2 TRANSPORT

Die Maschine wird auf Paletten transportiert, die mehrere Maschinen in großen Kartons enthalten, die wiederum mit Stützhalterungen auf der Palette gesichert sind.

Vor Durchführung der Transport- und Verstellarbeiten muss der Bediener:

- Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe und einen Arbeitsanzug mit Gummizügen an den Enden tragen.

Der Transport der Palette muss mit einem geeigneten Hebeittel (Hubwagen) erfolgen.

3.3 HANDLING



Der Bediener muss während des Verstellens darauf achten, dass sich keine Personen, Dinge oder Gegenstände im Gefahrenbereich befinden. Die Palette circa 30 cm vom Boden anheben und in die Ladezone transportieren. Nachdem überprüft wurde, dass keinerlei Hindernisse vorhanden sind oder sich Personen bzw. Dinge in der Ladezone befinden, kann mit dem Laden begonnen werden. Nach Erreichen des Bestimmungsortes, wird mit Hilfe eines geeigneten Hebemittels (z.B.: Hubwagen) abgeladen, nachdem überprüft wurde, dass sich keine Dinge oder Personen in der Abladezone befinden; die Palette auf den Boden stellen, circa 30 cm vom Boden anheben und in den Lagerbereich bringen.



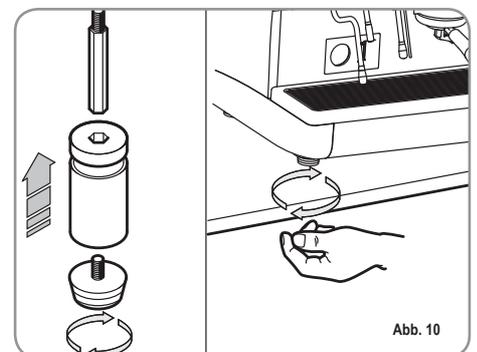
Vor dem nächsten Arbeitsschritt ist zu überprüfen, dass die Ladung unbeschädigt ist und bei Durchschneiden der Stützhalterungen nicht herunterfällt. Der Bediener muss beim Durchschneiden der Stützhalterungen und Einlagern der Produkte Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen. Vor Durchführung dieses Arbeitsschrittes müssen die technischen Eigenschaften des Produktes gelesen werden, um das Gewicht der zu lagern- den Maschine zu kennen und sich dementsprechend verhalten zu können.

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

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

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

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



Nachdem die Maschine waagrecht positioniert wurde, empfiehlt es sich, einen Enthärter (1) am Ausgang des Wassernetzes sowie anschließend einen Feinfilter (2) vorzusehen.

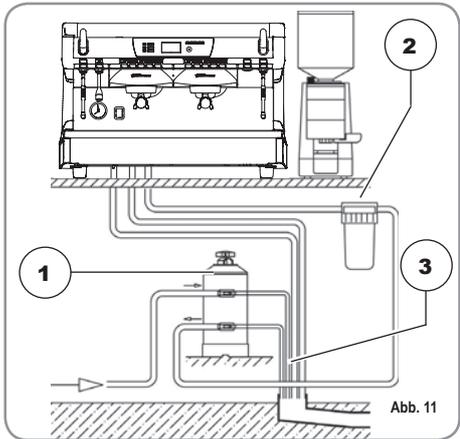


Auf diese Weise wird eine Beschädigung der empfindlichen Graphitflächen durch Unreinheiten wie Sand, schwebende Kalkteilchen, Rost, usw. verhindert und eine lange Lebensdauer der Maschine gewährleistet.

Nun die Wasseranschlüsse vornehmen – siehe hierzu die nachstehende Abbildung.

ACHTUNG

Verbindungsrohre nicht drosseln. Sicherstellen, dass der Abfluss (3) die Aussonderungen beseitigt.



- LEGENDE**
- 1 Enthärter
 - 2 Feinfilter
 - 3 Abfluss Ø 50 mm

4.1 WASSEREIGENSCHAFTEN

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

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

- Gesamthärte 50-60 ppm (Partikel pro Million);

- Druck des Wassernetzes 2 bis 4 bar; Kaltwasser
- Mindestdurchsatz: 200 l/Std
- Filterung unter 1.0 micron
- Feststoffgehalt (tds = total dissolved solids) 50 bis 250 ppm
- Alkalinität 10 bis 150 ppm
- Chlorgehalt unter 0.50 mg/l
- pH-Wert 6.5 bis 8.5
- Chlorgehalt unter 0.50 mg/l
- ph tra 6.5 e 8.5.

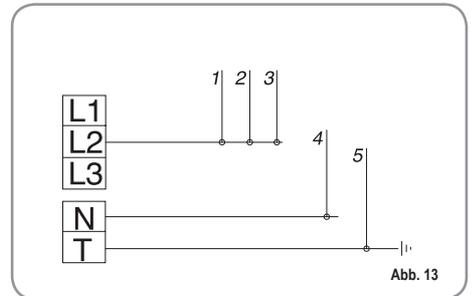
4.2 ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN

ACHTUNG STROMSCHLAGEGFAHR

Die Maschine muss stets mit einem geeigneten, allpoligen Leistungsschutzschalter versehen sein, dessen Kontaktöffnungsabstand gleich 3 mm beträgt oder höher liegt. Nuova Simonelli trägt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden, die auf die Nichtbeachtung der geltenden Sicherheitsvorschriften rückführbar sind.

Vor dem Stromnetzanschluss der Maschine sicherstellen, dass die Datenschildspannung der des Stromnetzes entspricht. Andernfalls die nächsten Anschlüsse gemäß der zur Verfügung stehenden Stromleitung vornehmen. Dabei wie folgt vorgehen:

- bei V 230 / einphasig

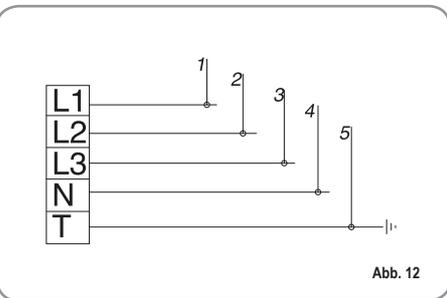


LEGENDE

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Schwarz 2 Grau 3 Braun | <ul style="list-style-type: none"> 4 Blau 5 Grüngelb |
|--|--|

HINWEIS: Bei Beginn des täglichen Geschäftsbetriebs bzw. bei Unterbrechungen von mehr als 8 Stunden Dauer muss das im Kreislauf der Maschine enthaltene Wasser mithilfe der entsprechenden Vorrichtungen abgelassen und vollständig gewechselt werden

HINWEIS: Bei Lokalen mit durchgängigem Betrieb muss der vorstehend genannte Wechsel des Wassers mindestens einmal wöchentlich vorgenommen werden.



5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN

5.1 MANUELLES AUFFÜLLEN DES BOILERS

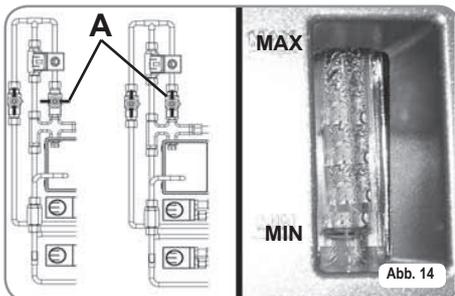
HINWEIS: Nur bei abgeschalteter Maschine ausführbar.

Alle Modelle **AURELIA II** sind mit einem Füllstandsensoren ausgestattet, der im Boiler einen konstanten Wasserstand beibehält. Bei der Ersteinschaltung der Maschine sollte der Boiler von Hand gefüllt werden, damit eine Beschädigung des Heizwiderstands und folglich die Einschaltung der elektronischen Sicherung vermieden wird.

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

Beim ersten, manuellen Einfüllen wie folgt vorgehen:

- Das Tropfgitter der Arbeitsfläche abnehmen;
- Den manuellen Hahn "A" drehen, um den Einlauf von Wasser in den Boiler zu ermöglichen;
- Hahn „A“ schließen, sobald der Mindeststand in der Wasserstandsanzeige erreicht wurde;



- Maschine durch Positionierung des Hauptschalters auf „I“ einschalten, so dass der Füllstandsensoren aktiviert wird. Der Sensor dient der automatischen Wasserbeibehaltung im Boiler.

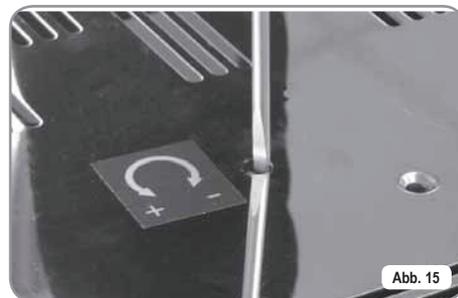
5.2 EINSTELLUNG DRUCKSCHALTER

HINWEIS: Dieser Vorgang ist auch bei eingeschalteter Maschine möglich.

Alle Modelle **AURELIA II** sind mit einem Heißwasser-Mischhahn ausgestattet, der es gestattet, die Austrittstemperatur des Wassers am Rohr zu regeln und die Leistungen des Systems zu optimieren.

Zur Regelung der Heißwasser-Spareinrichtung mit einem Schraubenzieher die Schraube an der Oberseite der Maschine drehen, wie in der Abbildung dargestellt.

- Im UHRZEIGERSINN/GEGEN DEN UHRZEIGERSINN drehen, um die Wassertemperatur zu VERRINGERN bzw. zu ERHÖHEN;



5.3 AUSWECHSLUNG DER UHRENBATTERIE

Die elektronische Steuerung ist mit einer Lithium-Batterie zur Versorgung der Uhr ausgestattet, die eine Dauer von ca. drei Jahren hat. Danach kann ein Austausch notwendig werden.

Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, kann die Uhr abgeschaltet werden:

- das Display meldet bei ausgeschalteter Maschine:



- Um die Uhr wieder einzuschalten, die Taste ON/OFF  5 Sek. gedrückt halten.



Die Auswechslung der Lithiumbatterie darf **NUR** von einem Fachmann ausgeführt werden.

Nuova Simonelli trägt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden, die auf die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung beschriebenen Sicherheitsvorschriften rückführbar sind.

6. GEBRAUCH DER MASCHINE

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

6.1 VORGEHENSWEISE BEI ERSTINSTALLATION ODER NACH WARTUNG DER BOILER (AUSFÜHRUNG T3)

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

- 1) Wenn am Display die Meldung "OFF – UHR GESPERRT" erscheint, weiter mit Schritt 3.
- 3) Die Maschine durch Betätigen der Taste ON/OFF drücken, bis am Display die Anzeige "OFF – UHR ABGESCHALTET" angezeigt wird. Dann weiter mit Schritt 3
- 3) Die Maschine durch Betätigen der Taste ON/OFF einschalten. Danach tritt an den Brühgruppen ca. 45 Sekunden lang Wasser aus, um das korrekte Füllen der Kaffeeboiler zu gewährleisten.

Dieser Vorgang kann und darf nicht unterbrochen werden.

Sollte dieser Vorgang aufgrund eines Stromausfalls oder eines versehentlichen Abschaltens der Maschine anhand des Hauptschalters unterbrochen werden, startet die Maschine beim Wiedereinschalten nochmals den 45 Sekunden dauernden Zyklus.

6.2 MASCHINENEINSCHALTUNG

EINSCHALTEN: Die Maschine an die Steckdose anschließen und den Schalter "A" in Stellung "I" bringen. Die Maschine wird eingeschaltet. Wenn die Schalter "B" und "C" auf "I" gestellt werden, leuchten die Leds unabhängig von der Stellung des Schalters "A" auf.

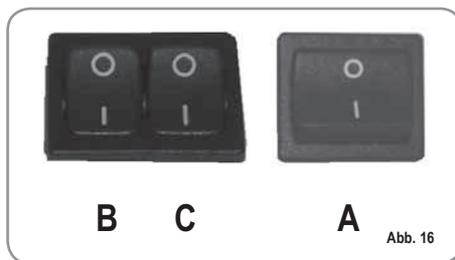


Abb. 16



Sollte die Eigendiagnose Störungen oder Ausfälle melden, darf der Bediener NICHT eingreifen. Den Kundendienst rufen.

- Nach dem Aufleuchten erscheint am Display ca. 1 Sekunde lang die Firmware-Version:



- Am nicht beleuchteten Display erscheint die Meldung.



HINWEIS: Die Maschine ist nicht betriebsbereit, da der Hauptschalter ausschließlich die Stromversorgung der elektronischen Steuerung einschaltet.



Die Maschine ist nicht betriebsbereit, da der Hauptschalter ausschließlich die Stromversorgung der elektronischen Steuerung einschaltet.

Die Maschine SCHALTET sich zur ersten programmierten Einschaltuhrzeit (siehe Abschnitt PROGRAMMIERUNG und Absatz PROGRAMMIERUNG ON – OFF) EIN.

HINWEIS: Sicherstellen, dass sich der Hauptschalter immer auf „I“ befindet.

EINSCHALTEN: Die Ein-/Ausschalttaste pca. 2 Sekunden lang drücken, , il cicalino emette un bip.

Die Steuerung führt eine Eigendiagnose der Funktionen aus; alle Auswahl-tasten schalten sich ein.

Bis die Taste aufleuchtet und ein kurzes Tonsignal gegeben wird. Display die "Home Page":



ACHTUNG

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

ABSCHALTEN: Die Ein-/Ausschalttaste etwa 2 Sekunden lang drücken, bis die Kontrolllampe erlischt . Die Maschine wird abgeschaltet und auf dem Display erscheint:



On - Off Automatisch PROGRAMMIERT

HINWEIS: Alle Auswahltasten sind am Ende des Diagnosevorgangs aktiviert".

Die Maschine **SCHALTET** sich zur ersten programmierten Abschaltuhrzeit (siehe Kapitel PROGRAMMIERUNG und Abschnitt ENERGIEEINSPARUNG).

Nach Beendigung des Diagnose-Zyklus erscheint am Display die "Home Page":

HINWEIS: Die Leds sind bei Ausführung T3 serienmäßig eingebaut, während sie bei Ausführung Digit als Option zur Verfügung stehen.



ACHTUNG

Sollte die Eigendiagnose Störungen oder Ausfälle melden, darf der Bediener **NICHT** eingreifen. Den Kundendienst rufen.

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

6.3 ESPRESSO-ZUBEREITUNG

Siebträger abnehmen und mit einer oder zwei Dosen gemahlenem Kaffee (vom verwendeten Filter abhängig) füllen.

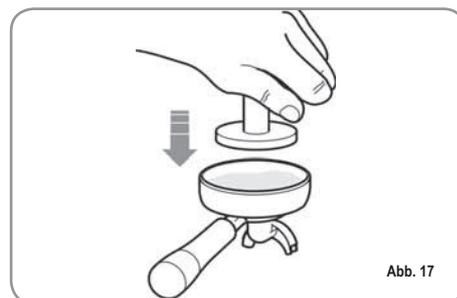


Abb. 17

Den Kaffee mit dem mitgelieferten Stopfer pressen, die Kaffeepulverreste auf dem ringförmigen Siebrand entfernen (dies gewährleistet eine bessere Abdichtung und eine geringere Abnutzung der Dichtung).

Nun den Siebträger in die Brühgruppe einsetzen und die gewünschte Espressotaste drücken:

HINWEIS: Den Siebträger in den Pausen in der Brühgruppe eingesteckt lassen, damit dieser warm bleibt. Die Brühgruppen sind zur Gewährleistung der thermischen Höchststabilität während des Betriebs mit einem Heißwasserumlauf thermokompensiert.

6.4 DAMPFGEBRAUCH (Manuelles Dampfrohr)



**ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR**

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

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

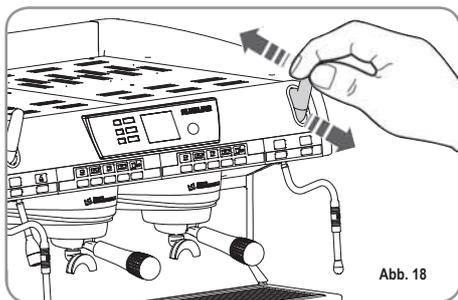


Abb. 18

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

6.5 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

Zur Erzielung der typischen Crema ist die Dampftülle bis zum Boden des zu 1/3 gefüllten Behälters (vorzugsweise kegelstumpfartig) zu führen und der Dampf zu öffnen. Dampftülle zur Oberfläche führen, bevor die Milch den Siedepunkt erreicht hat. Dabei senkrecht verlaufende Bewegungen ausführen und nur wenig in die Milch eintauchen. Düse anschließend mit einem weichen Tuch reinigen.

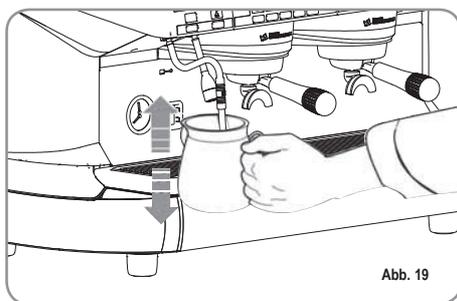


Abb. 19

6.6 HEISSWASSER-WÄHLER



**ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR**

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

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

Die Kontrolllampe  leuchtet auf.

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

HINWEIS: Die Heißwasserabgabe kann zusammen mit der Espressoabgabe erfolgen.

6.7 AUTOSTEAM (Option)

**ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR**

Bei Nutzung der Autosteam-Funktion muss besonders darauf geachtet werden, dass die Hände nicht unter die Düse gebracht werden und dass diese nicht sofort danach berührt wird.

Gestattet die Abgabe von Dampf und die Temperatur wird durch eine Temperatursonde überwacht. Die Temperatur wird im Verlauf der Programmierung eingegeben.

Zur Aktivierung der Autosteam-Funktion, die Dampftaste , betätigen. Die Kontrolllampe leuchtet auf.

Die Dampfausgabe wird unterbrochen, sobald die Flüssigkeit die eingestellte Temperatur erreicht hat.

HINWEIS: Die Maschine ist nicht betriebsbereit, da der Hauptschalter ausschließlich die Stromversorgung der elektronischen Steuerung einschaltet.

7. PROGRAMMIERUNG

7.1 LEGENDE

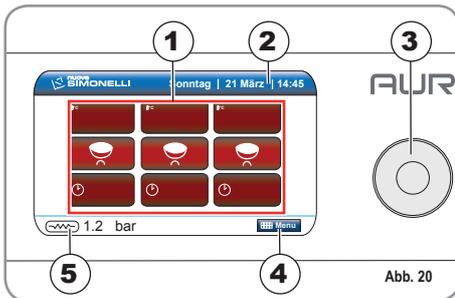


Abb. 20

Nr.		Beschreibung
1		Interaktives Feld für Programmierung/Anzeige.
2		DATUM und UHRZEIT
3		ROTARY SWITCH: Dient zum Surfen innerhalb der Bedienerchnittstelle. Wenn die Ikone angewählt wird, ändert sich ihre Farbe und sie leuchtet weiß. Zum Aktivieren der Funktion/der angewählten Ikone betätigen. Darüber hinaus können bei der Programmierung die Werte erhöht und/oder verringert werden.
4		IKONE Menü: Zum Aufruf des Hauptmenüs und zum Zurückschalten auf die vorherige Stufe während der Navigation.
5		IKONE HOME: Zum Rücksprung auf die "Home Page" während der Navigation in der Bedienerchnittstelle.

7.2 PROGRAMMIERUNG

Die Maschine einschalten, wie im Kapitel „Betrieb“, Abschnitt „Ein-/Aus schalten der Maschine“ beschrieben.
Das Display zeigt die "Home Page" an.

Temperatur der Brühgruppen
(nur bei Ausführung T3 und nach Aktivierung durch entsprechende Programmierung)



Temperatur der Brühgruppen
(nur bei Ausführung T3 und nach Aktivierung durch entsprechende Programmierung)

Ausgabezeiten
(sofern durch entsprechende Programmierung aktiviert)

Zum Aufruf des Hauptmenüs das Menü anwählen und den Rotary Switch betätigen.



Ikone	Beschreibung
	Sprache
	Programmierung Dosis-Mengen
	Setpoint Temperatur und Offset Brühgruppen/Boiler
	Einstellungen Tasten und Display
	Energieeinsparung
	Ausgabe-Zähler
	Alarme
	Technische Einstellungen



7.2.1 SPRACHE

Mithilfe des Rotary Switches die Ikone „Sprache“ anwählen und den Switch drücken zum Aufruf von:



Das Display zeigt eine Bildschirmseite zur Auswahl der Sprache für die gesamte Bedienerchnittstelle an.



Mithilfe des Rotary Switches innerhalb des Bildschirms die gewünschte Sprache anwählen und zur Bestätigung den Switch drücken.

7.2.2 PROGRAMMIERUNG DER DOSIS-MENGEN

Mithilfe des Rotary Switches die Ikone "Programm Dosis" anwählen und den Switch drücken zum Aufruf von:



Es werden 3 Optionen angezeigt:



Ikone	Beschreibung
	Programmierung Einzeldosis.
	Übernahme Dosis-Einstellung auf andere Brühgruppen.
	Einstellung Standard-Dosis.

Mithilfe des Rotary Switches eine der drei Optionen anwählen und zum Aufruf den Switch drücken.

PROGRAMMIERUNG DOSIS-MENGEN :

Das Display zeigt an:



Die Ikone nochmals mithilfe des Rotary Switches anwählen und den Switch drücken.

Alle programmierbaren Tasten beginnen zu blinken:

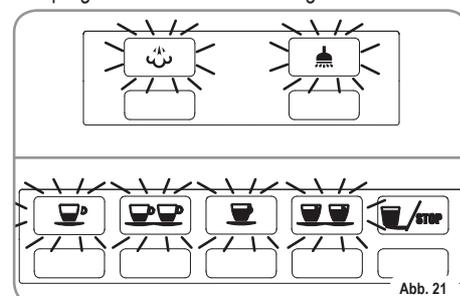


Abb. 21

Kaffee:

Die zu programmierende Taste betätigen. Das Display zeigt die Ikone der betätigten Taste und den bisher programmierten Wert an.



Programmiertes Volumen

Die Dosis kann mithilfe des Rotary Switches geändert und der Wert durch Drücken des Switches bestätigt werden.

Alternativ dazu kann die zu programmierende Kaffee- Auswahltaste betätigt werden, so dass die Ausgabe beginnt (in der Zwischenzeit erlöschen alle Kontrolllampen).

Nach Erreichen der gewünschten Dosis, die

Taste für Dauerausgabe drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen.

- Am Display wird der neue Wert angezeigt, der anhand des Rotary Switches weiter geändert werden kann.
- Zur Bestätigung der so programmierten Dosis den Rotary Switch drücken.

- Die programmierte Kaffee-Auswahltaste erlischt nach Bestätigung durch Drücken des Rotary Switches.

Um die Programmierung der verschiedenen Tasten fortzusetzen, nochmals anhand des Rotary Switches die Ikone anwählen und durch Drücken desselben bestätigen.



Heißwasser

Die zu programmierende Heißwassertaste  betätigen. Das Display zeigt die Ikone der gewählten Funktion und den bisher programmierten Wert an.



Programmiertes Volumen

Die Dosis kann mithilfe des Rotary Switches geändert und der neue Wert durch Betätigen desselben bestätigt werden.

Alternativ dazu kann die zu programmierende

Heißwasser-Taste  betätigt werden, so dass die Ausgabe beginnt (in der Zwischenzeit erlöschen alle anderen Kontrolllampen).

Nach Erreichen der gewünschten Dosis, die Heißwasser-Taste  drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen.

- Um die Programmierung der verschiedenen Tasten fortzusetzen, nochmals anhand des Rotary Switches die Ikone anwählen und durch Drücken desselben bestätigen rotary switch.

Autosteam (Option):

Die Dampfaste  betätigen und kontrollieren, dass die Kontrolllampe  aufleuchtet.



Programmierte Temperatur

Die Temperatur kann anhand des Rotary Switches geändert und der Wert durch Drücken desselben betätigt werden.

Alternativ dazu kann die zu programmierende Dampfaste betätigt werden, so dass die Ausgabe beginnt (in der Zwischenzeit erlöschen alle anderen Kontrolllampen).

Nach Erreichen der gewünschten Temperatur, die

Dampfaste  drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen.

- Am Display wird der neue Wert angezeigt, der anhand des Rotary Switches weiter geändert werden kann.
- Zur Bestätigung der so programmierten Temperatur den Rotary Switch drücken.
- Die programmierte Dampfaste erlischt nach Bestätigung durch Drücken des Rotary Switches.

ÜBERNAHME DOSIS

Diese Funktion gestattet es, den programmierten Wert der Dosis-Mengen auf andere

Brühgruppen zu übernehmen.

Die als „Quelle“ dienende Brühgruppe anwählen und bestätigen:



Diese Funktion gestattet es, den programmierten Wert der Dosis-Mengen auf andere Brühgruppen zu übernehmen.

Die als „Quelle“ dienende Brühgruppe anwählen und bestätigen:

HINWEIS: Die als „Quelle“ genutzte Brühgruppe wird freigegeben.



STANDARD-DOSEN:

Diese Funktion bietet die Möglichkeit, die „Standard-Dosen“ der Brühgruppen wieder aufzurufen. Das Display zeigt an:



Die Brühgruppe anwählen, auf die zu programmierende „Standard-Dosis“ übernommen werden soll und mit dem Rotary Switch bestätigen.



7.2.3 SETPOINT TEMPERATUR

Mit dem Rotary Switch die Ikone "Setpoint Temperatur" anwählen und zum Aufruf drücken:



Es werden 4 Optionen angezeigt:



Ikone	Beschreibung
	Setpoint Brühgruppen (nur Ausführung T3).
	Setpoint Brühgruppen (nur Ausführung T3).
	Setpoint Dampfkessel.
	Tassenwärmer.

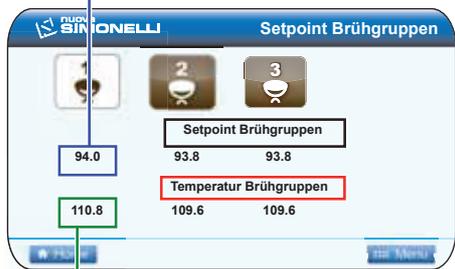
SETPOINT BRÜHGRUPPEN

(nur Ausführung T3):
Das Display zeigt an:



Die einzustellende Brühgruppen anhand des Rotary Switches anwählen und durch Drücken desselben bestätigen.

Programmierter / zu programmierender Wert

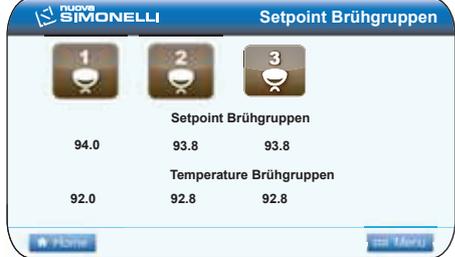


Derzeitiger Wert

Durch Drehen des Rotary Switches die gewünschte Temperatur für die Brühgruppe einstellen und dann zur Bestätigung des Werts den Switch drücken.

EINSTELLUNG OFFSET BRÜHGRUPPEN:

In der Bildschirmseite:



Durch gedrückt Halten der Spülungstaste  wird die Einstellung der Temperatur-Offsetwerte der Brühgruppen aufgerufen. Danach erscheint folgende Anzeige:



Anhand des Rotary Switches kann die Brühgruppe angewählt werden, deren Offset-Wert eingestellt werden soll. Dann den Switch drücken. Wiederum anhand des Rotary Switches kann nun der Offset-Wert der gewählten Brühgruppe eingestellt und durch Drücken desselben bestätigt werden. Nun kann der Offset-Wert der anderen Brühgruppen auf die gleiche Weise eingestellt, oder  bzw.  angewählt werden. Diese Einstellung ist dem zugelassenen Techniker vorbehalten.

SETPOINT BOILER

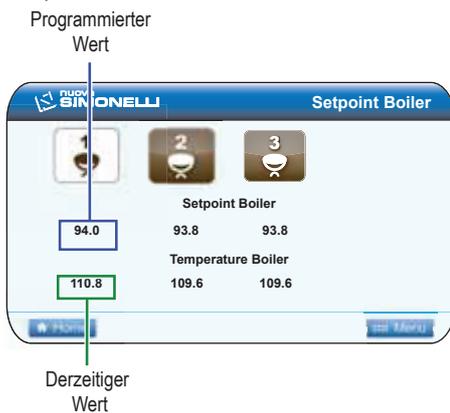
(nur Ausführung T3):

Das Display zeigt an:



Den einzustellenden Kaffee-Boiler anwählen und durch Drücken des Rotary Switches bestätigen.

Beispiel Boiler 1:



Durch Drehen des Rotary Switches die gewünschte Temperatur für diese Brühgruppe einstellen und den Wert durch Drücken desselben bestätigen.

EINSTELLUNG OFFSET-WERT BOILER:

In der Bildschirmseite:



Durch gedrückt Halten der Spülungstaste wird die Einstellung der Temperatur-Offsetwerte der Boiler aufgerufen.

Danach erscheint folgende Anzeige:



Anhand des Rotary Switches kann der Kaffee-Boiler angewählt werden, dessen Offset-Wert eingestellt werden soll. Dann den Switch drücken.

Wiederum anhand des Rotary Switches kann nun der Offset-Wert der gewählten Brühgruppe eingestellt und durch Drücken desselben bestätigt werden.

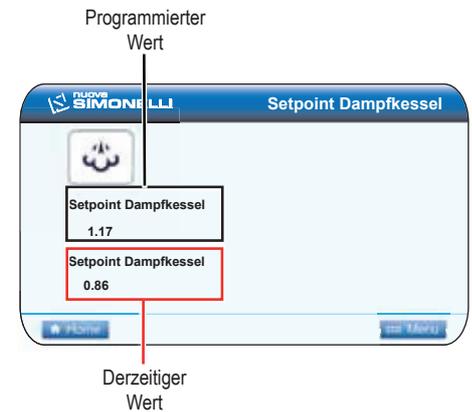
Nun kann der Offset-Wert der anderen Brühgruppen auf die gleiche Weise eingestellt, oder bzw. angewählt werden. Diese Einstellung ist dem zugelassenen Techniker vorbehalten.

SETPOINT DAMPFKESSEL

Das Display zeigt an:



Die Ikone des Dampfes anwählen und mit dem Rotary Switch bestätigen.



Durch Drehen des Rotary Switches den Druck/ die Temperatur des Boilers auf den gewünschten Wert einstellen (siehe Tabelle auf der nächsten Seite). Zur Bestätigung der Einstellung nochmals betätigen.



TABELLE DRUCK/TEMPERATUR		
Bar	°C	°F
0,50	110,5	230,9
0,55	111,5	232,7
0,60	112,5	234,5
0,65	113,5	236,3
0,70	114	237,2
0,75	115	239
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118	244,4
1,00	119	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121	249,8
1,20	122	251,6
1,25	122,5	252,5
1,30	123	253,4
1,35	124	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125	257
1,50	126	258,8
1,55	126,5	
1,60	127	

TASSENWÄRMER

Das Display zeigt an:



Wenn im „Handbetrieb“ gearbeitet werden soll, mit



dem Rotary Switch die Ikone **Manuell** (Handbetrieb):



Wenn mit „Zeitsteuerung“ gearbeitet werden



soll, mit dem Rotary Switch die Ikone **Zeitgesteuert** (Zeitsteuerung) anwählen und den Switch drücken.



Mit dem Rotary Switch können die Zeiten für ON und OFF geändert und durch Drücken des Switches bestätigt werden.

7.2.4 EINSTELLUNG TASTEN

UND DISPLAY

Mit dem Rotary Switch die Ikone "Einstellung Tasten und Display" anwählen und zum Aufruf den Switch drücken:



Es werden 6 Optionen angezeigt:



Ikone	Beschreibung
	Maßeinheit
	Helligkeit Display
	Helligkeit Tasten
	Timeout Display
	Ausgabetemperatur
	Ausgabedauer

MASSEINHEIT

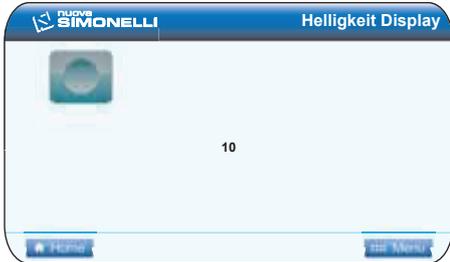
Diese Bildschirmseite gestattet die Änderung der Maßeinheit für die Temperatur innerhalb der gesamten Bedienerschnittstelle:



Den gewünschten Wert mit dem Rotary Switch einstellen und diesen zur Bestätigung drücken.

HELLIGKEIT DISPLAY

Anhand dieser Funktion kann die Standard-Helligkeit des Displays geändert werden:



Den gewünschten Wert mit dem Rotary Switch einstellen und diesen zur Bestätigung drücken.

HELLIGKEIT TASTEN

Anhand dieser Funktion kann die Helligkeit der Tasten geregelt werden:



Den gewünschten Wert mit dem Rotary Switch einstellen und diesen zur Bestätigung drücken.

TIME OUT DISPLAY

Anhand dieser Funktion kann der Timeout-Wert des Displays (niedrige Helligkeit) geregelt werden.

Beispiel: Bei Einstellung auf 5 Minuten wird die Helligkeit des Displays gesenkt, wenn die Maschine 5 Minuten lang nicht benutzt wird. Sobald die Maschine wieder in Betrieb gesetzt wird, wird die Helligkeit wieder auf den normalen Wert eingestellt.



Die gewünschte Zeit (Minuten) mit dem Rotary Switch einstellen und durch Drücken des Switches bestätigen.

AUSGABE-TEMPERATUR (nur bei Ausführung T3)

Anhand dieser Funktion kann die Anzeige der Ausgabe-Temperatur der Brühgruppen in der "Home-Page" aktiviert/deaktiviert werden":



Anhand des Rotary Switches 

 anwählen und durch Drücken bestätigen.

AUSGABE-DAUER

Anhand dieser Funktion kann die Anzeige der Ausgabe-Dauer in der "Home-Page" aktiviert/deaktiviert werden:



Wenn die Ausgabe-Dauer angezeigt werden soll () , muss mit dem Rotary Switch zwischen den folgenden Optionen gewählt werden:

- Zeitgesteuert (verschwindet nach 5 Sekunden);
- Anhaltend (bleibt bis zur Ausgabe des nächsten Kaffees am Display angezeigt).



Nach Anwahl der gewünschten Option muss diese durch Drücken des Rotary Switches bestätigt werden.

7.2.5 ENERGIEEINSPARUNG



Mit dem Rotary Switch die Ikone "Energieeinsparung" anwählen und zum Aufruf der Funktion den Switch drücken:



Es werden 3 Optionen angezeigt:



Ikone	Beschreibung
	Wochen-Programm
	Aktive Brühgruppen
	Aktives Standby

WOCHENPROGRAMM

Diese Seite gestattet die Eingabe der Ruhetage und der Tage, für die das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine programmiert wird. Bei Aufruf der Bildschirmseite wird die Konfiguration des ersten Wochentags (Montag) angezeigt. Durch Drehen des Rotary Switches werden die Konfigurationen der Tage bis zum Erreichen des letzten Wochentags angezeigt. Danach wird die Ikone und dann die Ikone angewählt. Das Umschalten erfolgt zyklisch.



Um die Konfiguration eines Wochentags zu ändern, muss dieser Tag am Display angezeigt und dann der Rotary Switch gedrückt werden.

Nun wird die Ikone / angewählt, die meldet, ob an diesem Tag das Ein- oder Ausschalten () programmiert ist, oder ():

Beispiel für programmierbaren Tag:



Beispiel für Ruhetag (OFF):



Zum Speichern der Änderung muss nochmals der Rotary Switch betätigt werden. Wenn es sich um einen aktiven Tag handelt, beginnen nun die Stunden der Einschalt-Zeit (ON) zu blinken.



Durch Drehen des Rotary Switches kann der Wert angezeigt und geändert werden.

Durch Drücken des Rotary Switches wird der Wert gespeichert und die Änderung der Minuten der Einschalt-Zeit vorgenommen werden.

Der obige Ablauf gilt sowohl für die Minuten und die Stunden der Einschalt-Zeit, als auch auf die Stunden und Minuten der Abschalt-Zeit.

Nachdem die Minuten der Abschalt-Zeit gespei-

chert wurden, erfolgt der Rücksprung zum ursprünglichen Menü, wo durch Drehen des Rotary Switches die Konfigurationen der verschiedenen Wochentage, Home und Menü angezeigt werden können.

AKTIVE BRÜHGRUPPEN

Anhand dieser Funktion können die tatsächlich aktiven Brühgruppen bei Einschalten der Maschine eingestellt werden:



Zur Einstellung der beim Einschalten aktiven Brühgruppen der Maschine ist wie folgt vorzugehen:

- Die Funktion durch Drücken des Rotary Switch auf der Ikone der aktiven Brühgruppen aufrufen
- Die Brühgruppen können anhand des Rotary Switches einzeln aktiviert/deaktiviert werden. Zur Bestätigung den Rotary Switch drücken und auf die nächste Brühgruppe weiterschalten. Bei Bestätigung der letzten Brühgruppe erfolgt der Rücksprung ins Menü.
- Durch Drücken der Ikone  erfolgt der Rücksprung zur Homepage.

HINWEIS: Um die Änderung tatsächlich wirksam zu machen, muss die Programmierung verlassen und die Maschine anhand des Hauptschalters unten rechts aus- und wieder eingeschaltet werden.

Beim nächsten Einschalten wird die inaktive Brühgruppe am Display in einer dunkleren Farbe angezeigt und ist nicht funktionstüchtig (Beispiel: Deaktivierung Brühgruppe 1).



Die Änderung ist dauerhaft und kann nur aufgrund des gleichen Ablaufs rückgängig gemacht werden, mit dem sie eingegeben wurde. Die Brühgruppen können auch deaktiviert werden, ohne die Programmierung aufzurufen. Im nachstehenden Standby- Bildschirm:



Gleichzeitig die Taste  und  bei Ausführung S die Kaffee-Taste bzw.  bei Ausführung V die Taste für langen Kaffee drücken. Die entsprechende Brühgruppe wird gesperrt und am Display erscheint die Anzeige (beispielsweise bei Abschalten der Gruppe 1):



Um die Brühgruppe wieder zu aktivieren, ist der gleiche Ablauf auszuführen oder die Maschine am Hauptschalter unten rechts aus- und wieder einzuschalten.

HINWEIS: Diese Änderung ist nicht dauerhaft. Bei jedem Einschalten der Maschine anhand des Hauptschalters sind alle Brühgruppen wieder aktiv.

HINWEIS: Wenn eine Brühgruppe deaktiviert ist, kann dort kein Kaffee ausgegeben werden und die Heizwiderstände des zugehörigen Boilers sind ausgeschaltet.



AKTIVES STANDBY

Diese Funktion gestattet es der Maschine, in einen aktiven Standby-Zustand zu gehen oder nicht, der es ermöglicht, die Maschine entweder vollständig auszuschalten oder sie auf einem voreingestellten Druck zu halten (der geringer ist, als der Betriebsdruck).

Anhand des Rotary Switches können folgende Optionen gewählt werden:

- **OFF:** im Zustand OFF ist die Maschine vollständig abgeschaltet und das Display zeigt die Meldung "OFF" an.



- **ON 0.10 bar:** im Zustand OFF behält die Maschine einen Druck von 0.10 bar aufrecht und am Display (auf minimale Helligkeit eingestellt) erscheint die Meldung "SPARBETRIEB".



- **ON 0.50 bar:** im Zustand OFF behält die Maschine einen Druck von 0.50 bar aufrecht und am Display (auf minimale Helligkeit eingestellt) erscheint die Meldung "SPARBETRIEB".



- **ON 0.80 bar:** im Zustand OFF behält die Maschine einen Druck von 0.80 bar aufrecht und am Display (auf minimale Helligkeit eingestellt) erscheint die Meldung "SPARBETRIEB".



Zur Bestätigung der gewünschten Option den Rotary Switch betätigen.

Diese Funktion wird unabhängig davon aktiviert, ob die Maschine von Hand anhand der Taste , ein- bzw. ausgeschaltet wird, oder automatisch aufgrund der Programmierung.

Wenn während des aktiven Standby-Zustands (bei 0.10 bar, 0.50 bar oder 0.80 bar) die Ein-/Ausschalttaste

gedrückt wird, schaltet die Maschine vollständig ab.

Bei nochmaliger Betätigung der gleichen Taste wird die Maschine wieder eingeschaltet.

7.2.6 AUSGABE-ZÄHLER

Anhand des Rotary Switches die Ikone "Ausgabe-Zähler" anwählen und zum Aufruf betätigen:



Es erscheint eine Bildschirmseite zur Anzeige der Zähler:



Nochmals die Ikone der Ausgabe-Zähler anwählen und den Rotary Switch drücken.

Die Bildschirmseite zeigt 2 Tabellen zur Anzeige der Zähler. Zum Umschalten von der einen auf die andere Tabelle ist der Rotary Switch zu drehen.

In der ersten Tabelle sind die Zähler der einzelnen Dosen für jede der Brühgruppen aufgeführt:

	5	0	0	
	0	0	0	
	0	0	0	
	0	0	0	
Kontinuierlich	1	0	0	

In der zweiten Tabelle sind die Gesamtwerte der Brühgruppen, die Reinigungszyklen, die Service-Zyklen und die Gesamtsumme aufgeführt:

nuova SIMONELLI				
Gesamt Brühgr.	6	6	6	
Spülungen	7	1	2	
Gesamt				
	18	4	1	

In den beiden Tabellen können die verschiedenen Felder durch Aufruf der LösCHFunktion gelöscht werden.

Die LösCHFunktion kann aufgerufen werden, indem

die Reinigungstaste einige Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

Nachdem die Funktion aufgerufen wurde, ist in der Tabelle ein rotes Rechteck zu sehen, das den Wert angibt, der gelöscht werden kann.

nuova SIMONELLI				
Gesamt Brühgr.	6	6	6	
Spülungen	7	1	2	
Gesamt				
	18	4	1	

Anhand des Rotary Switches kann das zu löschende Feld angewählt und durch Drücken des Switches tatsächlich gelöscht werden.

Zum Verlassen der LösCHFunktion muss nochmals die Reinigungstaste betätigen.

Zum Verlassen der Zähler-Anzeige, nochmals den Rotary Switch drücken und dann oder betätigen.

7.2.7 ALARME

Mithilfe des Rotary Switches die Ikone „AlarMe“ anwählen und diesen zum Aufruf drücken:



Es werden 2 Optionen angezeigt:



Ikone	Beschreibung
	Historische Alarmliste
	AlarM Reinigung

HISTORISCHE ALARMLISTE

Diese Funktion gestattet die Anzeige der historischen Fehlerliste der Steuerung:

Festgest.Fehler	
Fehler Sonde Tassenwärmer 1 CC	
Fehler Druck	
Fehler Dosierung Brühgr. 1	
Fehler Dosierung Brühgr. 2	
Fehler Dosierung Brühgr. 3	

Durch Drehen des Rotary Switches können die beiden Seiten mit der Liste der von der Steuerung gespeicherten Fehler durchgeblättert werden.

Zum Löschen der historischen Alarmliste muss die

Reinigungstaste am Bedienfeld 3 Sekunden lang gedrückt gehalten werden. Per Zum Verlassen dieser Funktion, nochmals den Rotary Switch und dann bzw. betätigen.

ALARME REINIGUNG

Diese Funktion gestattet die Einstellung des Timers (Stunden und Minuten) für die Aufforderung zum Reinigen der Brühgruppen. Beispiel: wenn beispielsweise 1 Std. und 30 Minuten eingestellt wird, meldet die Maschine nach 1 Stunde und 30 Minuten den Reinigungs-Alarm. Die Funktion kann durch Drücken des Rotary Switches aufgerufen werden. Anhand des Rotary Switches kann zwischen den Optionen AKTIV und NICHT AKTIV gewählt werden. Wenn mit dem Rotary Switch der

Zustand NICHT AKTIV angewählt wird, erfolgt der Rücksprung ins Hauptmenü.



Wird dagegen der Zustand AKTIV angewählt, müssen mithilfe des Rotary Switches die Stunden und Minuten eingestellt werden, nach deren Ablauf der Alarmmeldung erfolgen soll.



Nach Beendigung der Einstellung der Minuten erfolgt der Rücksprung ins Hauptmenü.

7.2.8 TECHNISCHE EINSTELLUNGEN

Anhand des Rotary Switches die Ikone "Technische Einstellungen" anwählen und den Switch drücken:



Es werden 5 Optionen angezeigt:



Ikone	Beschreibung
	Datum und Uhrzeit.
	Informationen.
	Update Firmware.
	Wartung.
	Atomatischer Reinigungszyklus.

DATUM UND UHRZEIT

Mithilfe dieser Funktion kann das Datum und die Uhrzeit geändert werden, das an der Maschine eingestellt ist und in der Homepage angezeigt wird.



Die Ikone mit dem Rotary Switch anwählen und diesen drücken, um die Änderung von Jahr, Monat, Tag, Stunden und Minuten vornehmen zu können.

Nach beendeter Eingabe der Minuten erfolgt der Rücksprung ins Hauptmenü.

INFORMATIONEN

Anhand dieser Funktion besteht die Möglichkeit, die wichtigsten Informationen bezüglich der Maschine und ihrer Software anzuzeigen.



UPDATE FIRMWARE

Anhand dieser Bildschirmseite kann die in der Maschine installierte Firmware aktualisiert werden.

Die am Display angezeigten Angaben befolgen und den USB-Port am Bedienfeld verwenden.

WARTUNG

Anhand dieser Funktion kann ein Wartungsplan eingegeben werden. Es besteht die Möglichkeit, die Anzahl der Ausgaben und das Datum einzugeben, nach deren Erreichen die Aufforderung zur Wartung angezeigt wird. Der Alarm wird ausgelöst, wenn die eingestellte Zahl bzw. das eingegebene Datum erreicht werden. Die Maschine arbeitet auch bei Alarmgabe ordnungsgemäß weiter. Die entsprechende Ikone mit dem Rotary Switch anwählen und diesen drücken. Die Anzahl der Ausgaben beginnt zu blinken.



Die Zahl der Ausgaben mithilfe des Rotary Switches ändern und den Wert durch Drücken desselben bestätigen.

Auf die gleiche Weise Tag, Monat und Jahr des Wartungsdatums ändern.

Nach Änderung des Jahres erfolgt der Rücksprung ins Menü.

Die vorgenommenen Änderungen werden wirksam, nachdem die Programmierung verlassen und die Maschine aus- und in der Homepage wieder eingeschaltet wurde.

AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS

Anhand dieser Funktion kann ein automatischer Reinigungszyklus der Brühgruppen vorgenommen werden.

HINWEIS: Die Reinigungsfunktion kann auch durch Betätigen der entsprechenden Taste  aktiviert werden.

Den Blindfilter in den Siebhalter einsetzen, eine halbe Dosis Pulicaff einfüllen und den Siebhalter an der Brühgruppe einrasten, die automatisch gereinigt werden soll.

Die zu reinigende Brühgruppe anhand des Rotary Switch anwählen und diesen drücken:



Die Maschine zeigt an:



Der Zyklus für diese Brühgruppe beginnt automatisch.

Nun kann eine der anderen Brühgruppen ausgewählt werden. Am Ende zum Verlassen der Funktion  oder  betätigen.

In diesem Fall erscheint folgende Bildschirmanzeige (Beispiel: nur Brühgruppe 1 wird gereinigt):



Am Ende der Reinigung wird automatisch die Nachspülphase eingeleitet:

Die Reinigungstaste  beginnt zu blinken. Nach Betätigen der Taste zeigt die Maschine an:



Den Blindfilter von eventuellen Pulicaff-Rückständen säubern und den Siebhalter an der Brühgruppe einrasten.

Den Rotary Switch auf die zu spülende Brühgruppe positionieren und  betätigen. Am Display erscheint folgende Anzeige:



HINWEIS: Während des Reinigungszyklus der angewählten Brühgruppen kann an den nicht angewählten Gruppen Kaffee ausgegeben werden.

8. REINIGUNG

8.1 AUSSCHALTEN

Die Maschine abschalten, indem die drei Hauptschalter auf 0 gestellt werden.

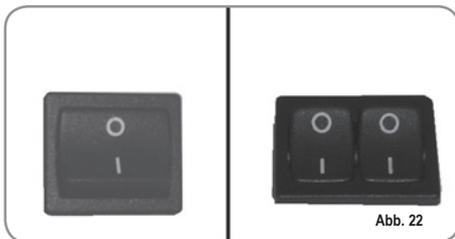


Abb. 22

8.2 GEHÄUSEREINIGUNG

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



ACHTUNG

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



ACHTUNG

Keine Lösungsmittel, chlorhaltigen Erzeugnisse, Scheuermittel verwenden.

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

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

8.3 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN

Die Inox-Brausen befinden sich unter den Ausgabegruppen.



Abb. 23

HINWEIS: wie folgt reinigen:

- Die Schraube in der Brausenmitte lösen.
- Brause abziehen und sicherstellen, dass keine verstopften Löcher vorliegen.
- Bei Verstopfungen gemäß Beschreibung (Abschnitt „REINIGUNG DER FILTERE UND SIEBTRÄGER“) reinigen. Brausen wöchentlich reinigen.

8.4 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER

Die Maschine ist für die Reinigung der Brühgruppe anhand eines automatischen Reinigungszyklus mit spezifischem Reinigungsmittel in Pulverform ausgelegt. Es empfiehlt sich, die Reinigung mindestens einmal täglich vorzunehmen.

8.5 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER

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

9. WARTUNG

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

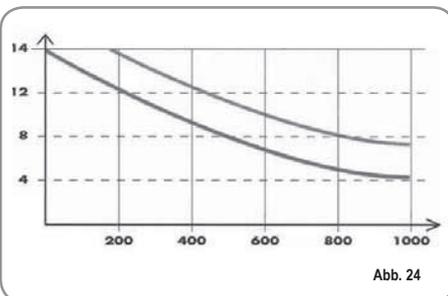
HINWEIS: Nach Reparatur oder Austausch von Bauteilen, die mit Wasser und Nahrungsmitteln in Berührung kommen, müssen der unter Punkt 1.4 beschriebene Reinigungsvorgang ausgeführt bzw. die Angaben des Herstellers befolgt werden.

9.1 ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE

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

Die Regenerierungszeiten sind im Hinblick auf die täglich benutzte Kaffeemenge und die Wasserhärte festzusetzen.

Das Diagramm in der Abbildung unten zeigt einige richtungsgebende Werte an.



Die Erneuerung sieht folgende Schritte vor:

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

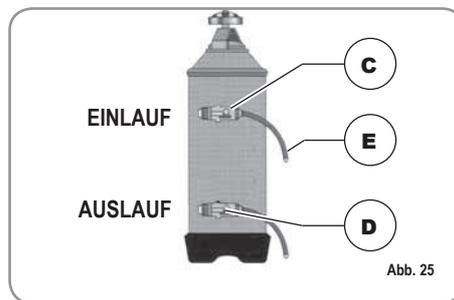


Abb. 25

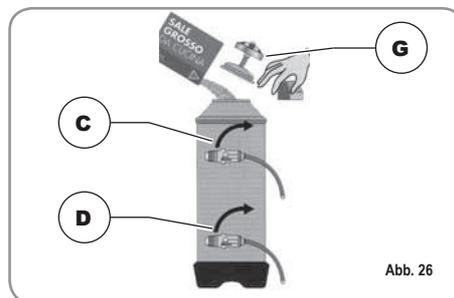


Abb. 26

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

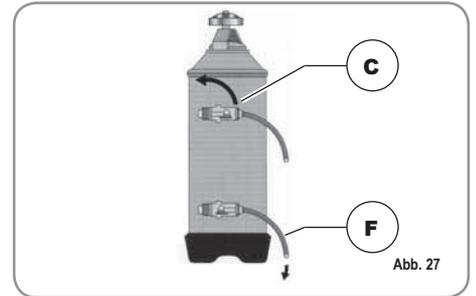


Abb. 27

- 3) Hebel D wieder nach links führen.

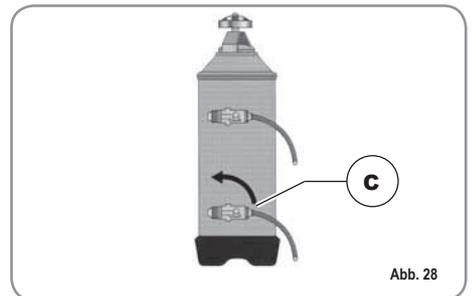
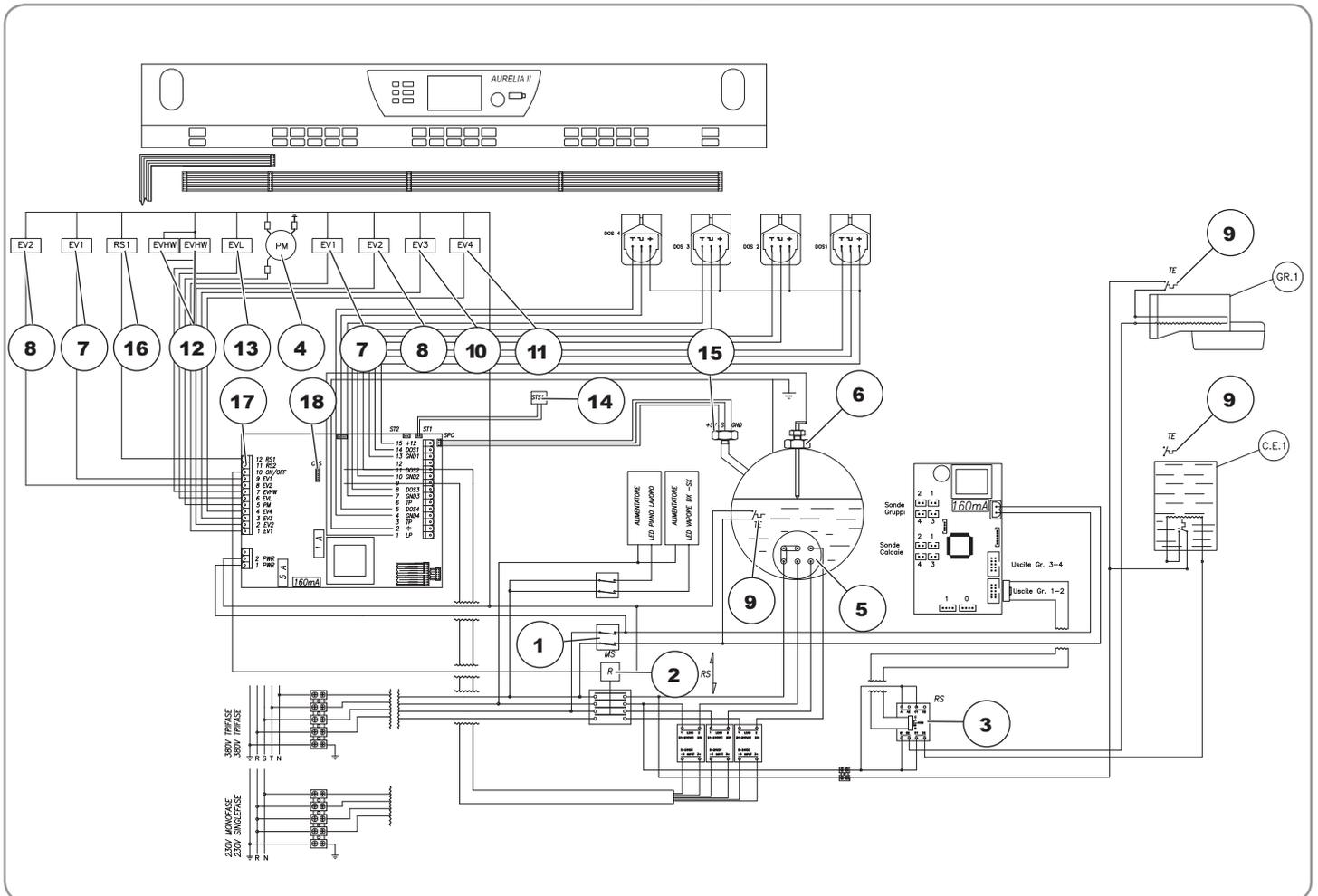


Abb. 28

ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Aurelia II Digit T3 V

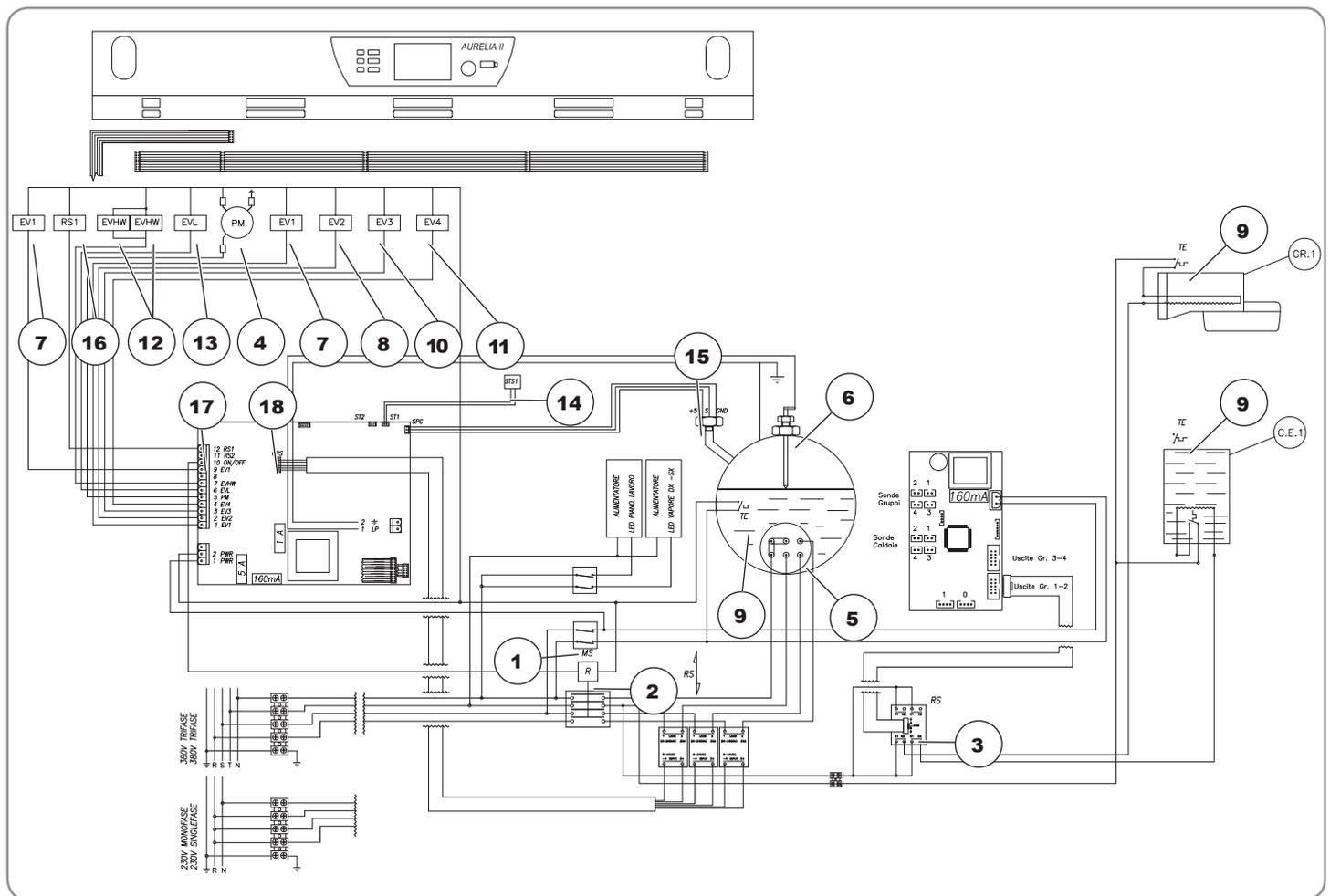


LEGENDE / LEYENDA

- | | | |
|--|---|---|
| <p>1 MS Schalter / Interruptor.</p> <p>2 R Relais / Relé.</p> <p>3 RS Statisches Relais / Relé estático.</p> <p>4 PM Pumpenmotor / Motor bomba.</p> <p>5 HE Widerstand Boiler/Resistencia calentador.</p> <p>6 LP Füllstandsonde / Level Probe.</p> <p>7 EV1 Magnetventil Brühgruppe 1 / Sonda nivel 1.</p> <p>8 EV2 Magnetventil Brühgruppe 2 / Electroválvula del grupo 2.</p> | <p>9 TE Thermostat / Termostato.</p> <p>10 EV3 Magnetventil Brühgruppe 3 / Electroválvula del grupo 3.</p> <p>11 EV4 Magnetventil Brühgruppe 4 / Electroválvula del grupo 4.</p> <p>12 EVHW Magnetventil Mischer / Electroválvula mezclador.</p> <p>13 EVL Magnetventil Füllstand / Electroválvula nivel.</p> | <p>14 STS1-2 Temperatursonde Tassenwärmer 1-2 / Sonda temperatura caliente-tazas 1-2.</p> <p>15 SPC Drucksensor Dampfkessel / Sensor presión caldera.</p> <p>16 RS1 Widerstand Tassenwärmer 1 / Resistencia caliente-tazas 1.</p> <p>17 RS2 Widerstand Tassenwärmer 2 / Resistencia caliente-tazas 2.</p> <p>18 CRS Steckverbinder statische Relais / Conector relés estáticos.</p> |
|--|---|---|

ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Aurelia II Digit T3 S

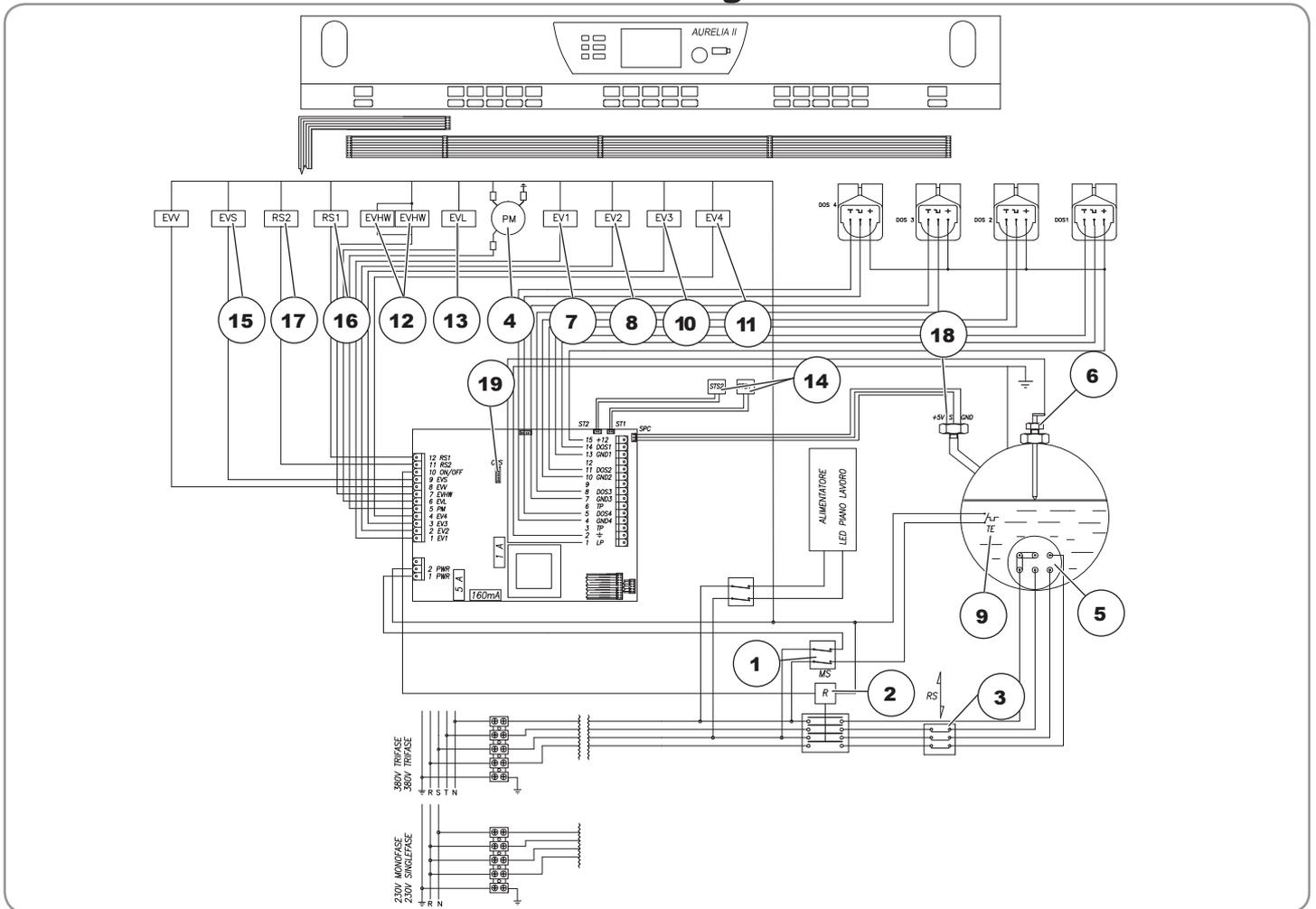


LEGENDE / LEYENDA

- | | | |
|---|--|--|
| <p>1 MS Schalter / Interruptor.</p> <p>2 R Relais / Relé.</p> <p>3 RS Statisches Relais / Relé estático.</p> <p>4 PM Pumpenmotor / Motor bomba.</p> <p>5 HE Widerstand Boiler/Resistencia calentador.</p> <p>7 EV1 Magnetventil Brühgruppe 1 / Sonda nivel 1.</p> <p>8 EV2 Magnetventil Brühgruppe 2 / Electroválvula del grupo 2.</p> | <p>9 TE Thermostat / Termostato.</p> <p>10 EV3 Magnetventil Brühgruppe 3 / Electroválvula del grupo 3.</p> <p>11 EV4 Magnetventil Brühgruppe 4 / Electroválvula del grupo 4.</p> <p>12 EVHW Magnetventil Mischer / Electroválvula mezclador.</p> <p>13 EVL Magnetventil Füllstand / Electroválvula nivel.</p> | <p>14 STS1-2 Temperatursonde Tassenwärmer 1-2 / Sonda temperatura caliente-tazas 1-2.</p> <p>15 SPC Drucksensor Dampfkessel / Sensor presión caldera.</p> <p>16 RS1 Widerstand Tassenwärmer 1 / Sensor presión caldera 1.</p> <p>17 RS2 Widerstand Tassenwärmer 2 / Resistencia caliente-tazas 2.</p> <p>18 CRS Steckverbinder statische Relais / Conector relés estáticos.</p> |
|---|--|--|

ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Aurelia II Digit V



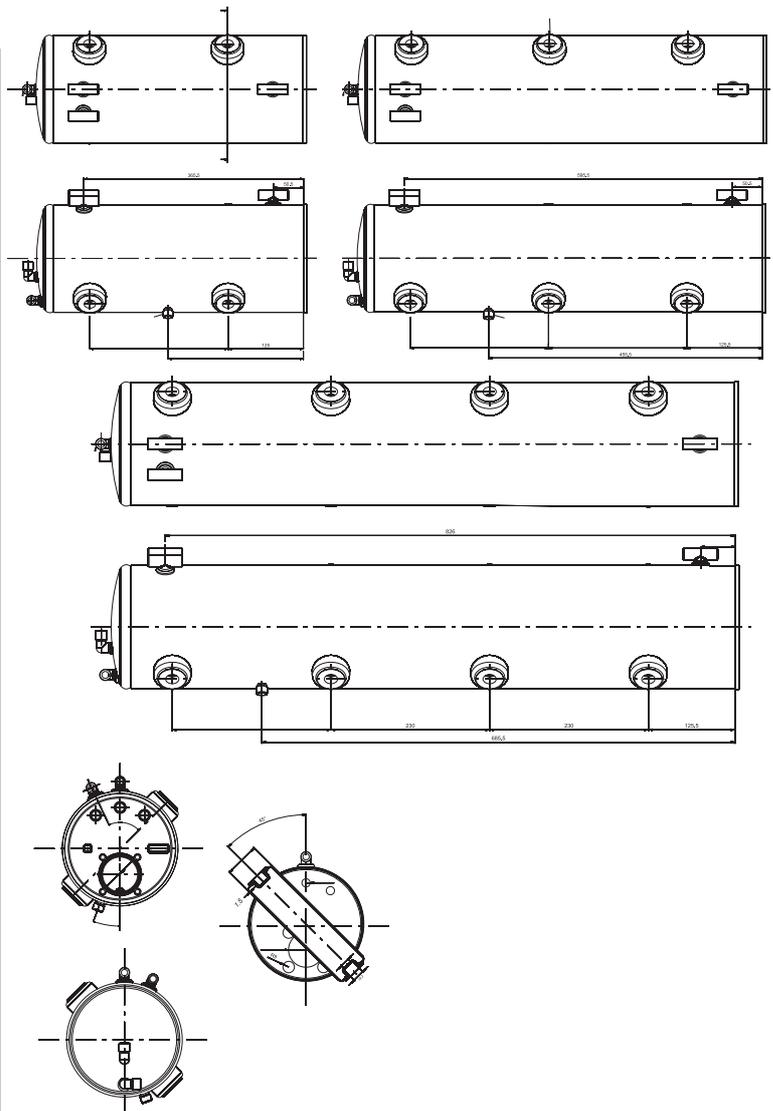
LEGENDE / LEYENDA

- | | | |
|---|---|--|
| <p>1 MS Schalter / Interruptor.</p> <p>2 R Relais / Relé.</p> <p>3 RS Statisches Relais / Relé estático.</p> <p>4 PM Pumpenmotor / Motor bomba.</p> <p>5 HE Widerstand Boiler/Resistencia calentador.</p> <p>6 LP Füllstandsonde / Sonda nivel.</p> <p>7 EV1 Magnetventil Brühgruppe 1 / Electroválvula del grupo 1.</p> <p>8 EV2 Magnetventil Brühgruppe 2 / Electroválvula del grupo 2.</p> | <p>9 TE Thermostat / Termostato.</p> <p>10 EV3 Magnetventil Brühgruppe 3 / Electroválvula del grupo 3.</p> <p>11 EV4 Magnetventil Brühgruppe 4 / Electroválvula del grupo 4.</p> <p>12 EVHW Magnetventil Mischer / Electroválvula mezclador.</p> <p>13 EVL Magnetventil Füllstand / Electroválvula nivel.</p> <p>14 STS1-2 Temperatursonde Tassenwärmer 1-2 / Sonda temperatura caliente-tazas 1-2.</p> | <p>15 EVS Magnetventil Entlüftung / Electroválvula resuello.</p> <p>16 RS1 Widerstand Tassenwärmer 1 / Resistencia caliente-tazas 1.</p> <p>17 RS2 Widerstand Tassenwärmer 2 / Resistencia caliente-tazas 2.</p> <p>18 SPC Drucksensor Dampfkessel / Sensor presión caldera.</p> <p>19 CRS Steckverbinder statische Relais / Conector relés estáticos.</p> |
|---|---|--|

BOILERANLAGE / ESQUEMA CALDERA

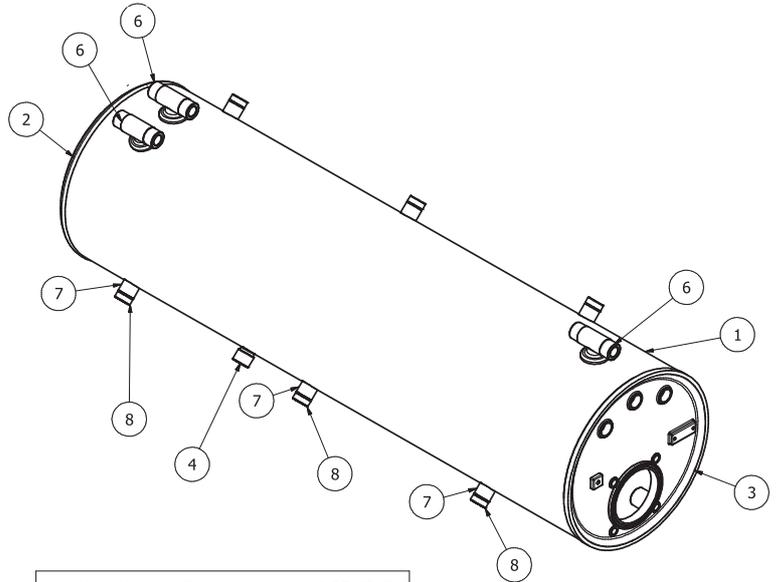
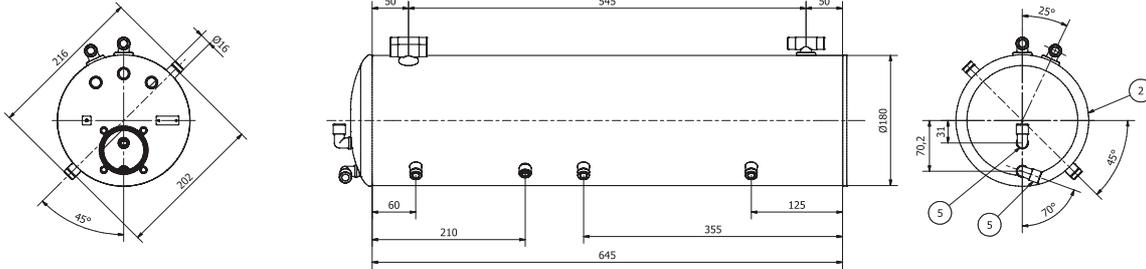
Aurelia II DIGIT

PROJEKTDATEN DAMPFERZEUGER DATOS DE PROYECTO GENERADOR DE VAPOR		
Typ Tipo		
Max. Nennbetriebsdruck MPa Presión de sello MPa	0.18	
Betriebsdruck MPa Presión de funcionamiento MPa	0.10	
Nenntemperatur (C°) Temperaturas de proyecto (C°)	130.5	
Betriebstemperatur (C°) Temperaturas de funcionamiento (C°)	119.6	
Medium Fluido contenido	Gesättigter Wasserdampf Vapor de agua saturado	
Hydraulischer Prüfdruck MPa Presión prueba hidráulica MPa	0.27	
Versorgung Alimentación	Wasserleitung Tubería hídrica	UNIFICAZIONE Directives
LEGENDE LEYENDA	MATERIAL MATERIAL	UNI 3310-72
Mantel (Blech) Forro (chapa)	Cu DHP	UNI 3310-72
Gewölbter Boden Fondo abombado	Cu DHP	UNI 5705-65 UNI 4891
Boden- Flansch Fondo - Brida	OT- Guss Fusión OT P-CuZn40 Pb2	UNI 5705-65 UNI 4891
Flansche Bocchelli Bridas Bocchelli	OT- Guss Fusión OT P-CuZn40 Pb2	UNI 5705-65 UNI 4891
Rohre und Stutzen Tubosy Manguitos de unión	Cu Zn40 Cu Zn37	UNI 4891 UNI 4892
SCHWEISSVERFAHREN PROCEDIMIENTO DE SOLDADURA		
A) Automatische WIG-Schweißung Kupfer-Kupfer (Cu DHP UNI 331)		
A) TIG automático entre cobre y cobre (Cu DHP UNI 331)		
B) Automatische WIG-Schweißung Kupfer-Messing (Cu DHP UNI)		
B) TIG automático entre cobre y latón (Cu DHP UNI)		
C) Sauerstoff-Azetylen-Schweißung von Kupfer (Cu DHP UNI 3310-72 Gruppe 1) und Messing (CuZn40Sn1 UNI 4891 Gruppe 5c)		
C) Oxiacetilénica entre cobre (Cu DHP UNI 3310-72 Grupo 1) y latón (CuZn40Sn1 UNI 4891 Grupo 5c)		
SICHERHEITSVENTIL VÁLVULA DE SEGURIDAD		
Siehe beiliegendes Zertifikat Ver certificado adjunto		



VOLUMEN Liter VOLUME l.	11.4	17.3	23.1
LÄNGE mm. LONGITUD mm.	450	680	910

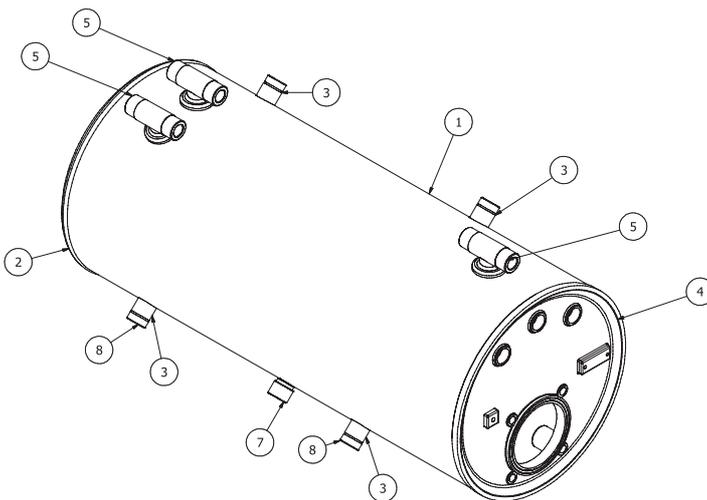
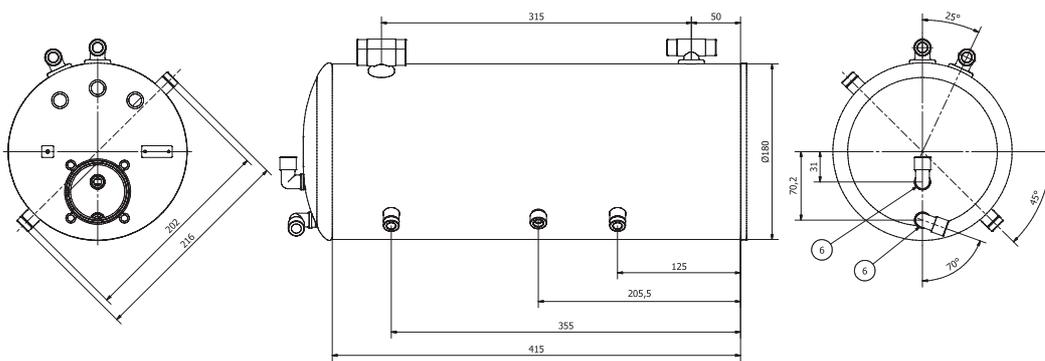
BOILERANLAGE / ESQUEMA CALDERA Aurelia II T3 (3 Gr.)



Teieliste Lista de las partes						
ELEMENTO	ANZ	TEILE-NR.	BESCHREIBUNG	MATERIAL	NORMEN	
N.ro		NÚMERO PARTE	DESCRIPCIÓN	MATERIAL	NORMAS	
1	1	00014340	Gehäuse Boiler Aurelia 0.180 2 Gr II T3 Cuerpo caldera Aurelia 0.180 2 Gr II T3	Kupfer CU-DHP 99.9 Cobre CU-DHP 99.9	EN10204-3.1 B	
2	1	00010370	Schale D.180 2 Bohrungen Copa D.180 2 orificios	Kupfer CU-DHP 99.9 Cobre CU-DHP 99.9	EN10204	
3	1	00060280	FLANSCH BOILER d 180 BRIDA CALDERA d 180	OT57 CW510L		
4	1	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde OT57 CW51DL Conexión 3/8" Macho OT57 CW51DL	OT57 CW510L	EN12164	
5	2	00061551	Anschweiß- Winkelstück 3/8 AG OT57 CW51DL Codo para soldar 3/8 M OT57 CW51DL	OT57 CW510L		
6	3	00061871	Anschluss Dampf OT 57 CW51DL Conexión toma de vapor OT 57 CW51DL	OT57 CW510L		
7	3	00161510	Austauscherrohr D16X1 Tubo interc. D16X1	Kupfer CU-DHP 99.9 Cobre CU-DHP 99.9	EN 12735-1	
8	6	00030531	Anschluss G1/8 IG durchgehend OT57 CW510L Conexión G1-8 F pasador OT57 CW510L	OT57 CW510L	EN12164	
Material		Material	Behandlung	Toleranz	Skala	A2
Kupfer, Messing		Cobre, latón	Beizen	Tolerancia	1:2	
Beschreibung		Descripción	Datum	Fecha	05/08/2011	
Boiler		Caldera D.180 3Gr Aurelia II T3 OT57				
Beschreibung		Descripción	Konstrukteur	Code	Código	
NS 98030503			MF	90014740		

DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE PROJEKTDATEN RICHTLINIE DG-RICHTLINIE 97/23/EG	
VOLUMEN VOLUME	17 LT
TS	130.5°
MPa max.	0.18
PT	2.7 Bar
MEDIUM FLUIDO	H2O

BOILERANLAGE / ESQUEMA CALDERA Aurelia II T3 (2 Gr.)

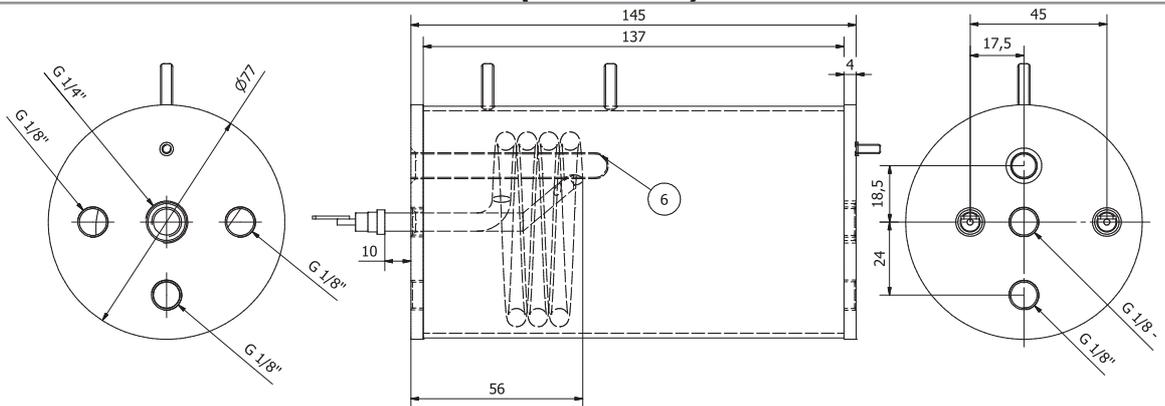


Teilleiste Lista de las partes					
ELEMENT ELEMENTO	ANZ N.ro	TEILE-NR. NÚMERO PARTE	BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIAL MATERIAL	NORMEN NORMAS
1	1	00014330	Gehäuse Boiler Aurelia 0.180 2 Gr II T3 Cuerpo caldera Aurelia 0.180 2 Gr II T3	Kupfer CU-DHP 99.9 Cobre CU-DHP 99.9	EN10204-3.1 B
2	1	00010370	Schale D.180 2 Bohrungen Copa D.180 2 orificios	Kupfer CU-DHP 99.9 Cobre CU-DHP 99.9	EN10204
3	2	00161510	Austauscherrohr D16X1 Tubo interc. D16X1	Kupfer CU-DHP 99.9 Cobre CU-DHP 99.9	EN12735-1
4	1	00060280	FLANSCH BOILER d 180 BRIDA CALDERA d 180	OT57 Cw510L	
5	3	00061871	Anschluss Dampf OT 57 CW51DL Conexión toma de vapor OT 57 CW51DL	OT57 CW510L	
6	2	00061551	Anschweiß- Winkelstück 3/8 AG OT57 CW51DL Codo para soldar 3/8 M OT57 CW51DL	OT57 CW510L	
7	1	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde OT57 CW51DL Conexión 3/8" Macho OT57 CW51DL	OT57 CW510L	EN12164
8	4	00030531	Anschluss G1/8 IG durchgehend OT57 CW51DL Conexión G1-8 F pasador OT57 CW51DL	OT57CW510L	EN12164
Material Material Kupfer, Messing Cobre, latón		Behandlung Tratamiento Beizen Decapado		Toleranz Tolerancia Mittel Media	Skala Escala A2
Beschreibung Descripción Boiler Caldera		D.180 2Gr Aurelia II OT57		Datum Fecha 05/08/2011	
Beschreibung Descripción NS 98030502		Konstrukteur Diseñador MF		Code Código 90014730	

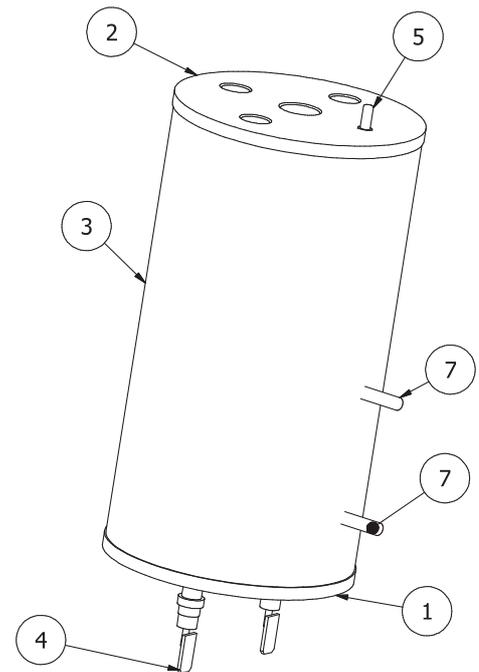
DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE PROJEKTDATEN RICHTLINIE DG-RICHTLINIE 97/23/EG

VOLUMEN VOLUME	11.3 LT
TS	130.5°
MPa max.	0.18
PT	2.7 Bar
MEDIUM FLUIDO	H2O

BOILERANLAGE / ESQUEMA CALDERA Aurelia II T3 (2 - 3 Gr.)



ELEMENTO		ANZ	TEILE-NR.	BESCHREIBUNG	MATERIAL
ELEMENTO		N.ro	NÚMERO PARTE	DESCRIPCIÓN	MATERIAL
Teilleiste Lista de las partes					
1	1	00041000	Flansch Pr bearbeitet Inox +1 Microbar Brida Pr elaborada Inoxidable +1 Microbar	INOX AISI316L	
2	1	00040500	Flansch 4 Bohrungen, bearbeitet Inox Microbar Brida 4 orificios elaborada InoxidableMicrobar	INOX AISI316L	
3	1	00160770	Rohr Inox D.76.1 sp1.5 Aisi 316L Tubo inoxidable D.76.1 sp1.5 Aisi 316L	INOX AISI316L	
4	1	00110900	Anschweiß-Widerstand 1000W 230V Inox Ausf. 2009 (Zeichng. GGS63597) Resistenciapor soldar 1000W 230V Inoxidable versión 2009 (Diseño GGS63597)	INCOLOY800	
5	1	00080800	Stiftschraube M3x8 Inox Prisionero M3x8 inoxidable	INOX	
6	1		Fühler-Schutzrohr Microbar Inox Tubo porta-bulbo microbar Inoxidable	INOX	
7	2	00081210	Stiftschraube M4x15 Inox Prisionero M4x15 Inoxidable	INOX	
Material		Material	Behandlung	Toleranz	Skala
Edelstahl Aisi 316L		Acero inoxidableAisi 316L	Tratamiento	Tolerancia	Escala
				Mittel	1:1
				Media	A3
Beschreibung					Datum
Caldera					Fecha
Boiler					10/01/08
Beschreibung				Konstrukteur	Code
98030308				Diseñador	Código
Nuova Simonelli				Marco Feliziani	90040280



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