

AURELIA WAVE DIGIT - T³

DE GEBRAUCHANWEISUNGEN (Übersetzung der Originalanleitungen)

ES INSTRUCCIONES DE MANEJO (Traducción de las Instrucciones Originales)



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
30	VERWENDUNG / USO
36	PROGRAMMIERUNG / PROGRAMACIÓN
110	REINIGUNG / LIMPIEZA
113	WARTUNG / MANTENIMIENTO
114	SCHEMA / ESQUEMAS

- 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, Styroporteile, Nägel usw.) nicht in der Reichweite von Kindern liegen lassen, das 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

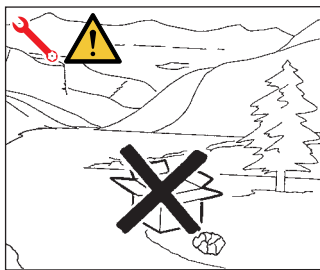
- notwendig sein, so muss der Installationstechniker deren Eignung für die Verwendung im Kontakt mit Wasser prüfen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Die Espressomaschine muss unter Beachtung der jeweils geltenden Vorschriften für die Wasserversorgung installiert werden. Der Wasseranschluss 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.



- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, falls die Anlage nicht geerdet ist. Zur elektrischen Sicherheit dieses Geräts ist das Vorhandensein einer Erdungsanlage erforderlich. Es muss durch einen zugelassenen Elektriker geprüft werden, dass die Stromleistung der Anlage für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend ist.
- Die Verwendung von elektrischen Geräten beliebiger Art erfordert die Einhaltung einiger wesentlicher Grundregeln. Insbesondere:

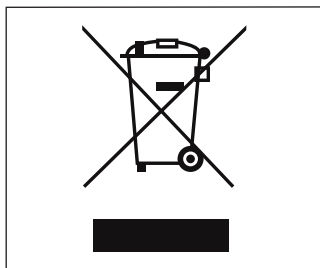
- Das Gerät keinesfalls mit nassen Händen oder bei nassen Füßen anfassen;
- Das Gerät nicht barfuß benutzen.
- In Badezimmern oder Duschräumen keine Verlängerungskabel verwenden;
- Stromkabel nicht ziehen, um das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen;
- Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen ausgesetzt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

- Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, darf es nur von einer autorisierten Servicestelle oder vom Hersteller ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss mit Wasser versorgt werden, das entsprechend den am Installationsort geltenden einschlägigen Bestimmungen für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Der Installationstechniker muss beim Inhaber/ Betreiber der Anlage die Bestätigung einholen, dass das Wasser die genannten Voraussetzungen erfüllt.
- Bei Maschinen mit Wasseranschluss an das Netz muss der Mindestdruck 2 bar und darüber hinaus darf der 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 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 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 den EU-Verordnungen 2011/65/EU und 2012/19/EU in Bezug auf die Reduzierung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie deren Entsorgung. 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.

geben, falls er ein ähnliches Gerät kauft, so dass ein Verhältnis 1 zu 1 entsteht. Die angemessene getrennte Abfallsammlung vor der Lieferung des alten Gerätes zu umweltfreundlichen Recycling-, Behandlungs- und Entsorgungsanlagen trägt dazu bei, eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt das Recycling von Stoffen, die das Gerät beinhaltet. Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe im Sinne der gesetzesvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff. der gesetzesvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997) zur Folge.

DIE VORBEREITUNG STEHT IN DER VERANTWORTUNG DES KÄUFERS

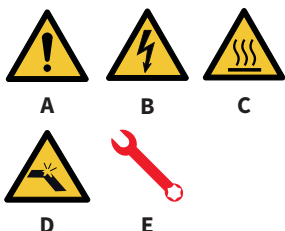
- Vorbereitung des Aufstellungsortes.
Der Käufer muss eine geeignete Auflagefläche zur Verfügung stellen, um das Gewicht der Maschine zu tragen (siehe Kapitel Installation).
- Elektrische Prädisposition.
Das elektrische System muss den am Installationsort geltenden nationalen Vorschriften entsprechen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



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

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

SYMBOLS



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

RESTRISIKEN

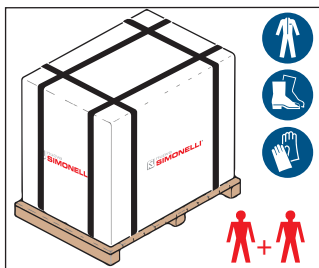
Obwohl der Hersteller mechanische und elektrische Sicherheitssysteme zur Verfügung gestellt hat, gibt es während des Einsatzes der Maschine noch einige Gefahrenzonen:



- 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.

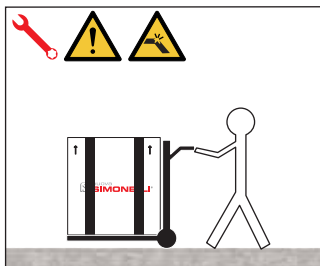
Vor Transport- oder Handhabungstätigkeiten muss der Bediener Handschuhe und Unfallverhütungsschuhe sowie einen Schutzanzug mit Gummiband am Rand anziehen.

Die Maschine muss von 2 oder mehr Personen bedient werden.



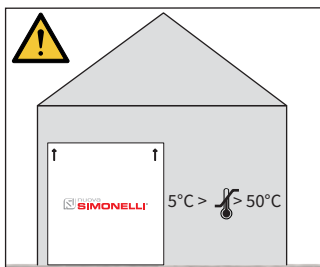
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- und Personenschäden ab, die sich aus der Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften für das Heben und Bewegen von Materialien ergeben.

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.

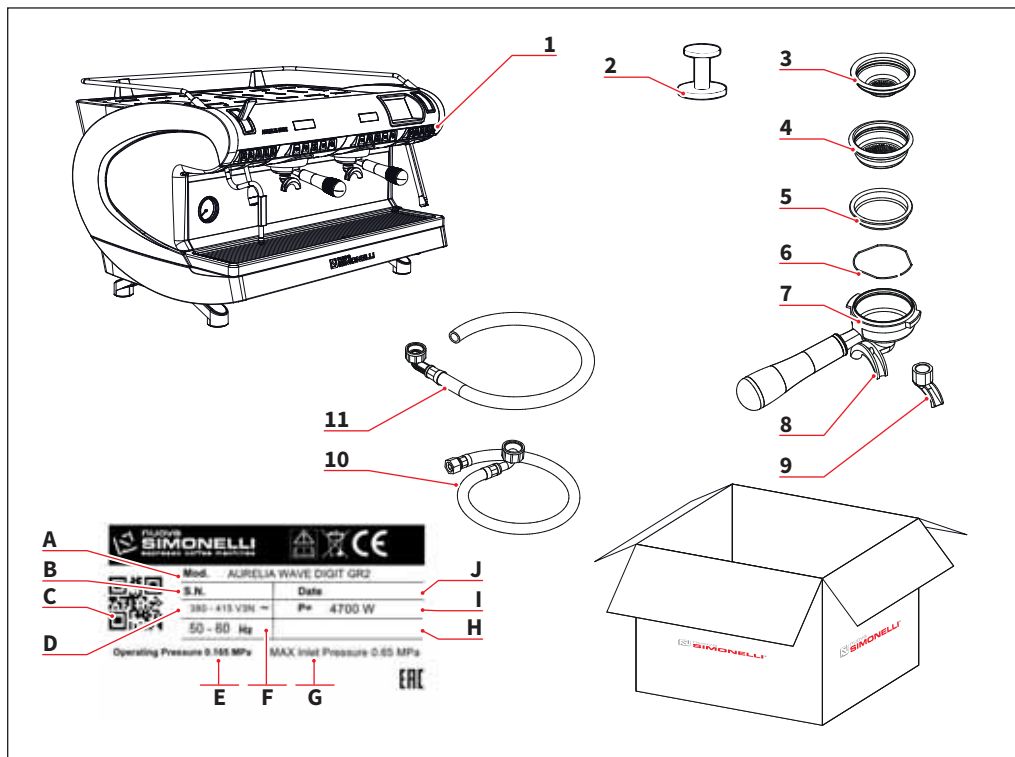
INHALTSKONTROLLE

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)
- 2 Kaffeemaschine (1 Stück)
- 3 Einzelfilter (1 Stück)
- 4 Doppelfilter (1 für jede Gruppe)
- 5 Blindfilter (1 für jede Gruppe)
- 6 Feder (1 für jede Gruppe)
- 7 Filterhalter (Nr. Gruppen + 1)
- 8 Doppeldüse (1 für jede Gruppe)
- 9 Einzeldüse (1 Stück)
- 10 Zulaufleitung 3/8" (1 Stück)
- 11 Ablaufleitung 3/4" (1 Stück)

- A Modell und Version
- B Seriennummer
- C QR-Code
- D Spannungsversorgung
- E Betriebsdruck
- F Frequenz
- G Max. Eingangsdruck
- H Optional
- I Leistung
- J Produktionsdatum

ES MEDIDAS DE SEGURIDAD

- El presente manual constituye parte integrante y esencial del producto y tendrá que ser entregado al usuario. Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que aportan importantes indicaciones sobre la seguridad de la instalación, uso y mantenimiento. Guardar cuidadosamente este manual para futuras consultas.
- Este aparato podrá ser utilizado solamente para los usos descritos en este manual. El fabricante no podrá ser considerado responsable de los eventuales daños causados por usos inapropiados, incorrectos e imprudentes.
- Antes de utilizar la máquina leer completamente el manual de uso o por lo menos las disposiciones de seguridad y de puesta a punto.
- El aparato no es adecuado para su empleo por parte de niños, personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o carentes de conocimientos a no ser que se suministre supervisión o formación. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser efectuados por niños sin la supervisión de un adulto.
- Después de desembalar la máquina, cerciorarse del buen estado del aparato. En caso de dudas, no utilizar el aparato y acudir al personal profesionalmente cualificado. No hay que dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de los niños porque son potenciales fuentes de peligro, ni tampoco hay que abandonarlos en el medio ambiente.
- La máquina es apta para ser instalada en ambientes como locales de servicio para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, en turismo rural, en los espacios para clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros ámbitos residenciales.
- El aparato puede ser instalado solo en lugares donde el uso y mantenimiento esté limitado a personal cualificado.
- El aparato no debe instalarse en lugares donde se usen chorros de agua.
- El nivel acústico de la máquina es inferior a 70dB.
- Para favorecer la aireación de la máquina, colocarla a unos 15 cm de la pared o de otras máquinas por la parte de la ventilación.
- Cabe recordar que antes de efectuar cualquier operación de instalación, mantenimiento, descarga, regulación, el operador cualificado deberá ponerse los guantes de trabajo y los zapatos de seguridad.
- Antes de conectar el aparato, asegurarse de que los datos de la placa coincidan con los de la red de distribución eléctrica. La placa es visible en el interior de la máquina, quitando la cubeta de recogida de agua. La máquina deberá estar instalada según las normas (códigos) aplicables federales, estatales y locales en vigor para las instalaciones hidráulicas que incluyen dispositivos antirretorno. Por este motivo, las conexiones hidráulicas deberán ser efectuadas por un técnico cualificado. La garantía expira si las características de la alimentación eléctrica no corresponden a los datos de la placa.
- Durante la instalación del dispositivo se deben usar los componentes y los mate-

riales suministrados con el antedicho. Si fuera necesario emplear otros componentes, el instalador deberá verificar la idoneidad de los antedichos para el uso en contacto con el agua para consumo humano. El instalador debe realizar las conexiones hidráulicas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica de protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación. Por tanto para ello es necesario llamar a un técnico autorizado. Para la conexión a la red hídrica, utilizar siempre el tubo nuevo suministrado; no deberán utilizarse tubos ya existentes.

- Durante la instalación, el electricista acreditado deberá preparar un interruptor omnipolar tal como previsto por las normas de seguridad vigentes, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III.

Para Australia, lo antedicho deberá efectuarse de acuerdo a la norma de instalación AS/NZS 3000.

- En el caso de instalación en cocinas, conectar el conductor equipotencial al borne presente en la máquina indicado con el símbolo ▽.



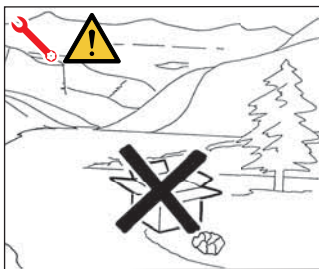
- El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños debidos a la falta de la toma de tierra de la instalación. Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatorio predisponer la instalación de toma de tierra, acudiendo a un electricista acreditado que deberá controlar que la potencia eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del aparato indicada en la placa.
- El uso de un aparato eléctrico cualquiera conlleva el cumplimiento de algunas reglas fundamentales.

En particular:

- No tocar el aparato con las manos o los pies mojados;
- No usar el aparato si se está descalzo;
- No usar alargadores en locales que contengan bañera o ducha;
- No tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de alimentación;
- No dejar expuesto el aparato a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- No permitir que el aparato sea utilizado por niños, o por personal no autorizado y que no haya leído y entendido bien este manual.
- El electricista acreditado tendrá también que comprobar que la sección de los cables de la instalación sea idónea a la potencia absorbida por el aparato.
- Se prohíbe el uso de adaptadores, enchufes múltiples y alargadores. Si su uso es indispensable, será necesario llamar a un electricista acreditado.
- Para evitar recalentamientos peligrosos se recomienda desenrollar totalmente el cable de alimentación. No obstruir las rejillas de aspiración y/o de evaporación, en especial modo las del calentatazas.
- El cable de alimentación de este aparato no debe ser reemplazado por el usuario. En caso de desperfectos, apagar el aparato y, para su sustitución, acudir exclusiva-

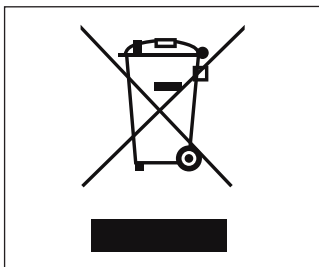
mente al personal profesionalmente cualificado.

- Si fuese necesario sustituir el cable de alimentación, podrá realizar la sustitución solo un centro de asistencia autorizado o el fabricante.
 - La alimentación del dispositivo debe efectuarse con agua idónea para el consumo humano conforme con las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El instalador tiene que recibir del propietario/ gestor de la instalación la confirmación de que el agua respeta los antedichos requisitos.
 - En el caso de máquina con conexión a la red de suministro de agua, la presión mínima debe ser de 2 bar y además la presión máxima para el correcto funcionamiento de la máquina no debe superar los 4 bar.
 - La temperatura de funcionamiento tiene que estar comprendida entre $[+5, +30]^{\circ}\text{C}$.
 - 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);
 - 100% del circuito agua caliente a través del erogador agua (para más erogadores hay que dividir en igual medida).
 - Apertura de la salida de vapor durante 1 minuto.
- Al acabar la instalación, se recomienda redactar un informe de todo lo efectuado.
- Está prohibido dejar la máquina encendida sin la presencia y vigilancia de un operador cualificado. Simonelli Group no es responsable por los daños causados por el incumplimiento de dicha prohibición.
 - El operador, al añadir el café, no debe poner las manos dentro del contenedor.
 - 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.
 - Para las operaciones de limpieza, atenerse exclusivamente a lo previsto en el presente manual.
 - Una vez comenzado el lavado de la máquina, no interrumpirlo ya que podrían quedar residuos de detergente dentro del grupo de erogación.
 - En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apagarlo. Está estrictamente prohibido efectuar intervenciones. Acudir exclusivamente a personal profesionalmente cualificado. La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada solamente por el fabricante o por un servicio de asistencia autorizado utilizando exclusivamente recambios originales. El incumplimiento de lo antedicho puede afectar a la seguridad del aparato.
 - En caso de incendio, cortar la tensión a la máquina mediante el interruptor general. Está absolutamente prohibido apagar el incendio con agua cuando la máquina está en tensión.
 - Si la máquina queda desatendida por un largo período, cerrar el grifo de entrada del agua.
 - Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, el técnico autorizado tiene que desconectar el enchufe y apagar el interruptor de la máquina.



- Si decide no volver a utilizar un aparato de ese tipo, se recomienda inutilizarlo, tras haber desconectado el enchufe, cortando el cable de alimentación.
- No abandonar la máquina en el medio ambiente: para su eliminación, acudir a un centro autorizado o ponerse en contacto con el fabricante que le facilitará las oportunas indicaciones.

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS



De conformidad con las Directivas 2011/65/UE, 2012/19/UE y 2015/863/UE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos.

El símbolo del contenedor de basura tachado que se muestra sobre el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser tratado por separado respecto a los demás desechos. El usuario deberá, por tanto, entregar los equipos que han llegado al final de

su vida útil a los adecuados centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien devolverlo al revendedor cuando adquiera un nuevo equipo equivalente, en igual medida. Una adecuada recogida selectiva y el posterior envío del aparato para su reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible contribuyen a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, y favorecen el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas objeto del Decreto Legislativo n.22/1997” (art. 50 y siguientes del Decreto Legislativo n.22/1997).

PREPARACIONES A CARGO DEL COMPRADOR

- Preparación del lugar de instalación.
El comprador deberá preparar una superficie de apoyo adecuada para soportar el peso de la máquina (véase el capítulo de instalación).
- Preparación eléctrica.
La instalación eléctrica deberá ser conforme a lo indicado en las normas nacionales vigentes en el lugar de instalación y disponer de una puesta a tierra eficiente. Instalar un dispositivo onnipolar de seccionamiento aguas arriba de la máquina.

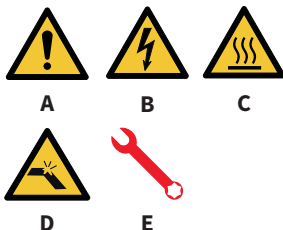


Los cables eléctricos de alimentación deben estar dimensionados en función de la máxima corriente requerida por la máquina, de manera que la caída de tensión total, a plena carga, sea inferior al 2%.

- Preparación hídrica.

Preparar un adecuado desagüe para el agua y una red de alimentación de agua que abastezca agua con dureza máxima de 3/5º franceses (60/85 ppm).

SÍMBOLOS



- A Peligro genérico
- B Peligro de choque eléctrico
- C Peligro de quemaduras
- D Peligro de dañar la máquina
- E Operación reservada al Técnico cualificado, acatando las normas vigentes

RIESGOS RESIDUALES

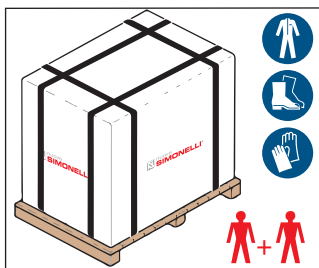
A pesar de que el fabricante ha previsto sistemas de seguridad mecánicos y eléctricos, persisten zonas peligrosas durante el uso de la máquina:



- Grupos de erogación de café.
- Lanza de vapor.
- Lanza de agua caliente.
- Calientatazas.

RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

TRANSPORTE



La máquina se transporta sobre pallet junto con otras máquinas, dentro de cajas aseguradas al pallet con flejes.

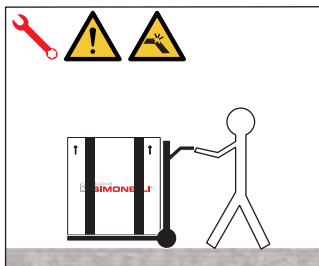
Antes de efectuar cualquier operación de transporte o desplazamiento, el operador deberá ponerse los guantes y calzado de seguridad y un mono de trabajo con elásticos en los extremos.

La manipulación de la máquina debe ser efectuada por 2 o más personas.



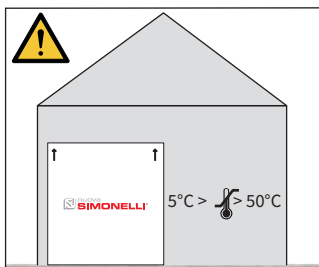
El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a cosas o personas debidas al incumplimiento de las normas de seguridad vigentes en tema de elevación y desplazamiento de materiales.

DESPLAZAMIENTO



- Levantar lentamente el pallet a unos 30 cm del suelo y trasladarlo a la zona de carga.
- Después de haber controlado que no haya obstáculos, cosas o personas, efectuar la carga.
- Una vez llegados al destino, con un medio adecuado de elevación (ej. carretilla elevadora o toro), después de haberse asegurado de que no haya cosas o personas en el área de descarga, bajar el pallet al suelo y desplazarlo a unos 30 cm del suelo hasta el área de almacenamiento.

ALMACENAMIENTO



La caja que contiene la máquina deberá almacenarse protegida de los agentes atmosféricos. Antes de la siguiente operación, comprobar que la carga esté bien colocada y que al cortar los flejes no se caiga.

El operador con guantes y zapatos de seguridad, debe cortar las cimbras o cuerdas y almacenar el producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la maquina que hay que almacenar y actuar consecuentemente.

DESEMBALAJE



Una vez retirada la máquina del pallet o del contenedor, no abandonarlo en el medio ambiente.

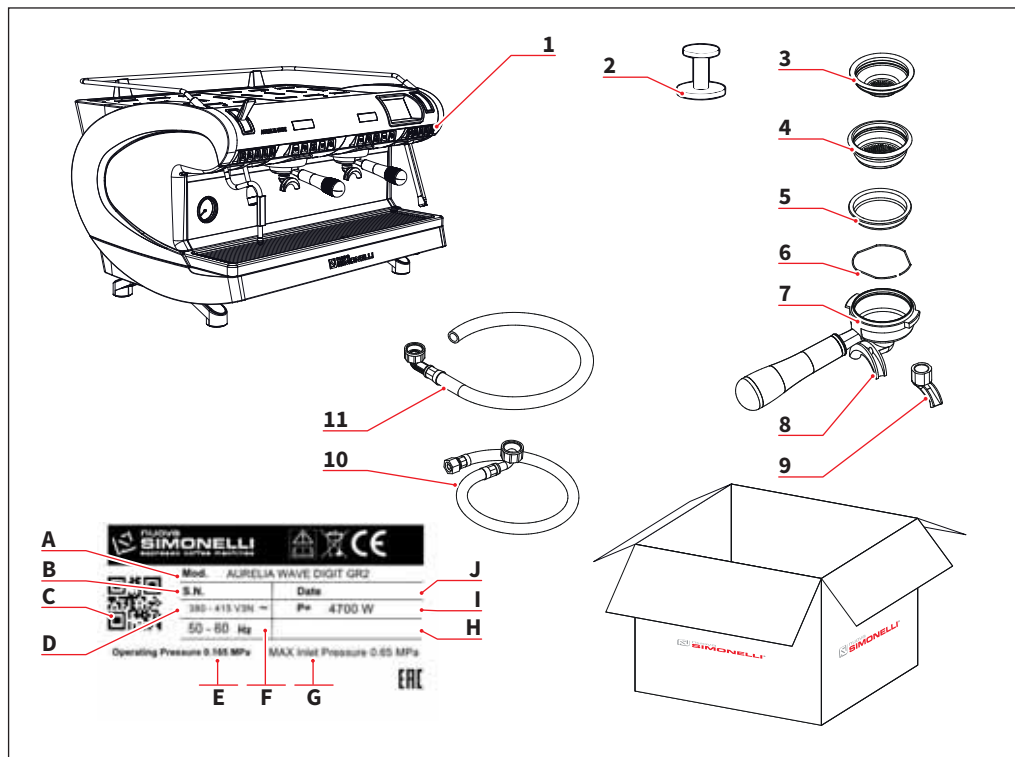
CONTROL DEL CONTENIDO

Cuando se reciba la caja, verificar que el embalaje esté intacto y no muestre desperfectos. En el interior del embalaje encontrará el manual de instrucciones y el todo material.

En caso de daños o anomalías, contactar con el concesionario de la zona.

Para cualquier comunicación, citar siempre el número de serie.

La notificación deberá efectuarse en el plazo de 8 días desde la recepción de la máquina.



- 1 Máquina (imagen de ejemplo)
- 2 Prensa café (1 unidad)
- 3 Filtro individual (1 unidad)
- 4 Filtro doble (1 por cada grupo)
- 5 Filtro ciego (1 por cada grupo)
- 6 Resorte (1 por cada grupo)
- 7 Portafiltro (n.º grupos + 1)
- 8 Boquilla doble (1 por cada grupo)
- 9 Boquilla individual (1 unidad)
- 10 Tubo de carga 3/8" (1 unidad)
- 11 Tubo de descarga 3/4" (1 unidad)

- A Modelo y versión
- B Número de serie
- C Código QR
- D Alimentación eléctrica
- E Presión de trabajo
- F Frecuencia
- G Presión máx. de entrada
- H Opcional
- I Potencia
- J Fecha de fabricación

1

ALLGEMEINE INFORMATIONEN INFORMACIÓN GENERAL

DE

HERSTELLER:

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

KAFFEEMASCHINENMODELL: AURELIA WAVE DIGIT T³

ES

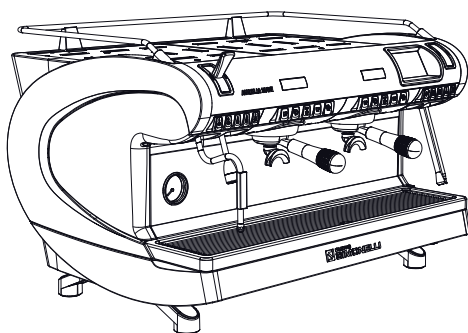
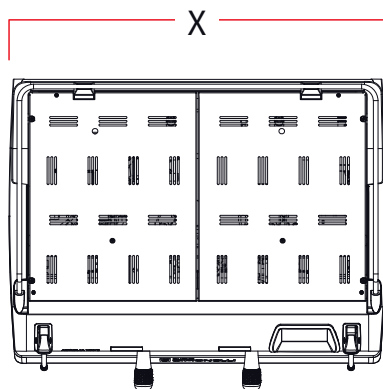
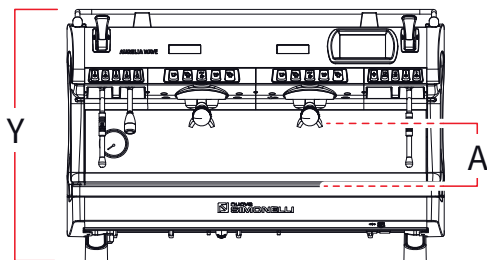
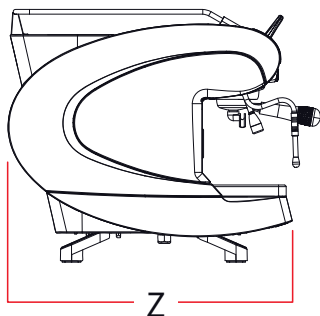
FABRICANTE:

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

MÁQUINA DE CAFÉ MODELO: AURELIA WAVE DIGIT T³

2

TECHNISCHE DATEN DATOS TÉCNICOS



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

DE

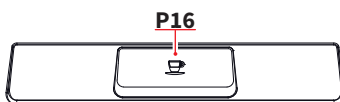
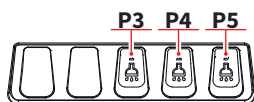
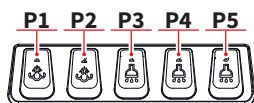
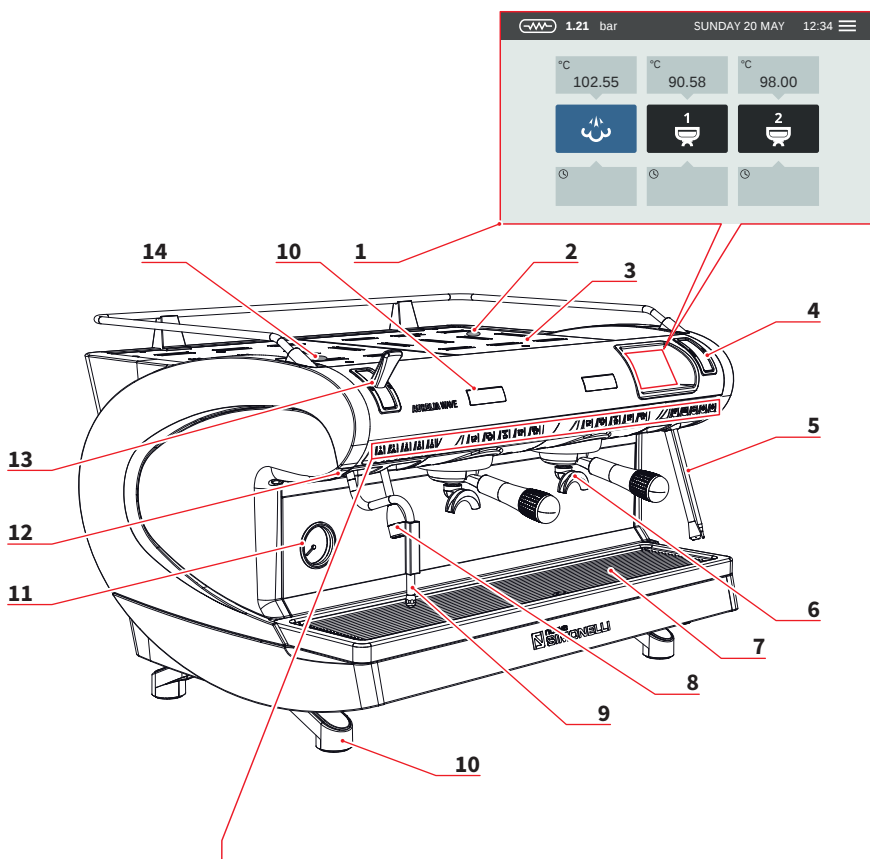
* Kapazität für jeden Kaffee-
kocher

ES

* capacidad para cada cal-
dera de café

3

BESCHREIBUNG DER MASCHINE DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA



DE

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

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

ES

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

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

DE

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

ES

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

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.

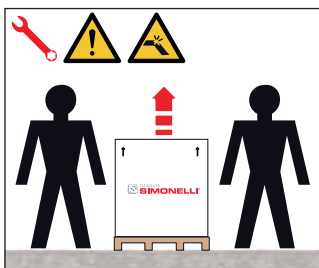
3.2 USO INAPROPIADO

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

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

4

INSTALLATION INSTALACIÓN

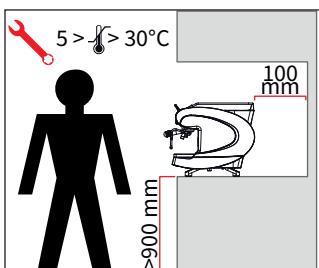


DE

Zum Anheben der Maschine sind mindestens 2 Personen erforderlich.

ES

Para levantar la máquina son necesarias al menos 2 personas.



4.1 POSITIONIERUNG

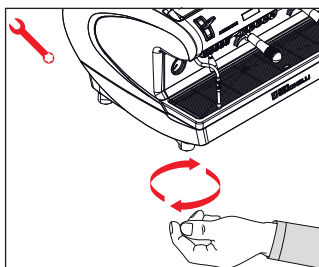
Überprüfen Sie vor der Installation der Maschine, ob die beanspruchte Fläche mit den Gesamtabmessungen und dem Gewicht der Maschine kompatibel ist.

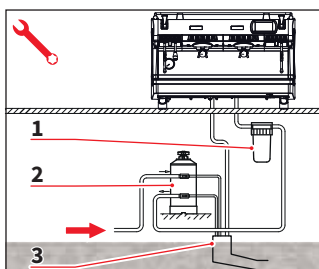
- Stellen Sie die Maschine auf eine horizontale Ebene, die mindestens 900 mm über dem Boden liegt.
- Halten Sie mindestens 100 mm um die Maschine herum, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Stellen Sie die Maschine mit den Stellfüßen ein.

4.1 COLOCACIÓN

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

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





DE

4.2 WASSERANSCHLUSS

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

- 1 Feinfilter
- 2 Enthärter
- 3 Abfluss 50 mm

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

WASSERSPEZIFIKATIONEN

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

ES

4.2 CONEXIÓN HÍDRICA

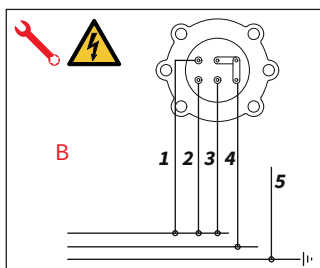
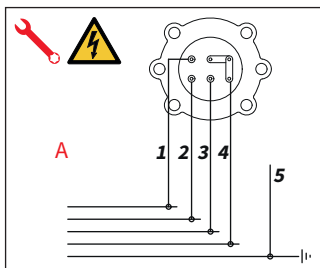
Evitar estrangulamientos en los tubos de conexión. Controlar que la descarga sea capaz de eliminar los desechos. Está prohibido utilizar tubos de conexión ya usados anteriormente. El mantenimiento de los filtros queda a cargo del comprador.

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

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

ESPECIFICACIONES PARA EL AGUA

- Dureza total 50-60 ppm (partes por millón).
- Presión de la red de suministro de agua entre 2 y 4 bar (agua fría).
- Caudal mínimo: 200 l/hora
- Filtración inferior a 1.0 micras.
- Residuo fijo (tds: total dissolved solids) entre 50 y 250 ppm.
- Alcalinidad entre 10 y 150 ppm.
- Cloro inferior a 0,50 mg/l.
- pH entre 6,5 y 8,5.



DE

4.3 STROMANSCHLUSS

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

ELEKTRISCHE SPEZIFIKATIONEN

- A** 380 V - 3 Phasen +
Neutraleiter
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 Ausguss schnabel (wenn mehrere Schnäbel vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- Öffnen des Dampfauflasses 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.



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.

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.

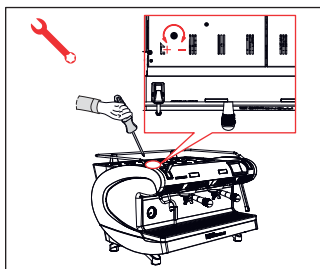


5.1 KONTRASTEINSTELLUNG ECONOMISER WARMWASSER

Der beschriebene Vorgang kann auch bei eingeschalteter Maschine vorgenommen werden.

5.1 AJUSTE ECONOMIZADOR DE AGUA CALIENTE

Operación que puede realizarse también con la máquina encendida.



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.

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

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

DE

5.2 AUSTAUSCH DER BATTERIE DER UHR

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

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

ES

5.2 SUSTITUCIÓN BATERÍA DEL RELOJ

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

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

**DE**

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

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 EINSCHALTEN / AUSSCHALTEN DER MASCHINE



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

6.1 ENCENDIDO/ APAGADO DE LA MÁQUINA

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



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

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

Auf dem Display erscheint:

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

En el display:

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

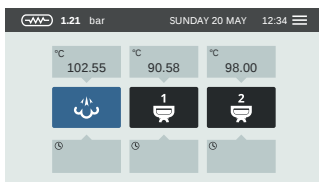
Die Maschine ist nicht betriebsbereit, da der Hauptschalter nur die Stromzuführung der Elektronikarte vorsieht.

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



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

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



DE

6.1.1 MANUELLES EINSCHALTEN/ AUSSCHALTEN

EIN - AUS Automatisch NICHT PROGRAMMIERT

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

EINSCHALTEN

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

Nach der Diagnose erscheint auf dem Display „Homepage“.

Alle Auswahl-tasten sind am Ende des Diagnosevorgangs aktiviert.

AUSSCHALTEN

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

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

ES

6.1.1 ENCENDIDO / APAGADO MANUAL

ON - OFF Automático NO PROGRAMADO

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

ENCENDIDO

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

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

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

APAGADO

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

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



EIN - AUS Automatisch PROGRAMMIERT

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

Die Maschine schaltet sich bei der ersten programmierten Einschaltzeit ein.

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

Nach der Diagnose erscheint auf dem Display „Homepage“.

Alle Auswahl-tasten sind am Ende des Diagnosevorgangs aktiviert.

Die Maschine schaltet sich bei der ersten programmierten Abschaltzeit aus.

STANDBY-MODUS

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

Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt VERWALTUNG DER LEISTUNG.

ON - OFF Automático PROGRAMADO

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

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

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

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

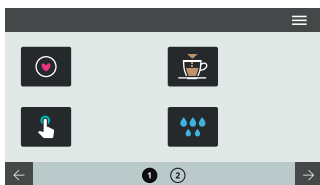
Todos los botones de selección están habilitados una vez finalizado el diagnóstico.

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

STAND BY

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

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

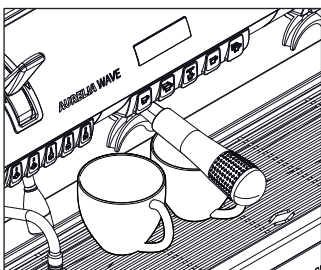
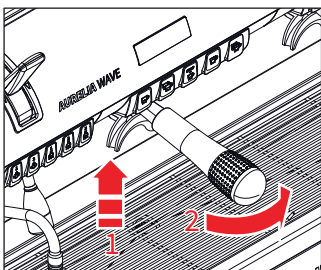
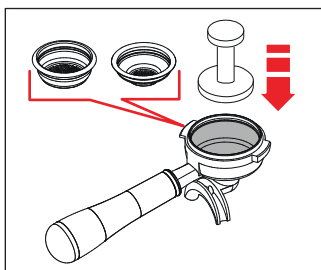


P13

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.



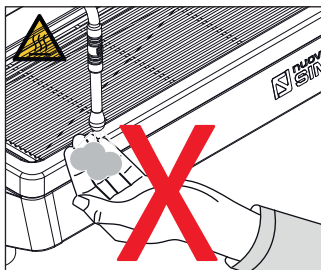
Lassen Sie am Ende jedes Kaffeebrühvorgangs den Filterhalter am Gerät befestigt, so dass er immer heiß bleibt.

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.



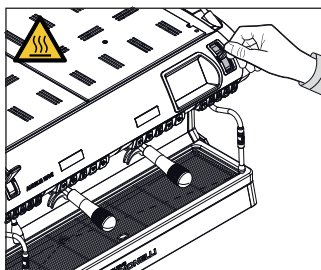
6.3 DAMPFENTNAHME

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.

Ziehen oder drücken Sie den Dampfhebel.

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

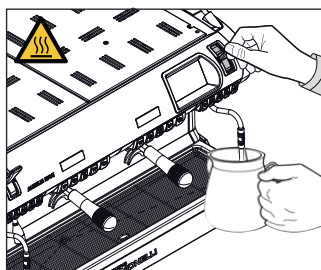
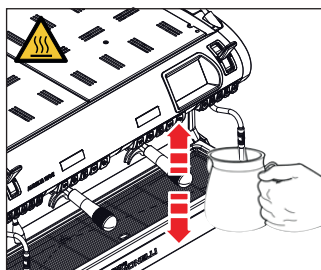


6.4 VORBEREITUNG DES CAPPUCCINO

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

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

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



6.3 EROGACIÓN DE VAPOR

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

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

Tirar o empujar de la palanca de vapor.

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

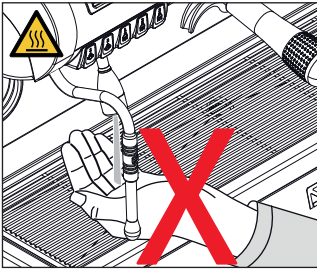
6.4 PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

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

Abrir el vapor.

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

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



6.5

AUSGABE VON WARMEM
WASSER

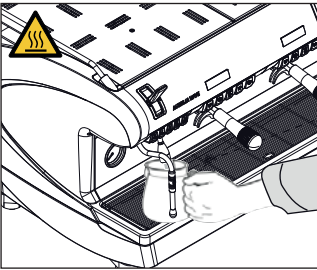
Achten Sie bei der Verwendung der Heißwasserlanze darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter legen und sie nicht unmittelbar danach berühren.

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

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

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

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



6.6

EASYCREAM (optional)

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

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

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

6.5

EROGACIÓN DE AGUA
CALIENTE

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

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

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

La lanza de agua caliente 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.

6.6

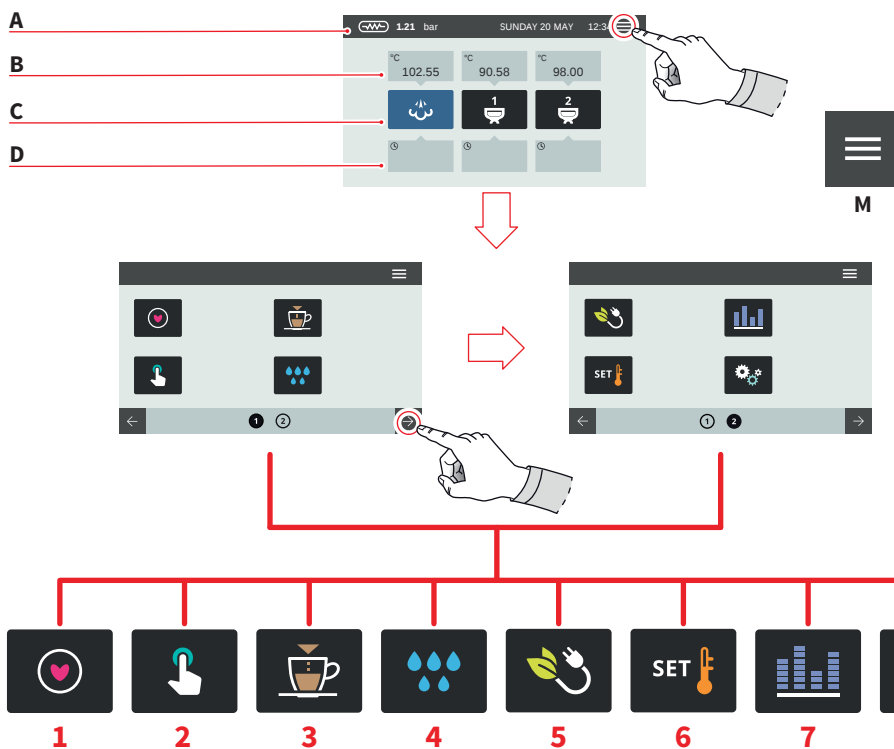
EASYCREAM (opcional)

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

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

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

7 PROGRAMMIERUNG PROGRAMACIÓN

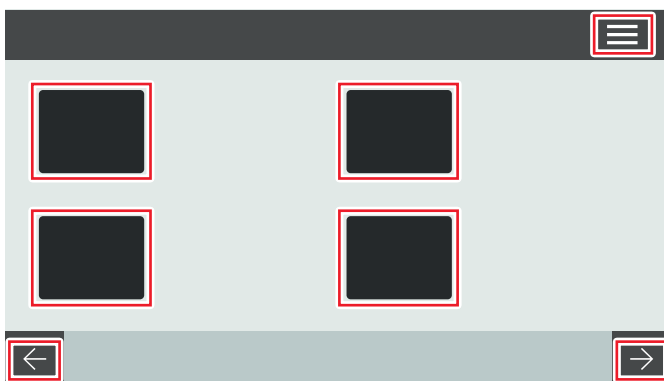


DE

SENSIBLE BEREICHE

ES

ZONAS SENSIBLES



DE

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

HOME PAGE

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

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

Geben Sie auf Anfrage das Passwort ein.

HAUPTMENÜ

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

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

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

ES

Las pantallas descritas en el presente manual son meramente indicativas.

PÁGINA PRINCIPAL

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

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

Si es necesario, introduzca la contraseña.

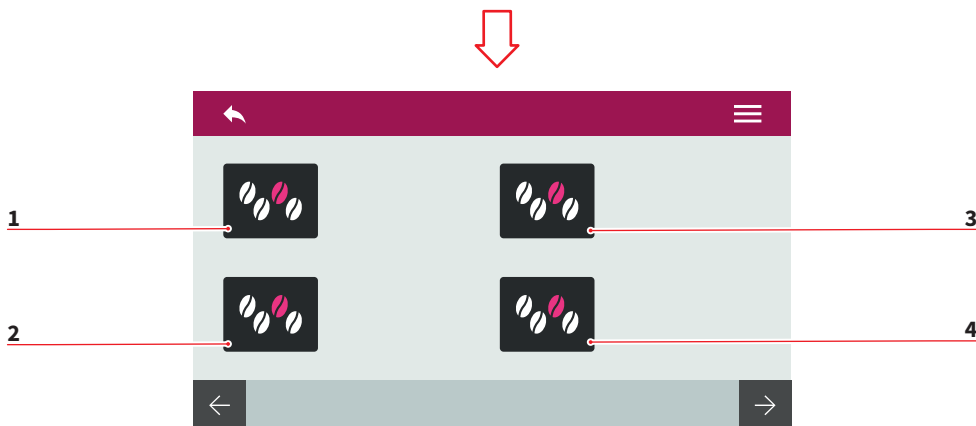
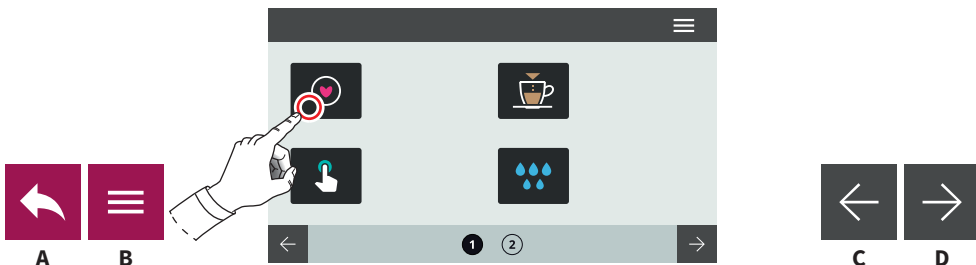
MENÚ PRINCIPAL

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

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

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

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



DE

7.1 MY COFFEES

Wählen Sie ein Rezept aus, um mit der Abgabe fortzufahren.

- 1 Eingestelltes Rezept
- 2 Eingestelltes Rezept
- 3 Eingestelltes Rezept
- 4 Rezept hinzufügen

Die Rezepte 1, 2 und 3 sind vom Hersteller voreingestellt. Ab Rezept 4 können diese individuell eingestellt werden.

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

ES

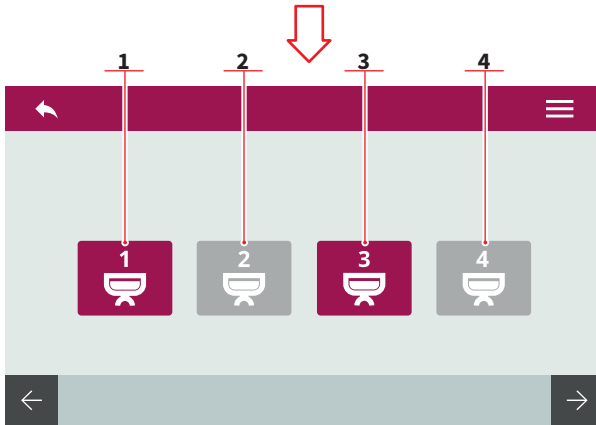
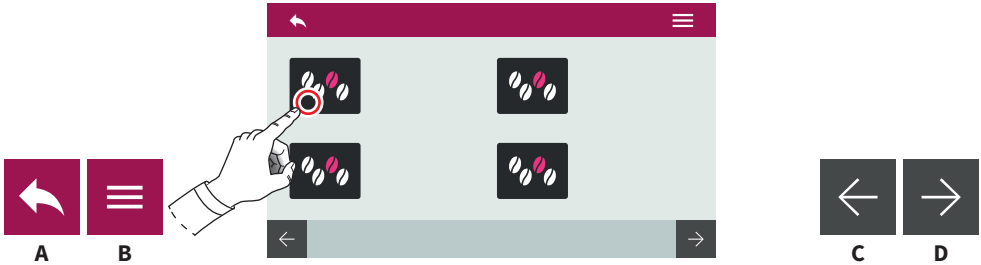
7.1 MY COFFEES

Seleccionar una receta para proceder con la erogación

- 1 Receta configurada
- 2 Receta configurada
- 3 Receta configurada
- 4 Añadir receta

Las recetas 1, 2 y 3 están preestablecidas por el fabricante. A partir de la receta 4 en adelante, es posible personalizarlas.

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



DE

7.1.1 REZEPT AKTIVIEREN

Ein Rezept auswählen und bestätigen, um alle eingestellten Werte zu aktivieren.

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

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

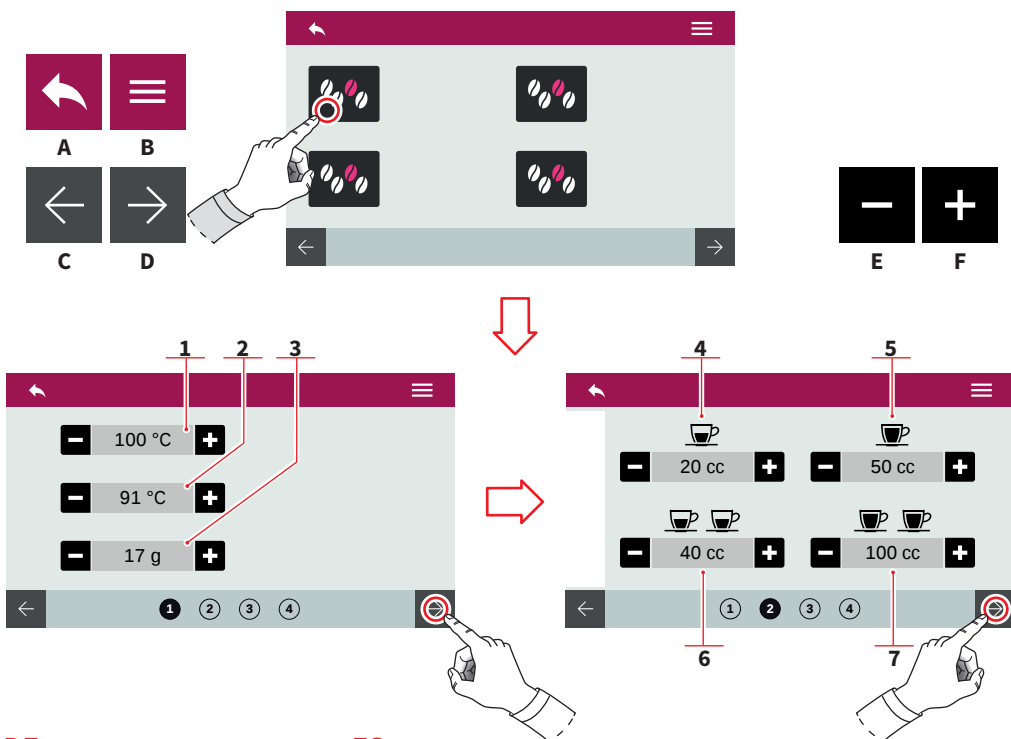
ES

7.1.1 ACTIVAR RECETA

Seleccione una receta y confírmela para activar todos los parámetros establecidos.

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

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



DE

7.1.2 EIN REZEPT ERSTELLEN

Um ein neues Rezept zu erstellen, ein Symbol zwischen den Rezepten 1, 2 oder 3 gedrückt halten.

Danach kann das Rezept an einer anderen Stelle gespeichert werden.

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

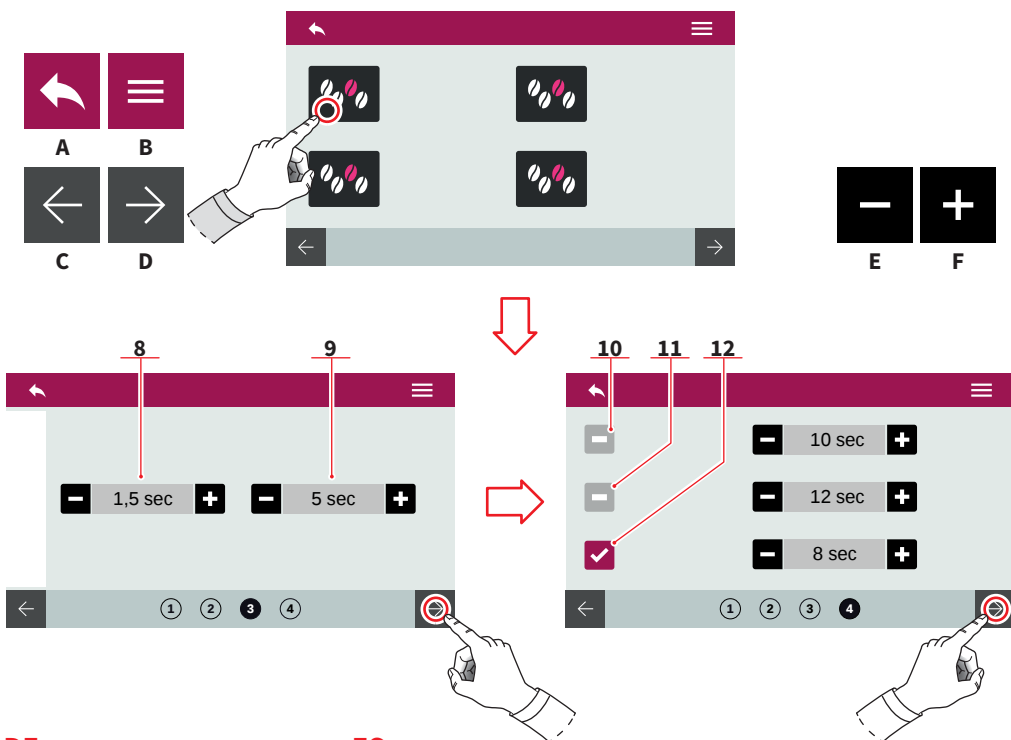
ES

7.1.2 CREAR UNA RECETA

Para crear una nueva receta, mantenga presionado un icono entre las recetas 1, 2 o 3.

A partir de ese momento, se podrá guardar la receta en otra posición.

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



DE

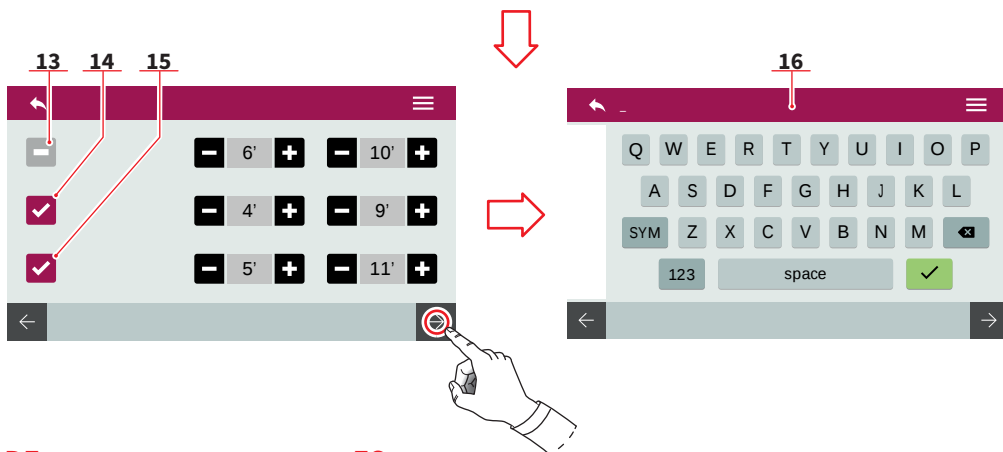
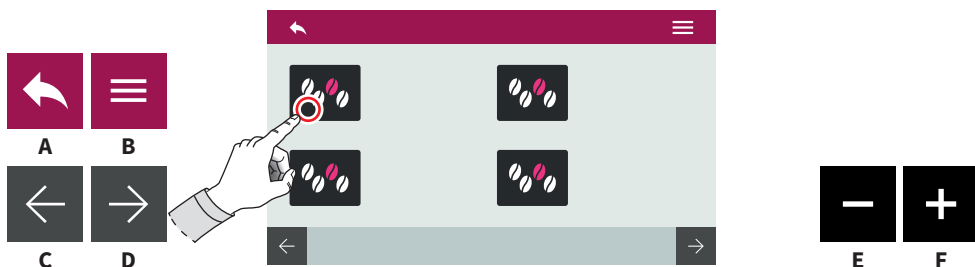
ES

Einstellen:

- 1 Temperatur Brühgruppe
- 2 Temperatur des Kaffeeessels (T^3)
- 3 Gramm gemahlener Kaffee
- 4 Dosis 1 Kurzer Espresso
- 5 Dosis 1 Langer Espresso
- 6 Dosis 2 Kurze Espresso
- 7 Dosis 2 Lange Espresso
- 8 Einschaltzeit des Vorbrühens
- 9 Ausschaltzeit des Vorbrühens
- 10 Vorbrühen (T ein - T aus)
- 11 Brühvorgang (T ein - T aus)
- 12 Nach dem Brühvorgang (T ein - T aus)

Configurar:

- 1 Temperatura grupo
- 2 Temperatura caldera café (T^3)
- 3 Gramos de café molido
- 4 Dosis 1 café corto
- 5 Dosis 1 café largo
- 6 Dosis 2 cafés cortos
- 7 Dosis 2 cafés largos
- 8 Tiempo ON preinfusión
- 9 Tiempo OFF preinfusión
- 10 Preinfusión (T on - T off)
- 11 Infusión (T on - T off)
- 12 Post-infusión (T on - T off)



DE

PULSEJET-Funktionen (optional)

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

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

ES

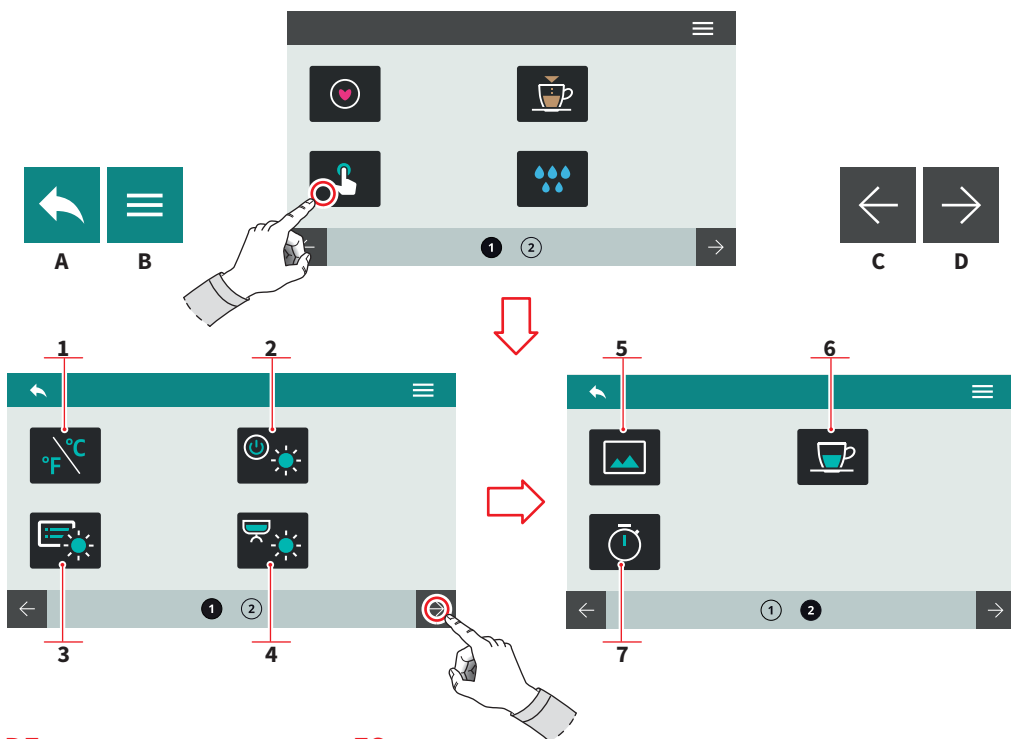
Funciones PULSEJET (opcional)

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

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

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

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



DE

7.2 TASTEN- UND BILDSCHIRMEINSTELLUNG

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

- 1 Maßeinheit (°C oder °F)
- 2 Helligkeit der externen LEDs
- 3 Bildschirm-Helligkeit
- 4 Tastenhelligkeit
- 5 Bildschirm-Ausschaltung
- 6 Ausgabezeit anzeigen
- 7 Brühzeit anzeigen

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

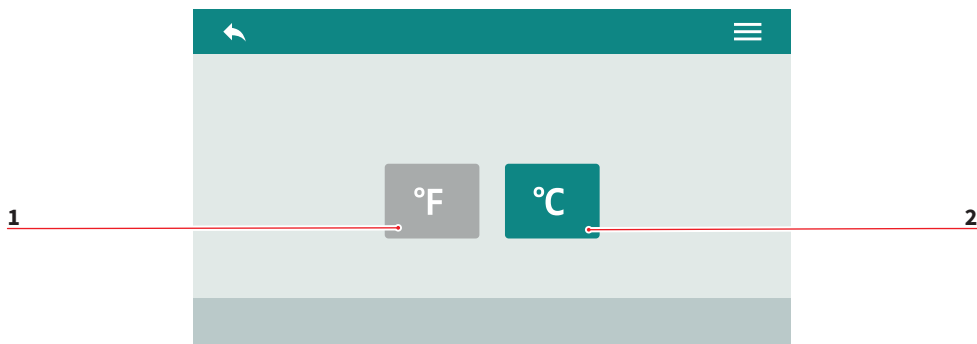
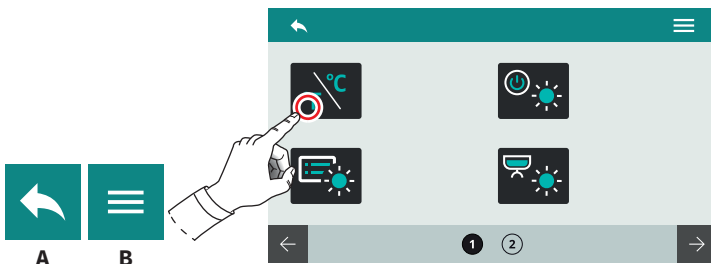
ES

7.2 CONFIGURACIÓN DE LOS BOTONES Y LA PANTALLA

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

- 1 Unidad de medida (°C o °F)
- 2 Luminosidad de los ledes externos
- 3 Brillo de la pantalla
- 4 Luminosidad botones
- 5 Suspensión de la pantalla
- 6 Visualiza temperatura de erogación
- 7 Visualiza tiempo de erogación

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



DE

7.2.1 MESSEINHEIT

Wählen Sie die Standardmaß-
einheit.

- 1 Fahrenheit
- 2 Celsius

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

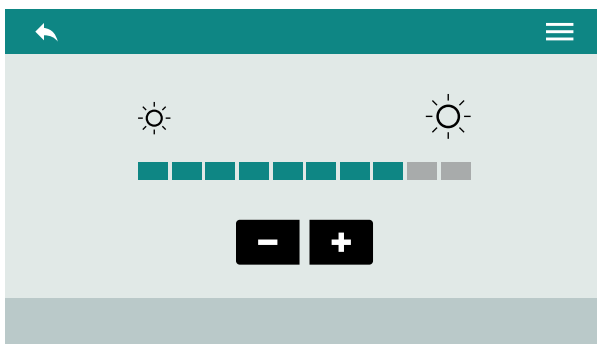
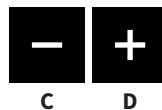
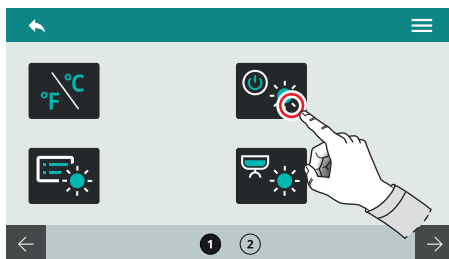
ES

7.2.1 UNIDAD DE MEDIDA

Seleccionar la unidad de medi-
da predeterminada.

- 1 Fahrenheit
- 2 Celsius

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



DE

7.2.2 EXTERNE LED-HELLIGKEIT

Stellen Sie die Helligkeit der externen LEDs ein.

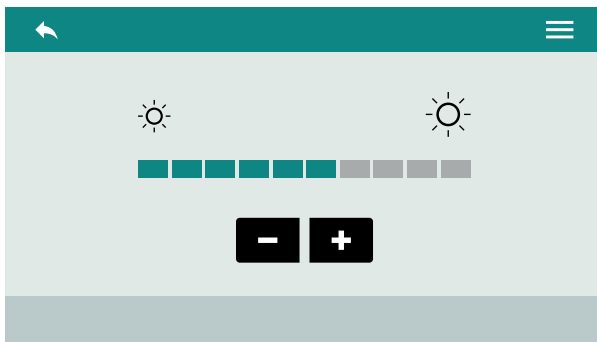
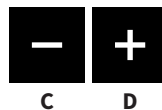
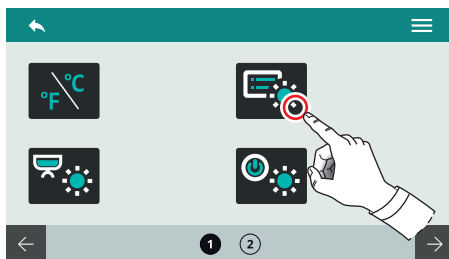
- A** Zum vorherigen Menü
- B** Zum Hauptmenü
- C** Abnahme
- D** Zunahme

ES

7.2.2 LUMINOSIDAD DE LOS LEDES EXTERNOS

Configurar la luminosidad de los ledes externos.

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



DE

7.2.3 DISPLAYHELLIGKEIT

Stellen Sie die Helligkeit der Anzeige ein.

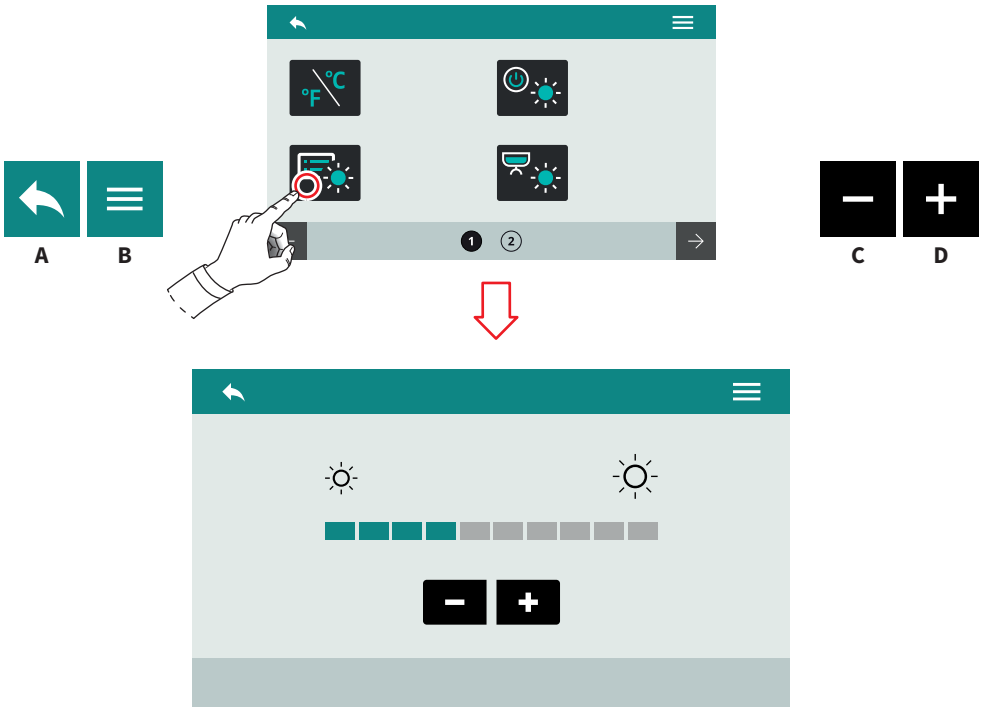
- A** Zum vorherigen Menü
- B** Zum Hauptmenü
- C** Abnahme
- D** Zunahme

ES

7.2.3 LUMINOSIDAD DISPLAY

Configurar la luminosidad del display.

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



DE

7.2.4 TASTENHELLIGKEIT

Stellen Sie die Helligkeit der Tasten ein.

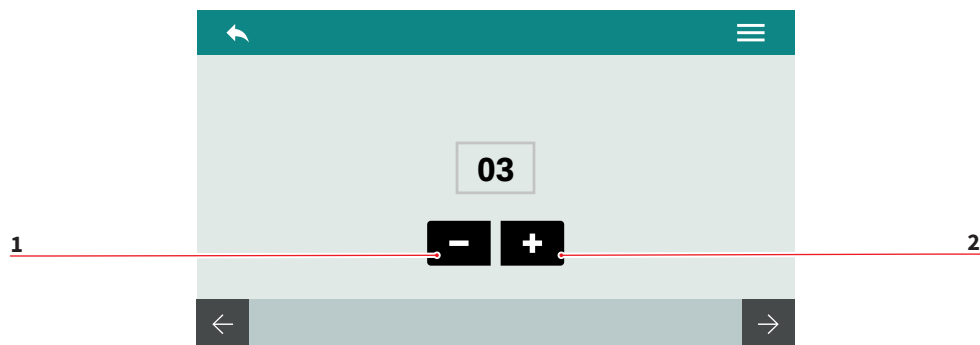
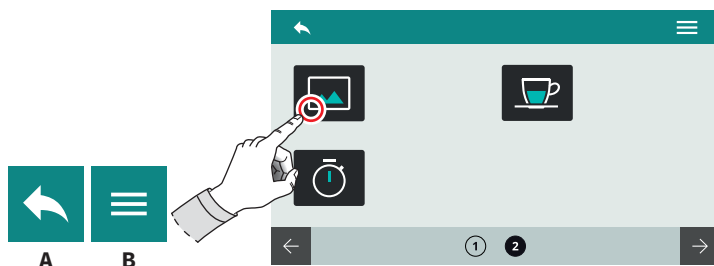
- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Abnahme
- D Zunahme

ES

7.2.4 LUMINOSIDAD BOTONES

Configurar la luminosidad de los botones.

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



DE

7.2.5 BILDSCHIRM- AUSSCHALTUNG

Einstellung des Zeitraums zur Abschaltung des Bildschirms im Leerlauf.

- 1 Zunahme
- 2 Abnahme

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

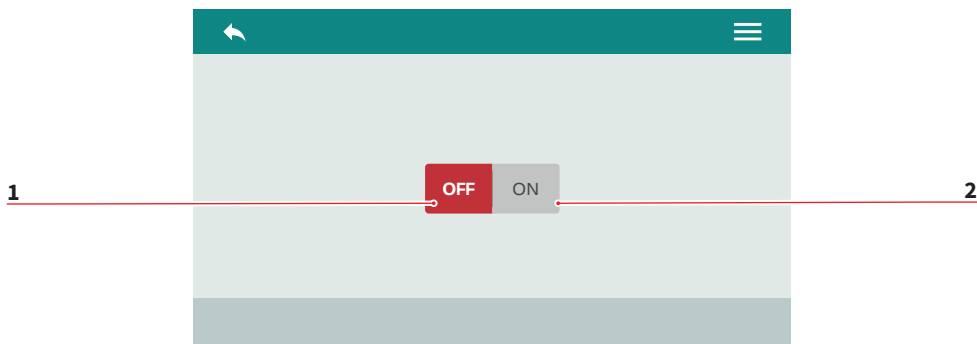
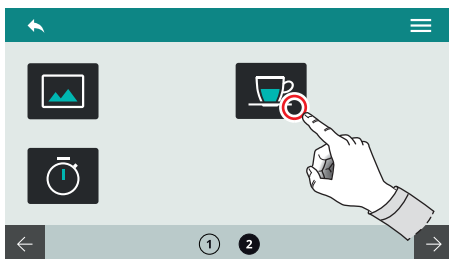
ES

7.2.5 SUSPENSIÓN DE LA PANTALLA

Configure el tiempo de suspensión de la pantalla tras un periodo de inactividad.

- 1 Aumento
- 2 Disminución

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



DE

7.2.6 ANZEIGE DER AUSGABETEMPERATUR

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

- 1 Deaktiviert
- 2 Aktiviert

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

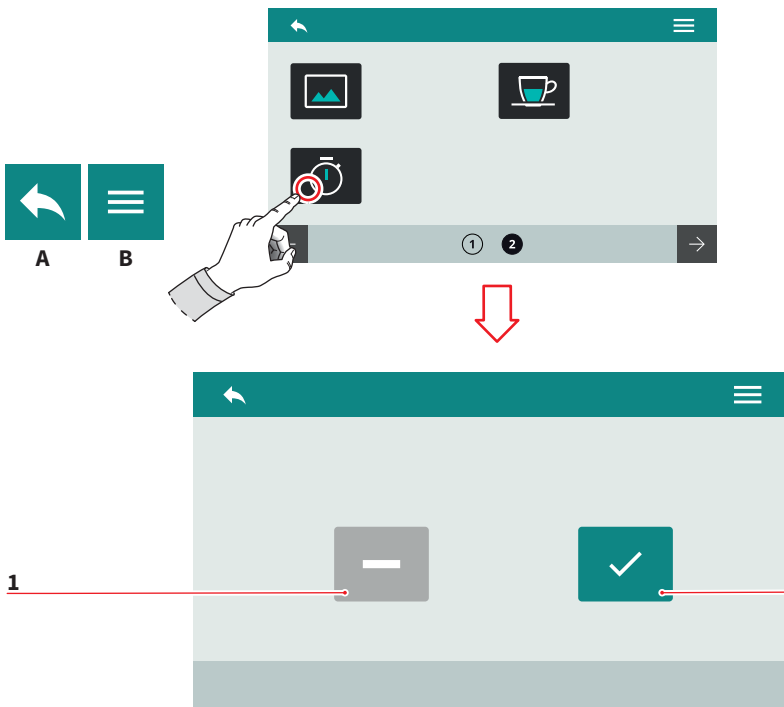
ES

7.2.6 VISUALIZAR TEMPERATURA DE EROGACIÓN

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

- 1 Deshabilitada
- 2 Habilitada

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



DE

7.2.7 AUSGABEZEIT ANZEIGEN

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

- 1 Zeitgesteuert
- 2 Andauernd

- A Zum vorherigen Menü
B Zum Hauptmenü

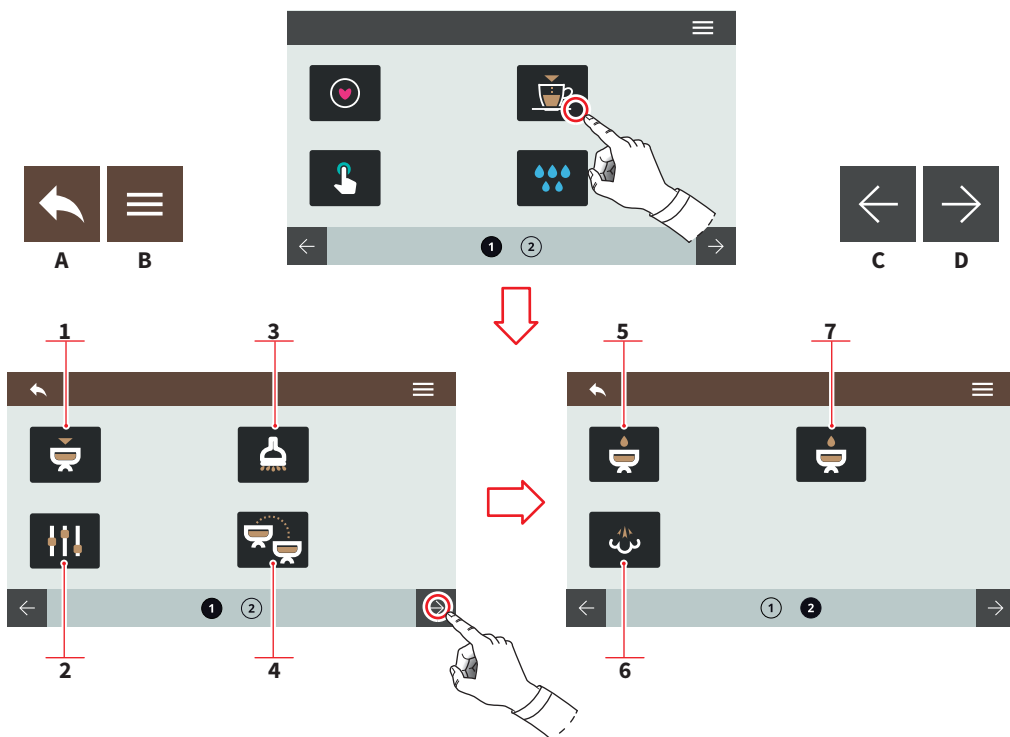
ES

7.2.7 VISUALIZAR TIEMPO DE EROGACIÓN

Configurar la visualización del tiempo de erogación en el display.

- 1 Temporizado
- 2 Ininterrumpido

- A Vuelta al menú anterior
B Vuelta al menú principal



DE

7.3 PROGRAMMIERUNG DER DOSIERUNGEN

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

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

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

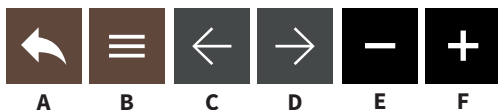
ES

7.3 PROGRAMACIÓN DOSIS

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

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

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

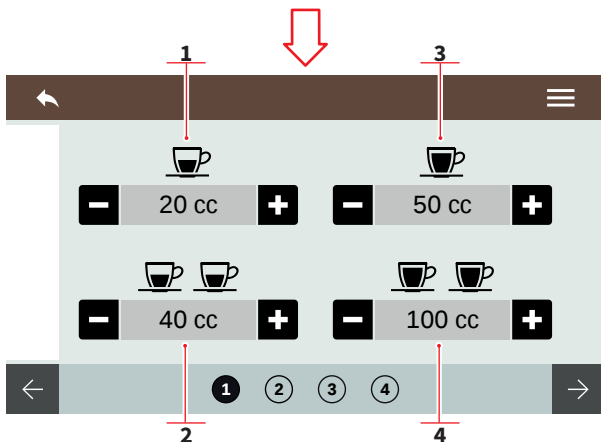
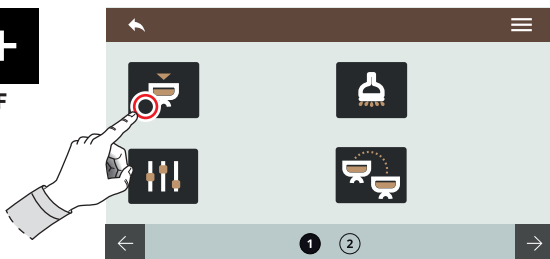


DE

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

ES

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



DE

7.3.1 PROGRAMMIERUNG DER GRUPPEN

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

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

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

Die Mengentasten der Gruppen beginnen zu blinken und die Programmierung kann direkt auf dem Display oder bei den Gruppen vorgenommen werden.

ES

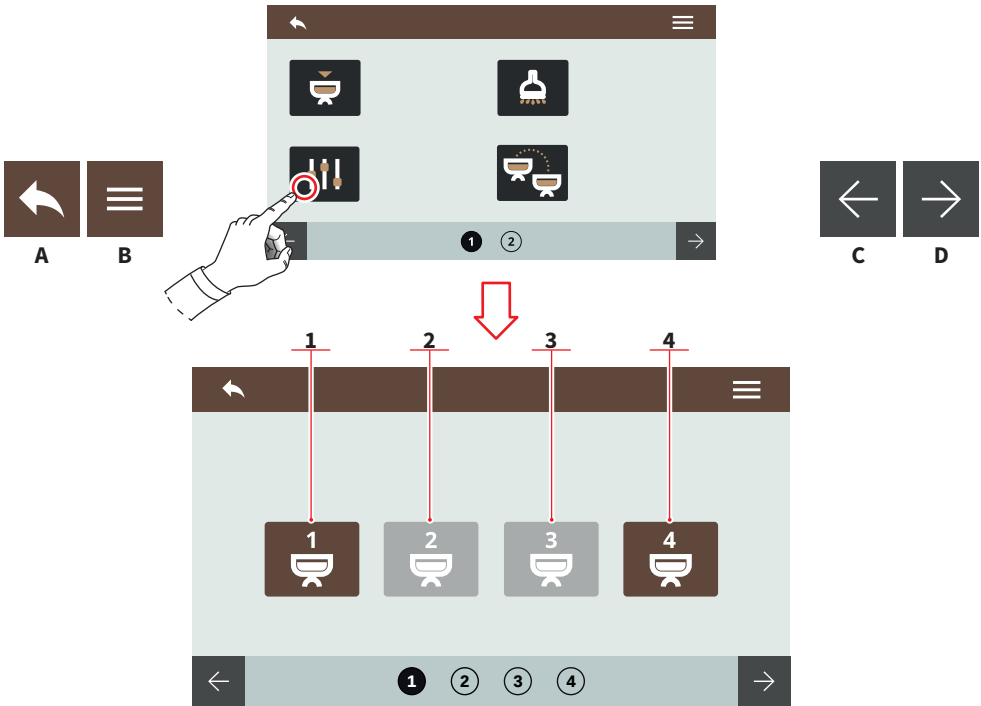
7.3.1 PROGRAMACIÓN DE GRUPOS

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

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

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

Los botones de las dosis de los grupos comienzan a parpadear y se puede elegir la programación directamente desde la pantalla o desde los grupos.



DE

7.3.2 EINSTELLUNGEN STANDARD

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

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

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

ES

7.3.2 AJUSTES ESTÁNDAR

Seleccionar el grupo al cual aplicar las configuraciones estándar.

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

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



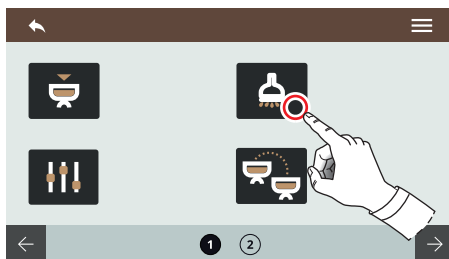
A

B



C

D

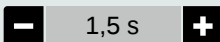


E

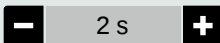
F



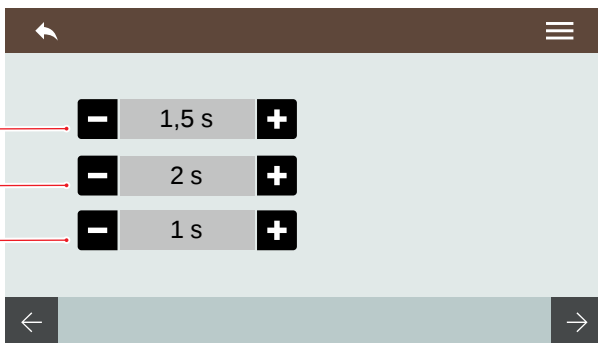
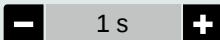
1



2



3



DE

7.3.3

HEISSWASSER

Stellen Sie die Wasserausgabezeiten für die zu verabreichen- den Dosierungen ein.

Die Heißwassertasten beginnen zu blinken.

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

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

ES

7.3.3

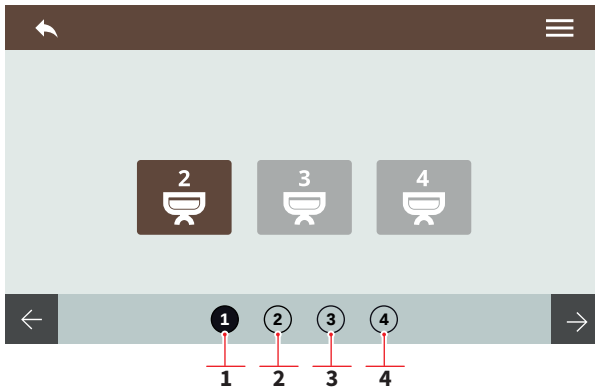
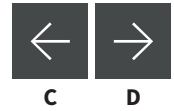
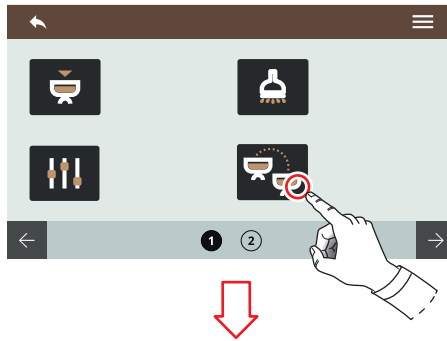
AGUA CALIENTE

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

Los botones de agua caliente comienzan a parpadear.

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

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



DE

7.3.4 DOSISÜBERTRAGUNG DER GRUPPEN

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

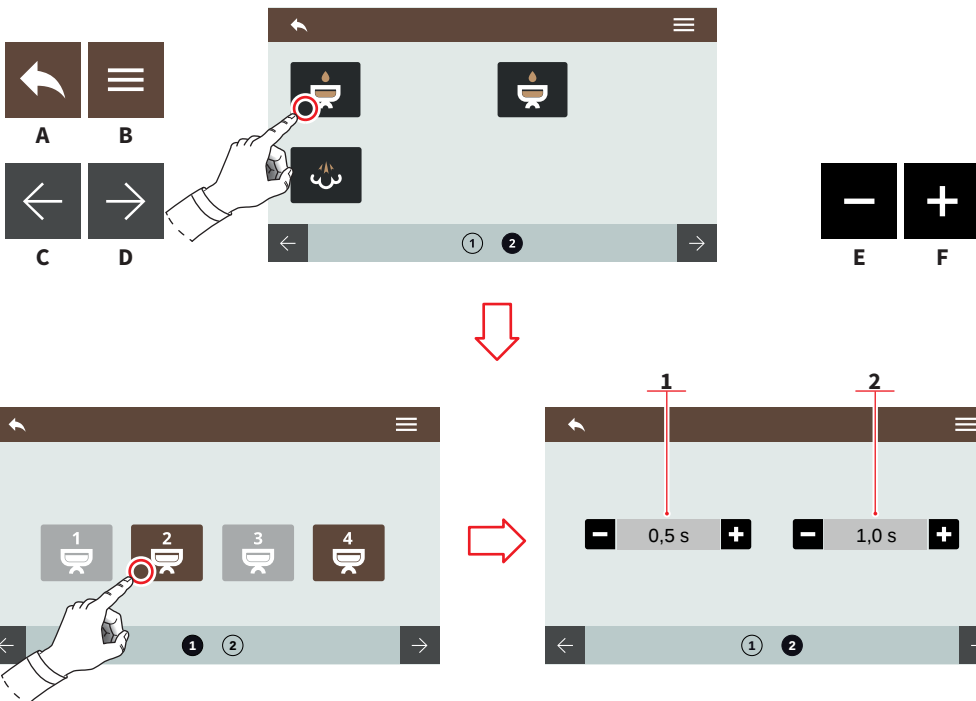
- 1 Quelle Gruppe 1
- 2 Quelle Gruppe 2
- 3 Quelle Gruppe 3
- 4 Quelle Gruppe 4
- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Vorherige Gruppe
- D Nächste Gruppe

ES

7.3.4 TRANSFERENCIA DOSIS GRUPOS

Seleccionar a cuál grupo trans-
ferir las dosis. Desplazándose
por las páginas hacia la dere-
cha aparecen las opciones para
fuentes diferentes.

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



DE

7.3.5 VORBRÜHEN

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

- 1 Zeit EIN
- 2 Zeit AUS

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

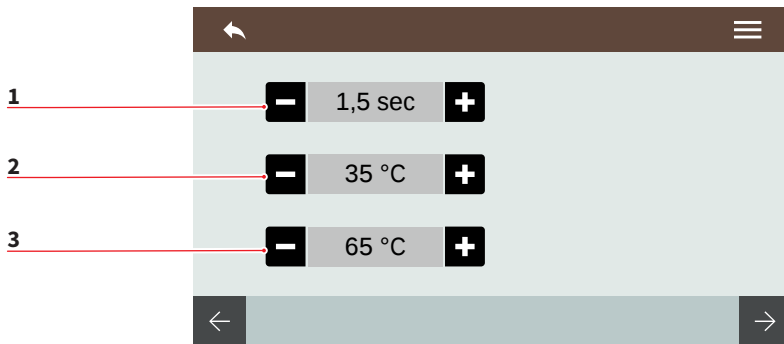
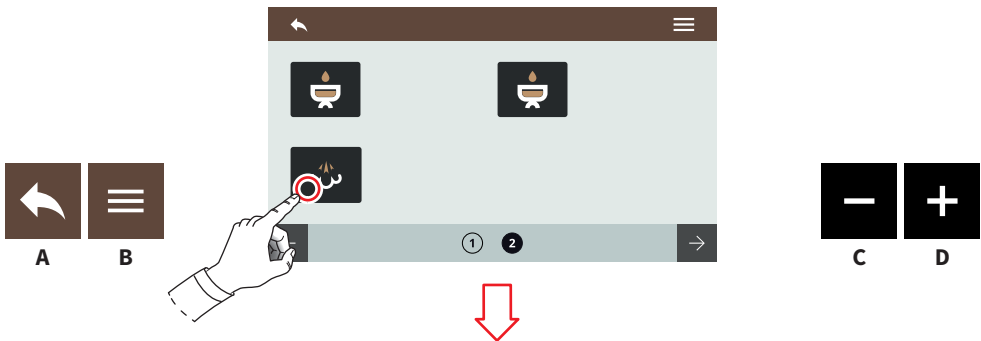
ES

7.3.5 PREINFUSIÓN

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

- 1 Tiempo ON
- 2 Tiempo OFF

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



DE

7.3.6 EASYCREAM (OPTIONAL)

Stellen Sie die Dampfaußgabeparameter ein. Denken Sie daran, die Einstellschraube der Easycream einzustellen. Bei der doppelten Easycream stehen zwei Seiten auf dem Display zur Verfügung.

- 1 Luftverzögerungszeit
- 2 Endtemperatur der Luft
- 3 Endtemperatur

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

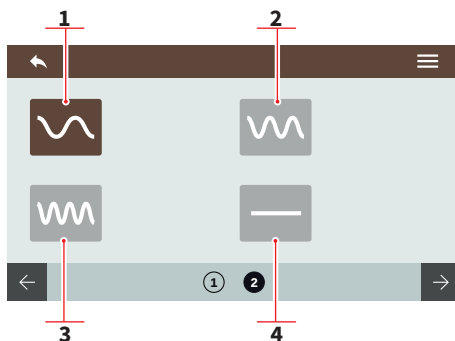
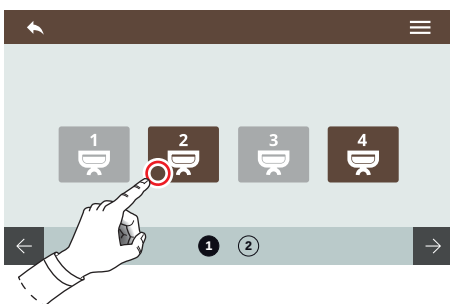
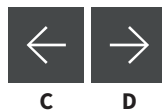
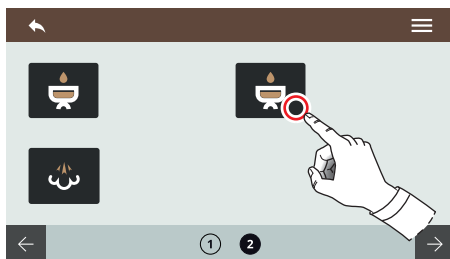
ES

7.3.6 EASYCREAM (OPCIONAL)

Configurar los parámetros de erogación de vapor. Acordarse de intervenir en el tornillo de ajuste de Easycream. En caso de doble Easycream, estarán disponibles dos páginas en el display.

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

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



DE

7.3.7 TECHNOLOGIE PULS-JET (OPTIONAL)

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

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

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

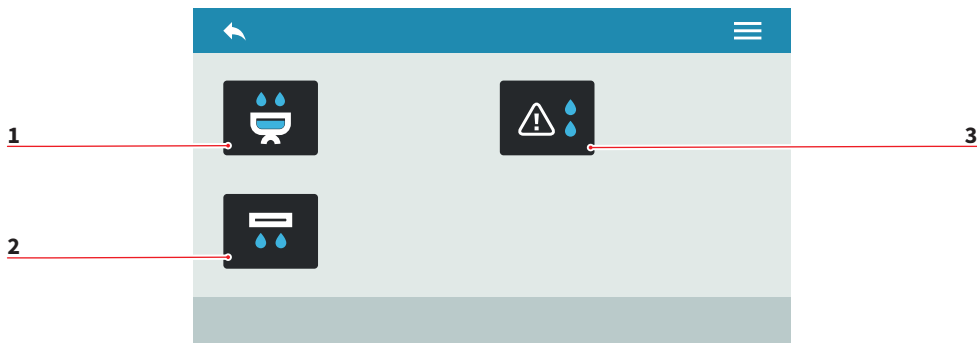
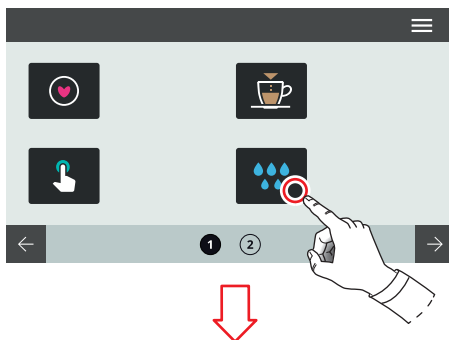
ES

7.3.7 TECNOLOGÍA PULSE-JET (OPCIONAL)

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

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

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



DE

7.4 REINIGUNG DER MASCHINE

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

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

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

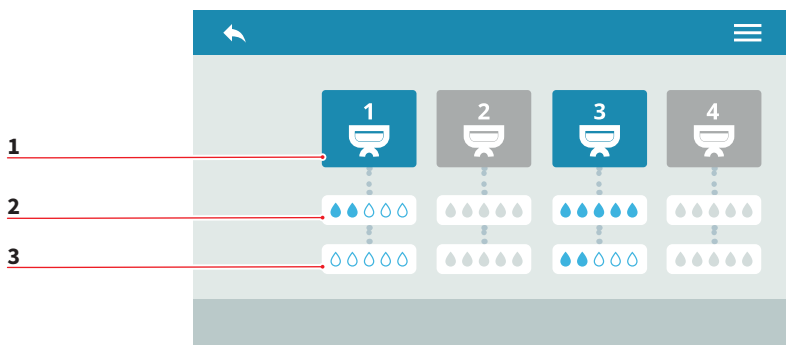
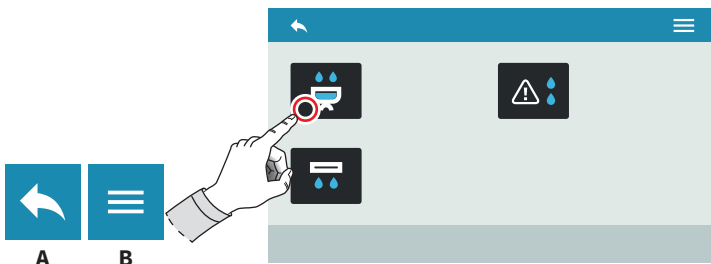
ES

7.4 LIMPIEZA MÁQUINA

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

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

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



DE

7.4.1 REINIGUNGSVORGANG DER GRUPPEN

Stellen Sie den Reinigungszyklus für die einzelnen Gruppen ein.

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

- A Zum vorherigen Menü
B Zum Hauptmenü

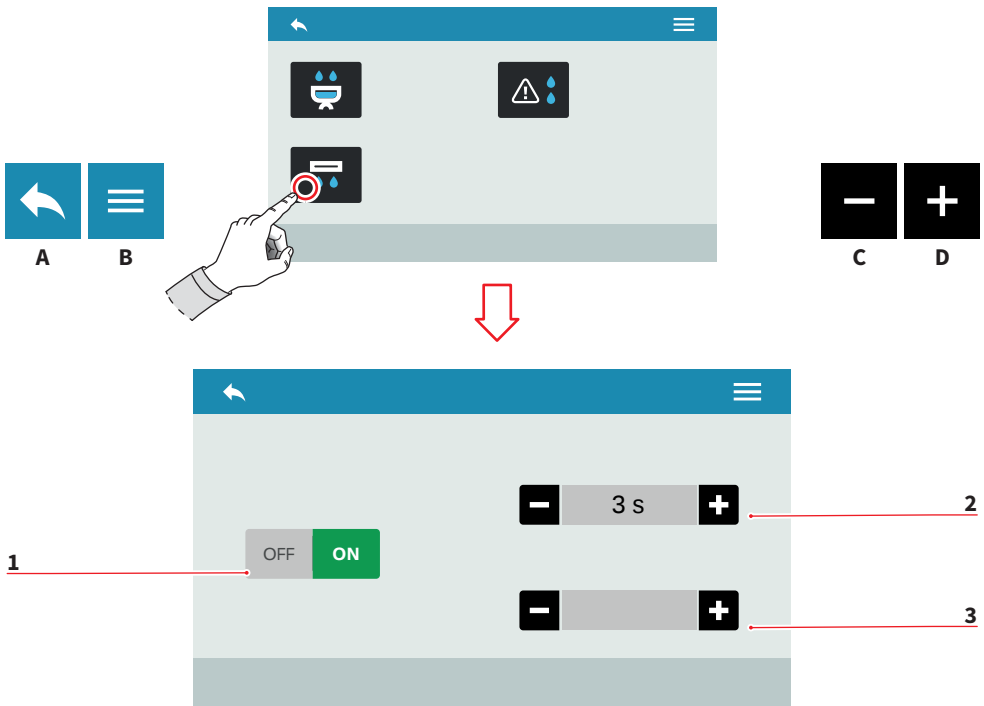
ES

7.4.1 LAVADO DE LOS GRUPOS

Configurar el ciclo de lavado para cada grupo.

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

- A Vuelta al menú anterior
B Vuelta al menú principal



DE

7.4.2 AUTOMATISCHE SPÜLUNG DER GRUPPEN (OPTIONAL)

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

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

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

ES

7.4.2 PURGA AUTOMÁTICA GRUPOS (OPCIONAL)

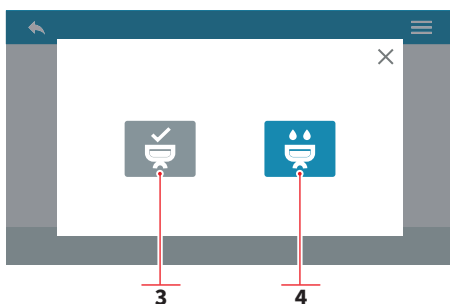
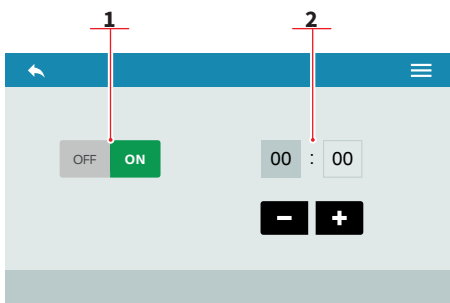
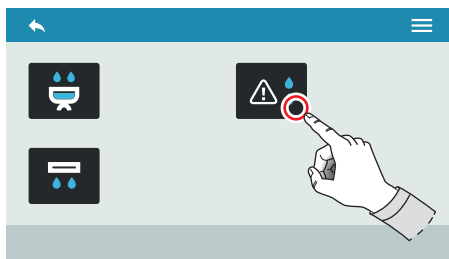
Configurar la purga automática de los grupos cuando se retira el portafiltro.

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

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



B



DE

ES

7.4.3 ALARM REINIGUNGSVORGANG

7.4.3 ALARMA LAVADO

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

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

Reinigungsmeldung wird angezeigt wenn:

- 3 Reinigungsvorgang durchgeführt
- 4 Reinigungsvorgang starten

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

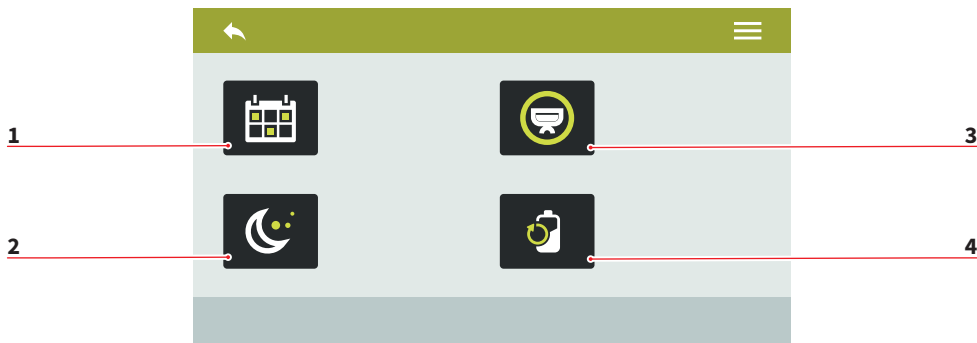
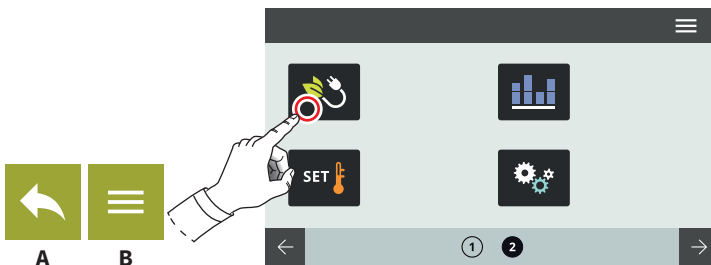
- 1 Habilita/deshabilita el mensaje de alarma
- 2 Configura el tiempo del mensaje

Cuando aparece el mensaje del lavado:

- 3 Lavado efectuado
- 4 Inicia el lavado

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

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



DE

7.5 VERWALTUNG DER LEISTUNG

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

- 1 Wöchentliche Programmierung
- 2 Standby-Modus
- 3 Gruppenauswahl aktiv
- 4 Leistungsreduzierung

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

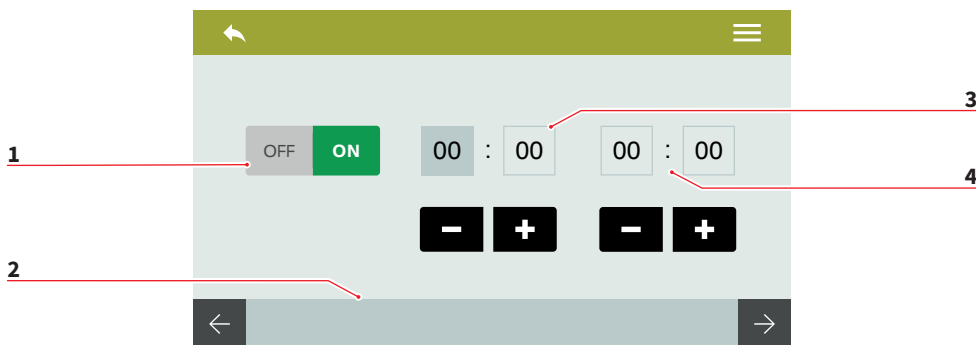
ES

7.5 GESTIÓN DE POTENCIA

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

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

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



DE

7.5.1 WOCHENPROGRAMM

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

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

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

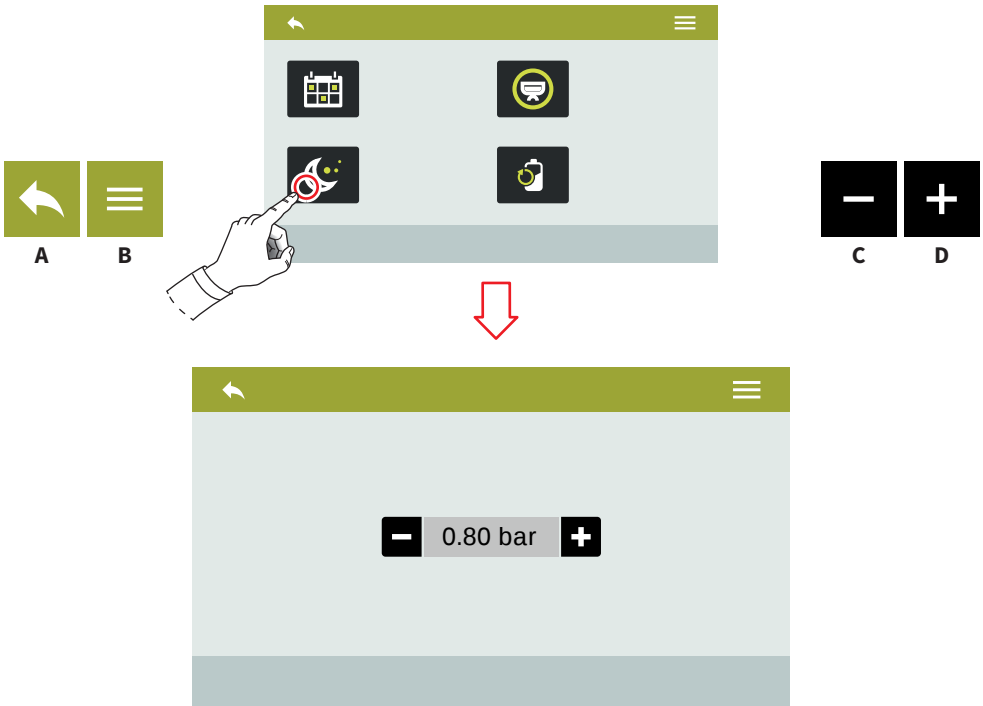
ES

7.5.1 PROGRAMACIÓN SEMANAL

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

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

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



DE

7.5.2 STANDBY-MODUS

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

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

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

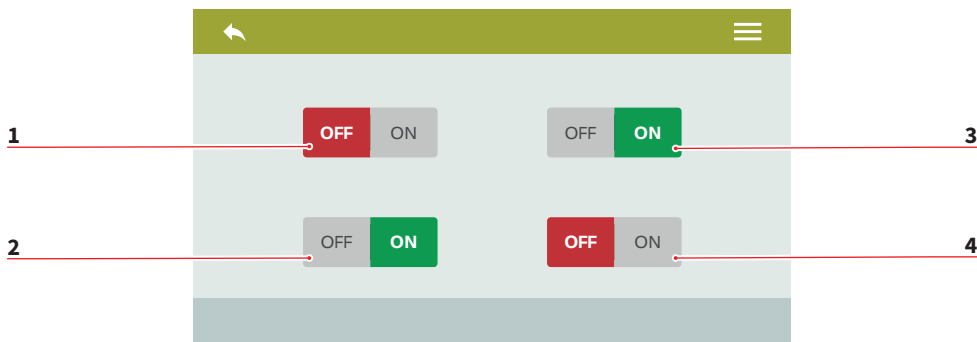
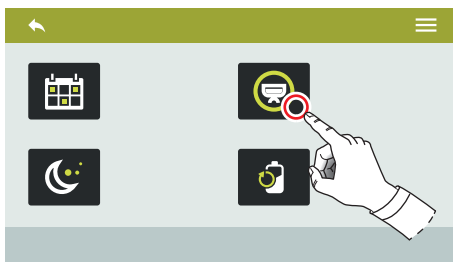
ES

7.5.2 STAND BY

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

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

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



DE

7.5.3 GRUPPENAUSWAHL AKTIV

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

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

- 1 Aktivieren/Deaktivieren der Gruppe 1
- 2 Aktivieren/Deaktivieren der Gruppe 2
- 3 Aktivieren/Deaktivieren der Gruppe 3
- 4 Aktivieren/Deaktivieren der Gruppe 4

A Zum vorherigen Menü
B Zum Hauptmenü

ES

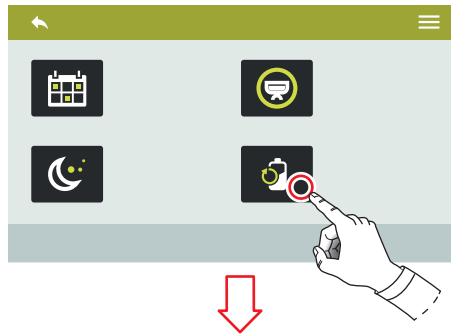
7.5.3 SELECCIÓN ACTIVA DE GRUPOS

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

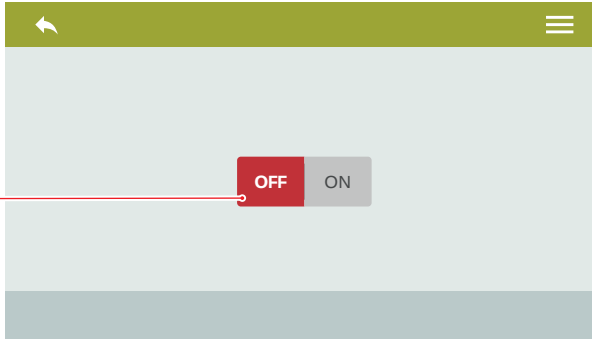
Seleccionar los grupos en los cuales activar la programación semanal.

- 1 Habilita/deshabilita el grupo 1
- 2 Habilita/deshabilita el grupo 2
- 3 Habilita/deshabilita el grupo 3
- 4 Habilita/deshabilita el grupo 4

A Vuelta al menú anterior
B Vuelta al menú principal



1



DE

7.5.4 LEISTUNGSREDUZIERUNG

Aktivieren/Deaktivieren **(1)** der Leistungsreduzierung zur Optimierung der Energieeinsparung.
Die Maschine erwärmt die verschiedenen Teile nacheinander und nicht parallel.
Die Aufwärmzeit kann sich deutlich verlängern.

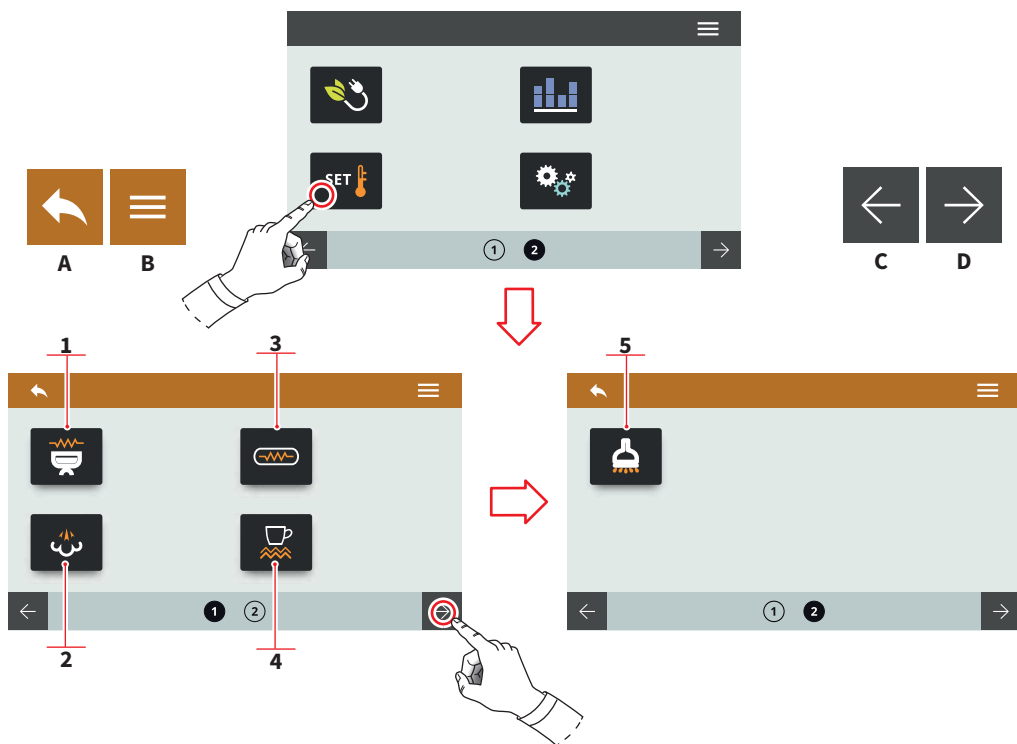
- A** Zum vorherigen Menü
- B** Zum Hauptmenü

ES

7.5.4 REDUCCIÓN DE POTENCIA

Habilita/deshabilita **(1)** la reducción de potencia para optimizar el ahorro energético.
La máquina calentará las distintas partes de forma secuencial en vez que en paralelo.
El tiempo de calentamiento puede aumentar considerablemente.

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



DE

7.6 TEMPERATUREINSTELLUNG

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

- 1 Temperatur der Gruppen (T^3)
- 2 Einstellungen des Dampfkessels
- 3 Kesseltemperatur (T^3)
- 4 Tassenwärmer (optional)
- 5 Warmwasser (optional)

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

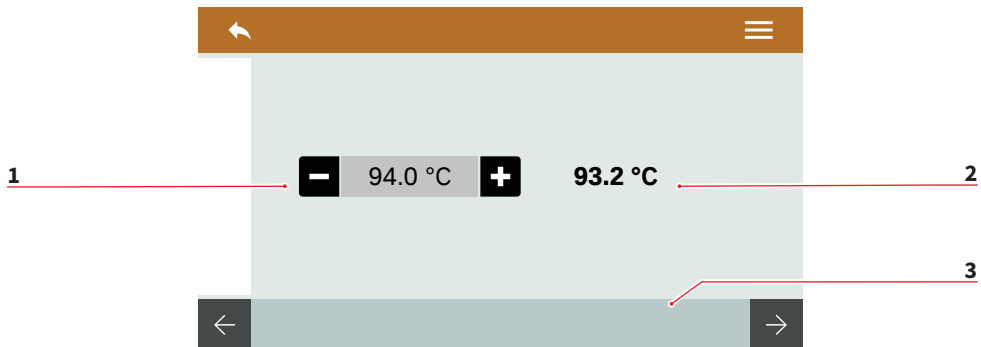
ES

7.6 CONFIGURACIÓN TEMPERATURAS

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

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

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



DE

7.6.1 TEMPERATUR GRUPPEN (T³)

Stellen Sie die Betriebstemperatur der Gruppen ein.

- 1 Sollwert
- 2 Aktuelle Temperatur
- 3 Gruppenauswahl

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

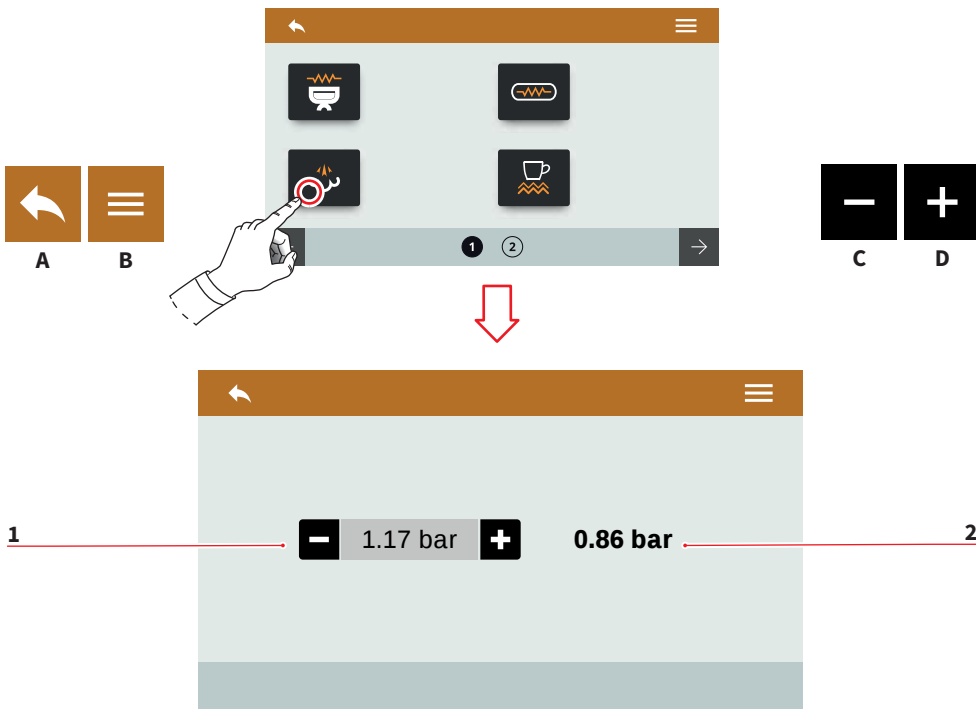
ES

7.6.1 TEMPERATURA GRUPOS (T³)

Configurar la temperatura de funcionamiento de los grupos.

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

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



DE

7.6.2 EINSTELLUNGEN DAMPFKESSEL

Stellen Sie den Betriebsdruck des Dampfkessels ein.

- 1 Sollwert
- 2 Aktueller Druck

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

ES

7.6.2 CONFIGURACIÓN CALDERA DE VAPOR

Configurar la presión de funcionamiento de la caldera de vapor.

- 1 Valor de consigna
- 2 Presión actual

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



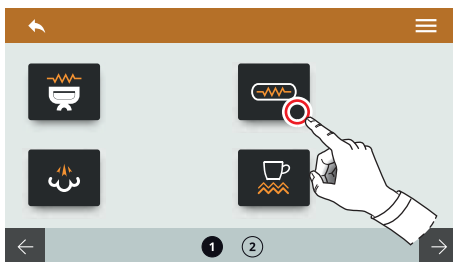
A

B



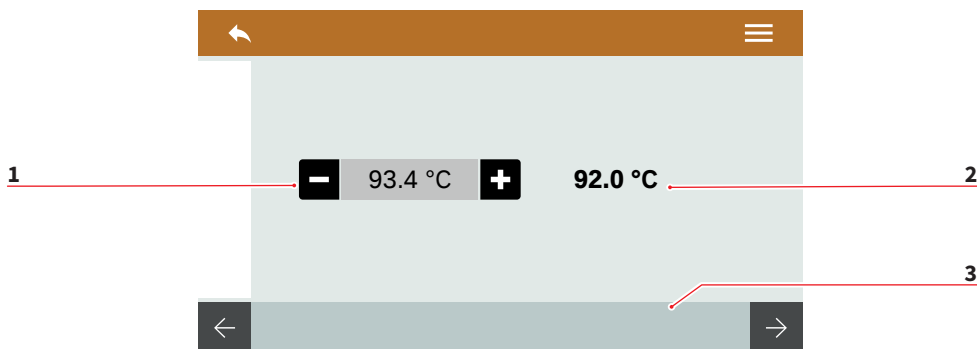
C

D



E

F



DE

7.6.3 TEMPERATUREN HEIZKESSEL (T³)

Stellen Sie die Temperatur des Heizkessels der Gruppen ein.

- 1 Sollwert
- 2 Aktuelle Temperatur
- 3 Gruppenauswahl

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

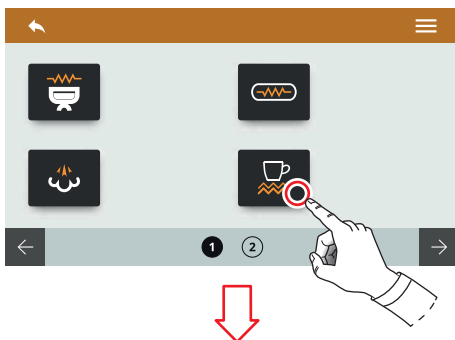
ES

7.6.3 TEMPERATURAS CALDERAS (T³)

Configurar la temperatura de las calderas de los grupos.

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

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



1



DE

7.6.4 TASSENWÄRMER (OPTIONAL) Manuell

Stellen Sie die Art des Tassenwärmers ein.

Aktivieren Sie den Tassenwärmer manuell durch Drücken der Taste C.

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

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

ES

7.6.4 CALIENTATAZAS (OPCIONAL) MANUAL

Configurar el tipo de calentatazas.

Activar el calentatazas manualmente pulsando el botón C.

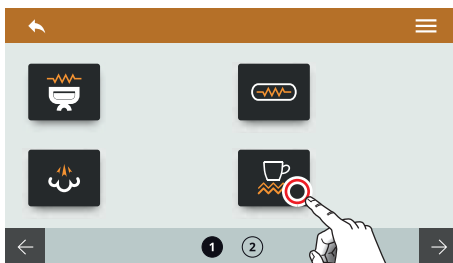
- 1 Modo calentatazas manual activado
- 2 Temporizado
- 3 Termorregulado

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



A

B

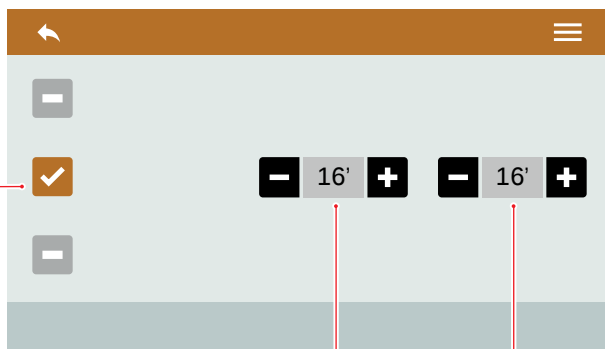


C

D



1



2

3

DE

ES

7.6.5 TASSENWÄRMER (OPTIONAL) ZEITGESTEUERT

Stellen Sie die Art des Tassenwärmers ein.

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

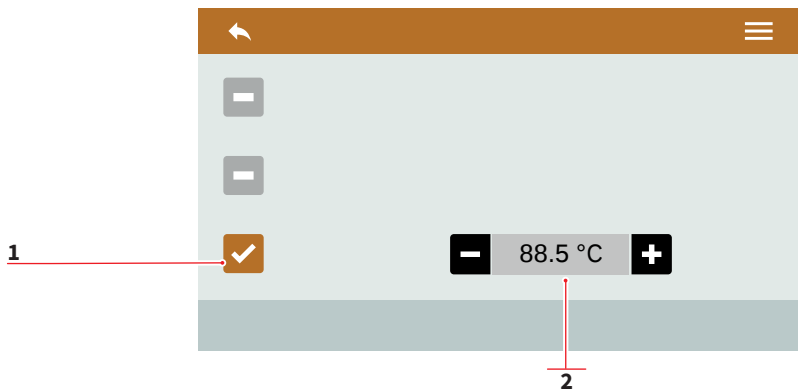
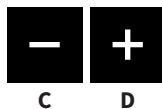
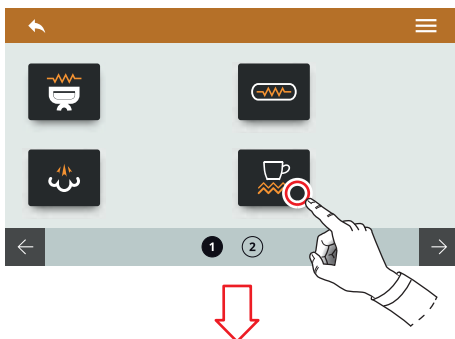
- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Abnahme
- D Zunahme

7.6.5 CALIENTATAZAS (OPCIONAL) TEMPORIZADO

Configurar el tipo de calentatazas.

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

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



DE

7.6.6 TASSENWÄRMER (OPTIONAL) TEMPERATURGESTEUERT

Stellen Sie die Art des Tassenwärmers ein.

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

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

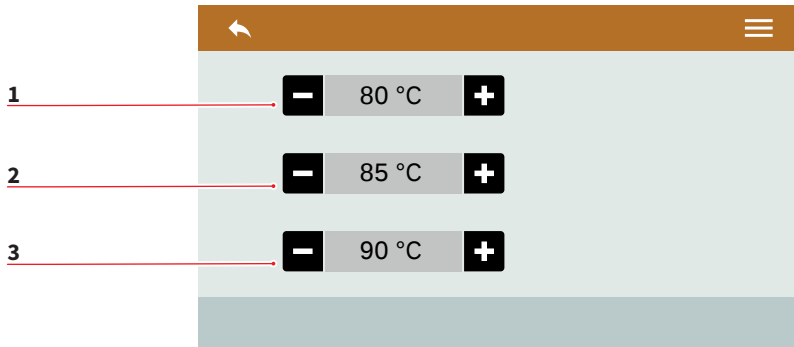
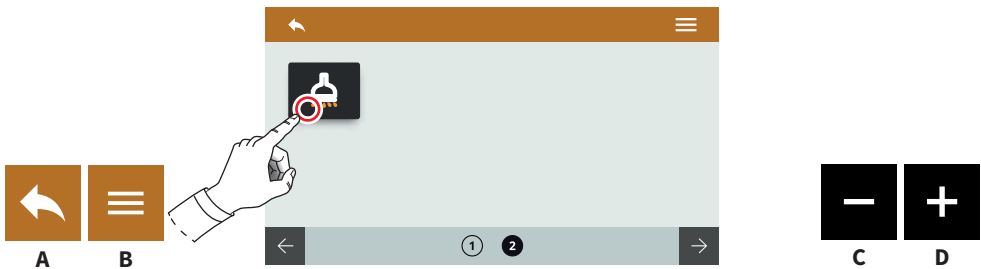
ES

7.6.6 CALIENTATAZAS (OPCIONAL) TERMORREGULADO

Configurar el tipo de calentatazas.

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

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



DE

7.6.7 WARMWASSER (OPTIONAL)

Einstellung nur vorhanden, wenn das Proportionalwasser-ventil installiert ist.
Stellen Sie die Wasservorlauf-temperatur für die drei Tas-ten (75-98) ein.

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

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

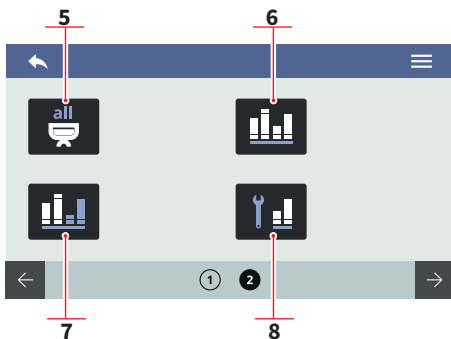
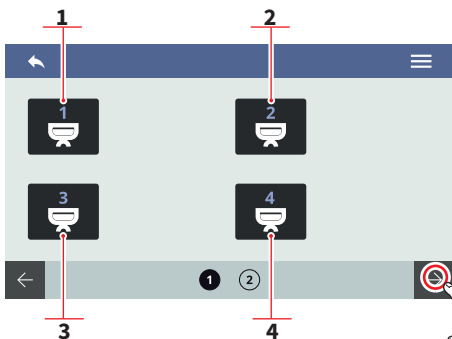
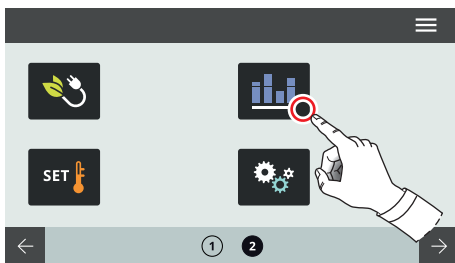
ES

7.6.7 AGUA CALIENTE (OPCIONAL)

Configuración presente solo si está instalada la válvula pro-porcional del agua.
Configurar la temperatura de erogación de agua para los tres botones (75÷98).

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

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



DE

7.7 ZÄHLER

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

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

- A Zum vorherigen Menü
B Zum Hauptmenü

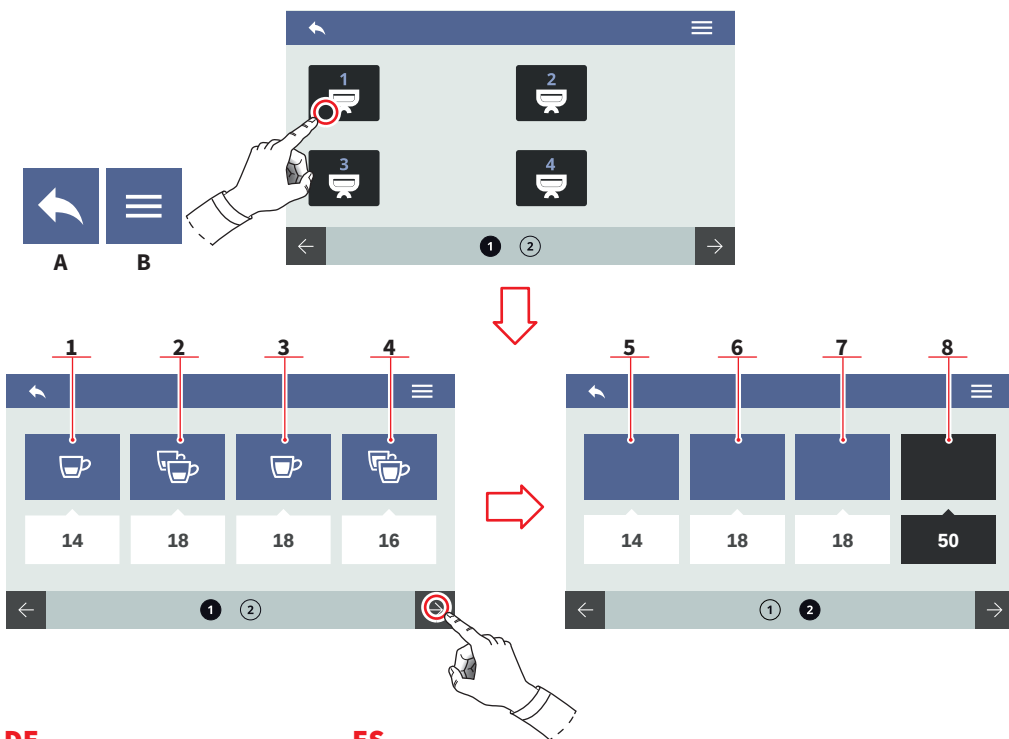
ES

7.7 CONTADORES

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

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

- A Vuelta al menú anterior
B Vuelta al menú principal



DE

7.7.1 GRUPPENZÄHLER

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

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

- A Zum vorherigen Menü
B Zum Hauptmenü

ES

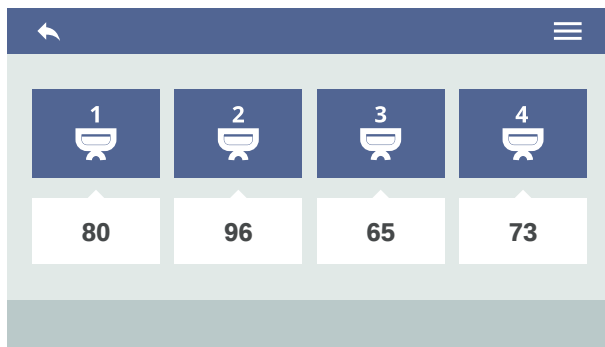
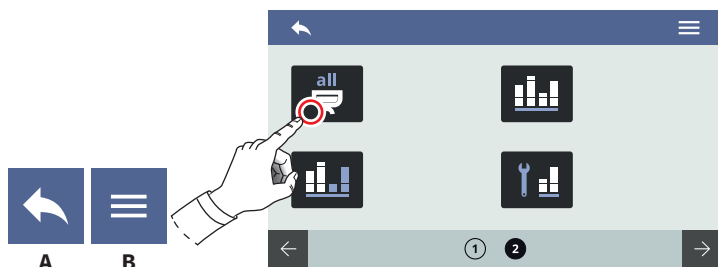
7.7.1 CONTADORES GRUPO

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

Los recuentos aparecen debajo de los correspondientes iconos.

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

- A Vuelta al menú anterior
B Vuelta al menú principal



DE

7.7.2 GESAMTZÄHLER GRUPPEN

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

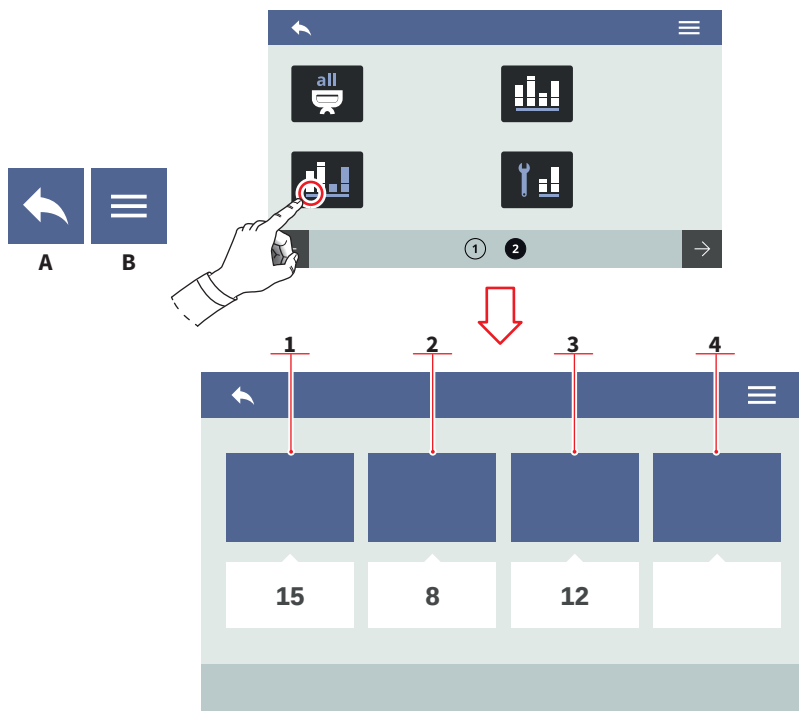
- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

ES

7.7.2 CONTADOR TOTAL GRUPOS

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

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



DE

7.7.3 TEILZÄHLER

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

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

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

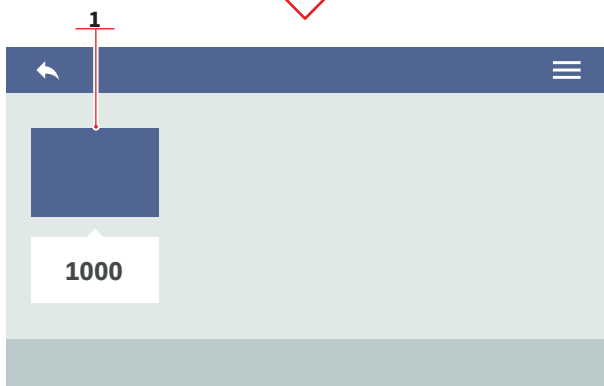
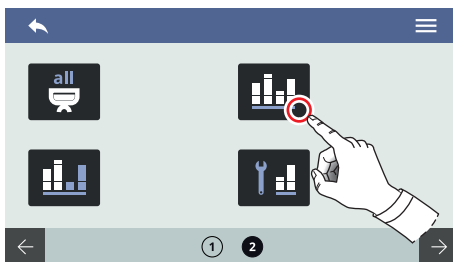
ES

7.7.3 CONTADOR PARCIAL

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

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

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



DE

7.7.4 ABSOLUTER ZÄHLER

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

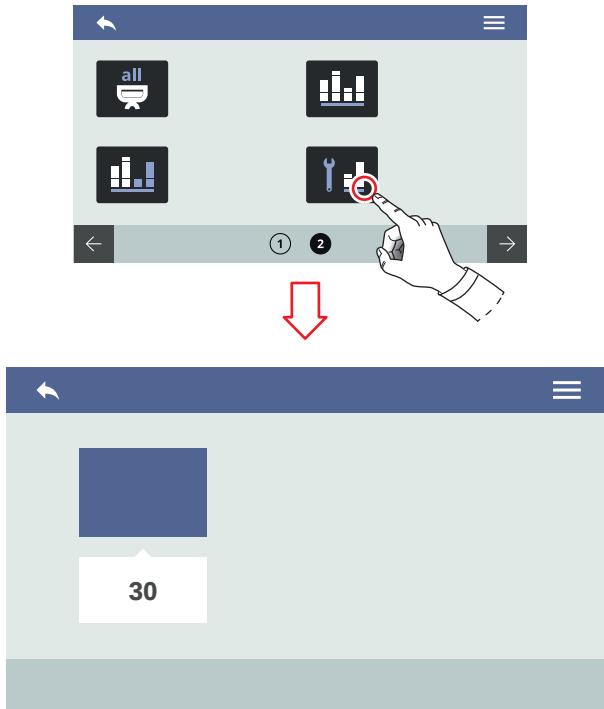
- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

ES

7.7.4 CONTADOR ABSOLUTO

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

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



DE

7.7.5 WARTUNGSZÄHLER

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

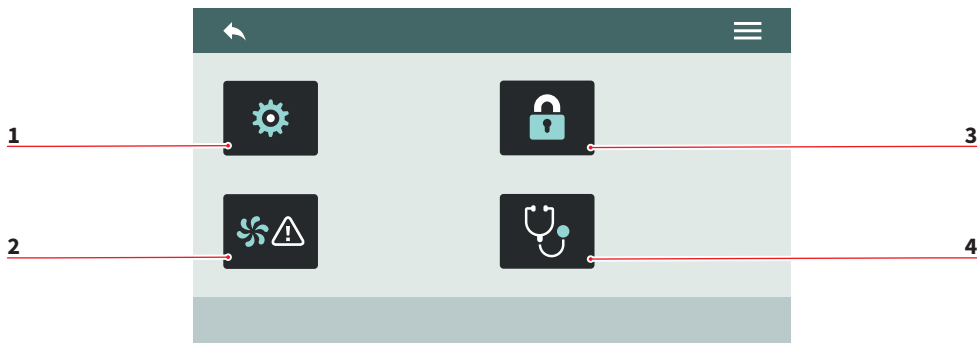
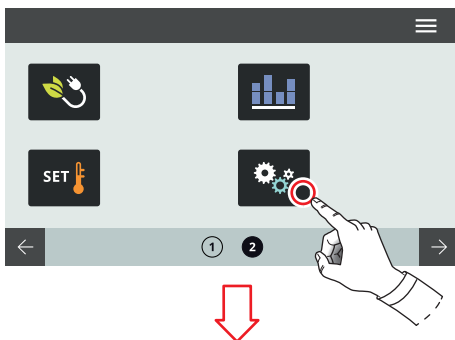
- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

ES

7.7.5 CONTADOR DE MANTENIMIENTOS

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

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



DE

7.8 EINSTELLUNGEN

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

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

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

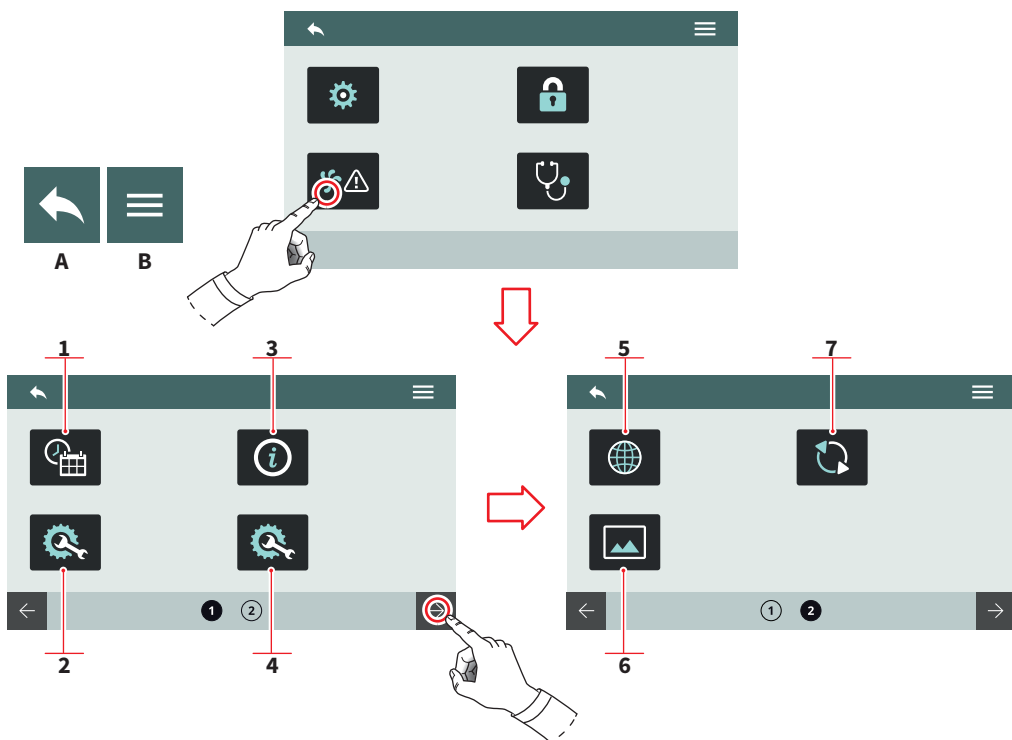
ES

7.8 AJUSTES

Pulsar uno de los iconos para acceder al menú correspondiente.

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

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



DE

7.8.1 TECHNISCHE EINSTELLUNGEN

Allgemeine Einstellungen der Systemfunktion.

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

- A Zum vorherigen Menü
B Zum Hauptmenü

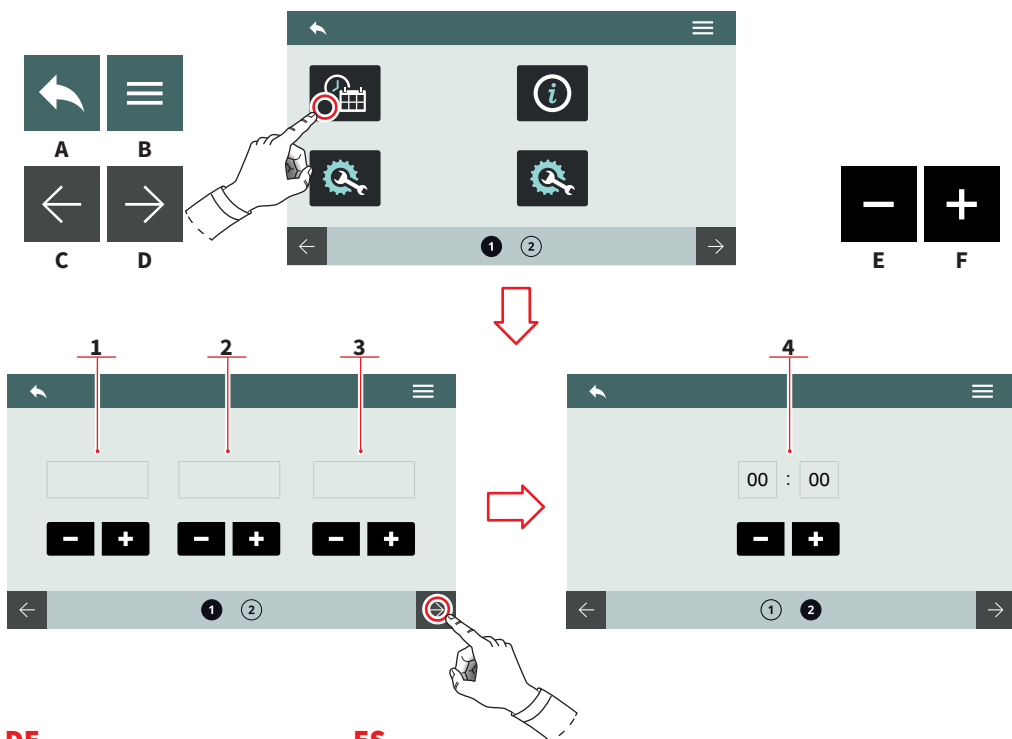
ES

7.8.1 CONFIGURACIONES TÉCNICAS

Configuraciones generales de las funciones de sistema.

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

- A Vuelta al menú anterior
B Vuelta al menú principal



DE

7.8.1.1 DATUM UND ZEIT

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

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

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

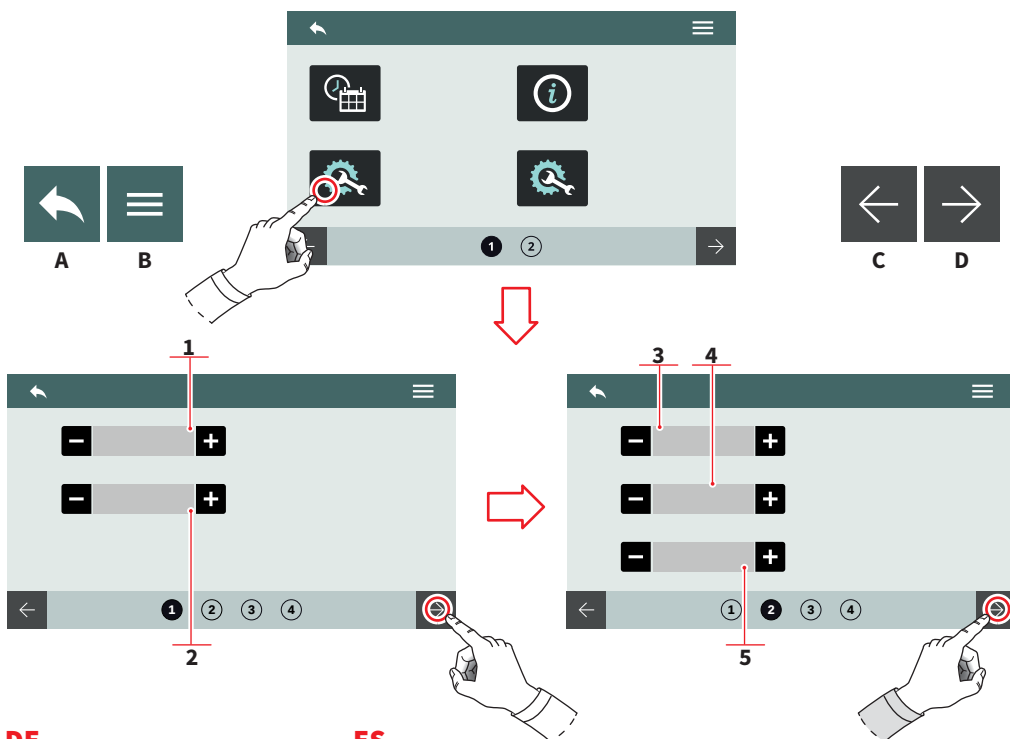
ES

7.8.1.1 FECHA Y HORA

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

- 1 Día
- 2 Mes
- 3 Año
- 4 Hora

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



DE

7.8.1.2 KONFIGURATION STEUERGERÄT

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

- 1 Maschinenausführung (Digit / T³)
- 2 Gruppenanzahl
- 3 Empfindlichkeit der Niveausonde
- 4 Empfindlichkeit der Drucksonde
- 5 Einstellung der seriellen Schnittstelle

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

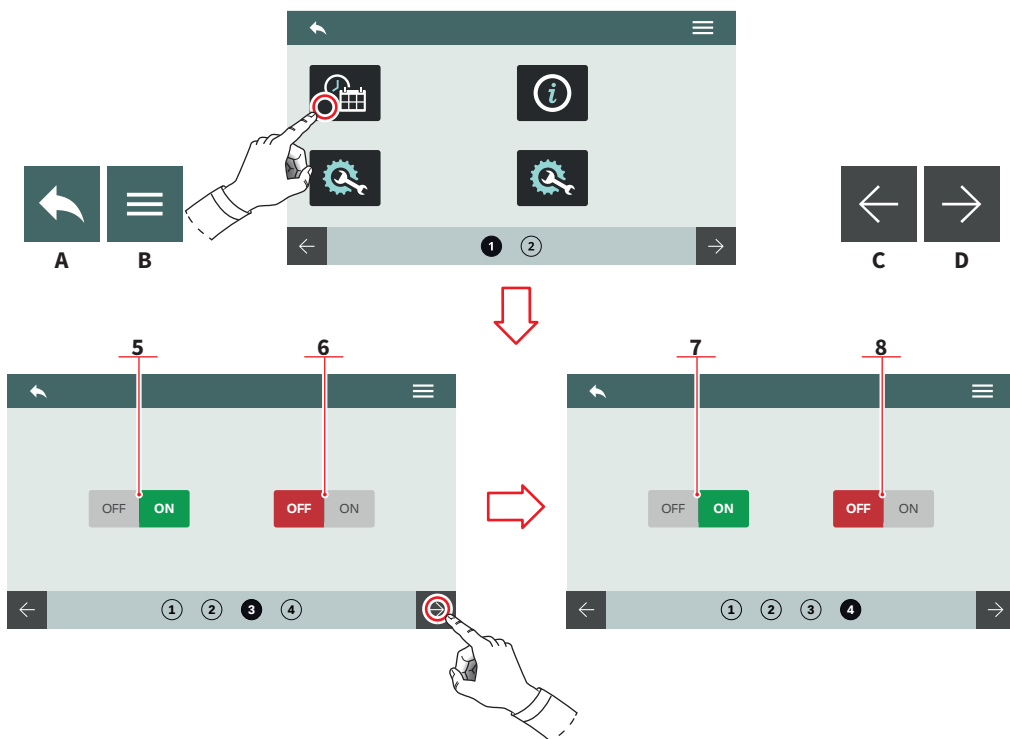
ES

7.8.1.2 CONFIGURAR CENTRALITA

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

- 1 Versión de la máquina (Digit / T³)
- 2 Número grupos
- 3 Sensibilidad de la sonda de nivel
- 4 Sensibilidad de la sonda de presión
- 5 Configuración del puerto serie

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



DE

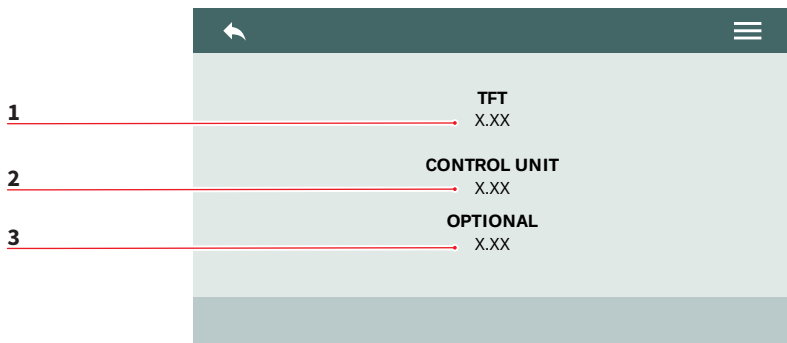
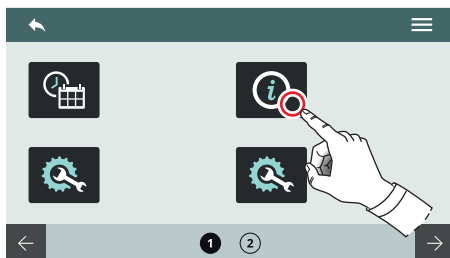
- 6 Automatischer Füllstand während des Dosiervorgangs
- 7 Aktivieren/Deaktivieren des automatischen Füllstands mit der Pumpe
- 8 Aktivieren/Deaktivieren von Warmwasser mit der Pumpe
- 9 Automatischer Füllstand mit Wasser

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

ES

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

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



DE

7.8.1.3 INFORMATIONEN

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

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

- A Zum vorherigen Menü
B Zum Hauptmenü

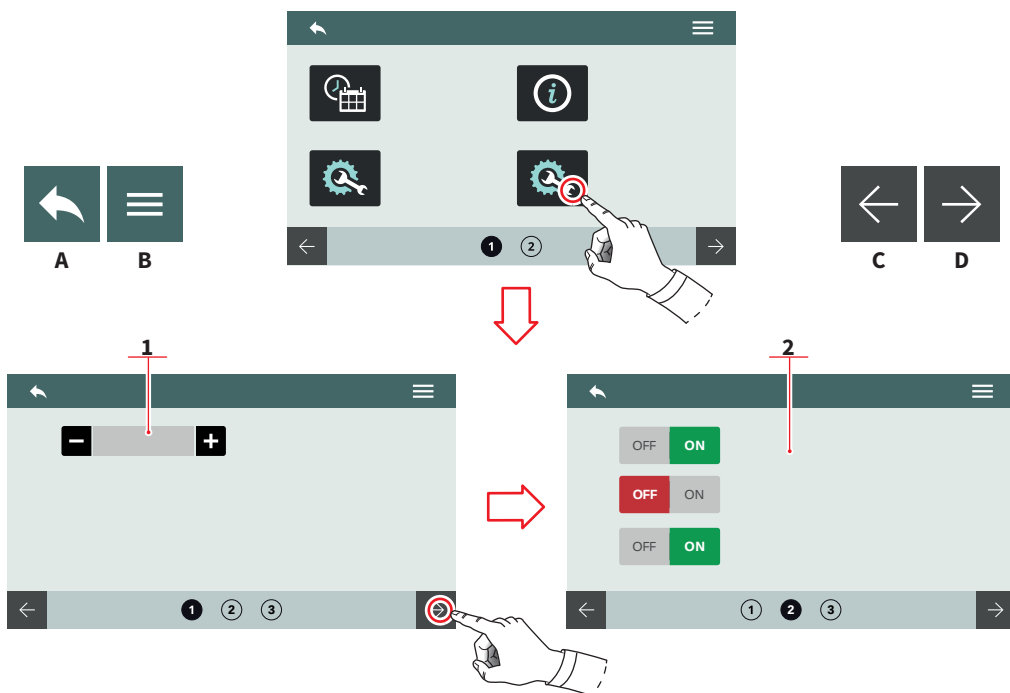
ES

7.8.1.3 INFORMACIÓN

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

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

- A Vuelta al menú anterior
B Vuelta al menú principal



DE

7.8.1.4 KONFIGURATION OPTIONALES ZUBEHÖR

Darf nur vom Servicetechniker eingestellt werden.

Ermöglicht es Ihnen, die optionalen Konfigurationen einzustellen und zu aktivieren. Die optionalen Konfigurationen können je nach den auf dem System installierten Optionen variieren.

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

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

ES

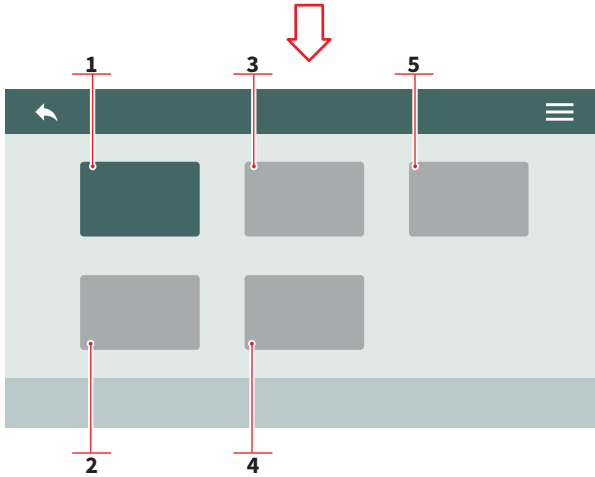
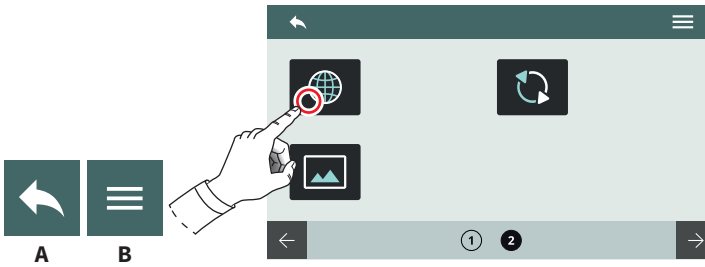
7.8.1.4 CONFIGURAR OPCIONALES

Exclusivamente para el técnico de asistencia.

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

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

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



DE

7.8.1.5 SPRACHE

Stellen Sie die Anzeigesprache aus.

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

- A Zum vorherigen Menü
B Zum Hauptmenü

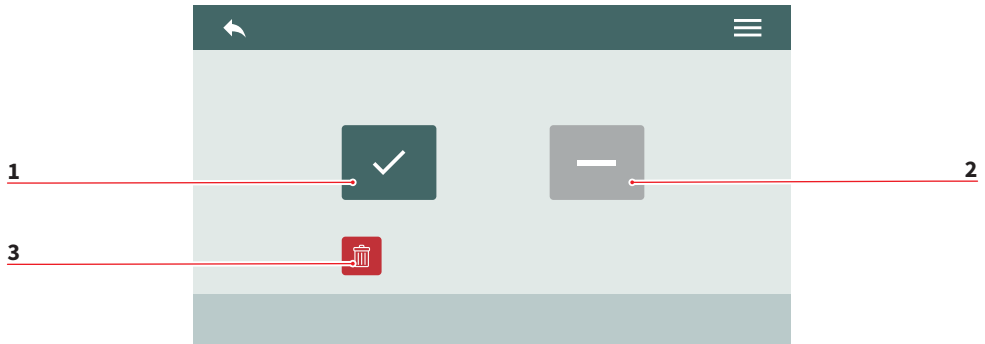
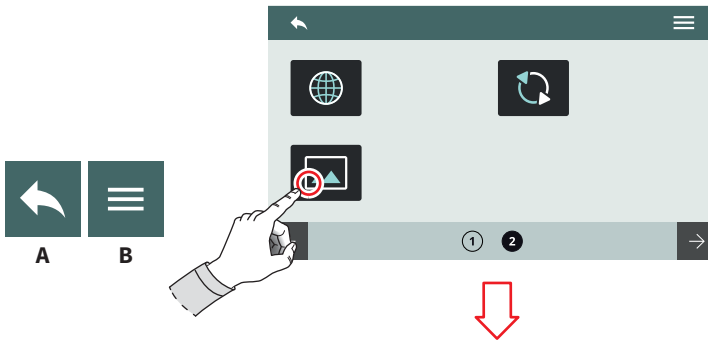
ES

7.8.1.5 IDIOMA

Configurar el idioma del display.

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

- A Vuelta al menú anterior
B Vuelta al menú principal



DE

7.8.1.6 BILDSCHIRMSCHONER

- 1 Standardbild
- 2 Benutzerbild
- 3 Benutzerbild löschen

Beim ersten Start ist das Bildschirmschoner-Bild das Standardbild (Logo Nuova Simonelli). Um das Standardbild später zu aktivieren, die Taste (1) drücken. Jedes hochgeladene Benutzerbild wird im Speicher des Geräts gespeichert.

- A Zum vorherigen Menü
B Zum Haupt-Menü

ES

7.8.1.6 SALVAPANTALLAS

- 1 Imagen por defecto
- 2 Imagen del usuario
- 3 Eliminar imagen del usuario

Al iniciar el dispositivo, la imagen del salvapantallas es la predeterminada (logotipo de Nuova Simonelli). Para activar posteriormente la imagen predeterminada, pulse el botón (1). Cualquier imagen de usuario cargada se guardará en la memoria de la máquina.

- A Al menú anterior
B Al menú principal

Um das Benutzerbild zu laden, **(2)** drücken.

Befindet sich bereits ein Benutzerbild im Speicher, wird eine Vorschau angezeigt.

Andernfalls erscheint die Aufforderung, den USB-Stick mit einem JPG-Bild im Format 480 x 272 Pixel einzulegen.

Durch Einstecken des Sticks und Drücken von „**OK**“ beginnt das Laden des Bildes.

Falls das Bildformat nicht korrekt ist, wird das Problem durch eine Fehlermeldung veranschaulicht.

Wenn das Hochladen des Benutzerbilds erfolgreich war, wird das Bestätigungsfenster angezeigt.

Durch Drücken von „**OK**“ wird eine Vorschau des geladenen Benutzerbilds angezeigt.

Durch Berühren des Bildes wird die Vorschau geschlossen und das Benutzerbild kann als Bildschirm-schoner angezeigt werden.

Durch Drücken von **(A)** oder **(B)** wird der Vorgang ohne Aktivierung beendet.

Um ein geladenes Benutzerbild zu löschen, **(3)** drücken.

Wenn das gelöschte Bild das eingestellte sein sollte, legt das System automatisch das Standardbild für den Bildschirm-schoner fest.

Para cargar la imagen del usuario, pulse **(2)**.

Si ya hay una imagen de usuario en la memoria, se verá una vista previa de la misma.

En caso contrario, se le pedirá que inserte una memoria USB con una imagen JPG en formato de 480 x 272 píxeles.

Al introducir la memoria y pulsar «**OK**», comienza la carga de la imagen.

En el caso de que el formato de la imagen no sea correcto, se indicará el problema con un mensaje de error.

Si la carga de la imagen del usuario se realiza con éxito, se mostrará la ventana de confirmación.

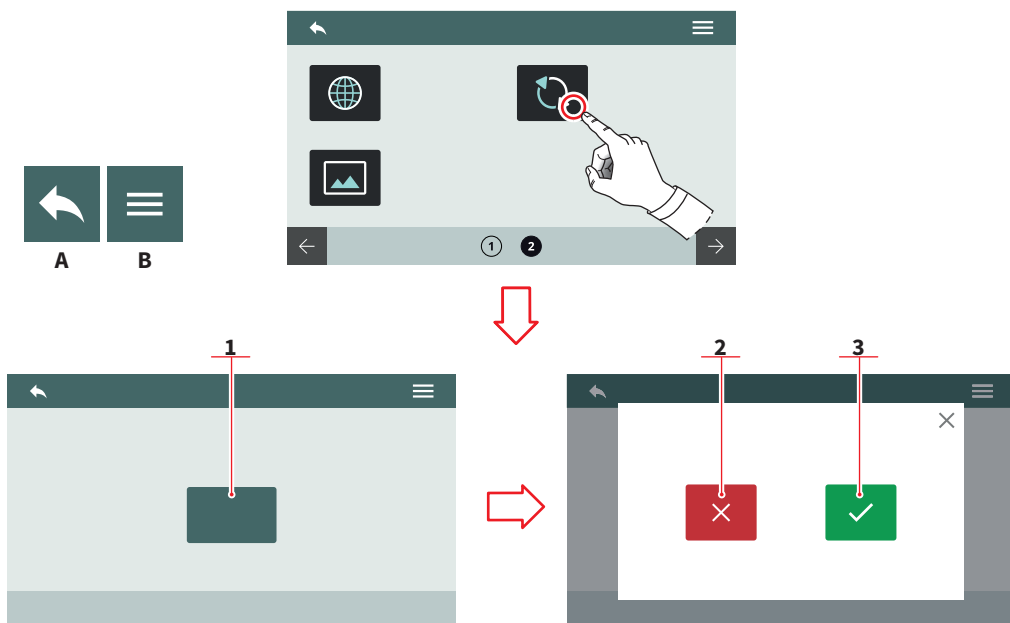
Al pulsar «**OK**» se obtendrá una vista previa de la imagen del usuario cargada.

Al tocar la imagen se cierra la vista previa y se habilita la visualización de la imagen del usuario como salvapantallas.

Si se pulsa **(A)** o **(B)** se sale sin habilitar.

Para eliminar una imagen de usuario cargada, pulse **(3)**.

Si la imagen eliminada es la que estaba en uso, el sistema configurará automáticamente la imagen predeterminada para el salvapantallas.



DE

7.8.1.7

VERSION AKTUALISIEREN

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

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

- A Zum vorherigen Menü
B Zum Hauptmenü

ES

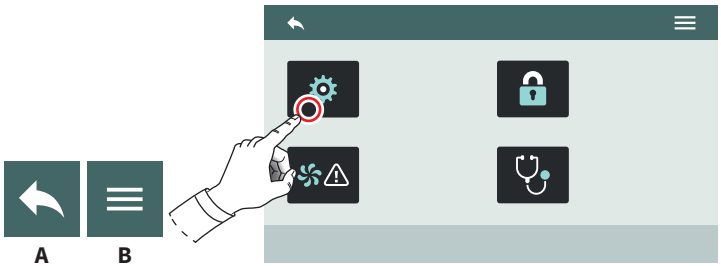
7.8.1.7

ACTUALIZAR VERSIÓN

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

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

- A Vuelta al menú anterior
B Vuelta al menú principal



DE

7.8.2 ALARME

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

- 1 Alarmhistorie
- 2 Wartungsalarme

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

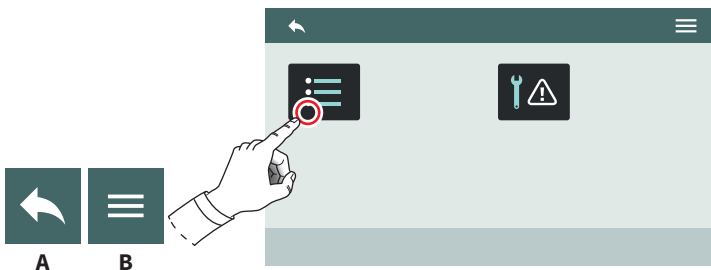
ES

7.8.2 ALARMAS

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

- 1 Historial de alarmas
- 2 Alarmas de mantenimiento

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



DE

7.8.2.1 ALARMHISTORIE

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

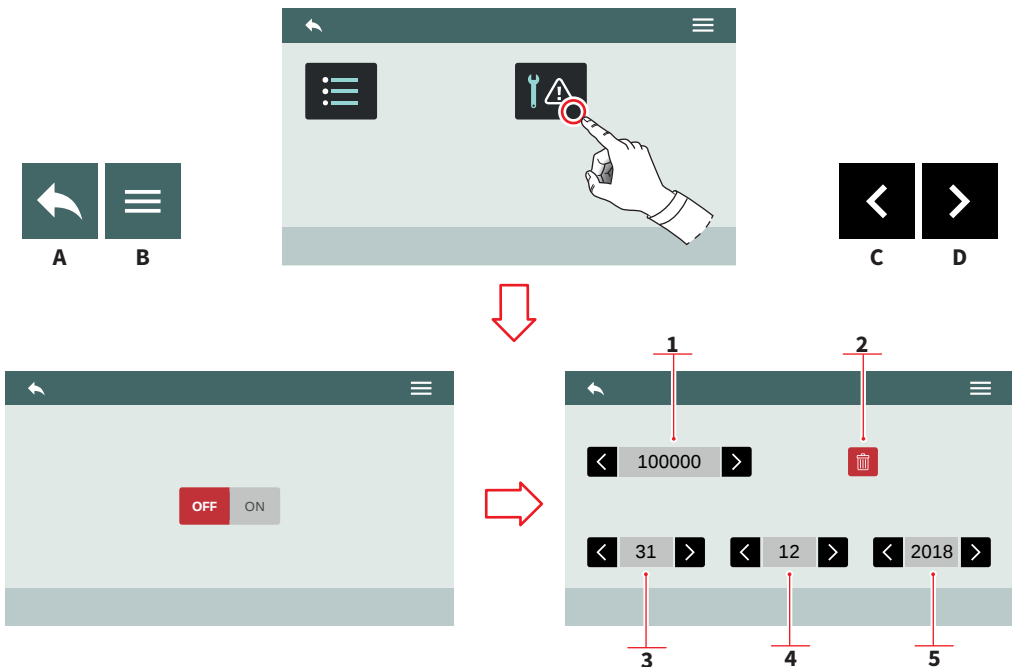
- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

ES

7.8.2.1 HISTORIAL DE ALARMAS

Visualiza la lista de alarmas que se han producido. Desplazarse por la lista **(1)** hacia arriba o hacia abajo para ver todas las alarmas. Para poner a cero la página, mantener pulsada una alarma.

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



DE

7.8.2.2 WARTUNGSSALARME

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

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

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

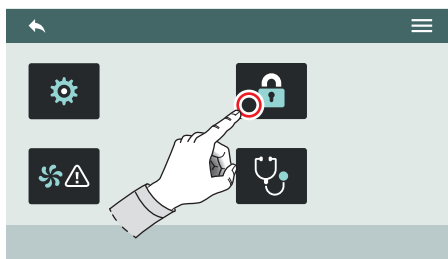
ES

7.8.2.2 ALARMAS DE MANTENIMIENTO

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

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

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



DE

7.8.3 VERWALTUNG DER ZUGANGSRECHTE

Ermöglicht den Zugriff auf Funktionen:

- 1 Änderung des technischen passworts
- 2 Änderung des Benutzerpassworts
- 3 Verwaltung der Zugangsrechte

Wenn die Passwordebene nicht festgelegt sind, ist der Zugriff auf die 8 Menüs frei.

- A Zum vorherigen Menü
B Zum Hauptmenü

ES

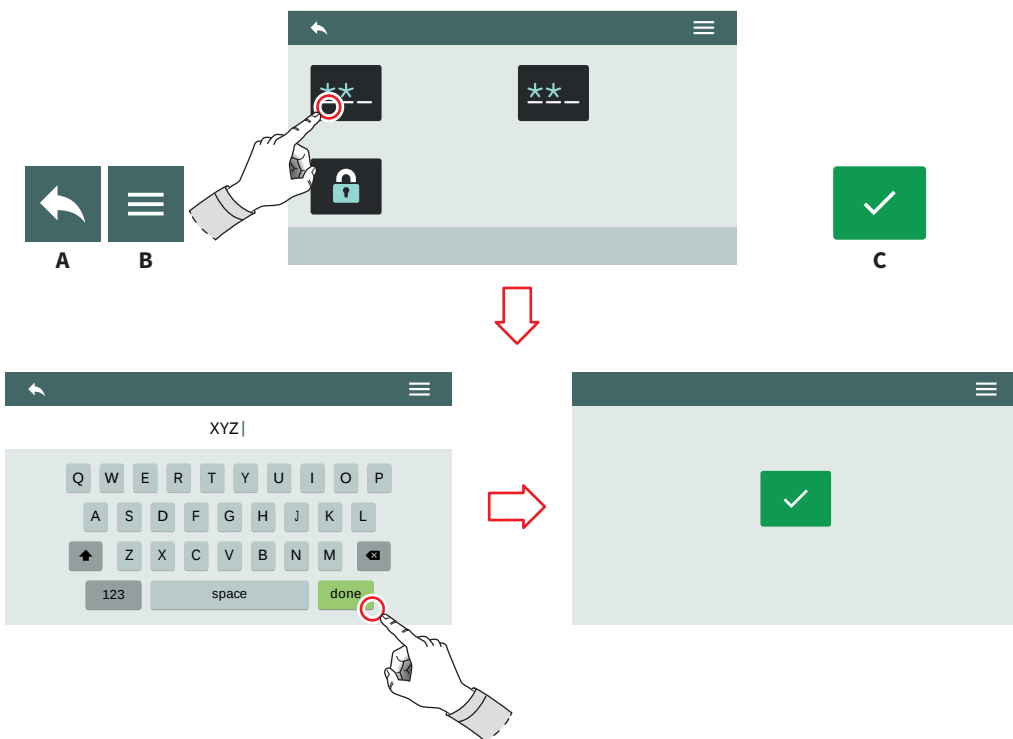
7.8.3 GESTIÓN DE PRIVILEGIOS

Permite el acceso a las funciones:

- 1 Cambiar la contraseña técnica
- 2 Cambiar la contraseña de usuario
- 3 Gestión de privilegios

Si no se establecen los niveles de contraseña, el acceso a los 8 menús será libre.

- A Vuelta al menú anterior
B Vuelta al menú principal



DE

7.8.3.1 ÄNDERUNG DES TECHNISCHEN PASSWORTS

Einstellung eines Kennwort für den Techniker, mit dem er auf alle Funktionen der Maschine zugreifen kann.

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Bestätigen

ES

7.8.3.1 CAMBIAR LA CONTRASEÑA TÉCNICA

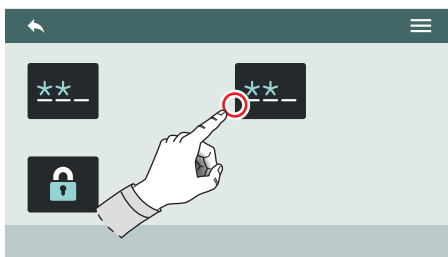
Establezca una contraseña para el técnico, la cual permitirá el acceso a todas las funciones de la máquina.

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



A

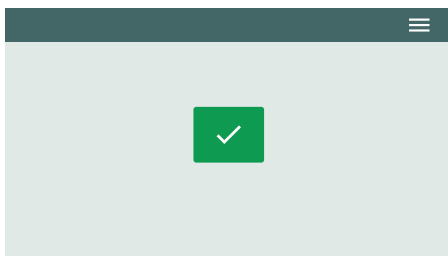
B



C



XYZ|



DE

7.8.3.2

ÄNDERUNG DES BENUTZERPASSWORTS

Einstellung eines Passworts für den Benutzer, das aus 4 Zeichen besteht und den Zugriff auf die Maschinenfunktionen erlaubt.

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü
- C Bestätigen

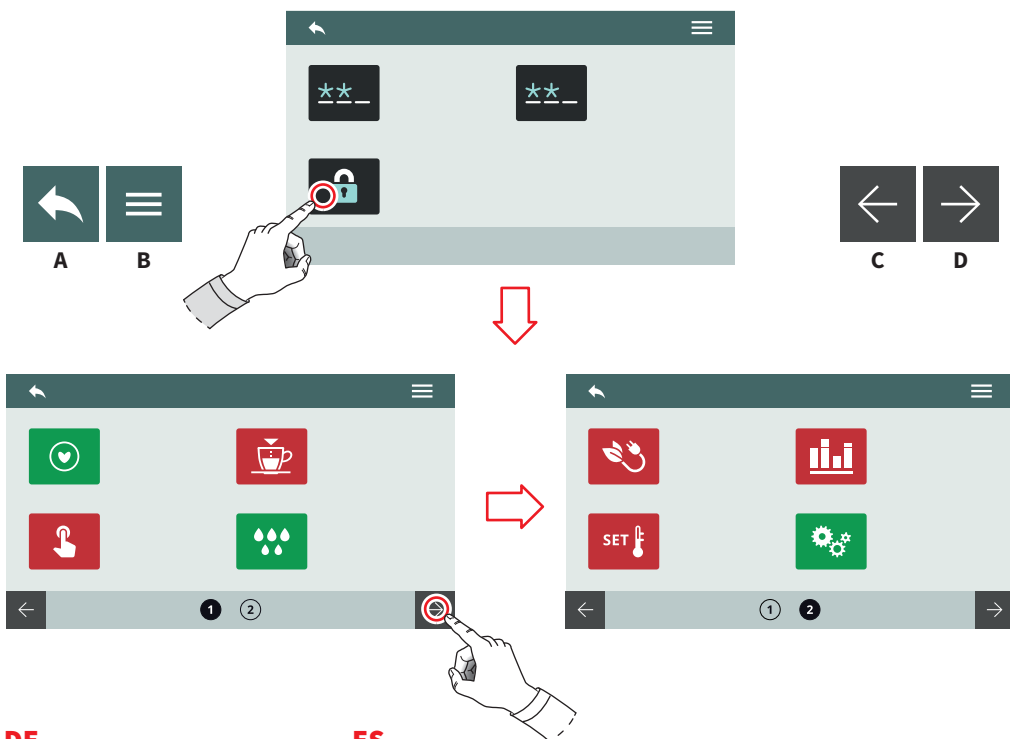
ES

7.8.3.2

CAMBIAR LA CONTRASEÑA DE USUARIO

Establezca una contraseña para el usuario, compuesta por 4 caracteres, que delimite el acceso a las funciones de la máquina.

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



DE

ES

7.8.3.2

VERWALTUNG VON ZUGRIFFSRECHTEN

Zugriff nur mit technischem Passwort. Setzt Berechtigungen und Zugriffe auf Funktionen für den Benutzer:

- Rot: Zugriff verweigert
- Grün: Zugriff erlaubt

Die Maschinenreinigungsfunktion ist immer zugänglich, während einige Funktionen möglicherweise nicht zugänglich sind, da sie dem Hersteller vorbehalten sind.

7.8.3.2

GESTIÓN DE PRIVILEGIOS

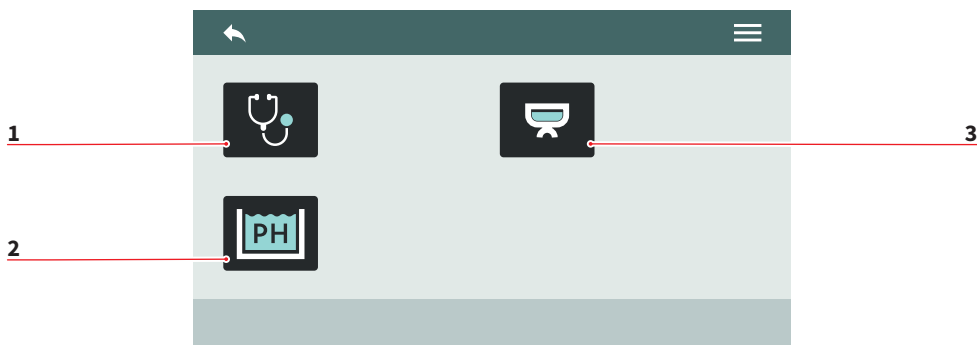
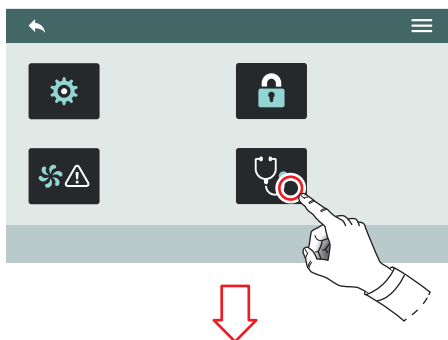
Acceso permitido solo con contraseña de nivel técnico. Configurar los permisos y los accesos a las funciones para el usuario:

- Rojo: acceso denegado
- Verde: acceso permitido

Siempre se puede acceder a la función de limpieza de la máquina, mientras que algunas funciones pueden no resultar accesibles puesto que están reservadas para el fabricante.

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

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



DE

7.8.4 DIAGNOSTIK

Ermöglicht den Zugriff auf Funktionen:

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

- A** Zum vorherigen Menü
B Zum Hauptmenü

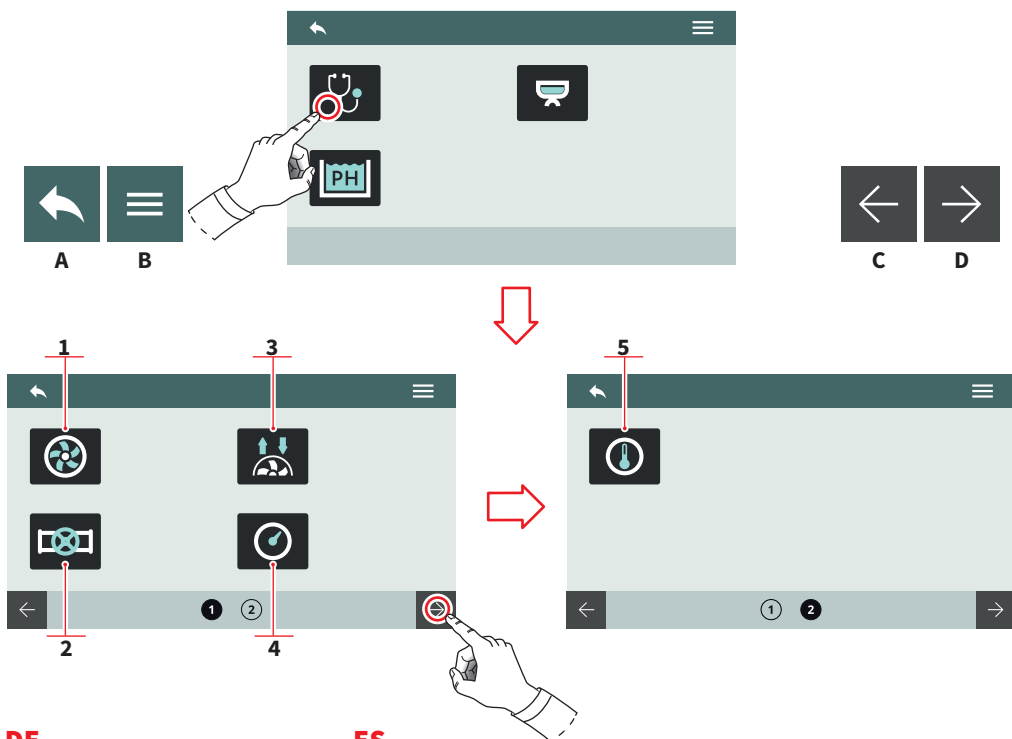
ES

7.8.4 DIAGNÓSTICO

Permite el acceso a las funciones:

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

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



DE

ES

7.8.4.1

ALLGEMEINE DIAGNOSTIK

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

Ermöglicht es Ihnen, den Betriebszustand zu steuern von:

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

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

7.8.4.1

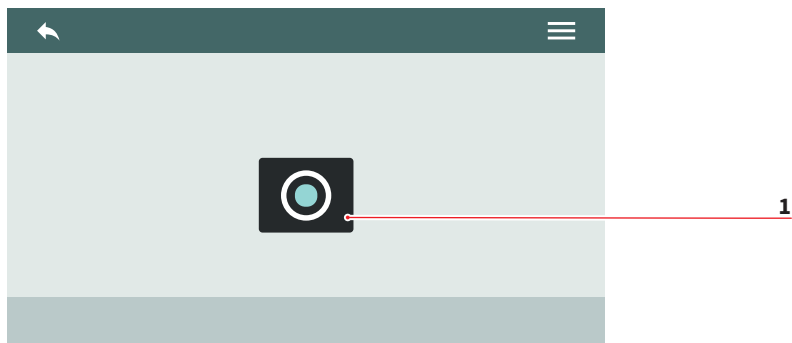
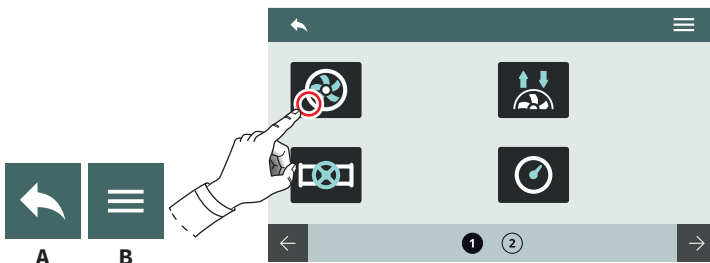
DIAGNÓSTICO GENERAL

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

Permite controlar el estado de funcionamiento de:

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

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



DE

7.8.4.2 PUMPE

Ermöglicht es Ihnen, den Betriebszustand der Pumpe zu überprüfen.

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

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

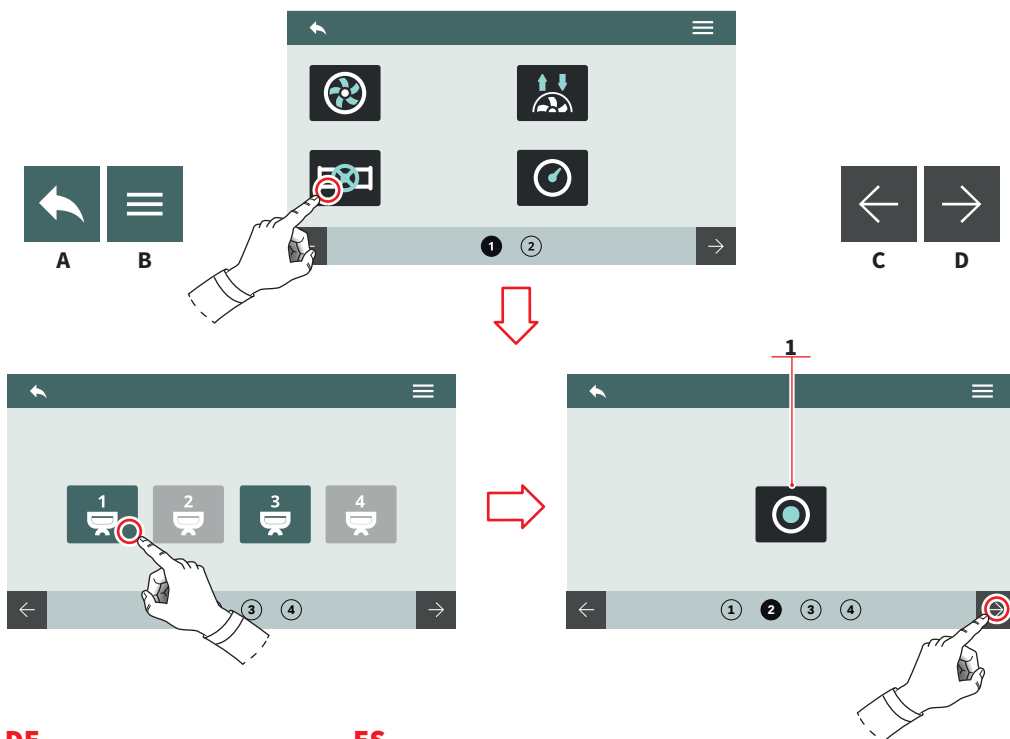
ES

7.8.4.2 BOMBA

Permite controlar el estado de funcionamiento de la bomba.

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

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



DE

ES

7.8.4.3 VENTILE

7.8.4.3 VÁLVULAS

Es ermöglicht die Überprüfung des Funktionszustandes der Ventile.

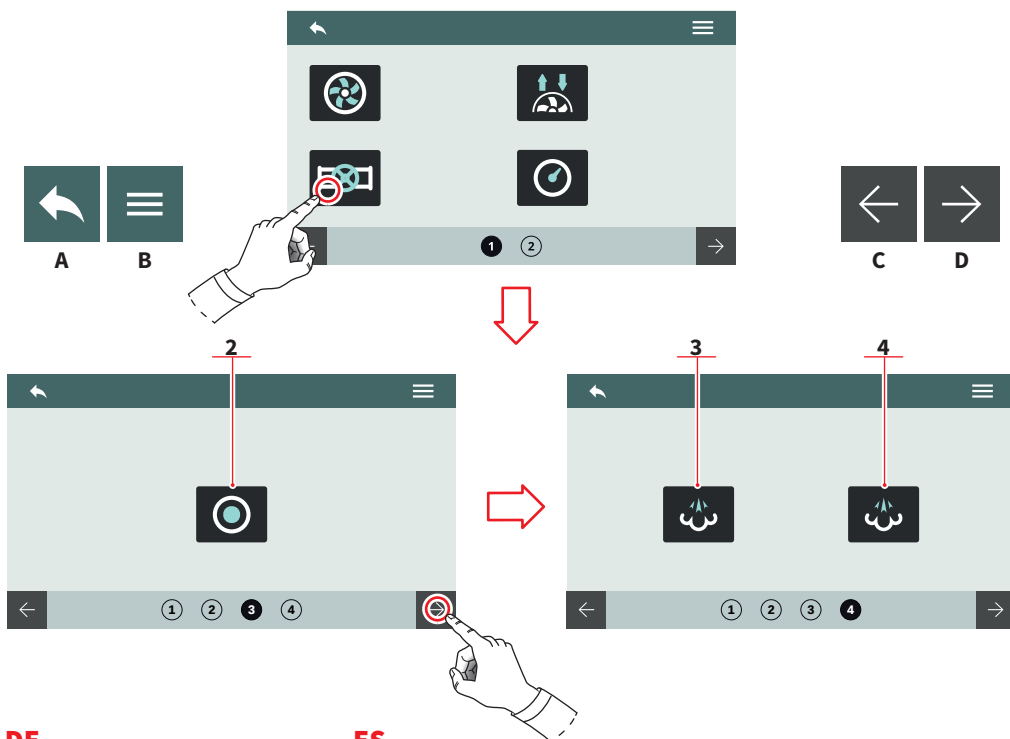
Permite controlar el estado de funcionamiento de las válvulas.

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

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

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

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



DE

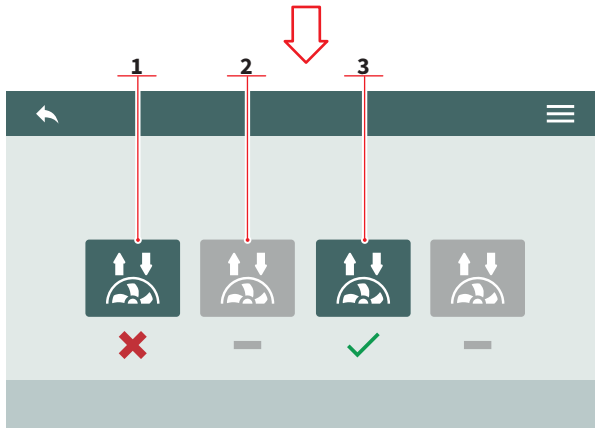
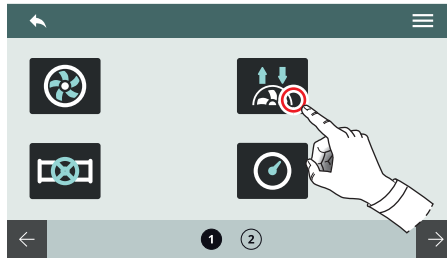
- Drücken Sie **(2)**, um das Warmwasserventil zu öffnen.
- Drücken Sie **(3)**, um die linke Dampfzanze zu öffnen.
- Drücken Sie **(4)**, um die rechte Dampfzanze zu öffnen.

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

ES

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

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



DE

7.8.4.4 DURCHFLUSSMESSER

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

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

- A Zum vorherigen Menü
B Zum Hauptmenü

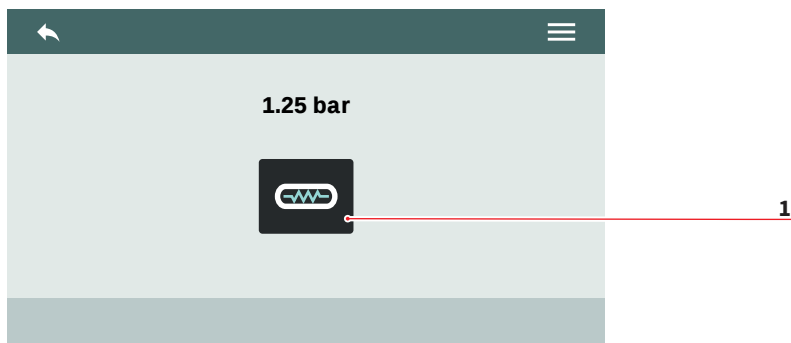
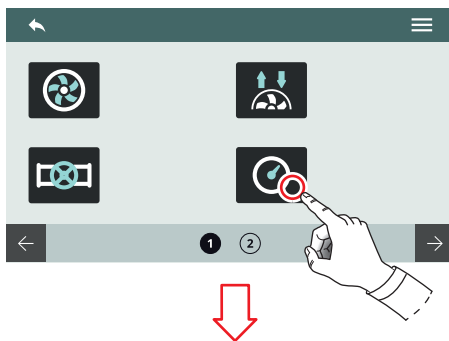
ES

7.8.4.4 FLUJÓMETROS

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

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

- A Vuelta al menú anterior
B Vuelta al menú principal



DE

7.8.4.5 DRUCKSENSOREN

Es ermöglicht die Steuerung des von den Drucksensoren erfassten Drucks.

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

- A Zum vorherigen Menü
- B Zum Hauptmenü

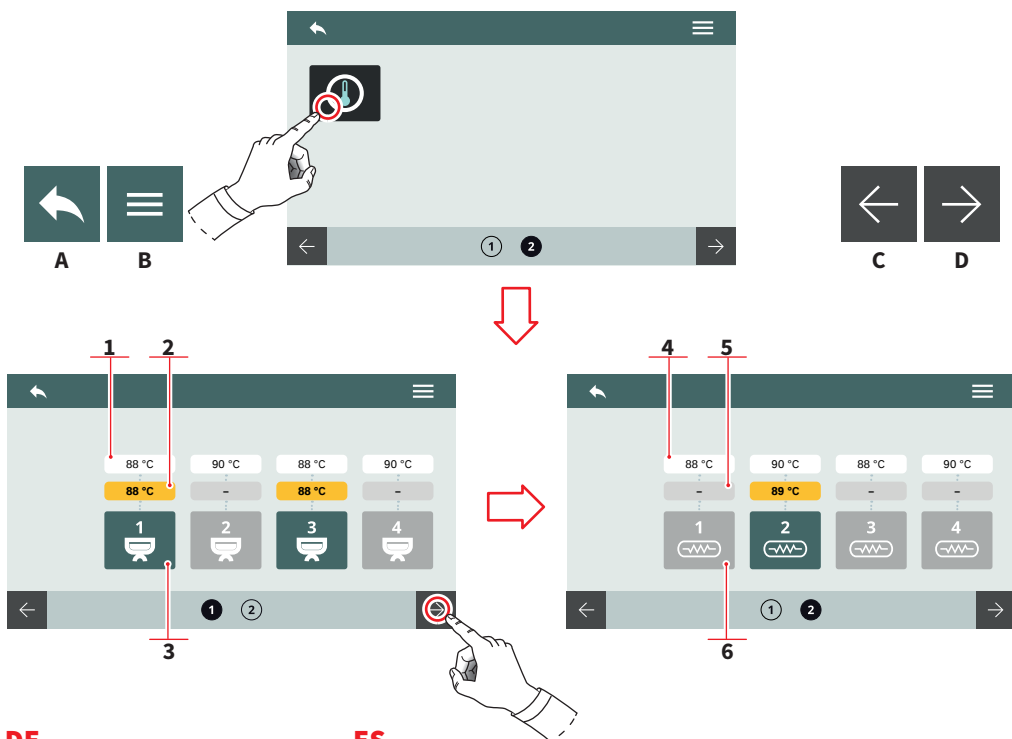
ES

7.8.4.5 SENSORES DE PRESIÓN

Permite controlar la presión detectada por los sensores de presión.

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

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



DE

ES

7.8.4.6 TEMPERATURSENSOREN

7.8.4.6 SENSORES DE TEMPERATURA

Ermöglicht die Steuerung der von den Temperatursensoren erfassten Temperatur.

Permite controlar la temperatura detectada por los sensores de temperatura.

TEMPERATUREN DER GRUPPEN (T³)

TEMPERATURA GRUPOS (T³)

- 1 Solltemperatur
- 2 Temperaturerfassung
- 3 Heizung der Gruppen

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

KESSELTEMPERATUREN

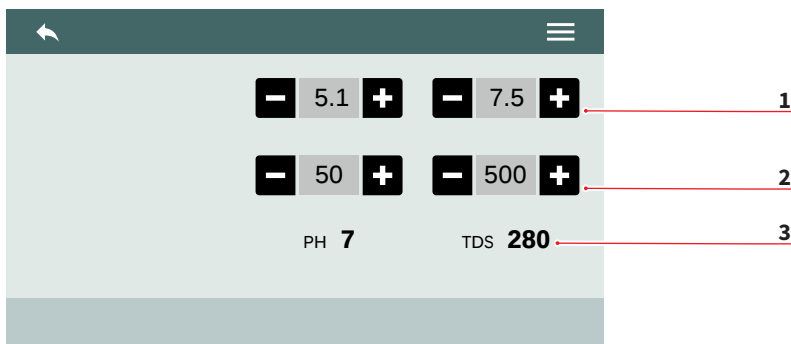
TEMPERATURA DE LAS CALDERAS

- 4 Solltemperatur
- 5 Temperaturerfassung
- 6 Kesselheizung

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

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

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



DE

ES

7.8.4.7 TECNOLOGIE SMART WATER

7.8.4.7 TECNOLOGÍA SMART WATER

Stellen Sie die Parameter der Smart Water Technologie ein.

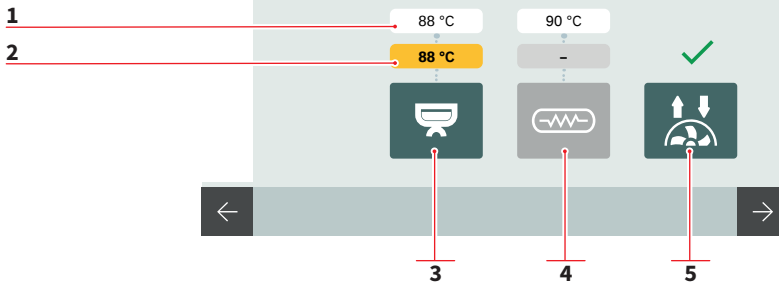
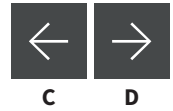
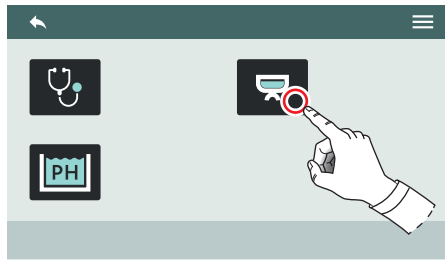
Configurar los parámetros de la tecnología Smart Water.

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

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

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

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



DE

7.8.4.8 GRUPPENDIAGNOSE

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

- 1 Solltemperatur
- 2 Vom Sensor erfasste Temperatur
- 3 Temperatur Gruppe (T^3)
- 4 Kesseltemperatur
- 5 Durchflussmesser-Erkennung

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

ES

7.8.4.8 DIAGNÓSTICO DE GRUPOS

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

- 1 Temperatura configurada
- 2 Temperatura detectada por el sensor
- 3 Temperatura grupo (T^3)
- 4 Temperatura caldera
- 5 Detección flujómetro

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

**DE**

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

ES

- Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cortar la tensión pulsando "O" 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
WASCHGANG****P11**

Zum Zugriff auf die Waschfunktionen die Taste (**P11**) 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die Tasten für durchgehende Kaffee-Abgabe der einzelnen Gruppen beginnen zu blinken. Die zu waschende Gruppe wählen durch Drücken der Taste für durchgehende Kaffee-Abgabe. Am Ende des Waschvorgangs beginnen die Tasten für durchgehende Kaffee-Abgabe wieder zu blinken und durch Drücken dieser Tasten wird jede Gruppe gespült. Nach Beginn des Waschvorgangs durch Drücken der Taste (**11**) für 3 Sekunden und falls keine der Gruppen berührt wird, kehrt die Maschine nach 20 Sekunden zum normalen Betrieb zurück.

Wenn nur eine Gruppe gewaschen soll und die anderen nicht, oder 20 Sekunden gewartet und das Waschen der anderen Gruppen beendet wird, oder wenn die Waschtaste 3 Sekunden lang gedrückt wird, wird sofort das Waschmenü beendet.

**8.1
LAVADO**

Para acceder a la función de lavado, mantenga pulsado el botón (**P11**) durante 3 segundos.

Los botones de café continuo de cada grupo comienzan a parpadear.

Selecione el grupo que desea lavar pulsando el botón de café continuo. Al final del lavado, los botones de café continuo comienzan a parpadear nuevamente, y al pulsarlos, se enjuaga cada grupo. Una vez que se haya entrado en el procedimiento de lavado pulsando el botón (**11**) durante 3 segundos, si no se toca ninguno de los grupos, después de 20 segundos, la máquina vuelve al funcionamiento normal.

Si se desea lavar solo un grupo y no los demás, se puede esperar durante 20 segundos y salir del lavado de los otros grupos, o bien pulsar el botón de lavado durante 3 segundos, se saldrá así inmediatamente del menú de lavado.



DE

Das gestartete Waschen kann nicht gestoppt werden. Wenn die Maschine nach dem Start des Waschvorgangs ausgeschaltet wird, nimmt die Maschine den Betrieb nach dem Spülgang neu auf.

Die automatische Gruppenreinigung darf nicht zwischen Waschen und Spülen erfolgen.

8.2

REINIGUNG DER MASCHINE

Reinigung des Arbeitsbereichs

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

Reinigung des Bodenteils

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

ES

Una vez iniciado el lavado no se puede detener. Si la máquina se apaga después de que haya comenzado el lavado, esta se reiniciará desde el ciclo de enjuagado.

La purga automática de los grupos no debe realizarse entre el lavado y el enjuague.

8.2

LIMPIEZA DE LA ESTRUCTURA EXTERNA

Limpieza 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.

Limpieza del carenado

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

8.3 REINIGUNG HANDBRAUSEN

Reinigen Sie die Handbrausen wöchentlich:

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

8.4 REINIGUNG DER GRUPPEN MIT BLINDFILTER

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

8.5 REINIGUNG DER FILTER- UND FILTERHALTER

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

8.3 LIMPIEZA ROSETAS

Limpiar las rosetas semanalmente:

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

8.4 LIMPIEZA GRUPO CON FILTRO CIEGO

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

8.5 LIMPIEZA DE FILTROS Y PORTAFILTROS

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

9

WARTUNG MANTENIMIENTO

DE

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

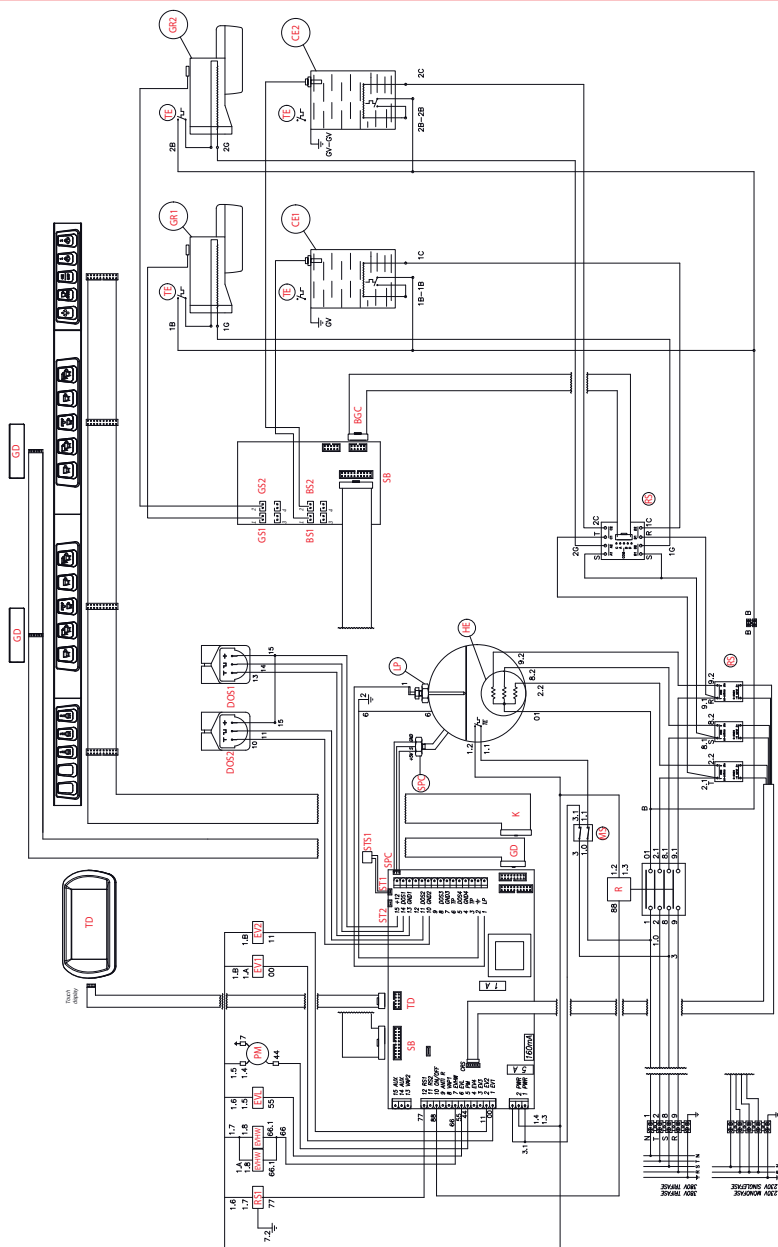
Nach einer Reparatur oder einer Auswechslung der Bestandteile, die in Kontakt mit Wasser und Lebensmitteln kommen, muss der Reinigungsvorgang wie in dieser Broschüre beschrieben vorgenommen werden oder die vom Hersteller angegebenen Vorgänge befolgt werden.

ES

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

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

10 SCHEMA ESQUEMAS



DE

10.1 SCHALTPLAN 2 GRUPPEN

MS	Schalter
R	Relais
PM	Pumpenmotor
HE	Kesselwiderstand
TE	Thermostat
EV1	Magnetventil Gruppe 1
EV2	Magnetventil Gruppe 2
LP	Füllstandssonde
EVHW	Magnetventil Mischer
RS1	Widerstand Tassenwärmer 1
EVL	Magnetventil Füllstand
ST1	Temperatursonde Tassenwärmer 1
ST2	Temperatursonde Tassenwärmer 2
STS1	Temperatursonde Tassenwärmer 1
STS2	Temperatursonde Tassenwärmer 2
RS	Statisches Relais
DOS1	Dosierer 1
DOS2	Dosierer 2
SPC	Digitaler Druckregler
GS1	Sensor Gruppe 1
GS2	Sensor Gruppe 2
BS1	Kesselsensor 1
BS2	Kesselsensor 2
GR1	Gruppe 1
GR2	Gruppe 2
CE1	Kessel 1
CE2	Kessel 2
TD	Touchscreen-Anzeige
GD	Anzeige der Gruppe
SB	Sensorplatine
BGC	Kesselsteuergruppe

ES

10.1 ESQUEMA ELÉCTRICO 2 GRUPOS

MS	Interruptor
R	Relé
PM	Motor bomba
HE	Resistencia acumulador
TE	Termostato
EV1	Electroválvula grupo 1
EV2	Electroválvula grupo 2
LP	Sonda nivel
EVHW	Electroválvula del mezclador
RS1	Resistencia calentatazas 1
EVL	Electroválvula nivel
ST1	Sonda temperatura calentatazas 1
ST2	Sonda temperatura calentatazas 2
STS1	Sonda temperatura calentatazas 1
STS2	Sonda temperatura calentatazas 2
RS	Relé estático
DOS1	Dosificador volumétrico 1
DOS2	Dosificador volumétrico 2
SPC	Presostato digital
GS1	Sensor de grupo 1
GS2	Sensor de grupo 2
BS1	Sensor de caldera 1
BS2	Sensor de caldera 2
GR1	Grupo 1
GR2	Grupo 2
CE1	Caldera 1
CE2	Caldera 2
TD	Pantalla táctil
GD	Pantalla de grupo
SB	Placa de sensores
BGC	Grupo de control de calderas



**10.2
SCHALTPLAN
2 GRUPPEN CSA**

MS Schalter
R Relais
PM Pumpenmotor
HE Kesselwiderstand
TE Thermostat
EV1 Magnetventil Gruppe 1
EV2 Magnetventil Gruppe 2
LP Füllstandssonde
EVHW Magnetventil Mischer
RS1 Widerstand Tassenwärmer 1
EVL Magnetventil Füllstand
ST1 Temperatursonde
Tassenwärmer 1
ST2 Temperatursonde
Tassenwärmer 2
STS1 Temperatursonde
Tassenwärmer 1
STS2 Temperatursonde
Tassenwärmer 2
RS Statisches Relais
DOS1 Dosierer 1
DOS2 Dosierer 2
SPC Digitaler Druckregler
P Sicherheitsdruckschalter
GS1 Sensor Gruppe 1
GS2 Sensor Gruppe 2
BS1 Kesselsensor 1
BS2 Kesselsensor 2
GR1 Gruppe 1
GR2 Gruppe 2
CE1 Kessel 1
CE2 Kessel 2
TD Touchscreen-Anzeige
GD Anzeige der Gruppe
SB Sensorplatine
BGC Kesselsteuergruppe

**10.2
ESQUEMA ELÉCTRICO
2 GRUPOS CSA**

MS Interruptor
R Relé
PM Motor bomba
HE Resistencia acumulador
TE Termostato
EV1 Electroválvula grupo 1
EV2 Electroválvula grupo 2
LP Sonda nivel
EVHW Electroválvula del
mezclador
RS1 Resistencia calentatazas 1
EVL Electroválvula nivel
ST1 Sonda temperatura
calentatazas 1
ST2 Sonda temperatura
calentatazas 2
STS1 Sonda temperatura
calentatazas 1
STS2 Sonda temperatura
calentatazas 2
RS Relé estático
DOS1 Dosificador volumétrico 1
DOS2 Dosificador volumétrico 2
SPC Presostato digital
P Presostato de seguridad
GS1 Sensor de grupo 1
GS2 Sensor de grupo 2
BS1 Sensor de caldera 1
BS2 Sensor de caldera 2
GR1 Grupo 1
GR2 Grupo 2
CE1 Caldera 1
CE2 Caldera 2
TD Pantalla táctil
GD Pantalla de grupo
SB Placa de sensores
BGC Grupo de control de
calderas

**10.3
SCHALTPLAN
3 GRUPPEN**

MS Schalter
R Relais
PM Pumpenmotor
HE Kesselwiderstand
TE Thermostat
EV1 Magnetventil Gruppe 1
EV2 Magnetventil Gruppe 2
EV3 Magnetventil Gruppe 3
LP Füllstandssonde
EVHW Magnetventil Mischer
RS1 Widerstand Tassenwärmer 1
EVL Magnetventil Füllstand
ST1 Temperatursonde
Tassenwärmer 1
ST2 Temperatursonde
Tassenwärmer 2
STS1 Temperatursonde
Tassenwärmer 1
STS2 Temperatursonde
Tassenwärmer 2
RS Statisches Relais
DOS1 Dosierer 1
DOS2 Dosierer 2
DOS3 Dosierer 3
SPC Digitaler Druckregler
GS1 Sensor Gruppe 1
GS2 Sensor Gruppe 2
GS3 Sensor Gruppe 3
BS1 Kesselsensor 1
BS2 Kesselsensor 2
BS3 Kesselsensor 3
GR1 Gruppe 1
GR2 Gruppe 2
CE1 Kessel 1
CE2 Kessel 2
CE3 Kessel 3
TD Touchscreen-Anzeige
GD Anzeige der Gruppe
SB Sensorplatine
BGC Kesselsteuergruppe

**10.3
ESQUEMA ELÉCTRICO
3 GRUPOS**

MS Interruptor
R Relé
PM Motor bomba
HE Resistencia acumulador
TE Termostato
EV1 Electroválvula grupo 1
EV2 Electroválvula grupo 2
EV3 Electroválvula grupo 3
LP Sonda nivel
EVHW Electroválvula del
mezclador
RS1 Resistencia calentatazas 1
EVL Electroválvula nivel
ST1 Sonda temperatura
calentatazas 1
ST2 Sonda temperatura
calentatazas 2
STS1 Sonda temperatura
calentatazas 1
STS2 Sonda temperatura
calentatazas 2
RS Relé estático
DOS1 Dosificador volumétrico 1
DOS2 Dosificador volumétrico 2
DOS3 Dosificador volumétrico 3
SPC Presostato digital
GS1 Sensor de grupo 1
GS2 Sensor de grupo 2
GS3 Sensor de grupo 3
BS1 Sensor de caldera 1
BS2 Sensor de caldera 2
BS3 Sensor de caldera 3
GR1 Grupo 1
GR2 Grupo 2
CE1 Caldera 1
CE2 Caldera 2
CE3 Caldera 3
TD Pantalla táctil
GD Pantalla de grupo
SB Placa de sensores
BGC Grupo de control de
calderas

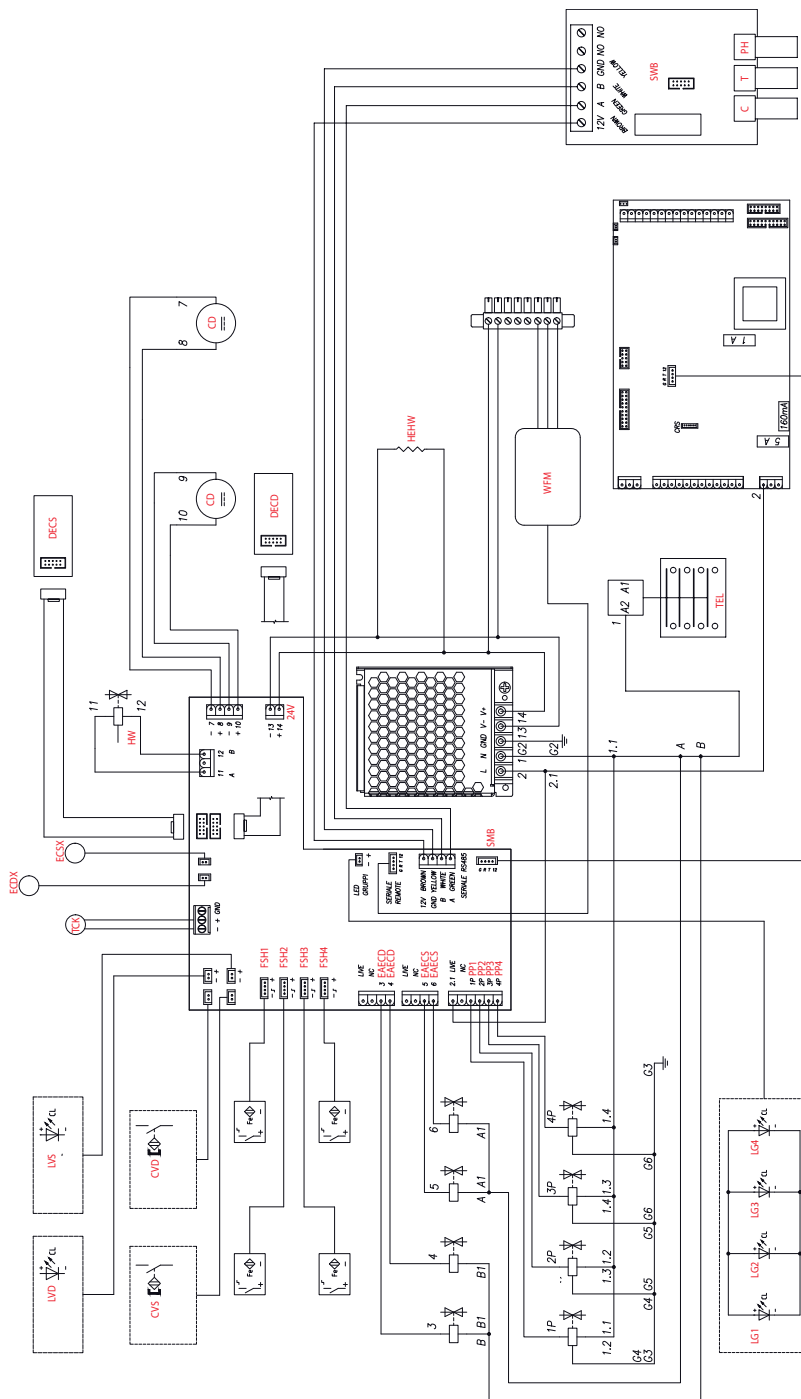


10.4
SCHALTPLAN
3 GRUPPEN CSA

MS	Schalter
R	Relais
PM	Pumpenmotor
HE	Kesselwiderstand
TE	Thermostat
EV1	Magnetventil Gruppe 1
EV2	Magnetventil Gruppe 2
EV3	Magnetventil Gruppe 3
LP	Füllstandssonde
EVHW	Magnetventil Mischer
RS1	Widerstand Tassenwärmer 1
EVL	Magnetventil Füllstand
ST1	Temperatursonde Tassenwärmer 1
ST2	Temperatursonde Tassenwärmer 2
STS1	Temperatursonde Tassenwärmer 1
STS2	Temperatursonde Tassenwärmer 2
RS	Statisches Relais
DOS1	Dosierer 1
DOS2	Dosierer 2
DOS3	Dosierer 3
SPC	Digitaler Druckregler
P	Sicherheitsdruckschalter
GS1	Sensor Gruppe 1
GS2	Sensor Gruppe 2
GS3	Sensor Gruppe 3
BS1	Kesselsensor 1
BS2	Kesselsensor 2
BS3	Kesselsensor 3
GR1	Gruppe 1
GR2	Gruppe 2
CE1	Kessel 1
CE2	Kessel 2
CE3	Kessel 3
TD	Touchscreen-Anzeige
GD	Anzeige der Gruppe
SB	Sensorplatine
BGC	Kesselsteuergruppe

10.4
ESQUEMA ELÉCTRICO
3 GRUPOS CSA

MS	Interruptor
R	Relé
PM	Motor bomba
HE	Resistencia acumulador
TE	Termostato
EV1	Electroválvula grupo 1
EV2	Electroválvula grupo 2
EV3	Electroválvula grupo 3
LP	Sonda nivel
EVHW	Electroválvula del mezclador
RS1	Resistencia calentatazas 1
EVL	Electroválvula nivel
ST1	Sonda temperatura calentatazas 1
ST2	Sonda temperatura calentatazas 2
STS1	Sonda temperatura calentatazas 1
STS2	Sonda temperatura calentatazas 2
RS	Relé estático
DOS1	Dosificador volumétrico 1
DOS2	Dosificador volumétrico 2
DOS3	Dosificador volumétrico 3
SPC	Presostato digital
P	Presostato de seguridad
GS1	Sensor de grupo 1
GS2	Sensor de grupo 2
GS3	Sensor de grupo 3
BS1	Sensor de caldera 1
BS2	Sensor de caldera 2
BS3	Sensor de caldera 3
GR1	Grupo 1
GR2	Grupo 2
CE1	Caldera 1
CE2	Caldera 2
CE3	Caldera 3
TD	Pantalla táctil
GD	Pantalla de grupo
SB	Placa de sensores
BGC	Grupo de control de calderas



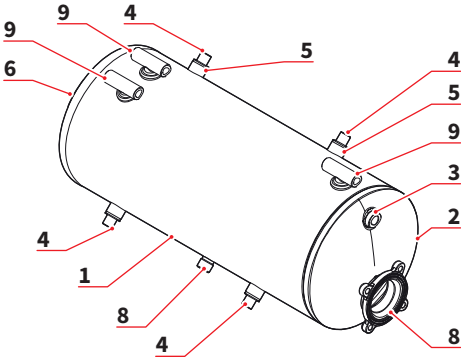
10.5 ELEKTRISCHER SCHALTPLAN OPTIONAL

ECDX EasyCream Widerstands-
sensor rechts
ECSX EasyCream Widerstands-
sensor links
TCK Thermoelement K
LVD LED Dampf rechts
LVS LED Dampf links
CVD Kontakt Dampf rechts
CVS Kontakt Dampf links
FHS1 Sensor Filterträger 1
FHS2 Sensor Filterträger 2
FHS3 Sensor Filterträger 3
FHS4 Sensor Filterträger 4
EAECD Luft-Magnetventil
EasyCream rechts
EAECD Luft-Magnetventil
EasyCream links
SMB Seriale Schnittstelle Main
Board
PP1 Vorinfusion Pulse 1
PP2 Vorinfusion Pulse 2
PP3 Vorinfusion Pulse 3
PP4 Vorinfusion Pulse 4
LG1 LED Gruppe 1
LG2 LED Gruppe 2
LG3 LED Gruppe 3
LG4 LED Gruppe 4
DECS EasyCrem-Anzeige
links
DECD EasyCrem-Anzeige
rechts
HW Heißwasser
CD Kompressor rechts
CS Kompressor links
24 V Stromversorgung
HEHW Heißwasserbereiter
WFM WLAN-Modul
TEL Fernbedienungsschalter
SWB Smart Water Box
C Füllstandsanzeige
T Temperaturfühler
PH Sonde pH-Wert

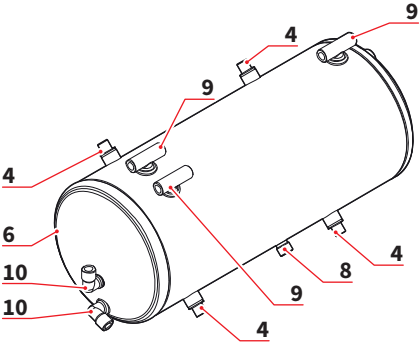
10.5 DIAGRAMA ELÉCTRICO OPCIONAL

ECDX Sensor resistivo
EasyCream derecho
ECSX Sensor resistivo
EasyCream izquierdo
TCK Termopar K
LVD Led de vapor derecho
LVS Led de vapor izquierdo
CVD Contacto de vapor derecho
CVS Contacto de vapor izquierdo
FHS1 Sensor del portafiltros 1
FHS2 Sensor del portafiltros 2
FHS3 Sensor del portafiltros 3
FHS4 Sensor del portafiltros 4
EAECD Electroválvula de aire
EasyCream derecha
EAECD Electroválvula de aire
EasyCream izquierda
SMB Placa principal en serie
PP1 Pulso de preinfusión 1
PP1 Pulso de preinfusión 2
PP3 Pulso de preinfusión 3
PP4 Pulso de preinfusión 4
LG1 Led de grupo 1
LG2 Led de grupo 2
LG3 Led de grupo 3
LG4 Led de grupo 4
DECS Pantalla EasyCrem
izquierda
DECD Pantalla EasyCrem
derecha
HW Agua caliente
CD Compresor derecho
CS Compresor izquierdo
24 V Alimentación
HEHW Resistencia del agua caliente
WFM Módulo wifi
TEL Interruptor de control remoto
SWB Depósito de agua inteligente
C Sonda de capacidad
T Sonda de temperatura
PH Sonda de pH

10.6
SCHALTPLAN HEIZKESSEL
T³ - 2 GRUPPEN



10.6
ESQUEMA CALDERA
T³ - 2 GRUPOS

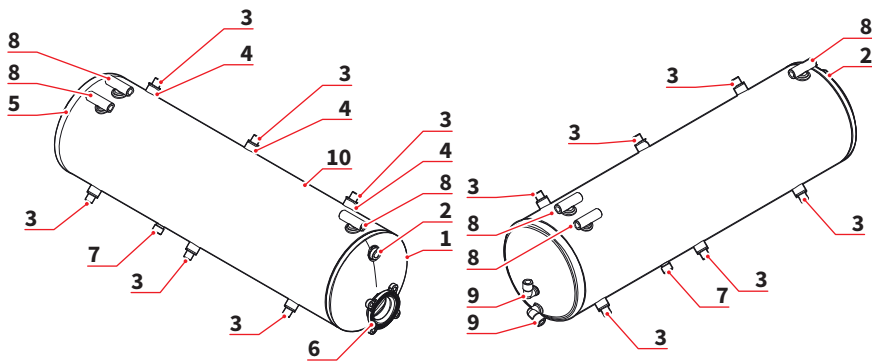


TEILE-LISTEN - LISTADO DE PARTES				
Element Elemento	Anzahl Cant.	Teilnummer Número parte	Beschreibung Descripción	Material Material
1	1		Kesselkörper / Cuerpo caldera	Cu-DHP 99.9
2	1	00016280	Becher D.180 PR 2015 / Copa D.180 PR 2015	Cu-DHP 99.9
3	5	00030271	Anschluss G1/4" F Öse / Acople G1/4" H pasante	OT57 CW510L
4	4	00032290	Flansch Wärmeaustauscher / Brida del intercambiador	OT57 CW510L
5	2	00161960	Schlauch Wärmeaustauscher D 54 x 1,5 / Tubo del intercambiador D 54 X 1,5	Cu-DHP 99.9
6	2	03000070	Abgerundeter Kesselboden / Fondo de caldera abombado	Cu-DHP 99.9
7	1	06200042	Robuste Befestigungsplatte 4 Bohrungen / Brida resistencia 4 orificios	OT57 CW510L
8	1	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde / Acople 3/8" Macho	OT57 CW510L
9	3	07300163	Dampfanschluss / Acople toma vapor	OT57 CW510L
10	2	07300165	Gekrümmtes Anschlussstück / Unión acodada	OT58
MATERIAL / MATERIAL			Kupfer, Messing / Cobre, latón	

DATENENTWURF RICHTLINIE PED 97/23/CE - DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE	
VOLUMEN / VOLUMEN	11 LT
TS	130.5°
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLÜSSIGKEIT / FLUIDO	H2O

10.7
SCHALTPLAN HEIZKESSEL
T³ - 3 GRUPPEN

10.7
ESQUEMA CALDERA
T³ - 3 GRUPOS

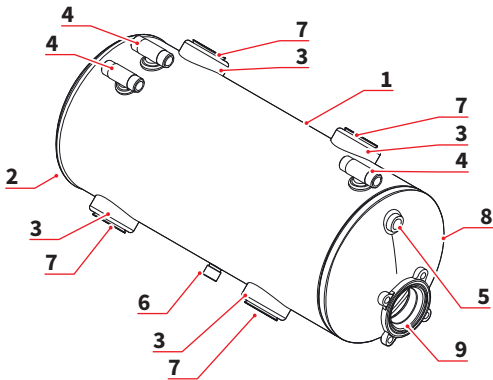


TEILE-LISTEN - LISTADO DE PARTES				
Element Elemento	Anzahl Cant.	Teilnummer Número parte	Beschreibung Descripción	Material Material
1	1	00016280	Becher D.180 PR 2015 / Copa D.180 PR 2015	Cu-DHP 99.9
2	1	00030271	Anschluss G1/4" F Öse / Acople G1/4" H pasante	OT57 CW510L
3	6	00032290	Flansch Wärmeaustauscher / Brida del intercambiador	OT57 CW510L
4	3	00161960	Schlauch Wärmeaustauscher D 20 x 1 / Tubo del intercambiador D 20 X 1	Cu-DHP 99.9
5	2	03000070	Abgerundeter Kesselboden / Fondo de caldera abombado	Cu-DHP 99.9
6	1	06200042	Robuste Befestigungsplatte 4 Bohrungen / Brida resistencia 4 orificios	OT57 CW510L
7	1	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde / Acople 3/8" Macho	OT57 CW510L
8	3	07300071	Dampfanschluss / Acople toma vapor	OT57 CW510L
9	2	07300165	Gekrümmtes Anschlussstück / Unión acodada	OT58
10	1	98031007	Kesselkörper / Cuerpo caldera	Cu-DHP 99.9
MATERIAL / MATERIAL			Kupfer, Messing / Cobre, latón	

DATENENTWURF RICHTLINIE PED 97/23/CE - DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE	
VOLUMEN / VOLUMEN	17 LT
TS	130.5°
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLÜSSIGKEIT / FLUIDO	H2O

10.8
SCHALTPLAN HEIZKESSEL
DIGIT - 2 GRUPPEN

10.8
ESQUEMA CALDERA
DIGIT - 2 GRUPOS

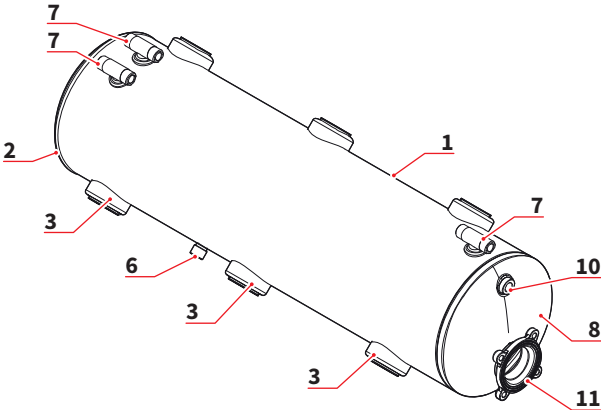


TEILE-LISTEN - LISTADO DE PARTES				
Element Elemento	Anzahl Cant.	Teilnummer Número parte	Beschreibung Descripción	Material Material
1	1	00015860	Kesselkörper / Cuerpo caldera	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Becher D.180 2 Bohrungen / Copa D.180 2 orificios	Cu-DHP 99.9
3	2	00160170	Schlauch Wärmetauscher D 54 x 1,5 / Tubo del intercambiador D 54 X 1,5	Cu-DHP 99.9
4	3	00061871	Dampfanschluss / Acople toma vapor	OT57 CW510L
5	1	00030271	Anschluss G1/4" F Öse / Acople G1/4" H pasante	OT57 CW510L
6	1	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde / Acople 3/8" Macho	OT57 CW510L
7	4	00061881	Verschlussflansch Wärmetauscher / Brida de cierre del intercambiador	OT57 CW510L
8	1	00016280	Becher D.180 PR 2015 / Copa D.180 PR 2015	Cu-DHP 99.9
9	1	00063130	Robuste Befestigungsplatte 4 Bohrungen / Brida resistencia 4 orificios	OT57 CW510L
MATERIAL / MATERIAL			Kupfer, Messing / Cobre, latón	

DATENENTWURF RICHTLINIE PED 97/23/CE - DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE	
VOLUMEN / VOLUMEN	11,3 LT
TS	130.5°
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLÜSSIGKEIT / FLUIDO	H2O

10.9
SCHALTPLAN HEIZKESSEL
DIGIT - 3 GRUPPEN

10.9
ESQUEMA CALDERA
DIGIT - 3 GRUPOS

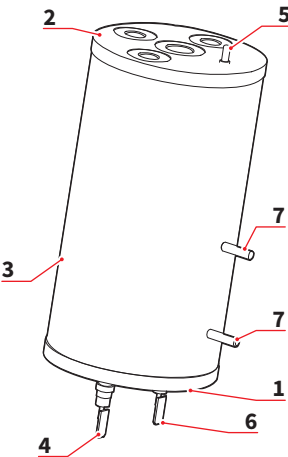


TEILE-LISTEN - LISTADO DE PARTES				
Element Elemento	Anzahl Cant.	Teilnummer Número parte	Beschreibung Descripción	Material Material
1	1	00016110	Kesselkörper / Cuerpo caldera	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Becher D.180 2 Bohrungen / Copa D.180 2 orificios	Cu-DHP 99.9
3	3	00160170	Schlauch Wärmetauscher D 54 x 1,5 / Tubo del intercambiador D 54 X 1,5	OT57 CW510L
4	6	00061881	Verschlussflansch Wärmetauscher / Brida de cierre del intercambiador	OT57 CW510L
5	1	00030251	Anschluss 3/8“ Außengewinde / Acople 3/8” Macho	OT57 CW510L
6	2	00061551	Gekrümmtes 3/8“ Außengewinde / Codo 3/8” Macho	Cu-DHP 99.9
7	3	00061871	Dampfanschluss / Acople toma vapor	OT57 CW510L
8	1	00016280	Becher D.180 PR 2015 / Copa D.180 PR 2015	Cu-DHP 99.9
9	1	00030271	Anschluss G1/4” F Öse / Acople G1/4” H pasante	OT57 CW510L
10	1	00063130	Robuste Befestigungsplatte 4 Bohrungen / Brida resistencia 4 orificios	OT57 CW510L
MATERIAL / MATERIAL			Kupfer, Messing / Cobre, latón	

DATENENTWURF RICHTLINIE PED 97/23/CE - DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE	
VOLUMEN / VOLUMEN	17 LT
TS	130.5°
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLÜSSIGKEIT / FLUIDO	H2O

10.10
SCHALTPLAN HEIZKESSEL

10.10
ESQUEMA CALDERA



TEILE-LISTEN - LISTADO DE PARTES				
Element Elemento	Anzahl Cant.	Teilnummer Número parte	Beschreibung Descripción	Material Material
1	1	00041002	Befestigungsplatte Pr bearbeitet aus Edelstahl +1 Brida Pr de acero inoxidable +1	INOX AISI316L
2	1	00040501	Befestigungsplatte 4 Bohrungen bearbeitet aus Edelstahl Brida 4 orificios de acero inoxidable	INOX AISI316L
3	1	00042521	Rohr Edelstahl D.76.1 sp1.5 Aisi 316L Tubo de acero inoxidable D.76.1 esp 1.5 Aisi 316L	INOX AISI316L
4	1	00111801	Lötweiterstand 700W 230V Edelstahl Version 2009 (Zeichnung GGS63597) Resistencia de soldar 700W 230V inoxidable versión 2009 (Dibujo GGS63597)	INCOLOY800
5	1	00080800	Sperrbolzen M3x8 Edelstahl / Tornillo prisionero M3x8 inox	INOX
6	1		Rohr Kolbenhalter Edelstahl / Tubo portabulbo acero inoxidable	INOX
7	2	00081210	Sperrbolzen M4x15 Edelstahl / Tornillo prisionero M4x15 Inox	INOX
MATERIAL / MATERIAL			Edelsthal AISI 316L / Acero inoxidable AISI 316L	

AURELIA WAVE

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

- Die Firma Simonelli Group 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:
- Simonelli Group declara bajo su propia responsabilidad que la máquina para café espresso (Identificada por el modelo y numero 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 técnicos es el Ing. *Lauro Fioretti*.

2006/42/EC	Maschinenrichtlinie	Directiva "Máquinas"
2014/35/EU	Niederspannungsrichtlinie	Directiva "baja tensión"
2014/30/EU	Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit	Directiva "compatibilidad electromagnética"
(CE) No 1935/2004	Richtlinie für Materialien die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	Directiva "materiales para alimentos"
2014/68/EU	Druckgeräte-Richtlinie	Directiva "equipos a presión"
2011/65/EU	ROHS- Richtlinie	Directiva ROHS
(CE) No 2023/2006	Vorschriften über die gute Herstellungspraxis für Materialien, Gegenstände und die Verwendung von Bisphenol A in Farben und Lacken, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.	
(UE) No 213/2018	Reglamento de buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos, y sobre el uso del bisfenol A en barnices y revestimientos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.	
D. M. 21/03/1973	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, 82/711/CEE	Directiva metales y aleaciones	Richtlinie metalle und legierungen



EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

Herstell • Caldera

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

* Boiler in 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.: (Siehe Ende der Gebrauchsanleitung)

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

Geschäftsführer • Administrator delegado:



Fabio Ceccarani

Belforte del Chienti, li 01/08/2018

ZU BEACHTEN: Diese Erklärung ist gemeinsam mit dem Gerät aufzubewahren. Jeder andere als der vorgesehene Gebrauch des Gerätes ist verboten.

Die Erhaltung der Unversehrtheit, die Leistungsfähigkeit des Gerl. tes sowie seiner Sicherheit zubehöre obliegt dem Benutzer. Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät oh ne ausdrückliche Genehmigung des Hersteller modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.

ATENCIÓN: Esta declaración debe ser conservada y debe acompañar siempre la máquina.

Queda prohibido utilizar la máquina con una función distinta a la prevista en el proyecto.

La integridad y la eficiencia da la máquina y de los 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 e n el manual de uso y en las instrucciones.

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