nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines



AURELIA II

DIGIT - T3

LIBRETTO ISTRUZIONI
USER HANDBOOK MANUEL D'INSTRUCTIONS

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

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

- **La Nuova Simonelli S.p.A. dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè espresso sotto identificata è conforme alle seguenti direttive CEE sotto riportate e soddisfa i requisiti essenziali di cui all'allegato A. Valutazione di conformità: categoria 1 modulo A. Per la verifica della conformità a dette direttive sono state applicate le norme armonizzate riportate in tabella.**
- Nuova Simonelli S.p.A. declares under its own responsibility that the espresso coffee machine identified as below complies with the directives specified below and meets the essential requirements indicated in attachment A Conformity evaluation: category 1, form A The following harmonized standards have been applied following the provisions of the directives specified below.
- Nuova Simonelli S.p.A. déclare sous sa propre responsabilité que la machine pour café espresso (identifiée par le modèle et le numéro de série indiqués ci-après) est conforme aux directives suivantes: 89/392/CEE; et satisfait les conditions requises essentielles citées dans l' Annexe A, évaluation de conformité: catégorie 1 modula A. La vérification de la conformité à ces direct1ves a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes:

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro, il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'Ing. *Lauro Fioretti*.
The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back. The person in charge of collating and managing the technical file is Mr. *Lauro Fioretti*.
Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos, le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est M. *Lauro Fioretti*.

89/392/CEE, 2006/42/CEE	Direttiva macchine Machinery Directive Directive machines
2006/95/CEE, 93/68/CEE	Direttiva bassa tensione Low Voltage Directive Directive basse tension
89/336/CEE, 2004/108/CEE	Direttiva compatibilità elettromagnetica Electromagnetic Compatibility Directive Directive compatibilité électromagnétique
89/109/CEE, 2004/1935/CEE	Direttiva materiali per alimenti Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs Directive matériaux pour contact alimentaire
97/23/CEE	Direttiva attrezzature a pressione Pressurized Equipment Directive Directive équipements sous pression
D. Lgs. 25/7/06 n° 151	Direttiva ROHS ROHS Directive Directive ROHS
(CE) No 2023/2006	Regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari G.U. L384 del22.12.2006, p.75. Guideline about good manufacturing practices of materials and articles destined to come into contact with foodstuffs – Commission Regulation L384 dated 22/12/2006, page 75. Règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires Journal Officiel Loi 384 du 22.12.2006, p.75.
D. M. 21/03/1973	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel.
10/2011/CEE	direttiva materie plastiche plastics directive matériau plastique directive
85/572/CEE, 82/71/CEE	direttive metalli e leghe metals and alloys directives métaux et alliages directives / directiva metales y aleaciones

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

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

Caldaia • Boiler • Chaudière:

Lt.	0.6*	1,7	2,0	3,8	4,2	4,8	5,4	7,0	9,3	11,1	11,3	14,7	17,0	20,3	23,1
MPa max.	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
T max (C°)	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5
Kg/h	0,8	2,3	1,0	1,3	1,3	1,3	2,3	2,3	2,6	3,6	3,6	4,0	4,0	4,0	4,0
P (W)	**1000**	**2600**	**1200**	**1800**	**1800**	**1800**	**2600**	**2700**	**3000**	**4500**	**4500**	**5000**	**5000**	**5000**	**5000**

* Boiler in zona di applicazione articolo 3, comma 3 97/23/CE
* Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/EC
* Chauffe-eau en zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE

Norme applicate: Raccolte M,S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale.
Applied regulations: Collections M,S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office.
Normes appliquées: Recalte M, S, VSR edition '78 et '95 gardées chez la siège legale.
Disegno n° • Drawing No. • Dessin n°: 2102

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

Belforte del Chienti, li _____

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

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

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

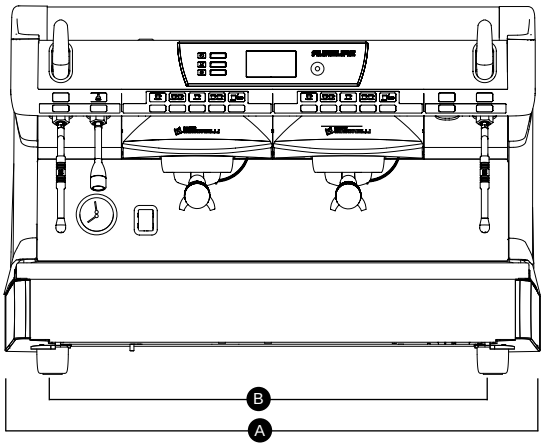
Complimenti,
con l'acquisto del modello AURELIA II Lei ha fatto un'ottima scelta.
L'acquisto di una macchina per caffè espresso professionale coinvolge diversi fattori di selezione: il nome dell'azienda produttrice, le specifiche funzioni della macchina, l'affidabilità tecnica, la possibilità di una pronta e adeguata assistenza, il costo. Lei certamente ha valutato tutto questo e poi ha deciso: scelgo il modello AURELIA II.
Per noi, ha scelto il meglio e potrà verificarlo, caffè dopo caffè, cappuccino dopo cappuccino.
Vedrà quanto sarà comodo, pratico ed efficiente lavorare con AURELIA II.
Se è la prima volta che acquista una macchina **Nuova Simonelli**, benvenuto nell'alta caffetteria; se è già nostro Cliente, siamo molto lusingati della Sua fedeltà.

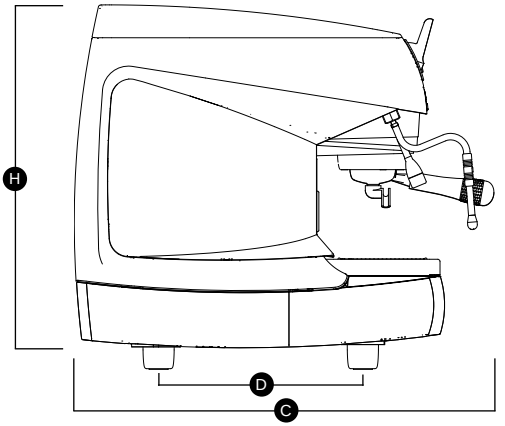
Grazie della preferenza.
Cordialmente,
Nuova Simonelli S.p.A.



AURELIA II

CARATTERISTICHE TECNICHE





Versione Digit

	2 Gruppi		3 Gruppi		4 Gruppi	
PESO NETTO	74 kg	*164 lb*	88 kg	*194 lb*	102 kg	*225 lb*
PESO LORDO	80 kg	*176 lb*	100 kg	*220 lb*	115 kg	*254 lb*
POTENZA TERMICA	4500 W	*4500 W*	5000 W	5000 W	5000 W	5000 W
DIMENSIONI	A 815 mm	A *32 1\16"*	A 1045mm	A *41.1\8"*	A 1275 mm	A *50 3\16"*
	B 720 mm	B *28 5/16"*	B 950 mm	B *37 3/8"*	B 1180 mm	B *46 7\16"*
	C 565 mm	C *22 3\16"*	C 565 mm	C *22 3\16"*	C 565 mm	C *22 3\16"*
	D 370 mm	D *14 9\16"*	D 370 mm	D *14 9\16"*	D 370 mm	D *14 9\16"*
	H 565 mm	H *22 3/16"*	H 565 mm	H *22 3/16"*	H 565 mm	H *22 3/16"*

Versione T3

	2 Gruppi		3 Gruppi	
PESO NETTO	76 kg	*168 lb*	90 kg	*198 lb*
PESO LORDO	82 kg	*181 lb*	102 kg	*225 lb*
POTENZA TERMICA	7300 W	7300 W	9100 W	9100 W
DIMENSIONI	A 815 mm	A *32 1\16"*	A 1045mm	A *41.1\8"*
	B 720 mm	B *28 5/16"*	B 950 mm	B *37 3/8"*
	C 565 mm	C *22 3\16"*	C 565 mm	C *22 3\16"*
	D 370 mm	D *14 9\16"*	D 370 mm	D *14 9\16"*
	H 565 mm	H *22 3/16"*	H 565 mm	H *22 3/16"*

INDICE

CARATTERISTICHE TECNICHE 6

1. DESCRIZIONE MACCHINA AURELIA II 9
1.1 DESCRIZIONE PANNELLO DI COMANDO 10
1.2 LISTA ACCESSORI 11

2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA 12

3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE 15
3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA 15
3.2 TRASPORTO 15
3.3 MOVIMENTAZIONE 15

4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI 15
4.1 SPECIFICHE ACQUA 16
4.2 SPECIFICHE ELETTRICHE 16

5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO 17
5.1 RIEMPIMENTO MANUALE CALDAIA 17
5.2 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA 17
5.3 SOSTITUZIONE BATTERIA OROLOGIO 17

6. UTILIZZO 18
6.1 PROCEDURA DI PRIMA INSTALLAZIONE O DOPO MANUTENZIONE CALDAIE (Versione T3) 18
6.2 ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA 18
6.3 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ 19
6.4 UTILIZZO DEL VAPORE (Lancia vapore manuale) 20
6.5 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO 20
6.6 SELEZIONE ACQUA CALDA 20
6.7 AUTOSTEAM (optional) 20

7. PROGRAMMAZIONE 21
7.1 LEGENDA 21
7.2 PROGRAMMAZIONE 21
7.2.1 LINGUA 22
7.2.2 PROGRAMMAZIONE DOSI 22
7.2.3 SET POINT TEMPERATURA 24
7.2.4 IMPOSTAZIONE TASTI E DISPLAY 26
7.2.5 RISPARMIO ENERGIA 28
7.2.6 CONTEGGIO EROGAZIONI 30
7.2.7 ALLARMI 31
7.2.8 IMPOSTAZIONI TECNICHE 32

8. PULIZIA 34
8.1 ARRESTO 34
8.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA 34
8.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX 34
8.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO 34
8.5 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI 34

9. MANUTENZIONE 35
9.1 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE 35

IMPIANTO ELETTRICO AURELIA II DIGIT T3 V . . 101
IMPIANTO ELETTRICO AURELIA II DIGIT T3 S . . 102
IMPIANTO ELETTRICO AURELIA II DIGIT V 103

SCHEMA CALDAIA AURELIA II DIGIT 104
SCHEMA CALDAIA AURELIA II T3 (3 Gr.) 105
SCHEMA CALDAIA AURELIA II T3 (2 Gr.) 106
SCHEMA CALDAIA AURELIA II T3 (2-3 Gr.) 107

AURELIA II

1. DESCRIZIONE MACCHINA AURELIA II



Fig. 1

LEGENDA

1 Manopola vapore
2 Pulsanti erogazione acqua calda / vapore
3 Pannello di comando
4 Pulsanti erogazione caffè
5 Manopola vapore
6 Portafiltro
7 Lancia vapore manuale
8 Gruppo erogazione
9 Interruttore generale
10 Becco 2 caffè
11 Livello acqua in caldaia
12 Manometro
13 Piede regolabile
14 Lancia vapore manuale
15 Targhetta dati
16 Lancia acqua calda
17 Scaldatazze elettrico (optional)

1.1 DESCRIZIONE PANNELLO DI COMANDO

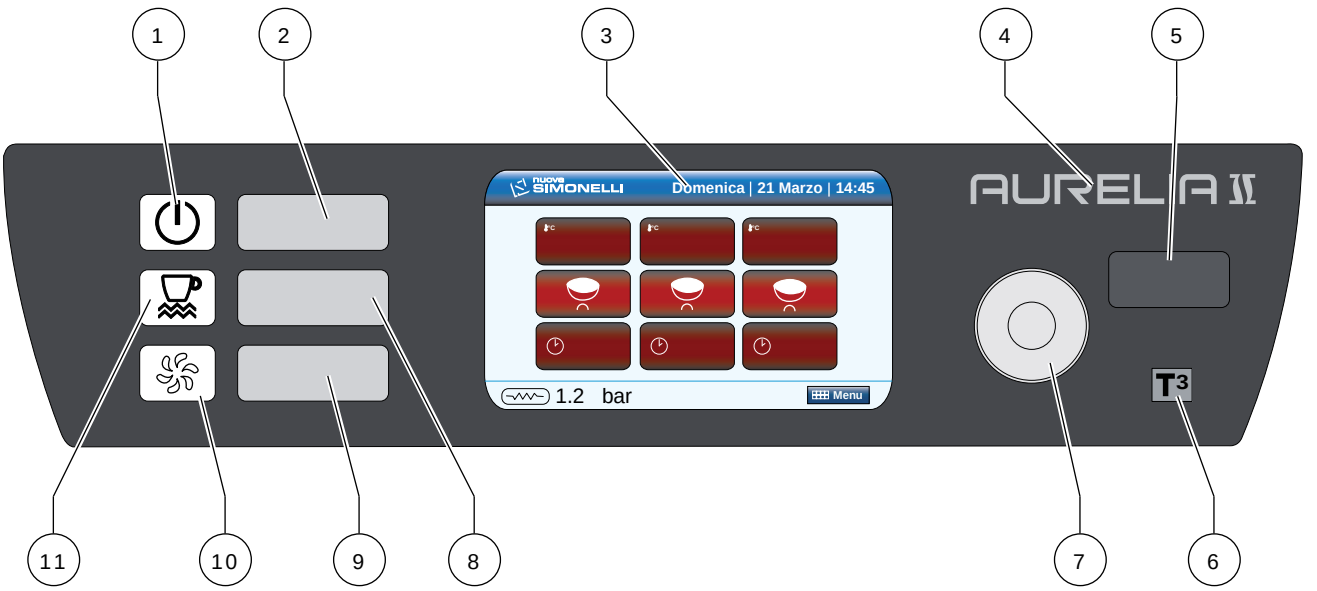


Fig. 2

LEGENDA

1 Spia stato macchina accesa/spenta
2 Pulsante accensione/spegnimento macchina
3 Display TFT
4 Logo Aurelia II
5 Porta USB
6 Logo (versione T3)
7 Rotary switch
8 Pulsante accensione/spegnimento scaldatazze
9 Pulsante lavaggio
10 Spia lavaggio
11 Spia stato scaldatazze acceso/spento

1.2 LISTA ACCESSORI

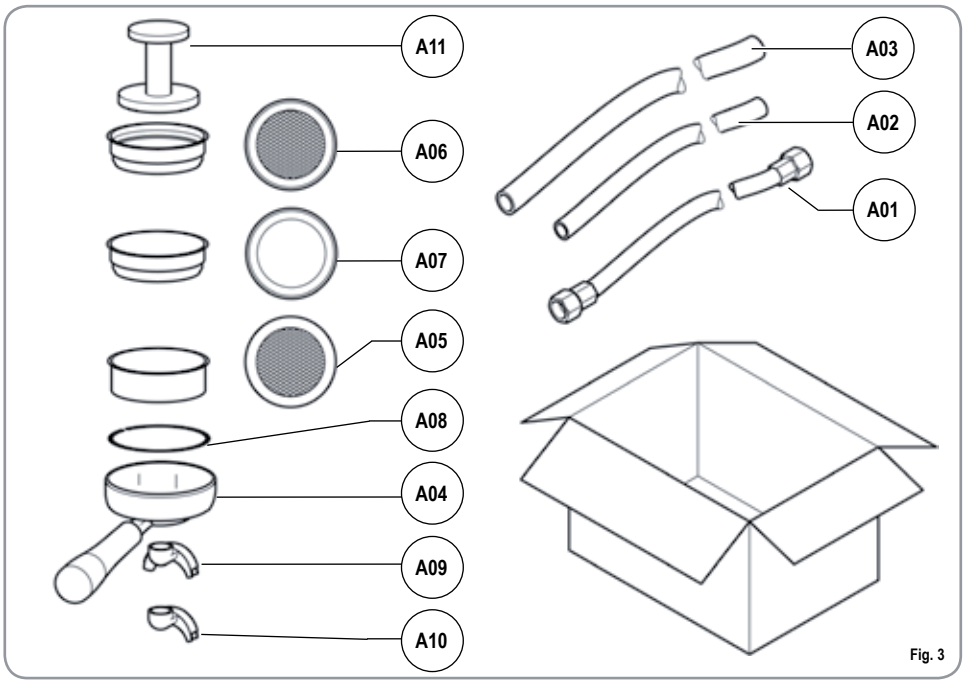


Fig. 3

CODICE	DESCRIZIONE	2 GRUPPI	3 GRUPPI	4 GRUPPI (Solo Digit)
A01	Tubo carico 3/8"	1	1	1
A02	Tubo scarico vaschetta gruppi Ø 20 mm - l. 150 cm	1	1	1
A03	Tubo scarico piano lavoro Ø 25 mm - l. 150 cm	1	1	1
A04	Portafiltro	3	4	5
A05	Filtro doppio	2	3	4
A06	Filtro singolo	1	1	1
A07	Filtro cieco	1	1	1
A08	Molla	3	4	5
A09	Becco erogazione doppio	2	3	4
A10	Becco erogazione singolo	1	1	1
A11	Pressa caffè	1	1	1

2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

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

Le illustrazioni presenti in questo manuale hanno carattere puramente indicativo.
La macchina in vostro possesso potrebbe differire in qualche parte da quella rappresentata.
La Nuova Simonelli si riserva la facoltà di apportare variazioni alla produzione ed al manuale senza che ciò comporti l'obbligo di aggiornare la produzione ed i manuali precedenti.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.

PERICOLO DI INQUINAMENTO

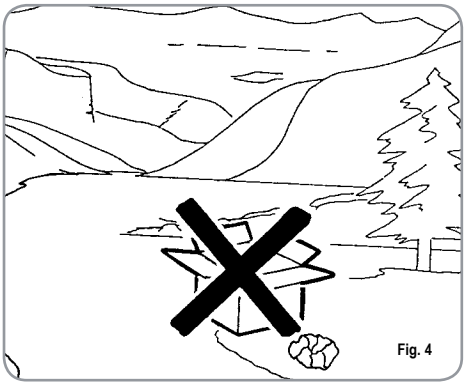


Fig. 4

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul frontale della macchina a sinistra. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.

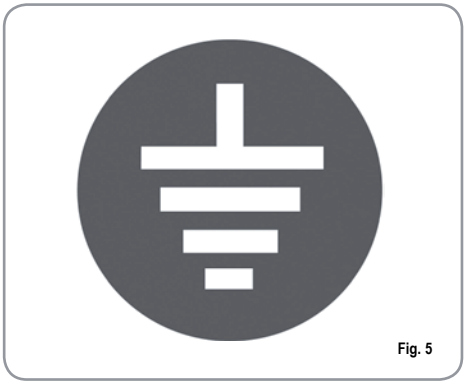


Fig. 5

In particolare dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

Per gli apparecchi alimentati a 220-230V, la massima impedenza fornita dalla rete di alimentazione non deve superare gli 0,37ohm.

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

☞ **L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato.**

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

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

☞ **L'apparecchio non è idoneo per l'utilizzo da parte dei bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di conoscenze a meno che non sia data supervisione o istruzione.**

☞ **Le temperature massime e minime di immagazzinamento devono essere comprese nel range [-5,+50]°C.**

☞ **La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +35]°C.**

☞ **Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento".**
Successivamente il dispositivo viene spento e tutto il circuito idraulico viene svuotato della prima acqua immessa in modo da eliminare eventuali impurità iniziali.
In seguito il dispositivo viene nuovamente caricato e portato fino alle condizioni nominali di funzionamento.
Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:
- 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè (per più erogatori si divida in uguale misura);
- 100% del circuito acqua calda attraverso l'erogatore acqua (per più erogatori si divida in uguale misura);
- apertura di ciascuna uscita vapore per 1 minuto
Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.

☞ **L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.**
In particolare:
- **non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;**
- **non usare l'apparecchio a piedi nudi;**

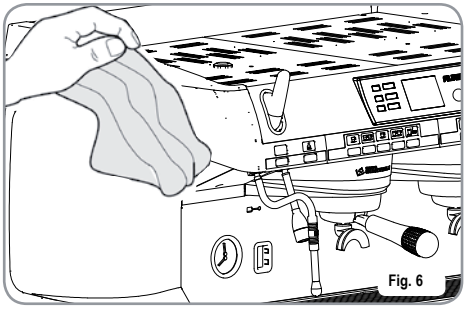
⚠ ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

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

☞ **In fase di installazione la rete elettrica dovrà essere predisposta con un sezionatore che sezioni ogni fase.**

☞ **Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e aprire il sezionatore di fase.**

☞ **Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto nel seguente libretto.**


Fig. 6

☞ **In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.**
L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

☞ **All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contratti uguale o superiore a 3 mm.**

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.

Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldatazze.

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

Gli apparecchi monofase con corrente superiore a 15A e gli apparecchi trifase venduti senza spina sono collegati all'impianto di alimentazione elettrica direttamente tramite il cavo; non è possibile quindi, l'utilizzo di una spina.

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

ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

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

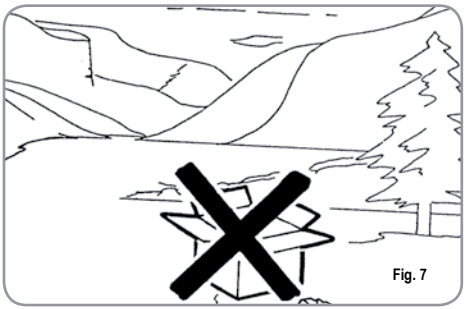


Fig. 7

ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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

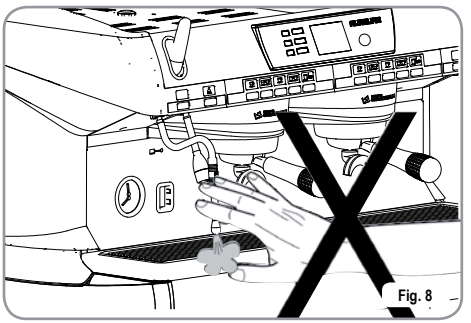


Fig. 8

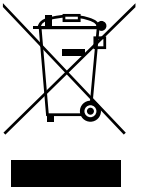
ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

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

Il massimo livello di disturbo sonoro emesso è inferiore ai 70db.

Il tubo alla connessione idrica se sostituito non deve essere più riutilizzato.

ATTENZIONE



INFORMAZIONE AGLI UTENTI
Ai sensi dell' art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell' uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L' utente dovrà, pertanto, conferire l' apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L' adeguata raccolta differenziata per l' avvio successivo dell' apparecchiatura dimessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull' ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l' apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell' utente comporta l' applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA

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

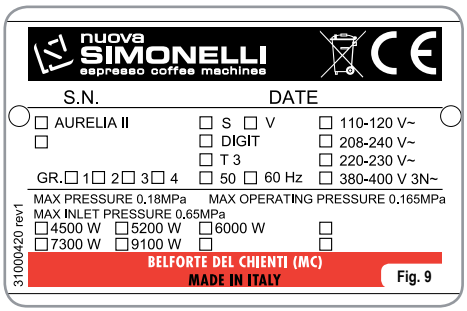


Fig. 9

3.2 TRASPORTO

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

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

- indossare guanti e scarpe antinfortunistici ed una tuta con elastici alle estremità.
  Il trasporto del pallett deve essere effettuato con un mezzo di sollevamento adeguato (tipo muletto).

3.3 MOVIMENTAZIONE

ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

L'operatore durante tutta la movimentazione, deve avere l'attenzione che non ci siano persone, cose od oggetti nell'area di operazione.
Sollevare lentamente il pallett a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.
Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallett a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.

ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

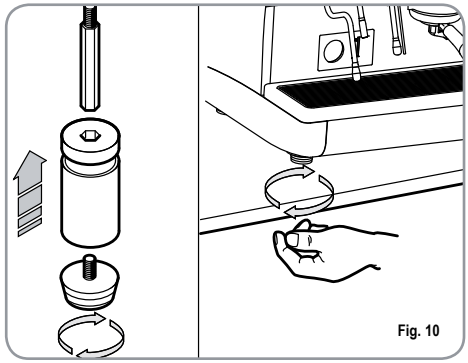
Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.
L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle centine e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le caratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.

4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI

Una volta rimosso l'imballo e aver verificato l'integrità della macchina e degli accessori, procedere come descritto di seguito:

- posizionare la macchina su un piano orizzontale;
- assemblare i piedini di sostegno della macchina inserendo l'inserto all'interno del guscio cilindrico;
- avvitare il piedino in gomma nella filettatura dell'inserto contenuto nel guscio;
- avvitare tutto il gruppo assemblato nelle apposite sedi di alloggiamento dei piedini della macchina;
- mettere in piano la macchina agendo sui piedini di regolazione;

NOTA: la scanalatura del guscio deve essere rivolta verso l'alto, come indicato nella figura successiva.


Fig. 10

In fase preliminare, dopo la messa in piano della macchina, si consiglia di installare un addolcitore (1), all'uscita della rete idrica, e di seguito un filtro a maglia (2).

Questo non permette alle impurità, come sabbia, particelle di calcare in sospensione, ruggine ecc., di danneggiare le delicate superfici in grafite, garantendo una buona durata della macchina. Dopo queste operazioni, provvedere ai collegamenti idraulici come illustrato nella seguente figura.

ATTENZIONE

Evitare strozzature nei tubi di collegamento. Verificare inoltre che lo scarico (3) sia in grado di eliminare gli scarti.

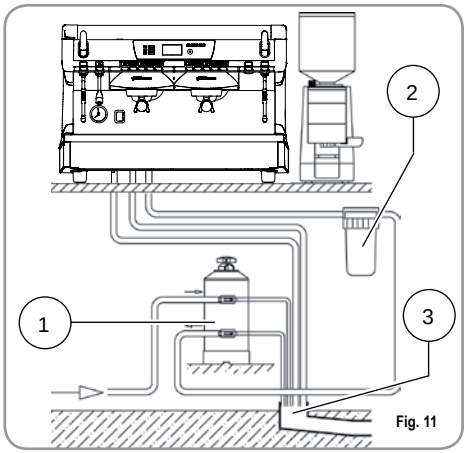


Fig. 11

LEGENDA

1 Addolcitore
2 Filtro a maglia
3 Scarico Ø 50 mm

4.1 SPECIFICHE ACQUA

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

- durezza totale 50-60 ppm (parti per milione)
- pressione rete idrica tra 2 e 4bar; acqua fredda
- flusso minimo: 200 l/ora
- filtrazione inferiore a 1.0 micron
- residuo fisso (tds = total dissolved solids) tra 50 e 250 ppm
- alcalinità tra 10 e 150 ppm
- cloro inferiore a 0.50 mg/l
- ph tra 6.5 e 8.5.

4.2 SPECIFICHE ELETTRICHE

ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

La macchina deve essere sempre protetta con un interruttore automatico onnipolare di adeguata potenza con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
La Nuova Simonelli non risponde di alcun danno a cose o persone derivante dalla mancata osservanza delle vigenti norme di sicurezza.

Prima di allacciare la macchina a una rete elettrica verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta dati della macchina corrisponda a quello della rete.
In caso contrario, effettuare i successivi collegamenti sulla base della linea elettrica a disposizione, come illustrato successivamente:

- per voltaggio **V 380** / 3 fasi + Neutro:

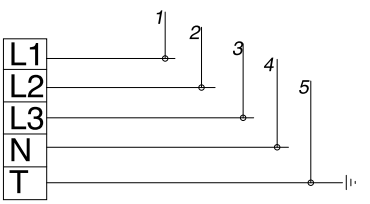


Fig. 12

- per voltaggio **V 230** / monofase

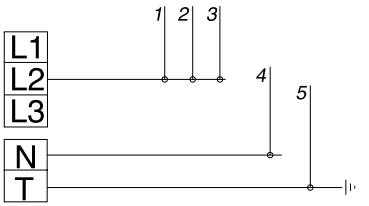


Fig. 13

LEGENDA

1 Nero
2 Grigio
3 Marrone
4 Blu
5 Giallo-verde

NOTA: All'inizio della attività giornaliera e comunque nel caso in cui vi siano pause maggiori di 8 ore bisogna procedere ad effettuare il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti utilizzando gli erogatori preposti.

NOTA: In caso di esercizi in cui il servizio è continuativo effettuare i ricambi di sopra descritti almeno con frequenza settimanale.

5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO

5.1 RIEMPIMENTO MANUALE CALDAIA

NOTA: operazione da eseguire a macchina spenta.

Tutti i modelli AURELIA II sono muniti di sonda di livello, per mantenere costante il livello di acqua all'interno della caldaia.
E' buona norma, al primo avviamento della macchina, riempire manualmente la caldaia per evitare che la resistenza elettrica si danneggi e che inserisca la protezione elettronica.
Se questo dovesse accadere, è sufficiente spegnere la macchina e riaccenderla, per completarne il caricamento (vedi capitolo "MESSAGGI FUNZIONE MACCHINA").

Per effettuare il primo riempimento manuale, agire come descritto di seguito:

- rimuovere la griglia del piano di lavoro;
- agire sul rubinetto livello manuale "A", per permettere l'ingresso dell'acqua nella caldaia;
- raggiunto il livello minimo, indicato dal livello ottico, chiudere il rubinetto "A";

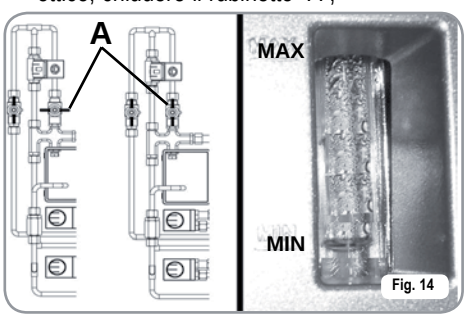


Fig. 14

- accendere la macchina, posizionando l'interruttore generale su "**I**", in modo da attivare la sonda livello, che provvederà al mantenimento in modo automatico dell'acqua nella caldaia.

5.2 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA

NOTA: operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Tutti i modelli AURELIA II sono equipaggiati di un miscelatore di acqua calda, il quale permette di regolare la temperatura di uscita dell'acqua dalla lancia e di ottimizzare il rendimento del sistema.
Per regolare l'economizzatore acqua calda, agire con un cacciavite sulla vite posta nella parte superiore della macchina come illustrato in figura.

- Ruotarlo in senso ORARIO / ANTIORARIO per DIMINUIRE / AUMENTARE la temperatura dell'acqua calda;

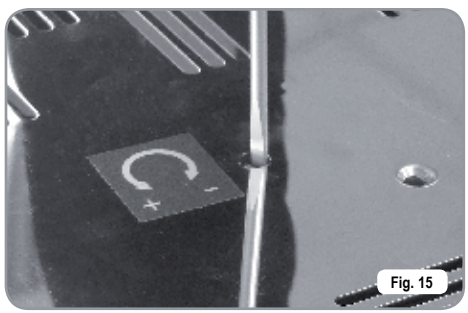


Fig. 15

5.3 SOSTITUZIONE BATTERIA OROLOGIO

La centralina elettronica è provvista di una batteria al litio per l'alimentazione dell'orologio con autonomia di circa tre anni, dopodiché può rendersi necessaria la sostituzione.

In caso di stop prolungato della macchina, l'orologio può essere bloccato:

- con la macchina spenta, il display visualizza:

OROLOGIO DISABILITATO

nuova SIMONELLI
espresso coffee machines

OFF

- mantenere premuto il tasto ON/OFF per 5 sec. per sbloccare l'orologio.

ATTENZIONE

La sostituzione della batteria al litio deve essere eseguita SOLO dal Tecnico Specializzato.
La Nuova Simonelli non risponde di alcun danno a cose o persone, derivanti da una mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, descritte in questo manuale.

6. UTILIZZO

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

6.1 PROCEDURA DI PRIMA INSTALLAZIONE O DOPO MANUTENZIONE CALDAIE (VERSIONE T3)

In fase di prima installazione della macchina o dopo la manutenzione di una delle caldaie, accesa la macchina dall'interruttore generale posto in basso a destra, procedere come segue:

1) Se a display viene visualizzato "OFF - OROLOGIO DISABILITATO" procedere come al passo 3.
2) Se a display viene visualizzato "OFF" premere il tasto ON/OFF ⏻ fino a quando non viene visualizzato a display "OFF - OROLOGIO DISABILITATO" e quindi procedere come al passo 3.
3) Accendere la macchina premendo il tasto ON/OFF ⏻ ed automaticamente dopo l'accensione uscirà acqua dai gruppi per circa 45 secondi al fine di assicurare il corretto riempimento delle caldaie caffè.
   Questo ciclo non può e non deve essere interrotto.
   Nel caso in cui sia interrotto per mancanza di elettricità o spegnimento accidentale della macchina dall'interruttore generale alla successiva riaccensione la macchina riavvierà di nuovo il ciclo per altri circa 45 secondi.

6.2 ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

ACCENSIONE: collegare la macchina alla presa elettrica e premere l'interruttore "A" in posizione "**I**", la macchina si accende.
Premendo gli interruttori "B" e "C" in posizione "**I**" si accendono i led indipendentemente dallo stato dell'interruttore "A".



Fig. 16

ATTENZIONE

Nel caso in cui l'autodiagnosi indichi anomalie o guasti, l'operatore NON DEVE intervenire; contattare il Centro di Assistenza.

- Sul display, illuminato, compare la versione del firmware per circa 1 un secondo:



- Sul display, non illuminato, compare la scritta:



NOTA: La macchina non è operativa, in quanto l'interruttore generale permette solo l'alimentazione della scheda elettronica.

ATTENZIONE

In caso di manutenzione alla scheda elettronica, spegnere la macchina tramite l'interruttore generale esterno o scollegare il cavo di alimentazione.

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO MANUALE

On - Off Automatico NON PROGRAMMATO

NOTA: assicurarsi che l'interruttore generale sia sempre in posizione "**I**".

ACCENSIONE: premere il pulsante accensione/spegnimento ⏻ per circa 2 secondi fino all'illuminazione della spia ⏻, il cicalino emette un bip.
La centralina effettua l'autodiagnosi delle funzioni, tutti i tasti di selezione si illuminano.

Terminata la diagnosi, sul display compare la "Home Page":

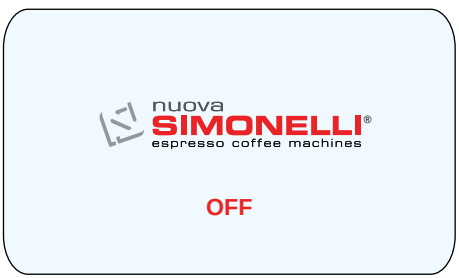


NOTA: tutti i tasti di selezione sono abilitati sin dalla fine della diagnosi.

ATTENZIONE

Nel caso in cui l'autodiagnosi indichi anomalie o guasti, chiamare il centro di assistenza, l'operatore NON DEVE intervenire.

SPEGNIMENTO: premere il pulsante accensione/spegnimento per circa 2 secondi fino allo spegnimento della spia.
La macchina si spegne e sul display è indicato:



On - Off Automatico PROGRAMMATO

NOTA: assicurarsi che l'interruttore generale sia sempre in posizione "**I**".

La macchina si ACCENDERÀ' al primo orario di accensione programmato (vedi capitolo PROGRAMMAZIONE e paragrafo RISPARMIO ENERGIA).

La centralina effettua l'autodiagnosi delle funzioni, tutti i tasti di selezione si illuminano.
Terminata la diagnosi, sul display compare la "Home Page":



NOTA: tutti i tasti di selezione sono abilitati sin dalla fine della diagnosi.

ATTENZIONE

Nel caso in cui l'autodiagnosi indichi anomalie o guasti, l'operatore NON DEVE intervenire; contattare il Centro di Assistenza.

La macchina si SPEGNERÀ al primo orario di spegnimento programmato (vedi capitolo PROGRAMMAZIONE e paragrafo RISPARMIO ENERGIA).

NOTA: La macchina può essere accesa o spenta manualmente come indicato nel paragrafo precedente.

6.3 PREPARAZIONE DEL CAFFE'

Sganciare il portafiltro e riempire di una o due dosi di caffè macinato a seconda del filtro utilizzato.

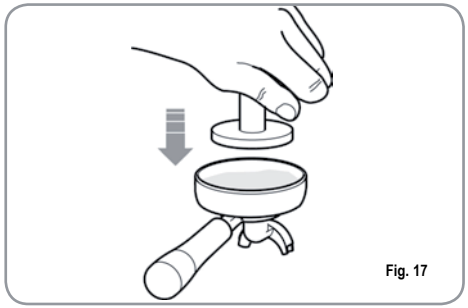


Fig. 17

Pressare il caffè con l'apposito pressino in dotazione, pulire dai residui di polvere di caffè il bordo anulare del filtro (per garantire una migliore tenuta e un'inferiore usura della guarnizione).
Innestare quindi il portafiltro nel gruppo.
Premere il pulsante caffè desiderato.

NOTA: nelle fasi di pausa, lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinché rimanga sempre caldo.
I gruppi di erogazione sono termocompensati a circolazione totale di acqua calda, per garantire la massima stabilità termica durante l'esercizio.

6.4 UTILIZZO DEL VAPORE (Lancia vapore manuale)

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

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

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

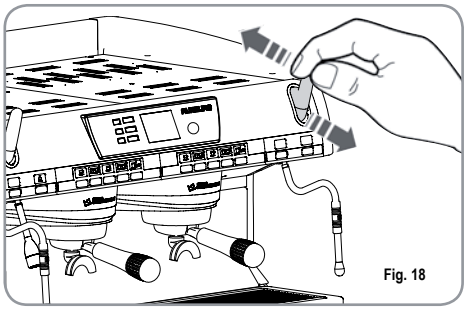


Fig. 18

NOTA: L'utilizzo della lancia vapore deve essere sempre preceduta dall'operazione di spurgo della condensa per almeno 2 secondi o seguendo le istruzioni del costruttore.

6.5 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Per ottenere la tipica schiuma immergere il beccuccio del vapore in fondo al recipiente pieno per 1/3 (preferibilmente a forma troncoconica). Aprire il vapore. Prima che il latte abbia raggiunto lo stato di ebollizione, spostare il beccuccio del vapore in superficie facendo sfiorare il latte con piccoli spostamenti in senso verticale. Alla fine dell'operazione pulire accuratamente la lancia con un panno morbido.

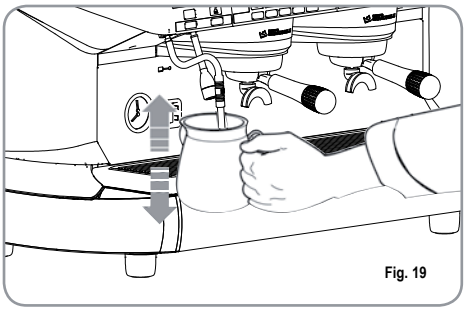


Fig. 19

6.6 SELEZIONE ACQUA CALDA

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

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

Consente l'erogazione di acqua calda per preparare tè, camomilla e tisane.
Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore.
Premere una volta sul pulsante selezione acqua calda, la spia si illumina.

Dalla lancia acqua calda verrà erogata acqua per un tempo equivalente al valore programmato (vedi capitolo PROGRAMMAZIONE e paragrafo PROGRAMMAZIONE DOSI) o ripremere il pulsante per interrompere l'erogazione.

NOTA: L'erogazione dell'acqua calda può avvenire contemporaneamente a quella del caffè.

6.7 AUTOSTEAM (optional)

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Durante l'uso dell'autosteam, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

Consente l'erogazione del vapore e la temperatura è controllata da una sonda di temperatura. La temperatura viene impostata in fase di programmazione.
Per attivare l'autosteam premere il tasto vapore , la spia si illumina.
L'erogazione del vapore terminerà nel momento in cui si è raggiunta la temperatura del liquido impostata.

NOTA: L'erogazione del vapore può avvenire contemporaneamente a quella del caffè.

7. PROGRAMMAZIONE

7.1 LEGENDA

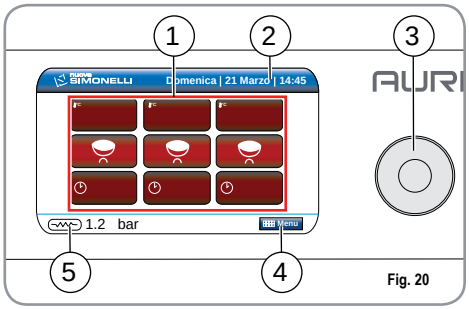


Fig. 20

Nr.		Descrizione
1		Area interattiva di programmazione / visualizzazione.
2		**DATA e ORA**
3		**ROTARY SWITCH:** Ruotare per muoversi all'interno dell'interfaccia. Quando l'icona viene selezionata cambia di colore e si illumina di bianco, premere per attivare la funzione / icona selezionata. Inoltre in programmazione consente di aumentare e/o diminuire i valori.
4		**ICONA MENÙ:** Per accedere al menù principale e tornare indietro di un livello durante la navigazione.
5		**ICONA HOME:** Per tornare alla "Home Page" durante la navigazione dell'interfaccia.

7.2 PROGRAMMAZIONE

Procedere all'acensione della macchina come descritto nel capitolo "Utilizzo" - paragrafo "Accensione/spegnimento della macchina".
Il display visualizza la "Home Page".



Selezionare  e premere il rotary switch per accedere al menù principale.



Icona	Descrizione
	Lingua.
	Programmazione dosi.
	Setpoint temperatura e offset gruppi/caldaie
	Impostazioni tasti e display
	Risparmio energia
	Conteggio erogazioni
	Allarmi
	Impostazioni tecniche

7.2.1 LINGUA

Con il rotary switch spostarsi sull'icona "Lingua" e premerlo per accedere:



Viene visualizzata una pagina per la scelta della lingua dell'intera interfaccia.



Muoversi con il rotary switch all'interno della schermata e premerlo per confermare la selezione della lingua.

7.2.2 PROGRAMMAZIONE DOSI

Con il rotary switch spostarsi sull'icona "Program. dosi" e premere per accedere:



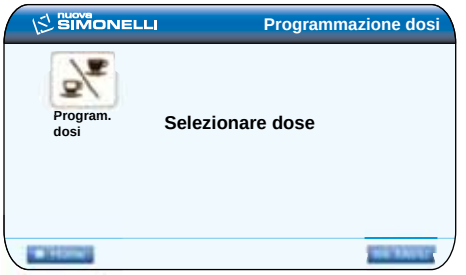
Vengono visualizzate 3 opzioni:



Icona	Descrizione
	Programmazione dosi singole.
	Trasferimento dosi tra gruppi.
	Impostazione dosi standard.

Con il rotary switch selezionare una delle tre opzioni e poi premere per accedere all'interno.

PROGRAMMAZIONE DOSI :
Sul display è visualizzato:



Selezionare di nuovo l'icona con il rotary switch e premerlo.

Tutti i tasti programmabili cominciano a lampeggiare:

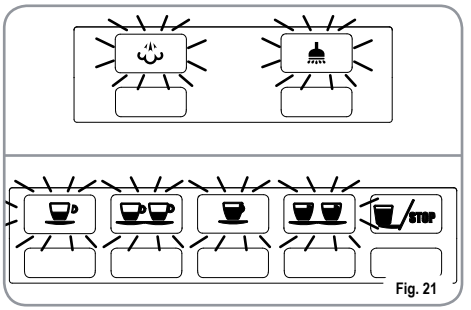


Fig. 21

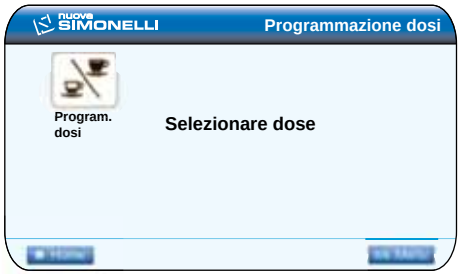
Caffè:
Premere il pulsante da programmare; il display visualizza l'icona del tasto scelto ed il valore già programmato.



È possibile variare la dose agendo sul rotary switch e poi premerlo per confermare il valore.
Oppure premendo il pulsante caffè da programmare, inizierà l'erogazione (nel frattempo tutti le altre spie si spegneranno).
Una volta raggiunta la dose desiderata premere il pulsante caffè continuo STOP per arrestare l'erogazione.

- Sul display verrà visualizzato il nuovo valore e sarà ancora possibile modificarlo tramite il rotary switch.
- Premere comunque il rotary switch per confermare la dose programmata.
- Il pulsante caffè programmato si spegne una volta confermato premendo il rotary switch.

Per proseguire nella programmazione dei vari tasti selezionare di nuovo l'icona con il rotary switch e premerlo.



Acqua calda:

Premere il pulsante acqua calda da programmare; il display visualizza l'icona della funzione scelta ed il valore già programmato.



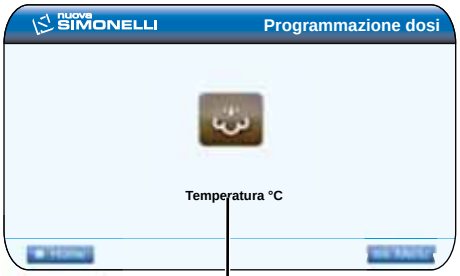
È possibile variare la dose agendo sul rotary switch e poi premerlo per confermare il valore.

Oppure premendo il pulsante acqua calda da programmare, inizierà l'erogazione (nel frattempo tutti le altre spie si spegneranno).
Una volta raggiunta la dose desiderata premere il pulsante acqua calda per arrestare l'erogazione.

- Sul display verrà visualizzato il nuovo valore e sarà ancora possibile modificarlo tramite il rotary switch.
- Premere comunque il rotary switch per confermare la dose programmata.
- Il pulsante acqua calda programmato si spegne una volta confermato premendo il rotary switch.

Autosteam (optional):

Premere il pulsante vapore e assicurarsi che la spia si illumini.



È possibile variare la temperatura agendo sul rotary switch e poi premerlo per confermare il valore.
Oppure premendo il pulsante vapore da programmare, inizierà l'erogazione (nel frattempo tutti le altre spie si spegneranno).
Una volta raggiunta la temperatura desiderata premere il pulsante vapore per arrestare l'erogazione.

- Sul display verrà visualizzato il nuovo valore e sarà ancora possibile modificarlo tramite il rotary switch.
- Premere comunque il rotary switch per confermare la temperatura programmata.
- Il pulsante vapore programmato si spegne una volta confermato premendo il rotary switch.

TRASFERIMENTO DOSI :

Tramite questa funzione è possibile trasferire il valore delle dosi programmate ad altri gruppi.
Selezionare il gruppo da utilizzare come "sorgente" e confermare:



Selezionare il gruppo di "destinazione" per la copia della programmazione e confermare.

NOTA: Il gruppo utilizzato come sorgente viene disinibito.



DOSI STANDARD :

Tramite questa funzione è possibile richiamare i valori delle "Dosi standard" per in gruppi. Il display visualizza:



Selezionare il gruppo caffè al quale applicare la "dose standard" di programmazione e confermare premendo il rotary switch.

7.2.3 SET POINT TEMPERATURA

Con il rotary switch spostarsi sull'icona "Set point temperatura" e premerlo per accedere:



Vengono visualizzate 4 opzioni:



Icona	Descrizione
	Setpoint gruppi (solo versione T3).
	Setpoint caldaie (solo versione T3).
	Setpoint caldaia vapore.
	Scaldatazze.

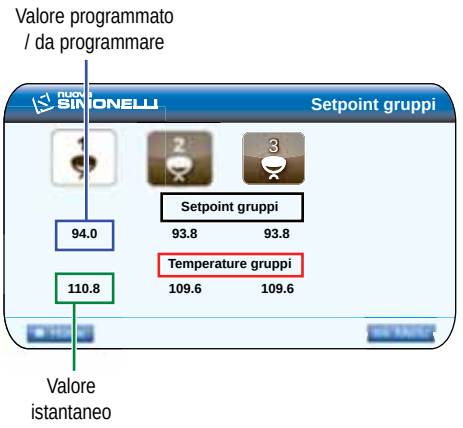
SETPOINT GRUPPI (solo versione T3):

Sul display è visualizzato:



Selezionare il gruppo caffè da regolare con il rotary switch e confermare premendolo.

Esempio gruppo 1:



Ruotando il rotary switch scegliere la temperatura desiderata per il gruppo, premerlo poi per confermare il dato.

REGOLAZIONE OFFSET GRUPPI:

Dalla schermata:



Tenendo premuto il tasto lavaggio si accede alla regolazione degli offset di temperatura dei gruppi.

La schermata successiva sarà:



Con il rotary switch è possibile selezionare il gruppo di cui si vuole regolare l'offset e premere per procedere.

Sempre tramite il rotary switch è possibile regolare il valore dell'offset di tale gruppo e lo si conferma premendolo.

A questo punto si può regolare l'offset degli altri gruppi con la medesima procedura oppure selezionare Menu o Home.

Questa impostazione è riservata al Tecnico abilitato.

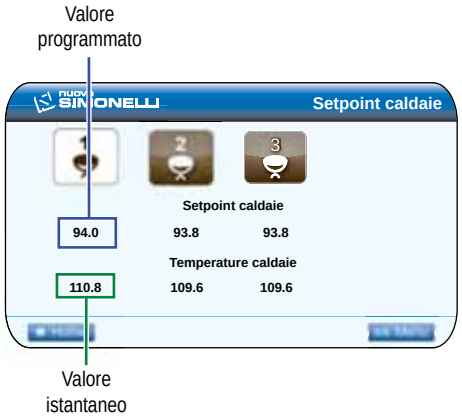
SETPOINT CALDAIE (solo versione T3):

Sul display è visualizzato:



Selezionare la caldaia caffè da regolare e confermare premendolo con il rotary switch.

Esempio caldaia 1:



Ruotando il rotary switch scegliere la temperatura desiderata per il gruppo, premerlo poi per confermare il dato.

REGOLAZIONE OFFSET CALDAIE:

Dalla schermata:



Tenendo premuto il tasto lavaggio si accede alla regolazione degli offset di temperatura delle caldaie.

La schermata successiva sarà:



Con il rotary switch è possibile selezionare la caldaia caffè di cui si vuole regolare l'offset e premere per procedere.

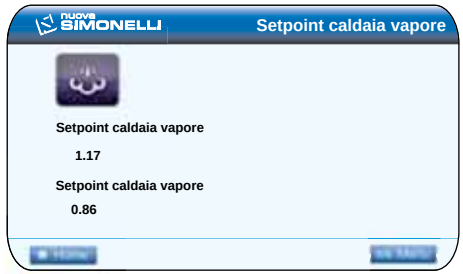
Sempre tramite il rotary switch è possibile regolare il valore dell'offset di tale gruppo e lo si conferma premendolo.

A questo punto si può regolare l'offset degli altri gruppi con la medesima procedura oppure selezionare Menu o Home.

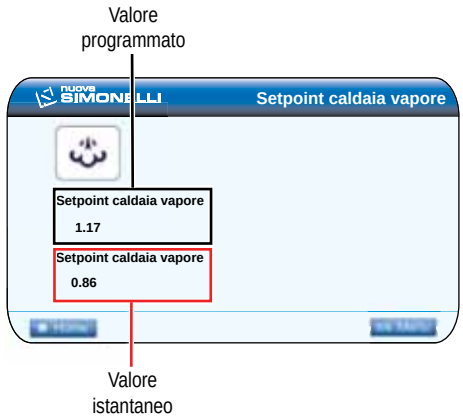
Questa impostazione è riservata al Tecnico abilitato.

SETPOINT CALDAIA VAPORE:

Sul display è visualizzato:



Selezionare l'icona vapore e confermare con il rotary switch.

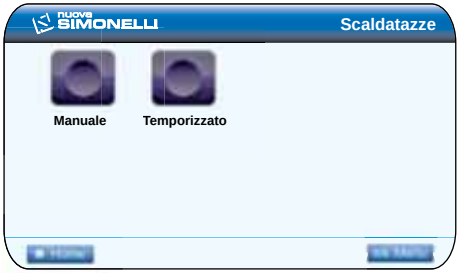


Ruotando il rotary switch scegliere la pressione/temperatura desiderata per la caldaia (vedi tabella a pagina seguente), premerlo poi per confermare il dato.

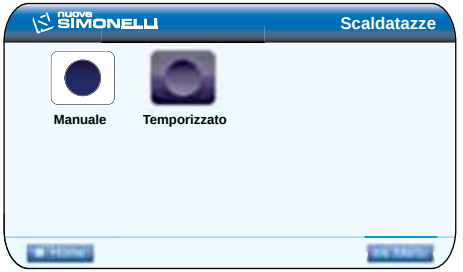
TABELLA PRESSIONE - TEMPERATURA		
Bar	**°C**	**°F**
0,50	110,5	230,9
0,55	111,5	232,7
0,60	112,5	234,5
0,65	113,5	236,3
0,70	114	237,2
0,75	115	239
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118	244,4
1,00	119	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121	249,8
1,20	122	251,6
1,25	122,5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

SCALDATAZZE **:**

Sul display è visualizzato:



Se si vuol lavorare in "manuale" selezionare con il rotary switch l'icona  **Manuale** e premere:



Se si vuol lavorare in modalità "temporizzato" selezionare con il rotary switch l'icona temporizzato  **Temporizzato** e premerlo.

Si visualizza la seguente schermata:



Con il rotary switch si possono modificare i tempi di ON e di OFF e poi confermarli premendolo.

7.2.4 IMPOSTAZIONE TASTI E DISPLAY 

Con il rotary switch spostarsi sull'icona "Impostazione tasti e display" e premere per accedere:



Vengono visualizzate 6 opzioni:



Icona	Descrizione
	Unità di misura
	Luminosità display
	Luminosità tasti
	Timeout display
	Temperatura erogazione
	Tempo erogazione

UNITÀ DI MISURA :
Tramite questa schermata è possibile modificare l'unità di misura della temperatura per la gestione dell'intera interfaccia:



Utilizzare il rotary switch per la selezione e premerlo per confermare.

LUMINOSITÀ DISPLAY :
Tramite questa funzione è possibile modificare la luminosità standard del display:



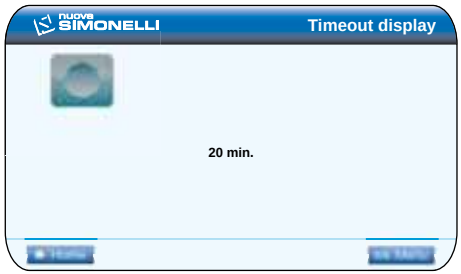
Utilizzare il rotary switch per la scelta del livello e premerlo per confermare.

LUMINOSITÀ TASTI :
Tramite questa funzione è possibile regolare la luminosità dei tasti:



Utilizzare il rotary switch per la scelta del livello e premerlo per confermare.

TIME OUT DISPLAY :
Tramite questa funzione è possibile regolare il tempo di "Time-out" display (display a bassa luminosità).
Esempio. impostando 5 min, se la macchina non viene utilizzata per più di 5 minuti la luminosità del display si abbasserà.
Ritornerà normale al primo nuovo utilizzo.



Utilizzare il rotary switch per la scelta del tempo (minuti) e premerlo per confermare.

TEMPERATURA EROGAZIONE (solo versione T3):
Tramite questa funzione è possibile attivare/disattivare la visualizzazione della temperatura di erogazione gruppi nella "Home Page":



Tramite il rotary switch selezionare ON OFF / ON OFF e poi premerlo per confermare.

TEMPO EROGAZIONE :
Tramite questa funzione è possibile attivare/disattivare la visualizzazione del tempo di erogazione nella "Home Page":



Se si decide di visualizzare il tempo di erogazione (ON OFF), con il rotary switch è necessario selezionare tra le opzioni:
- Temporizzato (scompare dopo 5 sec.);
- Persistente (rimane a display fino al prossimo caffè).



Dopo aver selezionato l'opzione con il rotary switch confermarla premendolo.

7.2.5 RISPARMIO ENERGIA

Con il rotary switch spostarsi sull'icona "Risparmio energia" e premere per accedere alla funzione:



Vengono visualizzate 3 opzioni:



Icona	Descrizione
	Programma settimanale.
	Gruppi attivi.
	Standby attivo.

PROGRAMMA SETTIMANALE :

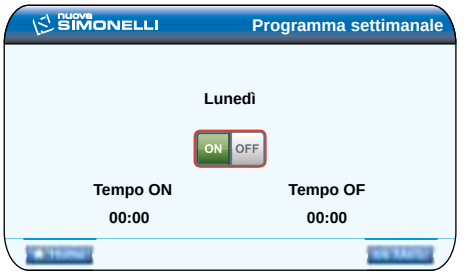
Questa pagina consente di impostare i giorni di riposo e i giorni in cui viene programmato l'accensione e spegnimento automatico della macchina.
All'ingresso nella pagina verrà visualizzata la configurazione del primo giorno della settimana (Lunedì).
Ruotando il rotary switch verranno visualizzate le configurazioni dei giorni fino ad arrivare all'ultimo giorno della settimana, dopo di che verrà selezionata l'icona Menu e successivamente l'icona Home .
L'operazione è ciclica.



Per modificare la configurazione di un giorno, occorre che il giorno sia visualizzato e quindi è necessario premere il rotary switch.

A questo punto verrà selezionata l'icona ON OFF / ON OFF che segnalerà se in quel giorno è prevista una programmazione di accensione o spegnimento (ON OFF) oppure no (ON OFF):

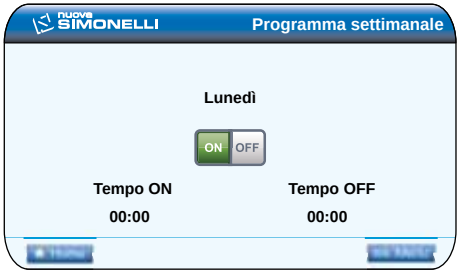
Esempio giorno programmabile:



Esempio giorno OFF:



Per salvare la modifica occorre premere nuovamente il rotary switch. A questo punto se il giorno è attivo, inizieranno a lampeggiare le ore del tempo di ON.

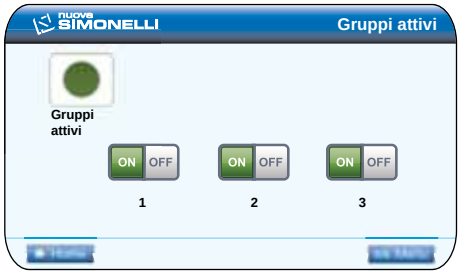


Ruotando il rotary switch si visualizza e cambia il valore.
Premendo il rotary switch si salva il valore e si passa alla modifica dei minuti di tempo di ON.
La procedura precedente si ripete sia con i minuti e le ore di tempo ON che per le ore e i minuti del tempo di OFF.
Salvato i minuti del tempo di OFF si ritorna nelle condizioni iniziali dove, ruotando il rotary switch

è possibile visualizzare le configurazioni dei vari giorni della settimana, home e menù.

GRUPPI ATTIVI **:**

Tramite questa funzione è possibile impostare i gruppi effettivamente attivi all'accensione della macchina:



Per impostare i gruppi attivi all'accensione della macchina operare nel seguente modo:

- Accedere alla funzione premendo il rotary switch sull'icona gruppi attivi.
- E' possibile attivare/disattivare singolarmente i gruppi tramite il rotary switch. Premere il rotary switch per confermare e passare al gruppo successivo. Confermando l'ultimo gruppo si torna al menù.
- Premendo sull'icona Home si ritorna alla home page.

NOTA: Per rendere comunque la modifica effettiva è necessario uscire dalla programmazione, spegnere e riaccendere la macchina dall'interruttore principale posto in basso a destra.

Alla successiva accensione il gruppo disattivato risulterà a display di colore più scuro e non sarà più funzionante (Es. disattivazione gruppo 1)



La modifica è permanente e deve essere annullata seguendo la medesima procedura con cui era stata attivata.
É possibile anche disattivare i gruppi senza entrare in programmazione.
Dalla seguente schermata di stand-by:



Premere contemporaneamente il pulsante  e il tasto caffè  nel caso della versione S o il tasto un caffè lungo  nel caso della versione V ed il gruppo corrispondente sarà disabilitato e a display comparirà (Es. disattivazione gruppo 1):



Per riabilitare il gruppo basterà eseguire la stessa medesima operazione su quel gruppo oppure spegnere e riaccendere la macchina dall'interruttore principale posto in basso a destra.

NOTA: La modifica non è permanente in quanto ad ogni accensione dell'interruttore principale tutti i gruppi risulteranno attivi.

NOTA: Nel caso un gruppo sia disabilitato non potrà essere effettuata alcuna erogazione e le resistenze della caldaia e gruppo saranno spente.

STANDBY ATTIVO :

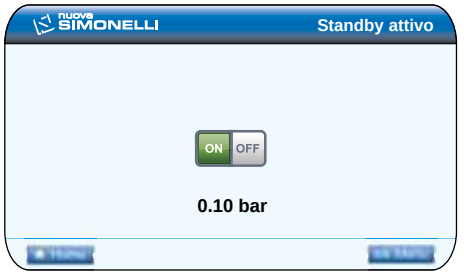
Questa funzione consente alla macchina di entrare o meno in uno stato di standby attivo, che permette di scegliere se spegnere completamente la macchina oppure mantenerla ad una pressione impostata (minore di quella di esercizio).

Tramite il rotary switch è possibile selezionare le seguenti opzioni:

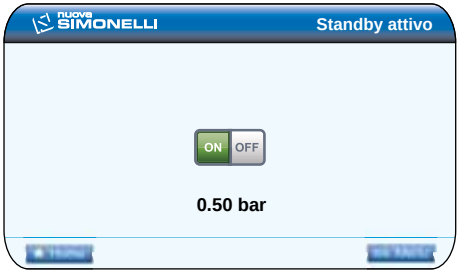
- **OFF**: durante lo stato di OFF la macchina è spenta completamete e a display è mostrata la scritta "OFF".



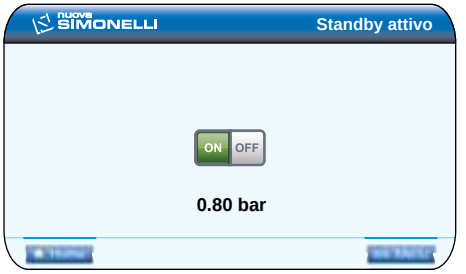
- **ON 0.10 bar**: durante lo stato di OFF la macchina mantiene una pressione pari a 0.10 bar e a display (impostato a luminosità minima) è mostrata la scritta "BASSO CONSUMO".



- **ON 0.50 bar**: durante lo stato di OFF la macchina mantiene una pressione pari a 0.50 bar e a display (impostato a luminosità minima) è mostrata la scritta "BASSO CONSUMO".



- **ON 0.80 bar**: durante lo lo stato di OFF la macchina mantiene una pressione pari a 0.80 bar e a display (impostato a luminosità minima) è mostrata la scritta "BASSO CONSUMO".



Premere il rotary switch per confermare l'opzione desiderata.

Questo funzionamento si ha, sia nel caso di accensione/spegnimento manuale attraverso il pulsante , sia nel caso di accensione /spegnimento automatico attraverso la programmazione.

Se durante uno dei tre stati di standby attivo (0.10 bar, 0.50 bar, 0.80 bar) viene premuto il pulsante di accensione/spegnimento la macchina si porterà nello stato di spegnimento totale.

Una successiva pressione dello stesso tasto porterà all'accensione della macchina.

7.2.6 CONTEGGIO EROGAZIONI

Con il rotary switch spostarsi sull'icona "Conteggio erogazioni" e premere per accedere:



Si presenta una schermata per la visualizzazione dei contatori:



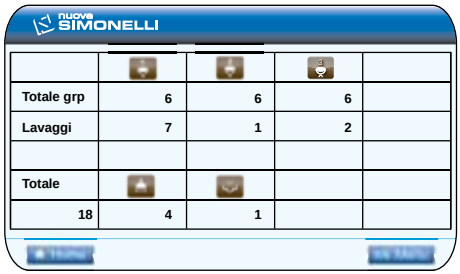
Selezionare di nuovo l'icona contatori erogazioni e premere il rotary switch.

All'interno della pagina contatori è possibile vedere 2 tabelle che visualizzano i contatori; si può passare dall'una all'altra con il rotary switch. Nella prima tabella sono presenti i conteggi delle singole dosi per ciascun gruppo:

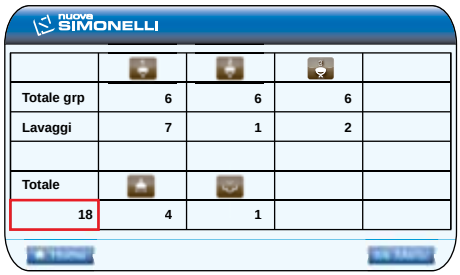


	5	0	0	
	0	0	0	
	0	0	0	
	0	0	0	
Continuo	1	0	0	

Nella seconda tabella sono presenti i totali gruppi, i lavaggi, i servizi e il totale assoluto:



All'interno delle due tabelle è possibile cancellare i vari campi entrando in modalità cancellazione.
Alla modalità cancellazione si accede premendo e mantenendo premuto per qualche secondo, il pulsante lavaggio .
Una volta entrati sarà presente nella tabella un rettangolo rosso che indica il valore che potrà essere cancellato.



Utilizzando il rotary switch è possibile selezionare il campo da cancellare e tramite la pressione dello stesso rotary switch si effettua la cancellazione.
Per uscire dalla modalità cancellazione occorre premere nuovamente il pulsante lavaggio .

Per uscire dal conteggio premere di nuovo il rotary switch e selezionare quindi Menu o Home .

7.2.7 ALLARMI

Con il rotary switch spostarsi sull'icona "Allarmi" e premere per accedere:

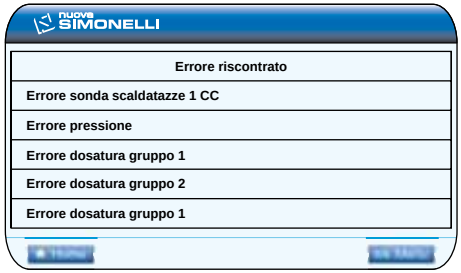


Vengono visualizzate 2 opzioni:



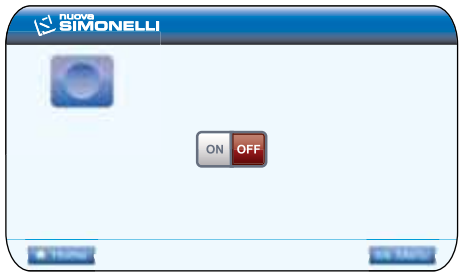
Icona	Descrizione
	Storico allarmi
	Allarme lavaggi

STORICO ALLARMI :
Questa funzione consente di visualizzare lo storico errori della centralina:



Ruotando il rotary switch è possibile navigare attraverso le due pagine con l'elenco degli errori memorizzati dalla centralina.
Per cancellare lo storico allarmi è sufficiente premere e mantenere premuto per 3 secondi il pulsante lavaggio del pannello di controllo.
Per uscire premere di nuovo il rotary switch e selezionare quindi Menu o Home .

ALLARME LAVAGGI :
Questa funzione consente di impostare il timer (ore e minuti) dell'allarme lavaggio dei gruppi.
Es. impostando 1 h e 30 min., la macchina segnalerà l'allarme lavaggio dopo 1h e 30 min.
E' possibile accedere alla funzione premendo il rotary switch.
Tramite il rotary switch è possibile selezionare tra le opzioni ATTIVO e NON ATTIVO .
Selezionando con il rotary switch lo stato NON ATTIVO ON OFF si torna al menù principale.



Selezionando invece lo stato ATTIVO ON OFF è necessario impostare con il rotary switch le ore e i minuti dopo i quali verrà visualizzato l'allarme.



Terminata l'impostazione dei minuti si ritorna al menù principale.

7.2.8 IMPOSTAZIONI TECNICHE

Con il rotary switch spostarsi sull'icona "Impostazioni tecniche" e premere per accedere:



Vengono visualizzate 5 opzioni:



Icona	Descrizione
	Data e ora.
	Informazioni.
	Update firmware.
	Manutenzione.
	Ciclo automatico lavaggio.

DATA E ORA:

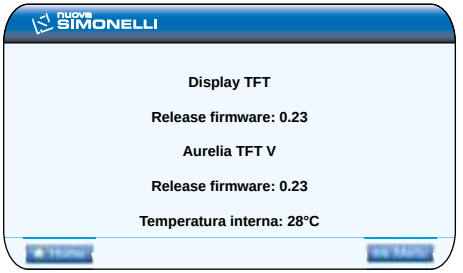
Tramite questa funzione è possibile modificare la data e l'ora impostata in macchina e che viene visualizzata sulla "Home Page".



Una volta selezionata l'icona con il rotary switch premerlo e si avrà accesso alla modifica dell'anno, mese, giorno, ora e minuti.
Terminata l'impostazione dei minuti si ritorna al menù principale.

INFORMAZIONI:

Tramite questa funzione è possibile visualizzare le informazioni principali inerenti alla macchina ed al software.



UPDATE FIRMWARE:

Tramite questa schermata è possibile aggiornare il firmware presente all'interno della macchina.
Seguire la procedura indicata sul display ed utilizzare l'apposito ingresso USB presente sul pannello di comando.

MANUTENZIONE:

Tramite questa funzione è possibile impostare la manutenzione programmata.
È possibile programmare il numero di erogazioni e la data oltre i quali viene attivato l'allarme manutenzione.
L'allarme si presenterà quando si raggiungerà il contatore o la data.
La macchina continua a funzionare regolarmente.

Selezionare con il rotary switch l'icona e premerlo.
Il numero di erogazioni inizierà a lampeggiare.



Modificare il numero di erogazioni con il rotary switch e confermare premendolo.
Modificare successivamente con la stessa modalità giorno, mese ed anno della data di manutenzione.

Una volta modificato l'anno si ritorna al menù.

Una volta effettuate le modifiche, per renderle effettive, occorre uscire dalla programmazione, spegnere e riaccendere la macchina dalla home principale.

CICLO AUTOMATICO DI LAVAGGIO **:**
Tramite questa funzione è possibile effettuare il ciclo di lavaggio automatico dei gruppi.

NOTA: Si può accedere alla funzione lavaggio anche premendo il tasto lavaggio .

Inserire il filtro cieco nel portafiltro, aggiungere mezza dose di pulicaff e agganciare il portafiltro al gruppo sul quale si vuole procedere con il lavaggio automatico.

Selezionare il gruppo sul quale eseguire il lavaggio tramite il rotary switch e premerlo:



La macchina visualizza:



Il ciclo inizierà automaticamente per quel gruppo.

Si può quindi selezionare uno degli altri gruppi. Al termine selezionare Menu o Home per uscire.

In questo caso la schermata sarà (Es. lavaggio solo gruppo 1):



Finito il lavaggio viene richiesta, in automatico, la fase di risciacquo:

Il tasto lavaggio  inizierà a lampeggiare, premerlo e la macchina visualizza:



Svuotare il filtro ceco da eventuali residui di pulicaff e riagganciare il portafiltro al gruppo.

Premere il rotary switch sul gruppo da risciacquare, selezionare quindi Home e la schermata sarà:



NOTA: Durante il ciclo di lavaggio dei gruppi selezionati è possibile effettuare erogazioni di caffè sui gruppi non selezionati.

8. PULIZIA

8.1 ARRESTO

Arrestare la macchina tramite i tre interruttori generali portandoli in posizione **0**.



Fig. 22

8.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

Pulizia zona lavoro: togliere la griglia del piano lavoro sollevandolo anteriormente verso l’alto e sfilarlo, togliere il sottostante piatto raccogli acqua e pulire il tutto con acqua calda e detersivo.

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

8.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX

Le doccette inox sono situate sotto i gruppi erogazione.



Fig. 23

NOTA: Per la pulizia operare come descritto:

- Svitare la vite posta al centro della doccetta.
- Sfilare la doccetta e verificare che i fori non siano ostruiti.
- In caso di ostruzioni pulire secondo descrizione (Paragrafo “Pulizia dei filtri e portafiltri").
  Si raccomanda di effettuare la pulizia delle doccette settimanalmente.

8.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L’AUSILIO DEL FILTRO CIECO

La macchina è predisposta per il lavaggio del gruppo erogazione tramite ciclo automatico di pulizia e detergente specifico in polvere.

E’ consigliabile effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno.

8.5 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI

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

9. MANUTENZIONE

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

NOTA: Dopo una riparazione o una sostituzione di componenti che riguardano parti a contatto con acqua e alimenti, deve essere effettuata la procedura di lavaggio indicata al punto 1.4 o seguendo le procedure indicate dal costruttore.

9.1 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE

Al fine di evitare la formazione di depositi calcare all'interno della caldaia e degli scambiatori di calore è necessario che l'addolcitore sia sempre in perfetta efficienza. Occorre perciò effettuare regolarmente la rigenerazione delle resine ioniche.
I tempi di rigenerazione vanno stabiliti in funzione della quantità di caffè erogati giornalmente e della durezza dell'acqua utilizzata.
Indicativamente si possono rilevare dal diagramma riportato nella figura seguente.

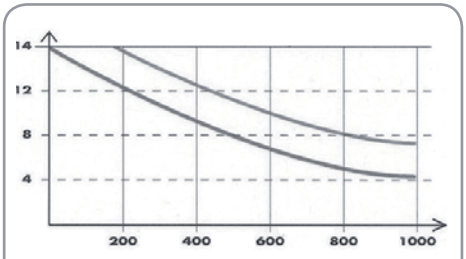


Fig. 24

Le procedure di rigenerazione sono le seguenti:

1) Spegnere la macchina e mettere un recipiente della capacità di almeno 5 litri sotto il tubo E.
   Ruotare le leve C e D da sinistra verso destra; togliere il tappo svitando la manopola G e introdurre 1 Kg di sale grosso da cucina.

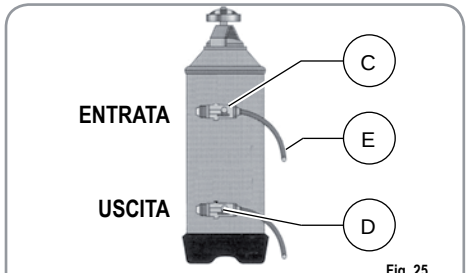


Fig. 25

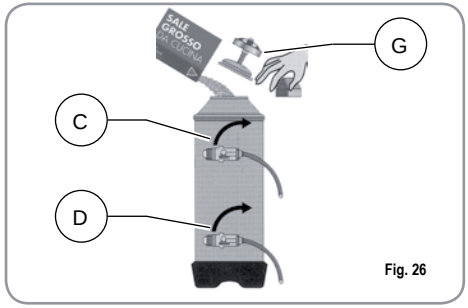


Fig. 26

2) Rimettere il tappo e riposizionare la leva C verso sinistra, lasciando scaricare l'acqua salata dal tubo F finché non ritorni dolce (circa 1/2 ora).

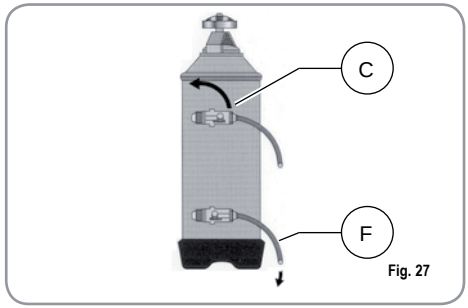


Fig. 27

3) Riportare quindi la leva D verso sinistra.

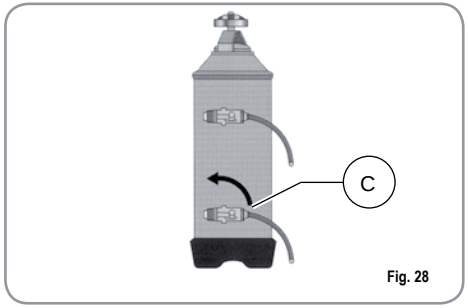


Fig. 28

Congratulations,

By purchasing the AURELIA II you have made an excellent choice.

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

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

You will see how practical, convenient and efficient working with con AURELIA II.

If this is the first time you have bought a Nuova Simonelli coffee machine, welcome to high quality coffee-making; if you are already a customer of ours, we feel flattered by the trust you have shown us.

Thanks of the preference.

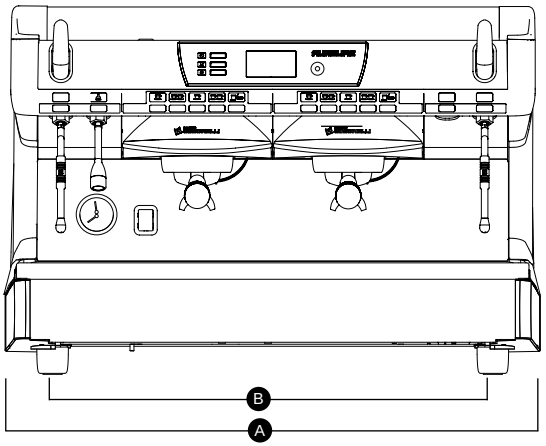
With best wishes,

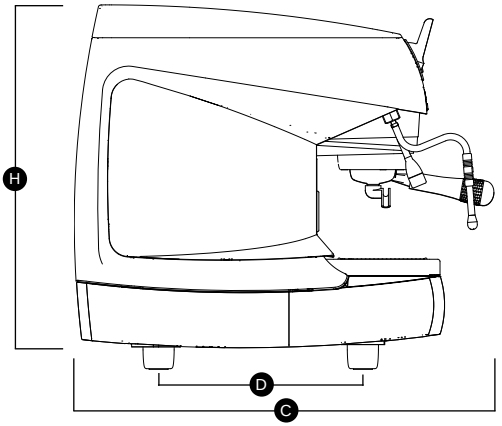
Nuova Simonelli S.p.A.



AURELIA II

TECHNICAL CHARACTERISTICS





Digit Version

	2 Groups		3 Groups		4 Groups	
NET WEIGHT	74 kg	*164 lb*	88 kg	*194 lb*	102 kg	*225 lb*
GROS WEIGHT	80 kg	*176 lb*	100 kg	*220 lb*	115 kg	*254 lb*
POWER	4500 W	*4500 W*	5000 W	5000 W	5000 W	5000 W
DIMENSIONS	A 815 mm	A *32 1\16"*	A 1045mm	A *41.1\8"*	A 1275 mm	A *50 3\16"*
	B 720 mm	B *28 5/16"*	B 950 mm	B *37 3/8"*	B 1180 mm	B *46 7\16"*
	C 565 mm	C *22 3\16"*	C 565 mm	C *22 3\16"*	C 565 mm	C *22 3\16"*
	D 370 mm	D *14 9\16"*	D 370 mm	D *14 9\16"*	D 370 mm	D *14 9\16"*
	H 565 mm	H *22 3/16"*	H 565 mm	H *22 3/16"*	H 565 mm	H *22 3/16"*

T3 Version

	2 Groups		3 Groups	
NET WEIGHT	76 kg	*168 lb*	90 kg	*198 lb*
GROS WEIGHT	82 kg	*181 lb*	102 kg	*225 lb*
POWER	7300 W	7300 W	9100 W	9100 W
DIMENSIONS	A 815 mm	A *32 1\16"*	A 1045mm	A *41.1\8"*
	B 720 mm	B *28 5/16"*	B 950 mm	B *37 3/8"*
	C 565 mm	C *22 3\16"*	C 565 mm	C *22 3\16"*
	D 370 mm	D *14 9\16"*	D 370 mm	D *14 9\16"*
	H 565 mm	H *22 3/16"*	H 565 mm	H *22 3/16"*

INDEX

TECHNICAL CHARACTERISTICS 38

1. DESCRIPTION AURELIA II 41
1.1 CONTROL PANEL DESCRIPTION 42
1.2 ACCESSORIES LIST 43

2. SAFETY PRESCRIPTION 44

3. TRANSPORT AND HANDLING 47
3.1 MACHINE IDENTIFICATION 47
3.2 TRANSPORT 47
3.3 HANDLING 47

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS 47
4.1 WATER SPECIFICATIONS 48
4.2 ELECTRICITY SPECIFICATIONS 48

5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY 49
5.1 ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY 49
5.2 PRESSURE SWITCH (version S and V) / PUMP (version S, V, Digit and T3) ADJUSTMENT 49
5.3 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT 49

6. USE 50
6.1 COMMISSIONING PROCEDURE OR AFTER BOILER MAINTENANCE (T3 VERSION) 50
6.2 TURNING THE MACHINE ON 50
6.3 MAKING COFFEE 51
6.4 USING STEAM (Manual steam wand) 52
6.5 MAKING CAPPUCCINO 52
6.6 HOT WATER SELECTION 52
6.7 AUTOSTEAM (optional) 52

7. AURELIA T3 and DIGIT PROGRAMMING 53
7.1 KEY 53
7.2 PROGRAMMING (user mode) 53
7.2.1 LANGUAGE 54
7.2.2 DOSE PROGRAMMING 54
7.2.3 SET POINT TEMPERATURE 56
7.2.4 KEY AND DISPLAY SETTINGS 58
7.2.5 ENERGY SAVING 60
7.2.6 DELIVERY COUNT 62
7.2.7 ALARMS 63
7.2.8 TECHNICAL SETTINGS 64

8. CLEANING 66
8.1 SWITCHING OFF THE MACHINE 66
8.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE 66
8.3 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS 66
8.4 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER 66
8.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS 66

9. MAINTENANCE 67
9.1 RESIN AND SOFTENER REGENERATION 67

AURELIA II DIGIT T3 V ELECTRIC SYSTEM 101
AURELIA II DIGIT T3 S ELECTRIC SYSTEM 102
AURELIA II DIGIT V ELECTRIC SYSTEM 103

AURELIA II DIGIT BOILER DIAGRAM 104
AURELIA II T3 (3 groups) BOILER DIAGRAM 105
AURELIA II T3 (2 groups) BOILER DIAGRAM 106
AURELIA II T3 (2-3 groups) BOILER DIAGRAM 107

AURELIA II

1. DESCRIPTION AURELIA II



Fig. 1

KEY

1 Steam knob
2 Hot water / steam delivery button
3 Control panel
4 Coffee delivery buttons
5 Steam knob
6 Filter-holder
7 Manual steam nozzle
8 Delivery unit
9 Main switch
10 2 coffees spout
11 Water level inside boiler
12 Pressure Gauge
13 Adjustable foot
14 Manual steam nozzle
15 Data plate
16 Hot water nozzle
17 Electric cup warmer (optional)

1.1 CONTROL PANEL DESCRIPTION

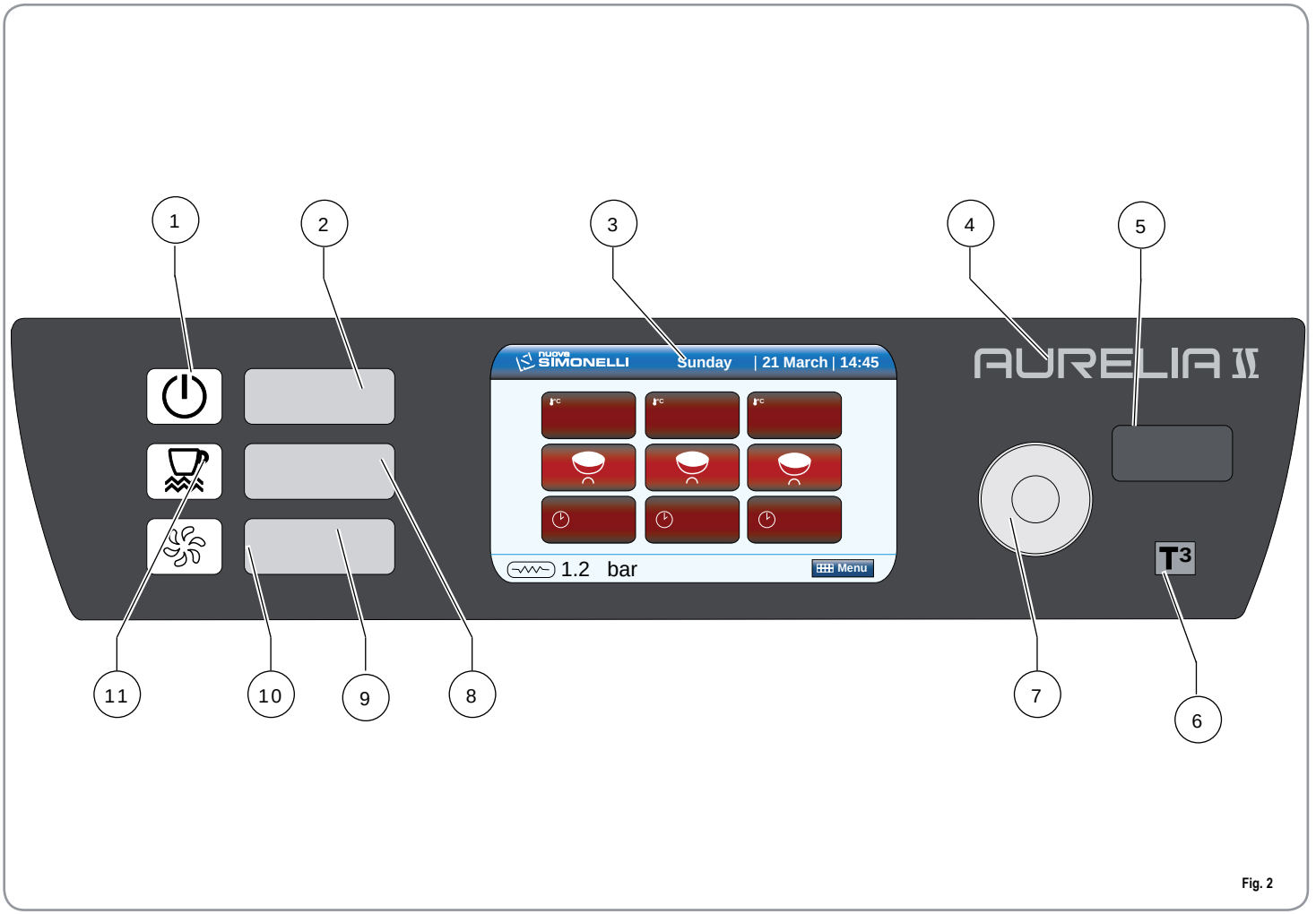


Fig. 2

KEY

1 Machine On/Off light
2 Machine On/Off button
3 TFT display
4 Aurelia II Logo
5 USB port
6 Logo (T3 version)
7 Rotary switch
8 Cup warmer On/Off button
9 Cup warmer On/Off button
10 Wash light
11 Cup warmer On/Off light

1.2 ACCESSORIES LIST

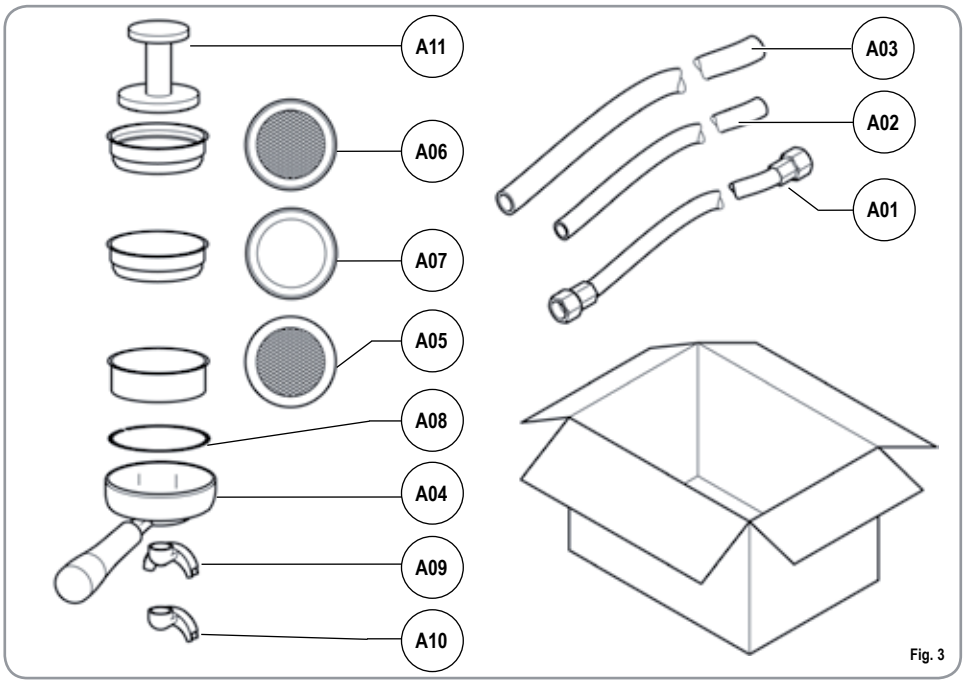


Fig. 3

CODE	DESCRIPTION	2 GROUPS	3 GROUPS	4 GROUPS (Digit only)
A01	Filling tube 3/8	1	1	1
A02	Unit tub draining tube Ø 20 mm - l. 150 cm	1	1	1
A03	Worktop draining tube Ø 25 mm - l. 150 cm	1	1	1
A04	Filter-holder	3	4	5
A05	Double filte	2	3	4
A06	Single filter	1	1	1
A07	Blind filter	1	1	1
A08	Spring	3	4	5
A09	Double delivery spout	2	3	4
A10	Single delivery spout	1	1	1
A11	Coffee presser	1	1	1

2. SAFETY PRESCRIPTION

☞ **This book is an integral and essential part of the product and must be given to the user.**
Read this book carefully. It provides important information concerning safety of installation, use and maintenance.
Save it carefully for future reference.

☞ **The illustrations in this manual are purely for information purposes.**
Your machine may differ slightly from the one shown here.
Nuova Simonelli reserves the right to make any changes to products and the manual without the need for any updates to previous products and manuals.

☞ **After unpacking, make sure the appliance is complete.**
In case of doubts, do not use the appliance, but consult a qualified technician.
Packaging items which are potentially dangerous (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) must be kept out of children's reach and must not be disposed of in the environment.

⚠ DANGER OF POLLUTION

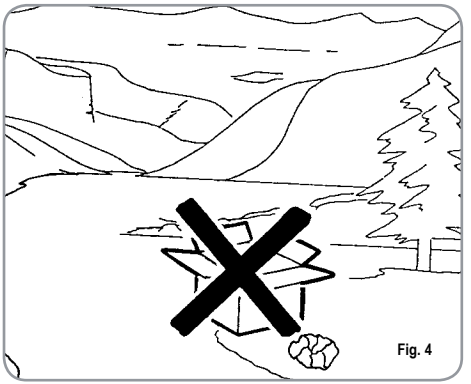


Fig. 4

☞ **Before connecting the appliance make sure the rating plate data correspond with the mains.**
This plate is on the front panel at the top right hand side of the appliance.
The appliance must be installed by qualified technicians in accordance with current standards and manufacturer's instructions.
The manufacturer is not liable for any damage caused due to failure to ground the system.
For the electrical safety of the appliance, it is necessary to equip the system with the proper grounding. This must be carried out by a qualified electrician who must ensure that the electric power of the system is sufficient to absorb the maximum power input stated on the plate.



Fig. 5

☞ **In particular you must ensure that the size of the wiring cables is sufficient to absorb power input.**
The use of adapters, multiple sockets or extensions is strictly forbidden. If they prove necessary, call a fully qualified electrician.

☞ **For appliances powered at 220-230 V, the maximum impedance from the mains must be no higher than 0.37 Ohm.**

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

☞ The machine must be installed in compliance with the local health standards in force for plumbing systems.
Therefore, contact an authorized plumber.

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

☞ This appliance must only be used as described in this handbook. The manufacturer shall not be liable for any damage caused due to improper, incorrect and unreasonable use.

☞ This appliance is not suitable for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by persons with a lack of experience or knowledge, unless supervised or given instructions.

☞ The maximum and minimum storage temperatures must fall within a range of [-5, +50]°C.

☞ The operating temperature must be within the range of [+5, +35]°C.

☞ At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is "ready for operation".
The device is then switched off and the whole hydraulic circuit is bled of the first lot of water in order to remove any initial impurities.
The device is then refilled and taken to rated operating conditions.
After reaching the "ready for operation" condition, the following dispensing operations are carried out:
- 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- 100% of the hot water circuit through the water dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- opening of each steam outlet for 1 minute;
At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.

☞ Basic rules must be observed when using any electric appliance.
In particular:
- do not touch the appliance when hands or feet are wet;
- do not use the appliance when barefoot;
- do not use the appliance when barefoot;

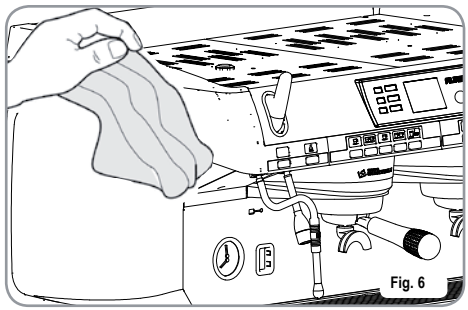
⚠ CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK

- do not pull the supply cord out of the socket to disconnect it from the mains;
- do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.);
- do not let the appliance be used by children, unauthorised staff or staff who have not read and fully understood the contents of this handbook.

☞ During installation, the mains power system needs to be equipped with a disconnector switch to cut off each phase.

☞ Before carrying out any maintenance operation, the authorised service engineer will switch off the machine and open the disconnector.

☞ For all cleaning operations comply exclusively with the instructions given in this booklet.


Fig. 6

☞ If the appliance breaks down or fails to work properly, switch it off. Any intervention is strictly forbidden.
Repairs should only be made by the manufacturer or authorized vice centres.
Only original spare parts must be used.
Failure to observe the above, could make the appliance unsafe.

☞ For installation, the qualified electrician must fit an omnipolar switch in accordance with the safety regulations in force and with 3 (0,12) or more mm (in) between contacts.

☞ **To avoid dangerous overheating, make sure the supply cord is fully uncoiled.**

☞ **Do not obstruct the extraction and/or dissipator grids, especially of the cup warmer.**

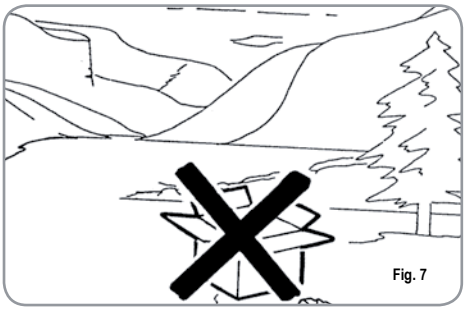
☞ **The user must not replace the appliance supply cord. If the cord is damaged, switch off the appliance and have a qualified technician change the cord.**

☞ **Single-phase appliances with current above 15 A and three-phase appliances sold without plugs are directly wired to the mains power and therefore, it is not possible to use a plug.**

☞ **If no longer using the appliance, we recommend making it inoperative; after removing the plug from the mains electricity, cut the power supply cable.**

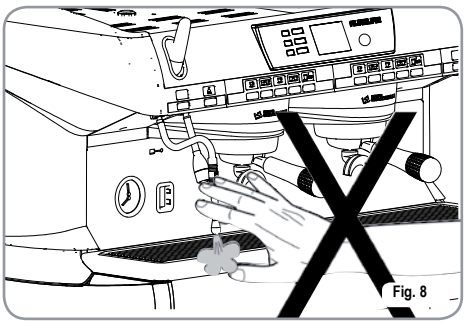
⚠ **CAUTION**
RISK OF POLLUTION

☞ **Do not dispose of the machine in the environment; for the disposal, contact an authorized service center or contact the manufacturer for indications.**


Fig. 7

⚠ **CAUTION**
RISK OF POLLUTION

☞ **Use the steam nozzle with care and never place hands below the jet of steam. Do not touch the nozzle immediately after us.**


Fig. 8

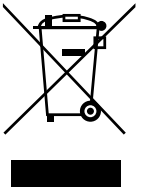
⚠ **CAUTION**
RISK OF INTOXICATION

☞ **We remind you that before carrying out any installation, maintenance, unloading or adjustment operations, the qualified operator must put on work gloves and protective footwear.**

☞ **The maximum noise disturbance level is lower than 70db.**

☞ **If the pipe connecting to the mains water is replaced the old pipe must never be re-used.**

⚠ **CAUTION**



INFORMATION TO THE USERS
Under the senses of art. 13 of Law Decree 25th July 2005, n. 151 "Implementation of the Directives/ Guidelines 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes".

The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must
Be collected separately from the other wastes. The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electrotechnical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one. The suitable separate waste collection for the following sending of the disused equipment to recycling, the dealing or handling and compatible environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and on the people's health and helps the recycling of the materials the machine is composed of. The user's illegal disposal of the product implies the application of administrative fines as stated in Law Decree n.22/1997" (article 50 and followings of the Law Decree n.22/1997).

3. TRANSPORT AND HANDLING

3.1 MACHINE IDENTIFICATION

Always quote the machine serial number in all communications to the manufacturer, **Nuova Simonelli**.

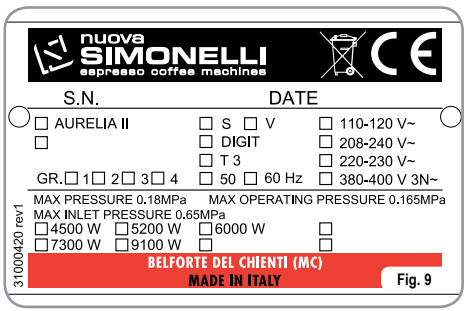


Fig. 9

3.2 TRANSPORT

The machine is transported on pallets which also contain other machines - all boxed and secured to the pallet with supports.
Before carrying out any transport or handling operation, the operator must:

- put on work gloves and protective footwear, as well as a set of overalls which must be elasticated at the wrists and ankles.
  The pallet must be transported using a suitable means for lifting (e.g., forklift).

3.3 HANDLING

CAUTION
RISK OF IMPACT
OR CRASHING

During all handling operations, the operator must ensure that there are no persons, objects or property in the handling area.
The pallet must be slowly raised to a height of 30 cm (11,8 in) and moved to the loading area. After first ensuring that there are no persons, objects or property, loading operations can be carried out.
Upon arrival at the destination and after ensuring that there are no persons, objects or property in the unloading area, the proper lifting equipment (e.g. forklift) should be used to lower the pallet to the ground and then to move it (at approx. 30 cm (11,8 in) from ground level), to the storage area.

CAUTION
RISK OF IMPACT
OR CRASHING

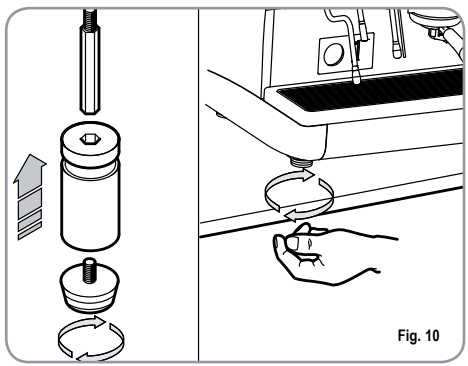
Before carrying out the following operation, the load must be checked to ensure that it is in the correct position and that, when the supports are cut, it will not fall.
The operator, who must first put on work gloves and protective footwear, will proceed to cut the supports and to storing the product. To carry out this operation, the technical characteristics of the product must be consulted in order to know the weight of the machine and to store it accordingly.

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS

After unpacking, assess that the machine and its accessories unit are complete, then proceed as follows:

- place the machine so that it is level on a flat surface;
- assemble its supporting feet by inserting the insert into the cylindrical unit;
- twist the rubber foot into the screw thread inside the unit;
- screw the whole assembled unit into the allotted setting for the machine's adjustable feet;
- level the machine by regulating the adjustable feet;

NOTE: the unit grooves have to face upwards, as shown in the following illustration.


Fig. 10

It is advisable to install a softener (1) and then a mesh filter (2) on the external part of the plumbing system, during preliminaries and after levelling the machine.

In this way impurities like sand, particles of calcium, rust etc will not damage the delicate graphite surfaces and durability will be guaranteed.
Following these operations, connect the plumbing systems as illustrated in the following figure.

WARNING

Avoid throttling in the connecting tubes.
Assess that the drain pipe (3) is able to eliminate waste.

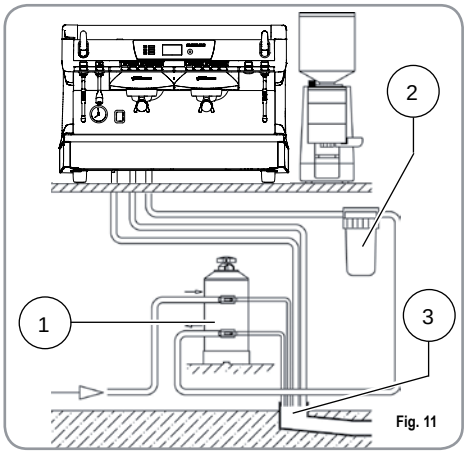


Fig. 11

KEY
1 Softene
2 Mesh filter
3 Drain Ø 50 mm

4.1 WATE SPECIFICATIONS

Monitoring of water recipe to keep it within required levels and maintenance of filtration system is the user's responsibility.
Failing to meet and maintain water at the following levels will void the entire warranty:

- total hardness 50-60 ppm (parts per million)
- water line pressure between 2 – 4bar and water to be cold
- min flow rate: 200 l/hr
- filtration level below 1.0 micron
- tds (total dissolved solids) level between 50 – 250 ppm
- alkalinity level between 10 – 150 ppm
- chlorine level less than 0.50 mg/l
- Ph level between 6.5 and 8.5.

4.2 ELECTRICITY SPECIFICATIONS

CAUTION
RISK OF SHORT CIRCUITS

The machine must always be protected by an automatic omnipolar switch of suitable power with contact openings of equal distance or more than 3mm.
Nuova Simonelli is not liable for any damage to people or objects due to not observing current security measures.

Prior to connecting the machine to the electrical mains, assess that the voltage shown on the machine's data plate corresponds with that of the mains.
If it does not, carry out the connections on the basis of the available electrical line, as follows:

- for **V 380** / 3 phases voltage + Neutral:

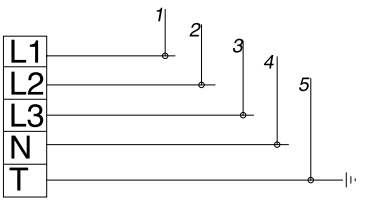


Fig. 12

- for **V 230** / monophase voltage

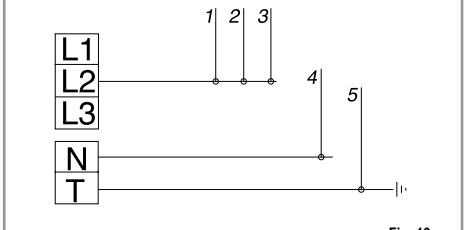


Fig. 13

KEY
1 Black
2 Grey
3 Brown
4 Blue
5 Yellow-green

NOTE: At the start of the day's activities and in any case, if there are any pauses of more than 8 hours, then it is necessary to change 100% of the water in the circuits, using the relevant dispensers.

NOTE: In case of use where service is continuous, make the above changes at least once a week.

5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY

5.1 ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY

NOTE: this operation must be carried out with the machine turned off.

All models AURELIA II are equipped with a level gauge to keep the water level inside the boiler constant. When using the machine for the first time, it is advisable to fill the boiler by hand to avoid damaging the electrical resistor and turning on the electronic protection.
If this should happen, just turn the machine off and then start it up again to complete its loading procedure (see "MACHINE OPERATION MESSAGES").

To fill the boiler manually for the first time, proceed as follows

- remove the worktop grid;
- use the manual level cock "A" to allow water to enter the boiler;
- once the maximum level has been reached, as indicated by the optical level, turn tap "A" off;

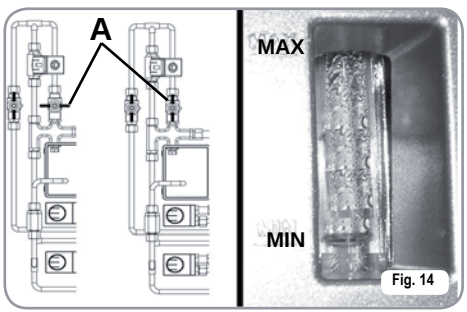


Fig. 14

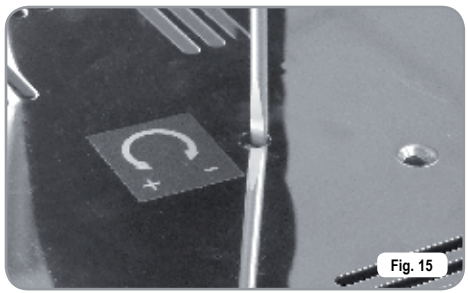
- switch the machine on by placing the general switch on "I"; this will activate the level gauge which will automatically maintain the water level inside the boiler.

5.2 PRESSURE SWITCH (version S and V) / PUMP (version S, V, Digit and T3) ADJUSTMENT

NOTE: this operation can be carried out while the machine is turned on.

All models AURELIA II are fitted with a hot water mixer, which serves to adjust the temperature of the water leaving the wand and to optimise system performance.
To set the hot water economy device, use a screwdriver on the screw in the top part of the machine, as shown in the figure.

- Turn it CLOCKWISE / ANTICLOCKWISE to REDUCE / INCREASE the temperature of the hot water;


Fig. 15

5.3 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT

The electronic control unit has a lithium battery to power the clock; the battery has an autonomy of about three years, after which it will need to be replaced.

In case of an extended period of machine stoppage, the clock can be stopped:

- with the machine off the display will read:

CLOCK DISABLED

nuova SIMONELLI espresso coffee machines

OFF

- hold the ON/OFF key down ⏻ for 5 sec. to release the clock.

WARNING

Replacement of the lithium battery must be carried out EXCLUSIVELY by Qualified Technician.
Nuova Simonelli cannot be held liable for any damage to people or things due to non observance of the safety prescriptions described in this booklet.

ENGLISH

6. USE

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

6.1 COMMISSIONING PROCEDURE OR AFTER BOILER MAINTENANCE (T3 VERSION)

When commissioning the machine for the first time or after carrying maintenance switch ON the machine using the main switch positioned lower down and on the right and proceed as follows:

1) If the message “OFF – CLOCK DISENABLED” appears on the display proceed as follows in step three.
2) If the display reads “OFF“ press the ON/OFF key until it reads “OFF –CLOCK DISABLED“ and then proceed as described in step 3.
3) Switch on the machine using the ON/OFF key and automatically after the machine has switched on, some water will be poured from the groups for about 45 seconds to make sure that the coffee boiler tanks have been properly filled.
   This cycle cannot and must not be interrupted.
   If this cycle is interrupted due to a power outage or if the machine is accidentally switched off from the main switch, the next time the machine is switched on, the cycle will be started again for approximately 45 seconds more.

6.2 TURNING THE MACHINE ON

SWITCH ON: plug the machine into the power socket and press the switch “A” so it is in position “I”; the machine will switch on.
Pressing the switches “B” and "C" in the “I” position will switch on the LEDs, independently of the position of switch "A".



Fig. 16

WARNING

If the self-diagnostics report anomalies or failures, the operator MUST NOT intervene. Please contact the Assistance Centre.

- The lit display will show the firmware version for about 1 second:



- The display, which is not illuminated, will read:



NOTE: The machine is not operational, since the main switch only powers the electronic card.

WARNING

For electronic card maintenance, turn the machine off by means of the external main switch or disconnect the plug.

MANUAL SWITCHING ON/OFF

Automatic On/Off NOT PROGRAMMED

NOTE: make sure that the general switch is always on the position “I”.

SWITCH ON: press the On/Off button for about 2 seconds until the light switches on and the buzzer makes a beep sound.
The control unit will start up an auto diagnosis cycle to check the functions, all the selection keys will light up.

After the diagnostics stage, the "Home Page" will open on the screen:

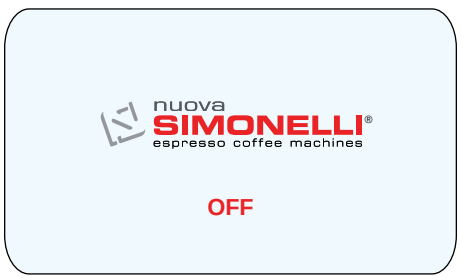


NOTE: on completion of the check up all the selection keys are activated.

WARNING

In case the auto diagnosis indicates error or malfunction, call an assistance centre; the operator MUST NOT intervene.

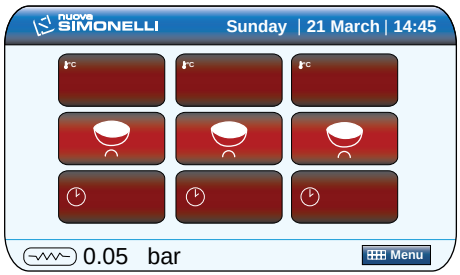
SWITCHING OFF: press the ON/OFF button for about 2 seconds, until the light switches off.
The machine will switch off and the display will read:



Automatic On/Off PROGRAMMED

NOTE: make sure that the general switch is always on the position "**I**".

The machine will SWITCH OFF at the first time set for stopping the coffee maker (see the PROGRAMMING chapter and the ENERGY SAVING section).
The control unit will perform an auto diagnosis of all functions and all of the selection keys will light up.
After the diagnostics stage, the "Home Page" will open on the screen:



NOTE: once the auto diagnosis has been completed all the keys are activated.

WARNING

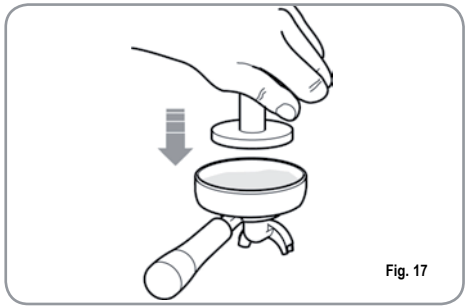
If the self-diagnostics report anomalies or failures, the operator MUST NOT intervene. Please contact the Assistance Centre.

The machine will SWITCH ON at the first programmed switch-on time (see the PROGRAMMING chapter and the ENERGY SAVING section).

NOTE: the machine can be switched on or off manually as indicated in the previous paragraphe.

6.3 MAKING COFFEE

Unhitch the filter-holder and fill it with one or two doses of ground coffee depending on the filter used.


Fig. 17

Press the coffee with the provided coffee presser, dust off any coffee residue from the rim of the filter (this way the rubber gasket will last longer).
Insert the filter in its unit.
Press the desired coffee button.

NOTE: when in pause, leave the filter-holder inserted in the unit so that it will keep warm.
To guarantee the utmost thermic stability during use, the delivery units are thermo-compensated with complete hot water circulation.

6.4 USING STEAM (Manual steam wand)

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

While using the steam nozzle, you must pay attention to not place your hands beneath it or touch just after it has been used.

To use the steam function, pull or push the relevant lever, as shown in the figure.
By pulling it completely the lever will hold a position of maximum delivery; by pushing it, the lever will automatically give way.
The two steam nozzles are articulated to guarantee their easy use.

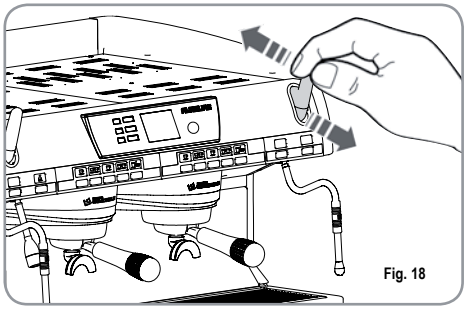


Fig. 18

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

6.5 MAKING CAPPUCCINO

To obtain the typical cappuccino foam, immerse the nozzle all the way into a container 1/3 full of milk (preferably cone-shaped). Turn on the steam. Before the milk starts to boil, pull the nozzle slightly up and lightly move it vertically across the surface of the milk. When you have completed the procedure, clean the nozzle carefully with a soft cloth.

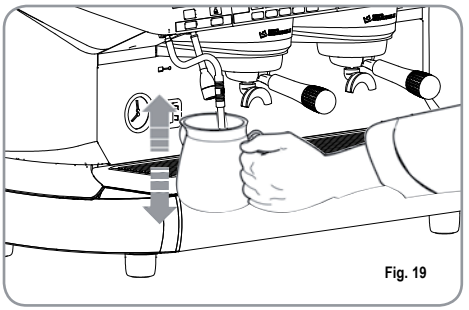


Fig. 19

6.6 HOT WATER SELECTION

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

While using the hot water nozzle, pay careful attention not to place your hands beneath it or touch it just after it has been used.

This nozzle delivers hot water to make tea or herb teas.
Place a suitable container under the hot water nozzle. Press the hot water select button once; the light will switch on.

The hot water wand will deliver water for the amount of time equivalent to the set value (see PROGRAMMING section and the DOSE PROGRAMMING section) or press the button again to stop pouring.

NOTE: Hot water can be delivered at the same time as coffee.

6.7 AUTOSTEAM (optional)

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

When using autosteam, take great care not to place your hands underneath it and never touch it immediately afterwards.

This serves to deliver steam and the temperature is controlled by a probe. The temperature is set during the programming stage.
To enable autosteam, press the steam button ; the light will switch on.
The steam delivery will stop as soon as the set temperature for the liquid is reached.

NOTE: Steam can be delivered at the same time as coffee.

7. AURELIA T3 and DIGIT PROGRAMMING

7.1 KEY

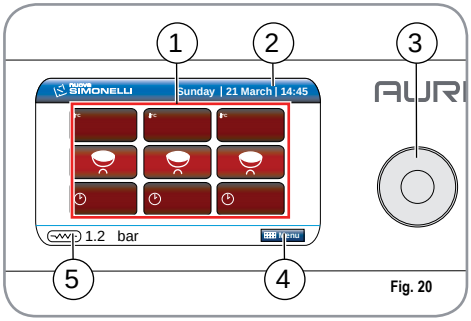
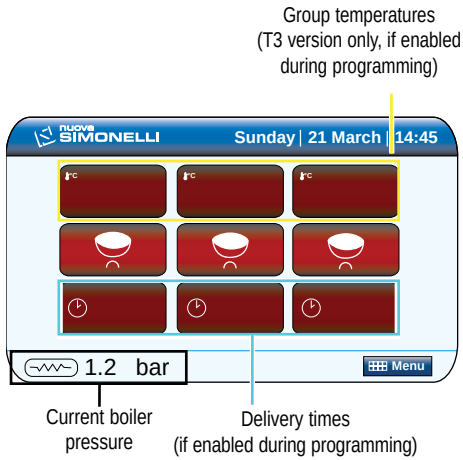


Fig. 20

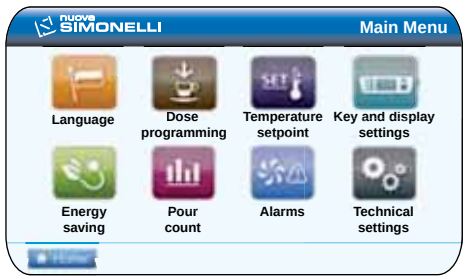
Nr.		Description
1		Interactive programming / viewing area.
2		**DATE and TIME**
3		**ROTARY SWITCH:** Turn to move through the interface.When the icon is selected, it changes colour and lights up white; press to enable the selected function/icon. Programming also makes it possible to increased and/ or reduce settings.
4		**MENU ICON** To open the main menu and return back a level during navigation.
5		**HOME ICON:** To return to the "Home Page" while navigating through the interface.

7.2 PROGRAMMING (user mode)

Switch on the machine as described in the “Use” chapter – the “Switching the machine On/ Off” section. The display shows the "Home Page".



Select  and press the rotary switch to access the main menu.

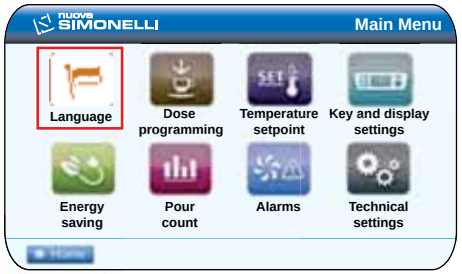


Icon	Description
	Language.
	Dose programming.
	Setpoint temperature and group/boiler offset.
	Key and display settings.
	Energy saving.
	Delivery counts.
	Alarms.
	Technical settings.

ENGLISH

7.2.1 LANGUAGE

Use the rotary switch to move to the "Language" icon. Press the icon to open:



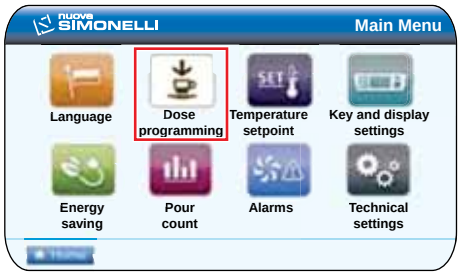
This shows the page for selecting the language for the whole interface.



Use the rotary switch to move within the screen and press to confirm the language selection.

7.2.2 DOSE PROGRAMMING

Use the rotary switch to move to the "Dose Program." icon and press to open:



3 options will be displayed:

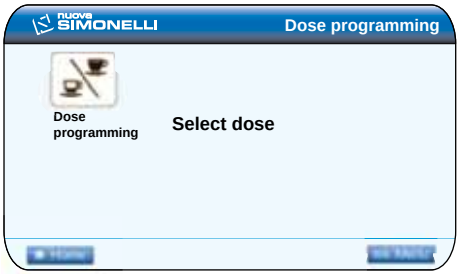


Icon	Description
	Programming single doses.
	Dose transfer between groups.
	Standard dose setting.

Use the rotary switch to select one of the three options and then press to access.

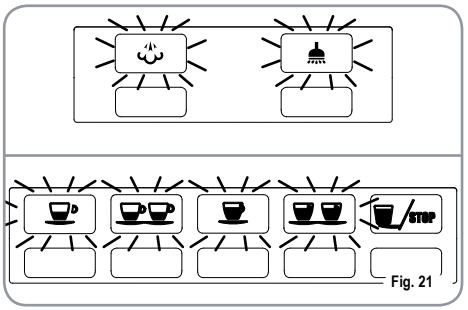
DOSE PROGRAMMING :

The display will show:



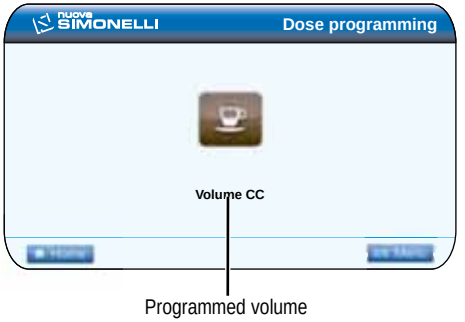
Select the icon again with the rotary switch and press.

All programmable keys will start to flash:



Coffee:

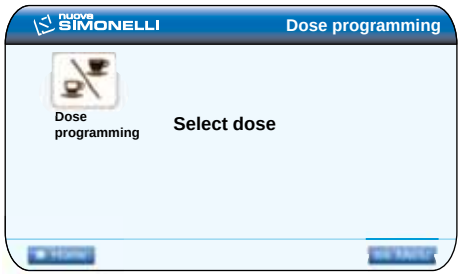
Press the button to be programmed; the display will show the icon for the selected button and the setting already programmed.



It is possible to change the dose using the rotary switch and then pressing it to confirm the setting.
Or, press the coffee key to programme, the delivery will start and in the meantime, all of the other lights will switch off.
Once the required dose has been poured, press the continuous coffee button STOP to stop delivery.

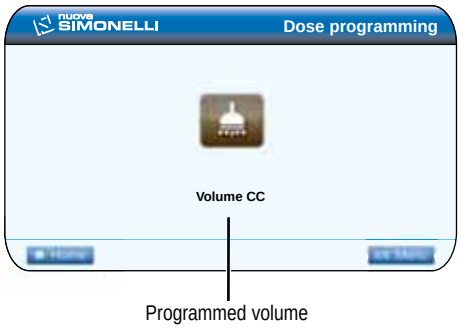
- The display will show the new value and it will still be possible to change it using the rotary switch.
- Press the rotary switch in any case to confirm the programmed dose.
- The coffee button that has been programmed is then switched off by pressing the rotary switch.

To continue programming the different keys, select the icon with the rotary switch and press on it.



Hot water:

Press the hot water button to be programmed; the display will show the icon for the chosen function and the programmed setting.



IT Is possible to change the dose using the rotary switch and then pressing it to confirm the setting.

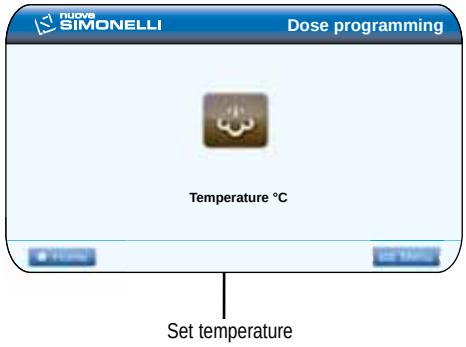
Or, press the hot water key to programme, the delivery will start and in the meantime, all of the other lights will switch off.

Once the required dose has been poured, press the hot water button to stop delivery.

- The display will show the new value and it will still be possible to change it using the rotary switch.
- Press the rotary switch in any case to confirm the programmed dose.
- The hot water button that has been programmed is then switched off by pressing the rotary switch.

Autosteam (optional):

Press the steam button and make sure that the button lights up:



It is possible to change the temperature using the rotary switch and the press to confirm the setting.

Or, press the steam key to programme, the delivery will start and in the meantime, all of the other lights will switch off.

Once the required temperature has been reached, press the steam button to stop delivery.

- The display will show the new value and it will still be possible to change it using the rotary switch.
- Press the rotary switch in any case to confirm the set temperature.

  The programmed steam button switches off when the rotary button is pressed.

DOSE TRANSFER :

This function serves to transfer the value of the programmed dose settings to other groups.

Select the group to be used as a “source” and confirm:



Select the “destination” group for the copy of the settings and confirm

NOTE: The group used as a source is uninhibited.



STANDARD DOSES :

This function serves to recall the “Standard dose" settings for groups.

The display shows:



Select the coffee unit to apply the “standard dose" settings and press the rotary switch to confirm.

ENGLISH

7.2.3 SET POINT TEMPERATURE

Use the rotary switch to move to the "Set point temperature" and press to enter:



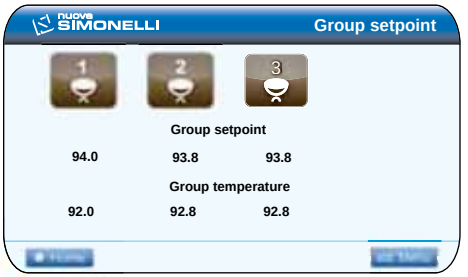
4 options will be displayed:



Icon	Description
	Group setpoint (T3 version only).
	Setpoint caldaie (solo versione T3).
	Steam boiler setpoint.
	Cup warmer.

GROUP SETPOINT (T3 version only):

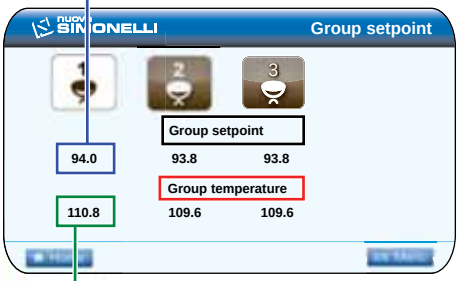
The display will show:



Use the rotary switch to select the coffee group to adjust and confirm by pressing.

Group 1 example:

Setting programmed / to be programmed



Instant setting

Turn the rotary switch to select the required temperature for the group, then press to confirm.

GROUP OFFSET ADJUSTMENT:

From the screen:



Hold down the washing key to access offset and group temperature adjustment.

The next screen will be:



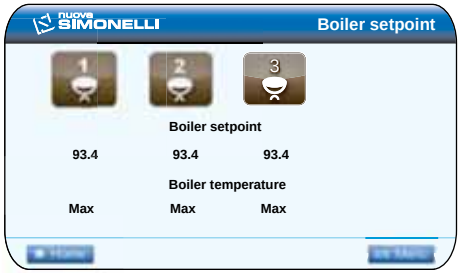
With the rotary switch it is possible to select the group offset to be adjusted and press to proceed.

Use the rotary switch to adjust the value of the group offset and then confirm with by pressing the switch.

At this point, it is possible to adjust the offset of the other groups with the same procedure or to select Menu or Home.

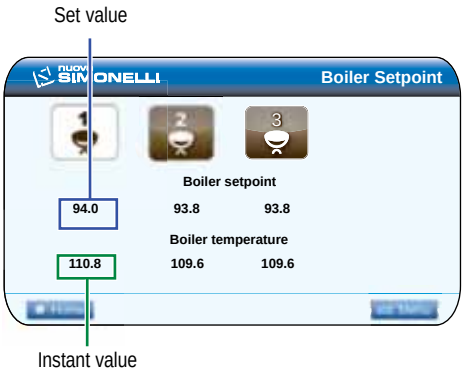
This setting is reserved to qualified service engineers.

BOILER SETPOINT (T3 version only):
The display shows:



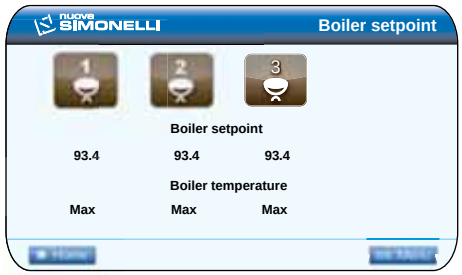
Select the coffee boiler to be adjusted and confirm by pressing the rotary switch.

Boiler 1 example



Turn the rotary switch to select the required temperature for the group; press it to confirm the setting.

BOILER OFFSET ADJUSTMENT:
From the screen:



Hold down the washing key  to access offset and boiler temperature adjustment.
The next screen will be:

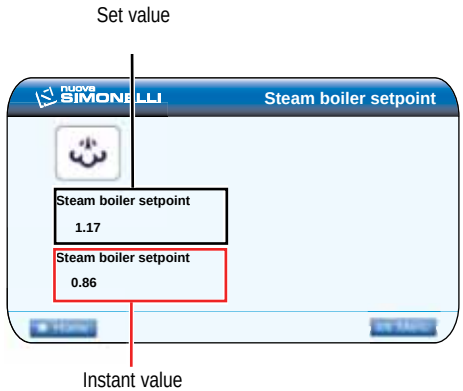


Use the rotary switch to select the coffee boiler for offset adjustment and press it to proceed.
Also use the rotary switch to set the offset value for the group and then press the switch to confirm.
At this point it is possible to adjust the offset of other groups with the same procedure or select Menu or Home.
This setting is reserved to qualified service engineers.

STEAM BOILER SETPOINT :
The display shows:



Select the steam icon and confirm with the rotary switch.



Turn the rotary switch to select the required pressure / temperature for the boiler (see the table on the following page) and then press the switch to confirm the setting.

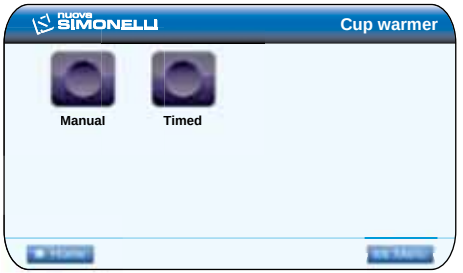
ENGLISH

ENGLISH

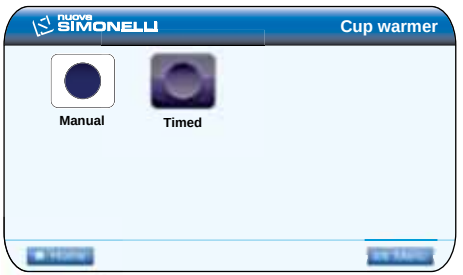
PRESSURE-TEMPERATURE TABLE		
Bar	°C	°F
0,50	110,5	230,9
0,55	111,5	232,7
0,60	112,5	234,5
0,65	113,5	236,3
0,70	114	237,2
0,75	115	239
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118	244,4
1,00	119	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121	249,8
1,20	122	251,6
1,25	122,5	252,5
1,30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

CUP WARMER :

The display will read:



To work in "manual" mode, select the icon Manual (Manual) with the rotary switch and press:



To work in “timer” mode, select the timer icon Timed (Timed) with the rotary switch and press it.

The following screen will open:



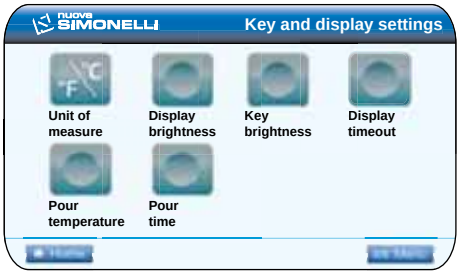
Use the rotary switch to edit the ON and OFF times and then press to confirm.

7.2.4 KEY AND DISPLAY SETTINGS

Use the rotary switch to move to the "Button and display setting” and press to open:



6 options will be displayed:



Icon	Description
	Unit of measurement
	Display brightness
	Button brightness
	Display timeout
	Delivery temperature
	Delivery time

UNIT OF MEASURE :
This screen serves to change the unit of measure for the temperature used to control the whole interface:



Use the rotary switch to select and press it to confirm.

DISPLAY BRIGHTNESS :
This function serves to adjust the standard brightness of the display:



Use the rotary switch to choose the level and press it to confirm.

BUTTON BRIGHTNESS :
Use this function to set the brightness of the keys:



Use the rotary switch to choose the level and press it to confirm.

DISPLAY TIME OUT :
Use this function to set the display "Time-out" time (low-brightness display).
Example. Set to 5 min, if the machine is not used for more than 5 minutes, the display brightness will be reduced.
The brightness will return to normal as soon as the machine is used again.



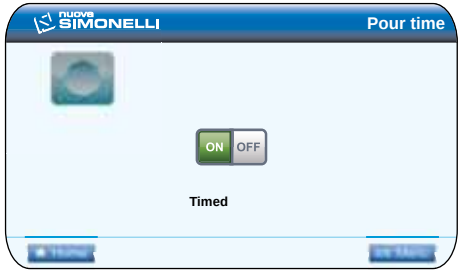
Use the rotary switch to choose the time (minutes) and press to confirm.

DELIVERY TEMPERATURE (T3 version only):
This function serves to activate/deactivate the display for the group delivery temperature on the "Home Page":



Use the rotary switch to select ON OFF / ON OFF and press to confirm.

DELIVERY TIME :
This function serves to activate/deactivate the display for the delivery time on the "Home Page"



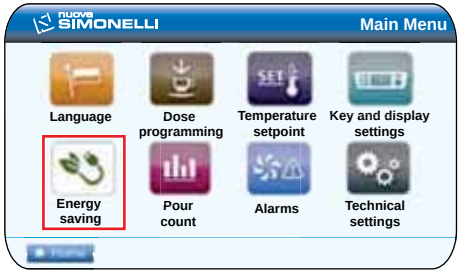
If you decide to view the delivery time ON OFF, use the rotary switch to select from the following options:
- Timer (vanishes after 5 sec.);
- Persistent (remains on the display until the next coffee).



After selecting the option with the rotary switch, confirm by pressing.

7.2.5 ENERGY SAVING

Use the rotary switch to select the "Energy saving" icon and press to open the function:



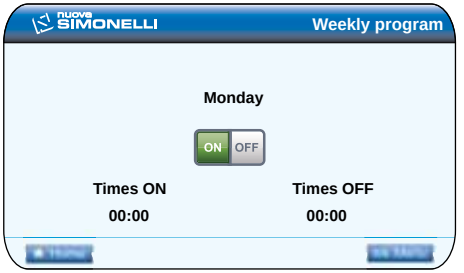
This shows 3 options:



Icon	Description
	Weekly schedule.
	Active groups.
	Standby active.

WEEKLY PROGRAMMING :

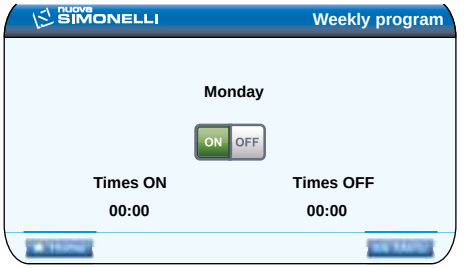
This page serves to set the days off for the machine and the days in which its automatic switch on and off functions are programmed.
When the page is opened it will show the configuration of the first day of the week (Monday).
Turn the rotary switch to view the configuration for the days until the last day of the week, after which select with the Menu and Home icons.
The operation is cyclical.



To change the configuration for one day, this day must be shown on the display and then the rotary switch must be pressed.

At this point, an icon ON OFF / ON OFF will be selected to signal if that day there is a programmed switch on or off time (ON OFF) or not (ON OFF).

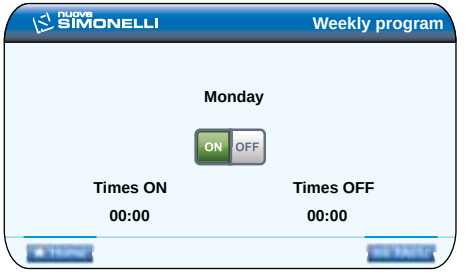
Programmable day example:



OFF day example:



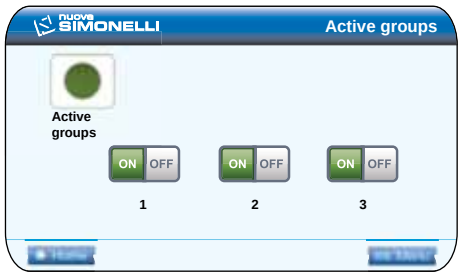
To save changes, press the rotary switch. At this point, the day is active, the hours will start to flash for the ON time.



Turn the rotary switch to view and change the setting.
Turn the rotary switch to view and change the setting.
Press the rotary switch to store the setting and pass on to change the minutes for the ON time.
The previous procedure is repeated with minutes and hours for the ON and OFF times.
Once the minutes have been saved for the OFF

time, the machine returns to the initial condition where, by turning the rotary switch, it is possible to view the settings for the different days of the week, home and menu.
it is possible to view the settings for the different days of the week, home and menu.

ACTIVE GROUPS **:**
This function serves to set the groups that are actually active when the machine is switched on:



To set the active groups when the machine is switched on, proceed as follows:

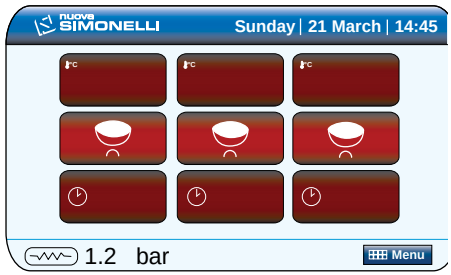
- Access the function by pressing the rotary switch on the active group icon.
- It is possible to activate/deactivate individual groups using the rotary switch. Press the rotary switch to confirm and pass on to the next group. Confirming the last group will return to the menu.
- Press the icon Home to go back to the home page.

NOTE: To make the change effective, it is necessary to quit the programming mode, switch the machine on and off from the main switch, which us located In the bottom right.

When the deactivated group is switched back on, its colour will be darker and the group will no longer be operational (e.g. group 1 deactivation).



The change is permanent and can only be cancelled following the same procedure as used to enable it.
It is also possible to deactivate the groups without entering the programming mode.
From the following stand-by screen:



Press the button  and coffee key together  in case of the S version, or the long coffee key  on the V version; the corresponding group will be disabled, causing the display to read (E.g. group 1 de-activated):



The change is not permanent in that every time it is switched on from the main switch, all of the groups will be active.

NOTE: The change is not permanent in that every time it is switched on from the main switch, all of the groups will be active.

NOTE: If a group is disabled, it is not possible to make any deliveries and the boiler heating elements will be switched off.

ACTIVE STANDBY **:**

This function allows the machine to enter stand-by mode or not, which makes it possible to choose whether or not to switch off the machine completely or to keep it at a set pressure (less than working levels).

Use the rotary switch to select the following options:

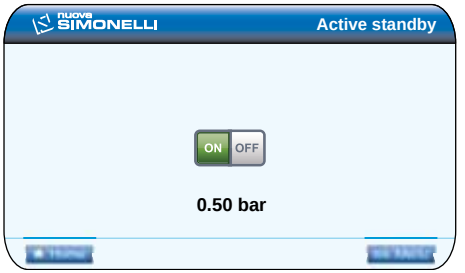
- **OFF**: during the OFF state, the machine is completely switched off and the display reads "OFF"



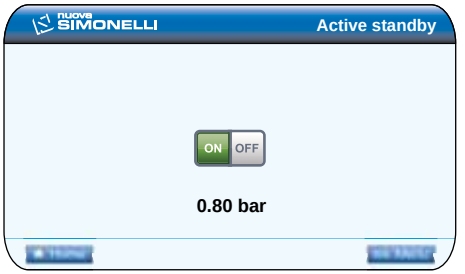
- **ON 0.10 bar**: during the OFF state, the machine maintains a pressure of 0.10 bar and the display (set to minimum brightness) reads "LOW CONSUMPTION".



ON 0.50 bar: during the OFF state, the machine maintains a pressure of 0.50 bar and the display (set to minimum brightness) reads "LOW CONSUMPTION.



- **ON 0.80 bar**: during the OFF state, the machine maintains a pressure of 0.80 bar and the display (set to minimum brightness) reads "LOW CONSUMPTION"

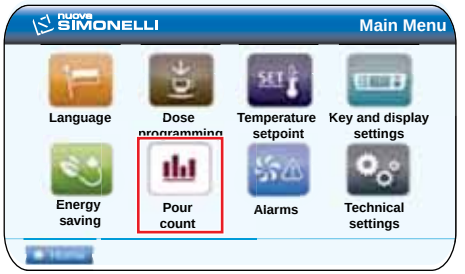


Press the rotary switch to confirm the required option.
This operation is used with both manual switching on/off using the button , and automatic switching on/off by programming the machine.

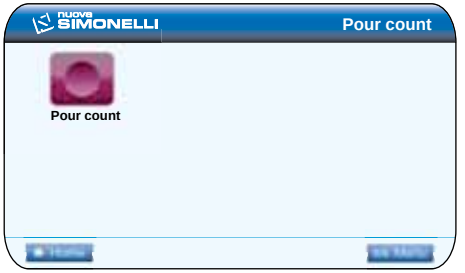
If the on/off button , is pressed during one of the three active standby states (0.10 bar, 0.50 bar, 0.80 bar), the machine will switch off completely.
If the button is pressed again, this will switch on the machine.

7.2.6 DELIVERY COUNT 

Use the rotary switch to move to the "Delivery count" icon and press to open:

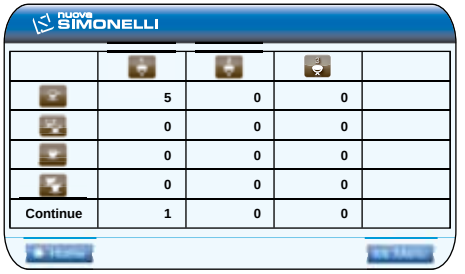


A screen will open to view the counters:

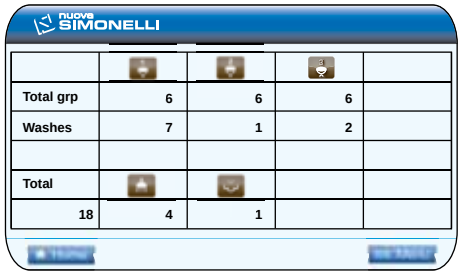


Select the delivery counter icon  and press the rotary switch.

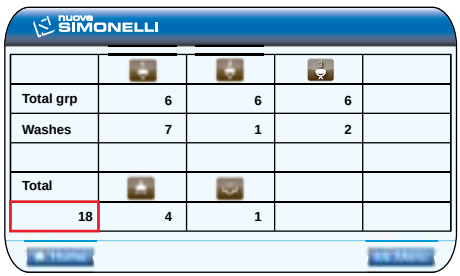
On the counter page, it is possible to view 2 tables that show the counters; to pass from one to the other, use the rotary switch.
The first table shows the counts for the single doses of each group:



The second table shows the total for groups, washing, services and absolute total:



The different fields in the two tables can be deleted using the delete mode.
The delete mode is entered by pressing and holding down the wash button for a few seconds.
Once in this mode, the table will contain a red rectangle showing the value that can be deleted. Use the rotary switch to select the field to be deleted and press the rotary switch again to delete it.

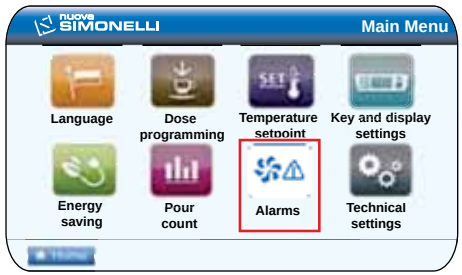


To quit the delete mode, press the wash button again.

To quit the count mode, press the rotary switch again and then select Menu or Home.

7.2.7 ALARMS

Use the rotary switch to select "Alarms" and press to open:



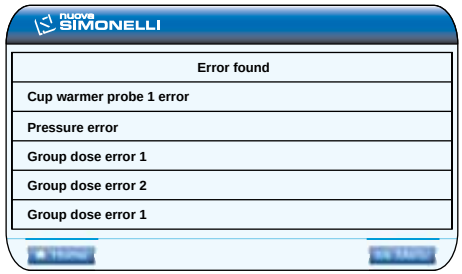
Two options will be displayed:



Icon	Description
	Alarm history
	Wash alarms

ALARM HISTORY:

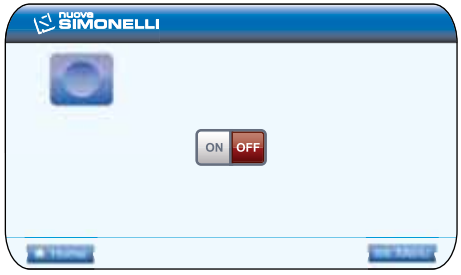
This function serves to view the history of control unit alarms:



Turn the rotary switch to navigate through the two pages with the list of errors stored in the control unit.
To delete the alarm history, press the wash button . on the control panel and hold it down for 3 seconds.
To quit, press the rotary switch again and then select Menu or Home.

WASH ALARMS:

This function serves to set the timer (hours and minutes) for the group wash alarm.
E.g. setting 1 h and 30 min., will cause the machine to send a wash alarm message after 1h and 30 min.
It is possible to access this function pressing the rotary switch. Use the rotary switch to select from the ACTIVE and NON ACTIVE modes.
Selecting NON ACTIVE ON OFF using the rotary switch will return to the main menu.



Selecting ACTIVE ON OFF it is then necessary to use the rotary switch to set the hours and minutes after which the alarm message appears.
After the minutes have been set, the machine returns to the main menu.



7.2.8 TECHNICAL SETTINGS

Use the rotary switch to highlight the “Technical settings” icon and press to open:



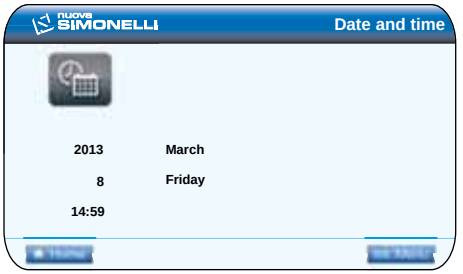
The display will show the 5 options:



Icon	Description
	Date and time.
	Information.
	Firmware update.
	Maintenance.
	Automatic wash cycle.

DATE AND TIME :

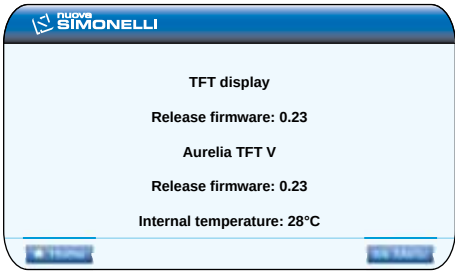
This function serves to change the date and time setting for the machine and it is viewed from the "Home Page".



Once the icon has been selected with the rotary switch, press it to access the change mode for the year, month, day, hour and minutes.
After the minutes have been set, the machine returns to the main menu.

INFORMATION :

This function serves to view the main information about the machine and the software.



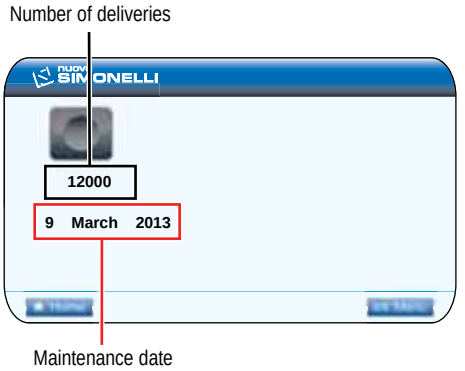
FIRMWARE UPDATE: :

his screen is used to update the firmware inside the machine.
Follow the procedures described on the display and use the special USB socket in the control panel.

MAINTENANCE :

This function serves to set scheduled maintenance.
It is possible to programme the number of deliveries and the date after which the maintenance alarm will be enabled.
The alarm is triggered when the hour counter or date is reached.
The machine will continue to operate as normal.

Select the icon with the rotary switch and press it. The number of deliveries will start to flash.



Change the number of deliveries with the rotary switch and press to confirm.
Use the same method to change the day, month and year for the maintenance date.

Once the year has been changed, the machine will return to the main menu.

One the changes have been made, to make them effective, it is necessary to exit the programming mode, and the switch the machine off and then on again from the main home page.

AUTOMATIC WASH CYCLE **:**

This function serves to carry out an automatic wash cycle for the groups.

NOTE: It is possible to open the wash function by pressing the wash button .

Insert the blind filter in the portafilter, add half a dose of Pulicaff and insert the portafilter into the group to be cleaned automatically

Use the rotary switch to select the group to be washed and press the switch:



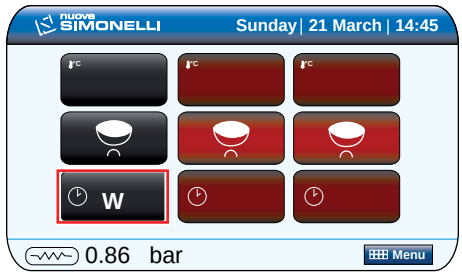
The machine views:



The cycle will start automatically for the group.

It is possible to select one of the other groups. At the end, select Menu or Home to exit.

In this case, the screen will display (E.g. Wash group 1 only):



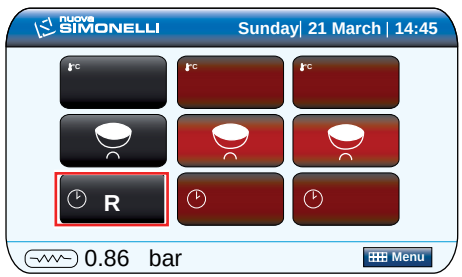
Once the washing has been finished, the rinse stage is requested automatically:

The washing button  will start to flash; press it and the machine will display:



Empty the blind filter of any Pulicaff residues and re-insert the portafilter into the group.

Press the rotary switch on the group to be rinsed, then select Home the screen will show:



NOTE: During the selected group wash cycle, it is possible to deliver coffee from the groups that have not been selected.

ENGLISH

8. CLEANING

8.1 SWITCHING OFF THE MACHINE

Stop the machine with the three main switches, moving them to the position **0**.



Fig. 22

8.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

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

WARNING

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

WARNING

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

Cleaning the work area: remove the worktop, lifting it up from the front and sliding it out. Remove the water collection dish underneath and clean everything with hot water and cleansers.

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

8.3 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS

The stainless steel showers are located under the delivery units.



Fig. 23

NOTE: To clean proceed as follows:

- Turn the screw placed in the centre of the coffee-holder.
- Slide the coffee-holder out and check that its holes are not obstructed but clean.
- If obstructed, clean as described (Paragraph “CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS”)
  We recommend cleaning the coffee-holder once a week.

8.4 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER

The machine is set to wash the delivery group with an automatic cleaning cycle and specific powder detergent.

It is advisable to wash the machine at least once a day.

8.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

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

9. MAINTENANCE

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

NOTE: After the repair or replacement of any components of parts that come into contact with food or water, it is necessary to carry out the washing procedure as described in point 1.4 or according to the manufacturer's instructions.

9.1 RESIN AND SOFTENER REGENERATION

To avoid scaling deposits in the boiler and in the heating exchangers, the softener must always be kept efficient.
Therefore, the ionic resins must be regularly regenerated.
Regeneration times are established according to the quantity of coffee delivered daily and the hardness of the water utilised
These can be seen in the diagram included in the following figure.

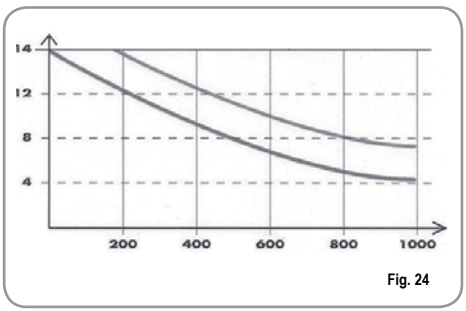


Fig. 24

Regeneration procedures are as follows:

1) Turn the machine off and place a container large enough to contain at least 5 litres under tube E.
   Turn levers C and D from left to right; take the cap off by unscrewing knob and fill with 1 Kg normal kitchen salt.

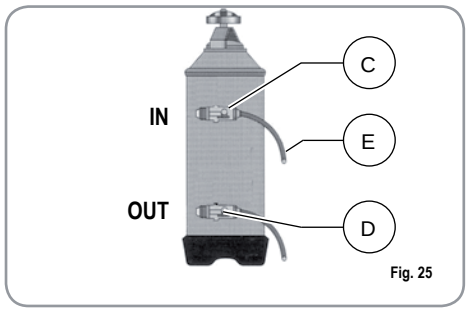


Fig. 25

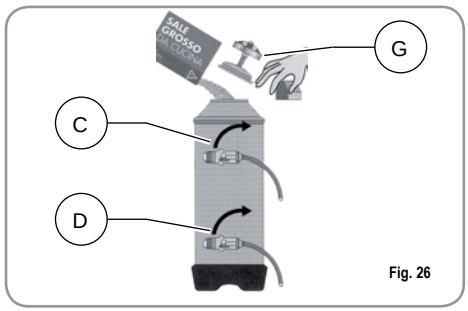


Fig. 26

2) Put the cap back on and reposition lever C moving it towards the left and allowing tube F to discharge the salty water until it has been eliminated and the water becomes fresh again (about half and hour).

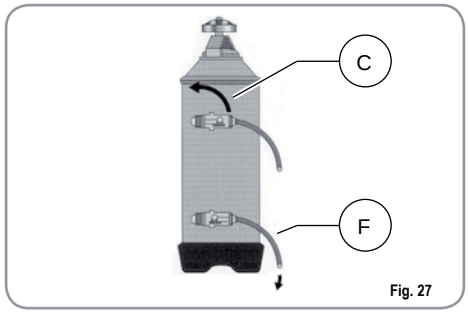


Fig. 27

3) Reposition lever D towards the left.

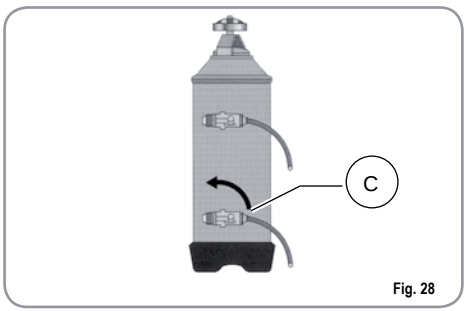


Fig. 28

Félicitations,

Avec l'achat du modèle AURELIA S vous avez fait un excellent choix.

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

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

Et vous apprécierez la facilité et la rapidité d'emploi du modèle AURELIA S.

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

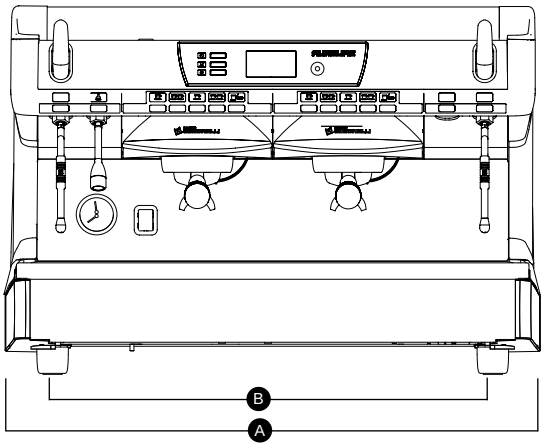
Salutations distinguées,

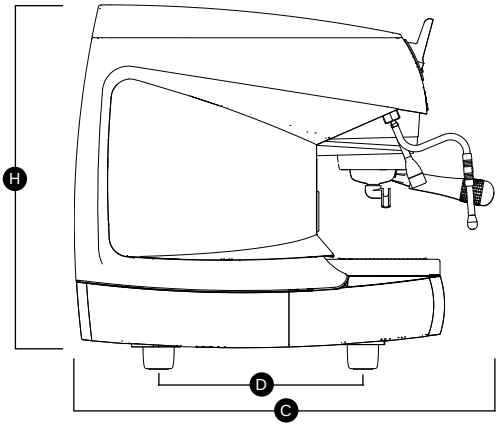
Nuova Simonelli S.p.A.



AURELIA S

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES





Version Digit

	2 Groupes		3 Groupes		4 Groupes	
POIDS NET	74 kg	*164 lb*	88 kg	*194 lb*	102 kg	*225 lb*
POIDS BRUT	80 kg	*176 lb*	100 kg	*220 lb*	115 kg	*254 lb*
PUISS. THERMIQUE	4500 W	*4500 W*	5000 W	5000 W	5000 W	5000 W
DIMENSIONS	A 815 mm	A *32 1\16"*	A 1045mm	A *41.1\8"*	A 1275 mm	A *50 3\16"*
	B 720 mm	B *28 5/16"*	B 950 mm	B *37 3/8"*	B 1180 mm	B *46 7\16"*
	C 565 mm	C *22 3\16"*	C 565 mm	C *22 3\16"*	C 565 mm	C *22 3\16"*
	D 370 mm	D *14 9\16"*	D 370 mm	D *14 9\16"*	D 370 mm	D *14 9\16"*
	H 565 mm	H *22 3/16"*	H 565 mm	H *22 3/16"*	H 565 mm	H *22 3/16"*

Version T3

	2 Groupes		3 Groupes	
POIDS NET	76 kg	*168 lb*	90 kg	*198 lb*
POIDS BRUT	82 kg	*181 lb*	102 kg	*225 lb*
PUISS. THERMIQUE	7300 W	7300 W	9100 W	9100 W
DIMENSIONS	A 815 mm	A *32 1\16"*	A 1045mm	A *41.1\8"*
	B 720 mm	B *28 5/16"*	B 950 mm	B *37 3/8"*
	C 565 mm	C *22 3\16"*	C 565 mm	C *22 3\16"*
	D 370 mm	D *14 9\16"*	D 370 mm	D *14 9\16"*
	H 565 mm	H *22 3/16"*	H 565 mm	H *22 3/16"*

SOMMAIRE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 70

1. DESCRIPTION MACHINE AURELIA II . . .73
1.1 DESCRIPTION PANNEAU DE COMMANDE 74
1.2 LISTE ACCESSOIRES 75

2. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ 76

3. TRANSPORT ET DÉPLACEMENT 79
3.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE 79
3.2 TRANSPORT 79
3.3 DÉPLACEMENT 79

4. INSTALLATION ET OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES 79
4.1 CARACTÉRISTIQUES EAU 80
4.2 CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES 80

5. RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE . . .81
5.1 REMPLISSAGE MANUEL DE LA CHAUDIÈRE 81
5.2 RÉGLAGE PRESSOSTAT (Versions S et V) / POMPE (Versions S, V, Digit et T3) 81
5.3 REMPLACEMENT DE LA BATTERIE DE L'HORLOGE 81

6. UTILISATION 82
6.1 PROCÉDURE DE PREMIERE INSTALLATION OU APRÈS L'ENTRETIEN DES CHAUDIÈRES (VERSION T3) 82
6.2 MISE EN MARCHE DE LA MACHINE 82
6.3 PRÉPARATION DU CAFÉ 83
6.4 UTILISATION DE LA VAPEUR (Lance vapeur manuelle) 84
6.5 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO 84
6.6 SÉLECTION EAU CHAUDE 84
6.7 AUTOSTEAM (en option) 84

7. PROGRAMMATION 85
7.1 LÉGENDE 85
7.2 PROGRAMMATION 85
7.2.1 LANGUE 86
7.2.2 PROGRAMMATION DOSES 86
7.2.3 SET POINT TEMPÉRATURE 88
7.2.4 PROGRAMMATION TOUCHES ET AFFICHEUR . . . 90
7.2.5 ÉCONOMIE D'ÉNERGIE 92
7.2.6 COMPTAGE DISTRIBUTIONS 94
7.2.7 ALARMES 95
7.2.8 PROGRAMMATIONS TECHNIQUES 96

8. NETTOYAGE 98
8.1 ARRÊT DE LA MACHINE 98
8.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE 98
8.3 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX 98
8.4 NETTOYAGE DU GROUPE AVEC L'AIDE DU FILTRE BORGNE 98
8.5 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES 98

9. ENTRETIEN 99
9.1 REVIVIFICATION DES RÉSINES DE L'ADOUCISSEUR 99

INSTALLATION ÉLECTRIQUE AURELIA II DIGIT T3 V 101
INSTALLATION ÉLECTRIQUE AURELIA II DIGIT T3 S 102
INSTALLATION ÉLECTRIQUE AURELIA II DIGIT V 103

SCHÉMA DE CHAUDIÈRE AURELIA II DIGIT 104
SCHÉMA DE CHAUDIÈRE AURELIA II T3 (3 groupes) 105
SCHÉMA DE CHAUDIÈRE AURELIA II T3 (2 groupes) 106
SCHÉMA DE CHAUDIÈRE AURELIA II T3 (2-3 groupes) 107

AURELIA II

1. DESCRIPTION MACHINE AURELIA II



Fig. 1

LÉGENDE

1 Poignée vapeur
2 Poussoirs distribution eau chaude / vapeur
3 Panneau de commande
4 Poussoirs distribution café
5 Poignée vapeur
6 Support à filtres
7 Lance vapeur manuelle
8 Groupe de distribution
9 Interrupteur général
10 Bec 2 cafés
11 Niveau de l'eau dans la chaudière
12 Manomètre
13 Pied réglable
14 Lance vapeur manuelle
15 Plaquette données
16 Lance eau chaud
17 Chauffe-tasses électrique (en option)

1.1 DESCRIPTION PANNEAU DE COMMANDE

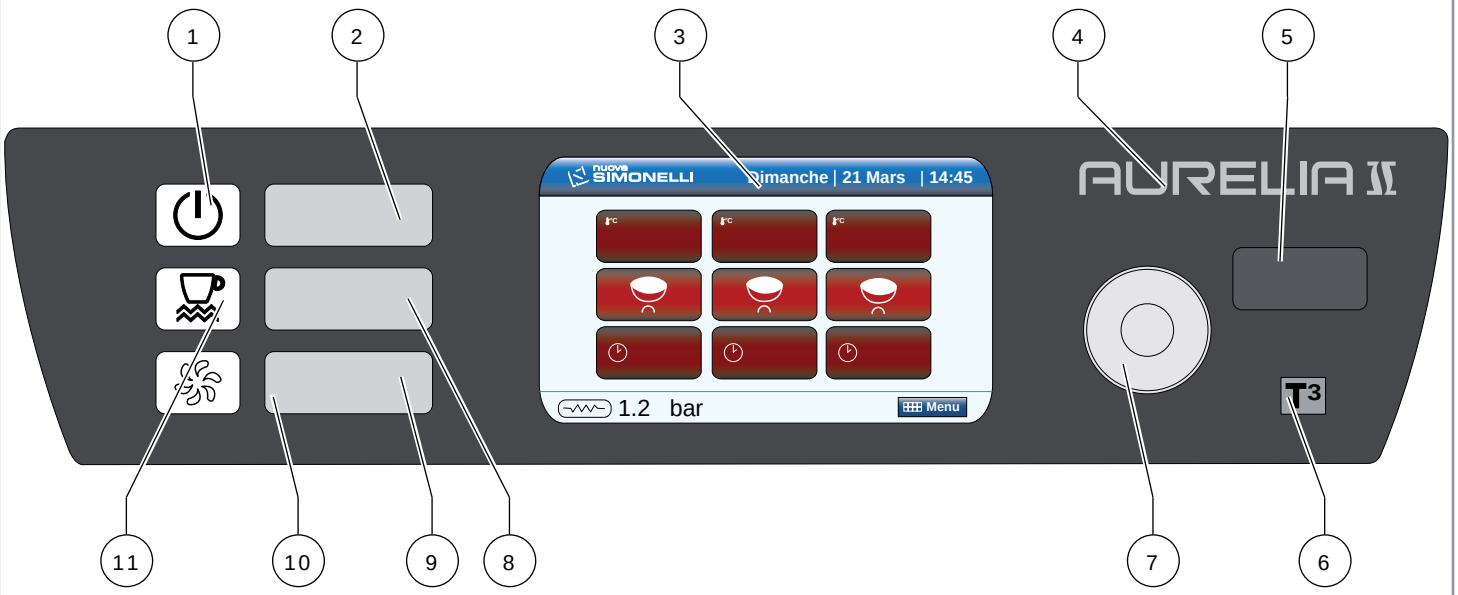


Fig. 2

LÉGENDE

1 Témoin état marche/arrêt machine
2 Poussoir marche/arrêt machine
3 Afficheur TFT
4 Logo Aurelia II
5 Port USB
6 Logo (version T3)
7 Rotary switch
8 Poussoir marche/arrêt chauffe-tasses
9 Poussoir lavage
10 Témoin lavage
11 Témoin état marche/arrêt chauffe-tasses

1.2 LISTE ACCESSOIRES

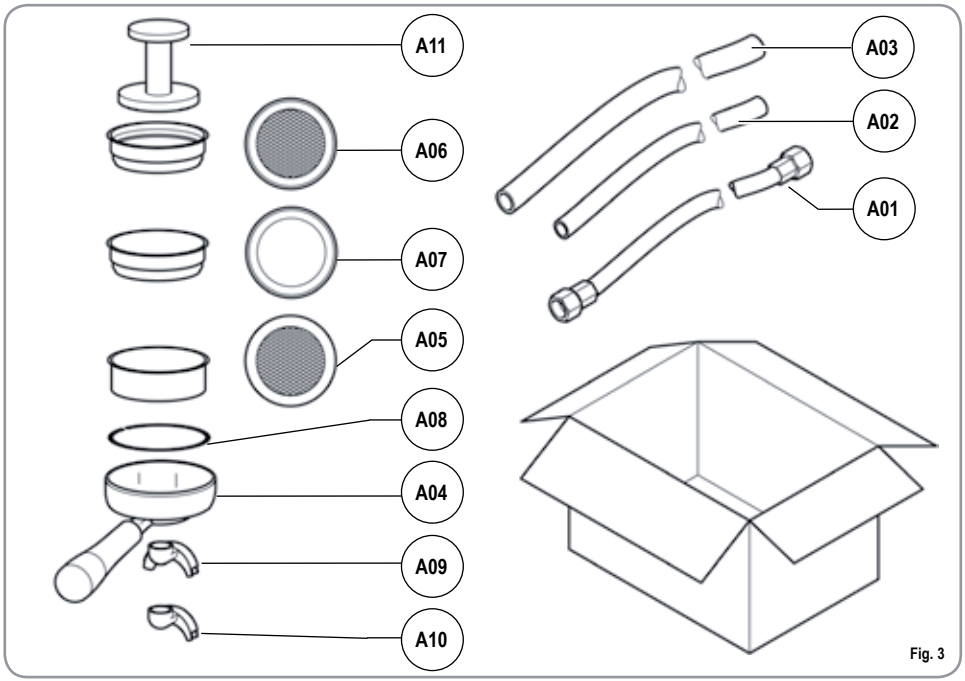


Fig. 3

CODE	DESCRIPTION	2 GROUPES	3 GROUPES	4 GROUPES (Seulement version Digit)
A01	Tube arrivée 3/8”	1	1	1
A02	Tube évacuation bac groupes Ø 20 mm - l. 150 cm	1	1	1
A03	Tube évacuation plan de travail Ø 25 mm - l. 150 cm	1	1	1
A04	Support à filtres	3	4	5
A05	Double filtre	2	3	4
A06	Filtre unique	1	1	1
A07	Filtre borgne	1	1	1
A08	Ressort	3	4	5
A09	Double bec de distribution	2	3	4
A10	Bec unique de distribution	1	1	1
A11	Presse café	1	1	1

2. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien.
Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.

Les illustrations présentes dans ce manuel ont un caractère purement indicatif.
La machine que Vous possédez peut présenter des parties différentes de celle représentée.
Nuova Simonelli se réserve le droit d'apporter des variations à la production et au manuel sans obligation de mise à jour de la production et des manuels précédents.
La plaquette est située sur la gauche de la partie frontale de la machine.

Après avoir retiré la machine de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.

RISQUE DE POLLUTIONE

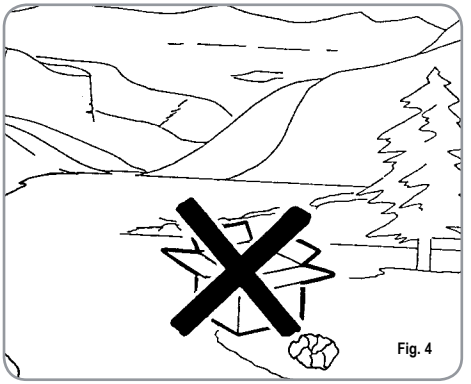


Fig. 4

Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent à celles du réseau électrique. La plaquette est située sur la gauche de la partie frontale de la machine. L'installation doit être réalisée dans le respect des normes en vigueur, suivant les instructions fournies par le fabricant et par un technicien qualifié. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit bien appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.



Fig. 5

En particulier, l'électricien devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
L'emploi d'adaptateurs de même que de prises multiples et de rallonges est interdit. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.

Pour les appareils alimentés à 220-230V, l'impédance maximum fournie par le réseau d'alimentation ne doit pas dépasser les 0,37 ohm.

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

L'appareil doit être installé selon les normes sanitaires locales en vigueur concernant les installations hydrauliques. Par conséquent, pour l'instal-

lation hydraulique, veuillez vous adresser à un technicien dûment autorisé à cet effet.

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

☞ Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans cette notice. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.

☞ L'appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part des enfants, des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes responsables de leur sécurité.

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

☞ La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +35]°C.

☞ Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement".
Éteindre ensuite le dispositif et vider entièrement le circuit hydraulique de sa première eau afin d'éliminer toute impureté éventuelle.
Le dispositif doit être ensuite à nouveau chargé et actionné jusqu'aux conditions nominales de fonctionnement. Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:
- 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- 100% du circuit eau chaude à travers le distributeur d'eau (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- ouverture de chaque sortie vapeur pendant 1 minute.
Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.

☞ L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales.
Et notamment:
- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;

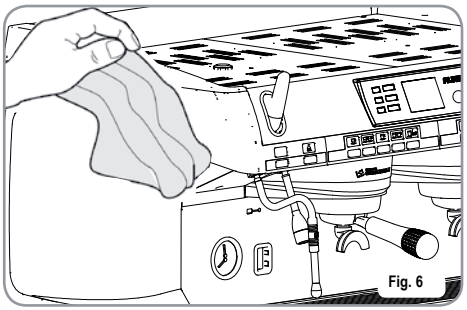
ATTENTION
RISQUE DE DECHARGE ELECTRIQUE

- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas employer de rallonges dans des locaux utilisés comme salle de bain ou douche;
- ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau électrique;
- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
- ne pas permettre l'utilisation de l'appareil de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de cette notice.

☞ En phase d'installation, le réseau électrique devra être prédisposé avec un sectionneur qui sectionne chaque phase.

☞ Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et ouvrir le sectionneur de phase.

☞ Pour les opérations de nettoyage, ne suivre que les instructions contenues dans cette notice.


Fig. 6

☞ En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales.
L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.

☞ Lors de l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur qui prévoient que les contacts aient un espace d'ouverture égal ou supérieur à 3 mm.

Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation.

Ne pas obstruer les grilles d'aspiration et/ou de dissipation et plus particulièrement celles du chauffe-tasses.

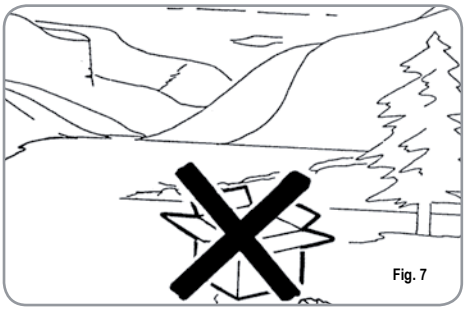
La câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.

Les appareils monophasés avec un courant supérieur à 15A et les appareils triphasés vendus sans fiche sont directement reliés à l'installation d'alimentation électrique à travers le câble; il n'est donc pas possible d'utiliser une fiche.

Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.

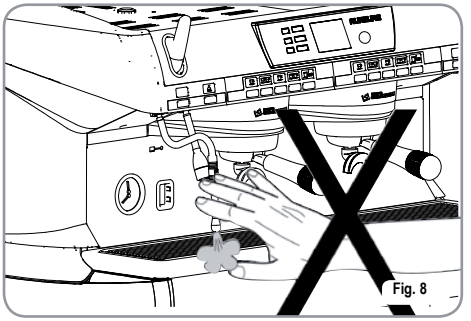
ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.


Fig. 7

ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.


Fig. 8

ATTENTION
RISQUE D'INTOXICATION

Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.

Le niveau maximum de pollution sonore émise est inférieur à 70db.

En cas de substitution du tube pour le branchement hydrique, le vieux tube ne doit plus être réutilisé.

ATTENTION



RENSEIGNEMENT AUX UTILISATEURS

Aux sens de l'art. 13 du Décret Législatif du 25 juillet 2005, n. 151 "Réalisation des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareillages électriques et électroniques, ainsi qu'à l'enlèvement des ordures".

Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareillage indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L 'utilisateur devra, donc, transmettre l 'appareillage arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvel appareillage de même type, à raison d'échange un à un. La récolte différenciée propre pour le départ successif de l'appareillage laissé au recyclage, au traitement et à l'enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur le milieu et sur la santé et il favorise le recyclage des matériels dont l'appareillage se compose. L'enlèvement illégal du produit de la part de l'utilisateur comporte l 'application des sanctions administratives dont au D.Lgs.n. 22/1997" (article 50 et suivants du D.Lgs.n.22/1997).

3. TRANSPORT ET DÉPLACEMENT

3.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Pour toute communication avec le fabricant **Nuova Simonelli**, indiquer toujours le numéro de série qui est celui figurant dans ce manuel.

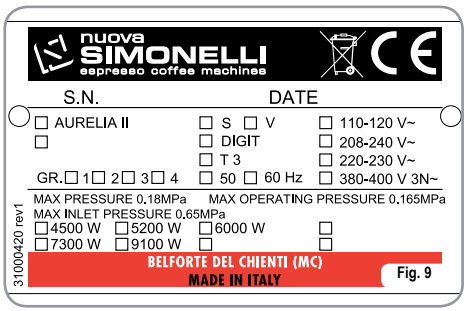


Fig. 9

3.2 TRANSPORT

La machine est transportée sur des palettes avec d'autres machines et à l'intérieur de cartons; le tout étant fixé aux palettes au moyen des courroies appropriées.

Avant de procéder à toute opération de transport ou de déplacement, l'opérateur doit:

- mettre des gants et des chaussures de protection ainsi qu'une salopette munie d'élastiques aux extrémités.
  Le transport des palettes doit être effectué au moyen d'un appareil de soulèvement approprié (du type chariot élévateur à fourches).

3.3 DÉPLACEMENT

ATTENTION
RISQUE D'IMPACT OU D'ÉCRASEMENT

Lors des opérations de déplacement, l'opérateur doit s'assurer qu'aucune personne, chose ou objet ne se trouve dans la zone d'opération.
Soulever doucement la palette à 30 cm environ de terre et rejoindre la zone de chargement.
Une FIS atteinte la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm environ de terre jusqu'à la zone de stockage.

ATTENTION
RISQUE D'IMPACT OU D'ÉCRASEMENT

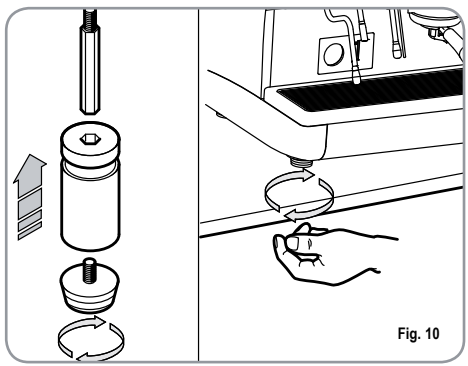
Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.
Pour couper les courroies et stocker le produit, l'opérateur doit toujours être muni de gants et de chaussures de protection; pour effectuer cette opération, consulter les caractéristiques techniques du produit afin de contrôler le poids de la machine devant être emmagasinée et de pouvoir agir en conséquence.

4. INSTALLATION ET OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Après avoir retiré l'emballage et avoir vérifié l'intégrité de la machine et de ses accessoires, procéder de la façon suivante:

- position la machine sur un plan horizontal;
- assembler les pieds de support de la machine en introduisant la broche dans la coquille cylindrique;
- visser le pied en caoutchouc dans le filetage de la broche contenue dans la coquille;
- visser l'ensemble du groupe assemblé dans les emplacements des pieds de la machine;
- niveler la machine en agissant sur les pieds de réglage;

NOTE: la rainure de la coquille doit être dirigée vers le haut, comme indiqué dans la figure suivante.


Fig. 10

Dans la phase préliminaire, après la mise en plan de la machine, il est conseillé d'installer un adoucisseur (1), à la sortie du circuit hydrique, puis un filtre à maille (2).

FRANÇAIS

Cela empêche les impuretés, telles que le sable, les particules de calcaire en suspension, la rouille, etc., d'endommager les surfaces délicates en graphite, garantissant une longue durée de vie de la machine. Après ces opérations, procéder aux branchements hydrauliques comme illustré dans la figure suivante.

ATTENTION

Eviter les étranglements des tubes de connexion. Vérifier en outre que l'évacuation (3) soit en mesure d'éliminer les rebuts.

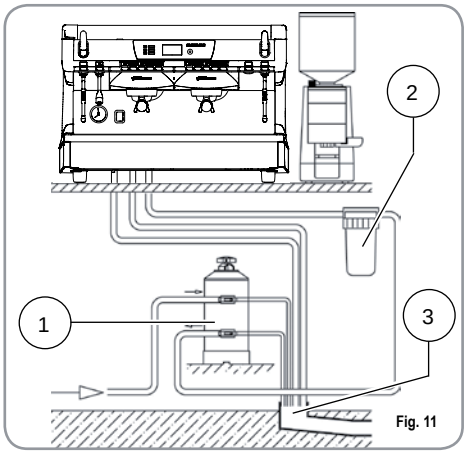


Fig. 11

LÉGENDE

1 Adoucisseur
2 Filtre à maille
3 Évacuation Ø 50 mm

4.1 CARACTÉRISTIQUES EAU

L'utilisateur est responsable de l'entretien du système de filtrage et du monitorage des caractéristiques de l'eau afin de les maintenir dans les limites des niveaux requis.
Si l'eau n'est pas maintenue dans les limites des caractéristiques reportées ci-dessous, la garantie cesse entièrement:

- dureté totale 50-60 ppm (parties par million);
- pression réseau hydrique entre 2 et 4 bars; eau froide
- flux minimum: 200 l/heure
- filtrage inférieure à 1.0 microns
- résidu fixe (tds = total dissolved solids) entre 50 et 250 ppm
- alcalinité entre 10 et 150 ppm
- chlore inférieur à 0.50 mg/l
- ph entre 6.5 et 8.5.

4.2 CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

ATTENTION
RISQUE DE DÉCHARGÉ ÉLECTRIQUE

La machine doit toujours être protégée par un interrupteur automatique omnipolaire de puissance appropriée, avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm. Nuova Simonelli ne répond d'aucun dommage aux personnes ou aux choses dérivant du non respect des normes de sécurité en vigueur.

Avant de brancher a machine à un réseau électrique, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaquette des données de la machine corresponde à celle de votre réseau. Dans le cas contraire, effectuez les branchements ci-dessous sur la base de la ligne électrique dont vous disposez, comme illustré ci-après:

- pour un voltage **V 380** / 3 phases + Neutre:

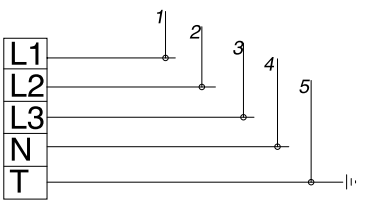


Fig. 12

- pour un voltage **V 230** / monophasé

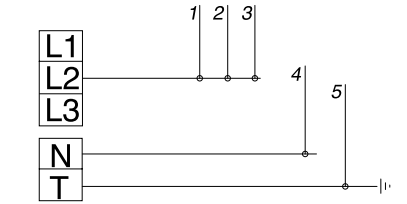


Fig. 13

LÉGENDE

1 Noir
2 Gris
3 Marron
4 Bleu
5 Jaune-vert

NOTE: En début de journée et en cas de pauses dépassant les 8 heures, il est nécessaire de procéder à la vidange complète de l'eau (100%) contenue dans les circuits, à travers les distributeurs respectifs.

NOTE: Pour les exercices où le service est continu, effectuer les vidanges susmentionnées au moins une fois par semaine.

5. RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE

5.1 REMPLISSAGE MANUEL DE LA CHAUDIÈRE

NOTA: cette opération doit être effectuée avec la machine éteinte.

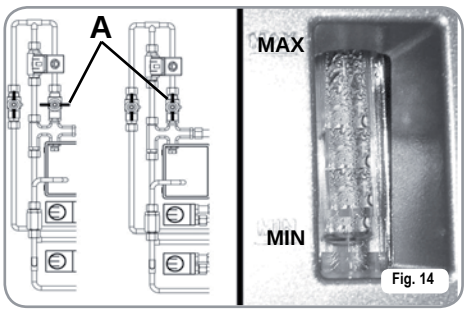
Tous les modèles AURELIA II sont munis d'une sonde de niveau, afin de maintenir le niveau de l'eau stable à l'intérieur de la chaudière.

Il est de règle, lors de la première mise en marche de la machine, de remplir manuellement la chaudière afin d'éviter que la résistance électrique ne s'abîme et n'enclenche la protection électronique.

Si cela devait arriver, il suffit d'éteindre la machine et de la rallumer pour achever le chargement (voir chapitre "MESSAGES FONCTION MACHINE").

Pour effectuer le premier remplissage manuel, agir de la façon suivante:

- enlever la grille du plan de travail
- agir sur le robinet de niveau manuel "A", pour permettre l'entrée de l'eau dans la chaudière;
- une fois le niveau minimum atteint, indiqué par le niveau optique, refermer le robinet "A



- allumer la machine, en positionnant l'interrupteur général sur "I", de façon à actionner la sonde de niveau qui se chargera de maintenir de façon automatique le niveau de l'eau à l'intérieur de la chaudière.

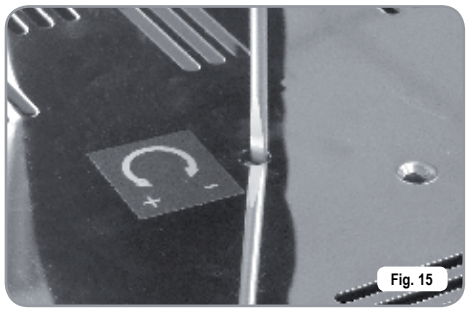
5.2 RÉGLAGE PRESSOSTAT (Versions S et V) / POMPE (Versions S, V, Digit et T3)

NOTE: cette opération doit être effectuée avec la machine allumée.

Tous les modèles AURELIA II sont équipés d'un mélangeur d'eau chaude qui permet de régler la température de sortie de l'eau de la lance et d'optimiser le rendement du système.

Pour régler l'économiseur eau chaude, agir avec un tournevis sur la vis située sur la partie supérieure de la machine, comme illustré en figure.

- Tourner vers la DROITE / GAUCHE pour DIMINUER / AUGMENTER la température de l'eau chaude;

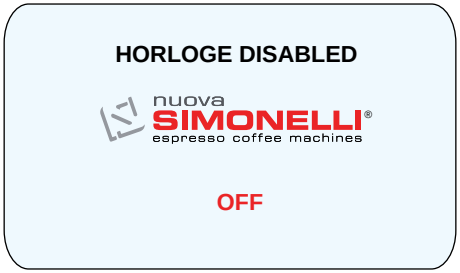


5.3 REMPLACEMENT DE LA BATTERIE DE L'HORLOGE

La centrale électronique est munie d'une pile au lithium pour alimenter l'horloge avec une autonomie d'environ 3 heures, après lesquelles il peut être nécessaire de la remplacer.

En cas d'arrêt prolongé de la machine, la montre peut être bloquée:

- avec la machine éteinte, l'écran affiche:



- maintenir la touche ⏻ appuyée pendant 5 secondes, pour débloquer l'horloge:

ATTENTION

Le remplacement de la batterie au lithium doit être effectuée UNIQUEMENT par un Technicien Spécialisé.

Nuova Simonelli ne répond pas des dommages aux personne sou aux choses dérivant du non respect des prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

FRANÇAIS

6. UTILISATION

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

6.1 PROCÉDURE DE PREMIERE INSTALLATION OU APRÈS L'ENTRETIEN DES CHAUDIÈRES (VERSION T3)

En phase de première installation de la machine ou après l'entretien de l'une des chaudières, après avoir allumé la machine avec l'interrupteur général situé en bas à droite, procéder comme suit:

1) Si l'afficheur visualise " OFF – MONTRE EXCLUE" procéder comme au pas 3.
2) Si l'afficheur indique "OFF" appuyer sur la touche ON/OFF ⏻ jusqu'à ce qu'il visualise "OFF – MONTRE EXCLUE" puis procéder comme au pas 3.
3) Allumer la machine en appuyant sur la touche ON/OFF ⏻ après quoi de l'eau sortira automatiquement des groupes pendant environ 45 secondes afin de garantir le remplissage correct des chaudières café. **Ce cycle ne peut pas et ne doit pas être interrompu.**
   Si le cycle est interrompu à cause d'une coupure de courant ou d'un arrêt accidentel de la machine depuis l'interrupteur général, au moment du allumage de cette dernière, un nouveau cycle repartira de nouveau pendant 45 secondes.

6.2 MISE EN MARCHE DE LA MACHINE

MISE EN MARCHE: brancher la machine à la prise de courant et pousser l'interrupteur "A" en position "I", la machine s'allume. En poussant les interrupteurs "B" et "C" sur la position "I", les LED s'allument indépendamment de l'état de l'interrupteur "A".



Fig. 16

ATTENTION

Dans le cas où l'autodiagnostic indique des anomalies ou des pannes de fonctionnement, l'opérateur NE DOIT PAS intervenir; contacter le Centre de Service Après-vente.

- La version du micrologiciel apparaît, éclairée, sur l'afficheur pendant 1 seconde environ:



- L'afficheur, non éclairé, visualise le message:



NOTE: La machine n'est pas opérationnelle car l'interrupteur général permet seulement l'alimentation de la carte électronique.

ATTENTION

En cas de manipulation de la carte électronique, éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général et débrancher le câble d'alimentation.

MISE EN MARCHE / ARRÊT MANUEL

On - Off Automatique NON PROGRAMME

NOTE: vérifier que l'interrupteur général soit toujours sur "**I**".

MISE EN MARCHE: appuyer sur le poussoir marche/arrêt ⏻ pendant 2 secondes environ jusqu'à ce que le voyant lumineux s'allume ⏻, appuyer sur le poussoir marche/arrêt
La centrale effectue l'auto-diagnostic des fonctions et toutes les touches de sélection s'allument.

A la fin du diagnostic, l'afficheur visualise la page d'accueil "Home Page":

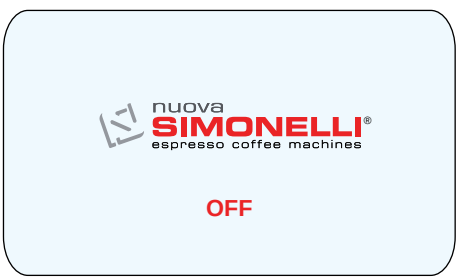


NOTE: toutes les touches de sélection sont validées dès la fin du diagnostic.

ATTENTION

Si le diagnostic indique des anomalies ou des pannes de fonctionnement, appeler le centre d'assistance après-vente; l'opérateur NE DOIT JAMAIS intervenir seul.

ARRÊT: appuyer sur le poussoir marche/arrêt ⏻ pendant 2 secondes environ jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne ⏻.
La machine s'éteint et l'afficheur indique:



On - Off Automatique PROGRAMME

NOTE: vérifier que l'interrupteur général soit toujours sur "**I**".

La machine Se MET EN MARCHE au premier horaire de mise en marche programmé (voir chapitre PROGRAMMATION et paragraphe ÉCONOMIE D'ÉNERGIE).

La centrale effectue l'auto-diagnostic des fonctions et toutes les touches de sélection s'allument.
A la fin du diagnostic, l'afficheur visualise le page d'accueil "Home Page":



NOTE: toutes les touches de sélection sont validées dès la fin du diagnostic.

ATTENTION

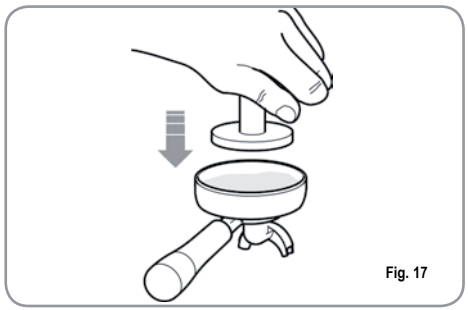
Dans le cas où l'autodiagnostic indique des anomalies ou des pannes de fonctionnement, l'opérateur NE DOIT PAS intervenir; contacter le Centre de Service Après-vente.

La machine s'ÉTEINT au premier horaire d'arrêt programmé (voir chapitre PROGRAMMATION et paragraphe ÉCONOMIE D'ÉNERGIE).

NOTE: Il est possible d'allumer ou d'éteindre la machine manuellement, comme indiqué au paragraphe précédent.

6.3 PRÉPARATION DU CAFÉ

Dégager le support à filtre et remplir l'une ou les deux doses de café moulu selon le filtre utilisé.


Fig. 17

Presser le café avec le presseur fourni en dotation, nettoyer le bord annulaire du filtre des résidus de poudre de café (pour garantir une meilleure tenue et une moindre usure de la garniture du filtre).
Emboîter alors le support à filtre sur le groupe.
Frapper le poussoir café désiré:

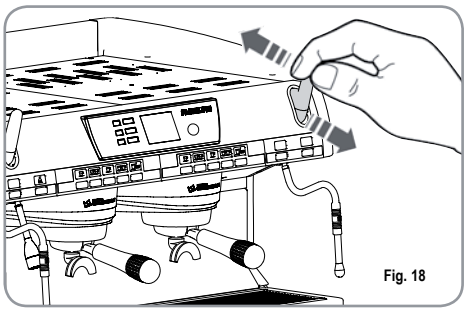
NOTE: lors des pauses, laisser le support à filtre emboîté afin qu'il reste chaud.
Les groupes de distribution sont compensés thermiquement par circulation totale d'eau chaude, afin de garantir le maximum de stabilité thermique pendant le service.

6.4 UTILISATION DE LA VAPEUR (Lance vapeur manuelle)

ATTENTION
RISQUE DE BRÛLURES

Pendant l'utilisation de la vapeur, veiller à ne pas mettre les mains sous la vapeur et à ne pas toucher tout de suite la lance.

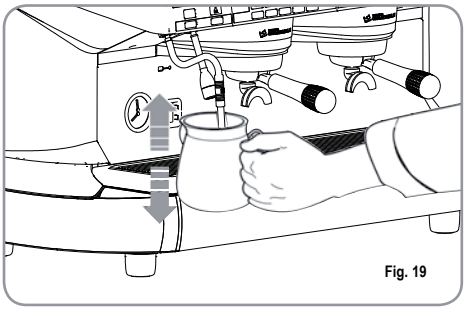
Pour utiliser la vapeur, il suffit de tirer ou de pousser le levier correspondant, comme indiqué en figure. En tirant entièrement le levier, ce dernier reste bloqué en position de distribution maximum, en le poussant, son retour est automatique.
Les deux lances à vapeur sont articulées, permettant une utilisation plus aisée.


Fig. 18

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

6.5 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Pour obtenir la mousse typique du cappuccino, plonger le bec de la vapeur au fond du récipient qui doit être rempli d'un tiers (il est préférable que le récipient soit conique et allongé).
Ouvrir la vapeur. Avant que le lait n'ait atteint l'ébullition, positionner le bec de la vapeur à la surface en effleurant le lait par des petits mouvements dans le sens vertical. A la fin de l'opération, nettoyer soigneusement la lance avec un chiffon souple.


Fig. 19

6.6 SÉLECTION EAU CHAUDE

ATTENTION
RISQUE DE BRÛLURES

Pendant l'utilisation de la lance à eau chaude, veiller à ne pas mettre les mains sous la vapeur et à ne pas toucher tout de suite la lance.

Permet la distribution de l'eau chaude pour la préparation du thé, de la camomille et des tisane.
Positionner un récipient sous la lance à eau chaude.
Appuyer une fois sur le poussoir de sélection de l'eau chaude, le voyant lumineux s'allume. La lance eau chaude distribue de l'eau pendant un temps équivalent à la valeur programmée (voir chapitre PROGRAMMATION et paragraphe PROGRAMMATION DOSES) ou appuyer de nouveau sur le poussoir pour interrompre la distribution.

NOTE: La distribution de l'eau chaude peut se faire en même temps que celle du café.

6.7 AUTOSTEAM (en option)

ATTENTION
RISQUE DE BRÛLURES

Pendant l'usage de l'autosteam, faîtes très attention de ne pas mettre vos mains sous la lance et de ne pas la toucher après son utilisation.

Permet la distribution de la vapeur et la température est contrôlée par une sonde de température. La température est programmée en phase de programmation.
Pour actionner l'autosteam, appuyer sur la touche vapeur, le voyant lumineux s'allume.
La distribution de la vapeur termine au moment où on atteint la température du liquide programmée.

NOTE: La distribution de la vapeur chaude peut se faire en même temps que celle du café.

7. PROGRAMMATION

7.1 LÉGENDE

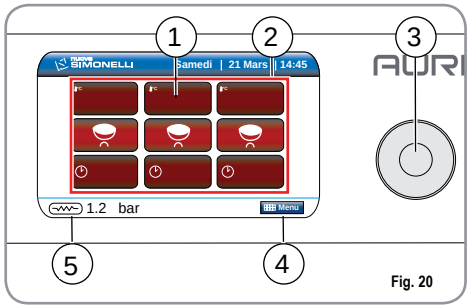
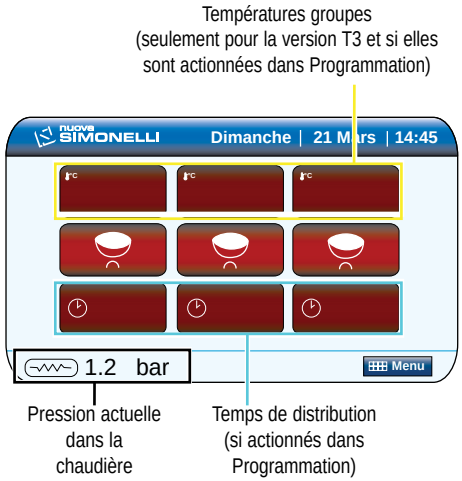


Fig. 20

Nr.		Description
1		Zone interactive de programmation / affichage.
2		**DATE et HEURE**
3		**ROTARY SWITCH:** Tourner pour se déplacer à l'intérieur de l'interface. Lorsque l'icône est sélectionnée, elle change de couleur et s'éclaire en blanc; appuyer pour actionner la fonction / icône sélectionnée. Par ailleurs, permet, dans Programmation, d'augmenter et/ou de diminuer les valeurs.
4		**ICONE menu:** Pour accéder au menu principal et revenir en arrière d'un niveau pendant la navigation.
5		**ICONE HOME:** Pour revenir sur la "Home Page" pendant la navigation de l'interface.

7.2 PROGRAMMATION

Allumer la machine comme décrit au chapitre "Utilisation" - paragraphe "Marche/Arrêt de la machine".
L'afficheur visualise la page d'accueil "Home Page".



Sélectionner  et cliquer sur le rotary switch pour accéder au menu principal.



Icône	Description
	Langue.
	Programmation doses.
	Setpoint température et offset groupes/chaudières.
	Programmations touches et afficheur.
	Economie d'énergie.
	Comptage des distributions.
	Alarmes.
	Programmations techniques.

FRANÇAIS

7.2.1 LANGUE

Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Langue" et cliquer pour accéder:



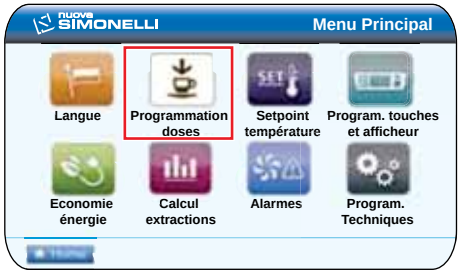
Une page est affichée pour le choix de la langue de l'interface.



Se déplacer, avec le rotary switch, à l'intérieur de la page vidéo et cliquer pour sélectionner le choix de la langue.

7.2.2 PROGRAMMATION DOSES

Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Program. doses" et cliquer pour accéder:



Trois options s'affichent:

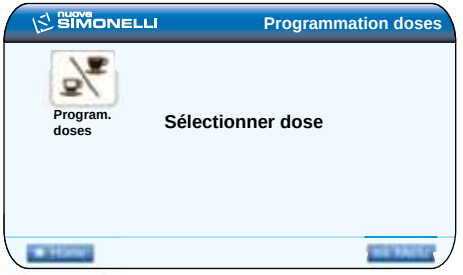


Icône	Description
	Programmation doses individuelles.
	Transfert doses entre les groupes.
	Programmation doses standard.

Sélectionner, à l'aide du rotary switch, l'une des trois options puis cliquer pour accéder à l'intérieur de l'option.

PROGRAMMATION DOSES :

L'afficheur visualise:



Sélectionner de nouveau l'Icône avec le rotary switch et cliquer dessus.

Toutes les touches programmables se mettent à clignoter:

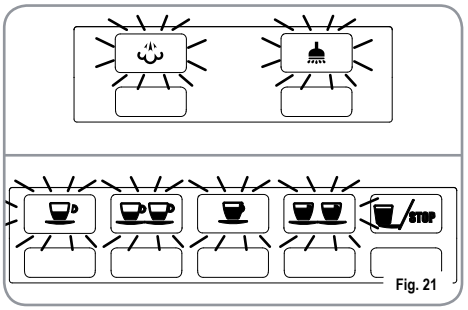
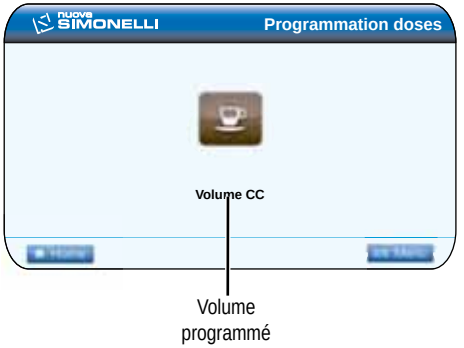


Fig. 21

Café:

Appuyer sur le poussoir à programmer; l'afficheur visualise l'icône de la touche choisie et la valeur déjà programmée.

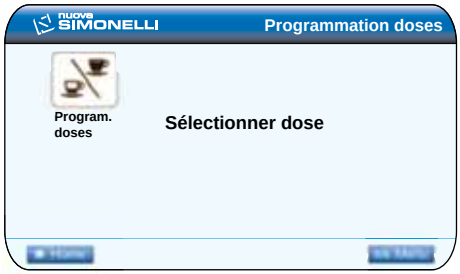


Il est possible de modifier la dose en agissant sur le rotary switch et en cliquant pour confirmer la valeur. Si par contre, on appuie sur le poussoir café à programmer, la distribution démarre (entretemps, tous les autres voyants lumineux s'éteignent).

Après avoir atteint la dose désirée, appuyer sur le poussoir café continu STOP pour interrompre la distribution.

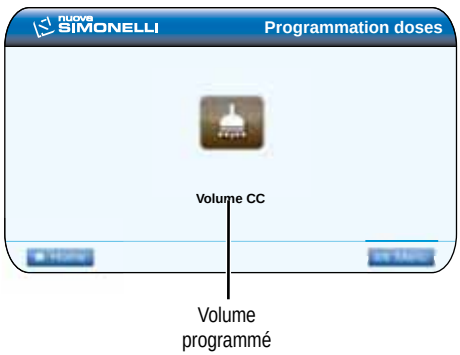
- L'afficheur visualise la nouvelle valeur et il est encore possible de la modifier avec le rotary switch.
- Cliquer quoi qu'il en soit sur le rotary switch pour confirmer la dose programmée.
- Le poussoir café programmé s'éteint après avoir confirmé en cliquant sur le rotary switch.

Pour continuer la programmation des différentes touches, sélectionner de nouveau l'icône avec le rotary switch et cliquer dessus.



Eau chaude:

Appuyer sur le poussoir eau chaude à programmer; l'afficheur visualise l'icône de la fonction choisie et la valeur déjà programmée.

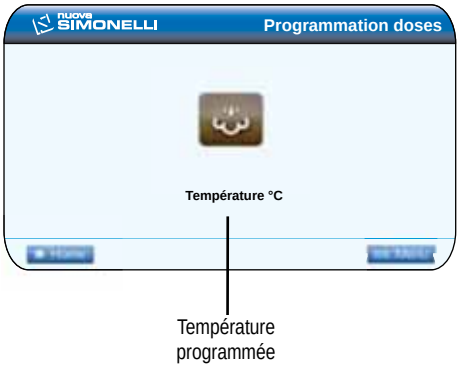


Il est possible de modifier la dose en agissant sur le rotary switch et en cliquant pour confirmer la valeur. Si, par contre, on appuie sur le poussoir eau chaude à programmer, la distribution démarre (entretemps, tous les autres voyants lumineux s'éteignent). Après avoir atteint la dose désirée, appuyer sur le poussoir eau chaude pour interrompre la distribution

- L'afficheur visualise la nouvelle valeur et il est encore possible de la modifier avec le rotary switch.
- Cliquer quoi qu'il en soit sur le rotary switch pour confirmer la dose programmée.
- Le poussoir eau chaude programmé s'éteint après avoir confirmé en cliquant sur le rotary switch.

Autosteam (optional):

Appuyer sur le poussoir vapeur et vérifier que le voyant lumineux s'allume.



Il est possible de modifier la température en agissant sur le rotary switch et en cliquant pour confirmer la valeur.
Si, par contre, on appuie sur le poussoir vapeur à programmer, la distribution démarre (entretemps, tous les autres voyants lumineux s'éteignent).
Après avoir atteint la température désirée, appuyer sur le poussoir vapeur pour interrompre la distribution.

- L'afficheur visualise la nouvelle valeur et il est encore possible de la modifier avec le rotary switch.
- Cliquer quoi qu'il en soit sur le rotary switch pour confirmer la température programmée.
- Le poussoir vapeur programmé s'éteint après avoir confirmé en cliquant sur le rotary switch.

TRANSFERT DOSES :

Cette fonction permet de transférer la valeur des doses programmées sur d'autres groupes.

Sélectionner le groupe à utiliser comme "source" et confirmer:



Sélectionner le groupe de "destination" pour la copie de la programmation et confirmer.
NOTE: Le groupe utilisé comme source est exclu.



DOSES STANDARD :

Cette fonction permet de rappeler les valeurs des "Doses standard" pour des autres groupes.
L'afficheur visualise:



Sélectionner le groupe café sur lequel on désire appliquer la "dose standard" de programmation et confirmer en cliquant sur le rotary switch.

7.2.3 SET POINT TEMPÉRATURE

Se déplacer avec le rotary switch sur l'icône "Set point température" et cliquer pour accéder:



Quatre options s'affichent:



Icône	Description
	Setpoint groupes (seulement pour version T3).
	Setpoint chaudières (seulement pour version T3).
	Setpoint chaudière vapeur.
	Chauffe-tasses.

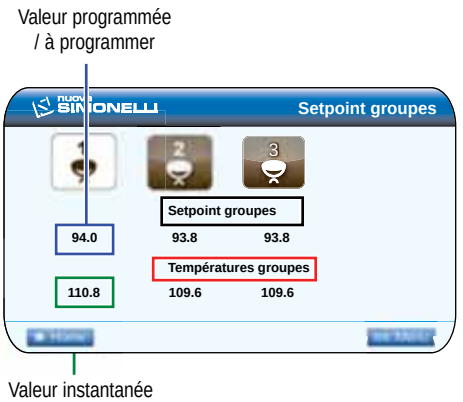
SETPOINT GROUPES (seulement pour version T3):

L'afficheur visualise:



Sélectionner avec le rotary switch le groupe café à régler et confirmer en cliquant.

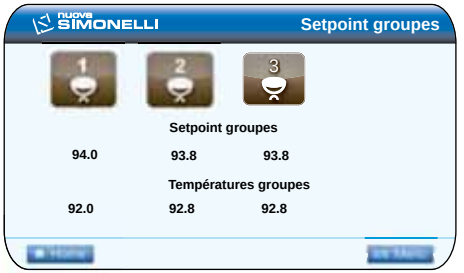
Exemple groupe 1:



En tournant le rotary switch, choisir la température désirée pour le groupe, puis cliquer pour confirmer la donnée.

RÉGLAGE OFFSET GROUPES:

Depuis la page vidéo:



En maintenant la touche lavage appuyée, on accède au réglage des offset de température des groupes.

La page vidéo suivante est:



Il est possible de sélectionner, avec le rotary switch, le groupe dont on désire régler l'offset; cliquer pour continuer la procédure.

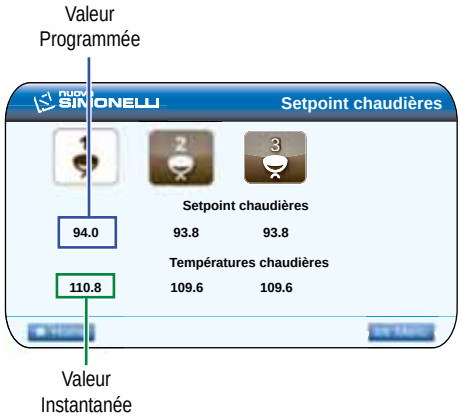
Toujours à l'aide du rotary switch, il est possible de régler la valeur de l'offset de ce groupe ; cliquer sur le rotary switch pour confirmer.A ce point, on peut régler l'offset des autres groupes en suivant la même procédure ou sélectionner Menu ou Home .

Cette programmation est réservée au Technicien autorisé.

SETPOINT CHAUDIÈRES (seulement pour version T3):
L'afficheur visualise:



Sélectionner la chaudière café à régler et confirmer en cliquant avec le rotary switch.
Exemple chaudière 1:



En tournant le rotary switch, choisir la température désir*e pour le groupe; cliquer pour confirmer la donnée.

RÉGLAGE OFFSET CHAUDIÈRES:
Depuis la page vidéo:

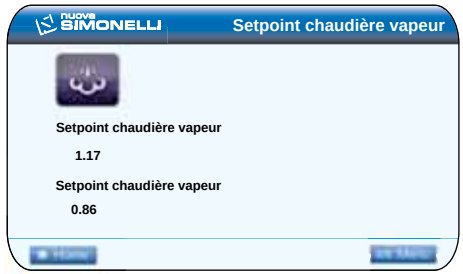


En maintenant la touche lavage appuyée, on accède au réglage des offset de température des chaudières.
La page vidéo suivante est:

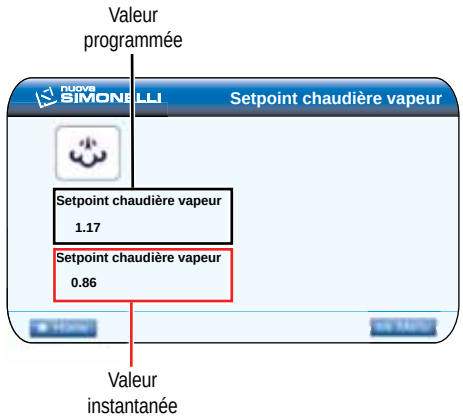


Il est possible, avec le rotary switch, de sélectionner la chaudière café dont on désire régler l'offset; cliquer pour continuer la procédure.
Toujours à l'aide du rotary switch, il est possible de régler la valeur de l'offset de ce groupe ; cliquer sur le rotary switch pour confirmer.
A ce point, on peut régler l'offset des autres groupes en suivant la même procédure ou sélectionner Menu or Home .
Cette programmation est réservée au Technicien autorisé.

SETPOINT CHAUDIÈRE VAPEUR :
L'afficheur visualise:



Sélectionner l'icône vapeur et confirmer avec le rotary switch.



Tourner le rotary switch pour choisir la pression/ température désirée pour la chaudière (voir tableau suivant), et appuyer dessus pour confirmer la donnée.

FRANÇAIS

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

CHAUFFE-TASSES :

L'afficheur visualise:



Si on désire travailler en mode "manuel", sélectionner avec le rotary switch l'icône Manuel et appuyer sur:



Si on désire travailler en mode "temporisé", sélectionner avec le rotary switch l'icône Temporisé (Temporisé) et cliquer pour confirmer.

La page vidéo suivant s'affiche:



On peut modifier les temps de ON et OFF avec le rotary switch; cliquer pour confirmer.

7.2.4 PROGRAMMATION TOUCHES ET AFFICHEUR

Se déplacer, à l'aide du rotary switch, sur l'icône "Programmation touches et afficheur" et cliquer pour accéder:



Six options s'affichent:



Icône	Description
	Unité de mesure
	Luminosité afficheur
	Luminosité touches
	Timeout afficheur
	Température de distribution
	Temps de distribution

UNITE DE MESURE :

Cette page vidéo permet de modifier l'unité de mesure de la température pour la gestion de l'ensemble de l'interface:



Utiliser le rotary switch pour la sélection et cliquer pour confirmer.

LUMINOSITE AFFICHEUR :

Cette fonction permet de modifier la luminosité standard de l'afficheur:



Utiliser le rotary switch pour choisir le degré de luminosité et cliquer pour confirmer.

LUMINOSITE TOUCHES :

Cette fonction permet de régler la luminosité des touches:

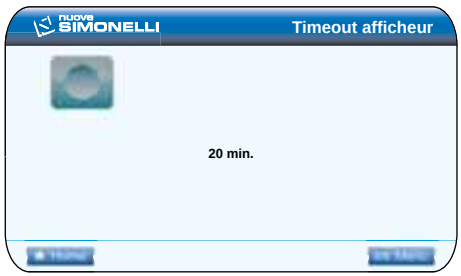


Utiliser le rotary switch pour choisir le degré de luminosité et cliquer pour confirmer.

TIMEOUT AFFICHEUR :

Cette fonction permet de régler le temps de "Time-out" afficheur (afficheur à basse luminosité).

Exemple: en programmant 5 minutes, si la machine n'est pas utilisée pendant plus de 5minutes, la luminosité de l'afficheur se réduit. Elle redevient normale dès la première utilisation de la machine.



Utiliser le rotary switch pour choisir la durée (minutes) et cliquer pour confirmer.

TEMPERATURE DISTRIBUTION (seulement pour version T3):

Cette fonction permet d'actionner/exclure l'affichage de la température de distribution des groupes sur la page d'accueil "Home Page":



Sélectionner, avec le rotary switch, ON OFF / ON OFF et cliquer pour confirmer.

TEMPS DE DISTRIBUTION :

Cette fonction permet d'actionner/exclure l'affichage du temps de distribution sur la page d'accueil "Home Page":



Si on décide d'afficher le temps de distribution (ON OFF), il faut sélectionner avec le rotary switch parmi les options suivantes:

- Temporisé (disparaît au bout de 5 secondes.);
- Persistant (reste affiché jusqu'au prochain café).



Après avoir sélectionné l'option avec le rotary switch, cliquer pour confirmer.

7.2.5 ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Économie d'énergie" et cliquer pour accéder à la fonction:

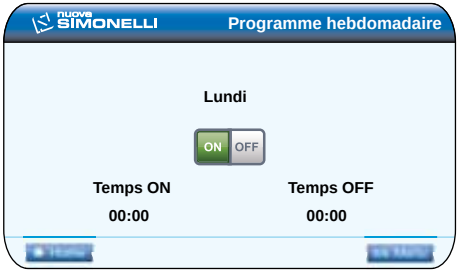


Trois options s'affichent:



Icône	Description
	Programme hebdomadaire.
	Groupes actifs.
	Standby actif.

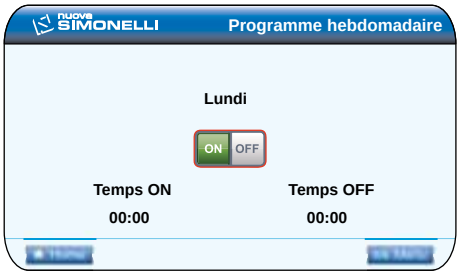
PROGRAMME HEBDOMADAIRE : Cette page permet de programmer les jours de repos et les jours de mise en marche et d'arrêt automatique de la machine.
Quand on accède à cette page, l'afficheur visualise la configuration du premier jour de la semaine (lundi).
En tournant le rotary switch, l'afficheur visualise les configurations des jours jusqu'au dernier jour de la semaine, après quoi l'icône Menu sera sélectionnée suivie de l'icône Home. L'opération est cyclique.



Pour modifier la configuration d'un jour, il faut que ce jour soit affiché puis cliquer dessus avec le rotary switch.

A ce point, sélectionner l'icône ON OFF / ON OFF pour indiquer si ce jour-là une programmation de mise en marche ou d'arrêt est programmée (ON OFF) ou pas (ON OFF):

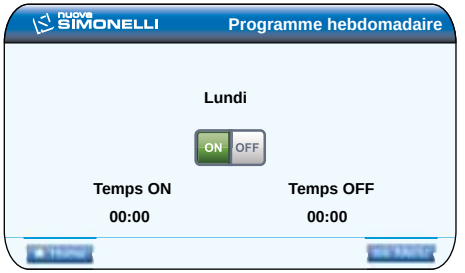
Exemple jour programmable:



Exemple jour OFF:



Pour enregistrer la modification, cliquer de nouveau sur le rotary switch. A ce point, si le jour est actif, les heures du temps de ON se mettent à clignoter.

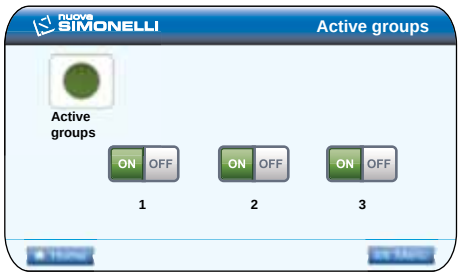


En tournant le rotary switch, l'afficheur visualise et change la valeur.
En cliquant sur le rotary switch, on enregistre la valeur et on passe à la modification des minutes du temps de ON.
La procédure précédente se répète pour les minutes et pour les heures du temps de ON ainsi que pour celles du temps de OFF.
Après avoir enregistré les minutes du temps de

OFF, on retourne aux conditions initiales où il est possible, en tournant le rotary switch d'afficher les configurations des différents jours de la semaine, la page d'accueil et le menu.

GROUPES ACTIFS **:**

Cette fonction permet de programmer les groupes effectivement actifs au moment de la mise en marche de la machine:



Pour programmer les groupes actifs au moment du démarrage de la machine, procéder de la façon suivante:

- Accéder à la fonction en cliquant avec le rotary switch sur l'icône groupes actifs.
- Il est possible d'actionner/exclure individuellement chaque groupe à travers le rotary switch. Cliquer sur le rotary switch pour confirmer et pour passer au groupe suivant. En confirmant le dernier groupe, on revient sur le menu.
- En cliquant sur l'icône Home on revient sur la page d'accueil.

NOTE: Dans tous les cas, pour rendre la modification effective, il est nécessaire de quitter la programmation et d'éteindre et rallumer la machine avec son interrupteur principal, situé en bas à droite.

A la prochaine mise en marche de la machine, le groupe exclu s'affichera dans une couleur foncée et ne sera plus fonctionnant (Ex. exclusion groupe 1).



La modification est permanente et elle doit être annulée en suivant la même procédure avec laquelle elle a été effectuée.

Il est possible aussi d'exclure les groupes sans accéder à la page de Programmation.

Depuis la page vidéo suivante de stand-by:



Appuyer simultanément sur le poussoir  et sur la touche café  pour la version S ou sur la touche 1 café léger  pour la version V et le groupe correspondant sera exclu alors que l'afficheur indique (ex. exclusion du groupe 1):



Pour rétablir le groupe, il suffit d'effectuer la même procédure sur ce groupe ou d'éteindre et de rallumer la machine avec son interrupteur principal situé en bas à droite.

NOTE: La modification n'est pas permanente dans le sens que, à chaque mise en marche de l'interrupteur principal, tous les groupes résultent actifs.

NOTE: Si un groupe est exclu, aucune distribution ne pourra être effectuée et les résistances de la chaudière et du groupe seront éteintes.

STANDBY ACTIF **:**

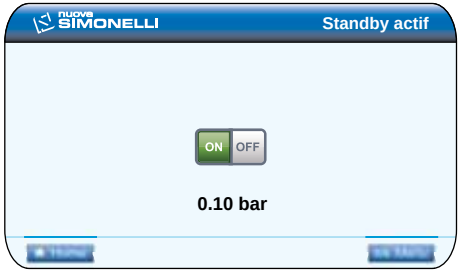
Cette fonction permet à la machine d'entrer ou de quitter un état de standby actif, qui permet de choisir si on veut éteindre entièrement la machine ou la maintenir à une pression programmée (inférieure à celle de service).

A l'aide du rotary switch il est possible de sélectionner les options suivantes:

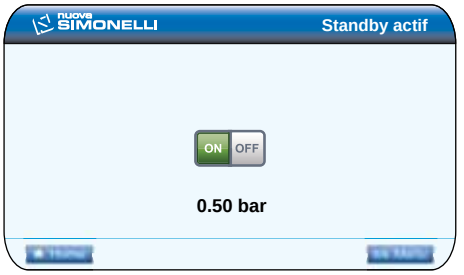
- **OFF**: pendant l'état de OFF la machine est totalement éteinte et l'afficheur visualise le message "OFF".



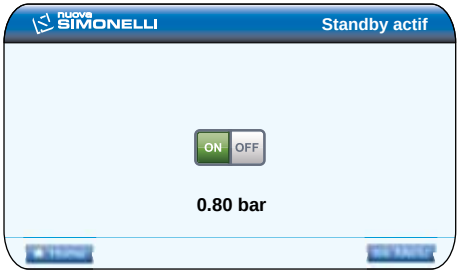
- **ON 0.10 bar**: bar: pendant l'état de OFF la machine maintient une pression de 0.10 bar et l'afficheur (programmé sur la luminosité minimum) visualise le message "BASSE CONSOMMATION".



- **ON 0.50 bar**: dpendant l'état de OFF la machine maintient une pression de 0.50 bar et l'afficheur (programmé sur la luminosité minimum) visualise le message " BASSE CONSOMMATION".



- **ON 0.80 bar**: pendant l'état de OFF la machine maintient une pression de 0.80 bar et l'afficheur (programmé sur la luminosité minimum) visualise le message " BASSE CONSOMMATION".



Cliquer sur le rotary switch pour confirmer l'option désirée.

Ce fonctionnement s'obtient aussi bien en mode de marche/arrêt manuel à travers le poussoir , qu'en mode de marche/arrêt automatique à travers la programmation.

Si, pendant l'un des trois états de standby actif (0.10 bar, 0.50 bar, 0.80 bar) on appuie sur le poussoir de marche/arrêt  la machine se positionne sur l'état d'arrêt total.

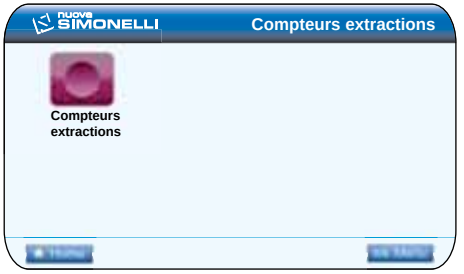
Si on appuie de nouveau sur cette touche, la machine redémarre.

7.2.6 COMPTAGE DISTRIBUTIONS 

Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Comptage distributions" et cliquer pour accéder:



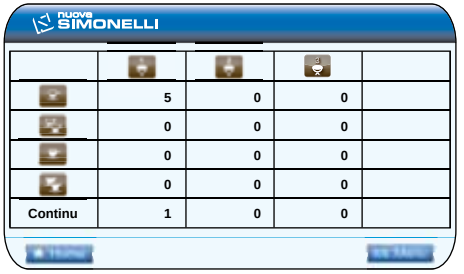
Une page vidéo apparaît pour l'affichage des compteurs:



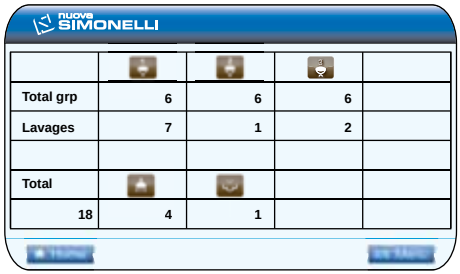
Sélectionner de nouveau l'icône "Compteurs distributions"  et cliquer sur le rotary switch.

Il est possible de voir, à l'intérieur de la page compteurs, 2 tableaux qui affichent les compteurs; on peut passer d'un tableau à l'autre avec le rotary switch.

Le premier tableau contient les comptages des doses pour chaque groupe.



Le deuxième tableau contient le total des groupes, des lavages, des services et le total absolu:



Il est possible, à l'intérieur des deux tableaux, d'éliminer les différents champs en accédant à la modalité Elimination.
Pour accéder à la modalité Elimination, appuyer pendant quelques secondes sur le poussoir lavage. Après l'accès, le tableau affiche un rectangle rouge qui indique la valeur qui pourra être éliminée.



Il est possible, avec le rotary switch, de sélectionner le champ à éliminer et d'effectuer l'élimination en cliquant sur le rotary switch.
Pour quitter la modalité Elimination, appuyer de nouveau sur le poussoir lavage.
Pour quitter le comptage, cliquer de nouveau sur le rotary switch puis sélectionner Menu ou Home.

7.2.7 ALARMES

Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Alarmes" puis cliquer pour accéder:

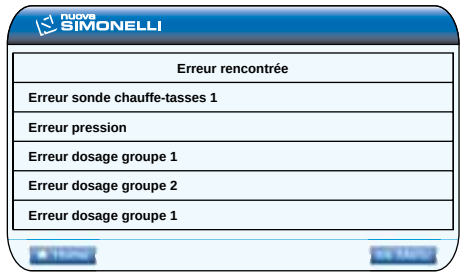


Deux options s'affichent:



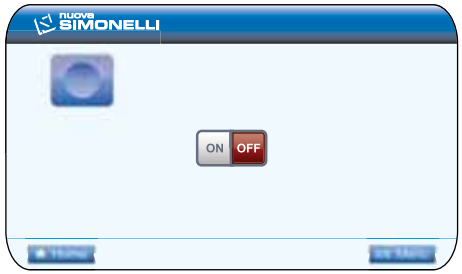
Icône	Description
	Historique alarmes
	Alarme lavages

HISTORIQUE ALARMES:
Cette fonction permet d'afficher l'historique des erreurs de la centrale:



En tournant le rotary switch, il est possible de naviguer à travers les deux pages contenant la liste des erreurs enregistrées par la centrale.
Pour effacer l'historique des alarmes, il suffit d'appuyer pendant 3 secondes sur le poussoir lavage du panneau de commande.
Pour quitter la page, cliquer de nouveau sur le rotary switch puis sélectionner Menu ou Home.

ALARME LAVAGES:
Cette fonction permet de programmer le temporisateur (heures et minutes) de l'alarme lavage des groupes.Ex. En programmant 1 h et 30 min., la machine indiquera l'alarme lavage au bout d' 1h et 30 min. Il est possible d'accéder à cette fonction en cliquant sur le rotary switch.
Il est possible, avec le rotary switch, de sélectionner parmi les options ACTIF et NON ACTIF.
En sélectionnant avec le rotary switch l'état NON ACTIF ON OFF on revient sur le menu principal.



Par contre, en sélectionnant l'état ACTIF ON OFF il est nécessaire de programmer, avec le rotary switch, les heures et les minutes après lesquelles l'alarme s'affichera.



FRANÇAIS

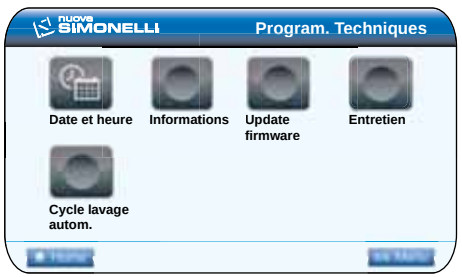
A la fin de la programmation des minutes, on revient sur le menu principal.

7.2.8 PROGRAMMATIONS TECHNIQUES

Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Programmations techniques" puis cliquer pour accéder:



Cinq options s'affichent:



Icône	Description
	Date et heure.
	Informations.
	Update micrologiciel.
	Entretien.
	Cycle automatique lavage.

DATE ET HEURE :

Cette fonction permet de modifier la date et l'heure programmées sur la machine et qui est affichée sur la page d'accueil "Home Page".

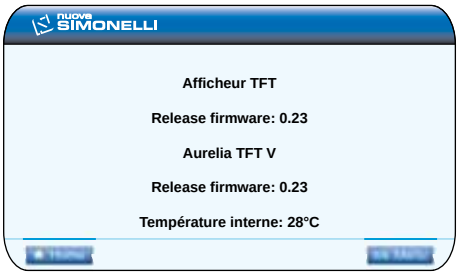


Après avoir sélectionné l'icône avec le rotary switch, cliquer pour accéder à la modification de l'année, du mois, du jour, de l'heure et des minutes.

A la fin de la programmation des minutes, on revient sur le menu principal.

INFORMATIONS :

Cette fonction permet d'afficher les informations principales inhérentes à la machine et au logiciel.



MISE A JOUR MICROLOGICIEL :

Cette page vidéo permet de mettre à jour le micrologiciel installé dans la machine.

Suivre la procédure indiquée sur l'afficheur et utiliser le port USB présent sur le panneau de commande.

ENTRETIEN :

Cette fonction permet de définir l'entretien programmé de la machine.

Il est possible de programmer le nombre de distributions et la date après lesquels l'alarme entretien s'actionne.

L'alarme s'affiche lorsqu'on atteint le comptage ou la date programmés.

La machine continue de fonctionner régulièrement.

Sélectionner avec le rotary switch l'icône et cliquer.

Le nombre de distributions se met à clignoter.



Modifier le nombre de distributions avec le rotary switch et cliquer pour confirmer.

Modifier ensuite selon la même procédure le jour, le mois et l'année de la date d'entretien.

Après avoir modifié l'année, on revient sur le menu principal.

Après avoir effectué les modifications, pour les rendre effectives, il faut quitter la programmation, puis éteindre et rallumer la machine depuis la page d'accueil.

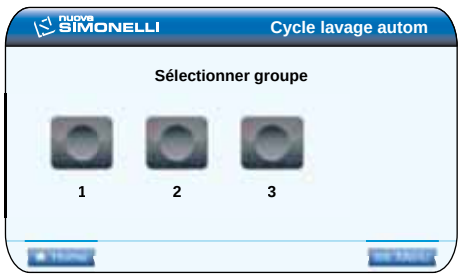
.

CYCLE AUTOMATIQUE DE LAVAGE **:**
Cette fonction permet d'effectuer le cycle de lavage automatique des groupes.

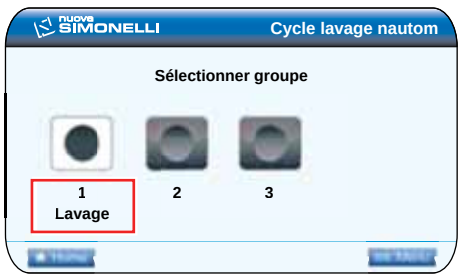
NOTE: On peut accéder aussi à la fonction Lavage en appuyant sur la touche Lavage .

Introduire le filtre aveugle sur le porte-filtre, ajouter une demi-dose de Pulicaff et accrocher le porte-filtre au groupe sur lequel on désire effectuer le lavage automatique.

Sélectionner le groupe sur lequel on désire effectuer le lavage à l'aide du rotary switch puis cliquer:



La machine affiche:



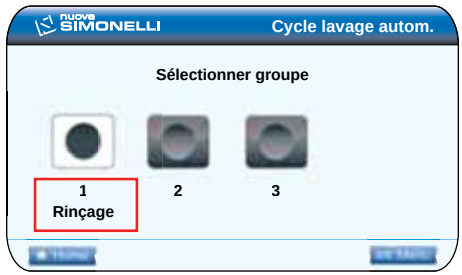
Le cycle démarrera automatiquement pour ce groupe.
On peut alors sélectionner l'un des autres groupes. A la fin, sélectionner Menu ou Home pour quitter.

Dans ce cas, la page vidéo sera (Ex. Lavage seulement groupe 1):



A la fin du lavage, la phase de rinçage est automatiquement demandée:

La touche lavage  se met à clignoter; frapper dessus et la machine visualise:
Rinçage



Vider le filtre aveugle des éventuels résidus de Pulicaff et remettre le porte-filtre sur le groupe.

Cliquer avec le rotary switch sur le groupe à rincer, puis sélectionner Home et la page vidéo devient:



NOTE: Pendant le cycle de lavage des groupes sélectionnés, il est possible d'effectuer des distributions de café à partir des groupes non sélectionné.

8. NETTOYAGE

8.1 ARRÊT DE LA MACHINE

Arrêter la machine avec les trois interrupteurs généraux en les positionnant sur **0**.



Fig. 22

8.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

Nettoyage de la zone de travail: extraire la grille du plan de travail en la soulevant vers le haut et en la faisant glisser; retirer le plateau de récupération de l'eau et nettoyer le tout avec de l'eau chaude et du détergent.

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

8.3 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX

Les lances en inox sont situées sous les groupes de distribution.



Fig. 23

NOTE: Pour le nettoyage, procéder de la façon suivante:

- Dévisser la vis située au centre de la douche.
- Extraire la douche en la désenfilant et vérifier que les trous ne soient pas bouchés.
- En cas d'obstruction, nettoyer selon les indications du paragraphe "NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES".
  Il est recommandé d'effectuer le nettoyage des douches toutes les semaines.

8.4 NETTOYAGE DU GROUPE AVEC L'AIDE DU FILTRE BORGNE

La machine est prédisposée pour le lavage du groupe de distribution à travers un cycle automatique de nettoyage et avec un produit spécial en poudre.

Il est conseillé d'effectuer le lavage au moins une fois par jour.

8.5 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES

Mettre deux cuillères de détergent spécial en poudre dans un demi litre d'eau chaude et y plonger le filtre et le support à filtre (sauf le manche) pendant une demie heure au moins. Rincer ensuite abondamment sous le robinet d'eau.

9. ENTRETIEN

NOTE: Durant l'entretien/réparation, les composants utilisés doivent garantir le maintien des conditions d'hygiène et de sécurité prévues pour le dispositif. Les pièces de rechange originales fournissent cette garantie.

NOTE: Après une réparation ou une substitution de composants concernant des parties en contact avec l'eau et les aliments, la procédure de lavage doit être effectuée selon les indications reportées au point 1.4 ou selon les procédures indiquées par le constructeur.

9.1 REVIVIFICATION DES RÉSINES DE L'ADOUCISSEUR

Afin d'éviter la formation de dépôts calcaires à l'intérieur de la chaudière et des échangeurs de chaleur, il est nécessaire que l'adoucisseur soit toujours parfaitement efficace. Il faut pour cela effectuer régulièrement la revivification des résines ioniques.

Les temps de revivification doivent être établis en fonction du nombre de café distribués quotidiennement et de la dureté de l'eau utilisée.

Ils peuvent être relevés, de façon indicative, dans le diagramme reporté dans la figure suivante.

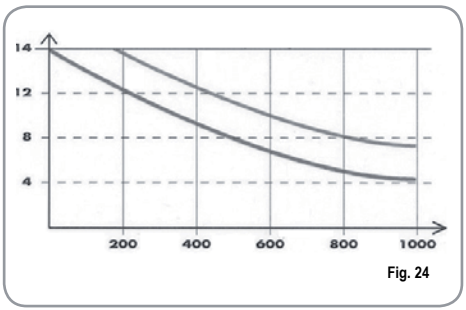


Fig. 24

Les procédures de revivification sont les suivantes:

1) Éteindre la machine et placer un récipient d'une capacité d'au moins 5 litres sous le tube E .
   Tourner les leviers C et D de gauche à droite; retirer le bouchon en dévissant la poignée G et introduire 1 Kg de gros sel de cuisine

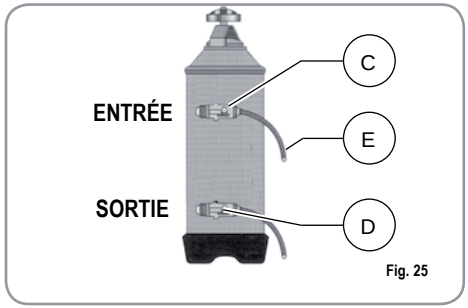


Fig. 25

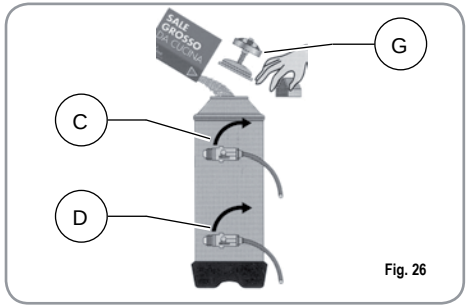


Fig. 26

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

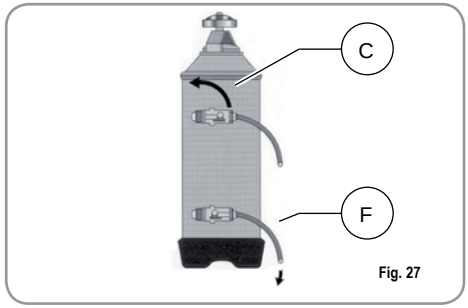


Fig. 27

3) Repositionner alors le levier D vers la gauche

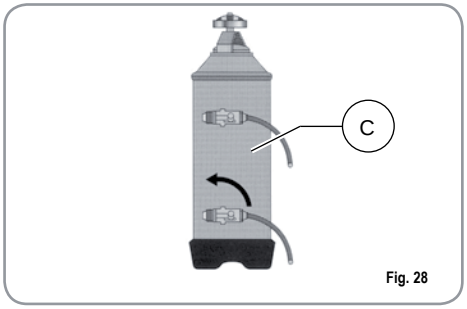
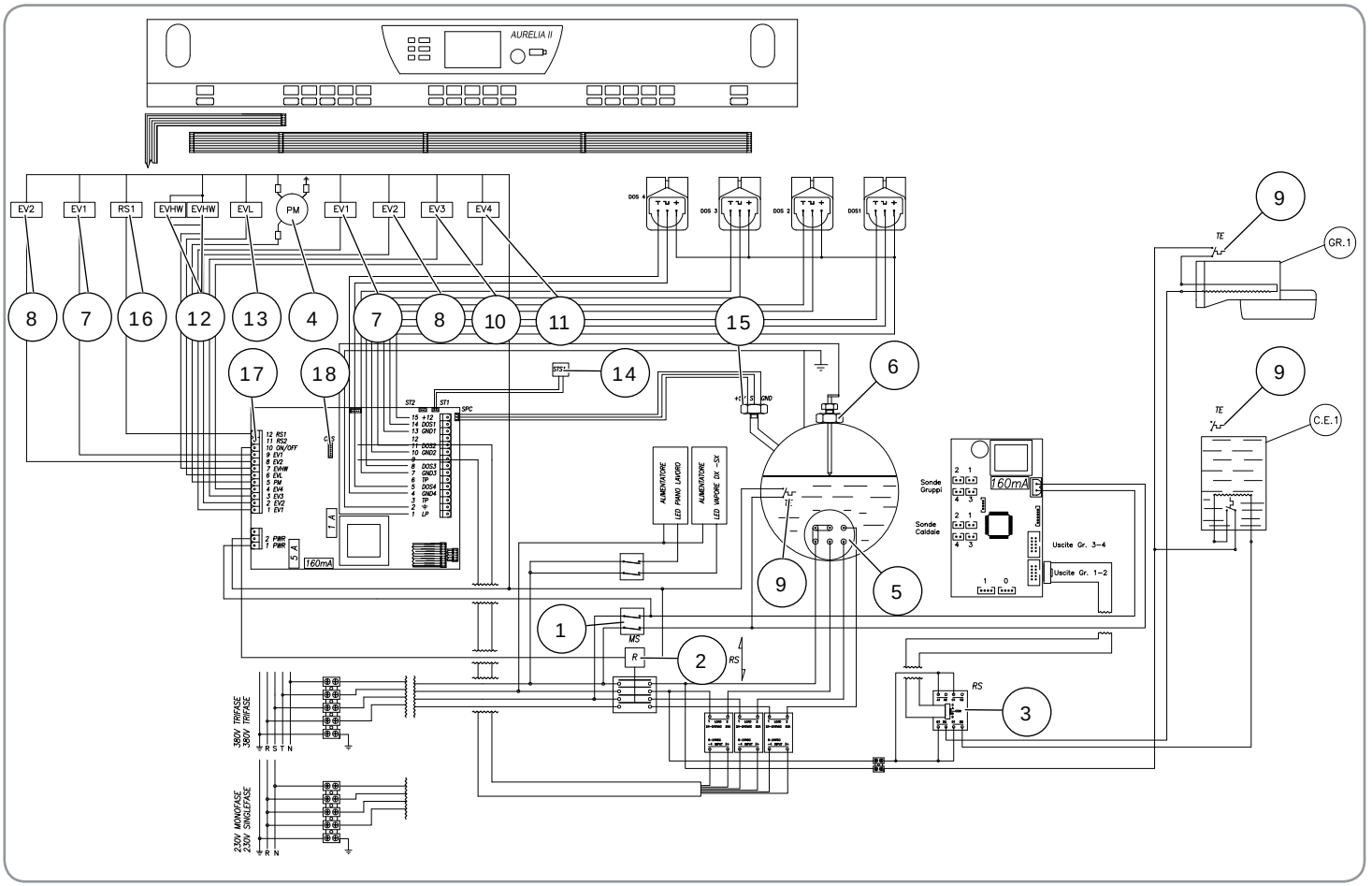


Fig. 28

FRANÇAIS

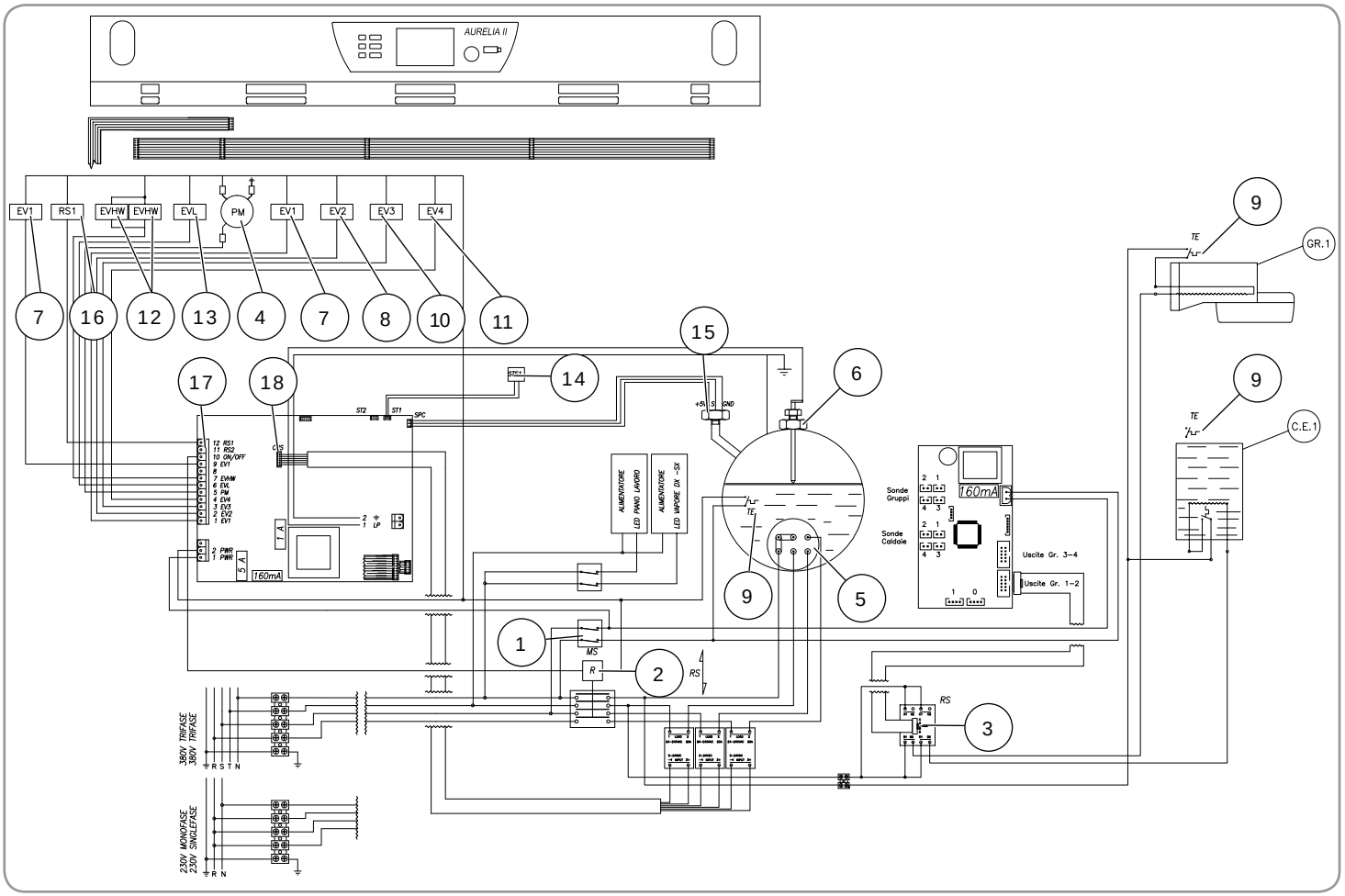
IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE
Aurelia II Digit T3 V



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

1 MS Interruttore / Main Switch / Interrupteur.
2 R Relè / Relay / Relais.
3 RS Relè statico / Relay / Relais statique.
4 PM Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
5 HE Resistenza boiler / Heater element / Résistance chauffe-eau.
6 LP Sonda livello / Level Probe / Sonde niveau.
7 EV1 Elettrovalvola gruppo 1 / Solenoid Valve unit 1 / Electrovanne groupe 1.
8 EV2 Elettrovalvola gruppo 2 / Solenoid Valve unit 2 / Electrovanne groupe 2.
9 TE Termostato / Thermostat / Thermostat.
10 EV3 Elettrovalvola gruppo 3 / Solenoid Valve unit 3 / Electrovanne groupe 3.
11 EV4 Elettrovalvola gruppo 4 / Solenoid Valve unit 4 / Electrovanne groupe 4.
12 EVHW Elettrovalvola miscelatore / Solenoid Valve mixer / Electrovanne mélangeur.
13 EVL Elettrovalvola livello / Solenoid Valve level / Electrovanne niveau.
14 STS1-2 Sonda temperatura scaldatazze 1-2 / Cupwarmer temperature probe 1-2 / Sonde température chauffe-tasses 1-2
15 SPC Sensore pressione caldaia / Sensor pressure boiler / Capteur pression chaudière.
16 RS1 Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe-tasses 1
17 RS2 Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe-tasses 2
18 CRS Connettore relè statici / Connector static relays / Connecteur relais statiques.

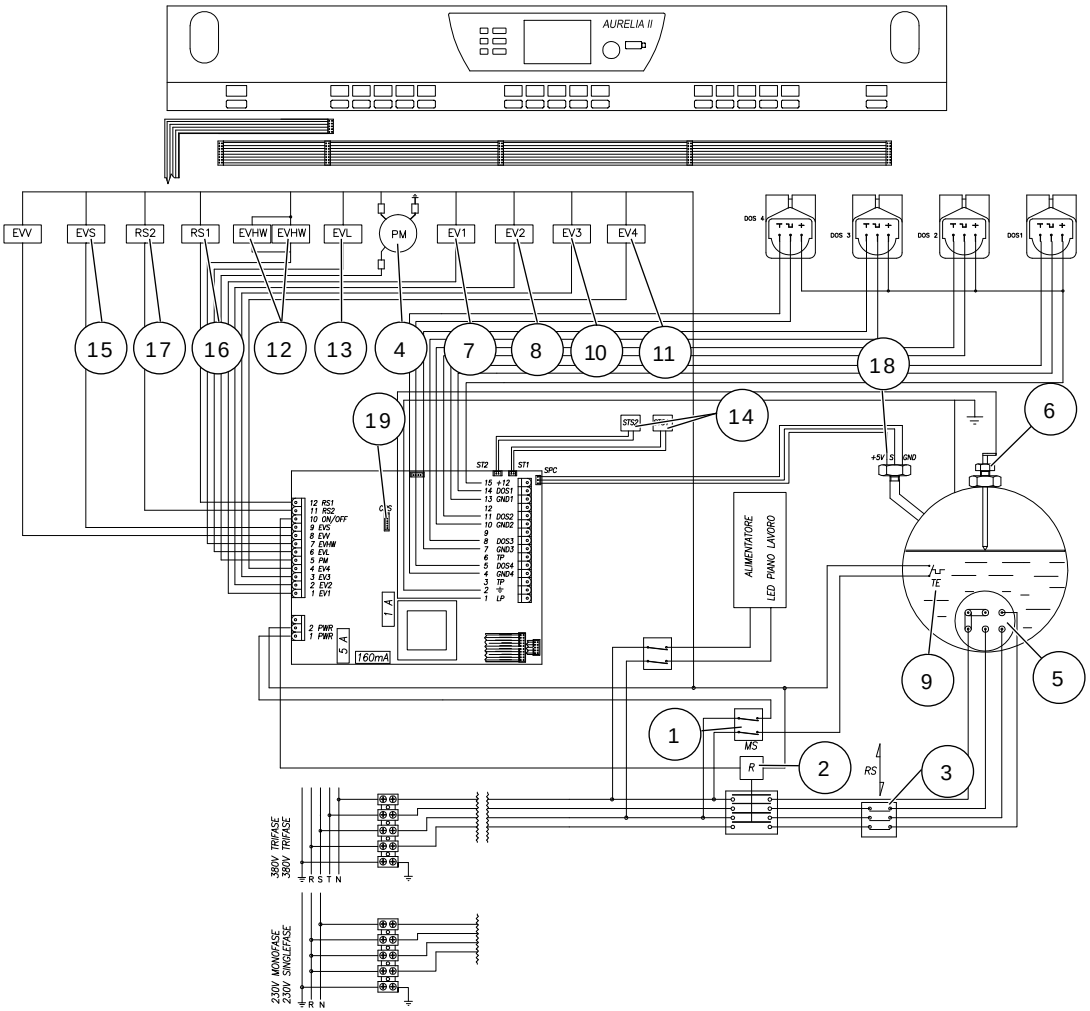
IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE
Aurelia II Digit T3 S



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

1 MS Interruttore / Main Switch / Interrupteur.
2 R Relè / Relay / Relais.
3 RS Relè statico / Relay / Relais statique.
4 PM Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
5 HE Resistenza boiler / Heater element / Résistance chauffe-eau.
6 LP Sonda livello / Level Probe / Sonde niveau.
7 EV1 Elettrovalvola gruppo 1 / Solenoid Valve unit 1 / Electrovanne groupe 1 .
8 EV2 Elettrovalvola gruppo 2 / Solenoid Valve unit 2 / Electrovanne groupe 2.
9 TE Termostato / Thermostat / Thermostat.
10 EV3 Elettrovalvola gruppo 3 / Solenoid Valve unit 3 / Electrovanne groupe 3.
11 EV4 Elettrovalvola gruppo 4 / Solenoid Valve unit 4 / Electrovanne groupe 4.
12 EVHW Elettrovalvola miscelatore / Solenoid Valve mixer / Electrovanne mélangeur.
13 EVL Elettrovalvola livello / Solenoid Valve level / Electrovanne niveau.
14 STS1-2 Sonda temperatura scaldatazze 1-2 / Cupwarmer temperature probe 1-2 / Sonde température chauffe-tasses 1-2.
15 SPC Sensore pressione caldaia / Sensor pressure boiler / Capteur pression chaudière.
16 RS1 Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe-tasses 1.
17 RS2 Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe-tasses 2.
18 CRS Connettore relè statici / Connector static relays / Connecteur relais statiques.

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE
Aurelia II Digit V

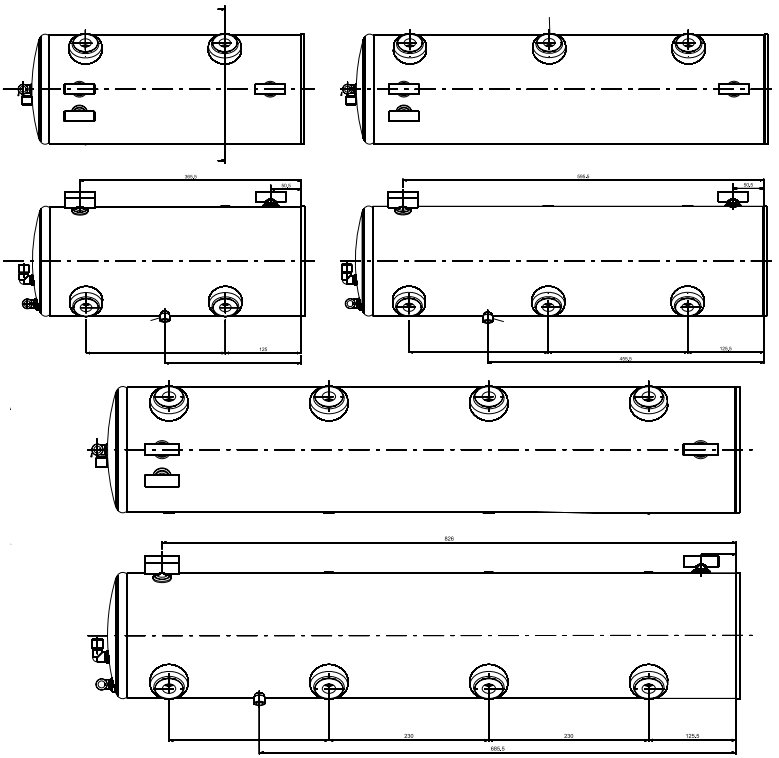


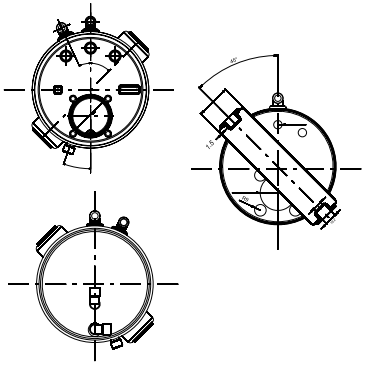
LEGENDA / KEY / LÉGENDE

1 MS Interruttore / Main Switch / Interrupteur.
2 R Relè / Relay / Relais.
3 RS Relè statico / Relay / Relais statique.
4 PM Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
5 HE Resistenza boiler / Heater element / Résistance chauffe-eau.
6 LP Sonda livello / Level Probe / Sonde niveau.
7 EV1 Elettrovalvola gruppo 1 / Solenoid Valve unit 1 / Electrovanne groupe 1.
8 EV2 Elettrovalvola gruppo 2 / Solenoid Valve unit 2 / Electrovanne groupe 2.
9 TE Termostato / Thermostat / Thermostat.
10 EV3 Elettrovalvola gruppo 3 / Solenoid Valve unit 3 / Electrovanne groupe 3.
11 EV4 Elettrovalvola gruppo 4 / Solenoid Valve unit 4 / Electrovanne groupe 4.
12 EVHW Elettrovalvola miscelatore / Solenoid Valve mixer. / Electrovanne mélangeur.
13 EVL Elettrovalvola livello / Solenoid Valve level / Electrovanne niveau.
14 STS1-2 Sonda temperatura scaldatazze 1-2 / Cupwarmer temperature probe 1-2 / Sonde température chauffe-tasses 1-2
15 EVS Elettrovalvola sfiato / vacuum electrovalve / Electrovanne évent
16 RS1 Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe-tasses 1.
17 RS2 Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe-tasses 2
18 SPC Sensore pressione caldaia / Sensor pressure boiler / Capteur pression chaudière.
19 CRS Connettore relè statici / Connector static relays / Connecteur relais statiques.

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIERE
Aurelia II DIGIT

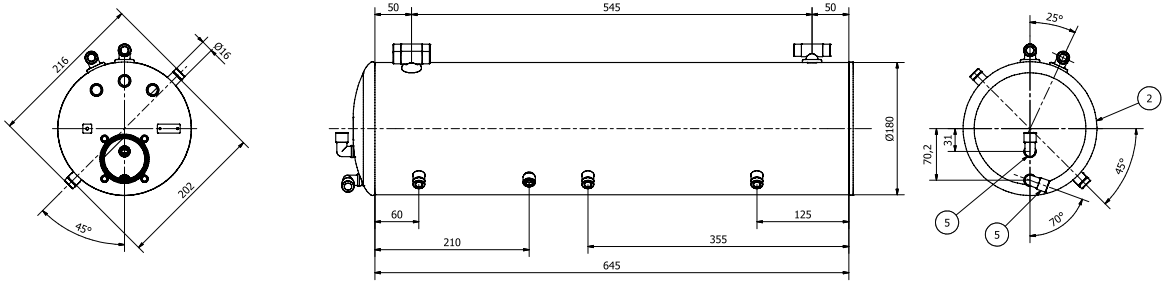
DATI DI PROGETTO GENERATORE DI VAPORE Pressure equipment data sheet Donnees de projet generateur de vapeur		
Tipo Type Type		
Pressione di bollo MPa Design pressure MPa Pression MPa	0.18	
Pressione di esercizio MPa Working pressure MPa Pression de service MPa	0.10	
Temperature di progetto (C°) Design temperature (C°) Températures de projet (C°)	130.5	
Temperature di esercizio (C°) Working temperature (C°) Températures de service (C°)	119.6	
Fluido contenuto Fluid contained Fluide contenu	Vapor d'acqua saturo Saturated water vapour Vapeur d'eau saturée	
Pressione prova idraulica MPa Hydraulic test pressure MPa Pression de test hydraulique MPa	0.27	
Alimentazione Supply Alimentation	tubazione idrica Water pipes Conduite d'eau	UNIFICAZIONE Directives
LEGENDA KEY LEGENDE	MATERIALE MATERIAL MATERIAU	UNI 3310-72
Fasciame (lamiera) Clips (sheet metal) Bande (tôle)	Cu DHP	UNI 3310-72
Fondo bombato Curved bottom Fond bombé	Cu DHP	UNI 5705-65 UNI 4891
Fondo - Fiangia Base – Flange Fonde – Flasque	Fusione OT Cast OT Fusion OT P-CuZn40 Pb2	UNI 5705-65 UNI 4891
Flange Bocchelli Nozzles Flanges Flasques Bocchelli	Fusione OT Cast OT Fusion OT P-CuZn40 Pb2	UNI 5705-65 UNI 4891
Tubi e Tronchetti Tubes and Stubs Tubes	Cu Zn40 Cu Zn37	UNI 4891 UNI 4892
PROCEDIMENTO DI SALDATURA WELDING PROCESS PROCEDE DE SOUDURE		
A) TIG automatico tra rame e rame (Cu DHP UNI 331) A) TIG automatic between copper and copper (Cu DHP UNI 331) A) TIG automatique entre cuivre et cuivre (Cu DHP UNI 331)		
B) TIG automatico tra rame e ottone (Cu DHP UNI) B) TIG automatic between copper and brass (Cu DHP UNI) B) TIG automatique entre cuivre et laiton (Cu DHP UNI)		
C) Ossiacetilenica tra rame (Cu DHP UNI 3310-72 Gruppo 1) e ottone (CuZn40Sni UNI 4891Gruppo 5c) C) Oxy-fuel welding between copper (Cu DHP UNI 3310-72 Group 1) and brass (CuZn40Sni UNI 4891 Group 5c) C) Soudure oxy-acétylénique en cuivre (Cu DHP UNI 3310-72 Groupe 1) et laiton (CuZn40Sni UNI 4891 Groupe 5c)		
VALVOLA DI SICUREZZA SAFETY VALVE VANNE DE SURETE		
Vedi certificato allegato See attached certificate Voir certificat ci-joint		

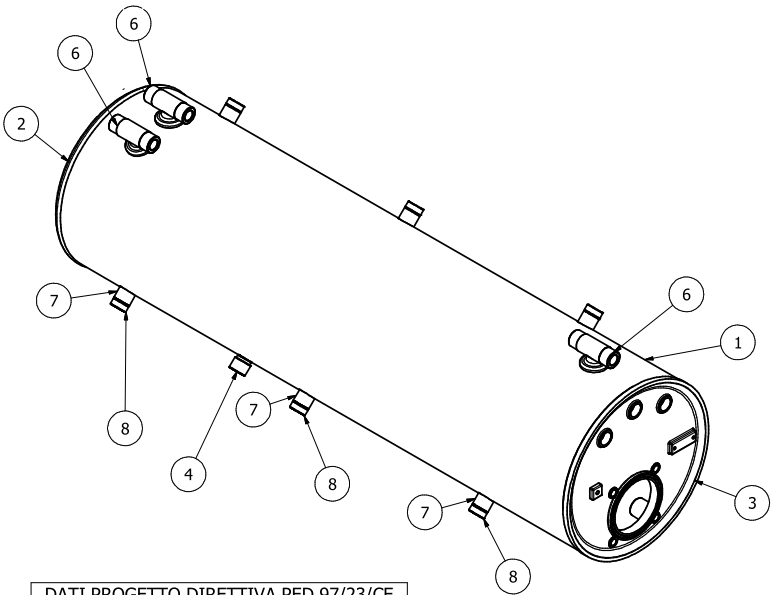




VOLUME lt. Capacity Capacité	11.4	17.3	23.1
LUNGHEZZA mm. Boilers lenght Longueur	450	680	910

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIERE
Aurelia II T3 (3 Gr.)





Elenco parti — List of Parts — Liste des composants

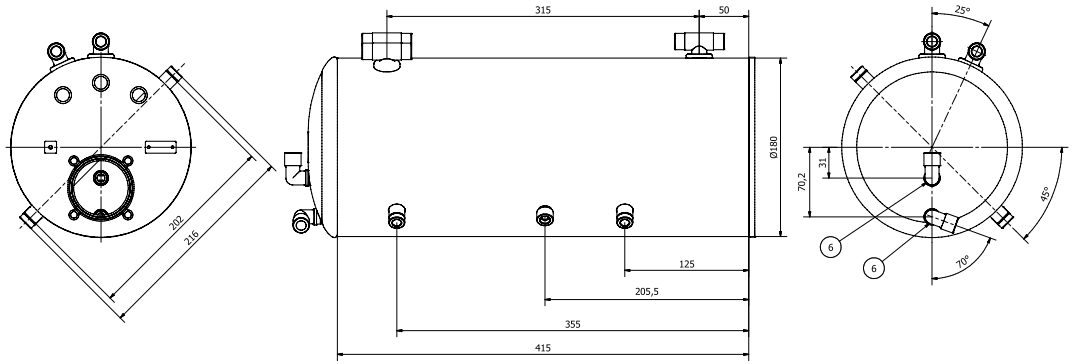
ELEMENTO / ELEMENT / ELEMENT	QTÀ / QTY / QTE	NUMERO PARTE / PART NO. / NUMERO COMPOSANT	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / DESCRIPTION	MATERIALE / MATERIAL / MATERIAU	NORME / STANDARD / NORMES
1	1	00014340	Corpo caldaia Aurelia D.180 3 Gr Boiler body Aurelia 0.180 2 Gr II T3 Corps chaudière Aurelia 0.180 2 Gr II T3	Rame Cu-DHP 99.9 Copper CIJ-DHP 99.9 Cuivre CIJ-DHP 99.9	EN10204-3.1 B
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Bevel gear D.180 2 holes Coupe D.180 2 trous	Rame Cu-DHP 99.9 Copper CIJ-DHP 99.9 Cuivre CIJ-DHP 99.9	EN10204
3	1	00060280	FLANGIA CALDAIA d 180 BOILER FLANGE d 180 FLASQUE CHAUDIERE d 180	OT57 CW510L	
4	1	00030251	Attacco 3/8'' Maschio OT57 CW510L Coupling 3/8" Male OT57 CW51DL Prise 3/8" Mâle OT57 CW51DL	OT57 CW510L	EN12164
5	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M OT57 CW510L Elbow for welding 3/8 M OT57 CW51DL Coude à souder 3/8 M OT57 CW51DL	OT57 CW510L	
6	3	00061871	Attacco presa vapore OT 57 CW510L Steam inlet coupling OT 57 CW51DL Prise vapeur OT 57 CW51DL	OT57 CW510L	
7	3	00161510	Tubo scab D16X1 Pipe D16X1 Tube échangeur D16X1	Rame Cu-DHP 99.9 Copper CIJ-DHP 99.9 Cuivre CIJ-DHP 99.9	EN 12735-1
8	6	00030531	Attacco G1-8 F passante OT57 CW510L Coupling G1-8 F through OT57 CW510L Prise G1-8 F passante OT57 CW510L	OT57 CW510L	EN12164

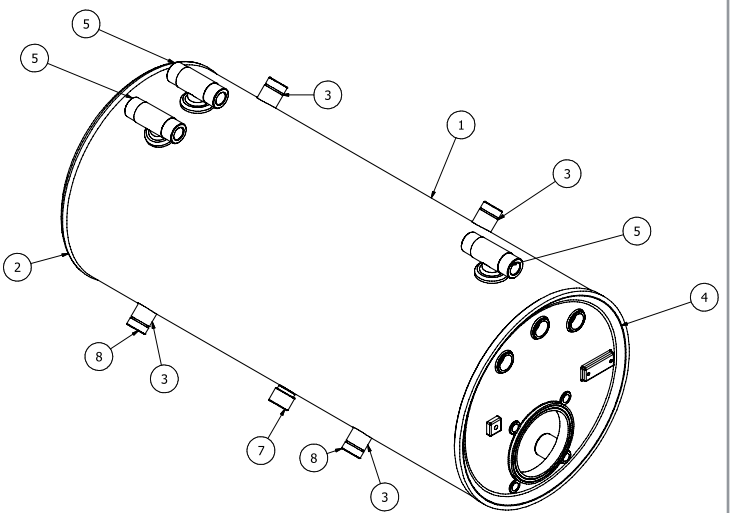
materiale Material Matériau	trattamento Treatment Traitement	tolleranza Tolerance Tolérance	scala Scale Echelle	
Rame,ottone Copper, brass Cuivre, laiton	Decapaggio Pickling Décapage	Media Average Moyenne	1:2	A2

descrizione Description Description		data Date Date
Caldaia Boiler Chaudière D.180 3Gr Aurelia II T3 OT57		05/08/2011
descrizione Description Description	progettista Designer Concepteur	codice Code Code
NS 98030503	MF	90014740

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 97/13/EC DONNEES PROJET DIRECTIVE PED 97/13/CE	
VOLUME VOLUME VOLUME	17 LT
TS	130.5°
MPa max.	0.18
PT	2.7 Bar
FLUIDO FLUID FLUIDE	H2O

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIERE
Aurelia II T3 (2 Gr.)





Elenco parti List of Parts Liste des composants

ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU	NORME STANDARD NORMES
1	1	00014330	Corpo caldaia Aurelia D.180 2 Gr II T3 Boiler body Aurelia 0.180 2 Gr II T3 Corps chaudière Aurelia 0.180 2 Gr II T3	Rame Cu-DHP 99.9 Copper CIJ-DHP 99.9 Cuivre CIJ-DHP 99.9	EN10204-3.1 B
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Bevel gear D.180 2 holes Coupe D.180 2 trous	Rame Cu-DHP 99.9 Copper CIJ-DHP 99.9 Cuivre CIJ-DHP 99.9	EN10204
3	2	00161510	Tubo scab D16X1 Pipe D16X1 Tube échangeur D16X1	Rame Cu-DHP 99.9 Copper CIJ-DHP 99.9 Cuivre CIJ-DHP 99.9	EN12735-1
4	1	00060280	FLANGIA CALDAIA d 180 BOILER FLANGE d 180 FLASQUE CHAUDIERE d 180	OT57 Cw510L	
5	3	00061871	Attacco presa vapore OT 57 CW510L Steam inlet coupling OT 57 CW51DL Prise vapeur OT 57 CW51DL	OT57 CW510L	
6	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M OT57 CW510L Elbow for welding 3/8 M OT57 CW51DL Coude à souder 3/8 M OT57 CW51DL	OT57 CW510L	
7	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio OT57 CW510L Coupling 3/8" Male OT57 CW51DL Prise 3/8" Mâle OT57 CW51DL	OT57 CW510L	EN12164
8	4	00030531	Attacco G1-8 F passante OT57 CW510L Coupling G1-8 F through OT57 CW510L Prise G1-8 F passante OT57 CW510L	OT57CW510L	EN12164

materiale Material Matériau	trattamento Treatment Traitement	tolleranza Tolerance Tolérance	scala Scale Echelle	A2
Rame,ottone Copper, brass Cuivre, laiton	Decapaggio Pickling Décapage	Media Average Moyenne	1:2	

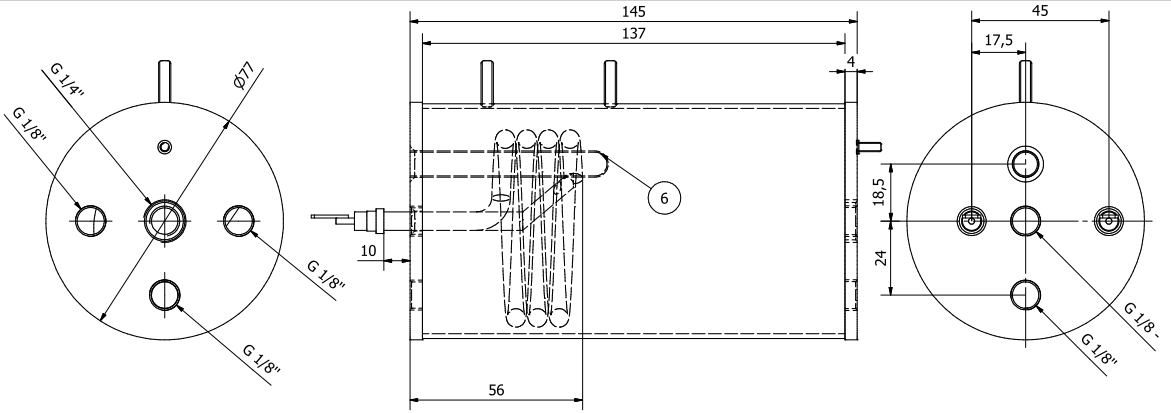
descrizione Description Description	data Date Date
Caldaia Boiler Chaudière D.180 2Gr Aurelia II T3 OT57	05/08/2011

descrizione Description Description	progettista Designer Concepteur	codice Code Code
NS 98030502	MF	90014730

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE
PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 97/13/EC
DONNEES PROJET DIRECTIVE PED 97/13/CE

VOLUME VOLUME VOLUME	11.3 LT
TS	130.5°
MPa max.	0.18
PT	2.7 Bar
FLUIDO FLUID FLUIDE	H2O

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIERE
Aurelia II T3 (2 - 3 Gr.)

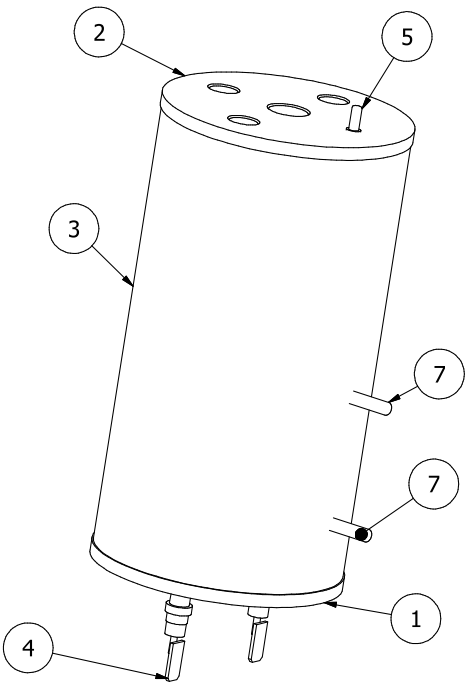


Elenco parti List of Parts Liste des composants				
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	00041000	Flangia Pr Lavorata Inox +1 Microbar Flange Pr machined, stainless steel +1 Microbar Flasque Pr finition inox +1 Microbar	STAINLESS STEEL AISI316L
2	1	00040500	Flangia 4 fori Lavorata Inox Microbar Flange 4 holes machined, stainless steel Microbar Flasque 4 trous finition inox Microbar	STAINLESS STEEL AISI316L
3	1	00160770	Tubo inox D.76.1 sp1.5 Aisi 316L Stainless steel pipe D.76.1 sp1.5 Aisi 316L Tube inox D.76.1 ép.1.5 Aisi 316L	STAINLESS STEEL AISI316L
4	1	00110900	Resistenza a saldare 1000W 230V inox versione 2009 (Disegno GGS63597) Heating element for welding 1000W 230V Stainless steel version 2009 (Dwg. GGS63597) Résistance à souder 1000W 230V Inox version 2009 (Dessin GGS63597)	INCOLOY800
5	1	00080800	Prigioniero M3x8 inox Stud M3x8 stainless steel Boulon prisonnier M3x8 inox	STAINLESS STEEL
6	1		Tubetto porta bulbo Microbar Inox Bulb support tube microbar stainless steel Tube porte-bulbe Microbar Inox	STAINLESS STEEL
7	2	00081210	Prigioniero M4x15 Inox Stud M4x15 stainless steel Boulon prisonnier M4x15 Inox	STAINLESS STEEL

materiale Material Matériau	trattamento Treatment Traitement	tolleranza Tolerance Tolérance	scala Scale Echelle	
Acciaio inox aisi 316L Stainless steel Aisi 316L Acier inox Aisi 316L		media Average Moyenne	1:1	A3

descrizione Description Description	data Date Date
Caldaia Boiler Chaudière D.76.1 Microbar inox 230 V	10/01/08

descrizione Description Description	progettista Designer Concepteur	codice Code Code
98030308 Nuova Simonelli	Marco Feliziani	90040280



Nota: Boiler in zona di applicazione articolo 3, comme 3 97/23/CE
Note: Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/CE
Note: Chauffe-eau dans zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE

Codice 31000386
Ed. 02 del 02/2014

Nuova Distribution Centre
LLC 6940Salashan PKWY BLDG A 98248
Ferdale, WA
Tel. +1.360.3662226
Fax +1.3603664015
videoconf.+1.360.3188595
www.nuovasimonelli.it
info@nuovasimonelli.com

Via M. d'Antegiano, 6
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
Tel. +39.0733.9501
Fax +39.0733-950242
www.nuovasimonelli.it
E-mail: n.simonelli@nuovasimonelli.it

Graphics and printing by: **X TYPE ENGINEERING S.r.l.**

La Nuova Simonelli si riserva di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.

nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines



AURELIA II

DIGIT - T3

GEBRAUCHANWEISUNGEN ***INSTRUCCIONES DE MANEJO***

EU-KONFORMITATSERKLARUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERAT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

- **Die Firma Nuova Simonelli S.p.A. erklärt eigenverantwortlich, daB die Espresso Kaffeemaschine, wie folgt identiziert, den folgenden EG. Richtlinien entspracht und die folgendenden wesentlichen Erfordernisse der Beilage A erfüllt. Übereinstimmungs Überprüfung: Kategorie 1, Formblatt A Zur Überprüfung der Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien wurden die folgenden, angeglichenen Normen angewendet:**
- **Nuova Simonelli S.p.A. declara bajo su propria 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 técnico es el Ing. Lauro Fioretti.

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

EU-KONFORMITATSERKLARUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERAT

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 edicción '78 y '95 conservades en la sede legal.

Zeichnungs Nr. • Dibujo n.: 2102

Geschaftsfiihrer • Administrator delegado: *Ottavi Nando*

Belforte del Chienti, li _____

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

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

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

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

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

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

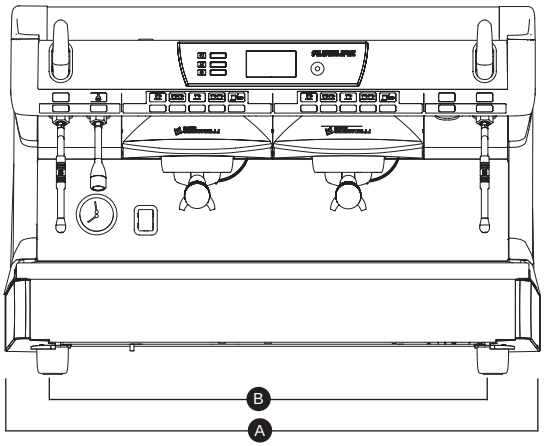
Mit freundlichen Grüßen,

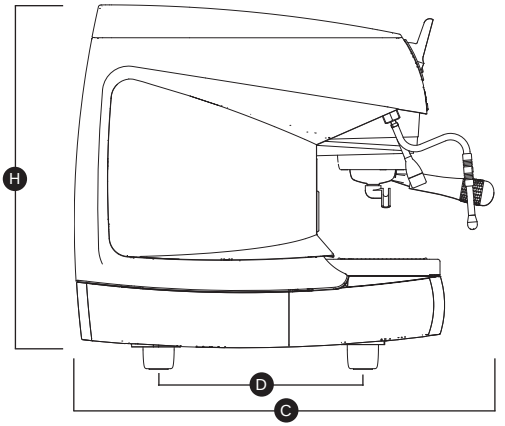
Nuova Simonelli S.p.A.



AURELIA XL

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN





Ausführung Digit

	2 Gruppen		3 Gruppen		4 Gruppen	
NETTOGEWICHT	74 kg	*164 lb*	88 kg	*194 lb*	102 kg	*225 lb*
BRUTTOGEWICHT	80 kg	*176 lb*	100 kg	*220 lb*	115 kg	*254 lb*
HEIZLEISTUNG	4500 W	*4500 W*	5000 W	5000 W	5000 W	5000 W
ABMESSUNGEN	A 815 mm	A *32 1\16"*	A 1045mm	A *41.1\8"*	A 1275 mm	A *50 3\16"*
	B 720 mm	B *28 5/16"*	B 950 mm	B *37 3/8"*	B 1180 mm	B *46 7\16"*
	C 565 mm	C *22 3\16"*	C 565 mm	C *22 3\16"*	C 565 mm	C *22 3\16"*
	D 370 mm	D *14 9\16"*	D 370 mm	D *14 9\16"*	D 370 mm	D *14 9\16"*
	H 565 mm	H *22 3/16"*	H 565 mm	H *22 3/16"*	H 565 mm	H *22 3/16"*

Ausführung T3

	2 Gruppen		3 Gruppen	
NETTOGEWICHT	76 kg	*168 lb*	90 kg	*198 lb*
BRUTTOGEWICHT	82 kg	*181 lb*	102 kg	*225 lb*
HEIZLEISTUNG	7300 W	7300 W	9100 W	9100 W
ABMESSUNGEN	A 815 mm	A *32 1\16"*	A 1045mm	A *41.1\8"*
	B 720 mm	B *28 5/16"*	B 950 mm	B *37 3/8"*
	C 565 mm	C *22 3\16"*	C 565 mm	C *22 3\16"*
	D 370 mm	D *14 9\16"*	D 370 mm	D *14 9\16"*
	H 565 mm	H *22 3/16"*	H 565 mm	H *22 3/16"*

INHALTSVERZEICHNIS

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN 6

1. BESCHREIBUNG AURELIA II 9
1.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS 10
1.2 ZUBEHÖRLISTE 11

2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN 12

3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN 15
3.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE 15
3.2 TRANSPORT 15
3.3 HANDLING 15

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME .15
4.1 WASSEREIGENSCHAFTEN 16
4.2 ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN 16

5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN 17
5.1 MANUELLES AUFFÜLLEN DES BOILERS 17
5.2 EINSTELLUNG DRUCKSCHALTER 17
5.3 AUSWECHSLUNG DER UHRENBATTERIE 17

6. GEBRAUCH DER MASCHINE 18
6.1 VORGEHENSWEISE BEI ERSTINSTALLATION ODER NACH WARTUNG DER BOILER (AUSFÜHRUNG T3) 18
6.2 MASCHINENEIN-SCHALTUNG 18
6.3 ESPRESSO-ZUBEREITUNG 19
6.4 DAMPFGEBRAUCH (Manuelles Dampfrohr) 20
6.5 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG 20
6.6 HEISSWASSER-WÄHLER 20
6.7 AUTOSTEAM (Option) 20

7. PROGRAMMIERUNG 21
7.1 LEGENDE 21
7.2 PROGRAMMIERUNG 21
7.2.1 SPRACHE 22
7.2.2 PROGRAMMIERUNG DER DOSIS-MENGEN 22
7.2.3 SETPOINT TEMPERATUR 24
7.2.4 EINSTELLUNG TASTEN UND DISPLAY 26
7.2.5 ENERGIEEINSPARUNG 28
7.2.6 AUSGABE-ZÄHLER 30
7.2.7 ALARME 31
7.2.8 TECHNISCHE EINSTELLUNGEN 32

8. REINIGUNG 34
8.1 AUSSCHALTEN 34
8.2 GEHÄUSEREINIGUNG 34
8.3 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN 34
8.4 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER 34
8.5 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER 34

9. WARTUNG 35
9.1 ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE 35

ELEKTROANLAGE AURELIA II DIGIT T3 V 69
ELEKTROANLAGE AURELIA II DIGIT T3 S 70
ELEKTROANLAGE AURELIA II DIGIT V 71

BOILERANLAGE AURELIA II DIGIT 72
BOILERANLAGE AURELIA II T3 (3 Gr.) 73
BOILERANLAGE AURELIA II T3 (2 Gr.) 74
BOILERANLAGE AURELIA II T3 (2-3 Gr.) 75

AURELIA II

1. BESCHREIBUNG AURELIA II



Abb. 1

LEGENDE

1 Beschreibung der maschine
2 Wasser-/Dampfausgabetasten
3 Bedienfeld
4 Kaffee-Ausgabetasten
5 Drehgriff Dampf
6 Siebträger
7 Manuelle Dampfdüse
8 Brühgruppe
9 Hauptschalter
10 Tülle für 2 Espresso
11 Füllstandsonde im Boiler
12 Manometer
13 Regelbarer Fuß
14 Manuelle Dampfdüse
15 Datenschild
16 Heißwasserdüse
17 Elektrischer Tassenwärmer (Option)

1.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

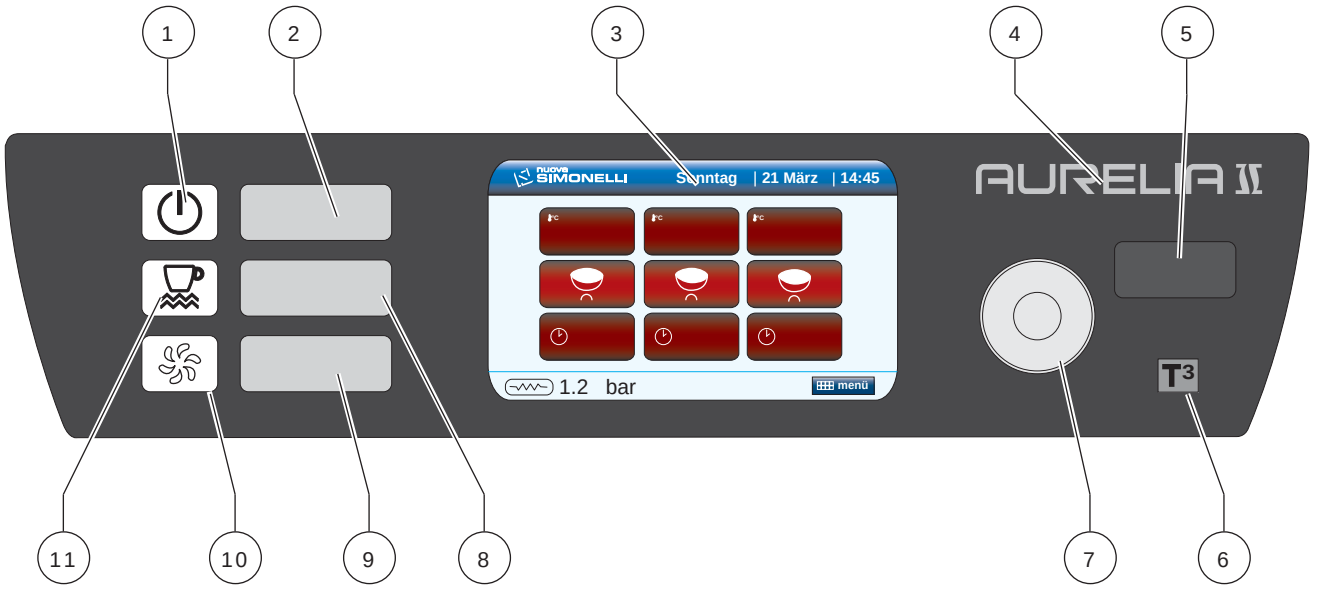


Abb. 2

LEGENDE

1 Kontrolllampe Maschine ein/aus
2 Ein-/Ausschalttaste Maschine
3 Display TFT
4 Logo Aurelia II
5 Porta USB
6 Logo (versione T3)
7 Rotary switch
8 Ein-/Ausschalttaste Tassenwärmer
9 Taste Reinigung
10 Kontrolllampe Reinigung
11 Kontrolllampe Zustand Tassenwärmer ein/aus

1.2 ZUBEHÖRLISTE

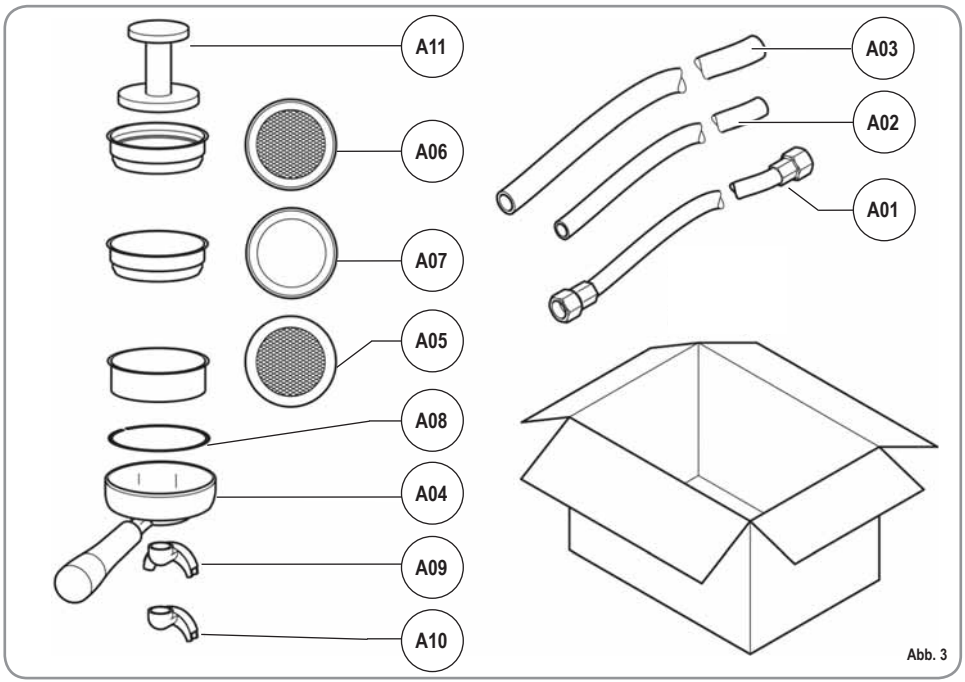


Abb. 3

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

2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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

Die in diesem Handbuch enthaltenen Abbildungen sind reine Richtangaben.
Die in Ihrem Besitz befindliche Maschine weicht möglicherweise in bestimmten Einzelheiten von der hier abgebildeten ab.
Nuova Simonelli behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen an ihren Produkten bzw. an den zugehörigen Handbüchern vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, vorausgegangene Produkte bzw. vorausgegangene Handbücher auf den neuen Stand zu bringen.

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

ACHTUNG VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

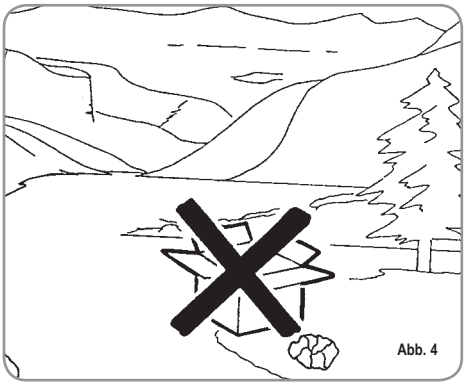


Abb. 4

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

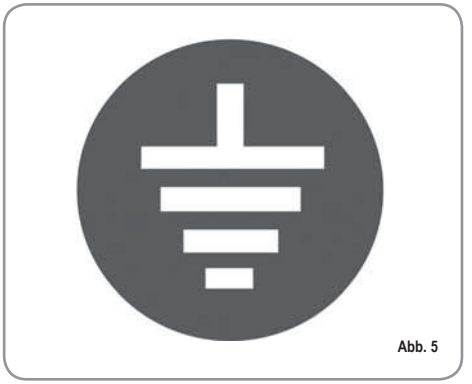


Abb. 5

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

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

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

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

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

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

Das Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Kinder und Personen mit verringerten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Mangel an entsprechenden Kenntnissen, sofern sie nicht überwacht oder angeleitet werden.

Die Höchst- und Mindesttemperaturen für die Lagerung müssen im Bereich [-5,+50]°C liegen.

Die Betriebstemperatur muss zwischen +5 und +35°C liegen.

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

- 100% iges Leeren der Kaffee-Kreisläufe über den Ausgussschnabel (wenn mehrere Schnäbel vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- 100% iges Leeren des Heißwasserkreislaufs über das Wasserrohr (wenn mehrere Rohre vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- Öffnen aller Dampfrohre für die Dauer einer Minute.

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

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

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

ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR

keine Verlängerungen verwenden;

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

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

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

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

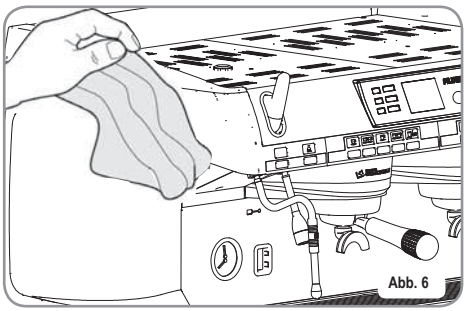


Abb. 6

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

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

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

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

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

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

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

ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

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

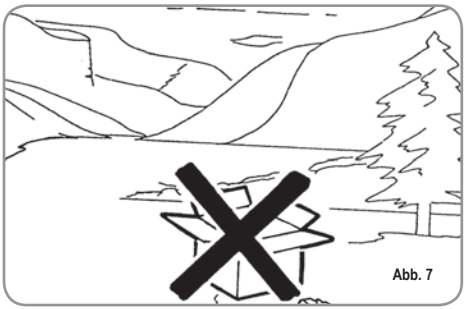


Abb. 7

ACHTUNG
UMWELTGEFAHR

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

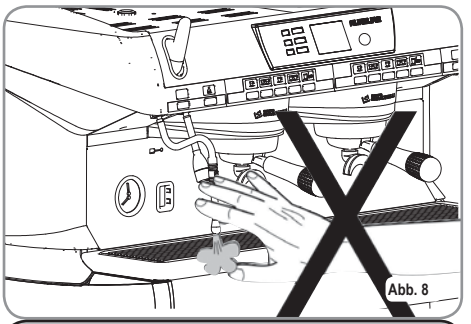


Abb. 8

ACHTUNG
UMWELTGEFAHR

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

Der maximale Geräuschpegel liegt unter 70db.

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

ACHTUNG



INFORMATION AN BENUTZER Im Sinne von Art. 13 der gesetzesvertretenden Rechtverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005, „Durchführung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG über die Verringerung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie über Abfallentsorgung“.

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt gesammelt werden muss.
Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches Gerat 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 Rechtverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff. der gesetzesvertretenden Rechtverordnung Nr. 22/1997) zur Folge.

3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN

3.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE

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

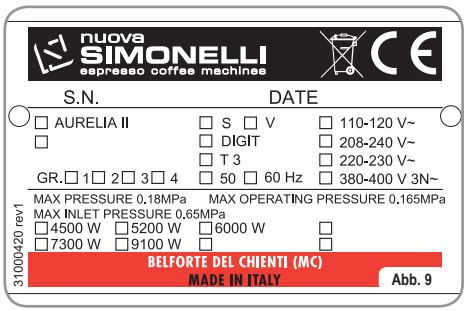


Abb. 9

3.2 TRANSPORT

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

Vor Durchführung der Transport- und Verstellarbeiten muss der Bediener:

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

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

3.3 HANDLING

ACHTUNG
STOß- ODER QUETSCHUNGSGEFAHR

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

ACHTUNG
STOß- ODER QUETSCHUNGSGEFAHR

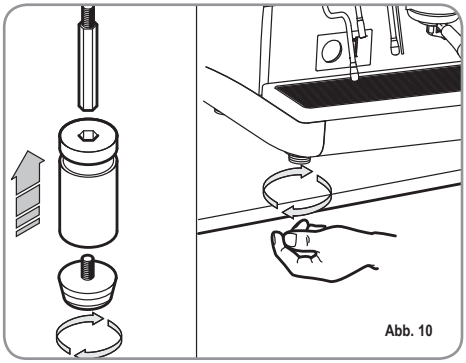
Vor dem nächsten Arbeitsschritt ist zu überprüfen, dass die Ladung unbeschädigt ist und bei Durchschneiden der Stützhalterungen nicht herunterfällt. Der Bediener muss beim Durchschneiden der Stützhalterungen und Einlagern der Produktes Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen. Vor Durchführung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

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

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

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

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


Abb. 10

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

Auf diese Weise wird eine Beschädigung der empfindlichen Graphitflächen durch Unreinheiten wie Sand, schwebende Kalkteilchen, Rost, usw. verhindert und eine lange Lebensdauer der Maschine gewährleistet.
Nun die Wasseranschlüsse vornehmen – siehe hierzu die nachstehende Abbildung.

ACHTUNG

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

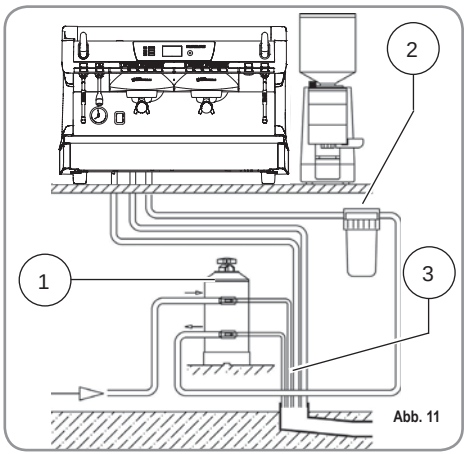


Abb. 11

LEGENDE
1 Enthärter
2 Feinfilter
3 Abfluss Ø 50 mm

4.1 WASSEREIGENSCHAFTEN

Es liegt in der Verantwortung des Betreibers, für die Instandhaltung des Filtersystems und die Überwachung der Eigenschaften des Wassers bzw. die Einhaltung der diesbezüglichen Vorschriften zu sorgen.
Sofern die nachstehend aufgeführten Merkmale nicht eingehalten werden, wird die Garantie der Maschine sofort und vollständig hinfällig:

- Gesamthärte 50-60 ppm (Partikel pro Million);
- Druck des Wassernetzes 2 bis 4 bar; Kaltwasser
- Mindestdurchsatz: 200 l/Std
- Filterung unter 1.0 micron
- Feststoffgehalt (tds = total dissolved solids) 50 bis 250 ppm
- Alkalinität 10 bis 150 ppm
- Chlorgehalt unter 0.50 mg/l
- pH-Wert 6.5 bis 8.5
- Chlorgehalt unter 0.50 mg/l
- ph tra 6.5 e 8.5.

4.2 ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN

ACHTUNG
STROMSCHLAGGEFAHR

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

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

- bei **V 380** / 3 Phasen + Nullleiter:

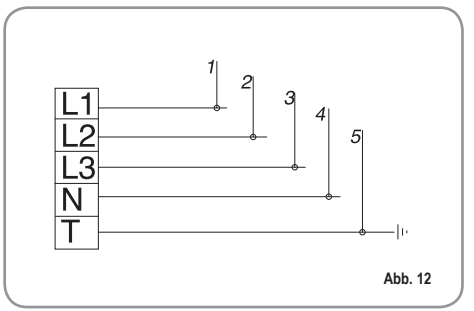


Abb. 12

- bei **V 230** / einphasig

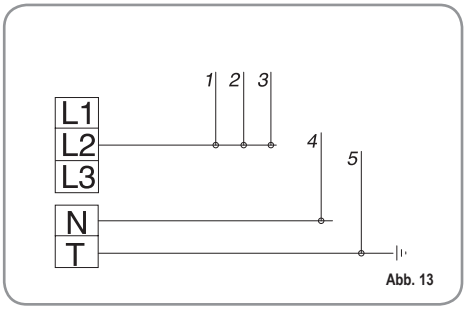


Abb. 13

LEGENDE
1 Schwarz
2 Grau
3 Braun
4 Blau
5 Grüngelb

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

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

5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN

5.1 MANUELLES AUFFÜLLEN DES BOILERS

HINWEIS: Nur bei abgeschalteter Maschine ausführbar.

Alle Modelle AURELIA II sind mit einem Füllstandsensor ausgestattet, der im Boiler einen konstanten Wasserstand beibehält. Bei der Ersteinschaltung der Maschine sollte der Boiler von Hand gefüllt werden, damit eine Beschädigung des Heizwiderstands und folglich die Einschaltung der elektronischen Sicherung vermieden wird.
Falls sich dies ereignen sollte, genügt es, die Maschine aus- und wieder einzuschalten, um den Füllvorgang zu vervollständigen (siehe Kapitel "MELDUNGEN MASCHINENFUNKTION").

Beim ersten, manuellen Einfüllen wie folgt vorgehen:

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

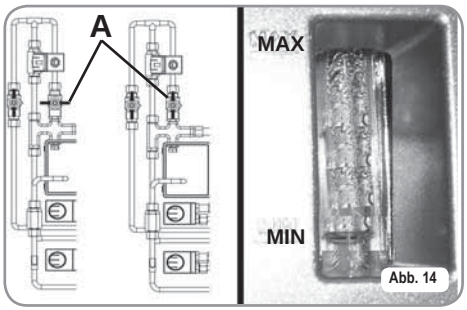


Abb. 14

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

5.2 EINSTELLUNG DRUCKSCHALTER

HINWEIS: Dieser Vorgang ist auch bei eingeschalteter Maschine möglich.

Alle Modelle AURELIA II sind mit einem Heißwasser-Mischhahn ausgestattet, der es gestattet, die Austrittstemperatur des Wassers am Rohr zu regeln und die Leistungen des Systems zu optimieren.
Zur Regelung der Heißwasser-Spareinrichtung mit einem Schraubenzieher die Schraube an der Oberseite der Maschine drehen, wie in der Abbildung dargestellt.

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

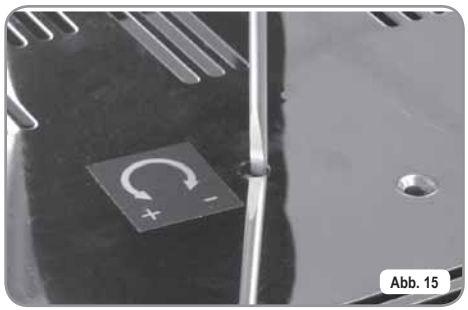


Abb. 15

5.3 AUSWECHSLUNG DER UHRENBATTERIE

Die elektronische Steuerung ist mit einer Lithium-Batterie zur Versorgung der Uhr ausgestattet, die eine Dauer von ca. drei Jahren hat. Danach kann ein Austausch notwendig werden.
Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, kann die Uhr abgeschaltet werden:

- das Display meldet bei ausgeschaltetre Machine:

ABSCHALTEN DER UHR

nuova SIMONELLI espresso coffee machines

OFF

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

ACHTUNG

Die Auswechslung der Lithiumbatterie darf NUR von einem Fachmann ausgeführt werden.
Nuova Simonelli trägt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden, die auf die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung beschriebenen Sicherheitsvorschriften rückführbar sind.

6. GEBRAUCH DER MASCHINE

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

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

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

1) Wenn am Display die Meldung “OFF – UHR GESPERRT“ erscheint, weiter mit Schritt 3.
3) Die Maschine durch Betätigen der Taste ON/OFF drücken, bis am Display die Anzeige “OFF – UHR ABGESCHALTET“ angezeigt wird. Dann weiter mit Schritt 3
3) Die Maschine durch Betätigen der Taste ON/OFF eeinschalten. Danach tritt an den Brühgruppen ca. 45 Sekunden lang Wasser aus, um das korrekte Füllen der Kaffeeboiler zu gewährleisten.
   Dieser Vorgang kann und darf nicht unterbrochen werden.
   Sollte dieser Vorgang aufgrund eines Stromausfalls oder eines versehentlichen Abschaltens der Maschine anhand des Hauptschalters unterbrochen werden, startet die Maschine beim Wiedereinschalten nochmals den 45 Sekunden dauernden Zyklus.

6.2 MASCHINENEIN-SCHALTUNG

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



Abb. 16

ACHTUNG

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

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



- Am nicht beleuchteten Display erscheint die Meldung.



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

ACHTUNG

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

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

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

EINSCHALTEN: Die Ein-/Ausschalttaste pca. 2 Sekunden lang drücken, , il cicalino emette un bip.
Die Steuerung führt eine Eigendiagnose der Funktionen aus; alle Auswahltasten schalten sich ein.

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



ACHTUNG

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

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



On – Off Automatisch PROGRAMMIERT

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

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

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

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



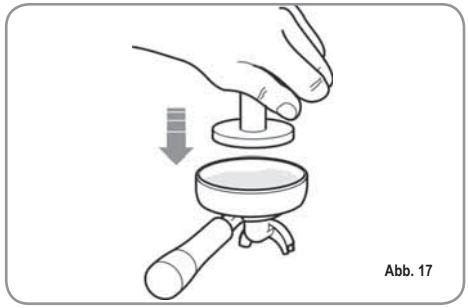
ACHTUNG

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

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

6.3 ESPRESSO-ZUBEREITUNG

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


Abb. 17

Den Kaffee mit dem mitgelieferten Stopfer pressen, die Kaffeepulverreste auf dem ringförmigen Siebrand entfernen (dies gewährleistet eine bessere Abdichtung und eine geringere Abnutzung der Dichtung).
Nun den Siebträger in die Brühgruppe einsetzen und die gewünschte Espressotaste drücken:

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

6.4 DAMPFGEBRAUCH (Manuelles Dampfrohr)

ACHTUNG VERBRÜHUNGSGEFAHR

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

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

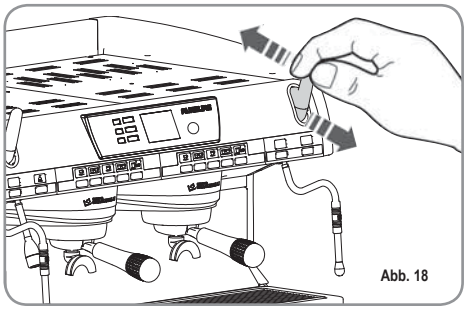


Abb. 18

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

6.5 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

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

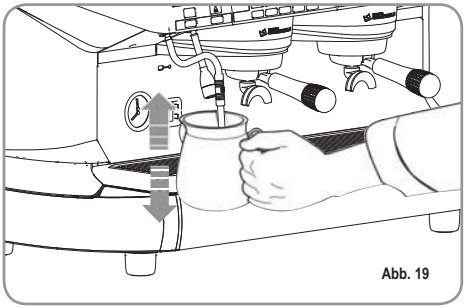


Abb. 19

6.6 HEISSWASSER-WÄHLER

ACHTUNG VERBRÜHUNGSGEFAHR

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

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

Die Kontrolllampe leuchtet auf.

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

HINWEIS: Die Haeißwasserabgabe kann zusammen mit der Espressoabgabe erfolgen.

6.7 AUTOSTEAM (Option)

ACHTUNG VERBRÜHUNGSGEFAHR

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

Gestattet die Abgabe von Dampf und die Temperatur wird durch eine Temperatursonde überwacht. Die Temperatur wird im Verlauf der Programmierung eingegeben.
Zur Aktivierung der Autosteam-Funktion, die Dampftaste , betätigen. Die Kontrolllampe leuchtet auf.
Die Dampfausgabe wird unterbrochen, sobald die Flüssigkeit die eingestellte Temperatur erreicht hat.

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

7. PROGRAMMIERUNG

7.1 LEGENDE

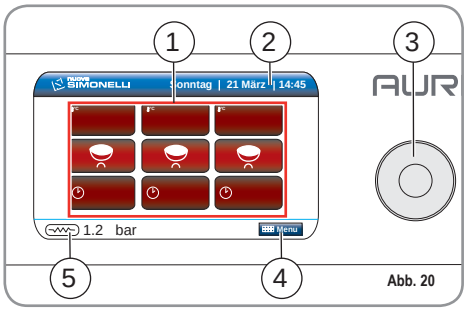


Abb. 20

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

7.2 PROGRAMMIERUNG

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



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



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

7.2.1 SPRACHE

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



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



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

7.2.2 PROGRAMMIERUNG DER DOSIS-MENGEN

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



Es werden 3 Optionen angezeigt:



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

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

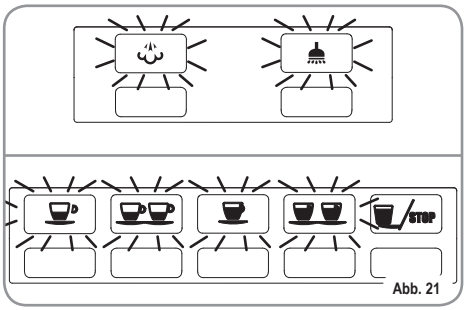
PROGRAMMIERUNG DOSIS-MENGEN :

Das Display zeigt an:



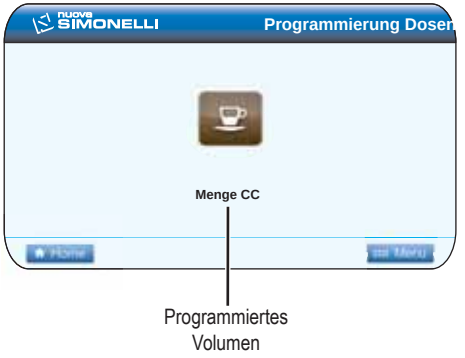
Die Ikone nochmals mithilfe des Rotary Switches anwählen und den Switch drücken.

Alle programmierbaren Tasten beginnen zu blinken:



Kaffee:

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



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

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

Nach Erreichen der gewünschten Dosis, die Taste für Dauerausgabe STOP drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen.

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

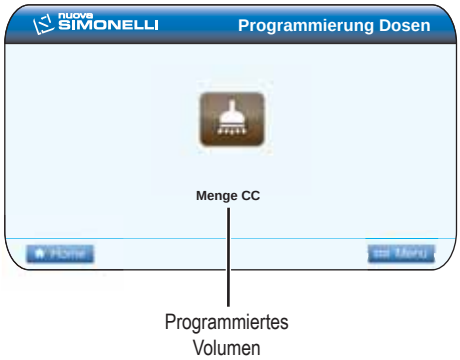
- Die programmierte Kaffee-Auswahltaste erlischt nach Bestätigung durch Drücken des Rotary Switches.

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



Heißwasser

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



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

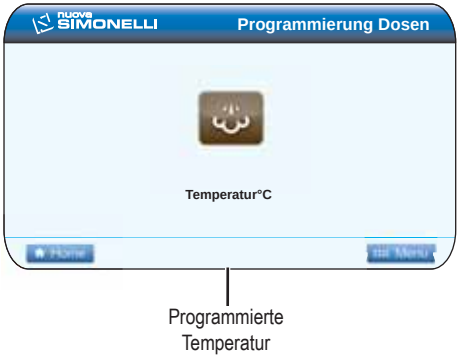
Alternativ dazu kann die zu programmierende Heißwasser-Taste betätigt werden, so dass die Ausgabe beginnt (in der Zwischenzeit erlöschen alle anderen Kontrolllampen).

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

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

Autosteam (Option):

Die Dampftaste betätigen und kontrollieren, dass die Kontrolllampe aufleuchtet.



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

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

Nach Erreichen der gewünschten Temperatur, die Dampftaste drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen.

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

ÜBERNAHME DOSIS:

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

Die als „Quelle“ dienende Brühgruppe anwählen und bestätigen:



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

Die als „Quelle“ dienende Brühgruppe anwählen und bestätigen:

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



STANDARD- DOSEN:

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



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

7.2.3 SETPOINT TEMPERATUR

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



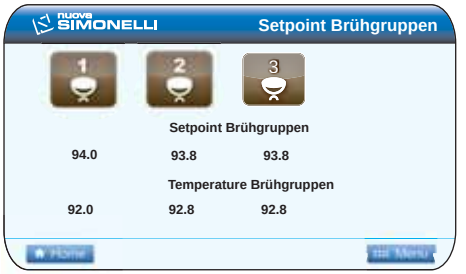
Es werden 4 Optionen angezeigt:



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

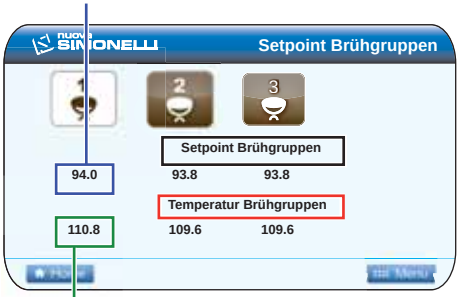
SETPOINT BRÜHGRUPPEN (nur Ausführung T3):

Das Display zeigt an:



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

Programmierter / zu programmierender Wert

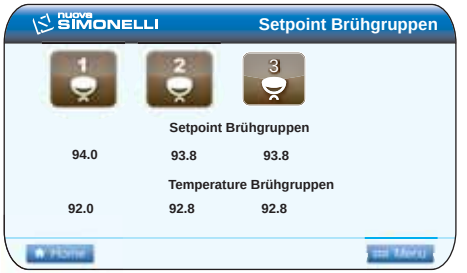


Derzeitiger Wert

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

EINSTELLUNG OFFSET BRÜHGRUPPEN:

In der Bildschirmseite:

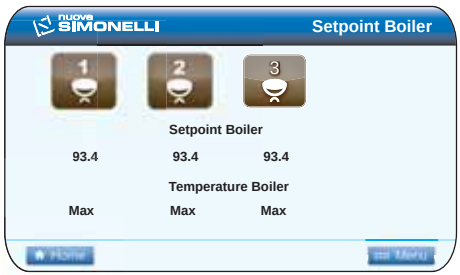


Durch gedrückt Halten der Spülungstaste wird die Einstellung der Temperatur-Offsetwerte der Brühgruppen aufgerufen.
Danach erscheint folgende Anzeige:

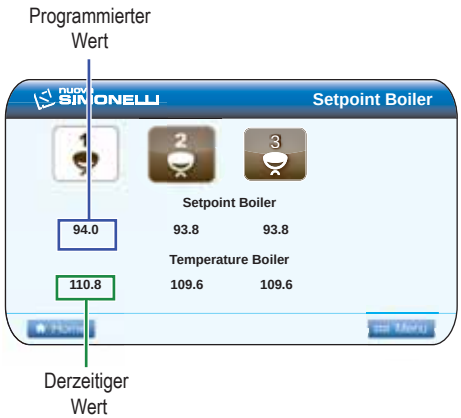


Anhand des Rotary Switches kann die Brühgruppe angewählt werden, deren Offset-Wert eingestellt werden soll. Dann den Switch drücken.
Wiederum anhand des Rotary Switches kann nun der Offset-Wert der gewählten Brühgruppe eingestellt und durch Drücken desselben bestätigt werden.
Nun kann der Offset-Wert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

SETPOINT BOILER **(nur Ausführung T3):**
Das Display zeigt an:

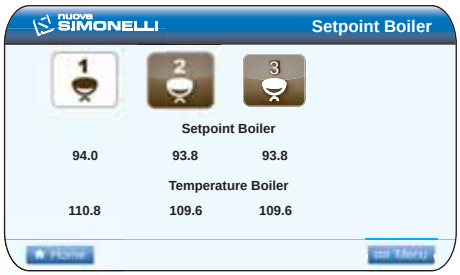


Den einzustellenden Kaffee-Boiler anwählen und durch Drücken des Rotary Switches bestätigen.
Beispiel Boiler 1:



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

EINSTELLUNG OFFSET-WERT BOILER:
In der Bildschirmseite:



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



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

SETPOINT DAMPFKESSEL :
Das Display zeigt an:



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



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

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

TASSENWÄRMER **:**

Das Display zeigt an:



Wenn im „Handbetrieb“ gearbeitet werden soll, mit dem Rotary Switch die Ikone 

(Handbetrieb):



Wenn mit „Zeitsteuerung“ gearbeitet werden soll, mit dem Rotary Switch die Ikone 

(Zeitsteuerung) anwählen und den Switch drücken.



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

7.2.4 EINSTELLUNG TASTEN UND DISPLAY 

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



Es werden 6 Optionen angezeigt:



Ikone	Beschreibung
	Maßeinheit
	Helligkeit Display
	Helligkeit Tasten
	Timeout Display
	Ausgabetemperatur
	Ausgabedauer

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



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

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



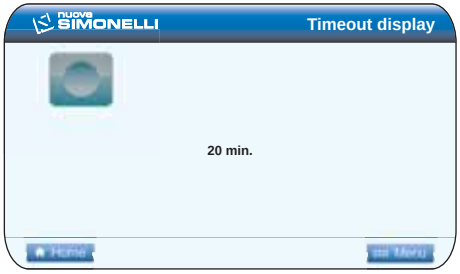
Den gewünschten Wert mit dem Rotary Switch einstellen und diesen zur Bestätigung drücken.

HELLIGKEIT TASTEN :
Anhand dieser Funktion kann die Helligkeit der Tasten geregelt werden:



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

TIME OUT DISPLAY :
Anhand dieser Funktion kann der Timeout-Wert des Displays (niedrige Helligkeit) geregelt werden.
Beispiel: Bei Einstellung auf 5 Minuten wird die Helligkeit des Displays gesenkt, wenn die Maschine 5 Minuten lang nicht benutzt wird. Sobald die Maschine wieder in Betrieb gesetzt wird, wird die Helligkeit wieder auf den normalen Wert eingestellt.



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

AUSGABE-TEMPERATUR (nur bei Ausführung T3) :
Anhand dieser Funktion kann die Anzeige der Ausgabe-Temperatur der Brühgruppen in der "Home-Page" aktiviert/deaktiviert werden":



Anhand des Rotary Switches ON OFF / ON OFF anwählen und durch Drücken bestätigen.

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



Wenn die Ausgabe-Dauer angezeigt werden soll (ON OFF), muss mit dem Rotary Switch zwischen den folgenden Optionen gewählt werden:
- Zeitgesteuert (verschwindet nach 5 Sekunden);
- Anhaltend (bleibt bis zur Ausgabe des nächsten Kaffees am Display angezeigt).



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

7.2.5 ENERGIEEINSPARUNG

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

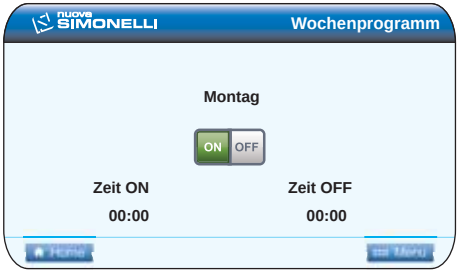


Es werden 3 Optionen angezeigt:



Ikone	Beschreibung
	Wochen-Programm
	Aktive Brühgruppen
	Aktives Standby

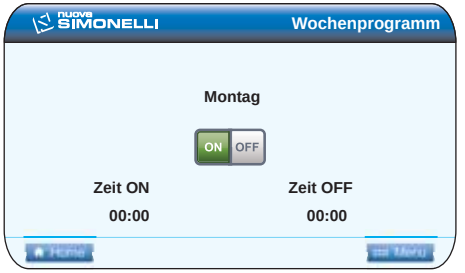
WOCHENPROGRAMM :
Diese Seite gestattet die Eingabe der Ruhetage und der Tage, für die das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine programmiert wird.
Bei Aufruf der Bildschirmseite wird die Konfiguration des ersten Wochentags (Montag) angezeigt.
Durch Drehen des Rotary Switches werden die Konfigurationen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



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

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

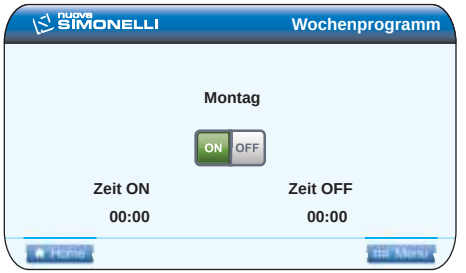
Beispiel für programmierbaren Tag:



Beispiel für Ruhetag (OFF):



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



Durch Drehen des Rotary Switches kann der Wert angezeigt und geändert werden.
Durch Drücken des Rotary Switches wird der Wert gespeichert und die Änderung der Minuten der Einschalt-Zeit vorgenommen werden.
Der obige Ablauf gilt sowohl für die Minuten und die Stunden der Einschalt-Zeit, als auch auf die Stunden und Minuten der Abschalt-Zeit.
Nachdem die Minuten der Abschalt-Zeit gespei-

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

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



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

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

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

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



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



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



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

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

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

AKTIVES STANDBY **:**

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

Anhand des Rotary Switches können folgende Optionen gewählt werden:

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



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



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



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



Zur Bestätigung der gewünschten Option den Rotary Switch betätigen.

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

Wenn während des aktiven Standby-Zustands (bei 0.10 bar, 0.50 bar oder 0.80 bar) die Ein-/Ausschalttaste ⏻ gedrückt wird, schaltet die Maschine vollständig ab.

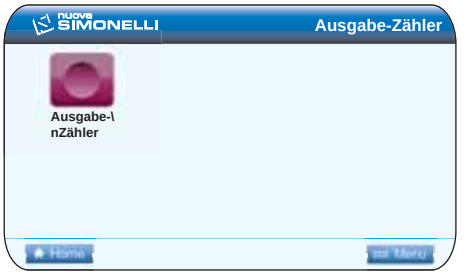
Bei nochmaliger Betätigung der gleichen Taste wird die Maschine wieder eingeschaltet.

7.2.6 AUSGABE-ZÄHLER 

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



Es erscheint eine Bildschirmseite zur Anzeige der Zähler:



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

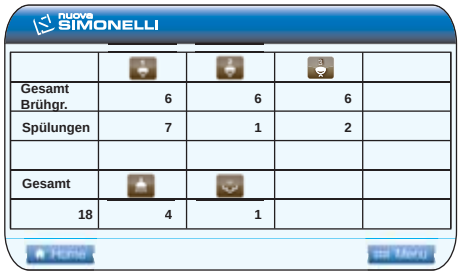
Die Bildschirmseite zeigt 2 Tabellen zur Anzeige der Zähler. Zum Umschalten von der einen auf die andere Tabelle ist der Rotary Switch zu drehen.

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

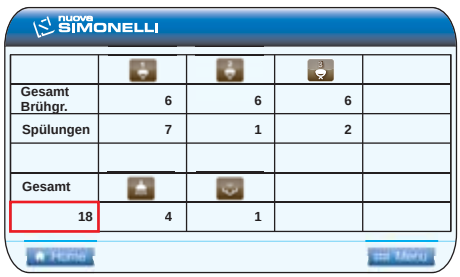


	5	0	0	
	0	0	0	
	0	0	0	
	0	0	0	
Kontinuierlich	1	0	0	

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



In den beiden Tabellen können die verschiedenen Felder durch Aufruf der Löschfunktion gelöscht werden.
Die Löschfunktion kann aufgerufen werden, indem die Reinigungstaste  einige Sekunden lang gedrückt gehalten wird.
Nachdem die Funktion aufgerufen wurde, ist in der Tabelle ein rotes Rechteck zu sehen, das den Wert angibt, der gelöscht werden kann.



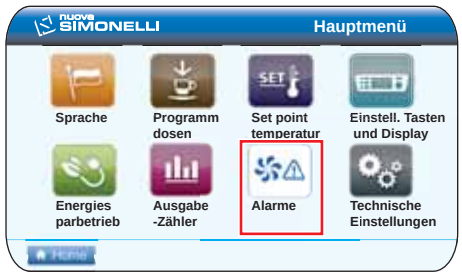
Anhand des Rotary Switches kann das zu löschende Feld angewählt und durch Drücken des Switches tatsächlich gelöscht werden.

Zum Verlassen der Löschfunktion muss nochmals die Reinigungstaste .

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

7.2.7 ALARME

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

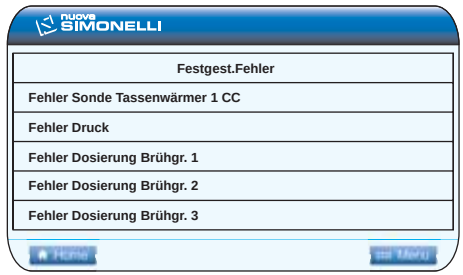


Es werden 2 Optionen angezeigt:



Ikone	Beschreibung
	Historische Alarmliste
	Alarm Reinigung

HISTORISCHE ALARMLISTE :
Diese Funktion gestattet die Anzeige der historischen Fehlerliste der Steuerung:



Durch Drehen des Rotary Switches können die beiden Seiten mit der Liste der von der Steuerung gespeicherten Fehler durchgeblättert werden.
Zum Löschen der historischen Alarmliste muss die Reinigungstaste  am Bedienfeld 3 Sekunden lang gedrückt gehalten werden.Per Zum Verlassen dieser Funktion, nochmals den Rotary Switch und dann Menu bwz Home betätigen.

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



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



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

7.2.8 TECHNISCHE EINSTELLUNGEN

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



Es werden 5 Optionen angezeigt:



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

DATUM UND UHRZEIT :

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

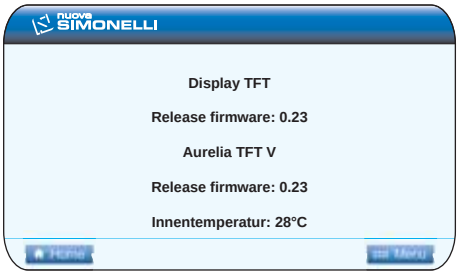


Die Ikone mit dem Rotary Switch anwählen und diesen drücken, um die Änderung von Jahr, Monat, Tag, Stunden und Minuten vornehmen zu können.

Nach beendeter Eingabe der Minuten erfolgt der Rücksprung ins Hauptmenü.

INFORMATIONEN :

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



UPDATE FIRMWARE :

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

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

WARTUNG :

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



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

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

Nach Änderung des Jahres erfolgt der Rücksprung ins Menü.

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

AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS :

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

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

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

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



Die Maschine zeigt an:



Der Zyklus für diese Brühgruppe beginnt automatisch.

Nun kann eine der anderen Brühgruppen angewählt werden.Am Ende zum Verlassen der Funktion Menu oder Home betätigen.

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



Am Ende der Reinigung wird automatisch die Nachspülphase eingeleitet:

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



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

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



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

8. REINIGUNG

8.1 AUSSCHALTEN

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



Abb. 22

8.2 GEHÄUSEREINIGUNG

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

ACHTUNG

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

ACHTUNG

Keine Lösungsmittel, chlorhaltigen Erzeugnisse, Scheuermittel verwenden.

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

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

8.3 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN

Die Inox-Brausen befinden sich unter den Ausgabegruppen.



Abb. 23

HINWEIS: wie folgt reinigen:

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

8.4 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER

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

8.5 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER

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

9. WARTUNG

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

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

9.1 ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE

Zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Boiler und in den Wärmeaustauschern hat der Enthärter in einem stets einwandfreien Zustand zu sein. Folglich sind die Ionenharze in regelmäßigen Abständen zu erneuern.
Die Regenerierungszeiten sind im Hinblick auf die täglich benutzte Kaffeemenge und die Wasserhärte festzusetzen.
Das Diagramm in der Abbildung unten zeigt einige richtungsgebende Werte an.

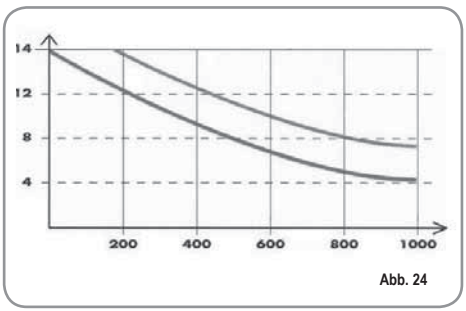


Abb. 24

Die Erneuerung sieht folgende Schritte vor:

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

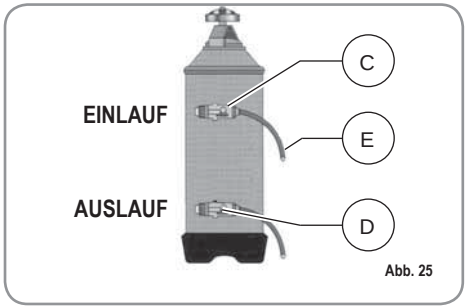


Abb. 25

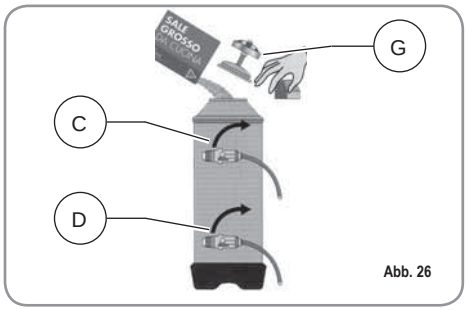


Abb. 26

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

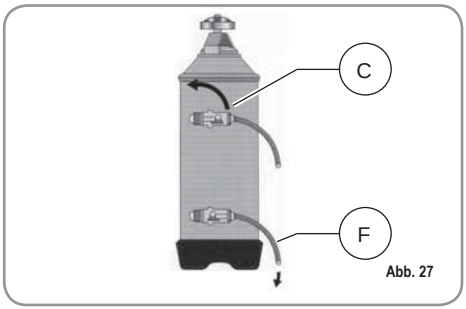


Abb. 27

3) Hebel D wieder nach links führen.

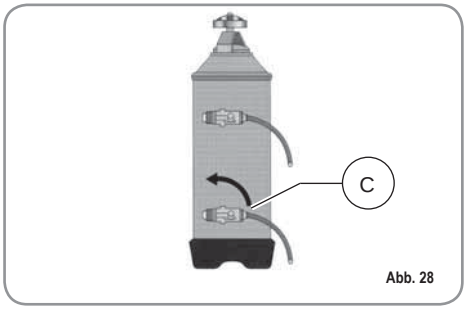


Abb. 28

Enhorabuena,

con la compra del modelo AURELIA II usted ha hecho una elección inmejorable.

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

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

Verá la comodidad, lo práctico y eficiente que es trabajar con AURELIA II.

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

Gracias por su selección.

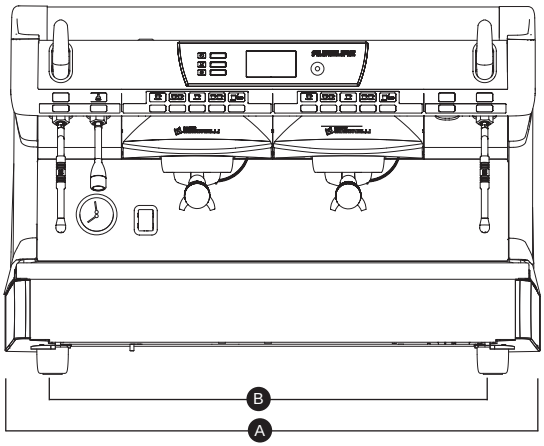
Cordialmente,

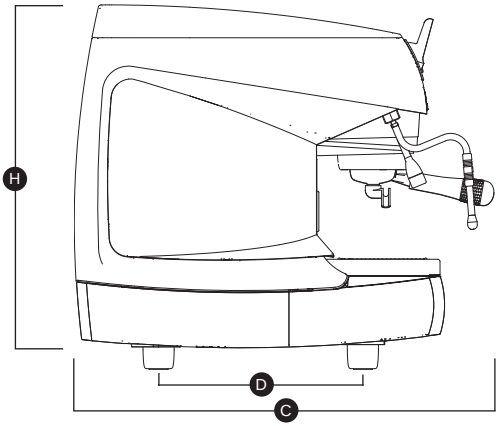
Nuova Simonelli S.p.A.



AURELIA II

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS





Versión Digit

	2 Grupos		3 Grupos		4 Grupos	
PESO NETO	74 kg	*164 lb*	88 kg	*194 lb*	102 kg	*225 lb*
PESO BRUTO	80 kg	*176 lb*	100 kg	*220 lb*	115 kg	*254 lb*
POT. TÉRMICA	4500 W	*4500 W*	5000 W	5000 W	5000 W	5000 W
MEDIDAS	A 815 mm	A *32 1\16"*	A 1045mm	A *41.1\8"*	A 1275 mm	A *50 3\16"*
	B 720 mm	B *28 5/16"*	B 950 mm	B *37 3/8"*	B 1180 mm	B *46 7\16"*
	C 565 mm	C *22 3\16"*	C 565 mm	C *22 3\16"*	C 565 mm	C *22 3\16"*
	D 370 mm	D *14 9\16"*	D 370 mm	D *14 9\16"*	D 370 mm	D *14 9\16"*
	H 565 mm	H *22 3/16"*	H 565 mm	H *22 3/16"*	H 565 mm	H *22 3/16"*

Versión T3

	2 Grupos		3 Grupos	
PESO NETO	76 kg	*168 lb*	90 kg	*198 lb*
PESO BRUTO	82 kg	*181 lb*	102 kg	*225 lb*
POT. TÉRMICA	7300 W	7300 W	9100 W	9100 W
MEDIDAS	A 815 mm	A *32 1\16"*	A 1045mm	A *41.1\8"*
	B 720 mm	B *28 5/16"*	B 950 mm	B *37 3/8"*
	C 565 mm	C *22 3\16"*	C 565 mm	C *22 3\16"*
	D 370 mm	D *14 9\16"*	D 370 mm	D *14 9\16"*
	H 565 mm	H *22 3/16"*	H 565 mm	H *22 3/16"*

ÍNDICE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 38

1. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA AURELIA II 41
1.1 DESCRIPCIÓN PANEL DE MANDO 42
1.2 LISTA DE ACCESORIOS 43

2. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD 44

3. TRANSPORTE Y GESTIÓN 47
3.1 IDENTIFICACIÓN MÁQUINA 47
3.2 TRANSPORTE 47
3.3 GESTIÓN 47

4. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES 47
4.1 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA 48
4.2 CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS 48

5. REGULACIÓN DEL TÉCNICO CUALIFICADO 49
5.1 LLENADO MANUAL DE LA CALDERA 49
5.2 REGULACIÓN ECONOMIZADOR DE AGUA CALIENTE 49
5.3 SUSTITUCIÓN DE LA BATERÍA DEL RELOJ 49

6. UTILIZACIÓN 50
6.1 PROCEDIMIENTO DE PRIMERA INSTALACIÓN O DESPUÉS DEL MANTENIMIENTO DE LAS CALDERAS (versión T3) 50
6.2 ENCENDIDO DE LA MÁQUINA 50
6.3 PREPARACIÓN DEL CAFÉ 51
6.4 UTILIZACIÓN DEL VAPOR (Boquilla de vapor manual) 52
6.5 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO 52
6.6 SELECCIÓN DE AGUA CALIENTE 52
6.7 AUTOSTEAM (opcional) 52

7. PROGRAMACIÓN 53
7.1 LEYENDA 53
7.2 PROGRAMACIÓN 53
7.2.1 IDIOMA 54
7.2.2 PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS 54
7.2.3 SETPOINT TEMPERATURA 56
7.2.4 AJUSTE DE LAS TECLAS Y DE LA PANTALLA . . . 58
7.2.5 AHORRO DE ENERGÍA 60
7.2.6 CUENTA DE LAS DISPENSACIONES 62
7.2.7 ALARMAS 63
7.2.8 AJUSTES TÉCNICOS 64

8. LIMPIEZA 66
8.1 PARADA 66
8.2 LIMPIEZA EXTERIOR 66
8.3 LIMPIEZA DE LAS ROSETAS INOXIDABLES 66
8.4 LIMPIEZA DEL GRUPO CON LA AYUDA DEL FILTRO CIEGO 66
8.5 LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS . . . 66

9. MANTENIMIENTO 67
9.1 REGENERACIÓN DE LAS RESINAS DEL ENDULZANTE 67

INSTALACIÓN ELÉCTRICA AURELIA II DIGIT T3 V 69
INSTALACIÓN ELÉCTRICA AURELIA II DIGIT T3 S 70
INSTALACIÓN ELÉCTRICA AURELIA II DIGIT V 71

ESQUEMA CALDERA AURELIA II DIGIT 72
ESQUEMA CALDERA AURELIA II T3 (3 Gr.) 73
ESQUEMA CALDERA AURELIA II T3 (2 Gr.) 74
ESQUEMA CALDERA AURELIA II T3 (2-3 Gr.) 75

AURELIA II

1. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA AURELIA II



Fig. 1

LEYENDA

1 Pomo vapor
2 Pulsadores para dispensar agua caliente / vapor
3 Panel de mando
4 Pulsadores para dispensar café
5 Pomo vapor
6 Portafiltro
7 Lanza vapor manual
8 Grupo erogación
9 Interruptor general
10 Pico 2 café
11 Nivel de agua en la caldera
12 Manómetro
13 Pie regulable
14 Lanza vapor manual
15 Placa de datos
16 Lanza agua caliente
17 Calienta tazas eléctrico (optional)

1.1 DESCRIPCIÓN PANEL DE MANDO

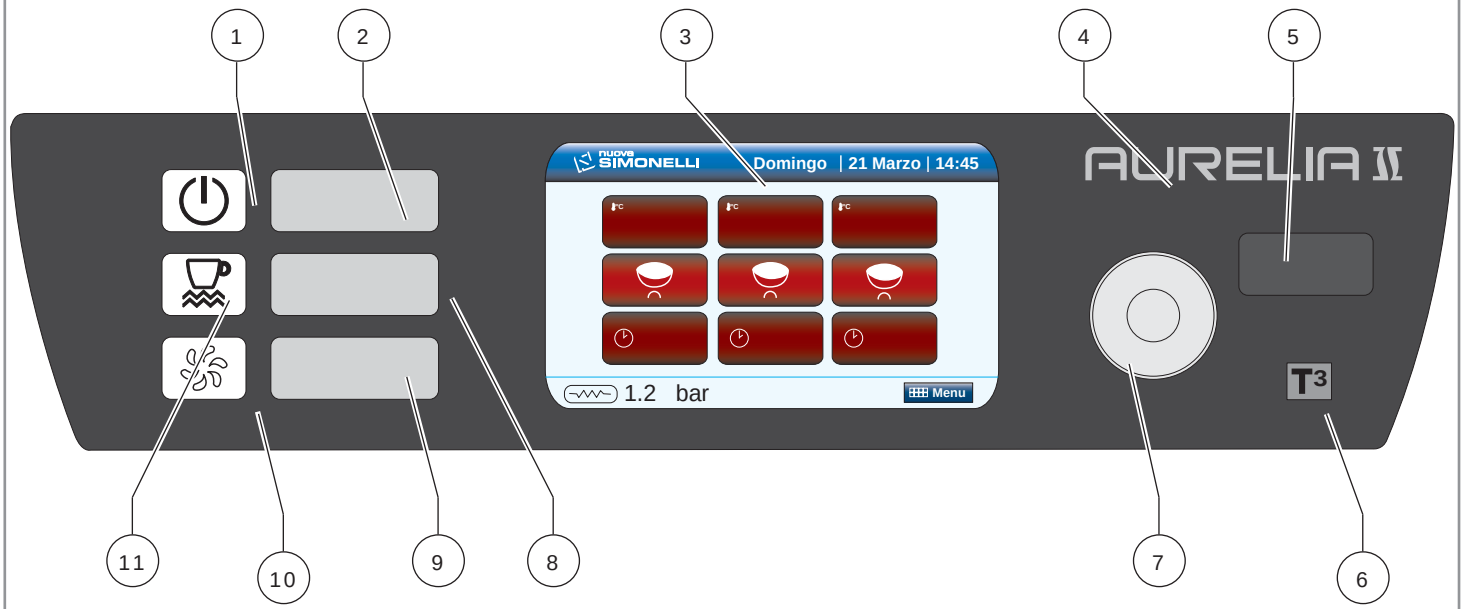


Fig. 2

LEYENDA

1 Estado de la máquina Piloto del encendida /apagada
2 Pulsador encendido /apagado de la máquina
3 Pantalla TFT
4 Logo Aurelia II
5 Porta USB
6 Logo (versión T3)
7 Rotary switch
8 Pulsador encendido /apagado calienta-tazas
9 Pulsador de lavado
10 Piloto de lavado
11 Piloto estado calienta-tazas encendido /apagado

1.2 LISTA DE ACCESORIOS

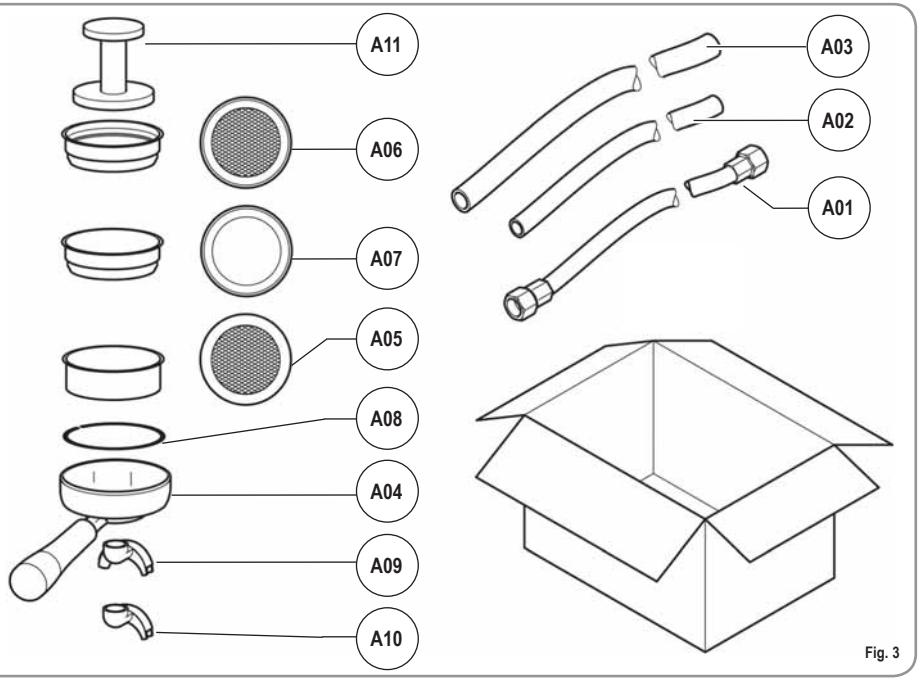


Fig. 3

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	2 GRUPOS	3 GRUPOS	4 GRUPOS (Sólo Digit)
A01	Tubo carga 3/8"	1	1	1
A02	Tubo descarga recipiente grupos Ø 20 mm - l. 150 cm	1	1	1
A03	Tubo descarga superficie de trabajo Ø 25 mm - l. 150 cm	1	1	1
A04	Portafiltro	3	4	5
A05	Filtro doble	2	3	4
A06	Filtro individual	1	1	1
A07	Filtro ciego	1	1	1
A08	Muelle	3	4	5
A09	Pico de erogación doble	2	3	4
A10	Pico de erogación individual	1	1	1
A11	Prensa café	1	1	1

2. PRESCRIPCIONES 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 proporcionan importantes indicaciones referidas a la seguridad de instalación, de uso y mantenimiento. Conservar con cuidado este libro de instrucciones para cualquier ulterior consulta.

Las ilustraciones contenidas en este manual tienen un carácter puramente indicativo.
La máquina en vuestro poder podría ser diferente en algunas partes respecto a aquella representada.
La Nuova Simonelli se reserva la facultad de aportar variaciones a la fabricación y al manual sin que esto comporte la obligación de actualizar la fabricación y los manuales precedentes.

Después de haber quitado el embalaje asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda no utilizar el aparato y dirigirse al personal profesionalmente cualificado. Los elementos de embalaje (saquitos de plástico, poliespan, clavos, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro, ni ser abandonados en el medio ambiente.

PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

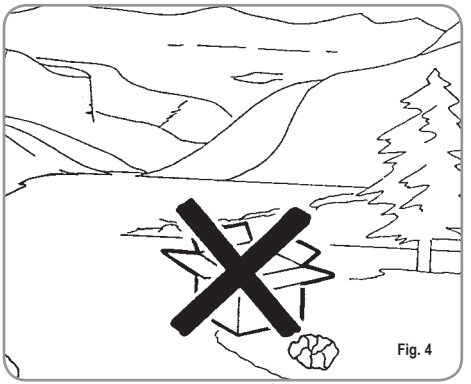


Fig. 4

Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan a aquellos de la red de distribución eléctrica. La placa está situada en la parte frontal de la máquina a la izquierda. La instalación tiene que ser efectuada de acuerdo con las normas vigentes, según las instrucciones del constructor y del personal cualificado. El constructor no se puede considerar responsable por eventuales daños causados por la falta de la toma de tierra en la instalación. Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatorio predisponer la instalación de toma de tierra, dirigiendose a un electricista autorizado, que tendrá que comprobar que el alcance eléctrico de la instalación sea adecuado a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características identificadora.



Fig. 5

En particular tendrá que asegurarse que la selección de los cables de la instalación sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.
Está prohibido el uso de adaptadores, tomas múltiples y prolongadores. En caso de que su uso sea indispensable es necesario llamar a un electricista autorizado.

Para los aparatos alimentados a 220-230V, la máxima impedancia suministrada por la red de alimentación no tiene que superar los 0,37 ohm

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

El instalador debe realizar las líneas hidráulicas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica a la protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación. Por tanto para ello es necesario llamar a un técnico autorizado

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

Este aparato tendrá que ser destinado sólo al uso descrito en este manual. El constructor no se puede responsabilizar de eventuales daños causados por usos inadecuados, erróneos e irrazonables.

El aparato no es adecuado para el empleo por parte de niños, personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o carentes de conocimientos a no ser que exista una supervisión o instrucción.

Las temperaturas máximas y mínimas de almacenamiento tienen que estar comprendidas en el arco de [-5,+50] C.

La temperatura de funcionamiento tiene que estar comprendida entre [+5,+35]ºC

Al acabar la instalación, el dispositivo es activado y llevado hasta la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de “listo para el funcionamiento”. Sucesivamente el dispositivo es apagado y todo ilel circuito hidráulico es vaciado de la primera agua introducida para eliminar eventuales impurezas iniciales.

A continuación el dispositivo es de nuevo cargado y llevado hasta las condiciones nominales de funcionamiento.
Después de alcanzar el estado de “listo para el funcionamiento” se efectúan las siguientes erogaciones:

- 100% del circuito café a través del erogador café (para más erogadores hay que dividir en igual medida);
- 100% del circuito agua caliente a través del erogador agua (para más erogadores hay que dividir en igual medida);
- abertura de cada una de las salidas vapor durante 1 minuto.

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

El uso de cualquier aparato eléctrico conlleva el cumplimiento de algunas reglas fundamentales.
En particular:

- no tocar el aparato con manos o pies mojados;
- no usar el aparato con los pies descalzos;

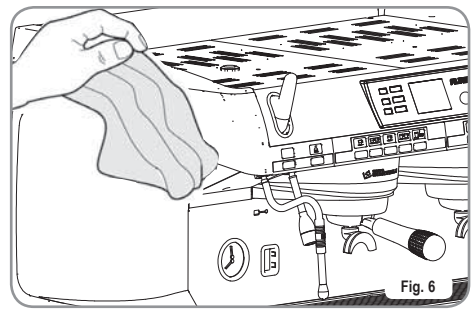
ATENCIÓN
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- no usar, prolongadores en locales destinados al baño o ducha;
- no estirar el cable de alimentación, para desconectar el aparato de la red eléctrica;
- no dejar expuesto el aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- no dejar que el aparato lo usen los niños, o personas no autorizadas y que no hayan leido y comprendido este manual.

IEn fase de instalación la red eléctrica tendrá que ser preinstalada con un seccionador que seccione cada fase.

El técnico autorizado debe, antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, apagar el interruptor de la máquina y abrir el seccionador de fase.

Para las operaciones de limpieza atenerse únicamente a lo previsto en el siguiente manual


Fig. 6

En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apagarlo. Está severamente prohibido intervenir.
Dirigirse exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.
La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada solamente por la casa constructora o por un centro de asistencia autorizado utilizando exclusivamente recambios originales.
El no respetar las normas mencionadas precedentemente puede comprometer la seguridad del aparato.

En la instalación, el electricista autorizado tendrá que haber previsto un interruptor omnipolar como está previsto por la normativa de seguridad vigente con distancia de apertura de los contratos igual o superior a 3 mm

Para evitar sobrecalentamientos peligrosos se aconseja desenrollar en toda su longitud el cable de alimentación.

No obstruir las rejillas de aspiración y/o de disipación en particular del calientatazas.

El cable de alimentación de este aparato no tiene que ser sustituido por el usuario. En caso de que se haya dañado, apagar el aparato y para su sustitución dirigirse exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.

Los aparatos monofásicos con corriente superior a 15A y los aparatos trifásicos vendidos sin enchufe están conectados a la instalación de alimentación eléctrica directamente trámite el cable; no es posible por lo tanto el empleo de un enchufe.

Cuando se decida no utilizar más un aparato de este tipo se aconseja hacerlo inoperante, después de haber desconectado el enchufe, cortando el cable de alimentación.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

No dejar abandonada la máquina en el medio ambiente: para deshacerse de la máquina dirigirse a un centro autorizado o contactar al constructor que dará indicaciones al respecto.

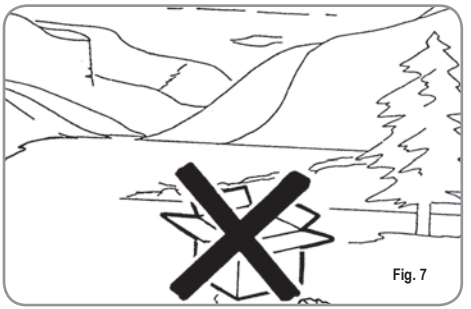


Fig. 7

ATENCIÓN
PELIGRO DE INTOXICACIÓN

Durante el uso del lanzado del vapor, prestar mucha atención y no poner las manos debajo de él y no tocarlo inmediatamente después del uso.

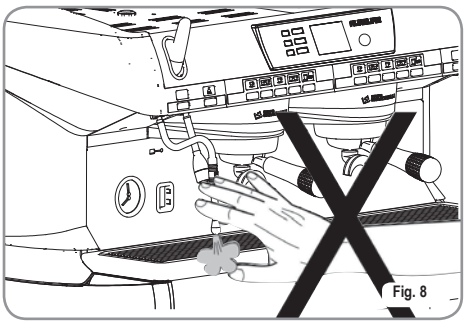


Fig. 8

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

Durante el uso del lanzado del vapor, prestar mucha atención y no poner las manos debajo de él y no tocarlo inmediatamente después del uso.

El máximo nivel de ruidos emitidos es inferior a los 70db.

El tubo en la conexión hídrica si se sustituye no se puede reutilizar.

ATENCIÓN



INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Bajo los sentidos del art. 13 del Decreto Ley del 25 de julio de 2005, n. 151 "realización de las Normas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además del vaciado de los residuos y desechos".

El símbolo del contenedor listado, indicado sobre la instrumentación, indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser recogido separadamente de los demás residuos o desechos.
El usuario deberá, por tanto, entregar la instrumentación junta al fin vida a los idóneos centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien recobrarla al detallista al momento del adquiero de una nueva instrumentación de tipo equivalente, en razón de uno a uno.
La adecuada recogida selectiva para el envío siguiente de la instrumentación cesada al reciclaje, al trato y al vaciado ecológicamente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el entorno y sobre la salud y favorece el reciclaje de los materiales que componen la instrumentación.
El vaciado abusivo del producto por parte del usuario comporta la aplicación de las sanciones administrativas establecidos por Decreto Ley .22/1997" (art. 50 y siguientes del Decreto Ley n.22/1997.

3. TRANSPORTE Y GESTIÓN

3.1 IDENTIFICACIÓN MÁQUINA

Para cualquier comunicación con el constructor Nuova Simonelli, citar siempre el número de placa de características de la máquina.

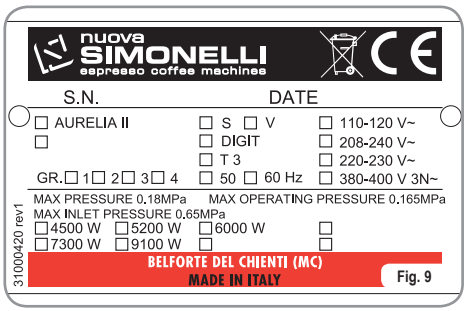


Fig. 9

3.2 TRANSPORTE

La máquina se transporta en palés con más máquinas dentro de cajas aseguradas al palé con unas cintas.

Antes de proceder con cualquier operación de transporte o movimiento, el usuario debe:

- ponerse guantes y zapatos contra los accidentes y un mono con gomas en los extremos.
  El transporte en palés debe ser efectuado con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora).

3.3 GESTIÓN

ATENCIÓN
PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO

El encargado durante todo el proceso de movimiento, ha de poner atención en que no haya personas, cosas u objetos en el área de trabajo.
Levantar lentamente el palé aproximadamente 30 cm. desde el suelo e ir a la zona de carga. Después de haber comprobado que no haya obstáculos, cosas o personas, proceder con la carga.Una vez llegados al destino, siempre con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora), después de haberse asegurado que no haya cosas o personas en el área de descarga, llevar el palé al suelo y llevarlo a aproximadamente 30 cm. del suelo, hasta el área de almacenamiento.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO

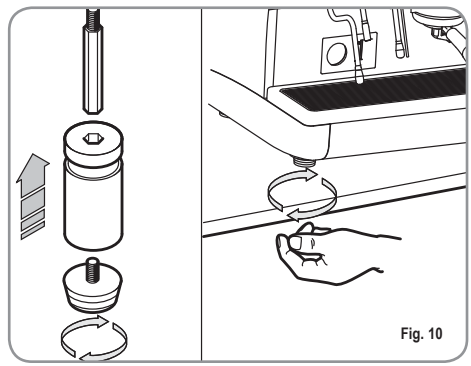
Antes de la siguiente operación comprobar que la carga esté bien y que con el corte de las cintas no se caiga.
El encargado con guantes y zapatos contra los accidentes, tiene que proceder al corte de las cintas y al almacenamiento del producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la máquina que hay que almacenar y poder regularse en consecuencia.

4. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES

Luego de haber quitado el embalaje y haber controlado el buen estado de la máquina y de los accesorios, proceder como se describe a continuación:

- posicionar la máquina en un plano horizontal;
- ensamblar los pies de apoyo de la máquina introduciendo el encastre dentro del casco cilíndrico;
- enroscar el pie de goma en el roscado del encastre ubicado en el casco;
- enroscar todo el grupo ensamblado en el alojamiento de los pies de la máquina;
- colocar la máquina en una superficie plana ajustando los pies de regulación;

NOTA: la acanaladura del casco se debe invertir hacia arriba, como se muestra en la siguiente figura.


Fig. 10

En la fase previa, luego de haber colocado la máquina en la superficie plana, se aconseja instalar un endulzante (1), en la salida de la red hídrica, y luego un filtro de red (2).

ESPAÑOL

Esto impide que las impurezas, como la arena, partículas de sarro en suspensión, herrumbre, etc. dañen las delicadas superficies de grafito, garantizando una larga duración de la máquina. Una vez realizadas estas operaciones, realizar las conexiones hidráulicas como se muestra en la siguiente figura.seguente figura.

ATENCIÓN

La presión de la red hídrica aconsejada es [2,3] bar.

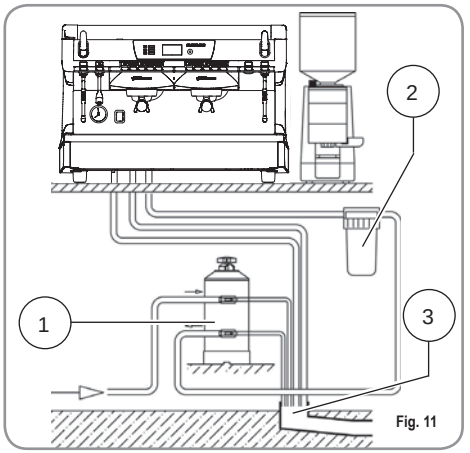


Fig. 11

LEYENDA
1 Endulzante
2 Filtro de red
3 Descarga Ø 50 mm

4.1 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA

Es responsabilidad del usuario el mantenimiento del sistema de filtración y el control de las características del agua para mantenerlas dentro de los niveles requeridos.
Si no se mantiene el agua dentro de las características indicadas a continuación esto comporta el total vencimiento de la garantía:

- dureza total 50-60 ppm (partes por millón);
- presión de la red hídrica, entre 2 y 4 bar; agua fría;
- flujo mínimo: 200 l/hora;
- filtración inferior a 1.0 micrón;
- residuo fijo (tds = total dissolved solids) entre 50 y 250 ppm;
- alcalinidad entre 10 y 150 ppm;
- cloro inferior a 0.50 mg/l;
- ph entre 6.5 y 8.5.

4.2 CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

ATENCIÓN
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

La máquina debe estar siempre protegida con un interruptor automático monofásico de potencia adecuada que tenga una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.
Nuova Simonelli no se responsabiliza por ningún daño a objetos o personas provocados por el incumplimiento de las normas de seguridad vigentes.

Antes de conectar la máquina a una red eléctrica controlar que el voltaje indicado en la placa de datos de la máquina corresponda al de la red.
En caso contrario, realizar las siguientes conexiones en base a la línea eléctrica presente, como se muestra a continuación:

- para voltaje **V 380** / 3 fases + Neutro:

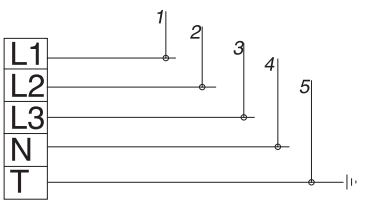


Fig. 12

para voltaje **V 230** / monofásica:

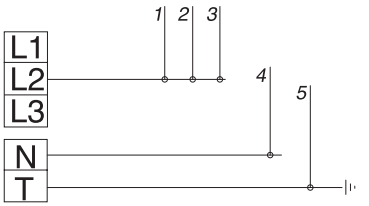


Fig. 13

LEYENDA
1 Negro
2 Gris
3 Marrón
4 Azul
5 Amarillo verdoso

NOTA: Al principio de la actividad diaria y de todas formas en el caso en que haya pausas mayores de 8 horas hay que proceder a efectuar el recambio del 100% del agua contenida en los circuitos utilizando los erogadores adjudicados.

NOTA: En el caso de ejercicios en que el servicio es continuado efectuar los recambios de arriba descritos por lo menos con frecuencia semanal.

5. REGULACIÓN DEL TÉCNICO CUALIFICADO

5.1 LLENADO MANUAL DE LA CALDERA

NOTA: operación que se debe realizar con la máquina apagada.

Todos los modelos están provistos de sonda de nivel, para mantener constante el nivel de agua dentro de la caldera.
Se aconseja, antes de la primera puesta en funcionamiento de la máquina, llenar manualmente la caldera para evitar que la resistencia eléctrica se dañe y que se active la protección electrónica.
Si esto sucediera, bastará apagar la máquina y encenderla nuevamente, para completar la carga (ver capítulo “MENSAJES FUNCIÓN MÁQUINA”).

Para realizar el primer llenado manual, proceder como se describe a continuación:

- quitar la rejilla de la superficie de trabajo;
- con el grifo para el nivel manual “A”, puede permitir la entrada del agua en la caldera;
- una vez alcanzado el nivel mínimo, indicado por el nivel óptico, cerrar el robinete “A”;

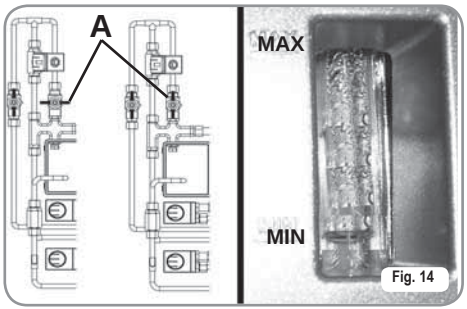


Fig. 14

- encender la máquina, llevando el interruptor general a la posición "I", de modo de activar la sonda de nivel, que realizará el mantenimiento del agua en la caldera de forma automática.nella caldaia.

5.2 REGULACIÓN ECONOMIZADOR DE AGUA CALIENTE

NOTA: operación que se debe realizar con la máquina encendida.

Todos los modelos AURELIA II cuentan con un mezclador de agua caliente, que permite regular la temperatura de salida del agua por la lanza y optimizar el rendimiento del sistema.
Para regular el economizador de agua caliente, usar un destornillador en el tornillo situado en la parte superior de la máquina como se muestra en la figura.

- Girarlo en sentido HORARIO / ANTIHORARIO para DISMINUIR / AUMENTAR la temperatura del agua caliente;

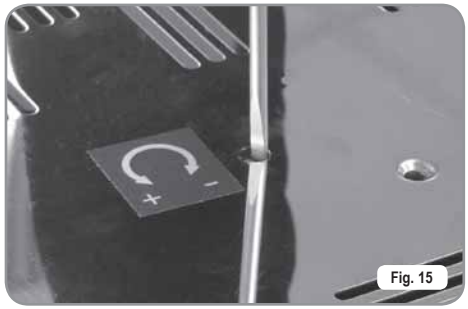


Fig. 15

5.3 SUSTITUCIÓN DE LA BATERÍA DEL RELOJ

La centralita electrónica cuenta con una batería al litio para la alimentación del reloj con autonomía de aproximadamente tres años, después podría ser necesaria la sustitución.

En caso de pausa prolongada de la máquina, el reloj se puede bloquear: con la máquina apagada, el display visualiza.



- mantener presionada la tecla ON/OFF durante 5 seg. para desbloquear el reloj.

ATENCIÓN

La sustitución de la batería de litio la debe realizar SÓLO el Técnico Especializado. Nuova Simonelli no se responsabiliza por ningún daño a objetos o personas provocados por el incumplimiento de las prescripciones de seguridad, descriptas en el presente manual.

ESPAÑOL

6. UTILIZACIÓN

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

6.1 PROCEDIMIENTO DE PRIMERA INSTALACIÓN O DESPUÉS DEL MANTENIMIENTO DE LAS CALDERAS (VERSIÓN T3)

En fase de primera instalación de la máquina o después del mantenimiento de una de las calderas, encendida la máquina con el interruptor general situado abajo a la derecha, hacer lo siguiente:

1) Si en la pantalla se muestra "OFF – RELOJ INHABILITADO" hacer como en el paso 3
2) Si en la pantalla se muestra “OFF“ presionar la tecla ON/OFF ⏻ hasta que se vea en la pantalla “OFF – RELOJ INHABILITADO“ y entonces continuar como en el paso 3
3) Encender la máquina apretando la tecla ON/OFF ⏻ y automáticamente después del encendido saldrá agua por los grupos durante aproximadamente 45 segundos para asegurar el correcto llenado de las calderas de café.
   Este ciclo no puede y no debe ser interrumpido.
   En el caso se interrumpiera por falta de electricidad o apagado accidental de la máquina por el interruptor general al sucesivo reencendido la máquina reiniciará de nuevo el ciclo durante otros 45 segundos aproximadamente.

6.2 ENCENDIDO DE LA MÁQUINA

ENCENDIDO: conectar la máquina a la toma eléctrica y apretar el interruptor “A” en posición “I”, la máquina se enciende.
Presionando los interruptores “B” y "C" en la posición “I” se encienden los ledes independientemente del estado del interruptor "A".



Fig. 16

ATENCIÓN

Si el autodiagnóstico indicara anomalías o averías, el operador NO DEBE intervenir; póngase en contacto con el Centro de Asistencia.

- la pantalla, iluminado, aparece la versión del firmware durante aproximadamente 1 segundo:



- En la pantalla electrónica, no iluminada, aparece el rótulo:



NOTA: La máquina no es operativa, ya que el interruptor general permite sólo la alientación de la tarjeta electrónica.

ATENCIÓN

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

ENCENDIDO / APAGADO MANUAL

On - Off Automático NO PROGRAMADO

NOTA: asegurarse de que el interruptor general esté siempre en la posición “**I**”.

ENCENDIDO: presionar el pulsador encendido/apagado ⏻ durante aproximadamente 2 segundos hasta que se ilumine el piloto ⏻ el dispositivo sonoro emite un bip.
La centralita realiza el autodiagnóstico de las funciones, todos los botones de selección se iluminan.

Acabado el diagnóstico, en la pantalla aparece la "Home Page" (página de inicio)":

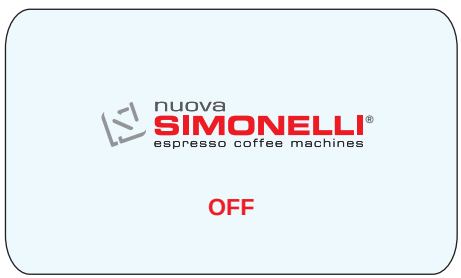


NOTA: todos los botones de selección están habilitados desde el final del diagnóstico.

ATENCIÓN

En el caso que el autodiagnóstico indique anomalías o averías, llamar al centro de asistencia, el operador NO DEBE intervenir.

APAGADO: presionar el pulsador encendido /apagad durante aproximadamente 2 segundos hasta que se apague el piloto.
La máquina se apaga y en la pantalla se indica:



On - Off Automático NO PROGRAMADO

NOTA: asegurarse de que el interruptor general esté siempre en la posición "**I**".

La máquina se ENCIENDE en el primer horario de apagado programado (véase capítulo PROGRAMACIÓN y apartado AHORRO ENERGÍA).

La centralita realiza el autodiagnóstico de las funciones, todos los botones de selección se iluminan.
Acabado el diagnóstico, en la pantalla aparece la "Home Page" (página de inicio):



ATENCIÓN

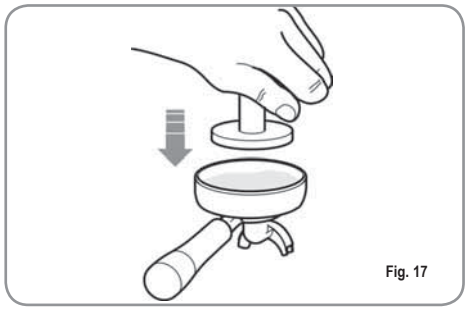
Si el autodiagnóstico indicara anomalías o averías, el operador NO DEBE intervenir; póngase en contacto con el Centro de Asistencia.

La máquina se APAGARÁ en el primer horario de apagado programado (ver capítulo PROGRAMACIÓN y apartado AHORRO ENERGÍA).

NOTA: La máquina se puede encender o apagar manualmente como se indica en el apartado anterior.

6.3 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Desenganchar el portafiltro y llenar con una o dos dosis de café molido según el filtro utilizado.


Fig. 17

Prensar el café con la prensa del equipamiento, limpiar los restos de polvo de café del borde periférico del filtro (para garantizar un mejor cierre y un menor desgaste de la junta).
Luego acoplar el portafiltro en el grupo.
Presionar el pulsador del café deseado.

NOTA: en las fases de pausa, dejar el portafiltro acoplado al grupo para que permanezca siempre caliente. Los grupos de erogación son compensados térmicamente con circulación total de agua caliente, para garantizar la máxima estabilidad térmica durante el funcionamiento.

6.4 UTILIZACIÓN DEL VAPOR (Boquilla de vapor manual)

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

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

Para usar el vapor es suficiente tirar o empujar la correspondiente palanca como se indica en la figura.
Si se la tira completamente, la palanca permanece bloqueada en la posición de máxima erogación, si se la empuja, el retorno de la palanca es automático. Las dos palancas lanza vapor son articuladas, para que su utilización sea más fácil.

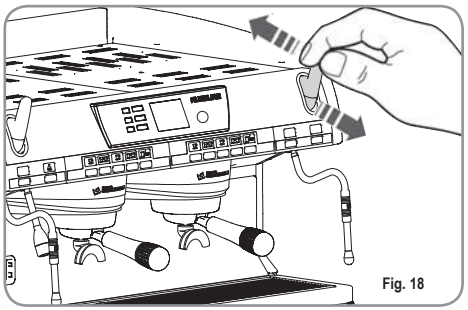


Fig. 18

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

6.5 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO

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

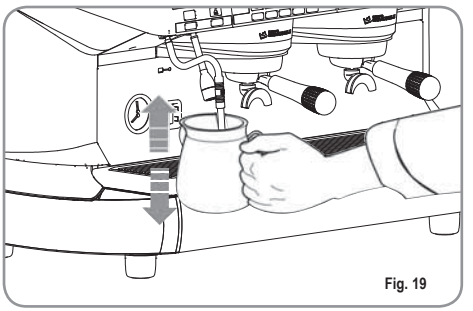


Fig. 19

6.6 SELECCIÓN DE AGUA CALIENTE

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

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

Permite la erogación de agua caliente para preparar té, manzanilla y tisanas.
Colocar debajo de la lanza de agua caliente un recipiente.
Presionar una vez en el pulsador de selección de agua caliente, el piloto se enciende.
Por la boquilla de agua caliente se dispensará agua durante un tiempo equivalente al valor programado (ver capítulo PROGRAMACIÓN y apartado PROGRAMACIÓN DOSIS) o volver a apretar el pulsador para interrumpir la dispensación.

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

6.7 AUTOSTEAM (opcional)

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

Durante la erogación del vapor, no tocar la lanza con partes del cuerpo, por lo tanto mantener la lanza siempre inclinada hacia abajo en la rejilla porta taza.

Permite la dispensación del vapor y la temperatura está controlada por una sonda de temperatura. La temperatura se ajusta en fase de programación.
Para activar el autosteam presionar la tecla de vapor el piloto se ilumina.
La dispensación del vapor acabará en el momento en que se haya alcanzado la temperatura del líquido ajustada.

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

7. PROGRAMACIÓN

7.1 LEYENDA

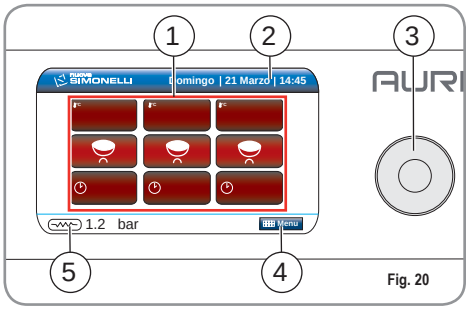


Fig. 20

Nr.		Descripción
1		Área interactiva de programación / visualización.
2		**FECHA y HORA**
3		**ROTARY SWITCH:** Girar para moverse dentro del interfaz. Cuando el símbolo se selecciona cambia de color y se ilumina de blanco, presionar para activar la función / símbolo seleccionado. Además en programación permite aumentar y/o disminuir los valores.
4		**SÍMBOLO MENÚ:** Para acceder al menú principal y volver atrás de un nivel durante la navegación.
5		**SÍMBOLO HOME:** Para volver a la página "Home Page" durante la navegación del interfaz.

7.2 PROGRAMACIÓN

Encender la máquina como se ha descrito en el capítulo "Uso" – apartado "Encendido /apagado de la máquina".
La pantalla muestra la "Home Page".



Seleccionar Menu y presionar el rotary switch para acceder al menú principal.



Símbolo	Descripción
	Descripción.
	Programación dosis.
	Setpoint temperatura y offset grupos/calderas.
	Ajuste teclas y pantalla electrónica.
	Ahorro de energía.
	Cuenta dispensaciones.
	Alarmas.
	Ajustes técnicos.

ESPAÑOL

7.2.1 IDIOMA

Con el rotary switch colocarse en el símbolo "Idioma" y presionarlo para acceder:



Se muestra una página para elegir el idioma de todo el interfaz.



Moverse con el rotary switch dentro de la pantalla y presionarlo para confirmar la selección del idioma.

7.2.2 PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS

Con el rotary switch colocarse en el símbolo "Programación dosis" y presionar para acceder:



Se muestran 3 opciones:

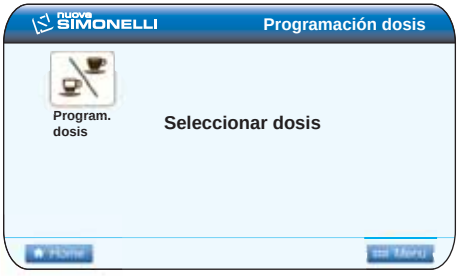


Símbolo	Descripción
	Programación de dosis individuales.
	Transferencia dosis entre grupos.
	Ajuste de dosis estándar.

Con el rotary switch seleccionar una de las tres opciones y después presionar para acceder.

PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS :

En la pantalla electrónica se muestra:



Seleccionar de nuevo el símbolo con el rotary switch y presionarlo.

Todas las teclas programables empiezan a parpadear:

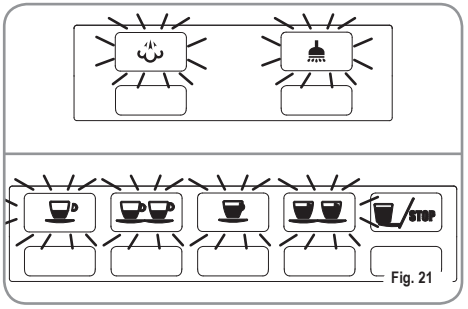


Fig. 21

Café:

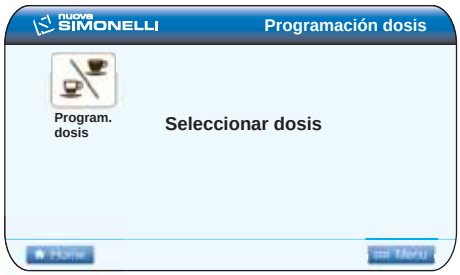
Presionar el pulsador por programar; la pantalla electrónica muestra el símbolo de la tecla elegida y el valor ya programado.



Se puede variar la dosis con el rotary switch y después presionarlo para confirmar el valor.
O bien presionando la tecla café por programar, empezará la dispensación (mientras tanto todos los demás pilotos se apagarán).
Una vez alcanzada la dosis deseada presionar el pulsador de café continuo STOP para detener la dispensación.

- En la pantalla electrónica se mostrará el nuevo valor y todavía se podrá modificar mediante el rotary switch.
- Presionar de todas formas el rotary switch para confirmar la dosis programada.

- El pulsador de café programado se apaga una vez confirmado presionando el rotary switch.



Agua caliente:

Presionar el pulsador de agua caliente por programar; la pantalla electrónica muestra el símbolo de la función elegida y el valor ya programado.



Se puede variar la dosis mediante el rotary switch y después presionarlo para confirmar el valor.
O bien presionando el pulsador de agua caliente por programar, empezará la dispensación (mientras tanto todos los demás pilotos se apagarán).
Una vez alcanzada la dosis deseada presionar el pulsador de agua caliente para detener la dispensación:

- En la pantalla electrónica se mostrará el nuevo valor y todavía se podrá modificar mediante el rotary switch.
- Presionar de todas formas el rotary switch para confirmar la dosis programada.
- El pulsador de agua caliente programado se apaga una vez confirmado presionando el rotary switch.

Autosteam (opcional):

Presionar el pulsador de vapor y asegurarse de que el piloto se ilumine:



Se puede variar la temperatura mediante el rotary switch y después presionarlo para confirmar el valor.
O bien presionando el pulsador de vapor programar, empezará la dispensación (mientras tanto todos los demás pilotos se apagarán).

Una vez alcanzada la temperatura deseada presionar el pulsador de vapor para detener la dispensación.

- En la pantalla electrónica se mostrará el nuevo valor y todavía se podrá modificar mediante el rotary switch.
- Presionar de todas formas el rotary switch para confirmar la temperatura programada.
- El pulsador de valor programado se apaga una vez confirmado presionando el rotary switch.

TRANSFERENCIA DOSIS :

Trámite esta función se puede transferir el valor de las dosis programadas a otros grupos.
Seleccionar el grupo que se usa como "origen" y confirmar:



Seleccionar el grupo de "destino" para el par de la programación y confirmar.
NOTA: El grupo usado como origen es desinhibido.



DOSIS ESTÁNDAR :

Mediante esta función se pueden reincorporar los valores de las "Dosis estándar" para los grupos. La pantalla electrónica muestra:



Seleccionar el grupo de café al cual aplicar la "dosis estándar" de programación y confirmar presionando el rotary switch.

7.2.3 SETPOINT TEMPERATURA

Con el rotary switch colocarse en el símbolo "Setpoint de temperatura" y presionarlo para acceder:



Se muestran 4 opciones:



Símbolo	Descripción
	Setpoint grupos (sólo versión T3).
	Setpoint caldaie (solo versione T3).
	Setpoint calderas vapor.
	Calienta-tazas.

SETPOINT GRUPOS (sólo versión T3):

En la pantalla electrónica se muestra:



Seleccionar el grupo de café por regular con el rotary switch y confirmar presionándolo.

Ejemplo grupo 1:



Girando el rotary switch elegir la temperatura deseada para el grupo, presionarlo y después para confirmar el dato.

REGULACIÓN OFFSET GRUPOS:

Por la pantalla:



Manteniendo presionado el botón para el lavado se accede a la regulación de los offset de temperatura de los grupos.

La pantalla sucesiva será:



Con el rotary switch se puede seleccionar el grupo al que se quiere regular el offset y presionar para proceder.

Siempre trámite el rotary switch se puede regular el valor del offset de dicho grupo y se confirma presionándolo.

Entonces se puede regular el offset de los otros grupos con el mismo procedimiento o bien seleccionar Menu o Home.

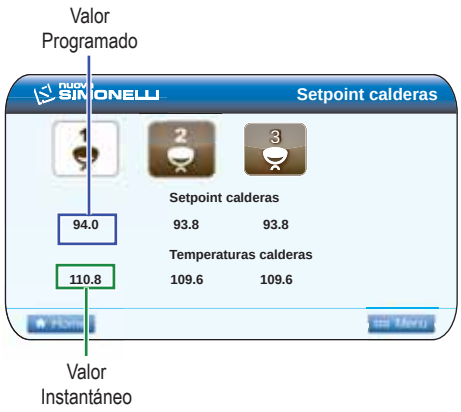
Esta configuración está reservada al técnico habilitado.

SETPOINT CALDERAS (Sólo versión T3):

En la pantalla se muestra:



Seleccionar la caldera de café por regular y confirmar presionándola con el rotary switch.
Ejemplo caldera 1:



Girando el rotary switch elegir la temperatura deseada para el grupo, presionarlo después para confirmar el dato.

REGULACIÓN OFFSET CALDERAS:

Por la pantalla electrónica:



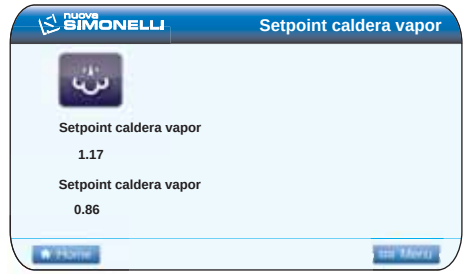
Manteniendo presionado el botón de lavado se accede a la regulación de los offset de temperatura de las calderas.
La pantalla sucesiva será:



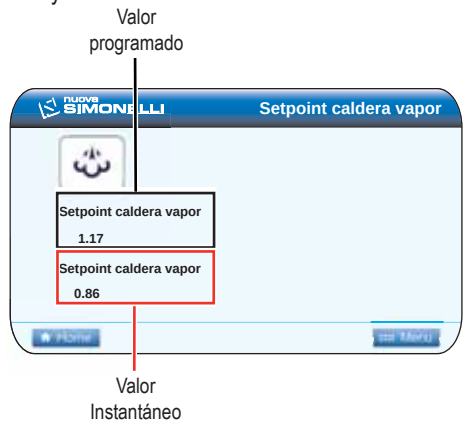
Con el rotary switch se puede seleccionar la caldera de café de la que se quiera regular el offset y presionar para proceder.
Siempre mediante el rotary switch se puede regular el valor del offset de dicho grupo y se confirma presionándolo.
Entonces se puede regular el offset de los otros grupos con el mismo procedimiento o bien seleccionar Menu o Home .
Esta configuración está reservada al técnico habilitado.

SETPOINT CALDERA VAPOR :

En la pantalla electrónica se muestra:



Seleccionar el símbolo vapor y confirmar con el rotary switch.



Girando el rotary switch elija la presión/temperatura deseadas para la caldera (consulte la tabla de la página siguiente), presiónelo después para confirmar el dato.

ESPAÑOL

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

CALIENTA-TAZAS :

En la pantalla electrónica se muestra:



Si se quiere trabajar en "manual" seleccionar con el rotary switch el símbolo Manual y presionar:



Si se quiere trabajar en modo "temporizado" seleccionar con el rotary switch el símbolo Temporizado y presionarlo.
Se muestra la siguiente pantalla:



Con el rotary switch se pueden modificar los tiempos de ON y de OFF y después confirmarlos presionándolo.

7.2.4 AJUSTE DE LAS TECLAS Y DE LA PANTALLA

Con el rotary switch colocarse en el símbolo "Ajuste de las teclas y de la pantalla electrónica" y presionar para acceder:



Se muestran 6 opciones:



Símbolo	Descripción
	Unidad de medida.
	Luminosidad de la pantalla electrónica.
	Luminosidad de las teclas.
	Timeout pantalla electrónica.
	Temperatura dispensación.
	Tiempo dispensación.

UNIDAD DE MEDIDA :

Mediante esta pantalla se puede modificar la unidad de medida de la temperatura para la gestión de todo el interfaz:



Usar el rotary switch para la selección y presionarlo para confirmar.

LUMINOSIDAD PANTALLA ELECTRÓNICA :

Mediante esta función se puede modificar la luminosidad estándar de la pantalla electrónica:



Usar el rotary switch para elegir el nivel y presionarlo para confirmar.

LUMINOSIDAD DE LAS TECLAS :

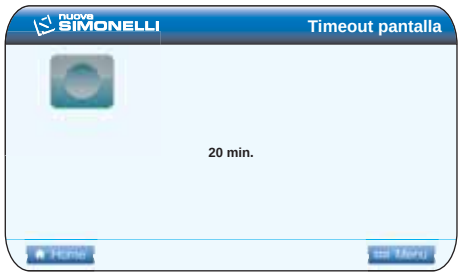
Mediante esta función se puede regular la luminosidad de las teclas:



Usar el rotary switch para elegir el nivel y presionarlo para confirmar.

TIME OUT PANTALLA ELECTRÓNICA :

Ejemplo: ajustando 5 minutos, si la máquina no se usa durante 5 minutos la luminosidad de la pantalla desciende.
Vuelve a ser normal con el siguiente uso.



Usar el rotary switch para elegir el tiempo (minutos) y presionarlo para confirmar.

TEMPERATURA DISPENSACIÓN (Sólo versión T3):

Mediante esta función se puede activar/desactivar la visualización de la temperatura de dispensaciones de grupos en la "Home Page" (página de inicio):



Mediante el rotary switch seleccionar ON OFF / ON OFF y después presionarlo para confirmar

TIEMPO DISPENSACIÓN :

Mediante esta función se puede activar/desactivar la visualización del tiempo de dispensación en la "Home Page":



Si se decide mostrar el tiempo de dispensación (ON OFF), con el rotary switch es necesario seleccionar entre las opciones:

- Temporizado (desaparece después de 5 segundos);
- Persistente (permanece en la pantalla hasta el siguiente café).



Después de haber seleccionado la opción con el rotary switch confirmarla presionándolo.

7.2.5 AHORRO DE ENERGÍA



Con el rotary switch colocarse sobre el símbolo "Ahorro de energía" y presionar para acceder a la función:



Se muestran 3 opciones:



Símbolo	Descripción
	Programa semanal.
	Grupos activos.
	Standby activo.

PROGRAMA SEMANAL **:**
Esta página permite configurar los días de reposo y los días en los que se programa el encendido y apagado automático de la máquina.
Al inicio de la página se mostrará la configuración del primer día de la semana (Lunes).
Girando el rotary switch se mostrarán las configuraciones de los días hasta llegar al último día de la semana, después se seleccionará el símbolo Menu y sucesivamente el símbolo. Home .
La operación es cíclica.



Para modificar la configuración de un día, hace falta que el día se muestre y por lo tanto es necesario presionar el rotary switch.

Entonces se seleccionará el símbolo ON OFF / ON OFF que señalará si en ese día está prevista una programación de encendido o apagado (ON OFF) o no (ON OFF):

Ejemplo de día programable:



Ejemplo de día OFF:



Para guardar la modificación hay que presionar de nuevo el rotary switch. Entonces si el día está activo, empezarán a parpadear las horas del tiempo de ON.

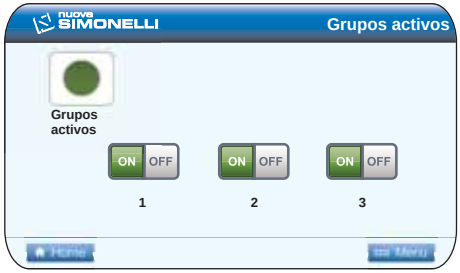


Girando el rotary switch se muestra y cambia el valor.
Presionando el rotary switch se guarda el valor y se pasa a la modificación de los minutos de tiempo de ON.
El procedimiento precedente se repite ya sea con los minutos y las horas de tiempo ON que para las horas y los minutos del tiempo de OFF.
Una vez guardados los minutos del tiempo de

OFF se vuelve a las condiciones iniciales donde, girando el rotary switch se pueden ver las configuraciones de los diferentes días de la semana, inicio y menú.

GRUPOS ACTIVOS  **:**

Mediante esta función se pueden ajustar los grupos realmente activos cuando se enciende la máquina:



Para ajustar los grupos activos cuando se enciende la máquina hacer lo siguiente:

- Acceder a la función presionando el rotary switch en el símbolo grupos activos.
- Se pueden activar/desactivar de manera independiente los grupos mediante el rotary switch. Presionar el rotary switch para confirmar y pasar al grupo sucesivo. Confirmando el último grupo se vuelve al menú.
- Presionando en el símbolo Home se vuelve a la página de inicio.

NOTA: Para hacer de todas formas que la modificación sea efectiva hay que salir de la programación, apagar y volver a encender la máquina con el interruptor principal situado abajo a la derecha.

Con el sucesivo encendido el grupo desactivado se verá en la pantalla electrónica de color más oscuro y no funcionará (Ej. desactivación grupo 1).



La modificación es permanente y se debe anular siguiendo el mismo procedimiento con el cual se ha activado.

Se pueden también desactivar los grupos sin entrar en programación.

Desde la siguiente pantalla de stand-by:



Presione contemporáneamente el botón  y la tecla de café  en el caso de la versión S o la tecla un café largo  en el caso de la versión V y el grupo correspondiente se deshabilitará y en el display aparecerá (Ej. Desactivación grupo 1):



Para volver a habilitar el grupo habrá que hacer la misma operación en ese grupo o bien apagar y volver a encender la máquina con el interruptor principal situado abajo a la derecha.

NOTA: La modificación no es permanente ya que cada vez que se enciende con el interruptor principal todos los grupos resultarán activos.

NOTA: En el caso de que un grupo esté inhabilitado no se podrá efectuar ninguna dispensación y las resistencias de la caldera y grupo estarán apagadas.

STANDBY ACTIVO :

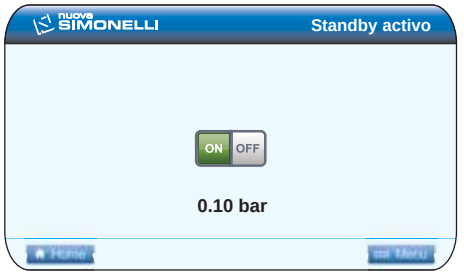
Esta función permite a la máquina entrar o no en un estado de standby activo, que permite elegir si apagar completamente la máquina o bien mantenerla a una presión ajustada (menor que aquella de funcionamiento).

Mediante el rotary switch se pueden seleccionar las siguientes opciones:

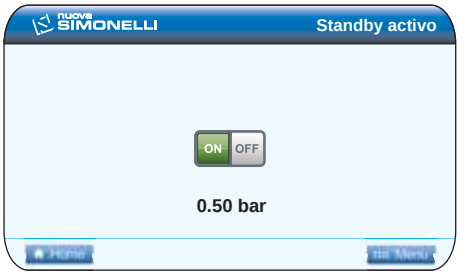
- **OFF:** cuando la máquina está en OFF está apagada completamente y en la pantalla se muestra el rótulo "OFF".



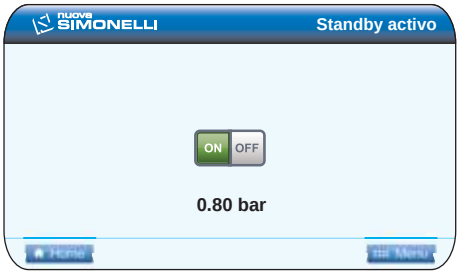
- **ON 0.10 bar:** cuando la máquina está en OFF la máquina mantiene una presión de 0.10 bar y en la pantalla (ajustada con luminosidad mínima) se muestra el rótulo "BAJO CONSUMO".



- **ON 0.50 bar:** cuando la máquina está en OFF la máquina mantiene una presión de 0.50 bar y en la pantalla (ajustada con la luminosidad mínima) se muestra el rótulo "BAJO CONSUMO".



- **ON 0.80 bar:** cuando la máquina está en OFF la máquina mantiene una presión de 0.80 bar y en la pantalla (ajustada con luminosidad mínima) se muestra el rótulo "BAJO CONSUMO".



Presionar el rotary switch para confirmar la opción deseada.

Este funcionamiento se obtiene, ya sea en el caso de encendido/apagado manual con el pulsador ⏻, ya sea en el caso de encendido/apagado automático a través de la programación.

Si durante uno de los tres estado de standby activo (0.10 bar, 0.50 bar, 0.80 bar) se presiona el pulsador de encendido/apagado ⏻ la máquina irá al estado de apagado total.

Una sucesiva presión de la misma tecla encenderá la máquina.

7.2.6 CUENTA DE LAS DISPENSACIONES

Con el rotary switch colocarse en el símbolo "Cuenta de las dispensaciones" y presionar para acceder:



Se presenta una pantalla que muestra los contadores:



Seleccionar de nuevo el símbolo contador de dispensaciones y presionar el rotary switch.

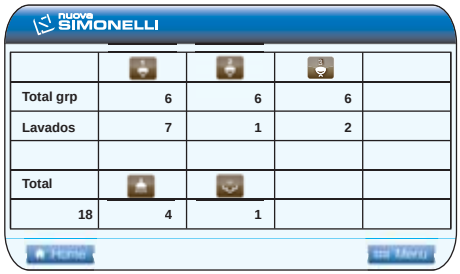
Dentro de la página contadores se pueden ver 2 tablas que muestran los contadores; se puede pasar de una a otra con el rotary switch.

En la primera tabla está la cuenta de cada una de las dosis por cada grupo:

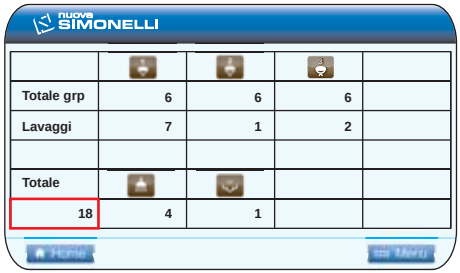


	5	0	0	
	0	0	0	
	0	0	0	
	0	0	0	
Continuo	1	0	0	

En la segunda tabla están los grupos totales, los lavados, los servicios y el total absoluto:



Dentro de las dos tablas se pueden eliminar los diferentes campos entrando en el modo de eliminación.
En el modo de eliminación se accede presionando y manteniendo presionado durante unos segundos, el pulsador de lavado .
Una vez dentro se verá en una tabla un rectángulo rojo que indica el valor que se podrá eliminar.



Usando el rotary switch se puede seleccionar el campo por eliminar y mediante la presión del mismo rotary switch se efectúa la eliminación.

Para salir del modo de eliminación hay que apretar de nuevo el pulsador de lavado .

Para salir de la cuenta presionar de nuevo el rotary switch y seleccionar entonces Menu o Home .

7.2.7 ALARMAS

Con el rotary switch colocarse en el símbolo "Alarmas" y presionar para acceder:

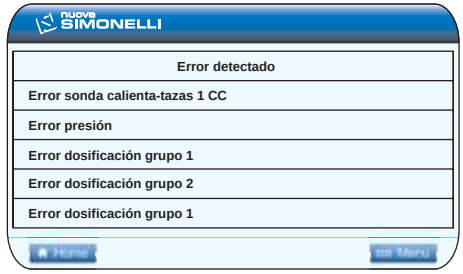


Se muestran 2 opciones:



Símbolo	Descripción
	Informe alarmas
	Alarmas lavados

INFORME ALARMAS :
Esta función permite ver el informe de los errores de la centralita:



Girando el rotary switch se puede navegar a través de las dos páginas con la lista de los errores memorizados por la centralita.
Para eliminar el informe de alarmas hay que presionar y mantener presionado durante 3 segundos el pulsador de lavado del panel de control
Para salir presionar de nuevo el rotary switch y seleccionar Menu o Home .

ALARMA LAVADOS :
Esta función permite ajustar el temporizador (horas y minutos) de la alarma de lavado de los grupos. Ej. ajustando 1 h y 30 min., la máquina señalará la alarma de lavado después de 1h y 30 min. Se puede acceder a la función presionando el rotary switch.
Mediante el rotary switch se puede seleccionar entre las opciones ACTIVO y NO ACTIVO.
Seleccionando con el rotary switch el estado NO ACTIVO ON OFF se vuelve al menú principal.



Seleccionando sin embargo el estado ACTIVO ON OFF hay que ajustar con el rotary switch las horas y los minutos después de los cuales se mostrará la alarma.



ESPAÑOL

Acabado el ajuste de los minutos se vuelve al menú principal.

7.2.8 AJUSTES TÉCNICOS

Con el rotary switch colocarse en el símbolo "Ajustes técnicos" y presionar para acceder:



Se muestran 5 opciones:



Símbolo	Descripción
	Fecha y hora.
	Informaciones.
	Update firmware.
	Mantenimiento
	Ciclo automático lavado.

FECHA Y HORA :

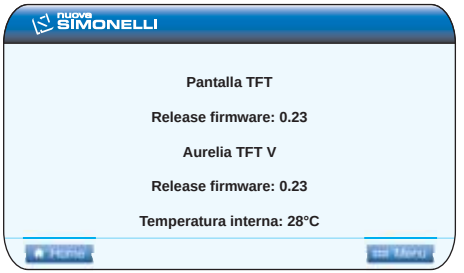
Mediante esta función se puede modificar la fecha y la hora ajustadas en la máquina y que se muestran en la "Home Page".



Una vez seleccionado el símbolo con el rotary switch presionarlo y se tendrá acceso a la modificación del año, mes, día, hora y minutos.
Acabado el ajuste de los minutos se vuelve al menú principal

INFORMACIONES :

Mediante esta función se pueden ver las informaciones principales relativas a la máquina y al software.



UPDATE FIRMWARE :

Mediante esta pantalla se puede actualizar el firmware de la máquina.
Seguir el procedimiento indicado en la pantalla y usar la correspondiente puerta USB en el panel de mando.

MANTENIMIENTO :

Mediante esta función se puede ajustar el mantenimiento programado.
Se puede programar el número de dispensaciones y la fecha a partir del cual se activa la alarma de mantenimiento.
La alarma se presentará cuando se alcance el contador o la fecha.
La máquina continúa funcionando regularmente.
Seleccionar con el rotary switch el símbolo y presionarlo. El número de dispensaciones empezará a parpadear.



Modificar el número de dispensaciones con el rotary switch y confirmar presionándolo.
Modificar sucesivamente del mismo modo el día, mes y año de la fecha de mantenimiento.

Una vez modificado el año se volverá al menú.

Una vez efectuadas las modificaciones, para que sean efectivas, hay que salir de la programación, apagar y volver a encender la máquina desde la home principal.

CICLO AUTOMÁTICO DE LAVADO **:**

Mediante esta función se puede efectuar el ciclo de lavado automático de los grupos.

NOTA: Se puede acceder a la función de lavado también presionando la tecla de lavado .

Introducir el filtro ciego en el portafiltro, añadir media dosis de pulicaff y enganchar el portafiltro al grupo en el cual se quiera realizar el lavado automático.

Seleccionar el grupo en el que efectuar el lavado mediante el rotary switch y presionarlo:



La máquina muestra:



Por lo tanto se puede seleccionar uno de los otros grupos.

Al acabar seleccionar. Menu o Home para salir.

En este caso la pantalla será (Ej. lavado sólo grupo 1):



Acabado el lavado se solicita, automáticamente, la fase de aclarado:

La tecla lavado  empezará a parpadear, presionarlo y la máquina muestra



Vaciar el filtro ciego de posibles restos de pulicaff y reenganchar el portafiltro al grupo.

Presionar el rotary switch en el grupo por aclarar, seleccionar entonces Home y la pantalla será:



NOTA: Durante el ciclo de lavados de los grupos seleccionados se pueden efectuar dispensaciones de café en los grupos no seleccionados.

ESPAÑOL

8. LIMPIEZA

8.1 PARADA

Detener la máquina mediante los tres interruptores generales llevándolos a la posición 0.



Fig. 22

8.2 LIMPIEZA EXTERIOR

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

ATENCIÓN

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

ATENCIÓN

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

Limpieza de la zona trabajo: quitar la rejilla de la superficie de trabajo levantándola primero hacia arriba y retirarla, quitar el plato para recoger el agua ubicado debajo y limpiar todo con agua caliente y detergente.

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

8.3 LIMPIEZA DE LAS ROSETAS INOXIDABLES

Las duchas inoxidables están situadas debajo de los grupos de dispensación.

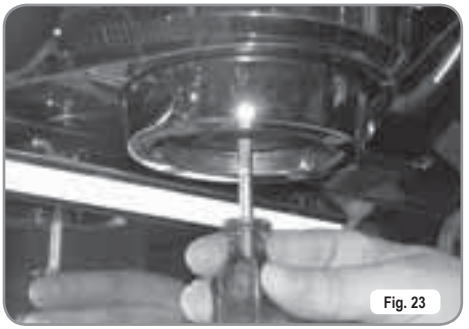


Fig. 23

NOTA: Para la limpieza operar como se describe a continuación:

- Desenroscar el tornillo ubicado en el centro de la roseta.
- Quitar la roseta y controlar que los orificios no estén obstruidos.
- En caso de obstrucciones, limpiar según la descripción (Apartado “LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS).

  Se recomienda limpiar la roseta semanalmente.

8.4 LIMPIEZA DEL GRUPO CON LA AYUDA DEL FILTRO CIEGO

La máquina está preparada para el lavado del grupo dispensación mediante ciclo automático de limpieza y detergente específico en polvo.

Se aconseja efectuar el lavado por lo menos una vez al día.

8.5 LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS

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

9. MANTENIMIENTO

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

NOTA: Después de una reparación o una sustitución de componentes que afectan a partes en contacto con agua y alimentos, se tiene que efectuar el procedimiento de lavado indicado en el punto 1.4 o siguiendo los procedimientos indicados por el fabricante.

9.1 REGENERACIÓN DE LAS RESINAS DEL ENDULZANTE

Con el fin de evitar la formación de depósitos de sarro dentro de la caldera y de los intercambiadores de calor es necesario que el endulzante esté siempre en perfecto estado. Para ello es necesario realizar regularmente la regeneración de las resinas iónicas.
Los tiempos de regeneración se deben establecer en función a la cantidad de café erogada diariamente y a la dureza del agua utilizada.
Indicativamente se pueden detectar con el diagrama indicado en la figura siguiente.

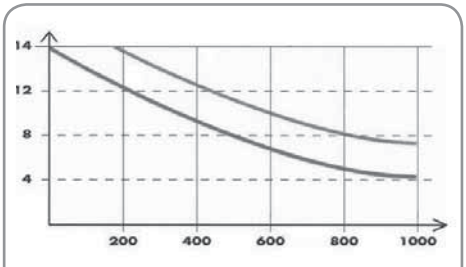


Fig. 24

Los procedimientos de regeneración son las siguientes:

1) Apagar la máquina y colocar un recipiente de al menos 5 litros de capacidad debajo del tubo E.
   Girar las palancas C y D de izquierda a derecha; quitar el tapón desenroscando el pomo G e introducir 1 Kg de sal gruesa para cocina .

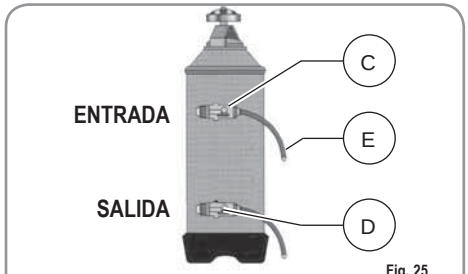


Fig. 25

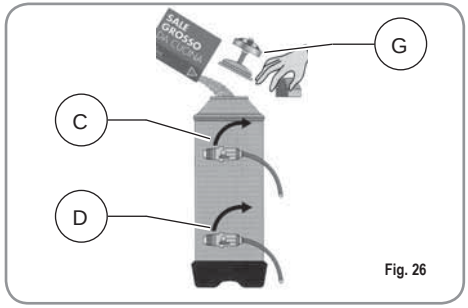


Fig. 26

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

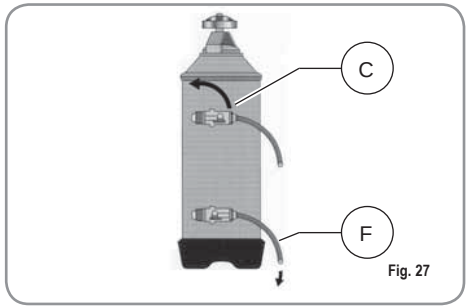


Fig. 27

3) Llevar nuevamente la palanca D hacia la izquierdo.

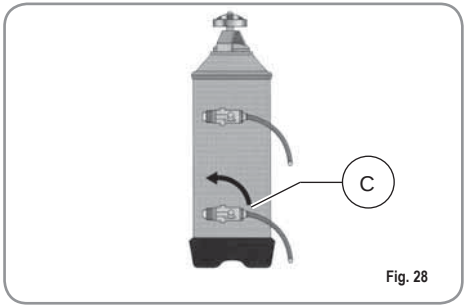
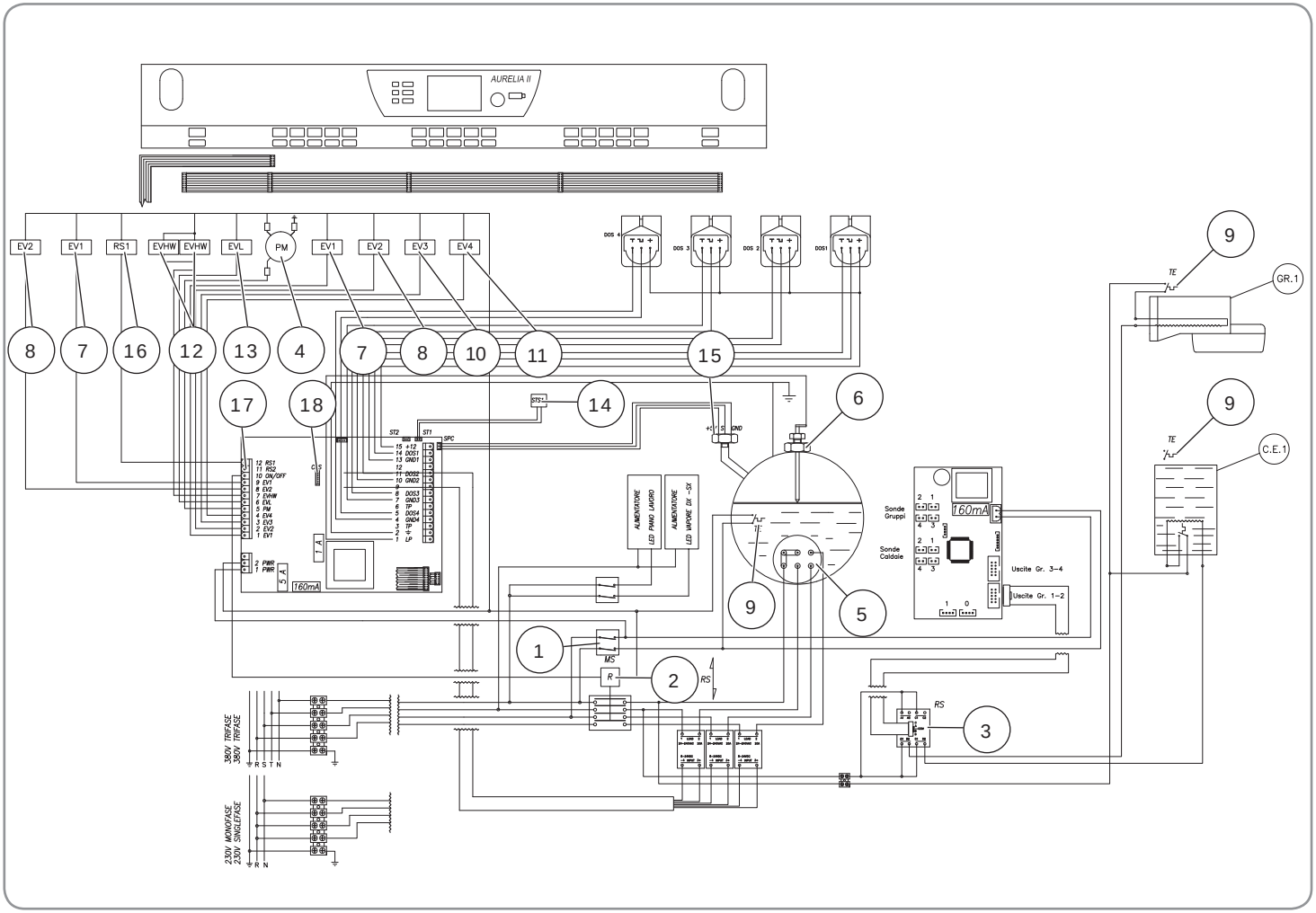


Fig. 28

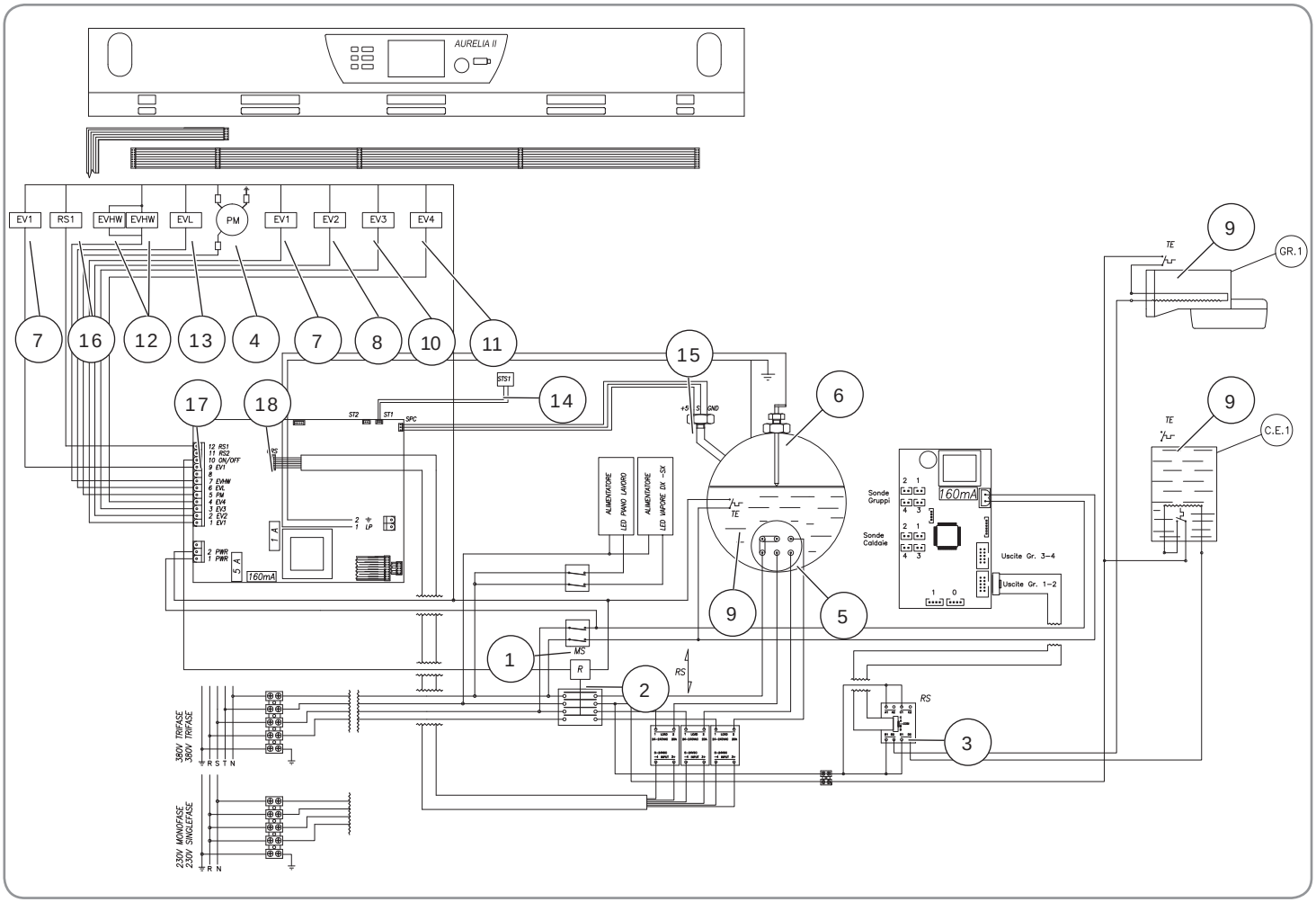
ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA
Aurelia II Digit T3 V



LEGENDE / LEYENDA

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

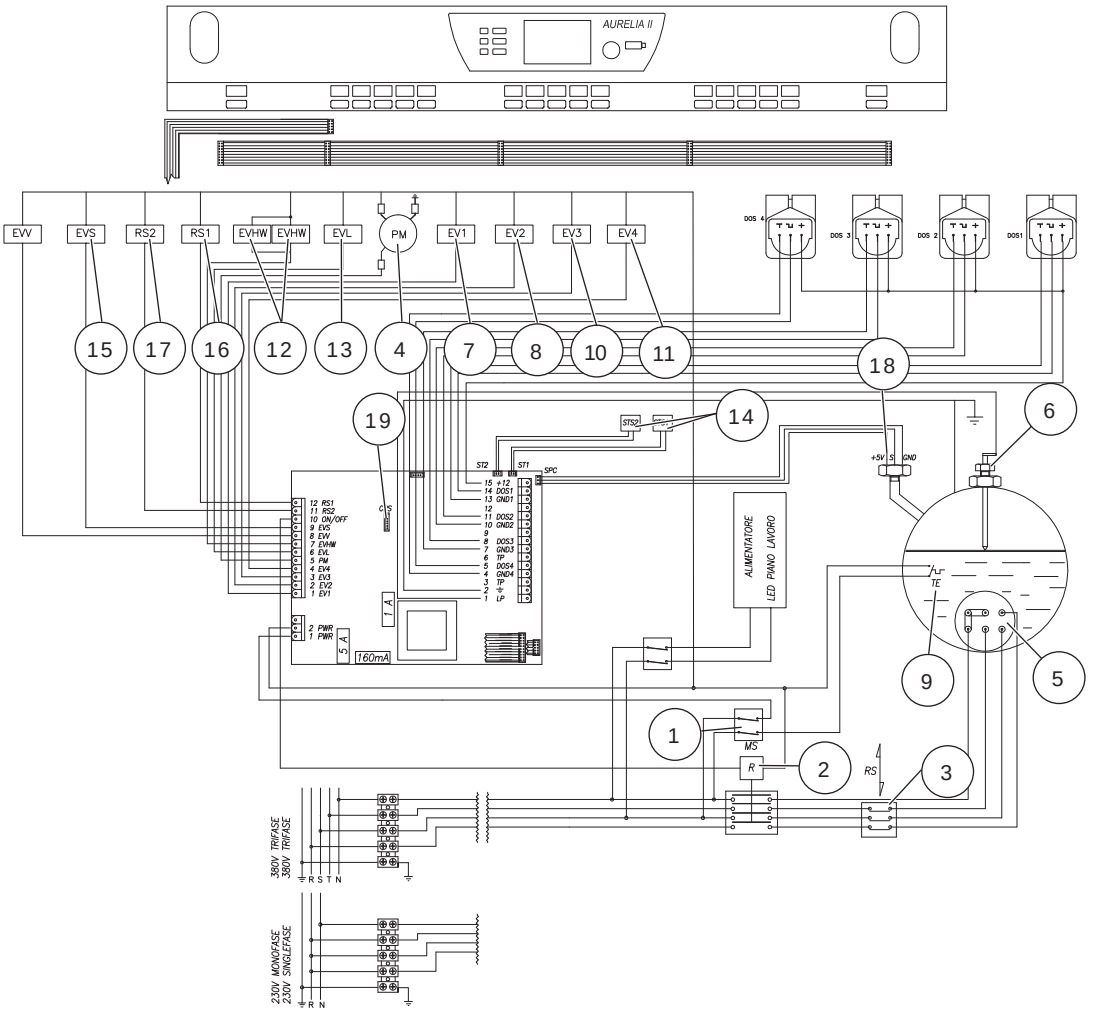
ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA
Aurelia II Digit T3 S



LEGENDE / LEYENDA

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

ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA
Aurelia II Digit V

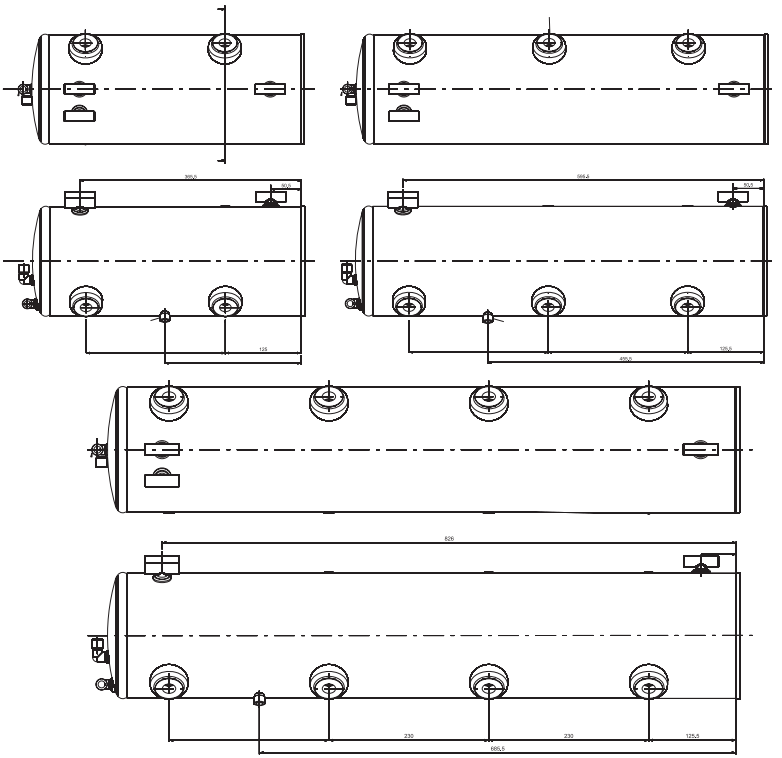


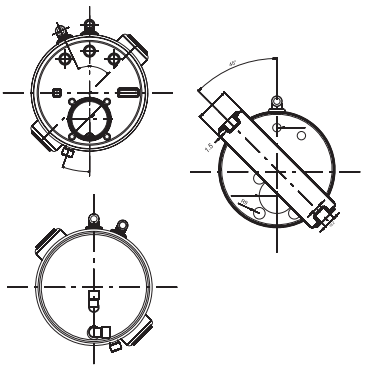
LEGENDE / LEYENDA

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

BOILERANLAGE / ESQUEMA CALDERA
Aurelia II DIGIT

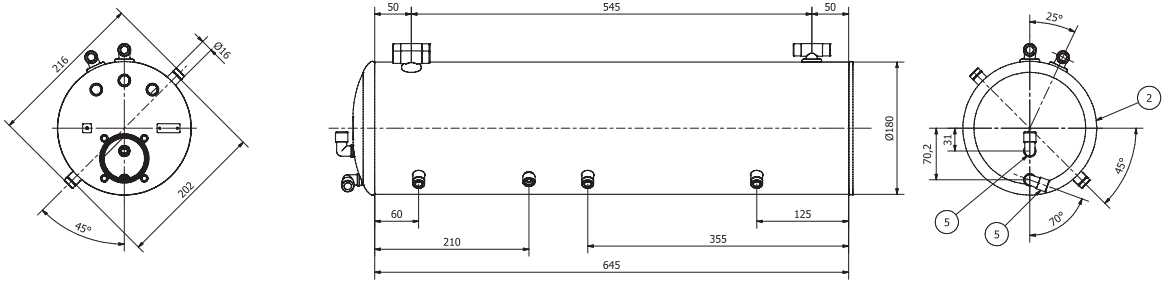
PROJEKTDATEN DAMPFERZEUGER DATOS DE PROYECTO GENERADOR DE VAPOR		
Typ Tipo		
Max. Nennbetriebsdruck MPa Presión de sello MPa	0.18	
Betriebsdruck MPa Presión de funcionamiento MPa	0.10	
Nenntemperatur (C°) Temperaturas de proyecto (C°)	130.5	
Betriebstemperatur (C°) Temperaturas de funcionamiento (C°)	119.6	
Medium Fluido contenido	Gesättigter Wasserdampf Vapor de agua saturado	
Hydraulischer Prüfdruck MPa Presión prueba hidráulica MPa	0.27	
Versorgung Alimentación	Wasserleitung Tubería hídrica	UNIFICAZIONE Directives
LEGENDE LEYENDA	MATERIAL MATERIAL	UNI 3310-72
Mantel (Blech) Forro (chapa)	Cu DHP	UNI 3310-72
Gewölbter Boden Fondo abombado	Cu DHP	UNI 5705-65 UNI 4891
Boden- Flansch Fondo – Brida	OT- Guss Fusión OT P-CuZn40 Pb2	UNI 5705-65 UNI 4891
Flansche Bocchelli Bridas Bocchelli	OT- Guss Fusión OT P-CuZn40 Pb2	UNI 5705-65 UNI 4891
Rohre und Stutzen Tubosy Manguitos de unión	Cu Zn40 Cu Zn37	UNI 4891 UNI 4892
SCHWEISSVERFAHREN PROCEDIMIENTO DE SOLDADURA		
A) Automatische WIG-Schweißung Kupfer-Kupfer (Cu DHP UNI 331) A) TIG automático entre cobre y cobre (Cu DHP UNI 331)		
B) Automatische WIG-Schweißung Kupfer-Messing (Cu DHP UNI) B) TIG automático entre cobre y latón (Cu DHP UNI)		
C) Sauerstoff-Azetylenschweißung von Kupfer (Cu DHP UNI 3310-72 Gruppe 1) und Messing (CuZn40Sni UNI 4891 Gruppe 5c) C) Oxiacetilénicaentre cobre (Cu DHP UNI 3310-72 Grupo 1) y latón (CuZn40Sni UNI 4891 Grupo 5c)		
SICHERHEITSVENTIL VÁLVULA DE SEGURIDAD		
Siehe beiliegendes Zertifikat Ver certificado adjunto		

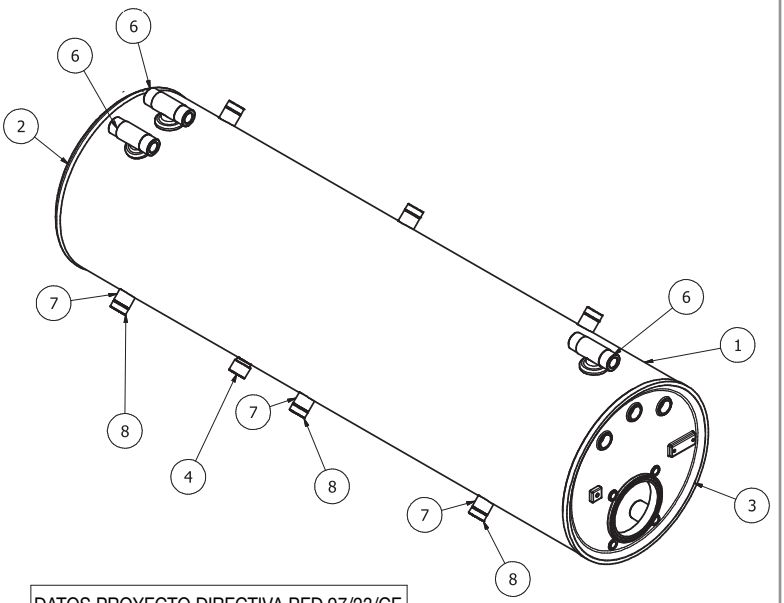




VOLUMEN Liter VOLUME l.	11.4	17.3	23.1
LÄNGE mm. LONGITUD mm.	450	680	910

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





Teileliste Lista de las partes

ELEMENT ELEMENTO	ANZ N.ro	TEILE-NR. NÚMERO PARTE	BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIAL MATERIAL	NORMEN NORMAS
1	1	00014340	Gehäuse Boiler Aurelia 0.180 2 Gr II T3 Cuerpo caldera Aurelia 0.180 2 Gr II T3	Kupfer CIJ-DHP 99.9 Cobre CIJ-DHP 99.9	EN10204-3.1 B
2	1	00010370	Schale D.180 2 Bohrungen Copa D.180 2 orificios	Kupfer CIJ-DHP 99.9 Cobre CIJ-DHP 99.9	EN10204
3	1	00060280	FLANSCH BOILER d 180 BRIDA CALDERA d 180	OT57 CW510L	
4	1	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde OT57 CW51DL Conexión 3/8" Macho OT57 CW51DL	OT57 CW510L	EN12164
5	2	00061551	Anschweiß- Winkelstück 3/8 AG OT57 CW51DL Codo para soldar 3/8 M OT57 CW51DL	OT57 CW510L	
6	3	00061871	Anschluss Dampf OT 57 CW51DL Conexión toma de vapor OT 57 CW51DL	OT57 CW510L	
7	3	00161510	Austauscherrohr D16X1 Tubo interc. D16X1	Kupfer CIJ-DHP 99.9 Cobre CIJ-DHP 99.9	EN 12735-1
8	6	00030531	Anschluss G1/8 IG durchgehend OT57 CW510L Conexión G1-8 F pasador OT57 CW510L	OT57 CW510L	EN12164

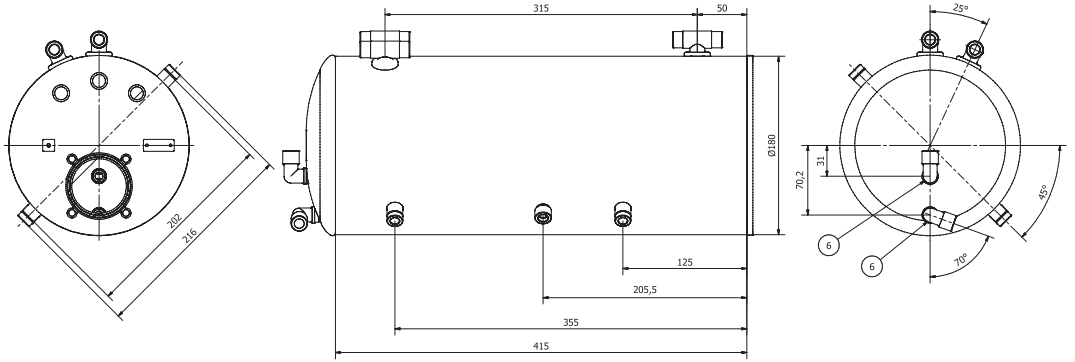
Material Material	Behandlung Tratamiento	Toleranz Tolerancia	Skala Escala	A2
Kupfer, Messing Cobre, latón	Beizen Decapado	Mittel Media	1:2	

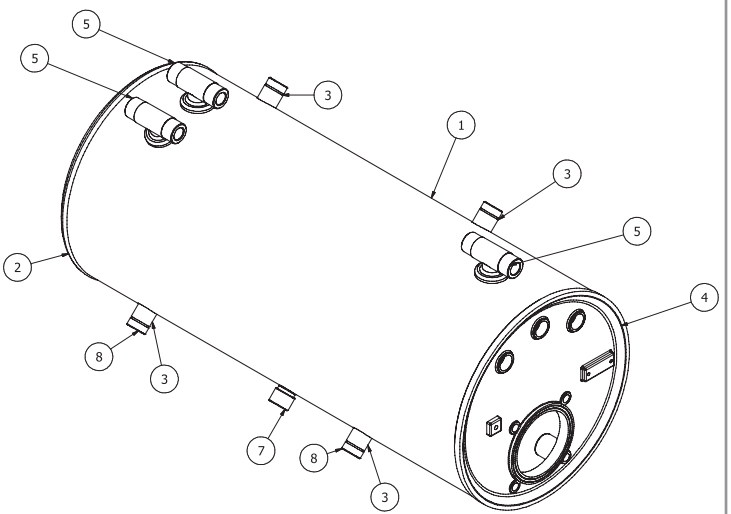
Beschreibung Descripción		Datum Fecha
Boiler Caldera D.180 3Gr Aurelia II T3 OT57		05/08/2011
Beschreibung Descripción	Konstrukteur Diseñador	Code Código
NS 98030503	MF	90014740

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

VOLUMEN VOLUME	17 LT
TS	130.5°
MPa max.	0.18
PT	2.7 Bar
MEDIUM FLUIDO	H2O

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





Teileliste Lista de las partes

ELEMENT ELEMENTO	ANZ N.ro	TEILE-NR. NÚMERO PARTE	BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIAL MATERIAL	NORMEN NORMAS
1	1	00014330	Gehäuse Boiler Aurelia 0.180 2 Gr II T3 Cuerpo caldera Aurelia 0.180 2 Gr II T3	Kupfer CIJ-DHP 99.9 Cobre CIJ-DHP 99.9	EN10204-3.1 B
2	1	00010370	Schale D.180 2 Bohrungen Copa D.180 2 orificios	Kupfer CIJ-DHP 99.9 Cobre CIJ-DHP 99.9	EN10204
3	2	00161510	Austauscherrohr D16X1 Tubo interc. D16X1	Kupfer CIJ-DHP 99.9 Cobre CIJ-DHP 99.9	EN12735-1
4	1	00060280	FLANSCH BOILER d 180 BRIDA CALDERA d 180	OT57 Cw510L	
5	3	00061871	Anschluss Dampf OT 57 CW51DL Conexión toma de vapor OT 57 CW51DL	OT57 CW510L	
6	2	00061551	Anschweiß- Winkelstück 3/8 AG OT57 CW51DL Codo para soldar 3/8 M OT57 CW51DL	OT57 CW510L	
7	1	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde OT57 CW51DL Conexión 3/8" Macho OT57 CW51DL	OT57 CW510L	EN12164
8	4	00030531	Anschluss G1/8 IG durchgehend OT57 CW510L Conexión G1-8 F pasador OT57 CW510L	OT57CW510L	EN12164

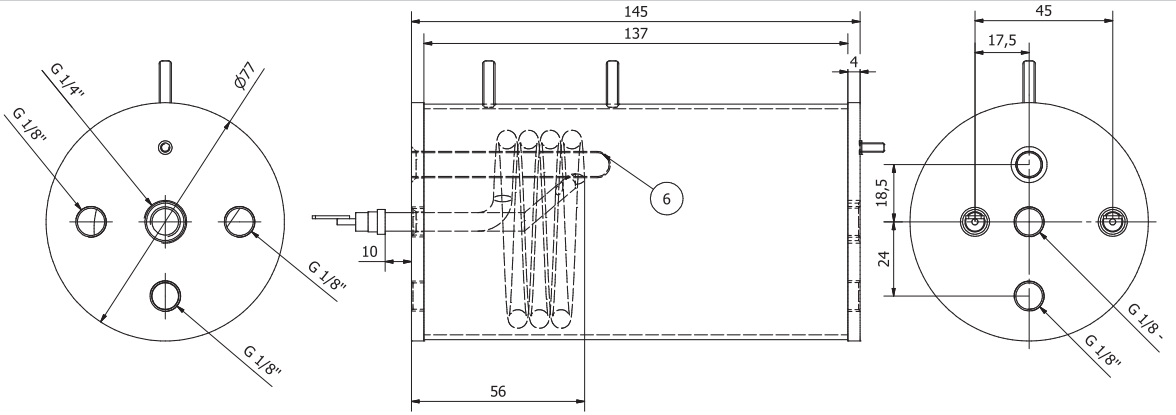
Material Material	Behandlung Tratamiento	Toleranz Tolerancia	Skala Escala	A2
Kupfer, Messing Cobre, latón	Beizen Decapado	Mittel Media	1:2	

Beschreibung Descripción		Datum Fecha
Boiler	Caldera D.180 2Gr Aurelia II OT57	05/08/2011

Beschreibung Descripción	Konstrukteur Diseñador	Code Código
NS 98030502	MF	90014730

DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE PROJEKTDATEN RICHTLINIE DG-RICHTLINIE 97/23/EG	
VOLUMEN VOLUME	11.3 LT
TS	130.5°
MPa max.	0.18
PT	2.7 Bar
MEDIUM FLUIDO	H2O

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

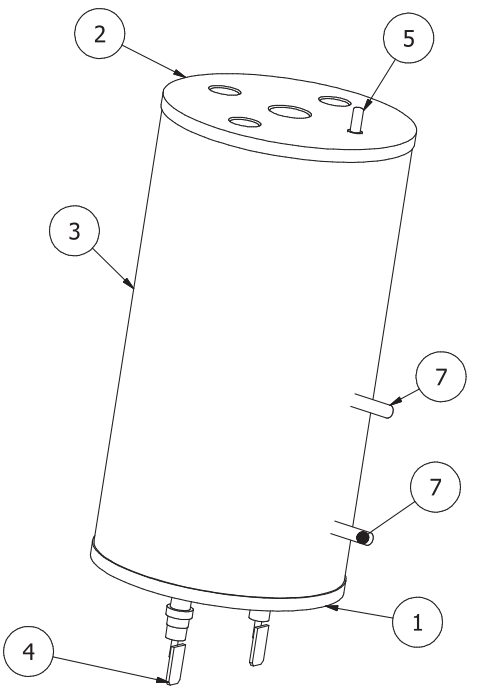


Teileliste Lista de las partes				
ELEMENT ELEMENTO	ANZ N.ro	TEILE-NR. NÚMERO PARTE	BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIAL MATERIAL
1	1	00041000	Flansch Pr bearbeitet Inox +1 Microbar Brida Pr elaborada Inoxidable +1 Microbar	INOX AISI316L
2	1	00040500	Flansch 4 Bohrungen, bearbeitet Inox Microbar Brida 4 orificios elaborada InoxidableMicrobar	INOX AISI316L
3	1	00160770	Rohr Inox D.76.1 sp1.5 Aisi 316L Tubo inoxidable D.76.1 sp1.5 Aisi 316L	INOX AISI316L
4	1	00110900	Anschweiß-Widerstand 1000W 230V Inox Ausf. 2009 (Zeichng. GGS63597) Resistenciapor soldar 1000W 230V Inoxidable versión 2009 (Diseño GGS63597)	INCOLOY800
5	1	00080800	Stiftschraube M3x8 Inox Prisionero M3x8 inoxidable	INOX
6	1		Fühler-Schutzrohr Microbar Inox Tubo porta-bulbo microbar Inoxidable	INOX
7	2	00081210	Stiftschraube M4x15 Inox Prisionero M4x15 Inoxidable	INOX

Material Material	Behandlung Tratamiento	Toleranz Tolerancia	Skala Escala	A3
Edelstahl Aisi 316L Acero inoxidableAisi 316L		Mittel Media	1:1	

Beschreibung Descripción	Datum Fecha
Boiler Caldera D.76.1 Microbar inox 230 V	10/01/08

Beschreibung Descripción	Konstrukteur Diseñador	Code Código
98030308 Nuova Simonelli	Marco Feliziani	90040280



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

Codice 31000386.2
Ed. 02 del 02/2014

Nuova Distribution Centre
LLC 6940Salashan PKWY BLDG A 98248
Ferdale, WA
Tel. +1.360.3662226
Fax +1.3603664015
videoconf.+1.360.3188595
www.nuovasimonelli.it
info@nuovasimonelli.com

Via M. d'Antegiano, 6
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
Tel. +39.0733.9501
Fax +39.0733-950242
www.nuovasimonelli.it
E-mail: n.simonelli@nuovasimonelli.it

Graphics and printing by: **X TYPE ENGINEERING S.r.l.**

La Nuova Simonelli si riserva di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.