

AURELIA WAVE S-V

DE GEBRAUCHANWEISUNGEN (Übersetzung der Originalanleitungen)

ES INSTRUCCIONES DE MANEJO (Traducción de las Instrucciones Originales)



nuova

SIMONELLI

The coffee machines you can trust.

INHALT / ÍNDICE

3	SICHERHEITSVORSCHRIFTEN
10	MEDIDAS DE SEGURIDAD
17	ALLGEMEINE INFORMATIONEN / INFORMACIÓN GENERAL
18	TECHNISCHE DATEN / DATOS TÉCNICOS
20	BESCHREIBUNG DER MASCHINE / DESCRIPCIÓN MÁQUINA
24	INSTALLATION / INSTALACIÓN
28	EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHTECHNIKER / AJUSTES DEL TÉCNICO CUALIFICADO
29	VERWENDUNG / USO
33	PROGRAMMIERUNG / PROGRAMACIÓN
58	REINIGUNG / LIMPIEZA
61	WARTUNG / MANTENIMIENTO
62	SCHALTPLAN / ESQUEMAS ELÉCTRICOS
70	SCHALTPLAN HEIZKESSEL / ESQUEMAS CALDERA

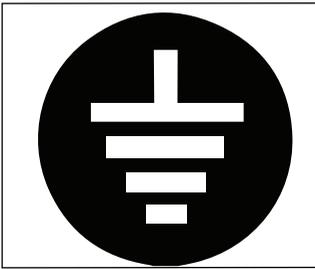
- Diese Gebrauchsanweisung ist ein wesentlicher Bestandteil dieses Produktes und ist dem Verbraucher zu liefern. Die in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise aufmerksam lesen, da sie wichtige Informationen über die Sicherheit bei Installation, Betrieb und Instandhaltung liefern. Diese Anleitung sorgfältig 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:

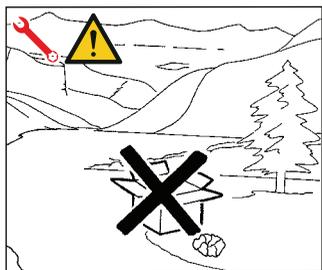
- Das Gerät keinesfalls mit nassen Händen oder bei nassen Füßen anfassen;
- Das Gerät nicht barfuß benutzen.
- In Badezimmern oder Duschräumen keine Verlängerungskabel verwenden;
- Stromkabel nicht ziehen, um das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen;
- Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen ausgesetzt 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 quali-

fiziertem 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 Höchstdruck 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 Ausgussschnabel (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 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 Brühgruppen zurückbleiben könnten.
- 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

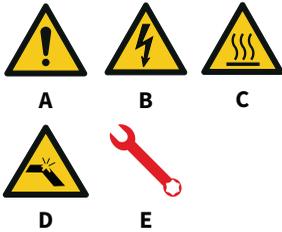
- Vorbereitung des Aufstellungsortes.
Der Käufer muss eine geeignete Auflagefläche zur Verfügung stellen, um das Gewicht der Maschine zu tragen (siehe Kapitel Installation).
- Elektrische Prädisposition.
Das elektrische System muss den am Installationsort geltenden nationalen Vorschriften entsprechen 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 Vollast 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).

SYMBOLLE



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

RESTRISIKEN

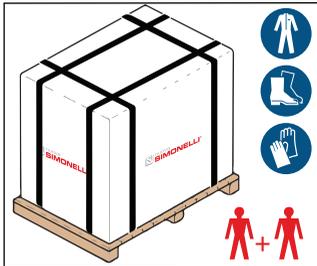
Obwohl der Hersteller mechanische und elektrische Sicherheitssysteme zur Verfügung gestellt hat, gibt es während des Einsatzes der Maschine noch einige Gefahrenzonen:



- 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.

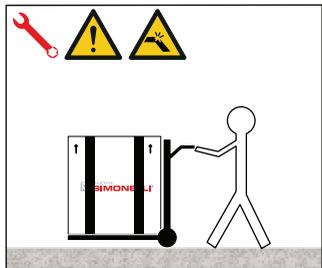
Vor Transport- oder Handhabungstätigkeiten muss der Bediener Handschuhe und Unfallverhütungsschuhe sowie einen Schutzanzug mit Gummiband am Rand anziehen.

Die Maschine muss von 2 oder mehr Personen bedient werden.



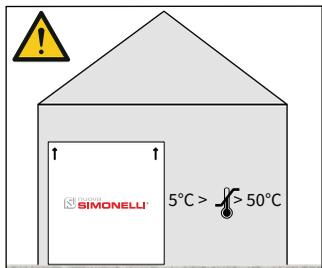
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- und Personenschäden ab, die sich aus der Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften für das Heben und Bewegen von Materialien ergeben.

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

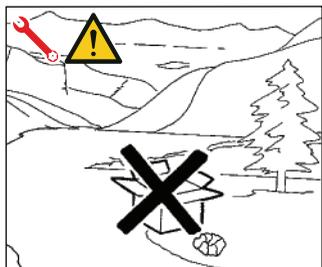


Die Box mit der Maschine muss wetterunabhängig gelagert werden.

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.

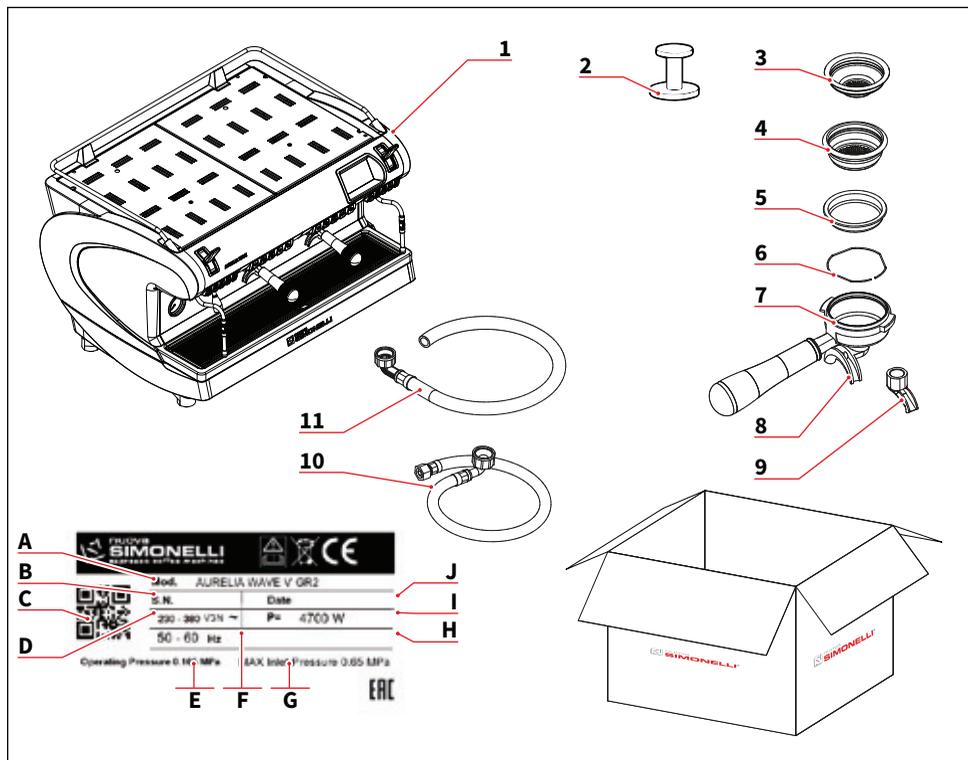
INHALTSKONTROLLE

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 Blindfilter (1 für jede Gruppe) | E Betriebsdruck |
| 6 Feder (1 für jede Gruppe) | F Frequenz |
| 7 Filterhalter (Nr. Gruppen + 1) | G Max. Eingangsdruck |
| 8 Doppeldüse (1 für jede Gruppe) | H Optional |
| 9 Einzeldüse (1 Stück) | I Leistung |
| 10 Zulaufleitung 3/8" (1 x 1,5 m, 1 x 0,5 m) | J Produktionsdatum |
| 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 S - V

ES

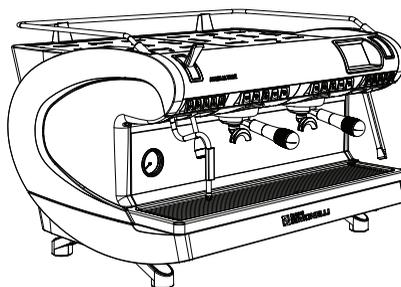
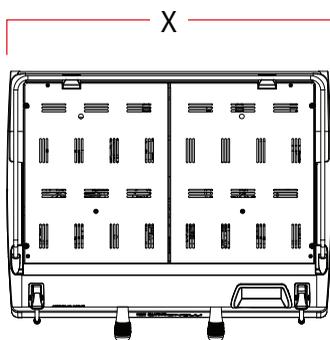
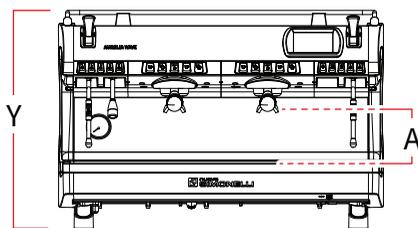
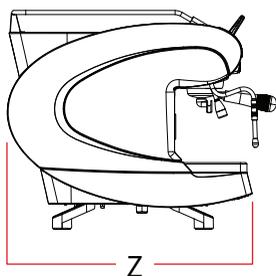
FABRICANTE:

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

MÁQUINA DE CAFÉ MODELO: AURELIA WAVE S - V

2

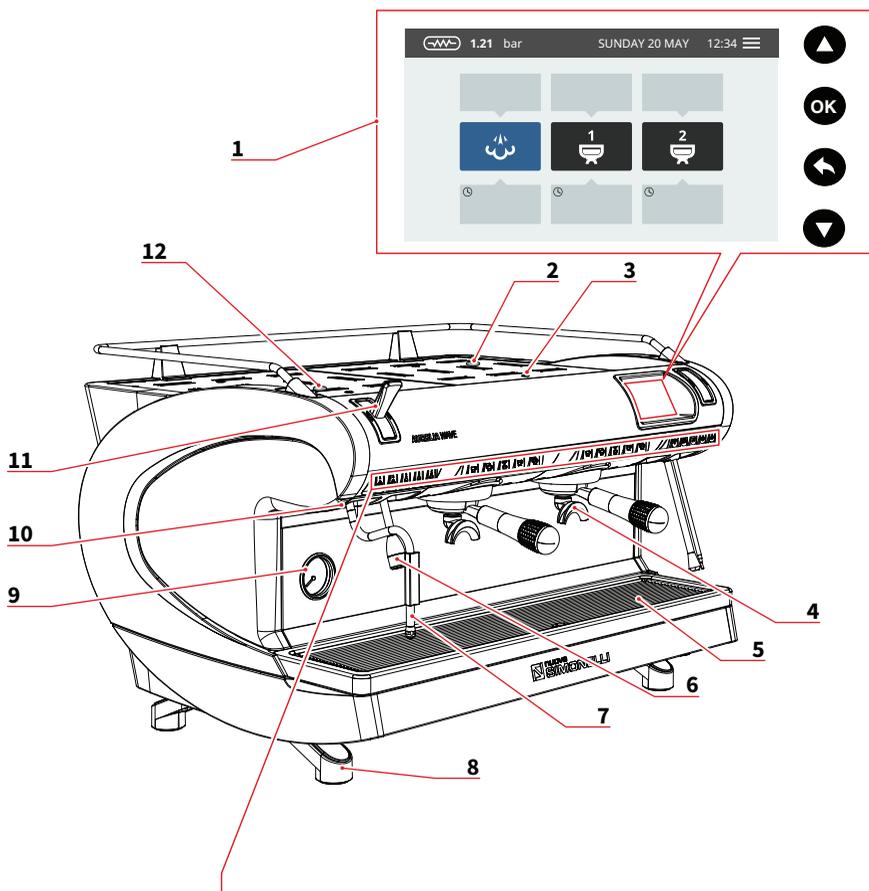
TECHNISCHE DATEN DATOS TÉCNICOS



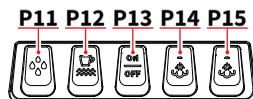
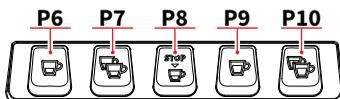
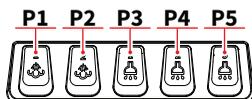
Ausführung Versión		S		V	
Ausführung Grupos		2	3	2	3
Spannung Voltaje		230/380		230/380	
Leistung (mit Tassenwärmer) Potencia (con calentatazas)		5100	5900	5100	5900
Leistung (ohne Tassenwärmer) Potencia (sin calentatazas)		4700	5400	4700	5400
Fassungsvermögen Dampfkessel Capacidad caldera de vapor		14	17	14	17
Nettogewicht Peso neto		kg/lb	78/172	92/203	78/172
Bruttogewicht Peso bruto		kg	84/105	102/225	84/105
Schallpegel Nivel acústico		dB	<70		<70
Größen / Dimensiones					
X	Zoll mm	802	1032	802	1032
		31 9/16"	40 10/16"	31 9/16"	40 10/16"
Y	Zoll mm	537		537	
		21 2/16"		21 2/16"	
Z	Zoll mm	605		605	
		23 13/16"		23 13/16"	
A	Zoll mm	135 - 180		135 - 180	
		5,3 - 7,1		5,3 - 7,1	

3

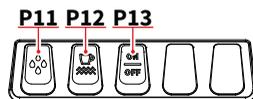
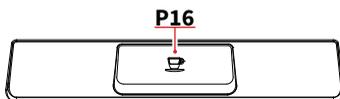
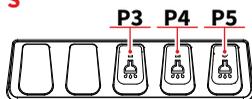
BESCHREIBUNG DER MASCHINE DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA



V



S



DE

- 1 Touchscreen-Anzeige
- 2 Easycream-Steuerung (optional)
- 3 Tassenwärmer
- 4 Brühgruppe
- 5 Gitter
- 6 Heißwasserdüse
- 7 Dampfrohr
- 8 Maschinenfuß
- 9 Manometer
- 10 Externe LED
- 11 Dampfhebel
- 12 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
P15 Dampf 2
P16 START/STOPP Kaffee

ES

- 1 Display de pantalla táctil
- 2 Regulador Easycream (opc.)
- 3 Calientatazas
- 4 Grupo erogación
- 5 Rejilla
- 6 Lanza de agua caliente
- 7 Lanza de vapor
- 8 Pie de la máquina
- 9 Manómetro
- 10 Led externo
- 11 Palanca vapor
- 12 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
P15 Vapor 2
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.

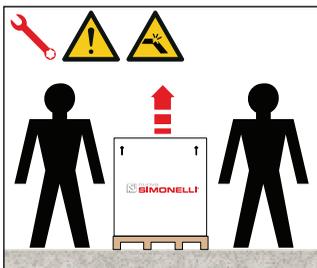
3.2 USO INAPROPIADO

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

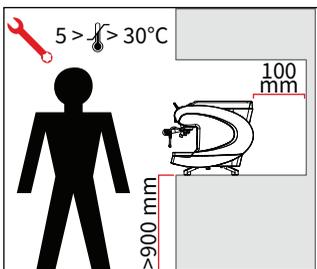


DE

Zum Anheben der Maschine sind mindestens 2 Personen erforderlich.

ES

Para levantar la máquina son necesarias al menos 2 personas.

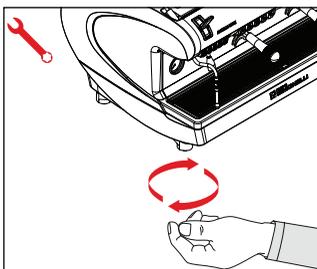


4.1 POSITIONIERUNG

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

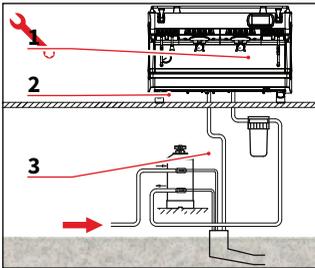
4.1 COLOCACIÓN

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



- 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.

- 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 manio-brando 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

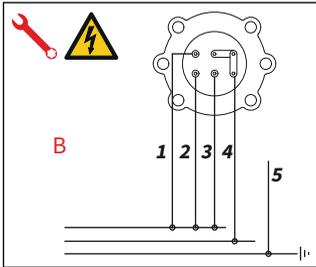
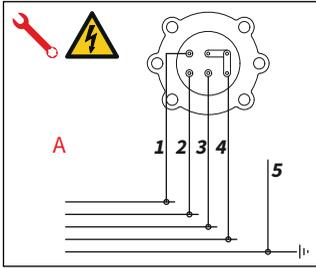
Evitar estrangulamientos en los tubos de conexión. Controlar que la descarga sea capaz de eliminar los desechos. Está prohibido utilizar tubos de conexión ya usados anteriormente. El mantenimiento de los filtros queda a cargo del comprador.

- 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 VORAUSGEHENDE 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.

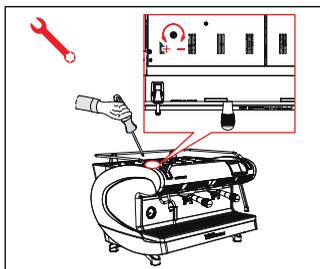
El fabricante no se responsabiliza por ningún daño a objetos o personas provocados por el incumplimiento de lo antedicho.

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 ANTIHORARIO para AUMENTAR la temperatura del agua caliente.



**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.

Version V

Auf dem Display erscheint:

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

Version S

- Der Zustand der betriebenen Maschine wird durch die Kontrollleuchte (**P12**) angezeigt.

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

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



P12

**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.

Versión V

En el display:

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

Versión S

- El estado de máquina en funcionamiento se indica con el testigo (**P12**).

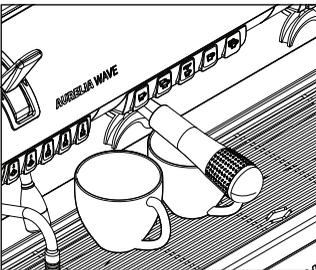
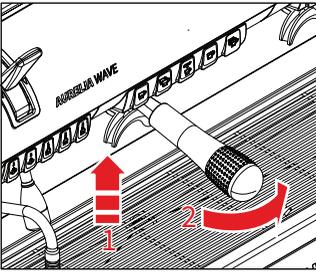
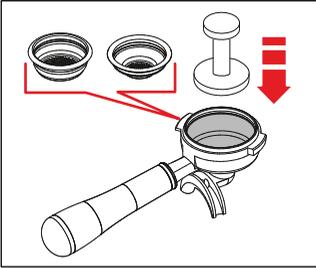
La máquina no funciona, ya que el interruptor general permite sólo la alimentación de la placa electrónica.

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

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.



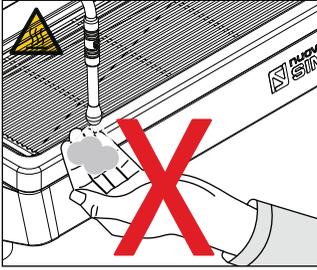
Lassen Sie am Ende jedes Kaffeebrühvorgangs den Filterhalter am Gerät befestigt, so dass er immer heiß bleibt.

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.
- Prensar 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.

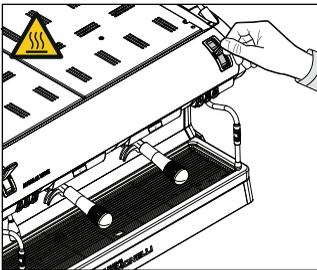
Al término de cada erogación de café, dejar el portafiltro acoplado al grupo para que esté siempre caliente.



6.3 DAMPFENTNAHME

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

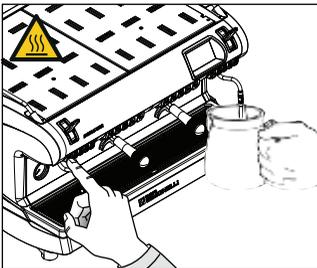
Vor dem Einsatz der Dampfkanne muss das Kondensat mindestens 2 Sekunden lang gespült werden.



Version S

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.



Version V

Ausführung mit automatischem Dampf (optional).

Neben der manuellen Bedienung wie bei der S-Version können zwei Dampfausgabezeiten eingestellt werden.

Zum Ausgeben vom Dampf die Taste **(P1)** drücken (die Taste leuchtet auf).



P1

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.

Versión S

Tirar o empujar de la palanca de vapor.

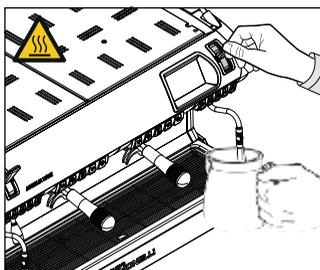
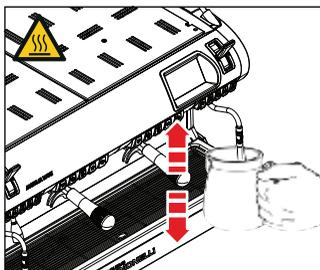
Si se tira completamente de la palanca, queda bloqueada en posición de máxima erogación; si se empuja, el retorno de la palanca es automático.

Versión V

Versión con vapor automático (opcional).

Además del funcionamiento manual como para la versión S, se pueden configurar dos tiempos de erogación de vapor.

Pulsar el botón **(P1)** vapor para erogar (el botón se ilumina).



DE

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.

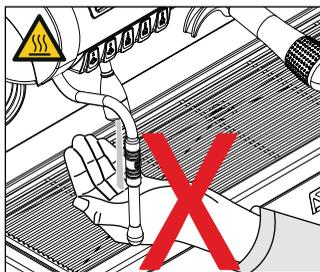
ES

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 Taste **(P3)** 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.

6.5 EROGACIÓN DE AGUA CALIENTE

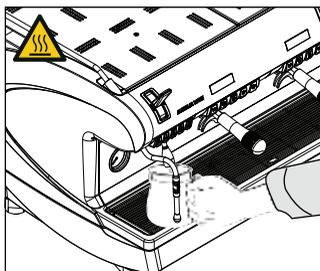
Durante el uso de la lanza del agua caliente, hay que prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarla recién usada.

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 **(P3)**, el testigo se iluminará.

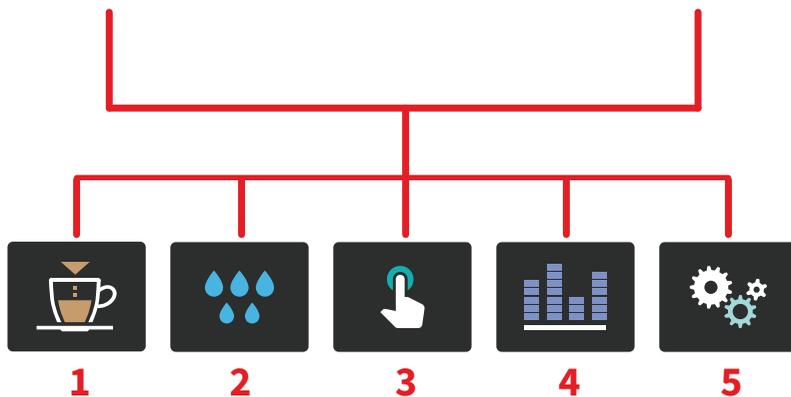
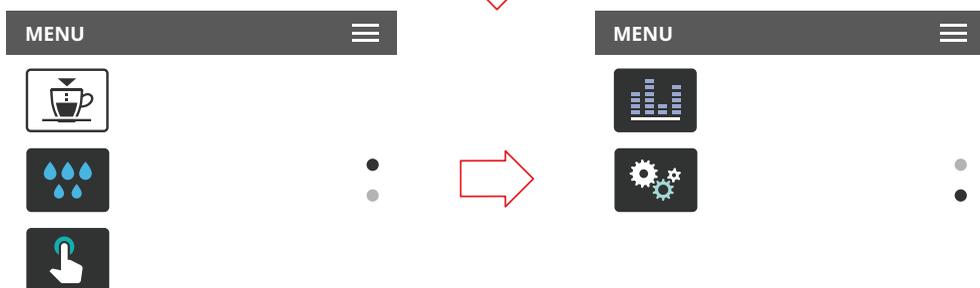
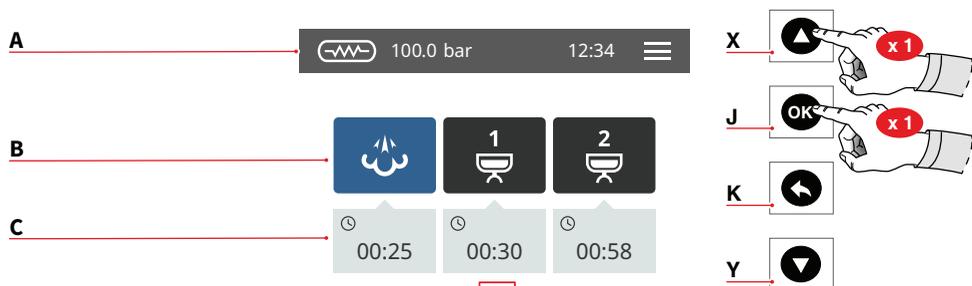
La lanza de agua caliente erogará agua durante un tiempo equivalente al valor programado o bien, volver a pulsar el botón para interrumpir la erogación.

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



7

PROGRAMMIERUNG PROGRAMACIÓN



DE

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

- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

HOME PAGE

- A Dampfdruck und Informationsleiste
- B Symbole der Gruppen
- C Brühzeit

Um das Hauptmenü aufzurufen, drücken Sie (X) und dann (Y).

HAUPTMENÜ

- 1 Programmierung der Dosierungen
- 2 Reinigung
- 3 Display und Tasten
- 4 Zähler
- 5 Einstellungen

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

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

ES

Las pantallas descritas en el presente manual son meramente indicativas.

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás

PÁGINA PRINCIPAL

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

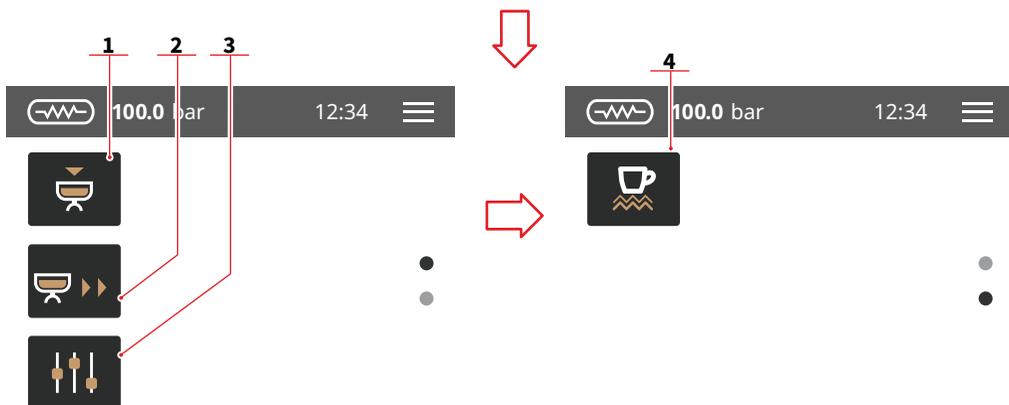
Para acceder al menú principal, pulsar (X) y después (Y).

MENÚ PRINCIPAL

- 1 Programación dosis
- 2 Limpieza
- 3 Display y botones
- 4 Contadores
- 5 Ajustes

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

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



DE

7.1 PROGRAMMIERUNG DER DOSIERUNGEN

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

- 1 Programmierung der Dosierungen
- 2 Dosisübertragung
- 3 Standardeinstellungen
- 4 Tassenwärmer (optional)

- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

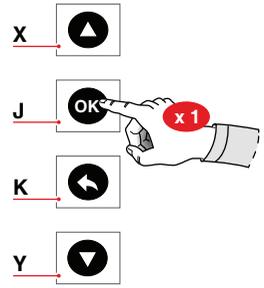
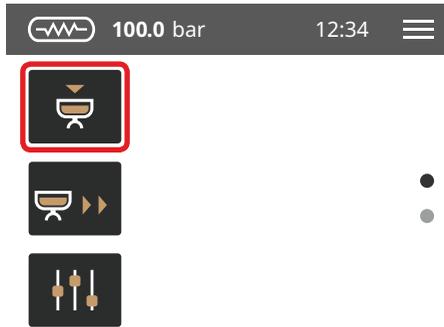
ES

7.1 PROGRAMACIÓN DOSIS

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

- 1 Programación dosis
- 2 Transferencia dosis
- 3 Configuraciones estándar
- 4 Calientatazas (opcional)

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás



DE

7.1.1 PROGRAMMIERUNG DER DOSIERUNGEN

Nach dem Einloggen blinken alle programmierbaren Dosiertasten.

- Füllen Sie den Filterhalter mit gemahlenem Kaffee und setzen Sie ihn in die Gruppe ein.
- Drücken Sie eine der blinkenden Tasten, um mit der Ausgabe zu beginnen.
- Nachdem Sie die gewünschte Menge erreicht haben, drücken Sie **(P8)**, um die Ausgabe zu stoppen und die Dosis zu speichern.
- Die ausgewählte Taste schaltet sich aus und die anderen blinken weiter.
- Drücken Sie eine weitere blinkende Taste, um die Programmierung durchzuführen, oder drücken Sie **(P8)**, um die Programmierung zu beenden.

- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

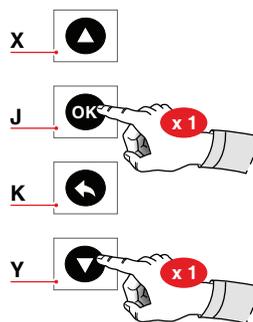
ES

7.1.1 PROGRAMACIÓN DOSIS

Después del acceso, parpadean todos los botones de las dosis programables.

- Llenar el portafiltro con café molido y colocarlo en el grupo.
- Pulsar uno de los botones intermitentes para iniciar la erogación.
- Después de haber alcanzado la cantidad deseada, pulsar **(P8)** para detener la erogación y almacenar la dosis.
- El botón seleccionado se apagará, mientras que los demás seguirán parpadeando.
- Pulsar otro botón intermitente para programarlo o pulsar **(P8)** para salir de la programación.

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás



DE

7.1.2 DOSISÜBERTRAGUNG

- Wählen Sie die Quellgruppe aus, aus der Sie die Dosierungen kopieren möchten. Drücken Sie (x) und (z) und bestätigen Sie mit (y).
- Mit den Tasten (x) und (z) die Zielgruppe auswählen, in die Sie die Dosierungen kopieren möchten und mit (y) bestätigen.

Um den Vorgang zu beenden, drücken Sie (w).

- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

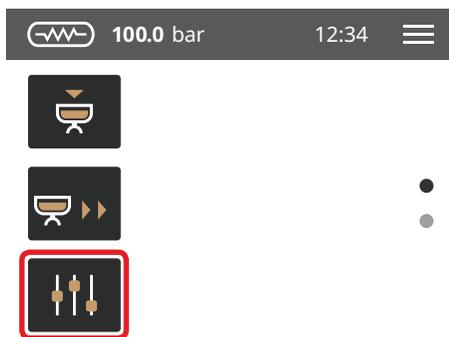
ES

7.1.2 TRANSFERENCIA DOSIS

- Seleccionar el grupo fuente a partir del cual copiar las dosis. Con los botones (x) y (z) y confirmar con (y).
- Seleccionar el grupo de destino en donde copiar las dosis con los botones (x) y (z) y confirmar con (y).

Para salir del procedimiento, pulsar (w).

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás



STANDARD

40 cc	60 cc	50 cc	85 cc	9 sec.	0 sec.

DE

7.1.3 STANDARDEINSTELLUNGEN

Es ermöglicht die Wiederherstellung der Dosierungen auf die Anfangswerte des Herstellers.

Eine Zeit von 0 Sekunden bestimmt den Dauerbetrieb.

- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

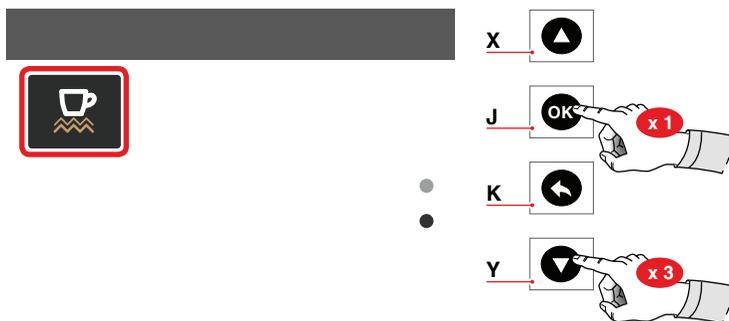
ES

7.1.3 CONFIGURACIONES ESTÁNDAR

Permite restablecer las dosis a los valores iniciales del fabricante.

Un tiempo de 0 segundos determina el funcionamiento continuo.

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás



DE

7.1.4 TASSENWÄRMER

Stellen Sie die Temperatur des Tassenwärmers ein.

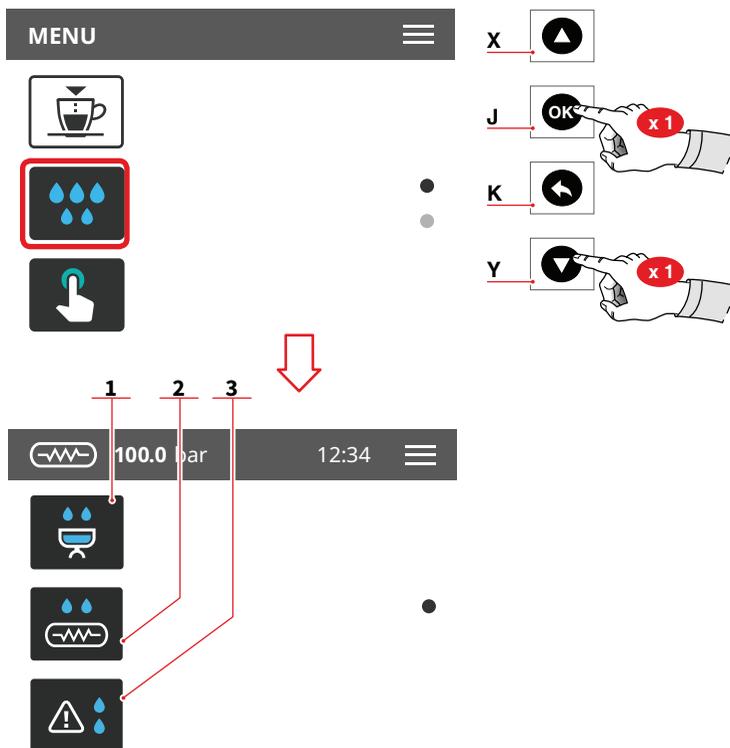
- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

ES

7.1.4 CALIENTATAZAS

Configurar la temperatura del calentatazas.

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás



DE

7.2 REINIGUNG

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

- 1 Reinigungsvorgang der Gruppen
- 2 Kesselspülung
- 3 Alarm Reinigungen

- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

ES

7.2 LIMPIEZA

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

- 1 Lavado de los grupos
- 2 Purga de la caldera
- 3 Alarmas lavados

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás



DE

7.2.1 REINIGUNGSVORGANG DER GRUPPEN

Stellen Sie den Reinigungszyklus für die einzelnen Gruppen ein.

- Gruppenauswahl
- Wassermenge für den Reinigungsvorgang
- Wassermenge für den Spülvorgang

- X Auf/Zunahme
Y Ab/Abnahme
J Bestätigen
K Zurück

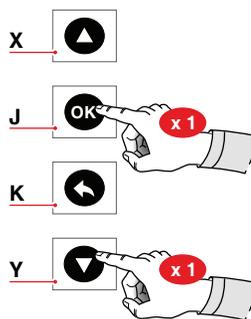
ES

7.2.1 LAVADO DE LOS GRUPOS

Configurar el ciclo de lavado para cada grupo.

- Selección del grupo
- Cantidad de agua para el lavado
- Cantidad de agua para el enjuague

- X Arriba/aumentar
Y Abajo/disminuir
J Confirmar
K Atrás



DE

7.2.2 KESSELSPÜLUNG

Verwaltung der Kesselspülung.

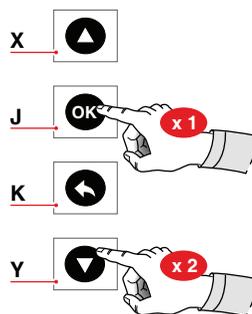
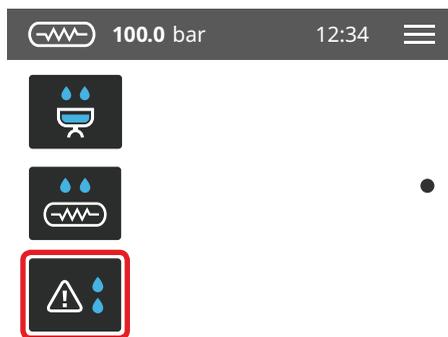
- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

ES

7.2.2 PURGA DE LA CALDERA

Gestión de la purga de la caldera.

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás



DE

7.2.3 ALLARME LAVAGGI

Stellen Sie den Alarm für die Reinigungen und die entsprechende Uhrzeit ein.

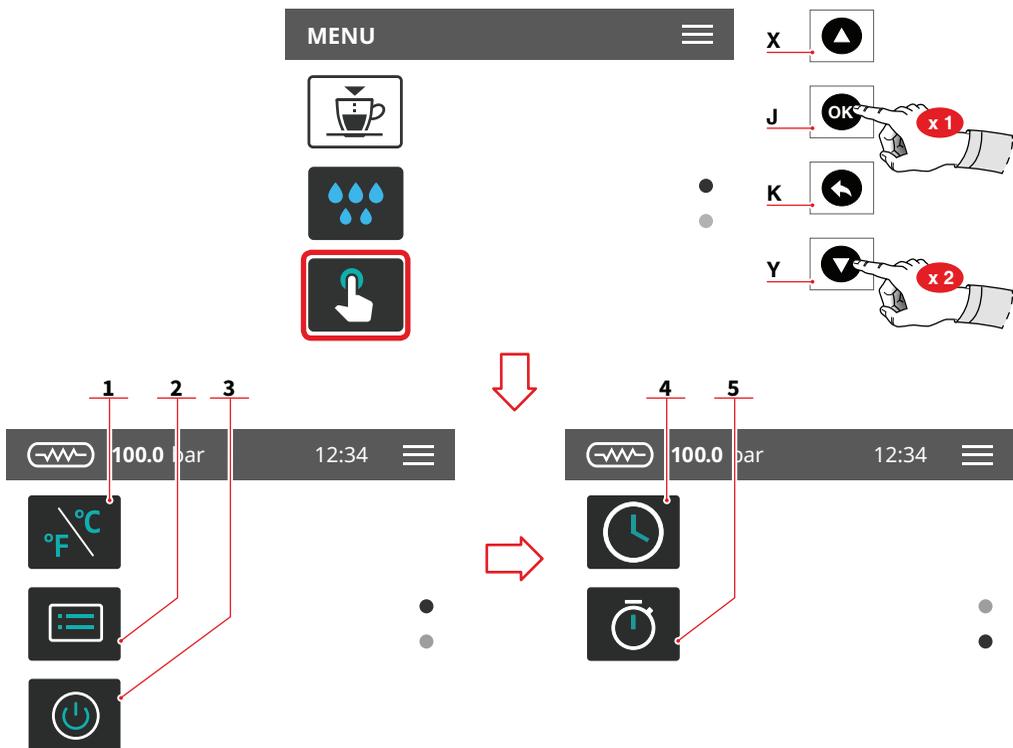
- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

ES

7.2.3 ALARMAS LAVADOS

Configurar la alarma de los lavados y su correspondiente horario.

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás



DE

7.3 DISPLAY UND TASTEN

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

- 1 Maßeinheit
- 2 Display-Helligkeit
- 3 Tastenhelligkeit
- 4 Anzeige-Timeout
- 5 Ausgabezeit anzeigen

- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

ES

7.3 DISPLAY Y BOTONES

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

- 1 Unidad de medida
- 2 Luminosidad display
- 3 Luminosidad botones
- 4 Tiempo de espera del display
- 5 Visualiza tiempo de erogación

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás



DE

7.3.1 MESSEINHEIT

Stellen Sie die Standardmaß-
einheit ein.

- Fahrenheit
- Celsius

- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

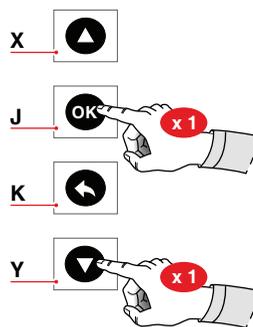
ES

7.3.1 UNIDAD DE MEDIDA

Seleccionar la unidad de medi-
da predeterminada.

- Fahrenheit
- Celsius

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás



DE

7.3.2 DISPLAYHELLIGKEIT

Stellen Sie die Helligkeit der Anzeige ein.

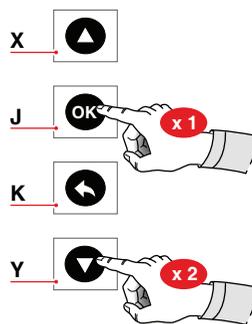
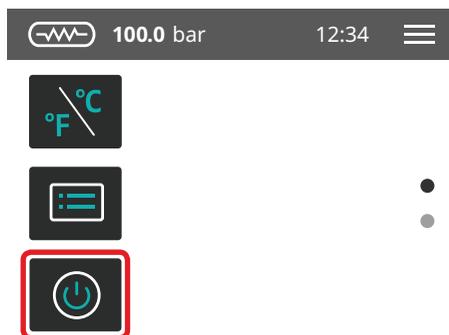
- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

ES

7.3.2 LUMINOSIDAD DISPLAY

Configurar la luminosidad del display.

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás



DE

7.3.3 TASTENHELLIGKEIT

Stellen Sie die Helligkeit der Tasten ein.

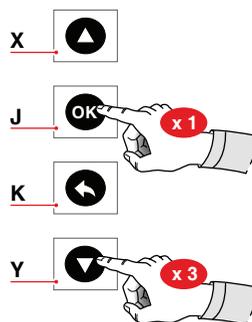
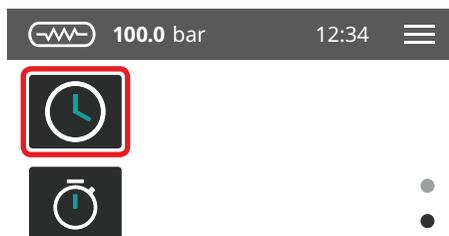
- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

ES

7.3.3 LUMINOSIDAD BOTONES

Configurar la luminosidad de los botones.

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás



DE

7.3.4 ANZEIGE-TIMEOUT

Stellen Sie die Zeit ein, nach der der Bildschirmschoner auf dem Display erscheint.

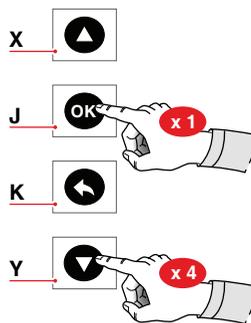
- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

ES

7.3.4 TIEMPO DE ESPERA DEL DISPLAY

Configurar el tiempo de aparición del salvapantalla en el display.

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás



DE

7.3.5 ANZEIGE DER AUSGABEZEIT

Stellen Sie die Zeit ein, nach der der Bildschirmschoner auf dem Display erscheint.

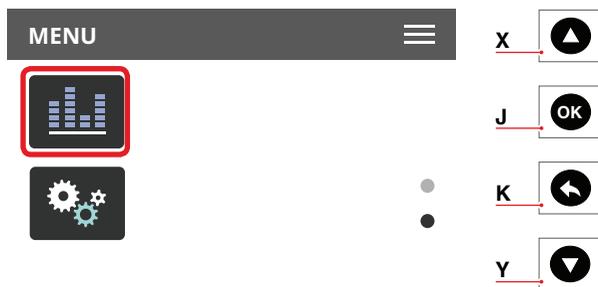
- Zeitgesteuert
 - Andauernd
- X Auf/Zunahme
Y Ab/Abnahme
J Bestätigen
K Zurück

ES

7.3.5 VISUALIZACIÓN DEL TIEMPO DE EROGACIÓN

Configurar el tiempo de aparición del salvapantalla en el display.

- Temporizado
 - Ininterrumpido
- X Arriba/aumentar
Y Abajo/disminuir
J Confirmar
K Atrás



DE

7.4 ZÄHLER

Dieses Menü variiert je nach Anzahl der auf dem Gerät installierten Gruppen.

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

- 1 Zähler Gruppe 1
- 2 Zähler Gruppe 2
- 3 Zähler Gruppe 3
- 4 Gesamtzähler

- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

ES

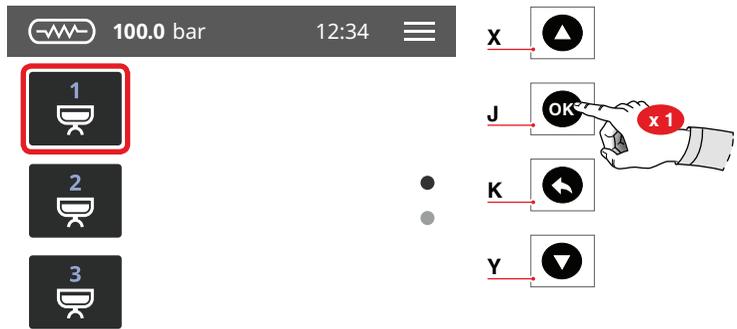
7.4 CONTADORES

Este menú varía en función del número de grupos instalados en la máquina.

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

- 1 Contadores grupo 1
- 2 Contadores grupo 2
- 3 Contadores grupo 3
- 4 Contador total

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás



DE

7.4.1 GRUPPENZÄHLER

Die Gruppenzähler sind identisch.

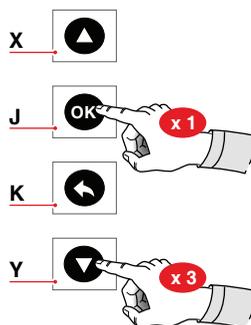
- Dosen 1 Kurzer Espresso
- Dosen 2 Kurzer Espresso
- Dosen 1 Langer Espresso
- Dosen 2 Lange Espresso
- Kontinuierliche Dosierung
- Gesamtzähler Gruppe

ES

7.4.1 CONTADORES GRUPO

Los contadores de los grupos son idénticos entre sí.

- Dosis 1 cafés cortos
- Dosis 2 cafés cortos
- Dosis 1 café largo
- Dosis 2 cafés largos
- Dosis continuas
- Contador total grupo



DE

7.4.2 GESAMTZÄHLER

Zeigt die Gesamtzähler jeder Gruppe an.

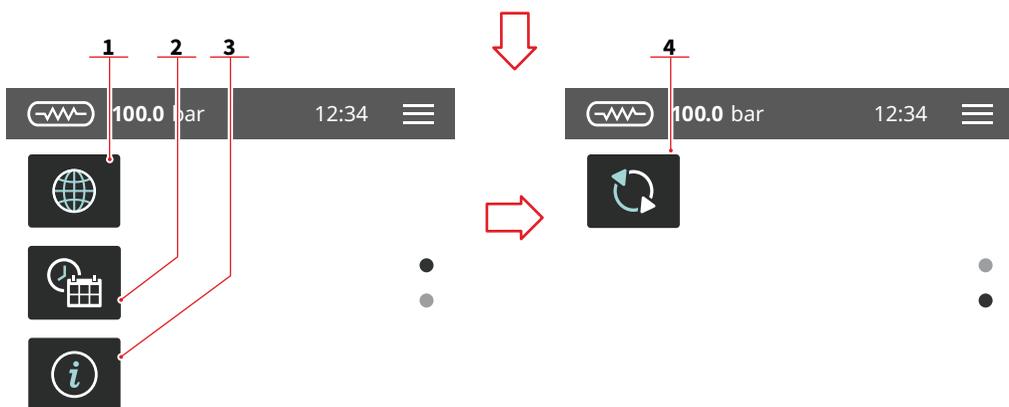
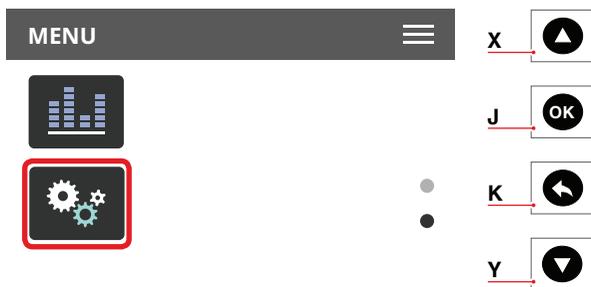
- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

ES

7.4.2 CONTADOR TOTAL

Visualiza los contadores totales de cada grupo.

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás



DE

7.5 EINSTELLUNGEN

Wählen Sie ein Symbol aus, um das entsprechende Menü aufzurufen.

- 1 Sprache
- 2 Datum und Uhrzeit
- 3 Information
- 4 Version aktualisieren

- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

ES

7.5 AJUSTES

Seleccionar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

- 1 Idioma
- 2 Fecha y hora
- 3 Información
- 4 Actualizar versión

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás



DE

7.5.1 SPRACHE

Stellen Sie die Anzeigesprache aus.

- 1 Italienisch
 - 2 Englisch
 - 3 Französisch
 - 4 Deutsch
 - 5 Spanisch
- X Auf/Zunahme
 - Y Ab/Abnahme
 - J Bestätigen
 - K Zurück

ES

7.5.1 IDIOMA

Configurar el idioma del display.

- 1 Italiano
 - 2 Inglés
 - 3 Francés
 - 4 Alemán
 - 5 Español
- X Arriba/aumentar
 - Y Abajo/disminuir
 - J Confirmar
 - K Atrás



DE

7.5.2 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

- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

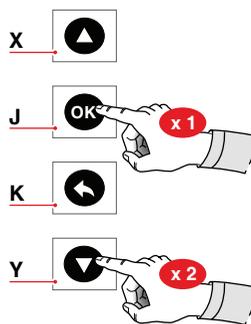
ES

7.5.2 FECHA Y HORA

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

- 1 Día
- 2 Mes
- 3 Año
- 4 Hora

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás



DE

7.5.3 INFORMATIONEN

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

- TFT Firmware Freigabe
- Freigabe Steuergerät
- Optionale Freigabe

X Auf/Zunahme
Y Ab/Abnahme
J Bestätigen
K Zurück

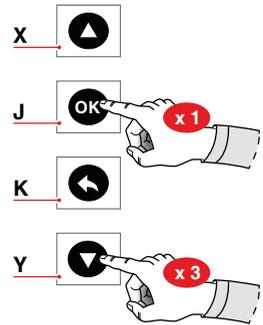
ES

7.5.3 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.

- Versión firmware TFT
- Versión centralita
- Versión opcional

X Arriba/aumentar
Y Abajo/disminuir
J Confirmar
K Atrás



DE

7.5.4 VERSION AKTUALISIEREN

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

- X Auf/Zunahme
- Y Ab/Abnahme
- J Bestätigen
- K Zurück

ES

7.5.4 ACTUALIZAR VERSIÓN

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

- X Arriba/aumentar
- Y Abajo/disminuir
- J Confirmar
- K Atrás

**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

**P11**

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.

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.

**P11**

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.

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.

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.

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 LIMPIEZA DUCHAS

Se recomienda 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.

DE

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.

Nach Abnahme des Siebträgers sind zur Behebung eventueller Reinigungsmittelrückstände einige Abgaben vorzunehmen.

Beim Reinigungszyklus wie folgt vorgehen:

- 1 Den Sieb durch den Blindfilter der Brühgruppe ersetzen.
- 2 Den Blindfilter mit zwei Löffeln spezifisches Pulverreinigungsmittel füllen und Siebträger in die Gruppe einstecken.
- 3 Eine der Kaffeetasten drücken und nach 10 Sek. abstellen.
- 4 Vorgang mehrmals wiederholen.
- 5 Filterhalter abnehmen und einige Ausgaben 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.

ES

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.

Una vez quitado el portafiltro realizar algunas erogaciones para eliminar eventuales restos de detergente.

Para realizar el procedimiento de lavado proceder como se indica a continuación:

- 1 Sustituir el filtro con el filtro ciego del grupo de erogación.
- 2 Colocar en el interior dos cucharadas de detergente en polvo específico e introducir el portafiltro en el grupo.
- 3 Pulsar uno de los botones de café y detener trascurridos 10 seg.
- 4 Repetir la operación varias veces.
- 5 Quitar el portafiltro y realizar algunas erogaciones.

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

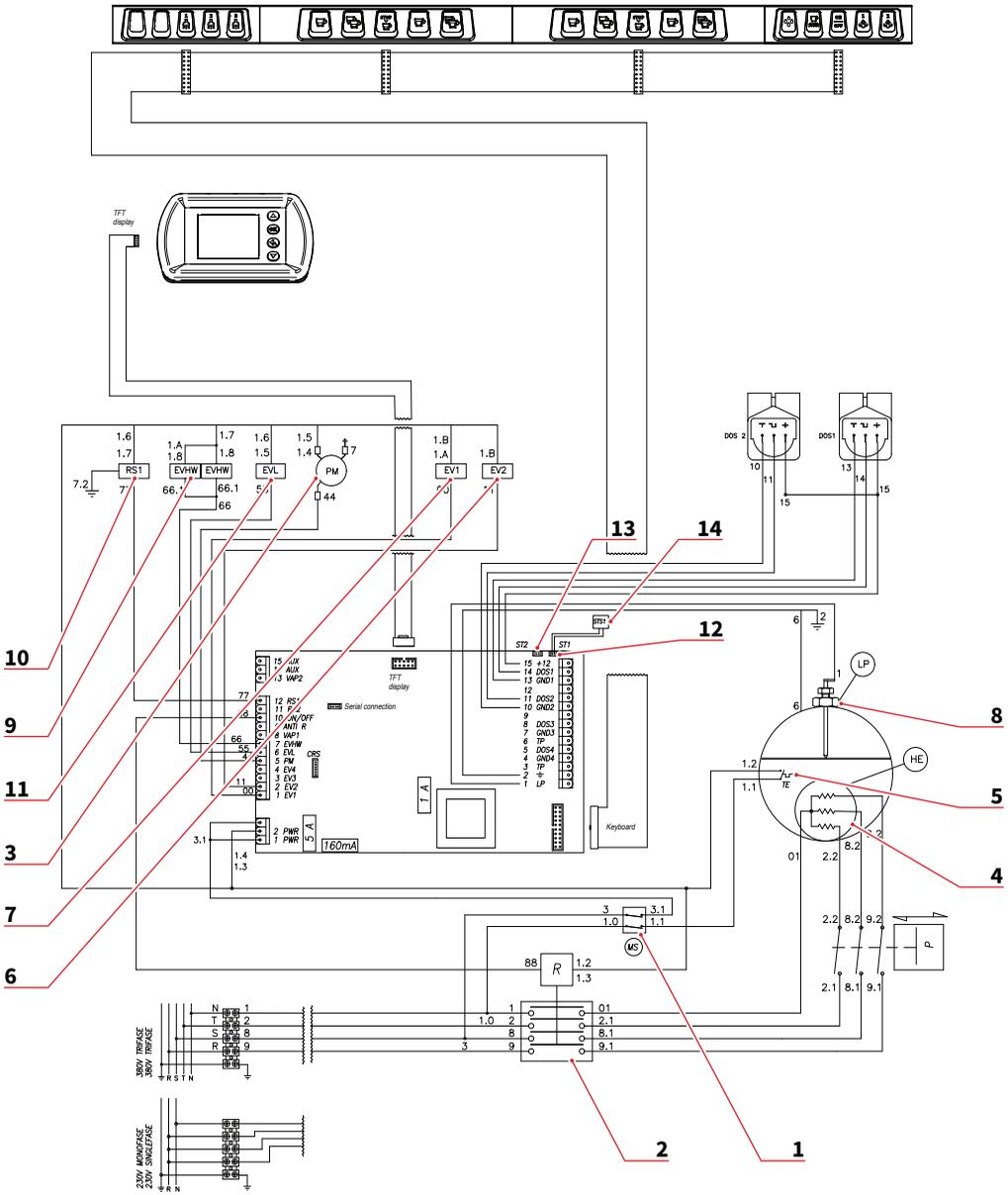
Im Fall von Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen die verwendeten Komponenten die für dieses Gerät vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsstandards einhalten. Original-Ersatzteile bieten eine Garantie.

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.



DE

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

ES

4.5 ESQUEMA ELÉCTRICO 2 GRUPOS

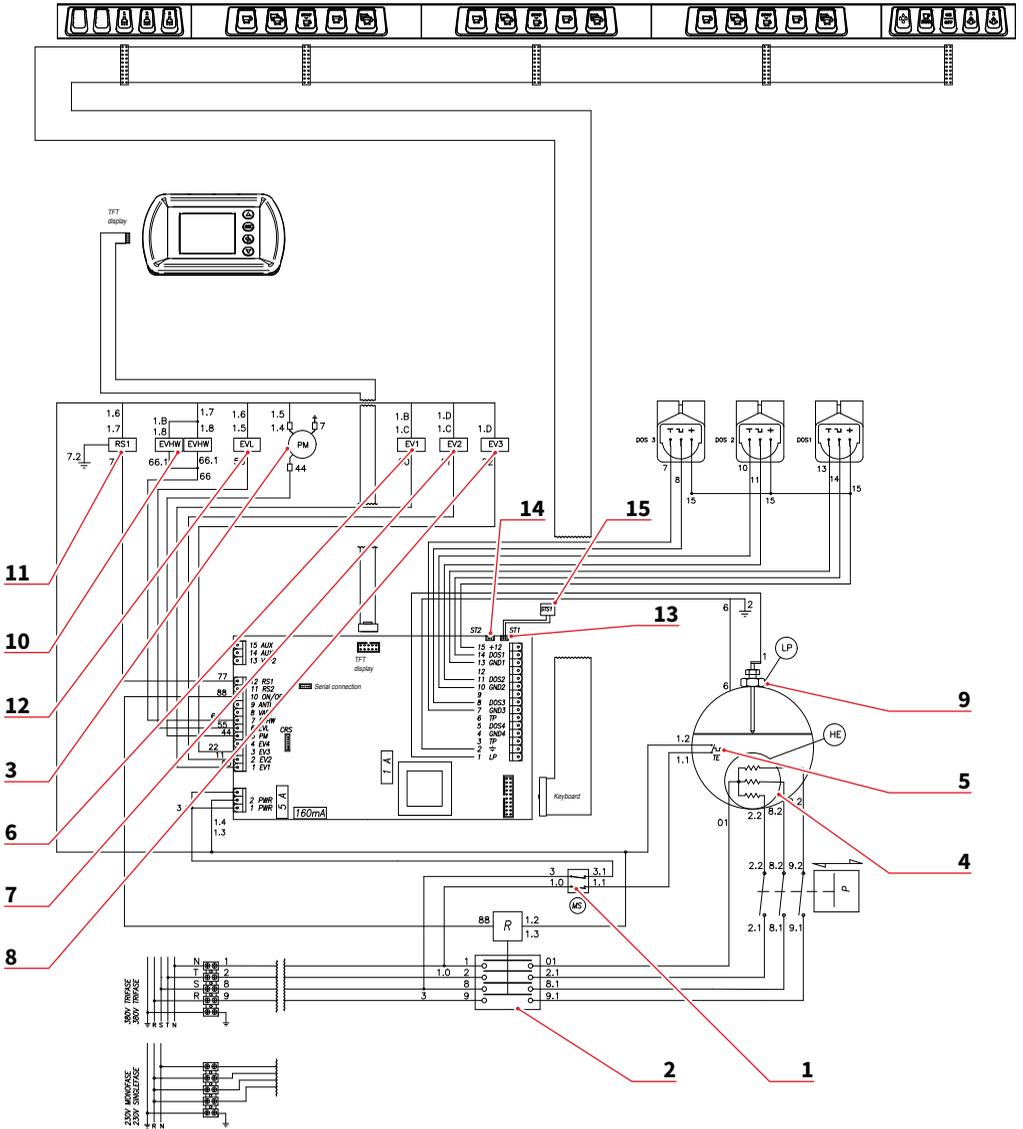
- 1 MS Interruptor
- 2 R Relé
- 3 PM Motor bomba
- 4 HE Resistencia acumulador
- 5 TE Termostato
- 6 EV2 Electroválvula grupo 2
- 7 EV1 Electroválvula grupo 1
- 8 LP Sonda nivel
- 9 EVHW Electroválvula del
mezclador
- 10 RS1 Resistencia
calentatazas 1
- 11 EVL Electroválvula nivel
- 12 ST1 Sonda temperatura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

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

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
calientatazas 1
- 11 EVL Electroválvula nivel
- 12 ST1 Sonda temperatura
calientatazas 1
- 13 ST2 Sonda temperatura
calientatazas 2
- 14 STS1-2 Sonda temperatura
calientatazas 1-2

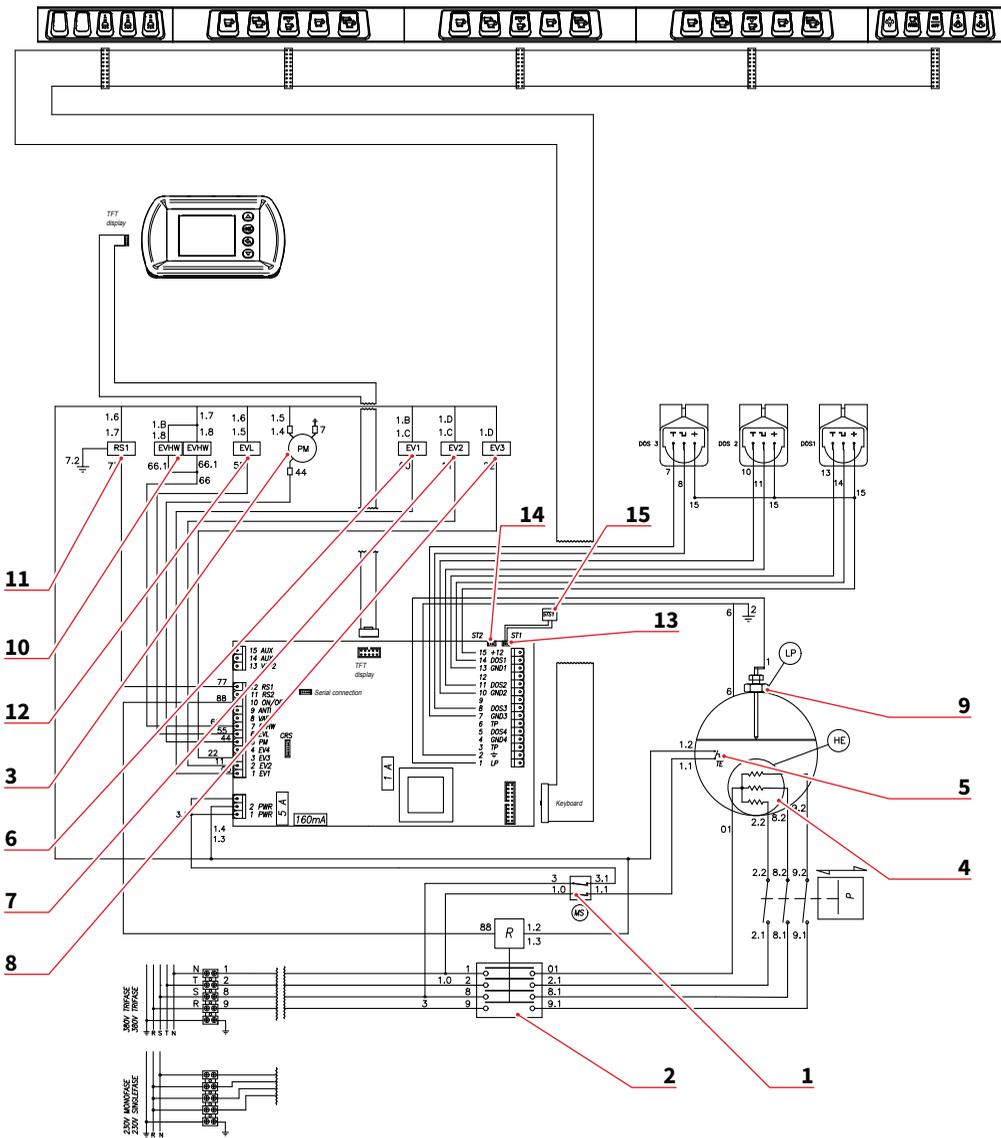


**4.5.2
SCHALTPLAN
3 GRUPPEN**

- 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

**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



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

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

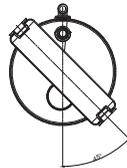
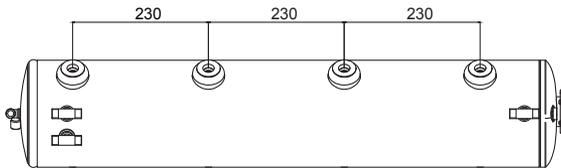
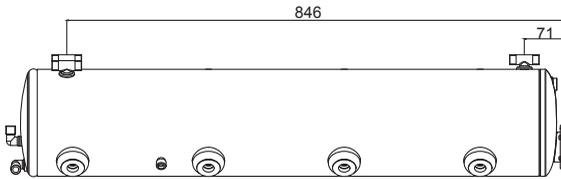
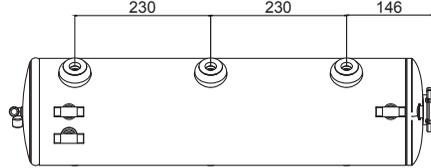
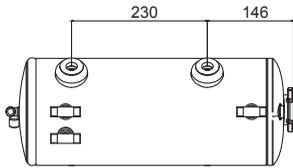
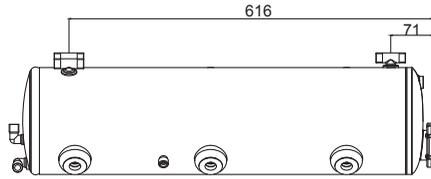
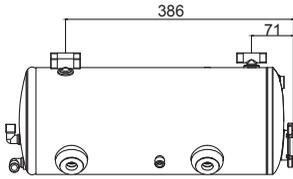
PROJEKTDATEN DAMPFERZEUGER / DATOS DE PROYECTO GENERADOR DE VAPOR

Typ / Tipo		
Stanzkraft MPa / Presión de proyecto MPa	0.18	
Betriebsdruck MPa / Presión de funcionamiento MPa	0.10	
Auslegungstemperaturen (C°) / Temperaturas de proyecto (C°)	130.5	
Betriebstemperaturen (C°) / Temperaturas de funcionamiento (C°)	119.6	
Flüssigkeitsinhalt / Fluido contenido	Gesättigter Wasserdampf Vapor de agua saturado	
Hydraulischer Prüfdruck MPa / Presión de prueba hidráulica MPa	0.27	
Spannungsversorgung / Alimentación	Wasserleitungen <i>Tubería de agua</i>	Vereinlichung <i>Directivas</i>
LEGENDE / LEYENDA	MATERIAL MATERIAL	UNI 33110-72
Gehäuse (Blech) / Estructura (chapa)	Cu DHP	UNI 3310-72
Gewölbter Boden / Fondo bombeado	Cu DHP	UNI 5705-65 UNI 4891
Boden - Flanschia / Fondo - Brida	Fusion OT Cast OT <i>P-Cuzn40 Pb2</i>	UNI 5705-65 UNI 4891
Düsenflansche / Bridas boquillas	Fusion OT Cast OT <i>P-Cuzn40 Pb2</i>	UNI 5705-65 UNI 4891
Rohre und Stutzen / Tubos y manguitos	Cu Zn40 Cu Zn37	UNI 4891 UNI 4892
SCHWEIßPROZESS / PROCEDIMIENTO DE SOLDADURA		
A) Automatisches TIG zwischen Kupfer und Kupfer (Cu DHP UNI 331) <i>A) TIG automático entre cobre y cobre (Cu DHP UNI 331)</i>		
B) Automatisches TIG zwischen Kupfer und Messing (Cu DHP UNI) <i>B) TIG automático entre cobre y latón (Cu DHP UNI)</i>		
C) Acetylen-Sauerstoff zwischen Kupfer (Cu DHP UNI 3310-72 Gruppe 1) und Messing (CuZn40Sn UNI 4891 Group 5c) <i>C) Soldadura con oxiacetileno entre cobre (Cu DHP UNI 3310-72 Group 1) y latón (CuZn40Sn UNI 4891 Group 5c)</i>		
SICHERHEITSVENTIL / VÁLVULA DE SEGURIDAD		
Siehe beigefügtes Zertifikat / <i>Véase certificado anexo</i>		

VOLUMEN L / VOLUMEN (l)	11.3	17	23
LÄNGE mm. / LONGITUD mm.	450	680	910

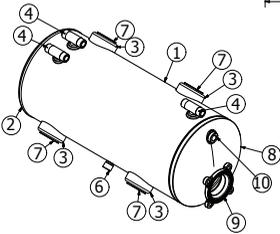
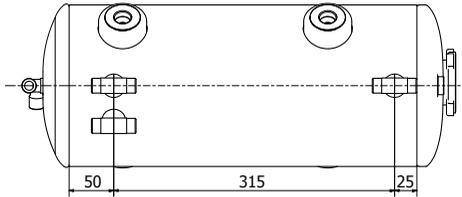
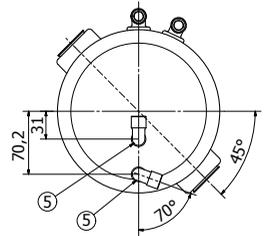
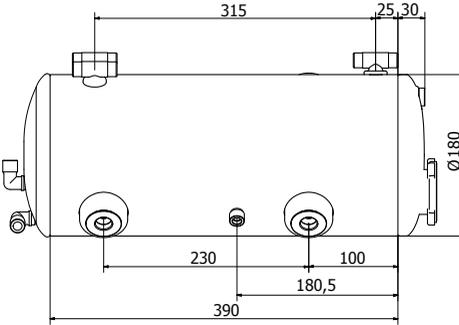
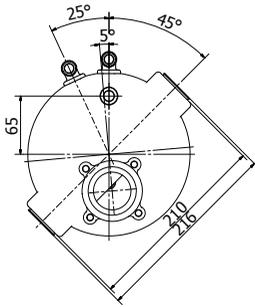
4.5.4 SCHALTPLAN HEIZKESSEL

4.5.4 ESQUEMA CALDERA



DE

**4.5.5
SCHALTPLAN HEIZKESSEL
2 GRUPPEN**



ES

**4.5.5
ESQUEMA CALDERA
2 GRUPOS**

TEILE-LISTEN/ LISTADO DE PARTES

Element <i>Elemento</i>	Anzahl <i>Cant.</i>	Teilnummer <i>Número parte</i>	Beschreibung <i>Descripción</i>	Material <i>Material</i>
1	1	00015860	Kesselkörper Aurelia D.180 2 Gr 2 BECHER <i>Cuerpo caldera Aurelia D.180 2 Gr 2COPAS</i>	Cu DHP 99.9
2	1	00010370	Becher D.180 2 Bohrungen <i>Copa D.180 2 orificios</i>	Cu DHP 99.9
3	2	00160170	Rohr Scab D54X1,5 <i>Tube interc. D54X1,5</i>	Cu DHP 99.9
4	3	00061871	Dampfanschluss <i>Acople toma vapor</i>	CW510L OT57
5	2	00061551	Schweißkrümmer 3/8 M <i>Codo de soldar 3/8 M</i>	CW510L OT57
6	1	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde <i>Acople 3/8" Macho</i>	CW510L OT57
7	4	00061881	Verschlussflansch scsamb.1-2 G <i>Brida cierre interc.1-2 G</i>	CW510L OT57
8	1	00016280	Becher D.180 PR 2015 <i>Copa D.180 PR 2015</i>	CU DHP 99.9
9	1	00063130	Robuste Befestigungsplatte 4 Bohrungen 2013 <i>Brida resistencia 4 orificios 2013</i>	CW510L OT57
10	1	00030271	Anschluss G1/4" F Öse OT57 <i>Acople G1/4" H pasante OT57</i>	CW510L OT57

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</i>	Code / <i>Código</i>	

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

VOLUMEN / <i>VOLUMEN</i>	11.3 LT
TS	130.5°
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLÜSSIGKEIT / <i>FLUIDO</i>	H2O

TEILE-LISTEN/ LISTADO DE PARTES

Element <i>Elemento</i>	Anzahl <i>Cant.</i>	Teilnummer <i>Número parte</i>	Beschreibung <i>Descripción</i>	Material <i>Material</i>
1	1	00016110	Gewindeverbindung Aurelia D.180 3 Gr 2 Becher <i>Virola Aurelia D.180 3 GR 2 copas</i>	Cu DHP 99.9
2	1	00010370	Becher D.180 2 Bohrungen <i>Copa D.180 2 orificios</i>	Cu DHP 99.9
3	3	00160170	Rohr Scab D54X1,5 <i>Tube interc. D54X1,5</i>	Cu DHP 99.9
4	6	00061881	Verschlussflansch scsamb.1-2 G <i>Brida cierre interc.1-2 G</i>	CW510L OT57
5	1	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde <i>Acople 3/8" Macho</i>	CW510L OT57
6	2	00061551	Schweißkrümmer 3/8 M <i>Codo de soldar 3/8 M</i>	CW510L OT57
7	3	00061871	Dampfanschluss <i>Acople toma vapor</i>	CW510L OT57
8	1	00016280	Becher D.180 PR 2015 <i>Copa D.180 PR 2015</i>	CU DHP 99.9
10	1	00030271	Anschluss G1/4" F Öse OT57 <i>Acople G1/4" H pasante OT57</i>	CW510L OT57
11	1	00063130	Robuste Befestigungsplatte 4 Bohrungen 2013 <i>Brida resistencia 4 orificios 2013</i>	Messing <i>Latón</i>

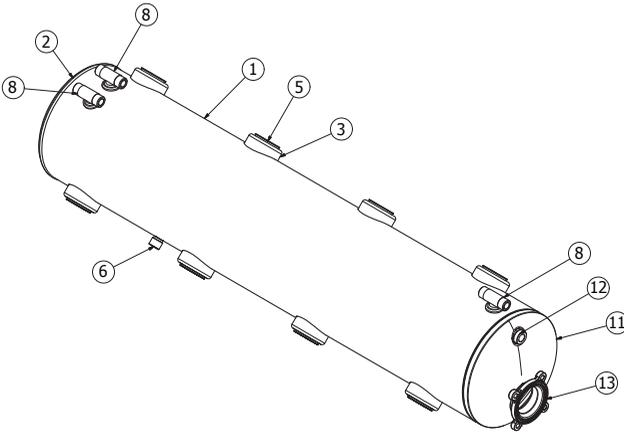
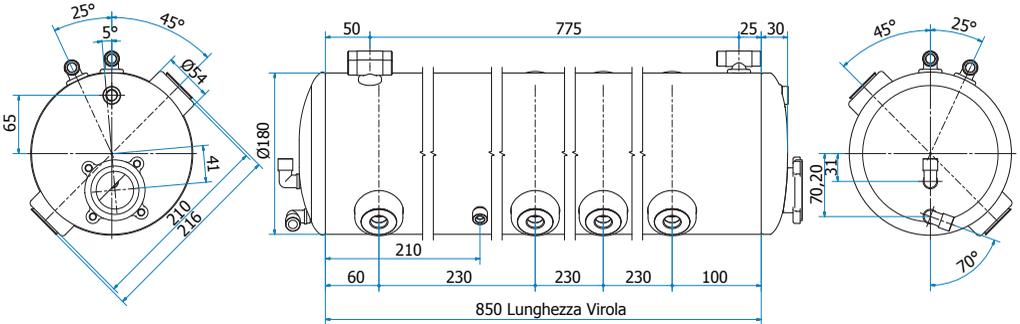
MATERIAL Kupfer, Messing <i>MATERIAL: Cobre, latón</i>	Behandlung <i>Acabado</i>	Toleranz <i>Tolerancia</i>	Maßstab <i>Escala</i>	A2
Beschreibung / <i>Descripción</i>			Datum / <i>Fecha</i>	
Beschreibung / <i>Descripción</i>		Designer / <i>Diseñador</i>	Code / <i>Código</i>	

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 GRUPPEN

4.5.7 ESQUEMA CALDERA 4 GRUPOS



TEILE-LISTEN / LISTADO DE PARTES

Element <i>Elemento</i>	Anzahl <i>Cant.</i>	Teilnummer <i>Número parte</i>	Beschreibung <i>Descripción</i>	Material <i>Material</i>
1	1	00016500	Gewindeverbindung Aurelia D.180 3 Gr 2 Becher <i>Virola Aurelia D.180 3 GR 2 copas</i>	Cu DHP 99.9
2	1	00010370	Becher D.180 2 Bohrungen <i>Copa D.180 2 orificios</i>	Cu DHP 99.9
3	4	00160170	Rohr Scab D54X1,5 <i>Tube interc. D54X1,5</i>	Cu DHP 99.9
5	8	00061881	Verschlussflansch scsamb.1-2 G <i>Brida cierre interc.1-2 G</i>	CW510L OT57
6	1	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde <i>Acople 3/8" Macho</i>	CW510L OT57
7	2	00061551	Schweißkrümmer 3/8 M <i>Codo de soldar 3/8 M</i>	CW510L OT57
8	3	00061871	Dampfanschluss <i>Acople toma vapor</i>	CW510L OT57
11	1	00016280	Becher D.180 PR 2015 <i>Copa D.180 PR 2015</i>	CU DHP 99.9
12	1	00030271	Anschluss G1/4" F Öse OT57 <i>Acople G1/4" H pasante OT57</i>	CW510L OT57
13	1	00063130	Robuste Befestigungsplatte 4 Bohrungen 2013 <i>Brida resistencia 4 orificios 2013</i>	CW510L OT57

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</i>	Code / <i>Código</i>	

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

VOLUMEN / <i>VOLUMEN</i>	23 LT
TS	130.5°
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLÜSSIGKEIT / <i>FLUIDO</i>	H2O

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*.

2006/42/EC	Direttiva macchine Machinery Directive Directive machines
2014/35/EU	Direttiva bassa tensione Low Voltage Directive Directive basse tension
2014/30/EU	Direttiva compatibilità elettromagnetica Electromagnetic Compatibility Directive Directive compatibilité électromagnétique
(CE) No 1935/2004	Direttiva materiali per alimenti Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs Directive matériaux pour contact alimentaire
2014/68/EU	Direttiva attrezzature a pressione Pressurized Equipment Directive Directive équipements sous pression
2011/65/EU	Direttiva ROHS ROHS Directive Directive ROHS
(CE) No 2023/2006 (UE) No 213/2018	Regolamenti sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali, degli oggetti e all'utilizzo del bisfenolo A in vernici e rivestimenti destinati a venire in contatto con prodotti alimentari. Regulations on Good Manufacturing Practice of materials and objects and on the use of Bisphenol A in paints and coatings intended to come into contact with food. Règlements sur les bonnes pratiques de fabrication des matériaux, des objets et sur l'utilisation du bisphénol A dans les peintures et les revêtements destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.
D. M. 21/03/1973	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel.
10/2011/CEE	Direttiva materie plastiche Plastics directive Matériau plastique directive
85/572/CEE, 82/711/CEE	Direttive metalli e leghe Metals and alloys directives Métaux et alliages directives

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.

Normas 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:



Fabio Ceccarani

Belforte del Chienti, 01/08/2018

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

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

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

ATTENTION: Cette déclaration doit être conservée et doit toujours aller avec la machine. Toute utilisation de la machine différente de celle qui este prévue par le projet est interdite. L'intégrité et l'efficacité de la machine et des accessoires de sécurité sont à la charge de l'utilisateur. La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.



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.