AURELIA WAVE DIGIT - T³

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA (Tłumaczenie Oryginału)





SPIS TREŚCI

- 3 | INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA
- 10 INFORMACJE OGÓLNE
- 11 DANE TECHNICZNE
- 13 OPIS URZĄDZENIA
- 16 INSTALACJA
- 20 CZYNNOŚCI WYKONYWANE PRZEZ TECHNIKÓW
- 21 UŻYTKOWANIE
- 27 PROGRAMOWANIE
- 101 CZYSZCZENIE
- 103 KONSERWACJA

PL INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Niniejsza instrukcja jest integralną częścią produktu i ma zostać dostarczona każdemu użytkownikowi. Uważnie przeczytaj wszystkie ostrzeżenia, ponieważ zawierają one istotne informacje wymagane do bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia. Po przeczytaniu instrukcji, zachowaj ją na wypadek jakichkolwiek wątpliwości.
- Urządzenie to może być używane wyłącznie do celów opisanych w niniejszym dokumencie. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody spowodowane niewłaściwym użyciem.
- Przed rozpoczęciem korzystania z maszyny zapoznaj się z całością dokumentu .
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, czy też osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że są pod nadzorem lub otrzymały wyraźny instruktaż wykwalifikowanej osoby.
- Po zdjęciu opakowania upewnij się, że produkt nie został w żaden sposób uszkodzony. Jeśli masz jakiekolwiek wątpliwości, nie korzystaj z urządzenia i skontakuj się z wykwalifikowanym technikiem. Pamiętaj, że wszelkie opakowania należy zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci, ponieważ stanowią one potencjalne źródło zagrożenia.
- Urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w miejscach, w których będzie używane i konserwowane jedynie przez wyszkolony personel.
- Ekspresu nie wolno instalować w pobliżu jakichkolwiek strumieni cieczy.
- Poziom hałasu maszyny wynosi mniej niż 70dB.
- W celu ułatwienia wentylacji, proszę umieścić część urządzenia z otworami wentylacyjnymi w odległości co najmniej 15 cm od ścian lub innych powierzchni ograniczających swobodny przepływ powietrza.
- Pamiętaj, że podczas instalacji, konserwacji, rozładunku i regulowania ekspresu, operator musi mieć na sobie rękawice robocze i obuwie ochronne.
- Przed uruchomieniem maszyny upewnij się, że zasilanie sieciowe odpowiada danym przedstawionym na tabliczce znamionowej. Jest ona widoczna po wyjęciu zbiornika na wodę. W przeciwnym wypadku gwarancja ulegnie wygaśnięciu.
- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z wszelkimi obowiązującymi normami międzynarodowymi i państwowymi dotyczącymi systemów hydraulicznych, w tym maszyn zapobiegających przepływowi wstecznemu. Z tego powodu wszelkie czynności hydrauliczne muszą zostać przeprowadzone przez wykwalifikowanego technika.

- Podczas instalacji urządzenia konieczne jest użycie elementów dostarczonych wraz z ekspresem. Jeśli konieczne będzie wykorzystanie elementów dodatkowych, wykwalifikowana osoba dokonująca instalacji musi sprawdzić, czy są odpowiednie do kontaktu z wodą przeznaczoną do spożycia. Osoba ta musi wykonać podłączenie instalacji hydraulicznej zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa obowiązującymi w miejscu instalacji. Zawsze używaj nowego węża do podłączenia wody - stare węże nie mogą zostać ponownie użyte.
- Podczas instalacji wykwalifikowany elektryk musi zamontować automatyczny wyłącznik instalacyjny, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa umożliwiający całkowite odłącznie zasilania w przypadku przeciążenia.



- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody związane z brakiem uziemienia, które jest konieczne ze względów bezpieczeństwa. Skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem, który sprawdzi zgodność parametrów sieci z tabliczką znamionową urządzenia, a w szczególności skontroluje pojemność elektryczną w odniesieniu do maksymalnej mocy maszyny.
- Istnieją pewne podstawowe zasady dotyczące użytkowania każdego sprzętu elektrycznego. Są to w szczególności następujące wytyczne:
 - Nigdy nie dotykaj urządzenia mokrymi dłońmi/stopami.
 - Nigdy nie używaj sprzętu bez obuwia.
 - Nigdy nie używaj przedłużaczy tam, gdzie znajdują się wanny/prysznice.
 - Nigdy nie ciągnij kabla w celu odłączenia maszyny od prądu.
 - Nigdy nie wystawiaj urządzenia na działanie czynników atmosferycznych.
 - Nigdy nie pozwalaj na korzystanie ze sprzętu dzieciom, osobom nieupoważnionym bądź też osobom, które nie przeczytały instrukcji obsługi.
- Licencjonowany elektryk powinien upewnić się, czy wykorzystane przewody elektryczne są odpowiednie dla parametrów przyłącza urządzenia.
- Nie używaj adapterów, rozdzielaczy gniazdek lub przedłużaczy. Jeśli elementy te są absolutnie konieczne, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Aby zapobiec niebezpiecznemu przegrzaniu, zaleca się pełne przedłużenie przewodu zasilającego. Nigdy nie wolno blokować miejsc służących odprowadzaniu ciepła, w szczególności w podgrzewaczu filiżanek.
- Samodzielna wymiana przewodu zasilającego przez użytkownika jest zabroniona. Jeśli przewód ulegnie uszkodzeniu, należy wyłączyć sprzęt i wezwać licencjonowanego elektryka w celu jego wymiany. Operacja ta musi zostać przeprowadzona przez autoryzowany serwis lub producenta.

- Urządzenie musi zostać zasilone w wodę nadającą się do spożycia oraz odpowiadającą przepisom w miejscu instalacji. Technik dokonujący instalacji potrzebuje stosownego potwierdzenia od właściciela/zarządcy, że woda spełnia wszelkie normy i wymagania.
- W przypadku maszyn podłączonych do sieci wodociągowej, ciśnienie musi wynosić pomiędzy 2 a 4 bary.
- Temperatura otoczenia musi mieścić się w zakresie od 5 do 30 stopni celsjusza.
- Po zakończeniu instalacji, urządzenie jest włączone i pozostawione w stanie gotowości do pracy.
- Zabronione jest pozostawianie uruchomionej maszyny bez nadzoru.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania dyszy spieniającej. Nigdy nie umieszczaj pod nią dłoni ani nie dotykaj jej bezpośrednio po użyciu.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia dokładnie przeczytaj instrukcję.
- Nie przerywaj rozpoczętego cyklu czyszczenia, ponieważ w urządzeniu mogą pozostać szkodliwe resztki detergentu.
- W przypadku awarii lub nieprawidłowego funkcjonowania wyłącz urządzenie. Nie wykonuj samodzielnie żadnych napraw, skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem. Tylko producentlub autoryzowane serwisy mogą dokonywać napraw, wyłącznie przy użyciu oryginalnych części zamiennych. Niestosowanie się do tych zasad może zagrażać bezpieczeństwu przyszłych użytkowników.
- Na wypadek pożaru należy odłączyć zasilanie przy użyciu głównego wyłącznika. Unikaj gaszenia ognia wodą, gdy maszyna jest włączona.
- Przed wykonaniem czynności konserwujących, autoryzowany technik musi wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.



- Jeśli zdecydujesz się zaprzestać używania maszyny, sugerujemy odłączenie jej od prądu.
- Nigdy nie wyrzucaj urządzenia aby się go pozbyć, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem lub producentem w celu uzyskania odpowiednich wskazówek.

INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW



Zgodnie z dyrektywami / wytycznymi 2011/65/EU dotyczącymi ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, a także usuwania odpadów, symbol skrzyżowanego, dużego pojemnika na śmieci, który znajduje się na maszynie wskazuje, że produkt pod koniec swojego cyklu życia musi być utylizowany oddzielnie od pozostałych odpadów.

Z tego powodu konieczne jest oddanie sprzętu, którego cykl życia się zakończył, do jednego z odpowiednich, oddzielnych centrów zbiórki odpadów elektronicznych i elektrotechnicznych, lub też oddanie go sprzedawcy.

Odpowiednia, selektywna zbiórka odpadów w celu recyklingu zużytego sprzętu przyczynia się do uniknięcia ewentualnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia ludzi oraz pomaga w recyklingu materiałów, z których składa się maszyna. Nielegalne pozbycie się produktu przez użytkownika oznacza zastosowanie kar administracyjnych zgodnie z dekretem prawnym nr 22/1997 (artykuł 50 i następstwa dekretu ustawodawczego nr 22/1997).

PRZYGOTOWANIA PO STRONIE KUPUJĄCEGO

- Przygotowanie miejsca instalacji Kupujący musi przygotować odpowiednie miejsce do montażu urządzenia (patrz rozdział "Instalacja").
- Wymagania odnośnie przyłącza elektrycznego Instalacja zasilania sieciowego musi być zgodna z przepisami i normami bezpieczeństwa obowiązującymi w kraju instalacji. Konieczne jest także uziemienie, jak również instalacja przełącznika wielobiegunowego zapobiegającego niepożądanym skutkom ew. przetężeń prądu.



Przewody zasilające muszą być dobrane odpowiednio do maksymalnego poboru prądu wymaganego przez maszynę, tak aby zapewnić całkowitą utratę napięcia przy pełnym obciążeniu na poziomie poniżej 2%.

 Wymagania hydrauliczne Przygotuj odpowiedni odpływ i sieć zasilającą o maksymalnym stopniu twardości 3/5 stopni francuskich (60-85 ppm).

SYMBOLE



- A Ogólne zagrożenie
- B Zagrożenie elektryczne
- C Zagrożenie poparzeniem
- D Zagrożenie uszkodzenia urządzenia
- E Operacja do wykonania przez
- wykwalifikowanego technika

POZOSTAŁE ZAGROŻENIA

Pomimo zapewnienia przez producenta systemów ochrony najwyższej jakości, poniższe obszary również stanowią zagrożenie:

- <u>sss</u>
- Grupy
- Dysza spieniająca
- Dysza gorącej wody
- Podgrzewacz filiżanek

OTRZYMANIE URZĄDZENIA

TRANSPORT

7



Maszyna transportowana jest na palecie, w odpowiednio przymocowanym kartonie.

Osoby dokonujące jakichkolwiek operacji wysyłania/przemieszczania sprzętu muszą być wyposażone we wszelkie elementy BHP, takie jak rękawice.

Przenoszenie urządzenia może być wykonane wyłącznie przez dwie lub więcej osób.



Nieprzestrzeganie norm i przepisów bezpieczeństwa dotyczących podnoszenia i przenoszenia materiałów wyklucza producenta z wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne szkody.

PRZEMIESZCZANIE

PRZECHOWYWANIE



- Z pomocą odpowiedniego wózka powoli unieś paletę na wysokość około 30 cm i przetransportuj urządzenie.
- Po upewnieniu się, że w okolicy nie ma żadnych przeszkód, rzeczy lub osób kontynuuj przemieszczanie sprzętu.
- Po przybyciu do miejsca docelowego spuść paletę na ziemię



ROZPAKOWANIE



Opakowanie zawierające urządzenie musi być przechowywane z dala od czujników atmosferycznych.

Przed wykonaniem poniższych czynności upewnij że ładunek jest stabilny i nie upadnie po obcięciu pasków.

Mając na sobie rękawice i obuwie ochronne, operator musi obciąć paski i umieścić maszynę w odpowiednim miejscu.

Zwróć uwagę na wymiary i ciężar maszyny!

Po zdjęciu opakowań i palety postaraj się nie zanieczyszczać nimi środowiska.

WERYFIKACJA ZAWARTOŚCI

Po otrzymaniu ekspesu sprawdź, czy opakowanie jest nienaruszone.

Wewnątrz powinna znajdować się instrukcja obsługi i zestaw odpowiednich części.

W przypadku uszkodzeń lub usterek skontaktuj się z lokalnym dealerem. Przy każdym kontakcie w sprawie kłopotów z urządzeniem podaj jego numer seryjny. Dla problemów z dostawą kontakt ten musi zostać nawiązany w przeciągu 8 dni od otrzymania urządzenia.



- 1 Urządzenie (ilustracja poglądowa)
- 2 Tamper (1 szt.)
- 3 Pojedyncze sitko (po 1 szt. na grupę)
- 4 Podwójne sitko (po 1 szt. na grupę)
- 5 Ślepe sitko (po 1 szt. na grupę)
- 6 Sprężyna (po 1 szt. na grupę)
- 7 Kolba (po 1 szt. na grupę + 1 dodatkowa szt.)
- 8 Podwójna wylewka (po 1 szt. na grupę)
- 9 Pojedyncza wylewka (po 1 szt. na grupę)
- 10 Rura dopływowa 3/8" (1 szt.)
- 11 Rura odpływowa 3/4" (1 szt.)

- A Model i wersja
- B Numer seryjny
- C Kod QR
- D Zasilanie
- E Ciśnienie robocze
- F Częstotliwość
- G Max. ciśnienie dopływu
- H Opcje dodatkowe
- I Moc
- J Data produkcji

9

PRODUCENT:

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

MODEL URZĄDZENIA: AURELIA WAVE DIGIT T³











Wersja		DIGIT			T ³			
Grupy		2	3	4	2	3		
Napięcie elektryczne	v	230/380			230/380			
Moc (z podgrzewaczem filiżanek)	5100	5900	6000	7000	8750			
Moc (bez podgrzewacza W filiżanek)		4700	5400	5400	6600	8250		
Pojemność bojlera grupy kawowej*	L.	/			0,8	0,8		
Pojemność bojlera parowego	L.	14	17	22	14	17		
Waga netto	kg/lb	78/172	92/203	108/238	80/176	95/209		
Waga brutto	kg	84/105	102/205	124/273	86/190	105/231		
Poziom hałasu	dB	<70			<70			
Wymiary								
x	mm inch	802 31 9/16"	1032 40 10/16"	1262 49 11/16"	802 31 9/16"	1032 40 10/16"		
Ŷ	mm inch		537 21 2/16"		537 21 2/16''			
Z	mm inch	605 23 13/16"			605 23 13/16"			
A	mm inch		135 - 180 5.3 - 7.1		135 - 180 5.3 - 7.1			

* pojemność podana dla pojedynczego bojlera

AURELIA WAVE DIGIT-T³ SIMONELLI 12

OPIS URZĄDZENIA

2















AURELIA WAVE DIGIT-T³

		P1	Para (spienianie) 1
1	Wyświetlacz dotykowy	P2	Para (spienianie) 2
2	Regulacja Easycream (opcjonalnie)	P3	Gorąca woda 1
3	Podgrzewacz filiżanek	P4	Gorąca woda 2
4	Wyświetlacz Easycream (opcjonalnie)	P5	Gorąca woda 3
5	Dysza Easycream (opcjonalnie)	P6	1 kawa typu "espresso"
6	Grupa	P7	2 kawy typu "espresso"
7	Kratka	P8	Ciągła ekstrakcja
8	Dysza gorącej wody	P 9	1 kawa typu "lungo"
9	Dysza pary	P10	2 kawy typu "lungo"
10	Stopki urządzenia	P11	Czyszczenie
11	Wskaźnik poziomu ciśnienia	P12	Włącznik/wyłącznik podgrzewacza filiżanek
12	Zewnętrzny LED	P13	Włącznik/wyłącznik urządzenia
13	Dźwignia pary	P14	Para (spienianie) 1 (T3 - DIGIT - V)
14	Regulacja gorącej wody	P15	Para (spienianie) 2 (T3 - DIGIT - V)
		P16	Ekstrakcja START/STOP

Każda z grup ma wyświetlacz, który prezentuje czas ekstrakcji.

Jeśli w urządzeniu zamontowany jest system Easycream, każda z dysz parowych ma wyświetlacz oraz regulację.

3.1 PRZEZNACZENIE

- Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z zasadami zawartymi w deklaracji zgodności.
- Przeznaczone jest do specjalistycznego użytku przez profesjonalistów z branży kawowej.
- Wraz z urządzeniem dostarczony jest również podgrzewacz do filiżanek. Jest on przeznaczony wyłącznie do takiego użytku, każde inne zastosowanie jest niewłaściwe, a co za tym idzie niebezpieczne.

3.2 NIEWŁAŚCIWE UŻYCIE

W niniejszym podrozdziale wymieniono jedynie kilka sytuacji, w których można przewidzieć niewłaściwe użycie urządzenia.

Musi być ono wykorzystywane zgodnie z wytycznymi przedstawionymi w niniejszym dokumencie.

Do niewłaściwych sposobów użycia należą między innymi następujące przypadki:

- Użycie przez niewyspecjalizowanych, niewyszkolonych użytkowników.
- Dopływ cieczy innej niż zmiękczona woda przydatna do spożycia, o maksymalnej twardości na poziomie 3/5 stopni francuskich (60/85 ppm).
- Dotykanie grup rękami.
- Napełnianie kolby czymkolwiek poza zmieloną kawą.
- Umieszczanie obiektów niebędących filiżankami na ich podgrzewaczu.
- Umieszczanie pojemników wypełnionych cieczą na podgrzewaczu do filiżanek.
- Podgrzewanie napojów lub innych substancji.
- Umieszczanie jakichkolwiek elementów materiałowych/tkanin na podgrzewaczu do filiżanek.

DIGIT-T³

- · Zapychanie odpowietrzników różnymi przedmiotami, w tym tkaninami.
- Użytkowanie mokrego urządzenia.

4 INSTALACJA





PL

4.1 UMIESZCZENIE

Do podniesienia maszyny potrzeba co najmniej 2 osób.

Przed instalacją urządzenia sprawdź, czy wybrane miejsce odpowiada wymiarom i wadze ekspresu.

- Umieść maszynę na płaskiej, poziomiej powierzchni, na wysokości co najmniej 900 mm.
- Pozostaw co najmniej 100 mm wolnej przestrzeni dookoła maszyny w celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji.
- Dopasuj ustawienie ekspresu poprzez regulację wysokości nóżek.



╲ 🔨



4.2 PODŁĄCZENIE WODY

PL

Zwróć uwagę na zapewnienie odpowiedniego przepływu wody w rurach dopływowych.

Oceń, czy odpływ jest w stanie odprowadzić wystarczajacą ilość cieczy. Zabronione jest wykorzystanie rur, które były uprzednio używane.

Za konserwację filtra odpowiada nabywca urządzenia.

- 1 Filtr siatkowy
- 2 Zmiękczacz
- 3 Odpływ 50 mm

Nieutrzymanie jakości wody na odpowiednim poziomie skutkuje utratą gwarancji.

PARAMETRY WODY

- Całkowita twardość na poziomie 50-60 ppm.
- Ciśnienie wody w sieci pomiędzy 2 a 4 bary. Niska temperatura woda musi być chłodna.
- Minimalny przepływ: 200 l / h.
- Filtracja na poziomie 1 mikrona.
- Wskaźnik tds na poziomie pomiędzy 50 a 250 ppm.
- Zasadowość pomiędzy 10 a 150 ppm.
- Zawartość chloru poniżej 0.5 mg / l.
- PH pomiędzy 6.5 a 8.5.







4.3

PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej zweryfikuj zgodność parametrów sieci z danymi na tabliczce znamionowej.

PARAMETRY PRZYŁĄCZA

- A 380 V 3 fazy + uziemienie
- B 230 V monofaza
- 1 Czarny
- 2 Szary
- 3 Brązowy
- 4 Niebieski
- 5 Żółto-zielony



4.4 CZYNNOŚCI WSTĘPNE

Po zakończeniu instalacji, urządzenie zostaje włączone i doprowadzone do stanu gotowości do pracy.

Po osiągnięciu stanu gotowości do pracy, przeprowadzone zostają następujące czynności:

- Przetestowanie całego obwodu kawy przy wykorzystaniu wszystkich grup.
- Uruchomienie spieniacza na 1 minutę.
- Całkowite opróżnienie bojlera parowego, powtórzone co najmniej 3 razy.

Dobrą praktyką jest sporządzenie odpowiedniego raportu po zakończeniu instalacji.



5

CZYNNOŚCI WYKONYWANE PRZEZ TECHNIKÓW





PL

Czynności opisane w niniejszym podrozdziale mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników.

Producent nie odpowiada za jakiekolwiek skutki niezastosowania się do powyższej wytycznej.

5.1 REGULACJA EKONOMIZERA GORĄCEJ WODY

Należy przeprowadzić ją przy uruchomionej maszynie.

W celu regulacji użyj śrubokręta i ustaw odpowiednio śrubę znajdującą się u góry urządzenia:

- Przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara aby zmniejszyć temperaturę gorącej wody.
- Przekręć ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aby zwiększyć temperaturę gorącej wody.

5.2 WYMIANA BATERII ZEGARA

Elektroniczna jednostka sterująca wyposażona jest w baterię litową służącą zasilaniu zegara. Bateria ta może pracować przez około 3 lata, następnie należy ją wymienić.

W przypadku dłuższych okresów nieaktywności maszyny, zegar może zostać zatrzymany - w momencie wyświetlenia komunikatu OFF na wyświetlaczu urządzenia, przytrzymaj wciśnięty przycisk czyszczenia tak długo, aż nie pojawi się komunikat "Disabled clock".

DIGIT-T³

UŻYTKOWANIE







PL

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, użytkownik powinien zapoznać się z instrukcjami bezpieczeństwa zawartymi w niniejszym dokumencie.

6.1

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

- Wciśnij "I", aby włączyć urządzenie.
- Wciśnij "0", aby wyłączyć urządzenie.

Jeśli raport diagnostyczny wykaże anomalie bądź awarie, ZABRONIONA JEST ingerencja użytkownika. Prosimy o kontakt ze Wsparciem Technicznym.

Wyświetlacz:

- Podświetlony: na około 1 sekundę pojawia się wersja oprogramowania.
- Niepodświetlony: pojawia się napis OFF.

Urządzenie nie jest sprawne, ponieważ główny włącznik zasila jedynie kartę elektroniczną.

W celu konserwacji karty elektronicznej należy wyłączyć urządzenie za pomocą zewnętrznego wyłącznika głównego lub odłączyć wtyczkę.





6.1.1 RĘCZNE WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Automatyczne włączanie/wyłączanie NIEZAPROGRAMOWANE

 \bigcirc

Upewnij się, że główny włącznik jest w pozycji "I".

WŁĄCZANIE

Przytrzymaj przycisk ON/OFF przez około dwie sekundy, aż do momentu jego podświetlenia. Jednostka sterująca wykona autodiagnozę w celu sprawdzenia funkcjonalności urządzenia, podświetlą się wszystkie przyciski wyboru.

Po zakończeniu etapu diagnostycznego, na ekranie pojawi się Strona Główna ("Home Page").

Po zakończeniu autodiagnozy wszystkie klawisze wyboru zostaną aktywowane.

WYŁĄCZANIE

Przytrzymaj przycisk ON/OFF przez około dwie sekundy, aż

domomentu jego wygaszenia.

Urządzenie wyłączy się, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat OFF.



Automatyczne włączanie/wyłączanie ZAPROGRAMOWANE

Upewnij się, że główny włącznik jest w pozycji "I".

Urządzenie włączy się zgodnie z pierwszym zaprogramowanym czasem uruchomienia.

Jednostka sterująca wykona autodiagnozę w celu sprawdzenia funkcjonalności urządzenia, podświetlą się wszystkie przyciski wyboru.

Po zakończeniu etapu diagnostycznego, na ekranie pojawi się Strona Główna ("Home Page").

Po zakończeniu autodiagnozy wszystkie klawisze wyboru zostaną aktywowane.

Urządzenie wyłączy się zgodnie z pierwszym zaprogramowanym czasem wyłączenia.

TRYB CZUWANIA

Jeśli urządzenie jest w trybie czuwania, należy nacisnąć przycisk ON/OFF **(P13)**. Więcej informacji znajduje się w części ZARZĄDZANIE ZASILANIEM.



P13











6.2 EKSTRAKCJA KAWY

Po uruchomieniu urządzenia:

- Umieść w kolbie sitko wybranej wielkości (pojedyncze lub podwójne).
- Napełnij kolbę odpowiednio zmieloną kawą.
- Równomiernie ubij kawę przy pomocy tampera.
- Oczyść brzegi kolby ze zmielonej kawy.
- Przepłucz grupę przepuść wodę przez co najmniej 2 sekundy, włączając i wyłączając jej obieg odpowiednim przyciskiem.
- Umieść kolbę w grupie.
- Ustaw filiżankę (filiżanki) pod wylewką i rozpocznij ekstrakcję poprzez naciśnięcie wybranego przycisku.

Po zakończeniu procesu ekstrakcji pozostaw kolbę w grupie, tak aby trzymała temperaturę.





6.3 DYSZA SPIENIAJĄCA

Podczas użytkowania dyszy parowej nie należy umieszczać pod nią dłoni. Nie należy również dotykać dyszy zaraz po użyciu.

Przed użyciem oczyść dyszę ze skroplin, uruchamiając przepływ pary na co najmniej dwie sekundy.

Pociągnij/popchnij dźwignię. Całkowite jej pociągnięcie spowoduje zatrzymanie w pozycji maksymalnej. Popchnięcie spowoduje automatyczny powrót dźwigni do pozycji początkowej.



6.4 PRZYGOTOWANIE CAPPUCCINO

Całkowicie zanurz dyszę w dzbanku napełnionym mlekiem do poziomu 1/3.

Włącz przepływ pary. Przed osiągnięciem przez mleko pożądanej temperatury, delikatnie przesuń dyszę ku powierzchni, poruszając dzbankiem w górę i w dół.

Po zakończeniu procesu spieniania, ostrożnie oczyść dyszę miękką ściereczką.





6.5 DYSZA GORĄCEJ WODY

Podczas użytkowania dyszy gorącej wody nie należy umieszczać pod nią dłoni. Nie należy również dotykać dyszy zaraz po użyciu.

Przed użyciem oczyść dyszę ze skroplin, uruchamiając przepływ wody w obiegu na co najmniej dwie sekundy.

- Pod dyszą umieść odpowiednie naczynie.
- Naciśnij przycisk wyboru gorącej wody. Zostanie on podświetlony.

Ilość dostarczonej wody zależy od ustawionej systemowo wartości. Możliwe jest również ręczne zakończenie procesu poprzez ponowne naciśnięcie przycisku.

Dysza gorącej wody może być używana również w trakcie procesu ekstrakcji kawy.



6.6 EASYCREAM (opcjonalnie)

Podczas użytkowania systemu Easycream nie należy umieszczać pod nim dłoni. Nie należy również dotykać go zaraz po użyciu.

- Easycream służy dostarczaniu do dyszy spieniającej pary wraz z powietrzem. Zarówno temperatura, jak i ilość powietrza są programowalne.
- Naciśnij przycisk spieniania. Zostanie on podświetlony.

Przed użyciem pamiętaj o przepłukaniu dyszy. System Easycream może być używany również w trakcie procesu ekstrakcji kawy. Spienianie zostanie automatycznie przerwane w momencie osiągnięcia przez mleko odpowiedniej temperatury. PROGRAMOWANIE





Ekrany opisane w instrukcji są poglądowe.

STRONA GŁÓWNA - HOME PAGE

- A Ciśnienie pary i pasek informacyjny
- B Temperatura grup
- C Ikony grup
- D Czas ekstrakcji

Naciśnij (M), aby przejść do menu głównego.

MENU GŁÓWNE - MAIN MENU

- 1 Moje kawy
- 2 Ustawienia wyświetlacza i przycisków
- 3 Programowanie ekstrakcji
- 4 Czyszczenie maszyny
- 5 Zarządzanie zasilaniem
- 6 Ustawienia temperatury
- 7 Liczniki
- 8 Ustawienia

Naciśnij jedną z ikon, aby przejść do wybranego menu.

Interakcja z wyświetlaczem następuje poprzez dotknięcie jednego z obszarów dotykowych.



7.1 MOJE KAWY

Wybierz zapisaną recepturę (max. ilość receptur: 12), aby przejść do procesu ekstrakcji.

- 1 Receptura
- 2 Dodaj recepturę
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona

29



7.1.1 AKTYWNA RECEPTURA

Wybierz grupę, dla której chcesz aktywować wybraną recepturę.

- 1 Grupa 1
- 2 Grupa 2
- 3 Grupa 3
- 4 Grupa 4
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona

AURELIA WAVE DIGIT-T³





7.1.2 TWORZENIE RECEPTURY

Po wyborze grupy, dla której chcesz stworzyć nową recepturę, ustaw:

- 1 Temperaturę grupy
- 2 Temperaturę boilera (T³)
- 3 Wagę zmielonej kawy
- 4 Dozowanie 1 kawy "espresso"
- 5 Dozowanie 1 kawy "lungo"
- 6 Dozowanie 2 kaw "espresso"
- 7 Dozowanie 2 kaw "lungo"
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona
- E Zmniejsz
- F Zwiększ

31 SIMONELLI

AURELIA WAVE DIGIT-T³



- 8 Czas rozpoczęcia preinfuzji 9 Czas zakończenia preinfuzji
- 10 Preinfuzja (czas rozpoczęcia czas zakończenia)
- 11 Infuzja (czas rozpoczęcia czas zakończenia)
- 12 Postinfuzja (czas rozpoczęcia czas zakończenia)
- Przejdź do poprzedniego ekranu menu Α
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona
- E Zmniejsz
- Zwiększ F



Technologia PULSEJET (opcjonalnie)

- 13 Preinfuzja pulsejet (czas rozpoczęcia czas zakończenia)
- 14 Infuzja (czas rozpoczęcia czas zakończenia)
- 15 Postinfuzja (czas rozpoczęcia czas zakończenia)

Zachowaj recepturę, nadając jej nazwę przy pomocy klawiatury (16).

Więcej informacji w sekcji PROGRAMOWANIE EKSTRAKCJI.

- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona
- E Zmniejsz
- F Zwiększ

33



7.2 USTAWIENIA WYŚWIETLACZA I PRZYCISKÓW

Naciśnij jeden z dotykowych przycisków, aby przejść do wybranego menu.

- 1 Jednostki miary temperatury
- 2 Jasność przycisków
- 3 Jasność wyświetlacza
- 4 Jasność zewnętrznych LEDów
- 5 Wyświetlanie temperatury ekstrakcji
- 6 Wyświetlanie czasu ekstrakcji
- 7 Ustawienia wygaszacza ekranu
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona

AURELIA WAVE DIGIT-T³



35

7.2.1 JEDNOSTKI MIARY TEMPERATURY

Wybierz domyślną jednostkę miary temperatury.

- 1 Fahrenheit
- 2 Celsjusz
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menuB Przejdź do menu głównego

AURELIA WAVE DIGIT-T³



7.2.2 JASNOŚĆ PRZYCISKÓW

Ustaw jasność podświetlenia przycisków.

- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Zmniejsz
- D Zwiększ


7.2.3 JASNOŚĆ WYŚWIETLACZA

Ustaw jasność wyświetlacza.

- A Przejdź do poprzedniego ekranu menuB Przejdź do menu głównego
- С Zmniejsz
- D Zwiększ



7.2.4 JASNOŚĆ ZEWNĘTRZNYCH LEDÓW

Ustaw jasność zewnętrznych lamp LED.

- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Zmniejsz
- D Zwiększ



7.2.5 WYŚWIETLANIE TEMPERATURY EKSTRAKCJI

Ustaw wyświetlanie temperatury ekstrakcji.

- 1 Wyłączone
- 2 Włączone
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego



7.2.6 WYŚWIETLANIE CZASU EKSTRAKCJI

Ustaw sposób wyświetlania czasu ekstrakcji.

- Czasowy 1
- 2 Ciągły
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menuB Przejdź do menu głównego



7.2.7 USTAWIENIA WYGASZACZA EKRANU

W momencie uruchomienia wymagane jest podłączenie urządzenia USB (1). Obraz musi być zgodny ze wskazanymi na ekranie wymaganiami co do jego rozdzielczości oraz formatu.

Kiedy wykryty zostanie plik graficzny, na ekranie pojawi się jego podgląd.

- 2 Anuluj
- 3 Potwierdź
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego



Po wyświetleniu podglądu wymagane jest potwierdzenie zapisania ustawień.

- 1 Anuluj
- 2 Potwierdź





7.3 PROGRAMOWANIE EKSTRAKCJI

Naciśnij jeden z dotykowych przycisków, aby przejść do wybranego menu.

- 1 Programowanie grup
- 2 Ustawienia standardowe
- 3 Gorąca woda
- 4 Przeniesienie ustawień ekstrakcji
- 5 Preinfuzja
- 6 Easycream (opcjonalnie)
- 7 Technologia Pulsejet (opcjonalnie)
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona

43 SIMONELLI



7.3.1 PROGRAMOWANIE GRUP

Każda ze stron koresponduje z numerem grupy, która ma być zaprogramowana. Grupy numerowane są od lewej do prawej.

- 1 1 kawa "espresso"
- 2 2 kawy "espresso"
- 3 1 kawa "lungo"
- 4 2 kawa "lungo"
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona
- E Zmniejsz
- F Zwiększ



7.3.2 USTAWIENIA STANDARDOWE

Wybierz, dla której z grup chcesz zastosować ustawienia standardowe.

- 1 Grupa 1
- 2 Grupa 2
- 3 Grupa 3
- 4 Grupa 4

45

- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego

- C Poprzednia strona
- D Następna strona



7.3.3 GORĄCA WODA

Ustaw czas działania dyszy z gorącą wodą.

- 1 Doza 1
- 2 Doza 2
- 3 Doza 3
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona
- E Zmniejsz
- F Zwiększ



F



7.3.4 PRZENIESIENIE USTAWIEŃ EKSTRAKCJI

Wskaż, na które grupy chcesz przenieść ustawienia ekstrakcji. Wraz z przesuwaniem ekranu, zmienia się grupa źródłowa.

- 1 Źródło grupa numer 1
- 2 Źródło grupa numer 2
- 3 Źródło grupa numer 3
- 4 Źródło grupa numer 4
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia grupa
- D Następna grupa



7.3.5 PREINFUZJA

Wybierz grupy, dla których chcesz aktywować preinfuzję. Jeśli na urządzeniu zostanie aktywowana funkcja Pulsejet, preinfuzję należy ustawić wcześniej.

- 1 Czas rozpoczęcia
- 2 Czas zakończenia
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona
- E Zmniejsz
- F Zwiększ



7.3.6 EASYCREAM (OPCJONALNIE)

Wskaż ustawienia dotyczące procesu spieniania mleka przy wykorzystaniu fukcji Easycream. Pamiętaj o dostosowaniu śruby odpowiadającej za regulację funkcjonowania systemu Easycream.

Jeśli urządzenie posiada podwójny Easycream, na wyświetlaczu pojawią się dwie strony.

- 1 Opóżnienie domieszania powietrza
- 2 Końcowa temperatura powietrza
- 3 Końcowa temperatura mleka
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Zmniejsz
- D Zwiększ

49 SIMONELLI AURELIA WAVE DIGIT-T³



7.3.7 TECHNOLOGIA PULSEJET (OPCJONALNIE)

Wybierz grupy, dla których chcesz uruchomić funkcjonalność, a następnie wskaż wybrane ustawienie.

- 1 Ustawienie1
- 2 Ustawienie 2
- 3 Ustawienie 3
- 4 Brak Pulsejet
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Ekran wyboru grup
- D Ekran wyboru ustawień



51

7.4 CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Naciśnij jeden z dotykowych przycisków, aby przejść do wybranego menu.

- 1 Czyszczenie grup
- 2 Automatyczne przepłukiwanie grup (opcjonalnie)
- 3 Ustawienia alarmu przed czyszczeniem grup
- 4 Przepłukiwanie boilera (opcjonalnie)
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego



7.4.1 CZYSZCZENIE GRUP

Ustaw cykl czyszczenia dla pojedynczej grupy.

- 1 Wybór grupy
- 2 Ilość wody użytej do czyszczenia
- 3 Ilość wody użytej do spłukania
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego

AURELIA WAVE DIGIT-T³



7.4.2 AUTOMATYCZNE PRZEPŁUKIWANIE GRUP (OPCJONALNIE)

Ustaw automatyczne przepłukiwanie grup po wyjęciu kolby.

- 1 Włącz/wyłącz
- 2 Czas trwania przepłukiwania (0-8 s)
- 3 Opóźnienie (0-5 s)
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Zmniejsz
- D Zwiększ



7.4.3 USTAWIENIE ALARMU PRZED CZYSZCZENIEM GRUP

Określ wyprzedzenie z jakim uruchamiany ma być alarm ostrzegający o zbliżającym się czyszczeniu grup.

- 1 Włącz/wyłącz alarm
- 2 Ustaw czas

Określkiedy wyświetlomma zostapowiadomienie:

- 3 Po zakończeniczyszczenia
- Przed roczpocze m czyszczenia 4
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- С Zmniejsz
- Zwiększ D

AURELIA WAVE DIGIT-T³







7.4.4 AUTOMATYCZNE PRZEPŁUKIWANIE BOILERA (OPCJONALNIE)

Ustaw automatyczne przepłukiwanie boilera.

- 1 Włącz/wyłącz
- 2 Komunikat
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego



7.5 USTAWIENIA ZASILANIA

Naciśnij jeden z dotykowych przycisków, aby przejść do wybranego menu.

- 1 Harmonogram tygodniowy
- 2 Tryb czuwania
- 3 Wybór grup dla harmonogramu tygodniowego
- 4 Oszczędzanie energii
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego



7.5.1 HARMONOGRAM TYGODNIOWY

Ustaw tygodniowy harmonogram dotyczący automatycznego włączania i wyłączania urządzenia.

- 1 Włącz/wyłącz programowanie
- 2 Wybór dnia(E/F)
- 3 Czas uruchomienia urządzenia
- 4 Czas wyłączenia urządzenia
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Zmniejsz
- D Zwiększ

57



7.5.2 TRYB CZUWANIA

Użyj przycisków (C) oraz (D) w celu ustawienia ciśnienia w boilerze podczas oszczędzania energii.

Aby wyłączyć, ustaw wartość na zero - wyświetli się komunikat "OFF".

- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Zmniejsz
- D Zwiększ

AURELIA WAVE DIGIT-T³ SMONELLI 58



59

7.5.3 WYBÓR GRUP DLA HARMONOGRAMU TYGODNIOWEGO

Wybierz grupy, dla których chcesz aktywować tygodniowy harmonogram.

- 1 Włącz/wyłącz grupę 1
- 2 Włącz/wyłącz grupę 2
- 3 Włącz/wyłącz grupę 3
- 4 Włącz/wyłącz grupę 4
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego



7.5.4 OSZCZĘDZANIE ENERGII

Włącz/wyłącz (1) opcję oszczędzania energii.

W trybie oszczędnym urządzenie będzie rozgrzewało się sekwencyjnie, a nie równolegle

Etap rozgrzewania może zająć więcej czasu.

- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego





7.6 USTAWIENIA TEMPERATURY

Naciśnij jeden z dotykowych przycisków, aby przejść do wybranego menu.

- 1 Ustawienia temperatury grup (T³)
- 2 Ustawienia bojlera parowego
- 3 Ustawienia temperatury bojlera (T³)
- 4 Podgrzewacz do filiżanek (opcjonalnie)
- 5 Gorąca woda (opcjonalnie)
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona



7.6.1 USTAWIENIA TEMPERATURY GRUP (T³)

Ustaw temperaturę pracy poszczególnych grup.

- 1 Ustalona temperatura
- 2 Aktualna temperatura
- 3 Wybór grupy
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia grupa
- D Następna grupa
- E Zmniejsz
- F Zwiększ

AURELIA WAVE DIGIT-T³





7.6.2 USTAWIENIA BOJLERA PARY

Ustaw ciśnienie pracy bojlera.

- 1 Ustalone ciśnienie
- 2 Aktualne ciśnienie
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Zmniejsz
- D Zwiększ



7.6.3 USTAWIENIA TEMPERATURY BOJLERA (T³)

Ustaw temperaturę bojlera każdej z grup.

- 1 Ustalona temperatura
- 2 Aktualna temperatura
- 3 Wybór grupy
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia grupa
- D Następna grupa
- E Zmniejsz
- F Zwiększ





65

7.6.4.1

PODGRZEWACZ DO FILIŻANEK (OPCJONALNIE) AKTYWACJA RĘCZNA

Aktywuj podgrzewacz ręcznie, naciskając przycisk C.

- 1 Podgrzewacz do filiżanek aktywny w trybie manualnym
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Przycisk aktywacji podgrzewacza do filiżanek



7.6.4.2 PODGRZEWACZ DO FILIŻANEK (OPCJONALNIE) - CZASOWY

Ustaw podgrzewacz tak, aby działał w określonych odstępach czasowych.

- 1 Podgrzewacz do filiżanek aktywny w trybie czasowym
- 2 Czas uruchomienia (0÷30)
- 3 Czas wyłączenia (0÷60)
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Zmniejsz
- D Zwiększ



7.6.4.3 PODGRZEWACZ DO FILIŻANEK (OPCJONALNIE) - TERMOREGULACJA

Ustaw podgrzewacz w trybie termoregulacji.

- 1 Podgrzewacz do filiżanek aktywny w trybie termoregulacji
- 2 Temperatura (50÷90)
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Zmniejsz
- D Zwiększ



7.6.5 GORĄCA WODA (OPCJONALNIE)

Ustawienie możliwe tylko w przypadku zainstalowania dozującego zaworu gorącej wody. Ustaw temperaturę wody dla trzech przycisków (75÷98).

- 1 Temperatura dozy numer 1
- 2 Temperatura dozy numer 2
- 3 Temperatura dozy numer 3
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Zmniejsz
- D Zwiększ



7.7 LICZNIKI

Naciśnij jeden z dotykowych przycisków, aby przejść do wybranego menu.

- 1 Liczniki grupy 1
- 2 Liczniki grupy 2
- 3 Liczniki grupy 3
- 4 Liczniki grupy 4
- 5 Licznik ogólny wszystkich grup
- 6 Licznik częściowy
- 7 Licznik sumaryczny
- 8 Licznik konserwacji
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona



7.7.1, 7.7.2, 7.7.3, 7.7.4 LICZNIKI GRUP

Liczniki dla każdej z grup mają ten sam układ. Mogą być zresetowane przy pomocy odpowiedniego przycisku.

- 1 Ekstrakcje pojedynczych kaw typu "espresso"
- 2 Ekstrakcje podwójnych kaw typu "espresso"
- 3 Ekstrakcje pojedynczych kaw typu "lungo"
- 4 Ekstrakcje podwójnych kaw typu "lungo"
- 5 Ekstrakcje ciągłe
- 6 Przepłukania grup
- 7 Cykle czyszczące
- 8 Licznik sumaryczny
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona







7.7.5 LICZNIK OGÓLNY WSZYSTKICH GRUP

Prezentuje sumaryczne wartości dla każdej z grup.

Statystyki widoczne są pod ikonami odpowiadającymi poszczególnym grupom.

- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego



7.7.6 LICZNIK CZĘŚCIOWY

Prezentuje statystyki dotyczące wody, ekstrakcji i tym podobnych. Może zostać zresetowany poprzez kliknięcie odpowiedniego przycisku.

Liczniki są przedstawione pod odpowiednimi ikonami.

- 1 Ekstrakcje
- 2 Woda
- 3 Opcjonalne
- 4 Opcjonalne
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego




7.7.7 LICZNIK SUMARYCZNY

Prezentuje całościową, sumaryczną statystykę dozowania, ekstrakcji etc. Nie może zostać zresetowany.

Liczniki są widoczne pod odpowiednimi ikonami.

- Przejdź do poprzedniego ekranu menu Przejdź do menu głównego А
- В



7.7.8 LICZNIK KONSERWACJI

Prezentuje ilość ekstrakcji wykonanych od ostatniej konserwacji.

Licznik jest widoczny pod odpowiednią ikoną.

- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego





7.8 **USTAWIENIA**

Naciśnij jeden z dotykowych przycisków, aby przejść do wybranego menu.

- Ustawienia techniczne 1
- 2 Alarmy
- Zarządzanie hasłami 3
- Diagnostyka 4
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menuB Przejdź do menu głównego

75 AURELIA WAVE DIGIT-T³



7.8.1 USTAWIENIA TECHNICZNE

Ogólne ustawienia dotyczące funkcji systemowych.

- 1 Data i godzina
- 2 Konfiguracja płyty głównej
- 3 Informacje
- 4 Konfiguracja opcjonalna
- 5 Język
- 6 Tryb demo
- 7 Aktualizacja
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego

AURELIA WAVE DIGIT-T³





7.8.1.1 DATA I GODZINA

Ustaw systemową datę i godzinę, widoczne na ekranie.

- 1 Dzień
- 2 Miesiąc
- 3 Rok
- 4 Godzina
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona
- E Zmniejsz
- F Zwiększ



7.8.1.2 KONFIGURACJA PŁYTY GŁÓWNEJ

Główne parametry urządzenia.

- 1 Wersja urządzenia (Digit / T³)
- 2 Ilość grup
- 3 Czułość czujnika poziomu wody
- 4 Czułość czujnika ciśnienia
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona

AURELIA WAVE DIGIT-T³





- 5 Automatyczne dopełnianie bojlera w czasie ekstrakcji
- 6 Automatyczne dopełnianie bojlera
- 7 Pompa mieszacza
- 8 Dopełnianie bojlera ciśnieniem wody sieciowej
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona



7.8.1.3 INFORMACJE

Podgląd danych na temat oprogramowania oraz temperatury. W przypadku awarii urządzenia, informacje te muszą być podane obsłudze technicznej lub dealerowi.

- 1 Oprogramowanie wyświetlacza
- 2 Jednostka sterująca
- 3 Temperatura wewnętrzna
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego



7.8.1.4 KONFIGURACJA OPCJONALNA

Pozwala na ustawienie dodatkowych opcji. Mogą się one różnić w zależności od urządzenia.

- 1 Ilość i umieszczenie systemu/systemów Easycream
- 2 Lista opcjonalna:
 - Czujnik obecności kolby
 - Zawór porcjujący
 - Funkcjonalność Pulsejet
 - Czujnik PH/TDS
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego

- C Poprzednia strona
- D Następna strona



AURELIA WAVE

DIGIT-T³

PL

7.8.1.5 JĘZYK

Ustaw język wyświetlacza.

- 1 Włoski
- 2 Angielski
- 3 Francuski
- 4 Niemiecki
- Hiszpański 5
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menuB Przejdź do menu głównego



7.8.1.6 TRYB DEMO

Tryb ten umożliwia symulację działania urządzenia przy zachowaniu wszystkich aktywnych ustawień.

Włącz lub wyłącz tryb demonstracyjny przy pomocy przycisku (1).

- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego



7.8.1.7 AKTUALIZACJA

Podłącz odpowiednio skonfigurowane urządzenie USB do ekspresu w celu aktualizacji oprogramowania.

- 1 Uruchom aktualizację
- 2 Anuluj aktualizację
- 3 Potwierdź aktualizację
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego





7.8.2 ALARMY

Wyświetlaj, zarządzaj i ustawiaj alarmy przy użyciu wyświetlacza.

- 1 Historia alarmów
- 2 Alarmy konserwacji
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego



7.8.2.1 HISTORIA ALARMÓW

Wyświetl listę alarmów, które wystąpiły do tej pory.

Przewijaj listę (1) w celu zobaczenia większej ilości alarmów zapisanych w historii.

- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego





7.8.2.2 ALARMY KONSERWACJI

Włącz/wyłączalarm konserwacji w danym dniu lub po przekroczeniu progu danej ilości wykonanych cykli, wskazujących na konieczność konserwacji urządzenia.

- 1 Ilość cykli
- 2 Wyzeruj licznik cykli
- 3 Dzień
- 4 Miesiąc
- 5 Rok

87

- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego

- C Poprzednia strona
- D Następna strona



7.8.3 ZARZĄDZANIE HASŁAMI

- Edycja haseł 1
- 2 Zarządzanie uprawnieniami
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menuB Przejdź do menu głównego



7.8.3.1 EDYCJA HASEŁ

Ustaw hasło dla:

- Użytkownika
- Technika
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego



7.8.3.2 ZARZĄDZANIE UPRAWNIENIAMI

DOSTĘP ZABEZPIECZONY HASŁEM TECHNIKA

Ustal uprawnienia użytkownika oraz przydziel dostęp do poszczególnych funkcji:

- Czerwony: odmowa dostepu
- Zielony: zezwól na dostęp

Niektóre funkcje mogą być przeznaczone wyłącznie dla producenta urządzenia.

- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona

AURELIA WAVE DIGIT-T³





7.8.4 DIAGNOSTYKA

- 1 Diagnostyka ogólna
- 2 Technologia Smart Water (opcjonalna)
- 3 Diagnostyka grup
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego



7.8.4.1 DIAGNOSTYKA OGÓLNA

- 1 Pompa
- 2 Zawory/dysze
- 3 Przepływomierz
- 4 Czujniki ciśnienia
- 5 Czujniki temperatury
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona





7.8.4.2 POMPA

Pozwala skontrolować działanie pompy.

Wciśnij (1) aby uruchomić pompę.

- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego



7.8.4.3 ZAWORY/DYSZE

Pozwala skontrolować działanie zaworów oraz dysz.

- Wybierz grupę, dla której chcesz sprawdzić funkcjonowanie zaworu.
- Naciśnij (1) aby otworzyć zawór automatycznego wyrównywania poziomu.
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona



- Naciśnij (2) aby aktywować dyszę gorącej wody.
- Naciśnij (3) aby aktywować lewą dyszę parową.
- Naciśnij (4) aby aktywować prawą dyszę parową.
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona



Α

7.8.4.4 PRZEPŁYWOMIERZ

Pozwala na weryfikację sygnałów wykrytych przez przepływomierze grup.

- 1 Sygnał niewykryty
- 2 Grupa wyłączona
- 3 Sygnał wykryty
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego

AURELIA WAVE DIGIT-T³



7.8.4.5 CZUJNIKI CIŚNIENIA

Pozwala zweryfikować dane zgłaszane przez czujniki ciśnienia.

Naciśnij (1) aby rozgrzać bojler.

- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego



7.8.4.6 **CZUJNIKI TEMPERATURY**

Pozwala zweryfikować dane zgłaszane przez czujniki temperatury.

TEMPERATURA GRUP(T³)

- 1 Ustalona temperatura
- 2 Wykryta temperatura
- 3 Ogrzewana grupa

TEMPERATURA BOJLERA

- 4 Ustalona temperatura
- 5 Wykryta temperatura
- 6 Ogrzewany bojler
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona





7.8.4.7 TECHNOLOGIA SMART WATER (OPCJONALNA)

Ustal parametry funkcjonalności Smart Water.

- 1 ZakresPH (min-max)
- 2 TDS (min 20 max 500)
- 3 Wykryte wartości PH i TDS
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Zmniejsz
- D Zwiększ



D

PL

7.8.4.8 DIAGNOSTYKA GRUP

Podgląd informacji diagnostycznych każdej z grup. Schemat danych jest ten sam dla wszystkich grup w ekspresie.

- 1 Ustalona temperatura
- 2 Temperatura wykryta przez czujnik
- 3 Temperatura grupy (T³)
- 4 Temperatura bojlera
- 5 Dane z przepływomierza
- A Przejdź do poprzedniego ekranu menu
- B Przejdź do menu głównego
- C Poprzednia strona
- D Następna strona

AURELIA WAVE DIGIT-T³

8 CZYSZCZENIE







PL

- Włącznik/wyłącznik zasilania urządzenia musi znajdować się w pozycji "O" przed wykonaniem jakichkolwiek operacji związanych z jego czyszczeniem.
- Unikaj czyszczenia maszyny za pomocą bezpośrednich strumieni wody lub stawiania jej w wodzie.
- Nie używaj rozpuszczalników, produktów zawierających chlor lub jakichkolwiek materiałów ściernych.

8.1 CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE

Aby użyć funkcjonalności automatycznego czyszczenia, przytrzymaj przycisk **(P11)** (zobacz też odpowiedni podrozdział w sekcji "Programowanie").

Wybierz jedną z grup, aby rozpocząć czyszczenie. Dla każdej grupy wyświetlony jest pasek postępu.

Podczas fazy czyszczenia można powrócić do menu i użyć funkcjonalności pozostałych grup.

Po zakończeniu czyszczenia, na ekranie wyświetli się Strona główna. Przytrzymaj przycisk **(P11),** aby przejść do etapu płukania.

Wybierz grupę, dla której wykonywany jest cykl czyszczenia, aby rozpocząć płykanie. Dla każdej grupy wyświetlony jest pasek postępu.

Nie jest możliwe wykonanie czyszczenia i płukania grupy w tym samym momencie.



8.2 CZYSZCZENIE KORPUSU URZĄDZENIA

Czyszczenie obszaru roboczego

- Wyjmij kratkę, podnosząc ją od przodu i wysuwając.
- Opróżnij zbiornik na wodę znajdujący się pod spodem.
- Wyczyść poszczególne elementy gorącą wodą i środkami czyszczącymi.

Czyszczenie elementów zewnętrznych

Aby wyczyścić chromowane części maszyny, użyj miękkiej, wilgotnej szmatki.

8.3 CZYSZCZENIE GRUP

Cotygodniowe czyszczenie należy przeprowadzić w następujący sposób:

- Odkręć śrubę umieszczoną na środku grupy.
- Wysuń sitko grupy i sprawdź, czy otwory nie są zatkane. Jeśli tak, delikatnie je oczyść.

8.4 CZYSZCZENIE PRZY POMOCY ŚLEPEGO SITKA

Urządzenie pozwala na czyszczenie grupy przy pomocy specjalnego proszku. Przeprowadź cykl czyszczenia co najmniej raz dziennie, używając odpowiednich środków czystości.

8.5 CZYSZCZENIE SITEK I KOLB

- Wsyp dwie łyżki specjalnego środka czyszczącego do 0.5 l gorącej wody.
- Zanurz sitko i kolbę (z wyjątkiem rączki) na co najmniej pół godziny.
- Obficie spłucz bieżącą wodą.

Części wykorzystywane do konserwacji oraz napraw urządzenia muszą gwarantować zgodność z wymaganiami bezpieczeństwa oraz higieny przewidzianymi dla urządzenia. Oryginalne części zamienne oferują gwarancję takiej zgodności.

Po naprawie lub wymianie jakichkolwiek elementów mających kontakt z żywnością lub wodą, konieczne jest przeprowadzenie procedury czyszczenia opisanej w niniejszej instrukcji lub też zgodnie z innymi instrukcjami pochodzącymi od producenta.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

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

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

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

Modello e anno di fabbricazione: Vedi targa dati su macchina Model and production: See label on machine

Modèle et année de fabrication: Contrôler les donnes sur la machine

Matricola • Serial number • Matricule:

Caldaia • Boiler • Chaudière:

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

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

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

Chauffe-eau en zone d'application article 3. alinéa 3 97/23/CE

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

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

Normas appliquées: Recalte M, S, VSR edition '78 et '95 gardées chez la siège legale.

Disegno n° (Vedi parte finale del Libretto Istruzioni)

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

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

Amministratore delegato

Managing Director
 Administrateur délégué:

Ottavi Nando

Belforte del Chienti. 01/03/2018

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

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

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

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

www.nuovasimonelli.it

Simonelli Group

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

Nuova Simonelli Asia Pacific

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

Nuova Simonelli Polska

www.nuovasimonelli.pl info@nuovasimonelli.pl

Nuova Distribution Usa

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

Nuova Distribution France

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

