

Victoria Arduino



1905



**LIBRETTO ISTRUZIONI
USER HANDBOOK
MANUEL D'INSTRUCTIONS**

Istruzioni originali - Translation of the original instruction - Traduction des Instructions Originales

INPLUS
AUTORYZOWANY DISTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

IN+PLUS

AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR

www.simonelligroup.pl

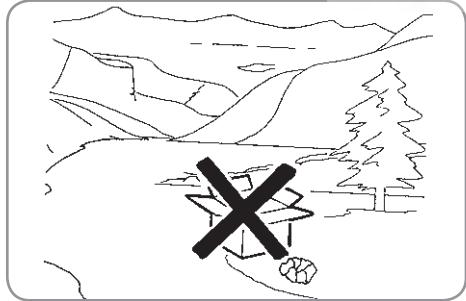
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

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.

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



La macchina è adatta per essere installata in ambienti quali locali di servizio per il personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismi, presso gli spazi per clienti in hotels, motels, bed and breakfast e altri ambiti residenziali.

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è visibile all'interno della macchina rimuovendo la vaschetta raccolti acque.

La macchina deve essere installata secondo le norme (codici) applicabili federali, statali e locali in vigore per gli impianti idraulici che comprendono dispositivi antiriflusso. Per questo motivo, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato. La garanzia decade nel caso in cui le caratteristiche dell'alimentazione elettrica non siano corrispondenti ai dati di targa.

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.



L'elettricista munito di patentino dovrà anche accettare 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

se indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

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. Per l'eventuale collegamento alla rete idrica utilizzare sempre un tubo nuovo in dotazione, i tubi vecchi non devono essere utilizzati.

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. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.

L'apparecchio può essere installato solo in locali dove l'uso e la manutenzione sono limitate a personale qualificato.

L'apparecchio non deve essere installato dove possono essere usati getti d'acqua.

Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al 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);
- Apertura dell'uscita vapore per 1 minuto.

Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.

Le temperature massime e minime di immagazzinamento devono essere comprese nel range $[+5, +50]^\circ\text{C}$.

La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range $[+5, +30]^\circ\text{C}$.

La macchina da caffè non deve essere lasciata accesa senza sorveglianza, cioè senza la presenza di un operatore.

Simonelli Group non è responsabile di eventuali danni causati da malfunzionamento della macchina, nel caso tale macchina venga lasciata accesa senza la presenza dell'operatore.



ATTENZIONE

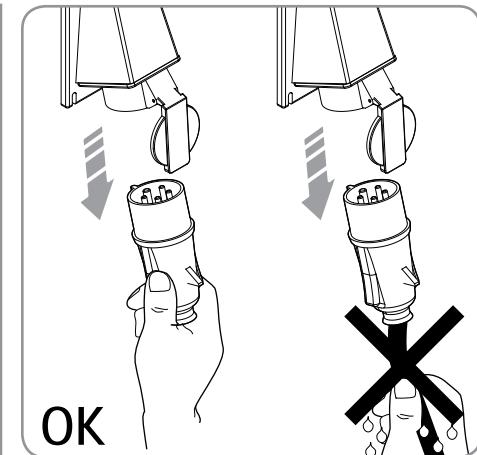
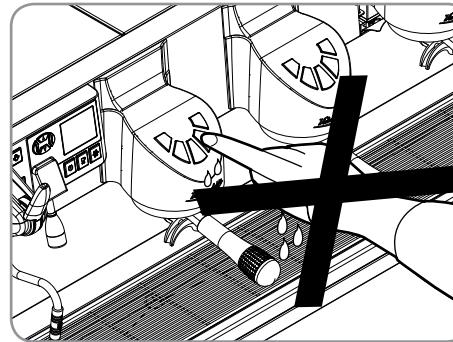
Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quanto meno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

In particolare:

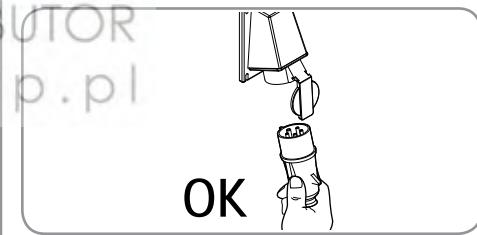
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- Non usare, prolunge in locali adibiti a bagno o doccia;
- Non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (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.

Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e staccare la spina.



Per le operazioni di pulizia portare la macchina a stato energetico "O", cioè "INTERRUTTORE MACCHINA SPENTO E SPINA STACCATA" ed attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.

Per Pulizia e manutenzione periodica fare riferimento ai capitoli 6 e 7.

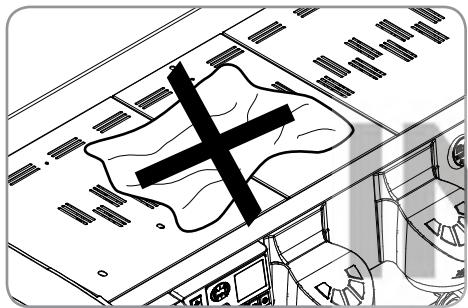


In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato 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 contatti e che consenta la disconnection completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

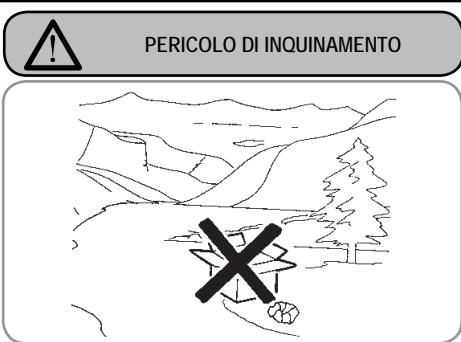
Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione. Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldatazze.



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.

In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione questa può essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal costruttore.

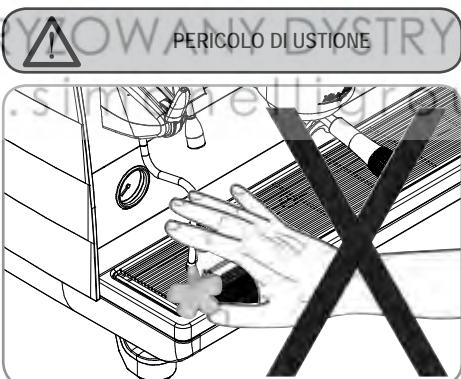
Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.



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



Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.



Per favorire l'areazione della macchina posizionarla a cm 15 da muri o altre macchine dalla parte dell'areazione.

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.

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.

L'operatore nel momento dell'aggiunta del caffè, non deve mettere le mani all'interno del contenitore. Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db.

Nel caso di macchina con connessione idrica alla rete la pressione minima deve essere 2 bar ed inoltre la pressione massima per il corretto funzionamento della macchina non deve superare il 4 bar.

Quando la macchina non è sorvegliata per un lungo periodo, chiudere il rubinetto d'ingresso acqua.



INFORMAZIONE AGLI UTENTI
Ai sensi della direttiva 2011/65/UE relativa alla riduzione dell' uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

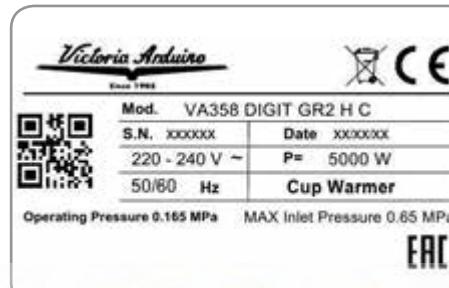
Il simbolo del cassetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti 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).

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

IDENTIFICAZIONE MACCHINA

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



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).

ATTENZIONE



Sollevarle 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

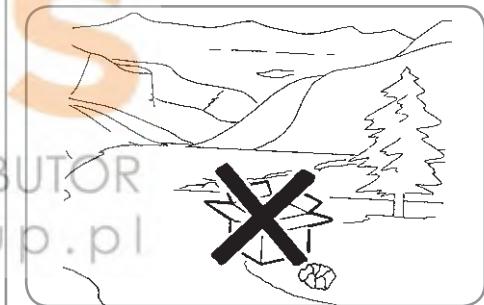


PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

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.

PERICOLO DI INQUINAMENTO



Una volta liberata la macchina dal pallett o del contenitore, non disperderlo nell'ambiente, pericolo di inquinamento.

Complimenti,

con l'acquisto del modello VA358 WHITE EAGLE  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 VA358 WHITE EAGLE .

Per noi, ha scelto il meglio e potrà verificarlo, caffè dopo caffè, cappuccino dopo cappuccino.

Vedrà quanto sarà comodo, pratico ed efficiente lavorare con VA358 WHITE EAGLE .

Se è la prima volta che acquista una macchina **Simonelli Group**, benvenuto nell'alta caffetteria; se è già nostro Cliente, siamo molto lusingati della Sua fedeltà.

Grazie della preferenza.

Cordialmente,

Simonelli Group



C



US

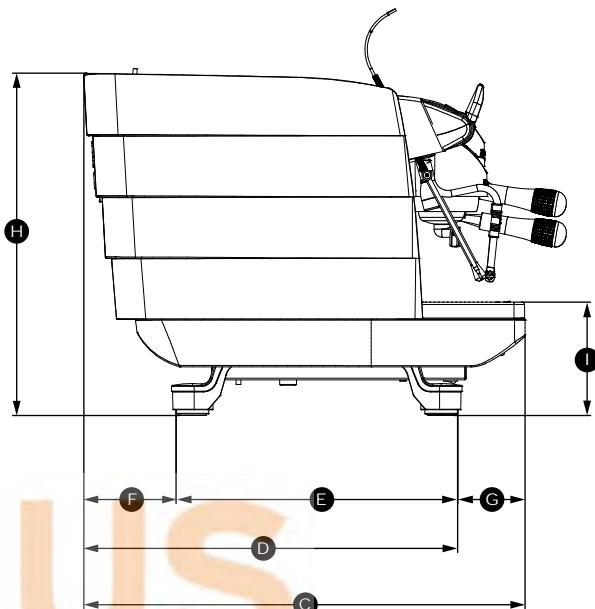
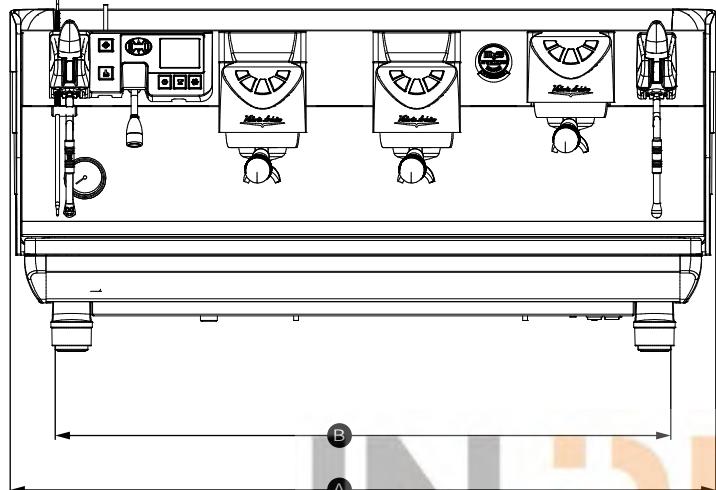


SANITATION



CARATTERISTICHE TECNICHE

ITALIANO



NOTA: I piedini di appoggio anteriori possono retrocedere di 40 mm (1,57 in).

Digit



AUTORYZOWANY DISTRYBUTOR

www.simponeillgroup.pl

T3



	2 Gruppi		3 Gruppi		2 Gruppi		3 Gruppi		
PESO NETTO	71 kg	156 lb	91 kg	200 lb	PESO NETTO	74 kg	163 lb	95 kg	209 lb
PESO LORDO	87 kg	191 lb	111 kg	244 lb	PESO LORDO	90 kg	198 lb	115 kg	253 lb
POTENZA	4500 W		5000 W		POTENZA	7300 W		9100 W	
DIMENSIONI	(A) 822 mm	(A) 32,36 in	(A) 1053 mm	(A) 41,46 in	DIMENSIONI	(A) 822 mm	(A) 32,36 in	(A) 1053 mm	(A) 41,46 in
	(B) 689 mm	(B) 27,13 in	(B) 919 mm	(B) 36,18 in		(B) 689 mm	(B) 27,13 in	(B) 919 mm	(B) 36,18 in
	(C) 659 mm	(C) 25,94 in	(C) 659 mm	(C) 25,94 in		(C) 659 mm	(C) 25,94 in	(C) 659 mm	(C) 25,94 in
	(D) 558 mm	(D) 21,97 in	(D) 558 mm	(D) 21,97 in		(D) 558 mm	(D) 21,97 in	(D) 558 mm	(D) 21,97 in
	(E) 420 mm	(E) 16,54 in	(E) 420 mm	(E) 16,54 in		(E) 420 mm	(E) 16,54 in	(E) 420 mm	(E) 16,54 in
	(F) 138 mm	(F) 5,43 in	(F) 138 mm	(F) 5,43 in		(F) 138 mm	(F) 5,43 in	(F) 138 mm	(F) 5,43 in
	(G) 101 mm	(G) 3,98 in	(G) 101 mm	(G) 3,98 in		(G) 101 mm	(G) 3,98 in	(G) 101 mm	(G) 3,98 in
	(H) 511 mm	(H) 20,12 in	(H) 511 mm	(H) 20,12 in		(H) 511 mm	(H) 20,12 in	(H) 511 mm	(H) 20,12 in
	(I) 169 mm	(I) 6,65 in	(I) 169 mm	(I) 6,65 in		(I) 169 mm	(I) 6,65 in	(I) 169 mm	(I) 6,65 in



INDICE

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA	3	6. PULIZIA	30
TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE	6	6.1 ARRESTO	30
IDENTIFICAZIONE MACCHINA	6	6.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA	30
CARATTERISTICHE TECNICHE	9	6.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX	30
1. DESCRIZIONE MACCHINA	11	6.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO	30
1.1 DESCRIZIONE PULSANTIERA PRINCIPALE	12	6.5 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI	30
1.2 DESCRIZIONE PULSANTIERA GRUPPI	13	6.6 RICAMBIO ACQUA	30
1.3 LISTA ACCESSORI	14		
2. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI	15	7. MANUTENZIONE	31
2.1 SPECIFICHE ACQUA	15	7.1 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE	31
2.2 SPECIFICHE ELETTRICHE	16		
3. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO	16	8. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA	32
3.1 PROCEDURA DI PRIMA INSTALLAZIONE O DOPO MANUTENZIONE CALDAIE	16		
3.2 REGOLAZIONE POMPA	16	IMPIANTO ELETTRICO	
3.3 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA	17	VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3	93
3.4 SOSTITUZIONE BATTERIA OROLOGIO	17	IMPIANTO ELETTRICO	
4. UTILIZZO	18	VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3	94
4.1 ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA	18	IMPIANTO ELETTRICO	
4.2 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	19	VA358 WHITE EAGLE DIGIT	95
4.3 UTILIZZO DEL VAPORE (Lancia vapore manuale)	20	IMPIANTO ELETTRICO	
4.4 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	20	VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 CSA	96
4.5 SELEZIONE ACQUA CALDA	20	IMPIANTO ELETTRICO	
5. PROGRAMMAZIONE	21	VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 CSA	97
5.1 LEGENDA	21	IMPIANTO ELETTRICO	
5.2 VISUALIZZAZIONE	21	VA358 WHITE EAGLE DIGIT CSA	98
5.2.1 Lingua	21		
5.2.2 Programmazione dosi	22	SCHEMA IDRAULICO VA358 WHITE EAGLE DIGIT	99
5.2.3 Setpoint	23	SCHEMA IDRAULICO VA358 WHITE EAGLE T3	100
5.2.4 Impostazioni display	24		
5.2.5 Risparmio energetico	25	SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE T3 (2-3Gr.)	101
5.2.6 Contatori	26	SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE T3 2 GR	102
5.2.7 Storico allarmi	27	SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE T3 3 GR	103
5.2.8 Impostazioni tecniche	28	SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE 2 GR	104
		SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE 3 GR	105
		SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE 4 GR	106



1. DESCRIZIONE MACCHINA

ITALIANO

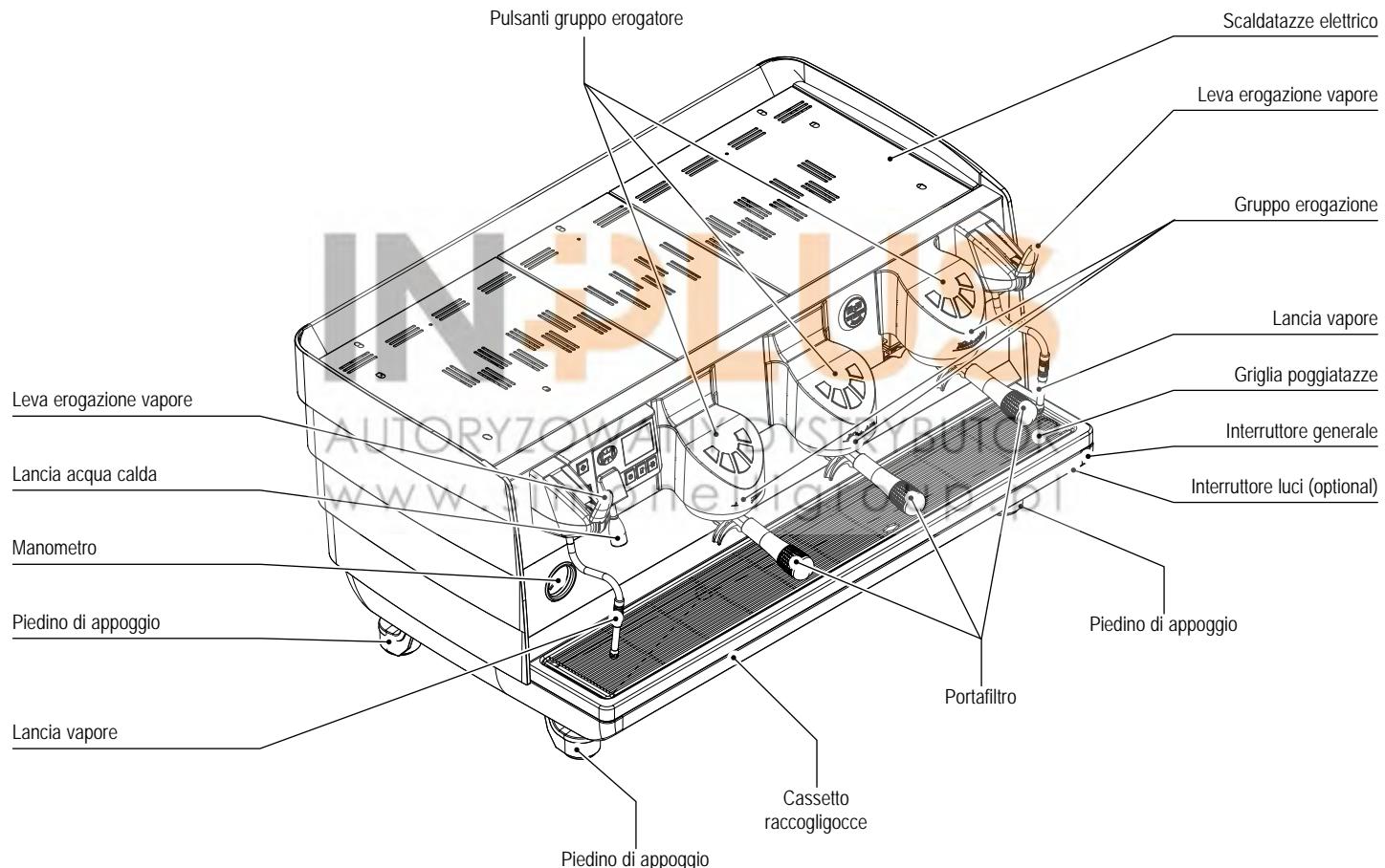
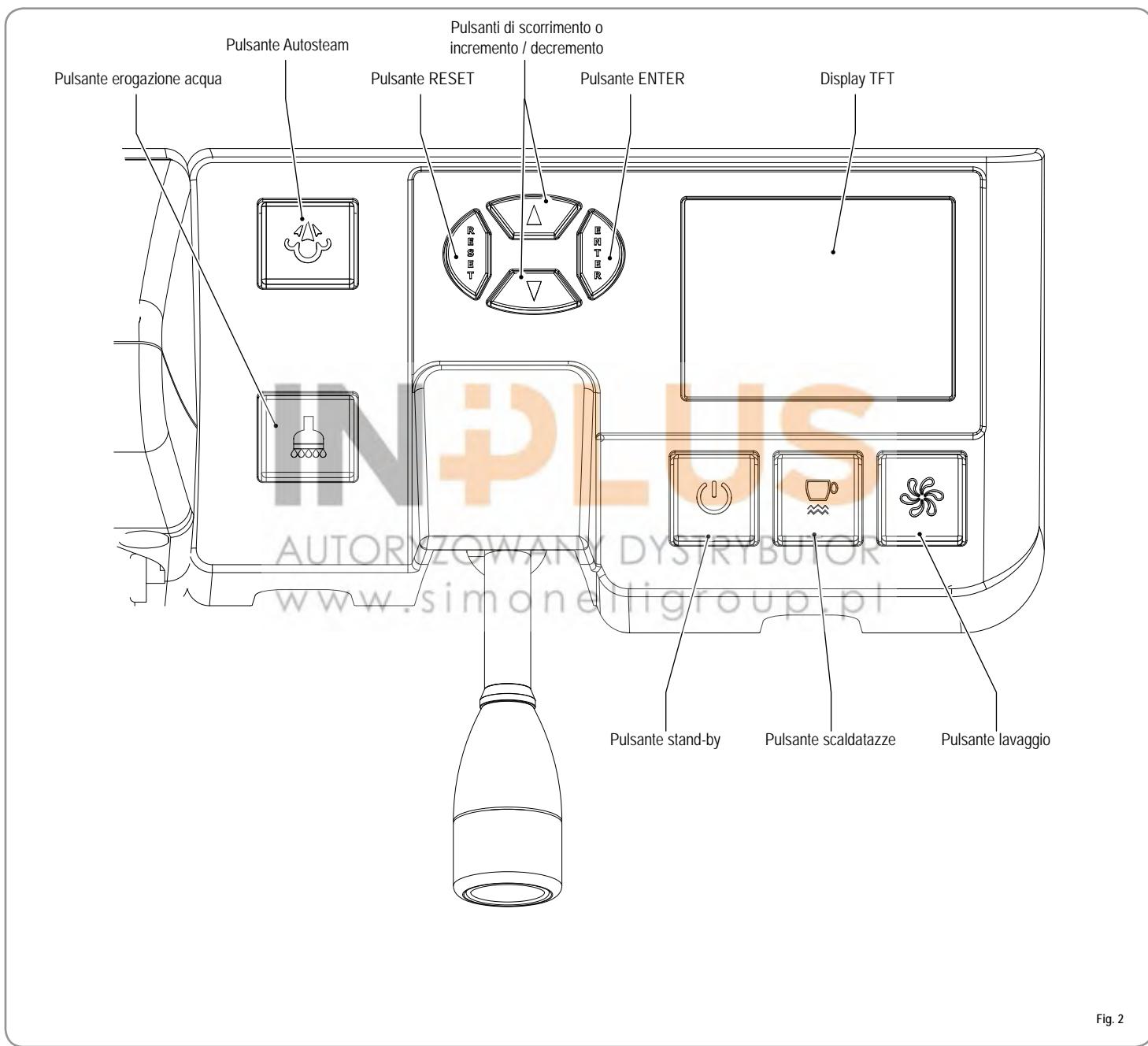


Fig. 1

1.1 DESCRIZIONE PULSANTIERA PRINCIPALE



1.2 DESCRIZIONE PULSANTIERA GRUPPI

ITALIANO

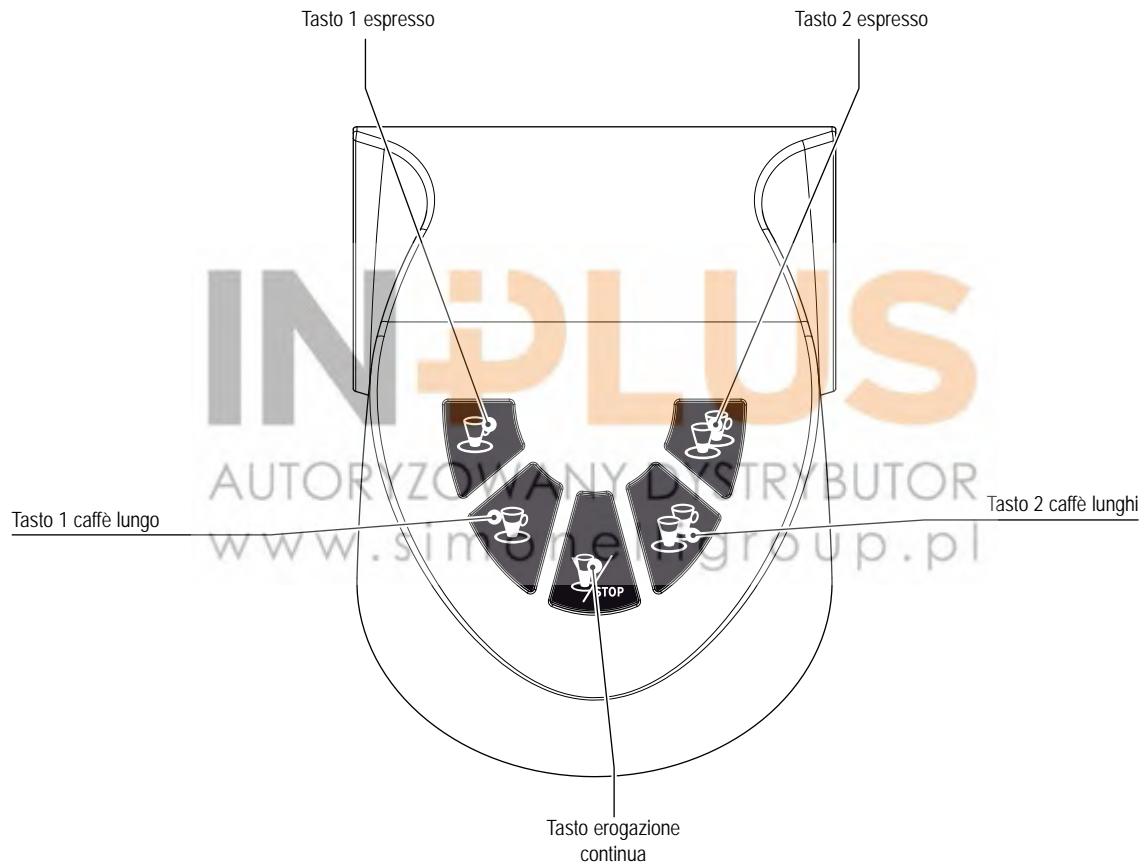


Fig. 3

1.3 LISTA ACCESSORI

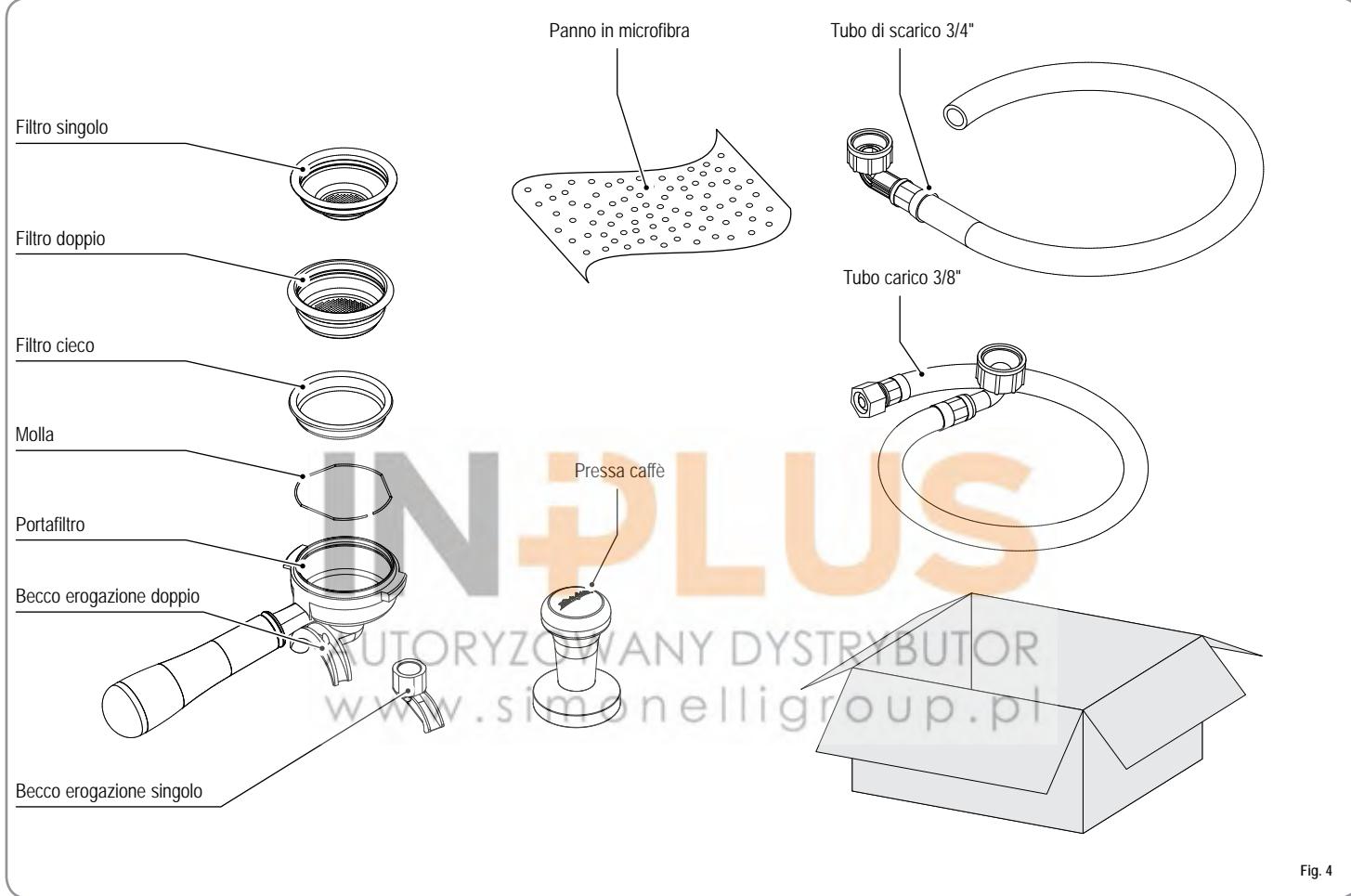


Fig. 4

DESCRIZIONE	2 GRUPPI	3 GRUPPI
Filtro singolo	1	1
Filtro doppio	2	3
Molla	2	3
Portafiltro	3	4
Becco erogazione doppio	2	3
Becco erogazione singolo	1	1

DESCRIZIONE	2 GRUPPI	3 GRUPPI
Pressa caffè	1	1
Filtro cieco	2	3
Tubo di scarico 3/4"	1	1
Tubo carico 3/8"	1	1
Panno in microfibra	1	1

2. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI

Una volta rimosso l'imballo e aver verificato l'integrità della macchina e degli accessori, posizionare la macchina su un piano orizzontale e assicurarsi che sia correttamente livellata agendo sui piedini regolabili:

- Ruotare verso sinistra i piedini per far alzare la macchina fino a un massimo di + 1 cm;
- Ruotare verso destra i piedini per abbassare la macchina.

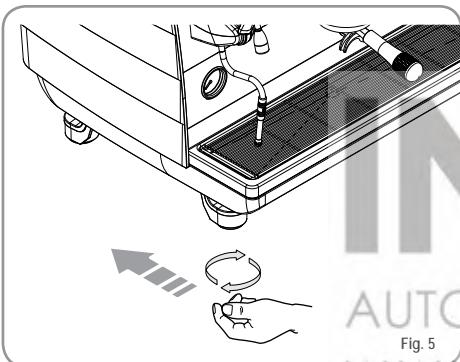


Fig. 5

Nel caso in cui la profondità della superficie di appoggio non fosse sufficiente è possibile spostare di 4 cm i piedi anteriori. L'operazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.

La macchina deve essere installata secondo le norme applicabili federali, statali e locali in vigore per gli impianti idraulici che comprendono dispositivi antiriflusso. Per questo motivo, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.

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

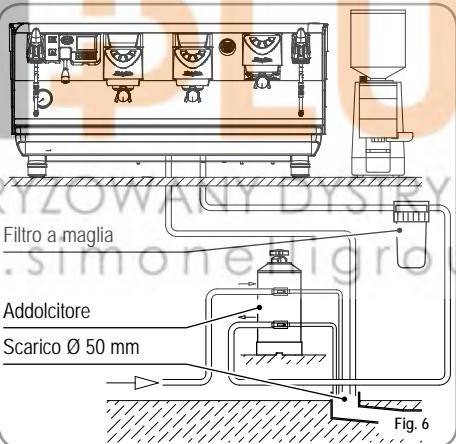
Dopo queste operazioni, provvedere ai collegamenti idraulici come illustrato nella seguente figura.



La pressione della rete idrica raccomandata è [2,3] bar.



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



NOTA: Per un buon funzionamento della macchina occorre che la pressione di rete non superi i 4 bar. In caso contrario, installare un riduttore di pressione a monte dell'addolcitore; il tubo in entrata dell'acqua deve avere un diametro interno non inferiore ai 6 mm ($\frac{3}{8}$ "').

2.1 SPECIFICHE ACQUA

È 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.

2.2 SPECIFICHE ELETTRICHE

ATTENZIONE PERICOLO DI SCOSA ELETTRICA

La macchina deve essere sempre protetta con un interruttore automatico onnipolare di adeguata potenza con distanza di apertura dei contatti e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Simonelli Group 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 380V / 3 fasi + Neutro:

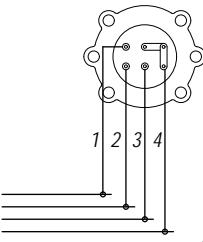


Fig. 7

- per voltaggio 230V / monofase:

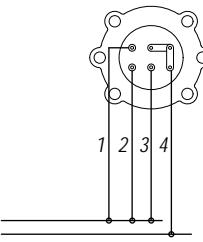


Fig. 8

LEGENDA

1	Nero
2	Grigio
3	Marrone

4	Blu
5	Giallo-verde

3. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO

3.1 PROCEDURA DI PRIMA INSTALLAZIONE O DOPO MANUTENZIONE CALDAIE

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.

NOTA: Dopo 90 secondi di riempimento della caldaia, lo schermo visualizzerà "Errore Livello" per proteggere il motore dal surriscaldamento.

Qualora compaia la scritta "Errore livello" è sufficiente riavviare la macchina tramite l'interruttore generale per completare il riempimento caldaia.

3.2 REGOLAZIONE POMPA

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Per modificare la pressione di esercizio della pompa, agire come descritto di seguito:

- Agire sulla vite di regolazione della pompa per AUMENTARE (senso orario) oppure DIMINUIRE (senso antiorario) la pressione;

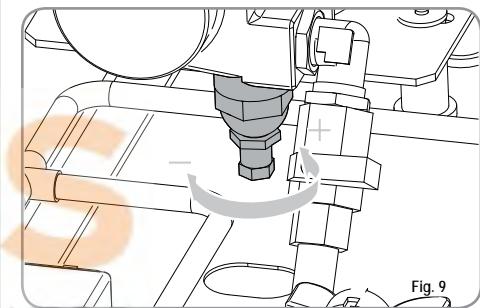


Fig. 9

Valore consigliato: 9 bar

- La pressione impostata della pompa viene visualizzata sul manometro, alloggiato all'interno della macchina durante l'erogazione.



Fig. 10

Al termine delle regolazioni, riposizionare la protezione in plastica nell'apposito alloggiamento e fissarla con le due viti laterali; riposizionare il piatto raccogligocce e la griglia del piano di lavoro.

3.3 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Tutti i modelli VA358 sono equipaggiati di un miscelatore di acqua calda, il quale permette di regolare la temperatura di uscita dell'acqua e di ottimizzare il rendimento del sistema.

Per regolare l'economizzatore acqua calda, agire sul pomello di registro.

- L'economizzatore dell'acqua calda è alloggiato all'interno della macchina;
- ruotare il pomello di registro in senso ANTIORARIO / ORARIO per AUMENTARE / DIMINUIRE la temperatura dell'acqua calda;

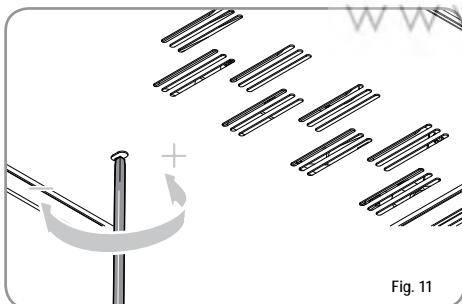


Fig. 11

- al termine dell'operazione rimontare il pannello protettivo con le apposite viti.

3.4 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 che visualizza OFF:



- mantenere premuto il tasto lavaggio fino alla comparsa della scritta "Orologio disabilitato".



La sostituzione della batteria al litio deve essere eseguita SOLO dal Tecnico Specializzato.

Simonelli Group non risponde di alcun danno a cose o persone, derivanti da una mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, descritte in questo manuale.

4. UTILIZZO

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

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.

4.1 ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

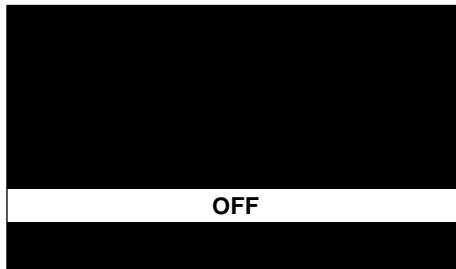
ACCENSIONE: collegare la macchina alla presa elettrica e premere l'interruttore "A" in posizione "I", la macchina si accende.



ATTENZIONE

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

- 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 . 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.



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.

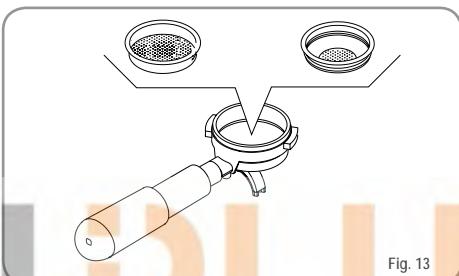
4.2 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ



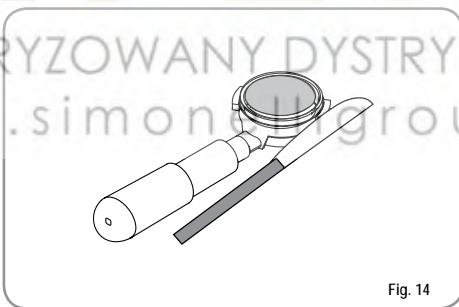
ATTENZIONE

Nel caso la sequenza qui sotto descritta non si verifichi, consultare il capitolo "ANOMALIE E RIMEDI".

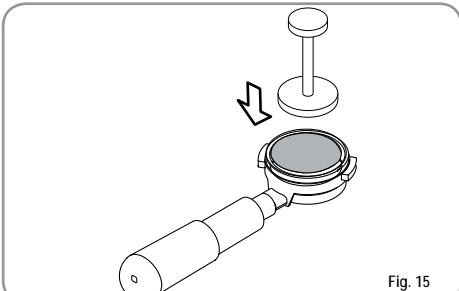
- Dopo aver messo a punto la macchina, inserire il filtro desiderato (singolo o doppio all'interno del portafiltro).



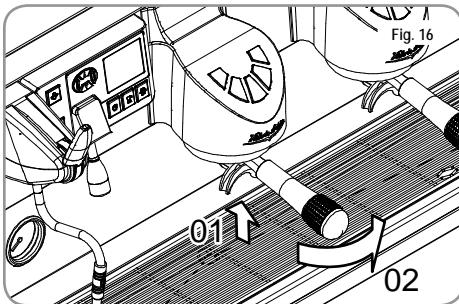
- Riempire il filtro con caffè opportunamente macinato.



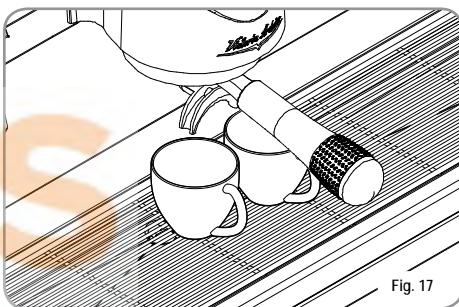
- Pressare il caffè nel filtro in maniera uniforme con l'apposito pressino.



- Pulire il bordo del filtro dai residui di caffè e inserire il porta filtro nel gruppo di erogazione.



- Posizionare la/t le tazzina/e sotto i beccucci.



- In base al tipo di erogazione singola o doppia, premere il relativo pulsante di erogazione .
- Si attiva la pompa e inizia l'erogazione.
- Al raggiungimento della quantità impostata, la pompa si spegne e l'erogazione termina automaticamente.

NOTA: Al termine di ogni erogazione di caffè, per la pulizia del gruppo, erogare acqua per 4-5 secondi.

4.3 UTILIZZO DEL VAPORE (Lancia vapore manuale)

NOTA: L'utilizzo della lancia vapore deve essere sempre preceduto dall'operazione di spурgo della condensa per almeno 2 secondi.



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.

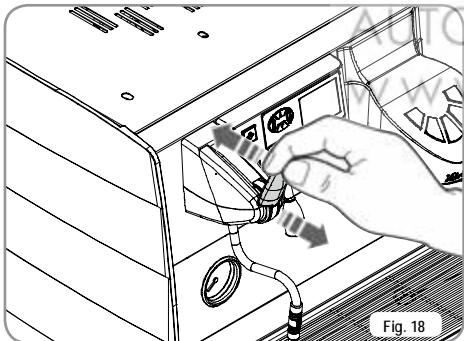


Fig. 18

4.4 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Per ottenere la tipica schiuma immergere il beccuccio del vapore in fondo al recipiente pieno per 1/3 (preferibilmente a forma troncononica). 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.

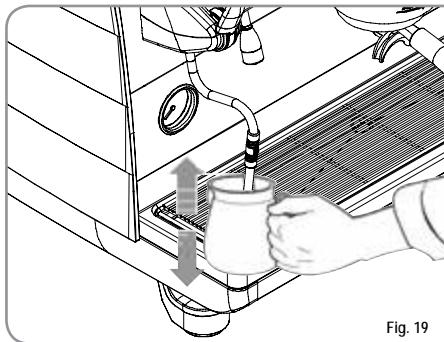


Fig. 19

NOTA: L'utilizzo della lancia dell'acqua calda deve essere sempre preceduto dall'operazione di spурго del circuito idraulico per almeno 2 secondi.

4.5 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.

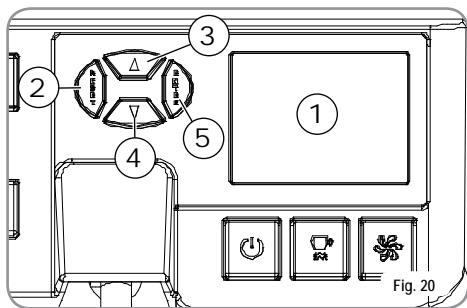
Premere una volta sul pulsante selezione acqua calda, la spia  si illumina.

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.

5. PROGRAMMAZIONE

5.1 LEGENDA



① Display LCD.

② Tasto RESET: per confermare e ritornare allo step precedente.

③ Tasto CURSORI: scorrimento dei menù ed incremento e decremento valori.

④ Tasto ENTER: per accedere all'interno del menù.

ACCESSO AL MENU:

Per accedere al menù della macchina, selezionare tramite i tasti **▲ ▼** il pulsante **Menu** e confermare con il tasto **ENTER**.

La visualizzazione del menù può essere impostata su 2 modalità:

- UTENTE (Password abilitata);
- TECNICO (password disabilitata).

Di default la macchina ha sempre la password disabilitata con la possibilità di accedere al menu completo della macchina.

Qualora fosse stata impostata una password, accedendo al menù verrà richiesto l'inserimento di una password:

Ven/09/09 14:45

INSERIRE PASSWORD

- - - - -

1.21 bar

Per accedere in modalità UTENTE, premere ENTER senza variare alcun valore.

Per accedere in modalità TECNICO, inserire la password agendo con i tasti **▲ ▼** e confermare con ENTER.

5.2 VISUALIZZAZIONE

LISTA FUNZIONI VISUALIZZABILI

LINGUA

PROGRAMMAZIONE DOSI

SETPOINT

IMPOSTAZIONI DISPLAY

RISPARMIO ENERGETICO

CONTATORI

STORICO ALLARMI

IMPOSTAZIONI TECNICHE

La macchina visualizzerà:

Ven/09/09 14:45

► LINGUA

PROGRAMMAZIONE DOSI

SETPOINT

IMPOSTAZ. DISPLAY

RISPARMIO ENERGETICO

CONTATORI

1.21 bar

Ven/09/09 14:45

► STORICO ALLARMI IMPOSTAZIONI TECNICHE

1.21 bar

5.2.1 Lingua

Selezionare con i tasti **▲ ▼** "LINGUA" per accedere:

Ven/09/09 14:45

► LINGUA

PROGRAMMAZIONE DOSI

SETPOINT

IMPOSTAZ. DISPLAY

RISPARMIO ENERGETICO

CONTATORI

1.21 bar

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

Ven/09/09 14:45

► ITALIANO

ENGLISH

FRANCAIS

DEUTSCH

ESPAÑOL

1.21 bar

Selezionare con i tasti **▲ ▼** la lingua e confermare premendo ENTER.

5.2.2 Programmazione dosi
Con i tasti ▲ ▼ selezionare "PROGRAMMAZIONE DOSI" e premere ENTER per accedere:

Ven/09/09 14:45

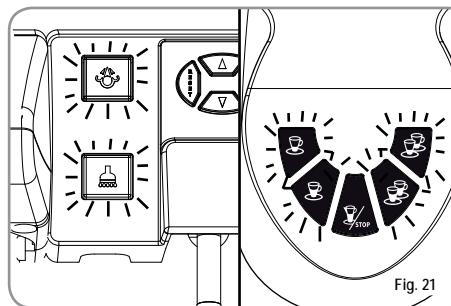
- LINGUA**
- **PROGRAMMAZIONE DOSI**
- SETPOINT**
- IMPOSTAZ. DISPLAY**
- RISPARMIO ENERGETICO**
- CONTATORI**

1.21 bar

Vengono visualizzate 3 opzioni:

Ven/09/09 14:45

- **PROGRAMMAZIONE DOSI**
- TRASFERIMENTO DOSI**
- DOSI STANDARD**



Caffè:

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

Ven/09/09 14:45

PROGRAMMAZIONE DOSI

VOLUME CC 45

1.21 bar

1.21 bar

Con i tasti ▲ ▼ selezionare una delle opzioni e poi premere ENTER per accedere.

PROGRAMMAZIONE DOSI:

Sul display è visualizzato:

Ven/09/09 14:45

PROGRAMMAZIONE DOSI

SELEZIONA

1.21 bar

Tutti i tasti programmabili cominciano a lampeggiare:

▼ e premere ENTER per accedervi.

Ven/09/09 14:45

PROGRAMMAZIONE DOSI

SELEZIONA

1.21 bar

Acqua calda:

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

Ven/09/09 14:45

PROGRAMMAZIONE DOSI

SECONDI 9.0

1.21 bar

È possibile variare la dose agendo sui tasti ▲ ▼ e confermare il valore premendo ENTER. Oppure premendo il pulsante caffè da programmare, inizierà l'erogazione (nel frattempo tutte le altre spie si spegneranno).

Una volta raggiunta la dose desiderata premere di nuovo il pulsante caffè da programmare per arrestare l'erogazione.

- Sul display verrà visualizzato il nuovo valore e sarà ancora possibile modificarlo tramite i pulsanti ▲ ▼.
- Premere ENTER per confermare la dose programmata.
- Il pulsante caffè programmato si spegne una volta confermata l'impostazione.

Per proseguire nella programmazione dei vari tasti selezionare di nuovo il menù con i tasti ▲

È possibile variare la dose agendo sui tasti ▲ ▼ e poi premere ENTER per confermare il valore.

Oppure premendo il tasto acqua calda ▲ da programmare, inizierà l'erogazione (nel frattempo tutte le altre spie si spegneranno).

Una volta raggiunta la dose desiderata premere nuovamente il tasto acqua calda ▲ per arrestare l'erogazione.

- Sul display verrà visualizzato il nuovo valore e sarà ancora possibile modificarlo tramite i tasti ▲ ▼.
- Premere ENTER per confermare la dose programmata.
- Il pulsante acqua calda programmato si spegne una volta confermata l'impostazione.

TRASFERIMENTO DOSI:

Tramite questa funzione è possibile programmare il gruppo di sinistra e trasferire le dosi agli altri gruppi.

Ven/09/09 14:45**TRASFERIMENTO DOSI****SELEZIONA GRUPPI****1.21 bar**

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

NOTA: Il gruppo 1 utilizzato come sorgente, viene disinibito.

DOSI STANDARD:

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

Ven/09/09 14:45**DOSI STANDARD****SELEZIONA****1.21 bar**

Selezionare il gruppo caffè al quale applicare la "dose standard" di programmazione premendo il tasto specifico.

5.2.3 Setpoint

Con i tasti selezionare "SETPOINT" e premere ENTER per accedere:

Ven/09/09 14:45

- LINGUA**
- PROGRAMMAZIONE DOSI**
- SETPOINT**
- IMPOSTAZ. DISPLAY**
- RISPARMIO ENERGETICO**
- CONTATORI**

1.21 bar

Vengono visualizzate 3 opzioni:

Ven/09/09 14:45

- SETPOINT TEMPERATURE***
- SETPOINT PRESSIONE**
- PROGRAM. SCALDATAZZE**

1.21 bar**SETPOINT TEMPERATURE*:**

Sul display sono visualizzati i valori di temperatura dei gruppi e delle caldaie.

Ven/09/09 14:45**SETP. G1 92.8°C****TEMP. G1 Low****1.21 bar**

Selezionare il gruppo caffè/caldaia da regolare con i tasti e confermare premendo ENTER.

Tramite i tasti impostare la temperatura desiderata per il gruppo /caldaia e premere ENTER per confermare il dato.

SETPOINT PRESSIONE:

Sul display è visualizzato:

Ven/09/09 14:45**SETPOINT PRESSIONE****1.20 bar****1.21 bar**

Tramite i tasti impostare la pressione desiderata per la caldaia (vedi tabella seguente). Premere ENTER 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



TABELLA PRESSIONE - TEMPERATURA		
Bar	°C	°F
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	259,7
1,60	127	260,6

NOTA: La tabella si riferisce a valori riscontrabili sul livello del mare.

PROGRAM. SCALDATAZZE:

Sul display è visualizzato:

Ven/09/09 14:45

SCALDATAZZE

SETPOINT 66°C

1.21 bar

Tramite i tasti ▲ ▼ impostare la temperatura desiderata per lo scaldazzate. Premere ENTER per confermare il dato.

5.2.4 Impostazioni display

Con i tasti ▲ ▼ selezionare "IMPOSTAZIONI DISPLAY" e premere ENTER per accedere:

Ven/09/09 14:45

- LINGUA**
- PROGRAMMAZIONE DOSI**
- SETPOINT**
- IMPOSTAZ. DISPLAY**
- RISPARMIO ENERGETICO**
- CONTATORI**

1.21 bar

Vengono visualizzate 3 opzioni:

Ven/09/09 14:45

- TEMPO DI EROGAZIONE**
- UNITÀ DI MISURA**
- REGOLA LUMINOSITÀ**

1.21 bar

TEMPO DI EROGAZIONE:

Tramite questa funzione è possibile attivare/disattivare la visualizzazione del tempo di erogazione nel display del gruppo interessato:

Ven/09/09 14:45

TEMPO DI EROGAZIONE

TEMPORIZZATO

1.21 bar

Sono disponibili le seguenti opzioni:

- Non attivo (non visibile);
- Temporizzato (scompare dopo 5 sec);
- Persistente (rimane a display fino al prossimo caffè).

Selezionare l'opzione desiderata con i tasti ▲ ▼ e confermare premendo ENTER.

UNITÀ DI MISURA:

Tramite questa schermata è possibile modificare l'unità di misura (celsius o farenheit) della temperatura per la gestione dell'intera interfaccia:

Ven/09/09 14:45

UNITÀ DI MISURA

CELSIUS

1.21 bar

Selezionare l'opzione desiderata con i tasti ▲ ▼ e confermare premendo ENTER.

REGOLA LUMINOSITÀ:

Tramite questa schermata è possibile modificare la luminosità dei pulsanti e del display:

Ven/09/09 14:45

PULSANTI 8

DISPLAY 6

1.21 bar

Utilizzare i tasti ▲ ▼ per la scelta del livello e confermare premendo ENTER.



5.2.5 Risparmio energetico

Con i tasti ▲ ▼ selezionare "RISPARMIO ENERGETICO" e premere ENTER per accedere:

Ven/09/09 14:45

LINGUA

PROGRAMMAZIONE DOSI

SETPOINT

IMPOSTAZ. DISPLAY

► RISPARMIO ENERGETICO

CONTATORI

1.21 bar

Vengono visualizzate 4 opzioni:

Ven/09/09 14:45

► PROGRAMMA ON-OFF

GRUPPI ATTIVI

RISPARMIO ENERGETICO

POWER MANAGEMENT

1.21 bar

PROGRAMMA ON/OFF:

Il display visualizza:

Ven/09/09 14:45

LUNEDI'

ON 07:30 OFF 23.30

1.21 bar

I valori di ON e OFF indicano l'ora di accensione e spegnimento.

- Premere ▲ ▼ per passare ai giorni successivi o precedenti.

- Premere ENTER per variare l'orario programmato per l'accensione (la scritta ON 07:30 comincerà a lampeggiare).

- Utilizzare i tasti ▲ ▼ per variare l'orario di accensione.

- Premere ENTER per confermare e per passare all'orario programmato per lo spegnimento (la scritta OFF 23:30 comincerà a lampeggiare).

- Utilizzare i tasti ▲ ▼ per variare l'orario di spegnimento.

- Confermare, premendo ENTER.

- Per disabilitare l'accensione e lo spegnimento nel giorno di riposo settimanale, premere RESET.

Sul display verrà visualizzato:

Ven/09/09 14:45

RIPOSO SETTIMANALE

1.21 bar

(per ripristinare, premere RESET)

Dopo la Domenica, premendo ancora ▼ si passa alla pagina successiva.

GRUPPI ATTIVI:

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

Ven/09/09 14:45

GRUPPO 1 **ON**

GRUPPO 2 **ON**

1.21 bar

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

- Accedere all'impostazione premendo ENTER.
- È possibile attivare/disattivare singolarmente i gruppi tramite i tasti ▲ ▼. Premere ENTER per confermare e passare al gruppo successivo. Confermando l'ultimo gruppo si torna al menù.

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

RISPARMIO ENERGETICO:

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

Ven/09/09 14:45

RISPARMIO ENERGETICO

STANDBY 0.80 bar

1.21 bar



Tramite i tasti ▲ ▼ è possibile selezionare le seguenti opzioni:

- 0.10 bar: durante lo stato di OFF la macchina mantiene una pressione pari a 0.10 bar.
- 0.50 bar: durante lo stato di OFF la macchina mantiene una pressione pari a 0.50 bar.
- 0.80 bar: durante lo stato di OFF la macchina mantiene una pressione pari a 0.80 bar.

Premere ENTER per confermare l'opzione desiderata.

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

Se durante uno dei tre stati di stand by 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.

POWER MANAGEMENT:

Questa funzione permette di gestire la potenza assorbita dalla macchina durante la fase di riscaldamento, per limitare i consumi.

Nel caso in cui sia abilitato, all'accensione, verrà parzializzato l'utilizzo della caldaia vapore, dei gruppi e delle caldaie gruppi. Il sistema di riscaldamento con Power Management termina non appena la potenza richiesta dalla caldaia vapore scende al di sotto del 40% della potenza massima richiesta.

A questo punto il funzionamento tornerà ad essere quello normale.

- Utilizzare i tasti ▲ ▼ per selezionare ATTIVO o NON ATTIVO e confermare premendo ENTER.

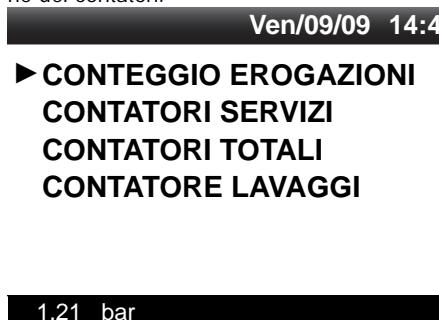


5.2.6 Contatori

Con i tasti ▲ ▼ selezionare "CONTATORI" e premere ENTER per accedere:



Si presenta una schermata per la visualizzazione dei contatori:



Selezionare il contatore desiderato tramite i tasti ▲ ▼ premere ENTER per accedere.

CONTEGGIO EROGAZIONI:

- Sul display è visualizzato:



- Premendo uno dei tasti lampeggianti vengono visualizzati i contatori del gruppo.

	Ven/09/09 14:45
1CN1	4
2CN1	4
1CL1	11
2CL1	16
CONTINUO1	121
PURGE 1	126
1.21 bar	

- Premere il tasto RESET per uscire dalla visualizzazione.

CONTATORI SERVIZI:

- Sul display è visualizzato:

	Ven/09/09 14:45
ACQUA	151
1.21 bar	
1.21 bar	

- Premere il tasto RESET per uscire dalla visualizzazione.



NOTA: Questo contatore non conteggia le erogazioni di acqua usate per i cicli di lavaggio.

CONTATORI TOTALI:

- Sul display è visualizzato:

Ven/09/09 14:45	
GRUPPO 1	156
GRUPPO 2	146
TOTALE GRUPPO	301
TOTALE ASSOLUTO	301
1.21 bar	

- Premere il tasto RESET per uscire dalla visualizzazione.

CONTATORE LAVAGGI:

- Sul display è visualizzato:

Ven/09/09 14:45	
LAVAGGIO 1	13
LAVAGGIO 2	9
1.21 bar	

- Premere il tasto RESET per uscire dalla visualizzazione.

5.2.7 Storico allarmi
Con i tasti ▲ ▼ selezionare "STORICO ALLARMI" e premere ENTER per accedere:



Selezionare la voce desiderata tramite i tasti ▲ ▼ premere ENTER per accedere.



STORICO ALLARMI:

- Questa funzione consente di visualizzare lo storico errori della centralina.



Tramite i tasti ▲ ▼ è possibile navigare attraverso l'elenco degli allarmi.

NOTA: vengono visualizzati gli ultimi 10 allarmi.

Per cancellare lo storico allarmi è sufficiente premere e mantenere premuto per alcuni secondi il pulsante RESET.
Per uscire, premere il pulsante RESET.

ALLARME LAVAGGIO:

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. È possibile accedere alla funzione premendo ENTER.

Tramite i tasti ▲ ▼ è possibile selezionare tra le opzioni ATTIVO e NON ATTIVO.



Selezionando lo stato ATTIVO premendo ENTER si accede alla selezione dell'ora di attivazione dell'allarme lavaggio.

Tramite i tasti ▲ ▼ è possibile navigare attraverso l'elenco degli allarmi.

5.2.8 Impostazioni tecniche

NOTA: Operazione eseguibile solo da tecnico specializzato.

La regolazione da parte di tecnici non qualificati o di altre persone potrebbe invalidare la garanzia.

Con i tasti ▲ ▼ selezionare "IMPOSTAZIONI TECNICHE" e premere ENTER per accedere:

Ven/09/09 14:45

STORICO ALLARMI
► **IMPOSTAZIONI TECNICHE**

1.21 bar

Vengono visualizzate 5 opzioni:

Ven/09/09 14:45

► **INFORMAZIONI**
DATA/ORARIO
MANUTENZIONE
GESTIONE PASSWORD
PREINFUSIONE

1.21 bar

INFORMAZIONI:

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

Ven/09/09 14:45

VER. CENTRALINA 0.31

VER. SCHERMO 0.15

1.21 bar

Mantenendo premuto il tasto lavaggio per almeno 5 secondi è possibile entrare nella pagina di configurazione della centralina.

Ven/09/09 14:45

MOD. FUNZIONAMENTO

T3

1.21 bar

È possibile configurare i seguenti parametri:

- Mod. funzionamento
- Gruppi macchina
- Vapore 1
- Vapore 2
- Purge temporizzato
- Power managment
- Autolivello
- Sensibilità autolivello
- Acqua calda
- Livello in erogazione
- Calibrazione temperatura
- Calibrazione pressione
- Calibrazione orologio
- Azzera tot. assoluto
- Collegamento seriale.

DATA/ORARIO:

Tramite questa funzione è possibile modificare la data e l'ora impostata in macchina.

Ven/09/09 14:45

14 45
DOMENICA
10
DICEMBRE
2017

1.21 bar

Le ore cominceranno a lampeggiare.
Variare le ore e i minuti utilizzando i tasti ▲ ▼.
Confermare premendo il tasto ENTER.
Una volta variati le ore e i minuti premere nuovamente ENTER e variare il giorno, il mese e l'anno utilizzando la procedura sopra descritta.

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.

Ven/09/09 14:45

EROGAZ. 30000

01
MARZO
2018

1.21 bar

- Premere il tasto ENTER per variare i valori.



- Utilizzare i tasti ▲ ▼ per impostare entrambi i valori.
- Utilizzare il tasto ENTER per confermare. Raggiunto il limite impostato di erogazioni o raggiunta la data fissata per la manutenzione sul display comparirà la scritta MANUTENZIONE. Per eliminare il messaggio di allarme manutenzione occorrerà spostare la data in avanti oppure aumentare il numero dei caffè erogabili.

Una volta effettuate le modifiche, per renderle effettive è necessario azzerare il contatore interno dei cicli. Mantenere premuto il tasto ☰ per almeno 5 secondi per azzerare il contatore interno. Un messaggio relativo all'azzeramento del contatore verrà visualizzato.

GESTIONE PASSWORD:

La password può essere caratterizzata da 4 numeri da 0 a 9 in qualsiasi combinazione.

La lunghezza della password può essere compresa tra 0 numeri (password disabilitata o nulla, caratterizzata da tutte lineette orizzontali) e 4 numeri; quindi è considerata valida anche una password, ad es., di 2 numeri.

Ven/09/09 14:45

INSERIRE NUOVA PSW

- - - - -

1.21 bar

- Con i tasti ▲ ▼ variare il valore (da 0 a 9).
- Premere ENTER per confermare il valore impostato e passare alla modifica del valore successivo.
- Una volta impostati tutti i valori verrà visualizzato:

Ven/09/09 14:45

PASSWORD CORRETTA

1.21 bar

- Uscire dal menù per rendere attiva la funzione tramite il tasto RESET.
- Per entrare nelle pagine all'interno dei vari menù, senza conoscere la password, si può utilizzare la password passe-partout. Il valore di tale password è: 1 9 0 5.

Modifica della password:

Per modificare una password precedentemente impostata occorre per prima cosa, se la gestione password è abilitata, confermare la password impostata (per motivi di sicurezza).

Effettuato l'inserimento e la conferma della password, una pagina di informazione, visualizzerà il risultato del confronto tra la password immessa e quella impostata.

Ven/09/09 14:45

PASSWORD CORRETTA

1.21 bar

Di seguito verrà richiesta la nuova password da impostare.

PREINFUSIONE:

È possibile impostare la preinfusione digitale, ovvero la macchina eroga acqua per un tempo impostabile (tempo ON), si ferma per un periodo impostabile (tempo OFF) e poi continua l'erogazione.

Selezionando la preinfusione digitale ON sarà possibile variare i seguenti parametri:

1. Tempo di erogazione OFF: Nel conteggio del tempo di erogazione totale è possibile includere (ON) o escludere (OFF) il tempo di erogazione OFF impostato.
2. Tempo On preinfusione: Imposta il tempo iniziale di erogazione in cui la pasticca di caffè si bagna. Varia da 0.5 a 3 secondi con passo 0.1 secondi.
3. Tempo OFF preinfusione: Imposta il tempo di pausa prima che l'erogazione continui. Varia da 2 a 8 secondi con passo 0.1 secondi.

6. PULIZIA

6.1 ARRESTO

Per arrestare la macchina bisogna ripremere l'interruttore generale e portarlo nella posizione "O".

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



ATTENZIONE

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

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 detergente.

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

6.3 PULIZIA DELLE DOCCHETTE INOX

Le doccette inox sono situate sotto i gruppi erogazione.



Fig. 22

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.

Si raccomanda di effettuare la pulizia delle doccette settimanalmente.

6.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO

La macchina è predisposta per il lavaggio del gruppo erogazione tramite detergente specifico in polvere.

La macchina inizierà il ciclo di pulizia che consiste nel ricircolo di acqua calda intervallata da un tempo di attesa.

È consigliabile effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno con gli appositi detergenti.



ATTENZIONE PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

Una volta tolto il portafiltro effettuare alcune erogazioni per eliminare eventuali residui di detergente.

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

- Sostituire il filtro con quello cieco del gruppo erogatore.
- Mettervi all'interno due cucchiai di detergente specifico in polvere e immettere il portafiltro al gruppo.

Premere il tasto lavaggio e selezionare il gruppo da lavare.

La macchina inizierà a fare una serie di lavaggi, al termine del quale verrà richiesto di fare il risciacquo.

- Rimuovere il portafiltro e sciacquarlo sotto acqua corrente per eliminare eventuali residui di sapone.
- Mettere nuovamente il porta filtro e premere il tasto lampeggiante del gruppo per iniziare il risciacquo.
- Al termine togliere il portafiltro ed effettuare alcune erogazioni.
- Premere uno dei tasti caffè e arrestare dopo 10 sec.
- Ripetere l'operazione più volte.
- Togliere i portafiltro ed effettuare alcune erogazioni.

6.5 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.

6.6 RICAMBIO ACQUA

Per evitare che la concentrazione di sali disciolti nell'acqua della caldaia vapore diventi eccessiva, si consiglia di provvedere giornalmente al prelievo di almeno 4-5 tazze di acqua.

7. 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.

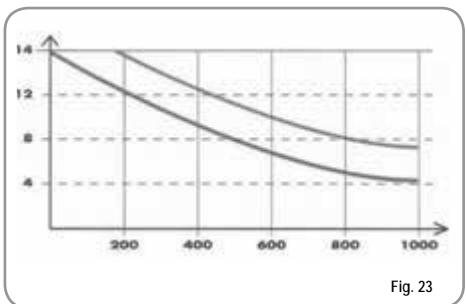
NOTA: Dopo una riparazione o una sostituzione di componenti che riguardano parti a contatto con acqua e alimenti, deve essere effettuata la procedura di lavaggio indicata al punto 1.4 o seguendo le procedure indicate dal costruttore.

7.1 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE

Al fine di evitare la formazione di depositi calcarei 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.

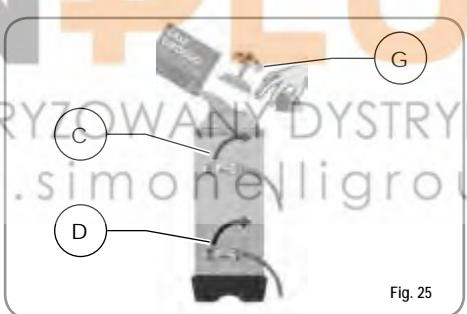
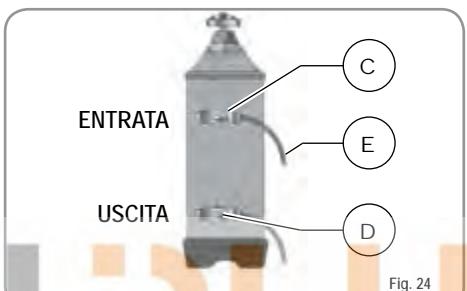
Indicativamente si possono rilevare dal diagramma riportato nella figura seguente.



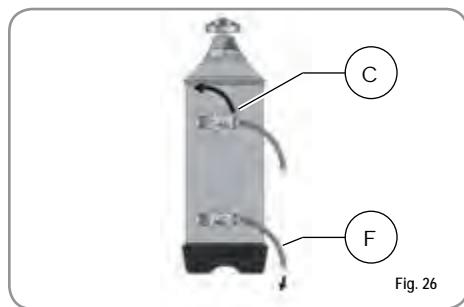
Le procedure di rigenerazione sono le seguenti:

- 1) Spegnere la macchina e mettere un recipiente della capacità di almeno 5 litri sotto il tubo E.

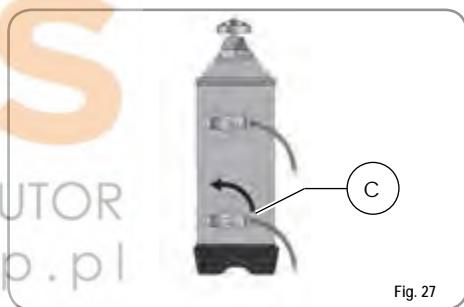
Ruotare le leve C e D da sinistra verso destra; togliere il tappo svitando la manopola G e introdurre 1 Kg di sale grosso da cucina.



- 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).



- 3) Riportare quindi la leva D verso sinistra.



8. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA

INDICAZIONI DISPLAY E TASTI	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
ERRORE DIAGNOSI	Al momento della diagnosi il sistema presenta delle anomalie sulle eeprom della centralina.	La macchina non riscalda e tutte le funzioni sono bloccate.		
ERRORE EROGAZIONE	Raggiunto il tempo limite di erogazione (120 sec.) il dosatore non ha inviato gli impulsi programmati.	L'indicazione sul display lampeggia così come il tasto "continuo" del relativo gruppo.	Premere il tasto RESET o uno dei tasti ▲ ▼ .	
ERRORE DOSATORE	Se entro i primi tre secondi dall'inizio erogazione, il dosatore non ha inviato gli impulsi programmati.	Se l'erogazione non è interrotta manualmente si arriva al blocco di tempo limite (120 sec.).	Premere il tasto RESET o uno dei tasti ▲ ▼ .	
ERRORE LIVELLO	Se dopo 90 sec. di funzionamento della macchina il livello dell'acqua non viene ripristinato.	L'indicazione sul display lampeggia. La pompa si disattiva. La resistenza e tutte le funzioni sono inibite.	Spegnere la macchina e riaccenderla. Si riattiveranno le funzioni.	
ERRORE PRESSIONE	Quando la temperatura della macchina supera i 130°C.	L'indicazione sul display lampeggia, e la resistenza si disattiva.	Il sistema si autoripristina non appena la temperatura scende sotto i 130°C.	La caldaia è provvista di un termostato di sicurezza a riarmo manuale, se la resistenza non si ripristina chiamare un tecnico specializzato.
ERR. SOVRACCORR.	Errato assorbimento dovuto al mal funzionamento di un carico della macchina.	L'indicazione sul display lampeggia. La pompa si disattiva. La resistenza e tutte le funzioni sono inibite.	Spegnere la macchina e chiamare un tecnico specializzato.	
MACINATURA FINE	La macchina rileva valori diversi da quelli impostati.	Tempo molto più lungo di erogazione.	Cambiare grado di macinatura e premere il tasto RESET o uno dei tasti ▲ ▼ .	Lasciando la macchina nello stato di programmazione, dopo 10 min. dall'ultima selezione, il sistema ritorna alla configurazione precedente e il display indica il normale funzionamento.
MACINATURA GROSSA	La macchina rileva valori diversi da quelli impostati.	Tempo molto più corto di erogazione.	Premere il tasto RESET o uno dei tasti ▲ ▼ .	



SAFETY INDICATIONS

The present manual is an integral and essential part of the product and is to be delivered to the user. Carefully read all warnings in the manual as they provide important information required to install, use and maintain the unit safely. Keep this manual in a safe place for further consultation.

After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way. If you have any doubts, do not use the unit and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) out of the reach of children as they are a potential source of danger and never loiter the environment with such materials.



The machine can be installed in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses by clients in hotels, motels and other residential type environments bed and breakfast type environments.

Before turning on the unit make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The nameplate can be seen inside the machine when removing the water col-

lection tray. The machine must be installed according to the applicable federal, state and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including back-flow prevention devices. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.

The warranty expires if the characteristics of the power supply do not correspond to the nameplate data.

The manufacturer cannot be held responsible for any damages incurred if the system is not grounded.

For electrical safety, this machine requires a ground system. Contact a technically certified electrician who must check that the line electrical capacity is adequate for the maximum capacity indicated on the unit label.



The qualified electrician must also check that the section of the installation's cables is large enough for the absorbed power of the appliance.

Never use adapters, multiple jacks or extension cords. When such items prove absolutely necessary, call in a qualified electrician.

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 instal-

lation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption.

The installer must Make the hydraulic connections respecting the rules of hygiene and water safety to environmental protection in force in the place of installation. So for the hydraulic plant contact an authorized technician. Always utilise the new hose supplied for connection to the water supply. Old hoses must not be utilised.

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 unit must only be used for the purposes described in the present manual. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, mistaken and unreasonable use.

The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.

The device can be installed only in places where the use and maintenance is limited to qualified personnel.

The appliance must not be installed where it may be used water jets.

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".

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);
- Open the steam outlet for 1 minute.

At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.

The maximum and minimum storage temperatures must fall within a range of $[+5, +50]^\circ\text{C}$.

The operating temperature must be within the range of $[+5, +30]^\circ\text{C}$.

The coffee machine must not be left switched on without supervision, i. e. without the presence of an operator.

Simonelli Group is not responsible for any damage caused by malfunction of the machine, in case this machine is left on without the presence of the operator.



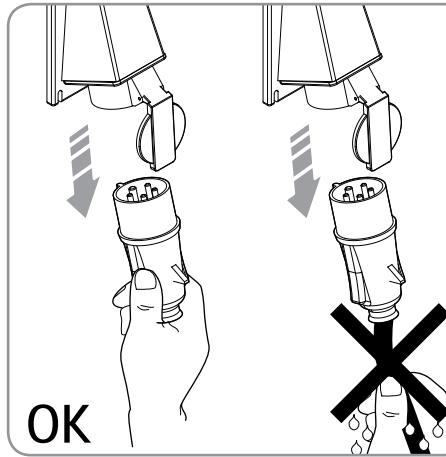
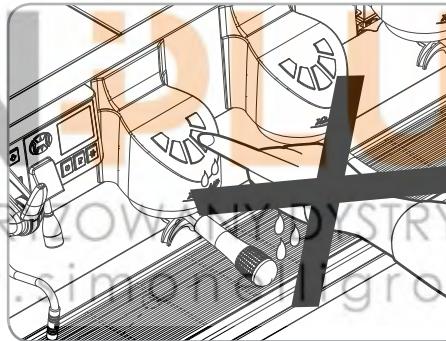
WARNING

Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions. There are some basic rules for the use of any electrical appliance.

In particular:

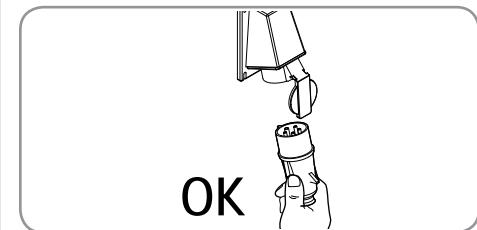
- Never touch the unit with wet hands or feet;
- Never use the unit with bare feet;
- Never use extension cords in areas equipped with baths or showers;
- Never pull on the power supply cord to unplug the unit;
- Never leave the unit exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc.);
- Never let children, unauthorized personnel or anyone who has not read this manual operate the unit.

Before performing any sort of maintenance, the authorized technician must turn off the unit and unplug it from the mains.



Before cleaning the unit set it in a state of "0" energy: that is, "MACHINE SWITCHED OFF AND UNPLUGGED". Follow the instructions given in this manual carefully.

Refer to chapters 6 and 7 for periodical cleaning and maintenance.



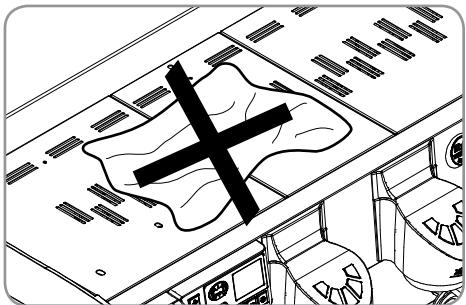
In case of breakdown or poor function, turn off the unit. Never tamper with the unit. Contact only professionally qualified personnel. Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts.

Non compliance with the above can compromise machine safety.

On installation, the qualified electrician must fit a circuit breaker switch as foreseen by the safety norms in force that has a contact open distance that permits the complete disconnection under conditions of overload category III.

To prevent dangerous overheating, it is advisable to fully extend the power supply cord.

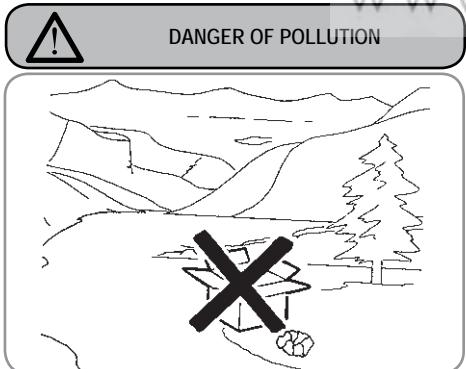
Never block the intake and/or heat dissipation grills, in particular those for the cup warmer.



The user must never replace the unit's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.

Should it be necessary to replace the power cord, this replacement operation must only be performed by an authorized service centre or by the manufacturer.

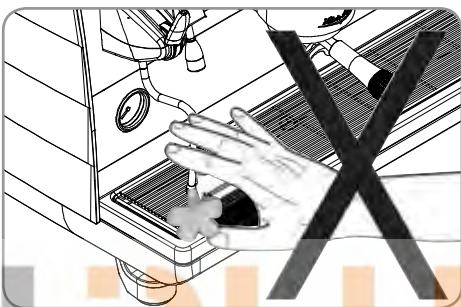
Should you decide to stop using this type of unit, we suggest you render it inoperable by unplugging it and cutting the power supply cord.



Never dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, contact an authorized center or contact the manufacturer for pertinent indications.



Once started the washing machine, do not interrupt, the detergent residue may remain inside the delivery unit.



To facilitate aeration of the unit, position the aeration portion of the machine 15 cm from walls or other machinery.

Be extremely careful when using the steam nozzle. Never place your hands under the nozzle and never touch it right after use.

Remember that to install, maintain, unload and regulate the unit, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.

When adding the coffee, the operator must never put his hands into the container.

The noise level of the machine is less than 70db.

For machines connected to the mains water supply, the minimum pressure must be 2 bar and the maximum pressure for correct machine operation must not exceed 4 bar.

When the machine is left unattended for a long period, close the water inlet tap.



INFORMATION TO THE USERS

Under the senses of the Directives/ Guidelines 2011/65/EU concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes".

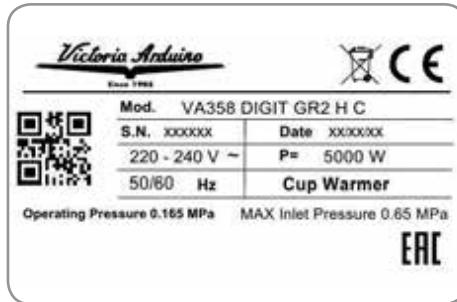
The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes. The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electro-technical 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).

SHIPPING AND HANDLING

MACHINE ID

When communicating with the manufacturer Simonelli Group, always cite the machine ID number.



The machine is transported on pallets containing several machines inside cartons strapped to the pallet.

Operators performing any shipping or handling operations must:

- Wear gloves, safety shoes and overalls with elasticized cuffs.

Always move pallets using adequate equipment (i.e. fork lift trucks).



CAUTION
DANGER OF IMPACT OR PINCHING

Slowly lift the pallet approximately 30 cm off the ground and drive to the loading zone. After having made certain that there are no obstacles, things or persons in the way, proceed with loading. Once the destination has been reached, again using adequate lifting equipment (i.e. fork lift truck) and after having made certain that there is nothing and no one in the unloading area, set the pallet on the ground and move it to the storage area; always carry the load at a height of approximately 30 cm from the ground.



CAUTION
DANGER OF IMPACT OR PINCHING

Before performing the following operations, make certain that the load is in stable and will not fall when the straps are cut.

Wearing gloves and safety shoes, the operator must cut the straps and store the product. During this operation, see the product technical features for the weight of the machine being stored and proceed as necessary.



DANGER OF POLLUTION



Once the machine has been released from the pallet or container, do not pollute the environment with these items.

Congratulations,

By purchasing the VA358 WHITE EAGLE  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 VA358 WHITE EAGLE .

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 VA358 WHITE EAGLE .

If this is the first time you have bought a **Simonelli Group** 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,

Simonelli Group



ENGLISH



C US



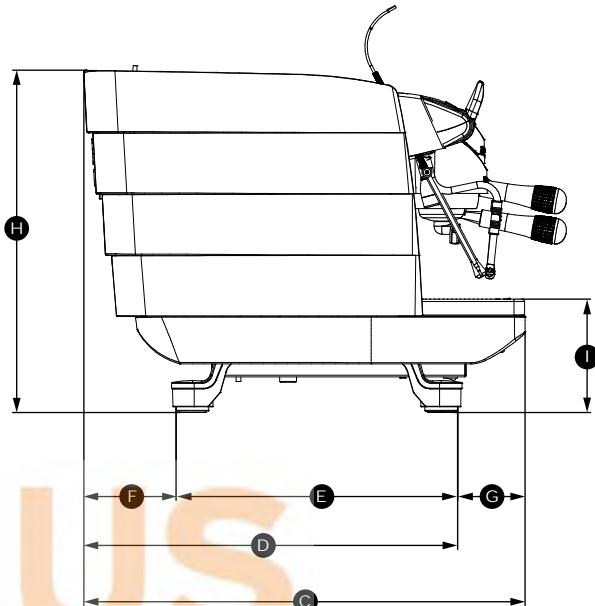
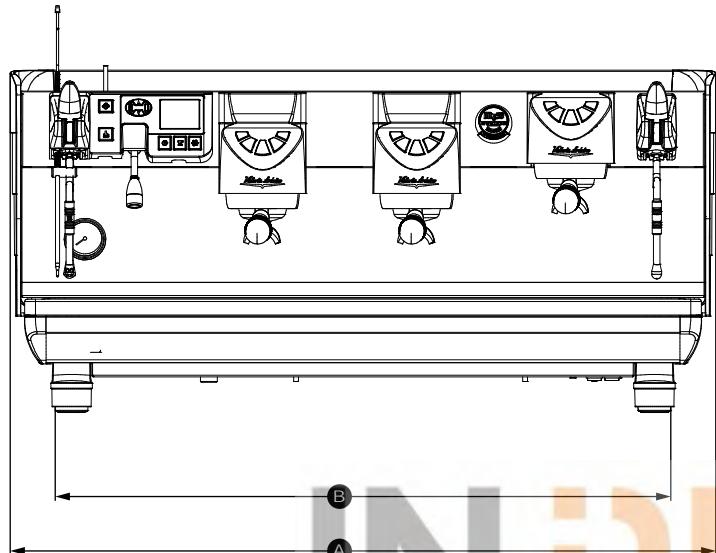
SANITATION





AUTORYZOWANY DISTRYBUTOR
www.simeonegroup.pl

TECHNICAL CHARACTERISTICS



NOTE: The front support feet can move back to 40 mm (1.57 in).

Digit

AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR

www.simeonegroup.pl

T3

	2 Groups		3 Groups			2 Groups		3 Groups	
NET WEIGHT	71 kg	156 lb	91 kg	200 lb	NET WEIGHT	74 kg	163 lb	95 kg	209 lb
GROSS WEIGHT	87 kg	191 lb	111 kg	244 lb	GROSS WEIGHT	90 kg	198 lb	115 kg	253 lb
POWER	4500 W		5000 W		POWER	7300 W		9100 W	
DIMENSIONS	(A) 822 mm (B) 689 mm (C) 659 mm (D) 558 mm (E) 420 mm (F) 138 mm (G) 101 mm (H) 511 mm (I) 169 mm	(A) 32,36 in (B) 27,13 in (C) 25,94 in (D) 21,97 in (E) 16,54 in (F) 5,43 in (G) 3,98 in (H) 20,12 in (I) 6,65 in	(A) 1053 mm (B) 919 mm (C) 659 mm (D) 558 mm (E) 420 mm (F) 138 mm (G) 101 mm (H) 511 mm (I) 169 mm	(A) 41,46 in (B) 36,18 in (C) 25,94 in (D) 21,97 in (E) 16,54 in (F) 5,43 in (G) 3,98 in (H) 20,12 in (I) 6,65 in	DIMENSIONS	(A) 822 mm (B) 689 mm (C) 659 mm (D) 558 mm (E) 420 mm (F) 138 mm (G) 101 mm (H) 511 mm (I) 169 mm	(A) 32,36 in (B) 27,13 in (C) 25,94 in (D) 21,97 in (E) 16,54 in (F) 5,43 in (G) 3,98 in (H) 20,12 in (I) 6,65 in	(A) 1053 mm (B) 919 mm (C) 659 mm (D) 558 mm (E) 420 mm (F) 138 mm (G) 101 mm (H) 511 mm (I) 169 mm	(A) 41,46 in (B) 36,18 in (C) 25,94 in (D) 21,97 in (E) 16,54 in (F) 5,43 in (G) 3,98 in (H) 20,12 in (I) 6,65 in

INDEX

ENGLISH

SAFETY INDICATIONS	33
SHIPPING AND HANDLING	36
MACHINE ID	36
TECHNICAL CHARACTERISTICS	39
1. DESCRIPTION MACHINE	41
1.1 MAIN KEYBOARD DESCRIPTION	42
1.2 GROUPS KEYBOARD DESCRIPTION	43
1.3 ACCESSORIES LIST	44
2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS	45
2.1 WATER SPECIFICATIONS	45
2.2 ELECTRICAL SPECIFICATIONS	45
3. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY	46
3.1 COMMISSIONING PROCEDURE OR AFTER BOILER MAINTENANCE	46
3.2 PUMP ADJUSTMENT	46
3.3 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT	47
3.4 REPLACING THE CLOCK BATTERY	47
4. USE	48
4.1 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF	48
4.2 MAKING COFFEE	49
4.3 USING STEAM (Manual steam wand)	50
4.4 MAKING CAPPUCCINO	50
4.5 HOT WATER SELECTION	50
5. PROGRAMMING	51
5.1 KEY	51
5.2 VISUALIZATION	51
5.2.1 LANGUAGE	51
5.2.2 PROGRAM DOSES	52
5.2.3 SETPOINT	53
5.2.4 DISPLAY SETTING	54
5.3.5 ENERGY SAVING	55
5.3.6 COUNTERS	56
5.3.7 FAULTS HISTORY	57
5.3.8 TECHNICAL SETTINGS	58

6. CLEANING	60
6.1 SWITCHING OFF	60
6.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE	60
6.3 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS	60
6.4 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER	60
6.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS	60
6.6 CHANGE WATER	60
7. MAINTENANCE	61
7.1 RESIN AND SOFTENER REGENERATION	61
8. MACHINE FUNCTION MESSAGES	62
ELECTRIC SYSTEM	
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3	93
ELECTRIC SYSTEM	
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3	94
ELECTRIC SYSTEM	
VA358 WHITE EAGLE DIGIT	95
ELECTRIC SYSTEM	
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 CSA	96
ELECTRIC SYSTEM	
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 CSA	97
ELECTRIC SYSTEM	
VA358 WHITE EAGLE DIGIT CSA	98
HYDRAULIC DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE DIGIT	99
HYDRAULIC DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE T3	100
BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE T3 (2-3Gr.)	101
BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE T3 2 GR	102
BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE T3 3 GR	103
BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE 2 GR	104
BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE 3 GR	105
BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE 4 GR	106



1. DESCRIPTION MACHINE

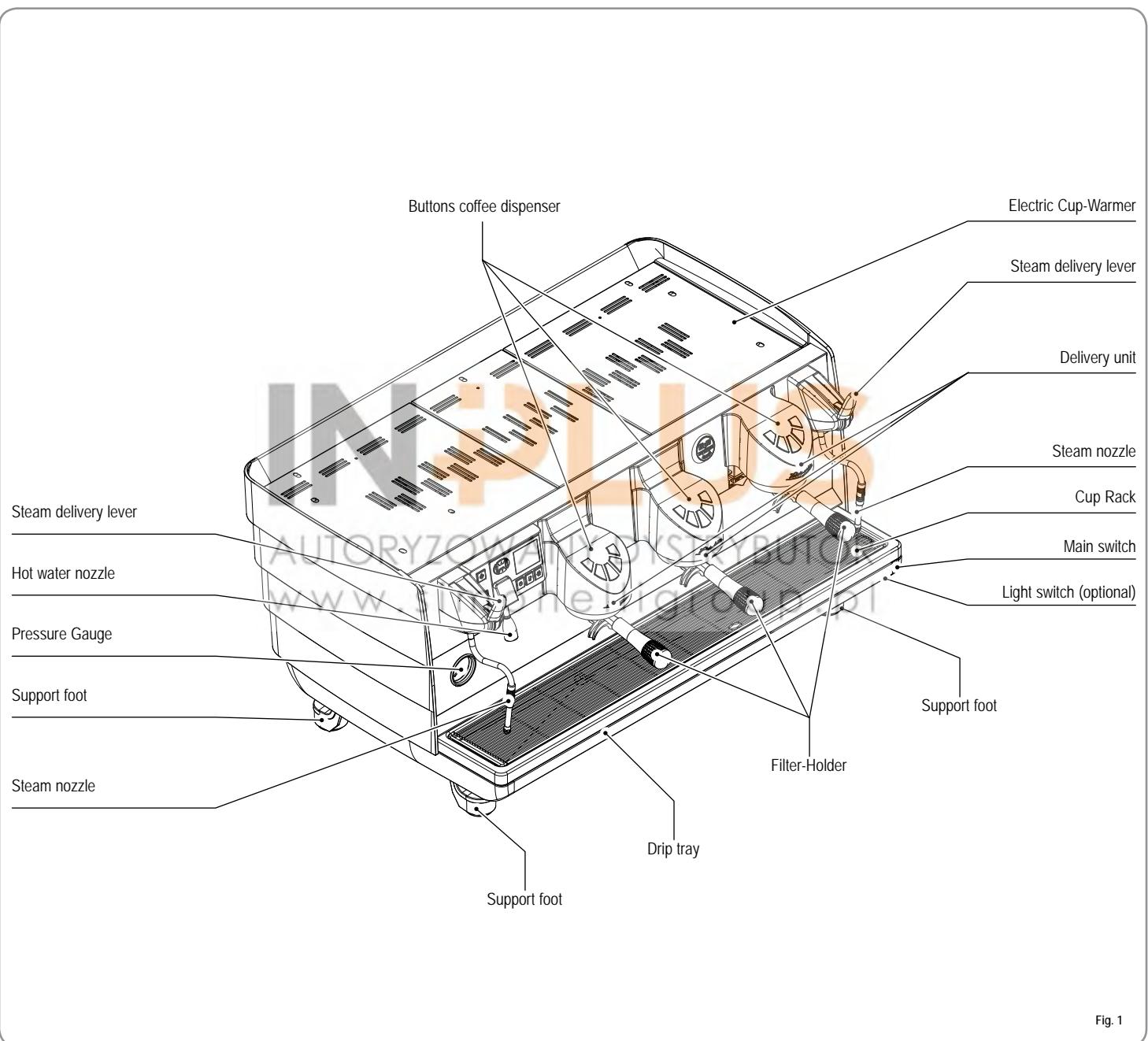


Fig. 1

1.1 MAIN KEYBOARD DESCRIPTION

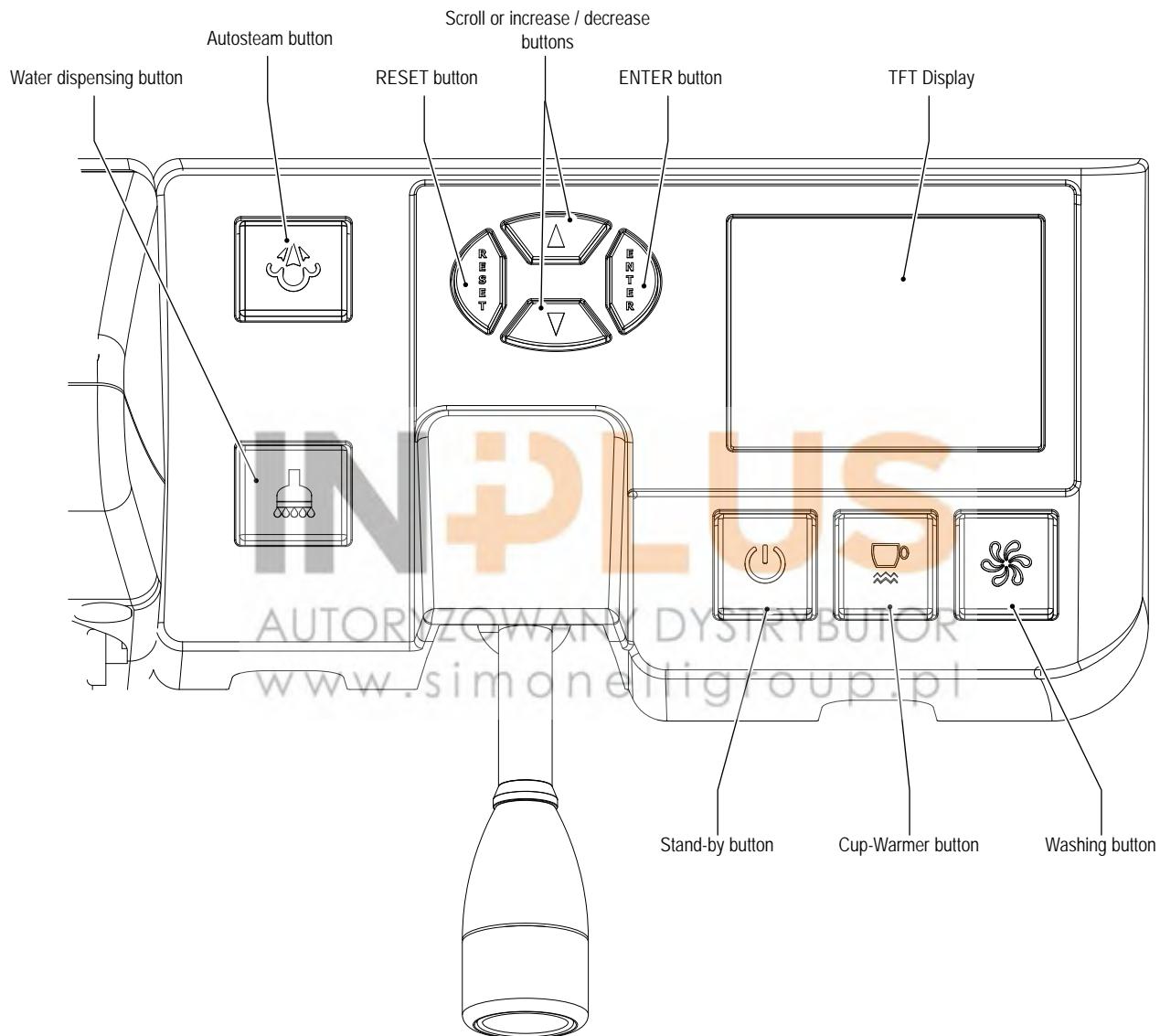


Fig. 2

1.2 GROUPS KEYBOARD DESCRIPTION

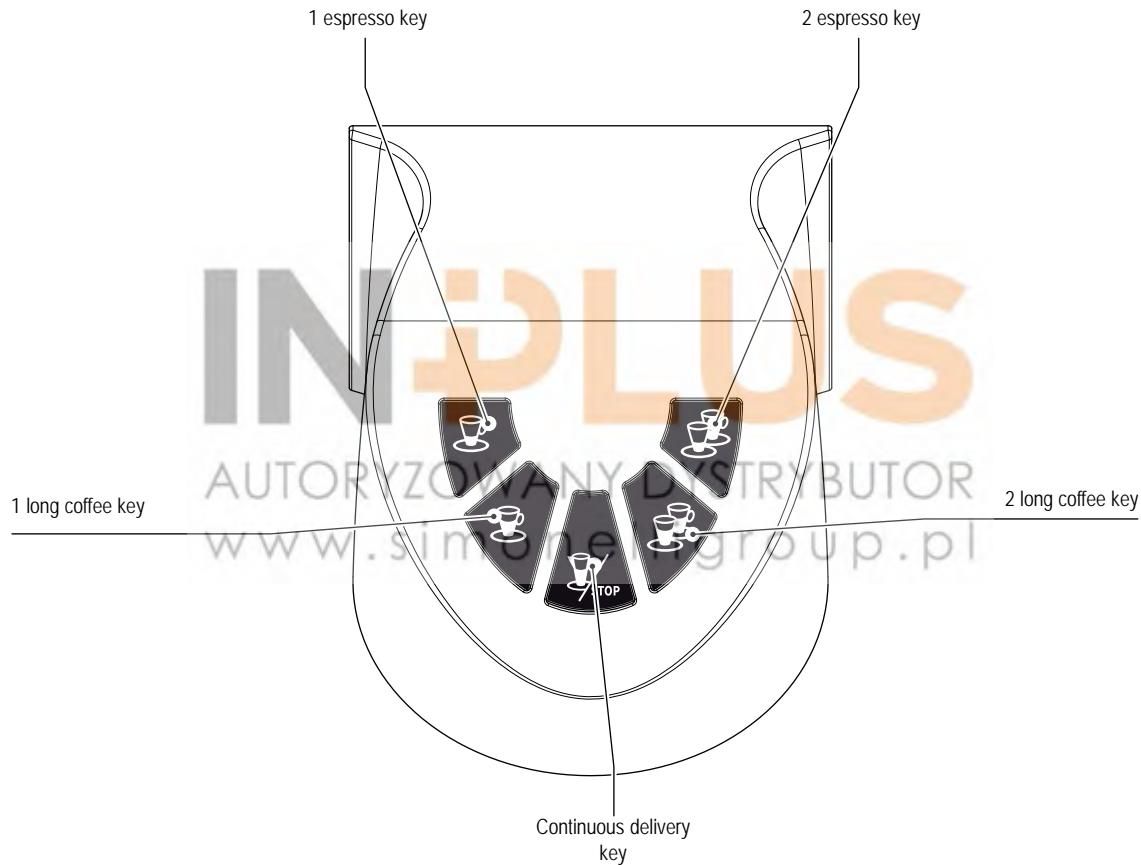


Fig. 3

1.3 ACCESSORIES LIST

ENGLISH

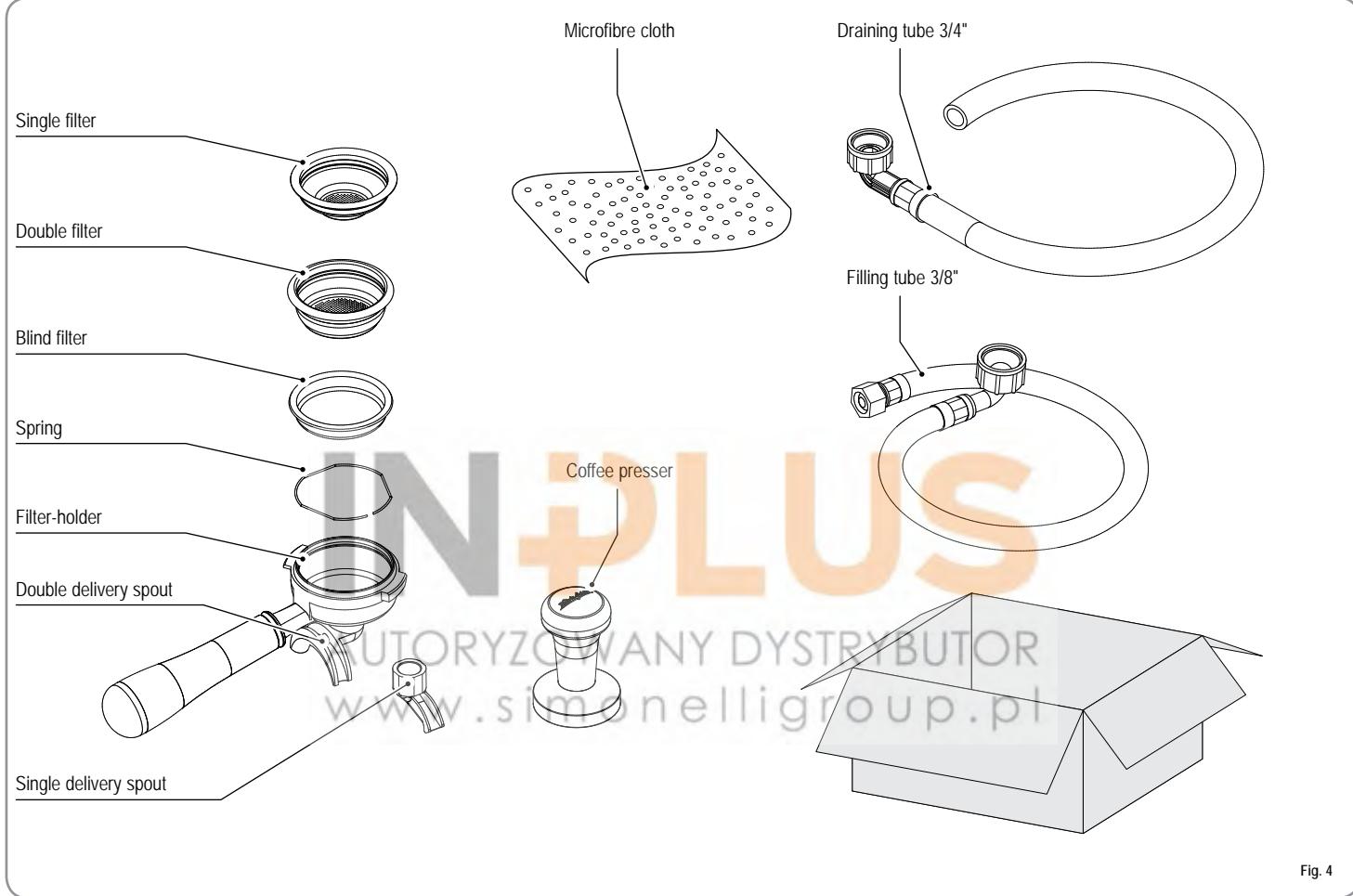


Fig. 4

DESCRIPTION	2 GROUPS	3 GROUPS
Single filter	1	1
Double filter	2	3
Spring	2	3
Filter-holder	3	4
Double delivery spout	2	3
Single delivery spout	1	1

DESCRIPTION	2 GROUPS	3 GROUPS
Coffee presser	1	1
Blind filter	2	3
Draining tube 3/4"	1	1
Filling tube 3/8"	1	1
Microfibre cloth	1	1

2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS

Once the machine is out of the packaging and its integrity, and that of the accessories has been checked, place it on a flat, horizontal surface and if necessary, use the adjustable feet to make sure it is correctly level:

- Turn the feet to the left to raise the machine up to a maximum of + 1 cm;
- Turn the feet to the right to lower the machine.

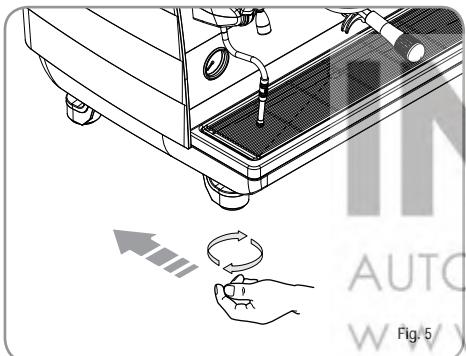


Fig. 5

In the case in which the depth of the seating surface is not sufficient, it is possible to move the front feet by 4 cm. The operation must be performed by a qualified technician.

It is advisable to install a softener and then a mesh filter 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.

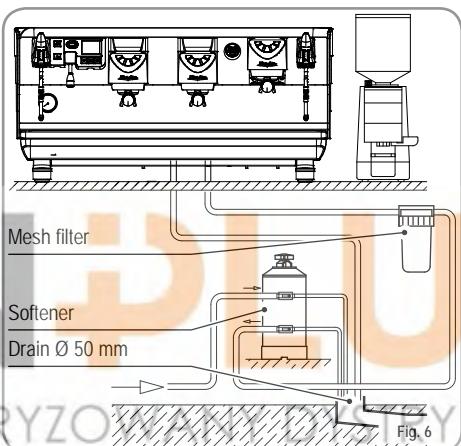
Following these operations, connect the plumbing systems as illustrated in the following figure.



Recommended mains pressure for the water is [2.3] bar.



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



NOTE: For a correct functioning of the machine the water works pressure must not exceed 4 bars. Otherwise install a pressure reducer upstream of the softener; the internal diameter of water entrance tube must not be less than 6mm ($\frac{3}{8}$ ").

2.1 WATER 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.

2.2 ELECTRICAL SPECIFICATIONS



CAUTION RISK OF SHORT CIRCUITS

The machine must always be protected by an automatic omnipolar switch of suitable power with contact openings that permits the complete disconnection under conditions of overload category III.

Simonelli Group 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 380V / 3 phases voltage + Neutral:

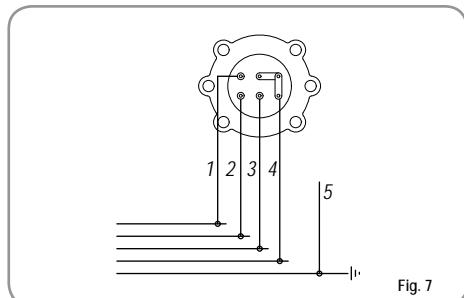


Fig. 7

- for 230V / monophase voltage:

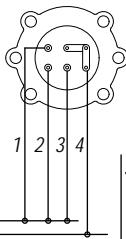


Fig. 8

KEY

1	Black	4	Blue
2	Gray	5	Yellow - green
3	Brown		

IN
AUTORYZOWANY DISTRYBUTOR
www.silverservicegroup.pl

3. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY

3.1 COMMISSIONING PROCEDURE OR AFTER BOILER MAINTENANCE

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 DISABLED" 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.

NOTE: After 90 seconds of the boiler filling, the screen will display "Error Level" to protect the motor from overheating.

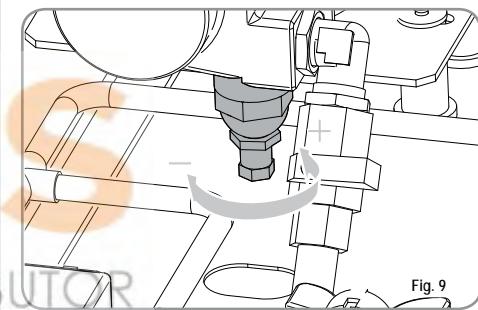
If it appears the message "Error level" simply reboot the machine using the main switch to complete the boiler filling.

3.2 PUMP ADJUSTMENT

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

To change the pressure of the pump, to act as described below:

- Turn the pump registration screw, turning it clockwise to INCREASE and counter clockwise to DECREASE the pressure;



Advisable pressure: 9 bar

- The set pump pressure is displayed in the pressure gauge, inside the machine during dispensing;



Fig. 10

At the end of the adjustment process, refit the sheet plastic guard on the relevant housing and secure it in place with the two side screws. Refit the drip tray and the work surface grid.

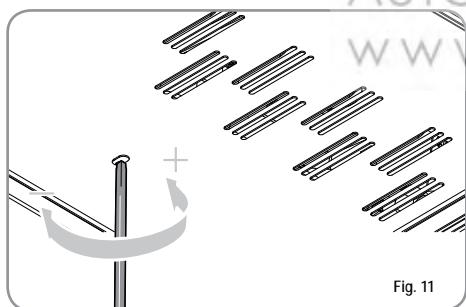
3.3 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT

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

All models VA358 are equipped with a hot water mixer tap which adjusts the water temperature and optimises the system's performance.

To adjust the hot water economiser, turn the registration knob.

- The hot water economiser is located inside the machine;
- Turn the adjustment knob ANTICLOCKWISE / CLOCKWISE to INCREASE / REDUCE the temperature of the hot water;



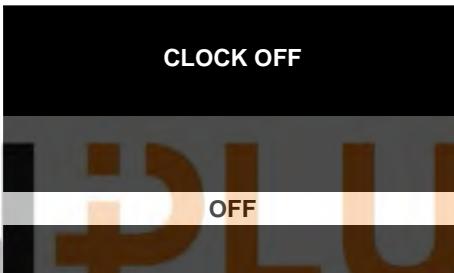
- when the operation has been completed, screw the protective panel back on.

3.4 REPLACING THE CLOCK BATTERY

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 that displays OFF:



- hold the cleaning button until the emergence of the written "disabled Clock".



Replacement of the lithium battery must be carried out EXCLUSIVELY by Qualified Technician.

Simonelli Group cannot be held liable for any damage to people or things due to non observance of the safety prescriptions described in this booklet.

4. USE

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

NOTE: At the start of the daily activity and anyway in case there are pauses longer than 8 hours, one must proceed to make happen the 100% change of the water contained in the circuits using the specific nozzles.

4.1 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF

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.



Fig. 12

WARNING

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

- 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.

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.



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 paragraph.

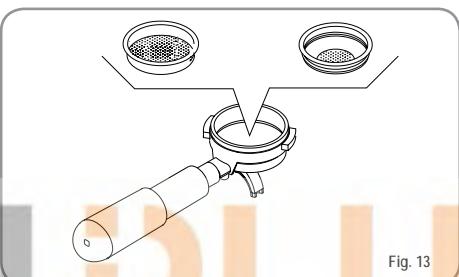
4.2 MAKING COFFEE



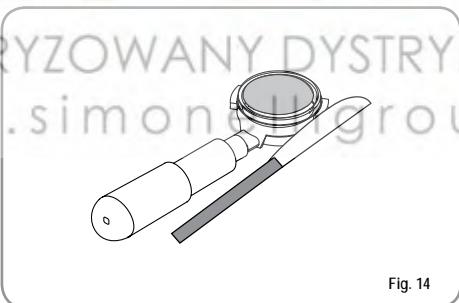
WARNING

If the sequence indicated below does not take place, see the chapter entitled "TROUBLESHOOTING".

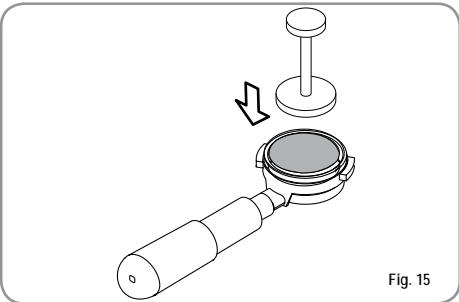
- 1) After commissioning the machine, insert the desired filter (single or double inside the filter holder).



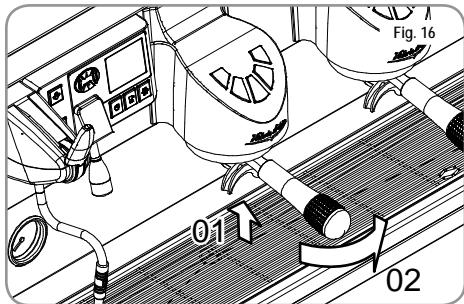
- 2) Fill the filter with coffee appropriately ground.



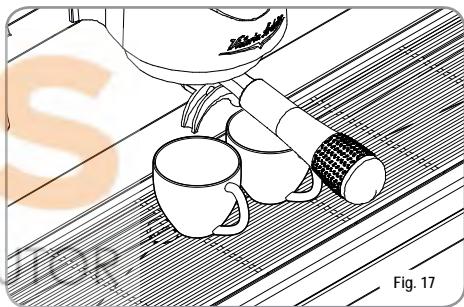
- 3) Press the coffee in the filter uniformly using the appropriate presser.



- 4) Clean the edge of the filter of coffee residues and insert the filter holder into the dispensing unit.



- 5) Position the cup/s under the spout/s.



- 6) Press the relative dispensing button for 1 cup or 2 cups of coffee.
- 7) The pump activates and starts the dispensing.
- 8) On reaching the set quantity, the pump stops and the dispensing automatically stops.

NOTE: At the end of each coffee dispensing, for the cleaning of the group, deliver water for 4-5 seconds.

4.3 USING STEAM (Manual steam wand)

NOTE: The use of the steam wand must always be preceded (done before) the cleaning out of the condensation for at least 2 seconds.



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.

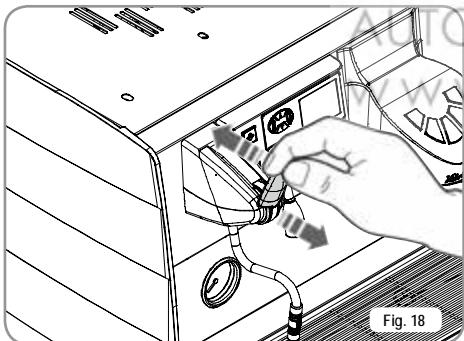


Fig. 18

4.4 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.

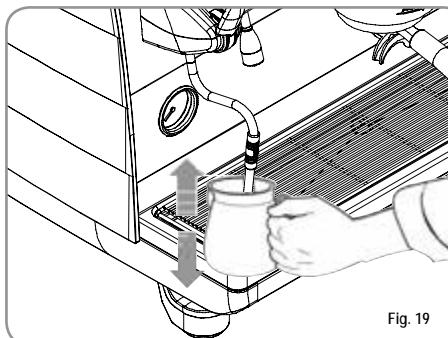


Fig. 19

4.5 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.

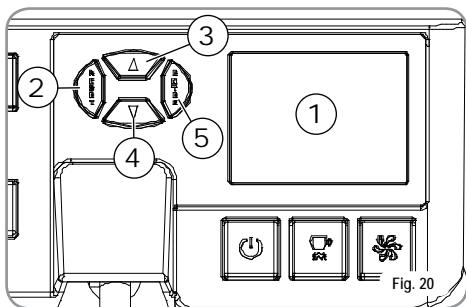
The hot water wand will deliver water for the amount of time equivalent to the set value (see PROGRAMMING section and the DOSE PROGRAMMING section) or press the button again to stop pouring.

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

NOTE: The use of the hot water wand must always be preceded by the purge of the hydraulic circuit for at least 2 seconds.

5. PROGRAMMING

5.1 KEY



① LCD Display.

② RESET key: to confirm and return to the previous step.

③ CURSORS key: to scroll the menu and

④ to increase and decrease values.

⑤ ENTER key: to access the menu.

ACCESS TO MENU:

To enter the machine menu, select with the ▲▼ keys the **Menu** button and confirm with the ENTER key.

The display of the menu can be set to two modes:

- USER (password enabled);
- TECHNICIAN (password disabled).

The machine has the password off by default, with the ability to access the full menu.

If a password was set, accessing the menu you will be asked to enter a password:

INSERT PASSWORD

- - - -

1.21 bar

To enter USER mode, press **ENTER** without changing any value.

To enter TECHNICIAN Mode, enter the password acting with the ▲▼ keys and press **ENTER**.

FAULTS HISTORY
TECHNICAL SETTINGS

1.21 bar

5.2 VISUALIZATION

LIST OF DISPLAY FUNCTIONS

LANGUAGE
PROGRAM DOSES
SETPOINT
DISPLAY SETTINGS
ENERGY SAVING
COUNTERS
FAULTS HISTORY
TECHNICAL SETTINGS

The machine will read:

LANGUAGE
PROGRAM DOSES
SETPOINT
DISPLAY SETTINGS
ENERGY SAVING
COUNTERS

1.21 bar

► ITALIAN
ENGLISH
FRENCH
GERMAN
SPANISH

1.21 bar

Select with the ▲▼ keys language and confirm by pressing **ENTER**.

5.2.2 Program doses

With the **▲ ▼** keys select "PROGRAM DOSES" and press **ENTER** to access:

Fri/09/09 14:45

- LANGUAGE**
- PROGRAM DOSES**
- SETPOINT**
- DISPLAY SETTINGS**
- ENERGY SAVING**
- COUNTERS**

1.21 bar

3 options will be displayed:

Fri/09/09 14:45

- PROGRAM DOSES**
- DOSES TRANSFER**
- DEFAULT SETTING**

1.21 bar

With the **▲** keys select one of the options and then press **ENTER** to access.

PROGRAM DOSES:

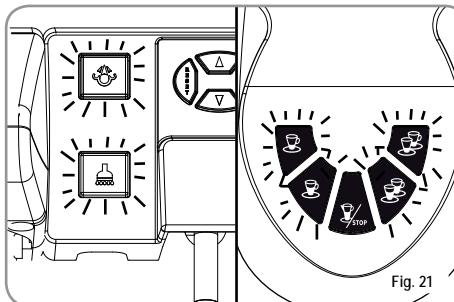
The display will show:

Fri/09/09 14:45

PROGRAM DOSES**SELECT**

1.21 bar

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.

Fri/09/09 14:45

PROGRAM DOSES

VOLUME CC 45

1.21 bar

It is possible to change the dose using the buttons **▲ ▼** and confirm the value by pressing **ENTER**.

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

Upon reaching the desired dose press the coffee button to be programmed to stop dispensing.

- The display will show the new value and it will still be possible to change it using the buttons **▲ ▼**.
- Press **ENTER** to confirm the programmed dose.
- Coffee programmed button will turn off once a setting.

To continue programming the various buttons to reselect the menu with the **▲ ▼** keys and press **ENTER** to access it.

Fri/09/09 14:45

PROGRAM DOSES**SELECT**

1.21 bar

Hot water:

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

Fri/09/09 14:45

PROGRAM DOSES

SECONDS 9.0

1.21 bar

You can vary the dose by adjusting the **▲ ▼** keys and then press **ENTER** to confirm the value.

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

Upon reaching the desired dose press the hot water button again  to stop delivery.

- The display will show the new value and will still be possible to change it using the buttons **▲ ▼**.
- Press **ENTER** to confirm the scheduled dose.
- The programmed hot water button goes out once a setting.



DOSES TRANSFER:

With this function you can program the group on the left and transfer the doses to other groups.

Fri/09/09 14:45

DOSES TRANSFER**SELECT GROUPS**

1.21 bar

Select the group of "target" by pressing the appropriate button  for the copy of the programming and confirm.

NOTE: Group 1 used as a source, is uninhibited.

DEFAULT SETTING:

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

The display shows:

Fri/09/09 14:45

DEFAULT SETTING**SELECT**

1.21 bar

Select the coffee unit to apply the "standard dose" settings and press the specific button .

5.2.3 Setpoint

With the **▲ ▼** keys select "SETPOINT" and press **ENTER** to access:

Fri/09/09 14:45

- LANGUAGE**
- PROGRAM DOSES**
- SETPOINT**
- DISPLAY SETTINGS**
- ENERGY SAVING**
- COUNTERS**

1.21 bar

3 options will be displayed:

Fri/09/09 14:45

- SETPOINT TEMP.***
- SETPOINT PRESSURE**
- CUP-WARMER PROG.**

1.21 bar

SETPOINT TEMP.*:

The display shows the temperature values of groups and boilers.

Fri/09/09 14:45

SETP. G1 92.8°C**TEMP. G1 Low**

1.21 bar

Select coffee / boiler regular group with **▲ ▼** keys and confirm by pressing **ENTER**.

Using the **▲ ▼** buttons to set the desired temperature for the group / boiler and press **ENTER** to confirm the value.

SETPOINT PRESSURE:

The display will show:

Fri/09/09 14:45

SETPOINT PRESSURE**1.20 bar**

1.21 bar

Using the **▲ ▼** buttons to set the desired pressure for the boiler (see table below). Press **ENTER** to confirm the value.

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

PRESSURE - TEMPERATURE TABLE

Bar	°C	°F
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	259,7
1,60	127	260,6

NOTE: The table refers to the values found above sea level.

CUP-WARMER PROG.:

The display will read:

Fri/09/09 14:45

CUP-WARMER**SETPOINT 66°C**

1.21 bar

Using the **▲ ▼** buttons to set the desired temperature for the cup warmer. Press **ENTER** to confirm the value.

5.2.4 Display settings

With the **▲ ▼** buttons to select "DISPLAY SETTINGS" and press **ENTER** to access:

Fri/09/09 14:45

- LANGUAGE**
- PROGRAM DOSES**
- SETPOINT**
- DISPLAY SETTINGS**
- ENERGY SAVING**
- COUNTERS**

1.21 bar

3 options will be displayed:

Fri/09/09 14:45

- DELIVERY TIME**
- TEMPERATURE**
- LIGHT ADJUSTMENT**

1.21 bar

DELIVERY TIME:

This function makes it possible to activate/deactivate viewing for the pouring time of a specific group on the screen:

Fri/09/09 14:45

DELIVERY TIME**TIMED**

1.21 bar

The following options are available:

- Inactive (not visible);
- Timer (vanishes after 5 sec.);
- Persistent (remains on the display until the next coffee).

Select the desired option with the **▲ ▼** keys and confirm by pressing **ENTER**.

TEMPERATURE:

This screen serves to change the unit of measure (Celsius or Fahrenheit) for the temperature used to control the whole interface:

Fri/09/09 14:45

TEMPERATURE**CELSIUS**

1.21 bar

Select the desired option with the **▲ ▼** keys and confirm by pressing **ENTER**.

LIGHT ADJUSTMENT:

From this screen you can change the brightness of the buttons and the display:

Fri/09/09 14:45

KEYS 8**DISPLAY** 6

1.21 bar

Use **▲ ▼** keys to select the sensitivity level and press **ENTER**.



5.2.5 Energy saving

With the ▲ ▼ buttons to select "ENERGY SAVING" and press ENTER to access:

Fri/09/09 14:45

- ▶ LANGUAGE
- PROGRAM DOSES
- SETPOINT
- DISPLAY SETTINGS
- ▶ ENERGY SAVING
- COUNTERS

1.21 bar

4 options will be displayed:

Fri/09/09 14:45

- ▶ ON-OFF PROGRAM
- ACTIVE GROUPS
- ENERGY SAVING
- POWER MANAGEMENT

1.21 bar

ON-OFF PROGRAM:

The display will read:

Fri/09/09 14:45

MONDAY

ON 07:30 OFF 23.30

1.21 bar

Where the ON and OFF values indicate when the machine will turn on and off.

- Press ▲ ▼ to change the day forward and backward.

- Press ENTER to vary the programmed starting up time (the message ON 07:30 will start to flash on and off).
 - Use the ▲ ▼ keys to vary the starting up time.
 - Press ENTER to confirm and to go on to the programmed switching off time (the message OFF 23.30 will start to flash on and off).
 - Use the ▲ ▼ keys to vary the switching off time.
 - Confirm by pressing ENTER.
 - To de-activate the on/off function on weekly day-off, press RESET.
- The display will read:

Fri/09/09 14:45

DAY OFF

1.21 bar

(to reinstate, press RESET)

After Sunday, still pressing ▼ you move to the next page.

ACTIVE GROUPS:

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

Fri/09/09 14:45

GROUP 1 ON

GROUP 2 ON

1.21 bar

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

- Open the settings by pressing ENTER.
- You can turn on / off the groups using the ▲ ▼ keys. Press ENTER to confirm and go to the next group. Confirming the last group to return to the menu.

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 is located in the bottom right.

ENERGY SAVING:

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).

Fri/09/09 14:45

ENERGY SAVING

STANDBY 0.80 bar

1.21 bar

Use the ▲ ▼ keys to select the following options:

- 0.10 bar: during the OFF state, the machine maintains a pressure of 0.10 bar.
- 0.50 bar: during the OFF state, the machine maintains a pressure of 0.50 bar.
- 0.80 bar: during the OFF state, the machine maintains a pressure of 0.80 bar.

Press ENTER to confirm the required option. This operation is used with both manual switching on/off using the button ON/OFF, 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.

POWER MANAGEMENT:

This function serves to control the power absorbed by the machine while it is heating up, in order to limit consumption.

If enabled at switch on, the use of the steam boiler, groups and group boiler will be split. The Power Management heating system will stop as soon as the steam boiler steam requirement drops to below 40% of maximum required power.

At this point, the machine will resume working as normal.

- Use the ▲ ▼ keys to select ACTIVE o NOT ACTIVE and press ENTER key to confirm.

Fri/09/09 14:45

POWER MANAGEMENT

ACTIVE

1.21 bar

5.2.6 Counters

With the ▲ ▼ keys select "counter" and press ENTER to access:

Fri/09/09 14:45

LANGUAGE
PROGRAM DOSES
SETPOINT
DISPLAY SETTINGS
ENERGY SAVING
► COUNTERS

1.21 bar

A screen will open to view the counters:

Fri/09/09 14:45

► DELIVERY COUNT
SERVICE COUNTERS
GRAND TOTAL
CLEANING COUNTER

1.21 bar

Select the counter you want using the ▲ ▼ keys and press ENTER to access.

DELIVERY COUNT:

- The display will read:

Fri/09/09 14:45

DELIVERY COUNT

SELECT

1.21 bar

- By pressing one of the flashing buttons the counters of the group are displayed.

Fri/09/09 14:45

1CN1	4
2CN1	4
1CL1	11
2CL1	16
CONT1	121
PURGE 1	126

1.21 bar

- Press the RESET button to exit of visualization.

SERVICE COUNT:

- The display shows:

Fri/09/09 14:45

WATER

151

1.21 bar

- Press the RESET button to exit of visualization.



NOTE: This counter does not count the disbursements of water used for the washing cycles.

TOTAL COUNT:

- The display shows:

Fri/09/09 14:45	
GROUP 1	156
GROUP 2	146
GROUP TOTAL	301
MACH.GRAND TOT.	301
1.21 bar	

- Press the **RESET** button to exit of visualization.

WASHING COUNT:

- The display shows:

Fri/09/09 14:45	
WASHING 1	13
WASHING 2	9
1.21 bar	

- Press the **RESET** button to exit of visualization.

5.2.7 Faults history

With the **▲ ▼** buttons to select "FAULTS HISTORY" and press **ENTER** to access:

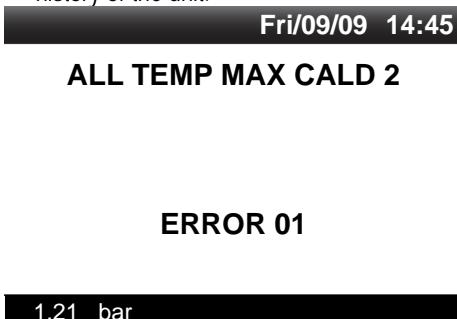


Select the desired item using the **▲ ▼** keys and press **ENTER** to access.



FAULTS HISTORY:

- This function allows you to view the fault history of the unit.



Using the **▲ ▼** keys you can browse through the alarm list.

NOTE: are shown the last 10 alarms.

To clear the alarm log, simply press and hold for a few seconds the **RESET** button.

To exit, press the **RESET** button.

WASHING ALARM:

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 **ENTER**.

Using the **▲ ▼** buttons you can select among the options and ACTIVE NOT ACTIVE.



Selecting the ACTIVE state then **ENTER** leads to the selection of alarm time purging.

Using the **▲ ▼** keys you can browse through the alarm list.

5.2.8 Technical settings

NOTE: Executable operation only from qualified technicians.

The regulation by unskilled technicians or other persons may void your warranty.

With the ▲ ▼ keys select "TECHNICAL SETTINGS" and press ENTER to access:

Fri/09/09 14:45

FAULTS HISTORY
► **TECHNICAL SETTINGS**

1.21 bar

5 options will be displayed:

Fri/09/09 14:45

► **INFORMATIONS**
DATE/HOUR
MAINTENANCE
SETTING PASSWORD
PRE-BREWING

1.21 bar

INFORMATION:

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

Fri/09/09 14:45

REL. POWER 0.31

REL. TFT 0.15

1.21 bar

While holding down the cleaning button  at least 5 seconds you can enter the control unit configuration page.

Fri/09/09 14:45

OPERATING MODE

T3

1.21 bar

You can configure the following parameters:

- Operation Mod.
- Machine groups
- Steam 1
- Steam 2
- Purge timer
- Power management
- Autoleveller
- Autoleveller sensitivity
- Hot water
- Delivery level
- Temperature calibration
- Pressure calibration
- Clock calibration
- Absolute tot. reset
- Serial connection.

DATE/HOUR:

This function serves to change the date and time setting for the machine.

Fri/09/09 14:45

14 45

SUNDAY

10

DECEMBER

2017

1.21 bar

The times will start to flash on and off.

Vary the hours and the minutes by using the key ▲ ▼.

Confirm by pressing the ENTER key.

Once the hours and the minutes have been varied press ENTER again and vary the day, the month and the year by using the same procedure as described above.

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.

Fri/09/09 14:45

DELIVERIES 30000

01

MARCH

2018

1.21 bar



- Press **ENTER** to set the values.
- Use the **▲ ▼** keys to set both values.
- Use the **ENTER** key to confirm.

Once the set delivery limit or the set maintenance date have been reached, the display will visualize the message: MAINTENANCE. To eliminate the maintenance alarm message will be necessary to move the date forward or increase the number of dispensed coffee.

Once having carried out the modifications, reset the inner counter of the cycles to make them effective. Hold down the button  a least 5 second to reset the internal counter. A message relative to the counter zeroing will be displayed.

SETTING PASSWORD:

The password may consist of 4 numbers from 0 to 9 in any combination.

The password length may be included between 0 (password disabled or invalid, characterized by horizontal lines) and 4 digits; therefore, even a password of 2 digits is valid.

Fri/09/09 14:45

INSERT NEW PASSWORD

- - - -

1.21 bar

- Use the **▲ ▼** keys to set the value (0 to 9).
- Use the **ENTER** key to confirm e and move to editing the next value.
- Once all values set will be displayed:

Fri/09/09 14:45

CORRECT PASSWORD

1.21 bar

- Exit from the menu to activate the password function by **RESET** key.
- To enter the pages inside the various menus, when the password is unknown, the passe-partout password may be used. The value of this password is 1 9 0 5.

Change of password:

To change a password set is necessary to first confirm the password set (for safety reasons), if the password management is enabled.

Once having entered and confirmed the password, an information page will show the result of the comparison between the entered password and the one previously set.

Fri/09/09 14:45

CORRECT PASSWORD

1.21 bar

Subsequently, the new password to be set will be requested.

PRE-BREWING:

The digital pre-brewing can be set, that is the machine delivers water for a time that can be set (time ON), stops for a period that can be set (time OFF), and then continues the delivery.

By selecting the digital pre-brewing ON, the following parameters can be changed:

1. Pour time OFF: In the total pour time count the pour time OFF set can be included (ON) or excluded (OFF).
2. Pre-brewing Time ON: It sets the pour starting time, when the coffee pad gets wet. It changes from 0.5 to 3 seconds with 0.1 second interval.
3. Pre-brewing Time OFF: It sets the pause time before the pouring continues. It changes from 2 to 8 seconds with 0.1 second interval.

6. CLEANING

6.1 SWITCHING OFF

To switch the machine off press the main switch and set the machine to the "O" energy position.

6.2 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

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



WARNING

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

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.

6.3 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS

The stainless coffee-holders are situated under the delivery units.



Fig. 22

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. We recommend cleaning the coffee-holder once a week.

6.4 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER

The machine is pre-set for cleaning the delivery unit with a specific washing powder.

The machine will initiate washing cycle which consists in the circulation of hot water followed by regular breaks.

We recommend carrying out a washing cycle at least once a day with special cleansers.



WARNING RISK OF INTOXICATION

Once the filter-holder has been removed, repeat delivery operations a few times to eliminate any cleanser residues.

To carry out the washing procedure, proceed as follows:

- Substitute the filter with the delivery unit blind filter.
- Fill it with two spoonfuls of special cleanser powder and insert it into the unit filter-holder. Press the cleaning button and select the group to be washed.

The machine will start making a series of washes, after which they will be asked to do the rinsing.

- Remove the filter holder and rinse under running water to remove any soap residue.
- Put back the filter holder and press the flashing button in the group to start rinsing.
- At the end remove the filter holder and make some operations.
- Press one of the coffee keys and halt it after 10 seconds.
- Repeat the procedure several times.
- Remove the filter-holder and carry our a few deliveries.

6.5 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.

6.6 CHANGE WATER

To prevent the concentration of salts dissolved in the steam boiler becomes excessive, it is recommended to provide a daily pickup of at least 4-5 cups of water.

7. 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.

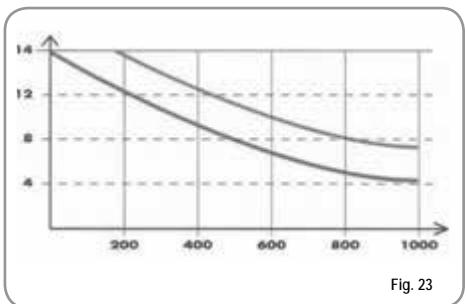
7.1 RESIN AND SOFTENER REGENERATION

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.



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.

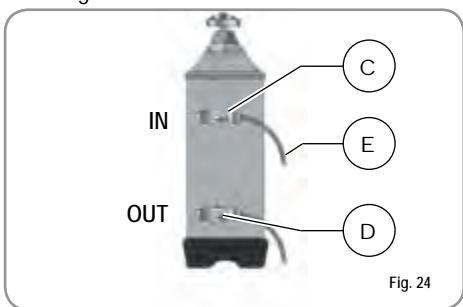


Fig. 24

- 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 an hour).

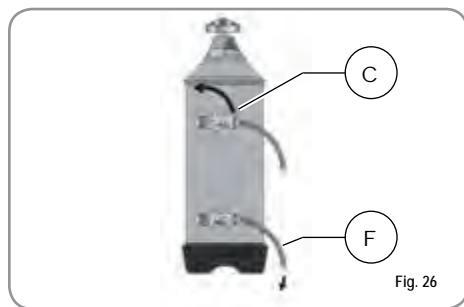


Fig. 26

- 3) Reposition lever D towards the left.

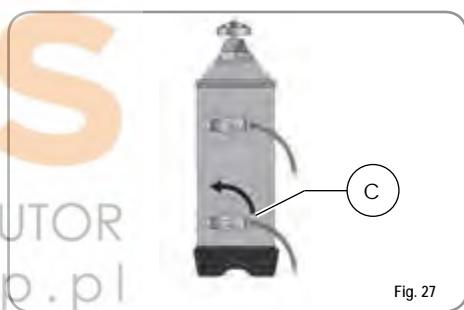


Fig. 27

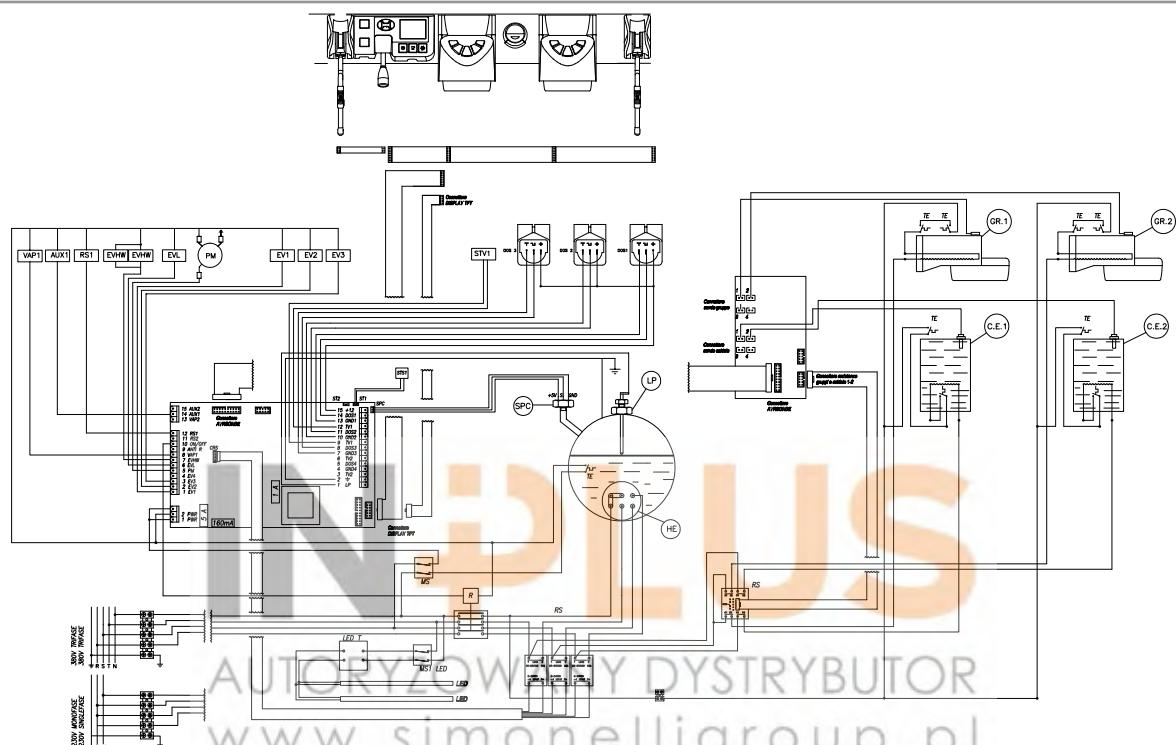
8. MACHINE FUNCTION MESSAGES

DISPLAY AND KEY INDICATIONS	CAUSE	EFFECT	SOLUTION	NOTE
DIAGNOSIS OF ERROR	At the time of the diagnosis the system presents faults within the control unit EPROM.	If after 90 sec of machine functioning the water level is not re-established.		
DELIVERY ERROR	On reaching delivery time limit (120 seconds) the doser doesn't send out its set commands.	The display indicator and the 'continuous' key belonging to the relative unit will flash on and off.	Press the RESET key or one of the keys ▲ ▼ .	
DOSER ERROR	If the doser doesn't send out its set commands within the first three seconds from delivery onset.	If the delivery isn't manually halted, the maximum time limit (120 sec) will be blocked.	Press the RESET key or one of the keys ▲ ▼ .	
LEVEL ERROR	If after 90 sec of machine functioning the water level is not re-established.	The display indicator will flash on and off. The pump is de-activated. The resistor and all the functions are halted.	Turn the machine off and then turn it on again. All its functions will be re-activated.	
PRESSURE ERROR	When the machine's temperature is higher than 130°C.	The display indicator will flash on and off and the resistor is de-activated.	The system will be re-established as soon as the temperature goes below 130°C.	The boiler is provided with a manual refitting safety thermostat; if the resistor is not re-established, call a qualified technician.
OVERCURRENT ERR.	Incorrect electrical input caused by a malfunction in one of the machine charges.	The display reading will flash. The pump will switch off. The heating element and all other functions will be disabled.	Switch off the machine and send for a specialist technical engineer.	
FINE GRINDING	The machine registers values different from the set values.	A much longer delivery time.	Modify grinding degree and press the key RESET or one of the keys ▲ ▼ .	By leaving the machine in the programming state, within 10 minutes from the last selection, the system will return to the previous configuration and the display will indicate its re-establishment of normal functioning.
COARSE GRINDING	The machine registers values different from the set values.	A much shorter delivery time.	Press the RESET key or one of the keys ▲ ▼ .	



IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3



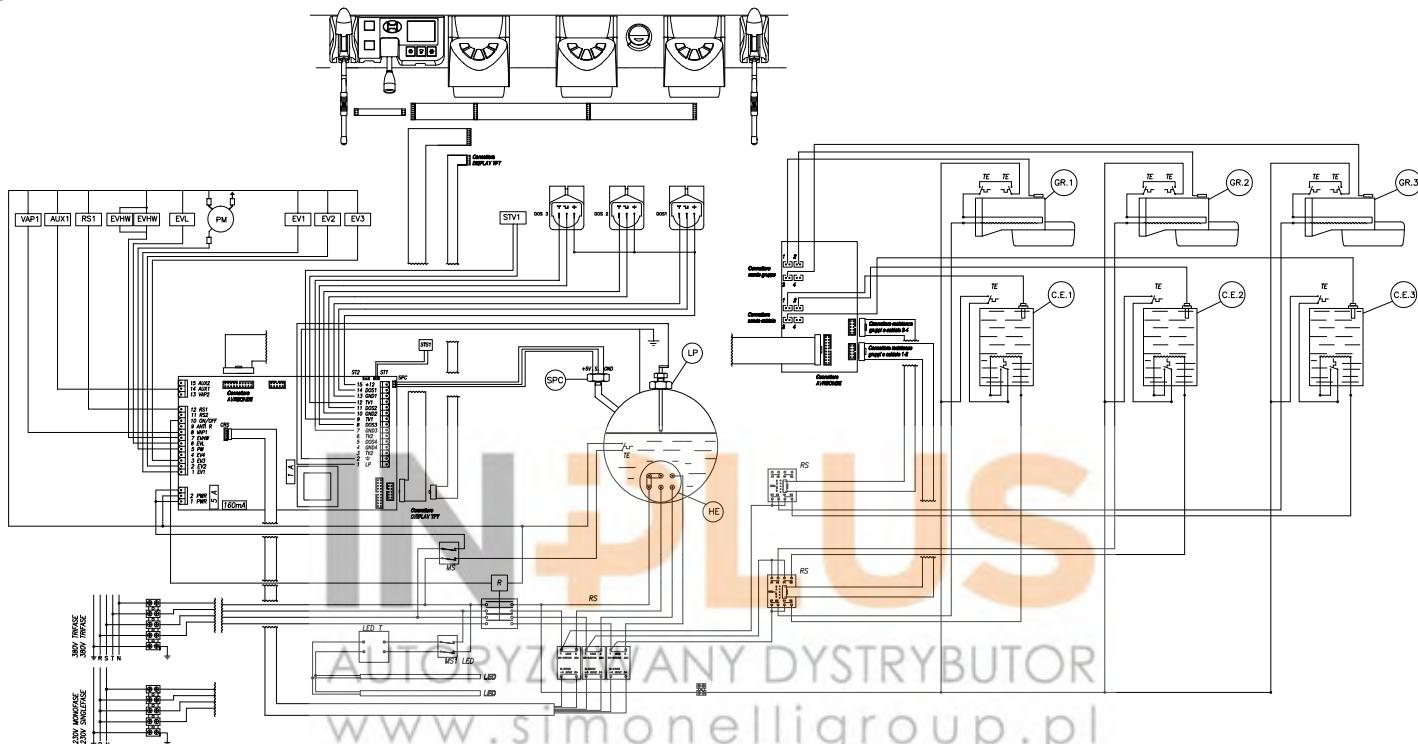
LEGENDA / KEY / LÉGENDE

MS	Interruttore / Switch / Interrupteur.
R	Relè / Relay / Relais.
RS	Relè statico / Relay / Relais.
PM	Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
HE	Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.
LP	Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.
EV1	Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.
EV2	Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.
EV3	Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.
EV4	Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.
TE	Termostato / Thermostat / Thermostat.

EVHW	Elettrovalvola miscelatore / Mixer elecrovalve. / Electrovanne mélangeur.
P	Pressostato / Pressure switch / Pressostat.
EVS	Elettrovalvola sfiato / Vacuum electro-valve / Electrovanne vide.
RS1	Resistenza scaldatasze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe tasses 1.
RS2	Resistenza scaldatasze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe tasses 2.
ST1	Sonda temperatura scaldatasze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
ST2	Sonda temperatura scaldatasze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
SPC	Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor / Capteur pression chaudière.
CRS	Connettore relè statici / Static relays connector / Connecteur relais statiques.
EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec / / Electrovanne niveau.
STS1	Sonda temperatura scaldatasze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
STS2	Sonda temperatura scaldatasze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
LED	Opzionale / optional / optionnel.
MS1	Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional) / Commutateur LED (optionnel).
LED T	Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional) / Transformateur LED (optionnel).

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

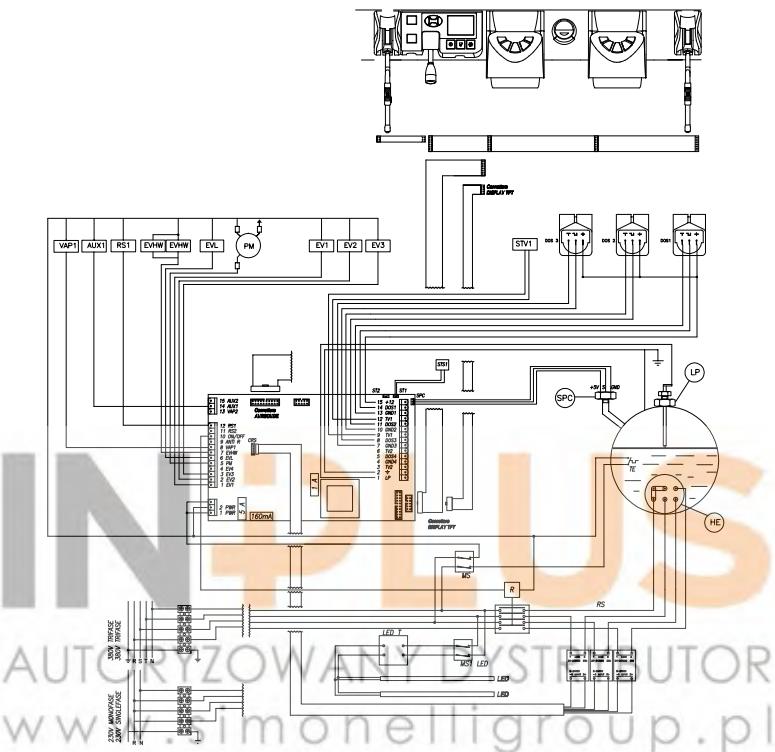
MS	Interruttore / Switch / Interrupteur.
R	Relè / Relay / Relais.
RS	Relè statico / Relay / Relais.
PM	Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
HE	Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.
LP	Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.
EV1	Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.
EV2	Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.
EV3	Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.
EV4	Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.
TE	Termostato / Thermostat / Thermostat.

EVHW	Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.
P	Pressostato / Pressure switch / Pressostat.
EVS	Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.
RS1	Resistenza scaldatasze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe tasses 1.
RS2	Resistenza scaldatasze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe tasses 2.
ST1	Sonda temperatura scaldatasze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
ST2	Sonda temperatura scaldatasze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
SPC	Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor / Capteur pression chaudière.

CRS	Connettore relè statici / Static relays connector / Connecteur relais statiques.
EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec / / Electrovanne niveau.
STS1	Sonda temperatura scaldatasze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
STS2	Sonda temperatura scaldatasze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
LED	Opzionale / optional / optionnel.
MS1	Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional) / Commutateur LED (optionnel).
LED T	Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional) / Transformateur LED (optionnel).



IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE VA358 WHITE EAGLE DIGIT



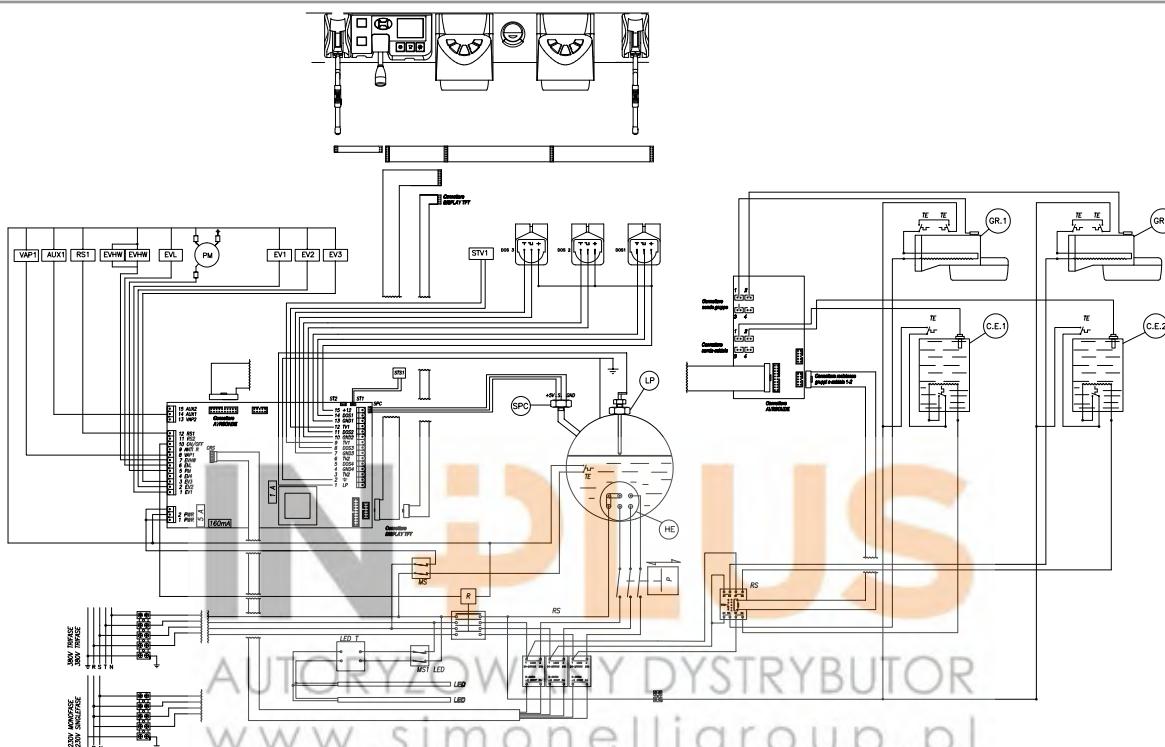
LEGENDA / KEY / LÉGENDE

MS	Interruttore / Switch / Interrupteur.
R	Relè / Relay / Relais.
RS	Relè statico / Relay / Relais.
PM	Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
HE	Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.
LP	Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.
EV1	Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.
EV2	Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.
EV3	Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.
EV4	Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.
TE	Termostato / Thermostat / Thermostat.

EVHW	Elettrovalvola miscelatore / Mixer elettrovalve / Electrovanne mélangeur.
P	Pressostato / Pressure switch / Pressostat.
EVS	Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.
RS1	Resistenza scaldatasse 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe-tasses 1.
RS2	Resistenza scaldatasse 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe-tasses 2.
ST1	Sonda temperatura scaldatasse 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
ST2	Sonda temperatura scaldatasse 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
SPC	Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor / Capteur pression chaudière.
CRS	Connettore relè statici / Static relays connector / Connecteur relais statiques.
EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec / / Electrovanne niveau.
STS1	Sonda temperatura scaldatasse 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
STS2	Sonda temperatura scaldatasse 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
LED	Opzionale / optional / optionnel.
MS1	Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional) / Commutateur LED (optionnel).
LED T	Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional) / Transformateur LED (optionnel).

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 CSA



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

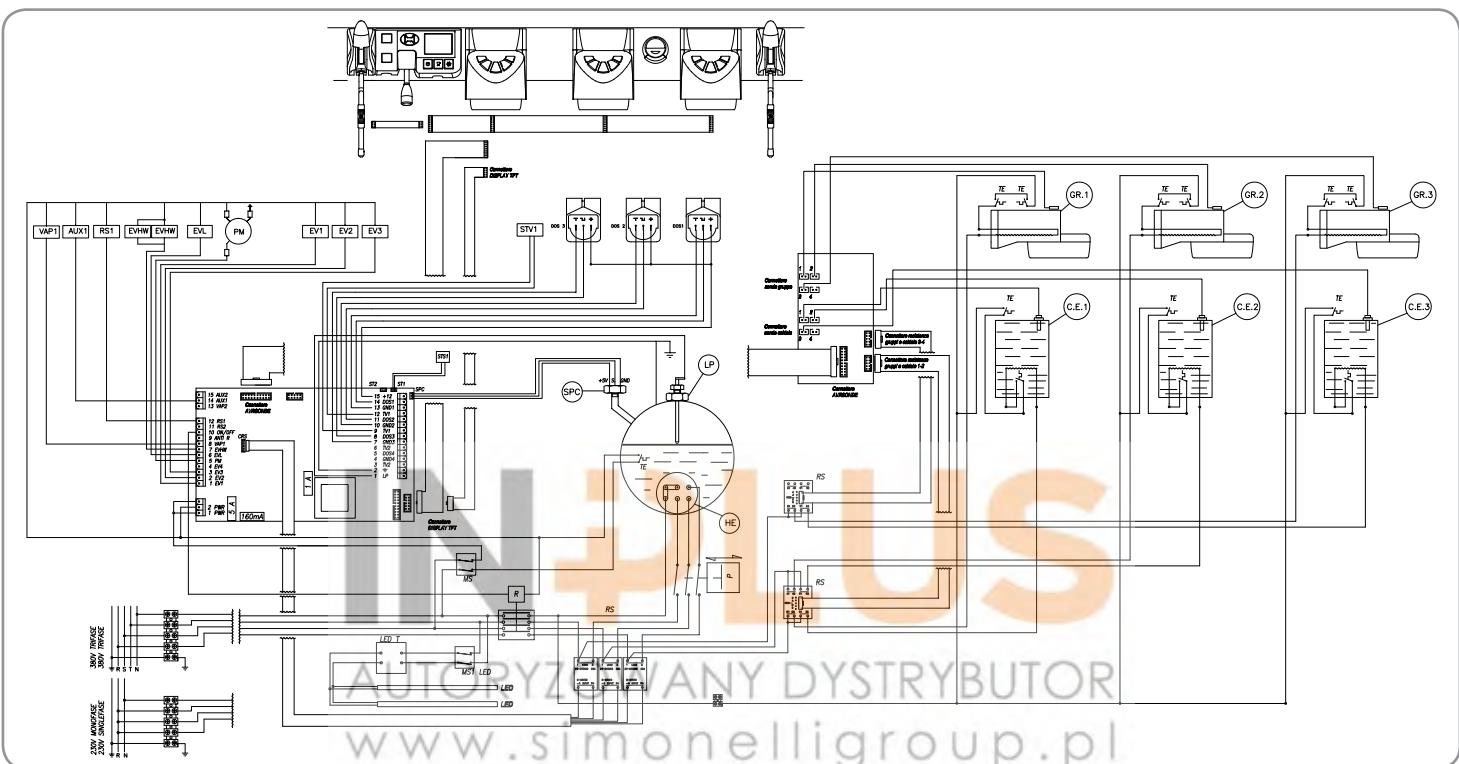
MS	Interruttore / Switch / Interrupteur.
R	Relè / Relay / Relais.
RS	Relè statico / Relay / Relais.
PM	Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
HE	Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.
LP	Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.
EV1	Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.
EV2	Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.
EV3	Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.
EV4	Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.
TE	Termostato / Thermostat / Thermostat.

EVHW	Elettrovalvola miscelatore / Mixer elecrovalve / Electrovanne mélangeur.
P	Pressostato / Pressure switch / Pressostat.
EVS	Elettrovalvola sfatoi / Vacuum electro-valve / Electrovanne vide.
RS1	Resistenza scaldatasze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe tasses 1.
RS2	Resistenza scaldatasze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe tasses 2.
ST1	Sonda temperatura scaldatasze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
ST2	Sonda temperatura scaldatasze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
SPC	Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor / Capteur pression chaudière.
CRS	Connettore relè statici / Static relays connector / Connecteur relais statiques.
EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec / / Electrovanne niveau.
STS1	Sonda temperatura scaldatasze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
STS2	Sonda temperatura scaldatasze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
LED	Opzionale / optional / optionnel.
MS1	Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional) / Commutateur LED (optionnel).
LED T	Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional) / Transformateur LED (optionnel).



IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 CSA



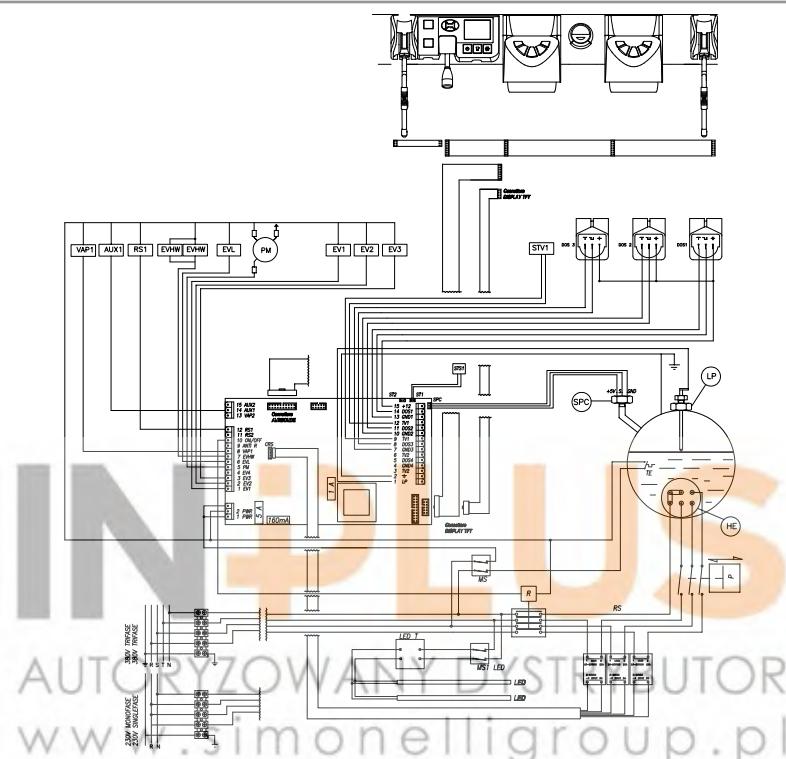
LEGENDA / KEY / LÉGENDE

MS	Interruttore / Switch / Interrupteur.
R	Relè / Relay / Relais.
RS	Relè statico / Relay / Relais.
PM	Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
HE	Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.
LP	Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.
EV1	Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.
EV2	Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.
EV3	Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.
EV4	Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.
TE	Termostato / Thermostat / Thermostat.

EVHW	Elettrovalvola miscelatore / Mixer elecrovalve / Electrovanne mélangeur.
P	Pressostato / Pressure switch / Pressostat.
EVS	Elettrovalvola sfiato / Vacuum electro-valve / Electrovanne vide.
RS1	Resistenza scaldatasze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe tasses 1.
RS2	Resistenza scaldatasze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe tasses 2.
ST1	Sonda temperatura scaldatasze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
ST2	Sonda temperatura scaldatasze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
SPC	Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor / Capteur pression chaudière.
CRS	Connettore relè statici / Static relays connector / Connecteur relais statiques.
EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec / / Electrovanne niveau.
STS1	Sonda temperatura scaldatasze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
STS2	Sonda temperatura scaldatasze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
LED	Opzionale / optional / optionnel.
MS1	Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional) / Commutateur LED (optionnel).
LED T	Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional) / Transformateur LED (optionnel).

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

VA358 WHITE EAGLE DIGIT CSA



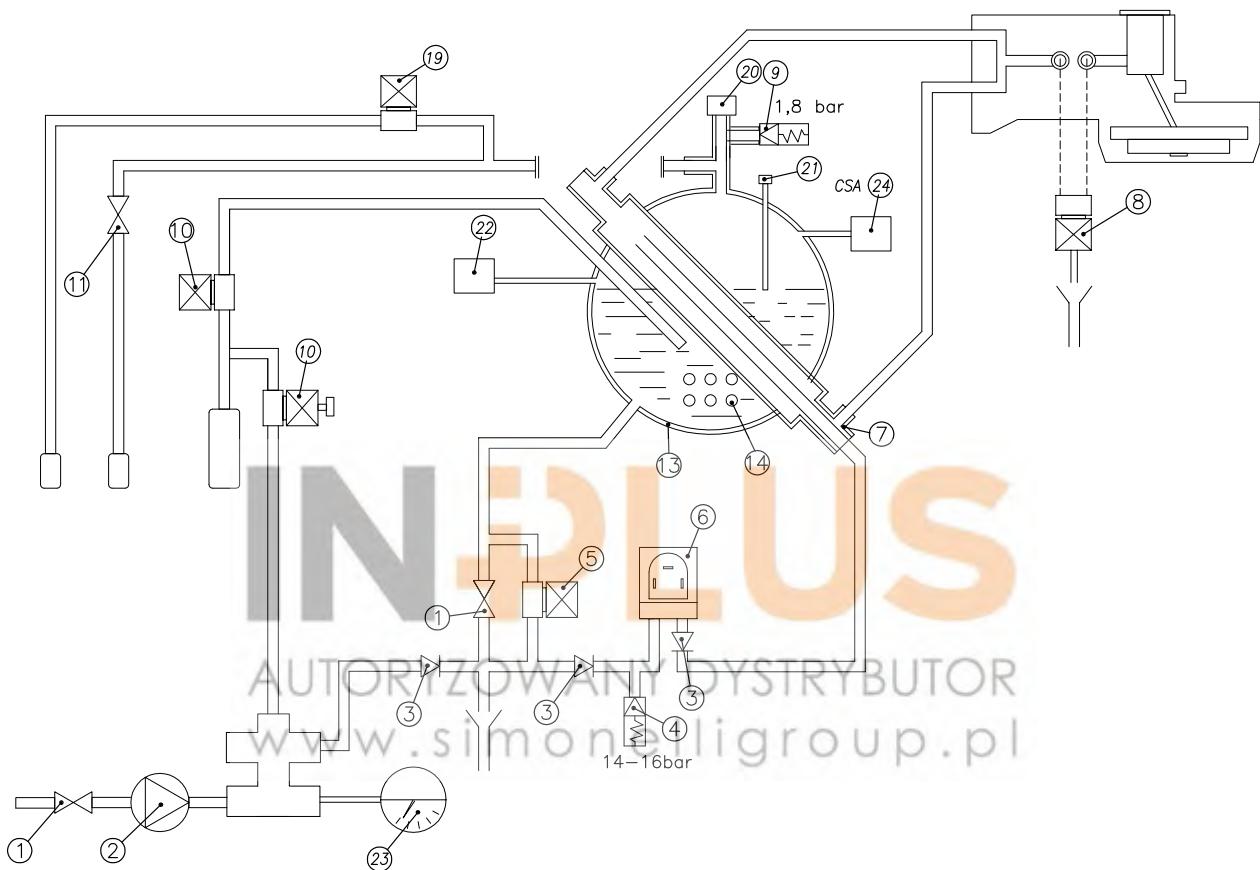
LEGENDA / KEY / LÉGENDE

MS	Interruttore / Switch / Interrupteur.
R	Relè / Relay / Relais.
RS	Relè statico / Relay / Relais.
PM	Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
HE	Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière.
LP	Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.
EV1	Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.
EV2	Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.
EV3	Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.
EV4	Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.
TE	Termostato / Thermostat / Thermostat.

EVHW	Elettrovalvola miscelatore / Mixer elecrovalve / Electrovanne mélangeur.	CRS	Connettore relè statici / Static relays connector / Connecteur relais statiques.
P	Pressostato / Pressure switch / Pressostat.	EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec / / Electrovanne niveau.
EVS	Elettrovalvola sfiato / Vacuum electro-valve / Electrovanne vide.	STS1	Sonda temperatura scaldatasze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
RS1	Resistenza scaldatasze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe tasses 1.	STS2	Sonda temperatura scaldatasze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
RS2	Resistenza scaldatasze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe tasses 2.	LED	Opzionale / optional / optionnel.
ST1	Sonda temperatura scaldatasze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.	MS1	Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional) / Commutateur LED (optionnel).
ST2	Sonda temperatura scaldatasze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.	LED T	Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional) / Transformateur LED (optionnel).
SPC	Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor / Capteur pression chaudière.		



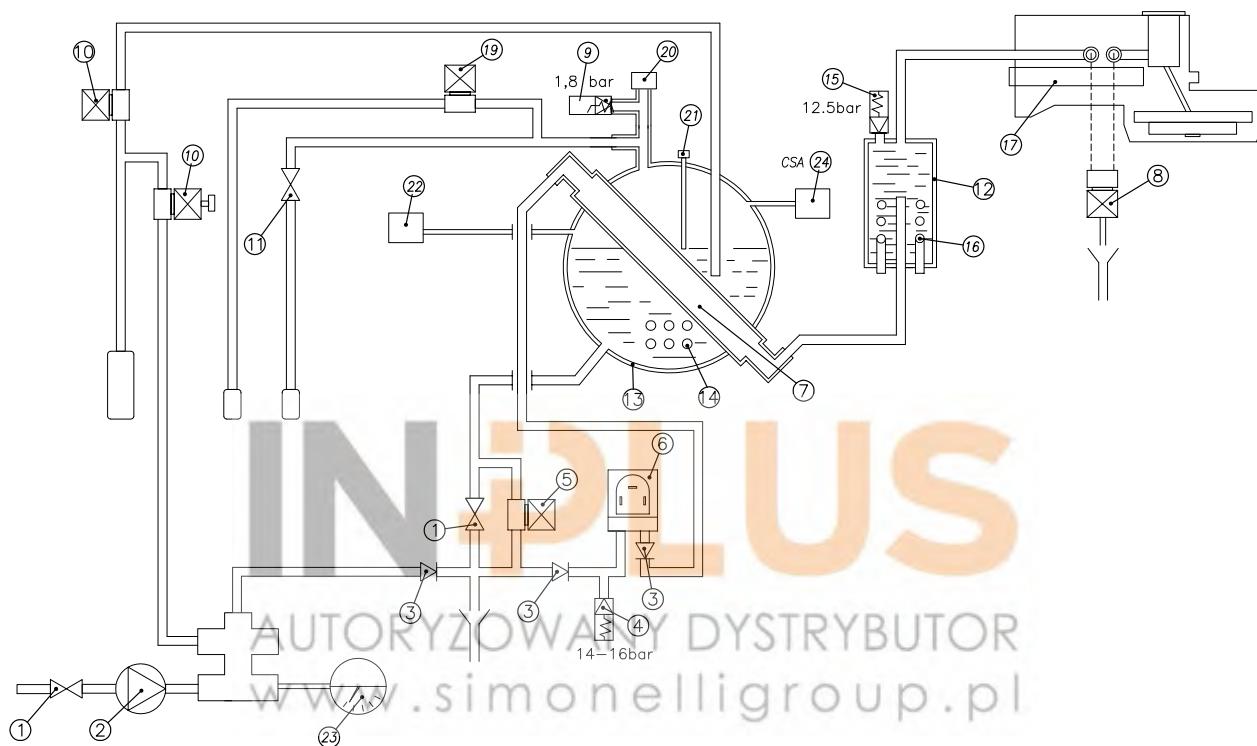
SCHEMA IDRAULICO / HYDRAULIC DIAGRAM / SCHÉMA HYDRAULIQUE VA358 WHITE EAGLE DIGIT



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

1	Rubinetto generale / General tap / Robinet arrivée d'eau	11	Rubinetto vapore / Steam tap / Robinet vapeur
2	Pompa / Pump / Pompe	12	-
3	Valvola di ritegno / Retaining valve / Soupe de arrêt	13	Caldaia / Boiler / Chaudière
4	Valvola di espansione / Expansion valve / Soupe de expansion	14	Resistenza / Heating element / Résistance
5	Elettrovalvola ugello / Refill electrovalve / lectrovalve recharge	15	-
6	Dosatore volumetrico / Flowmeter / Doseur volumétrique	16	-
7	Scambiatore di calore / Heater exchange / Echangeur de chaleur	17	-
8	Elettrovalvola di erogazione / Delivery electrovalve / Electrovanne de distribution	18	-
9	Valvola di sicurezza / Safely valve main boiler / Soupe de sûreté chaudière	19	Elettrovalvola vapore / Steam electrovalve / Électrovalve vapeur
10	Elettrovalvola di acqua calda / Hot water electrovalve / Électrovalve d'eau chaude	20	Valvola anti risucchio / Antivacuum valve / Valve anti vide
		21	Sonda livello caldaia / Level probe / Sonde de niveau
		22	Pressostato digitale / Digital pressostat / Pressostat numérique
		23	Manometro / Manometer / Manomètre
		24	Pressostato meccanico / Mechanical pressostat / Pressostat mécanique

SCHEMA IDRAULICO / HYDRAULIC DIAGRAM / SCHÉMA HYDRAULIQUE VA358 WHITE EAGLE T3



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

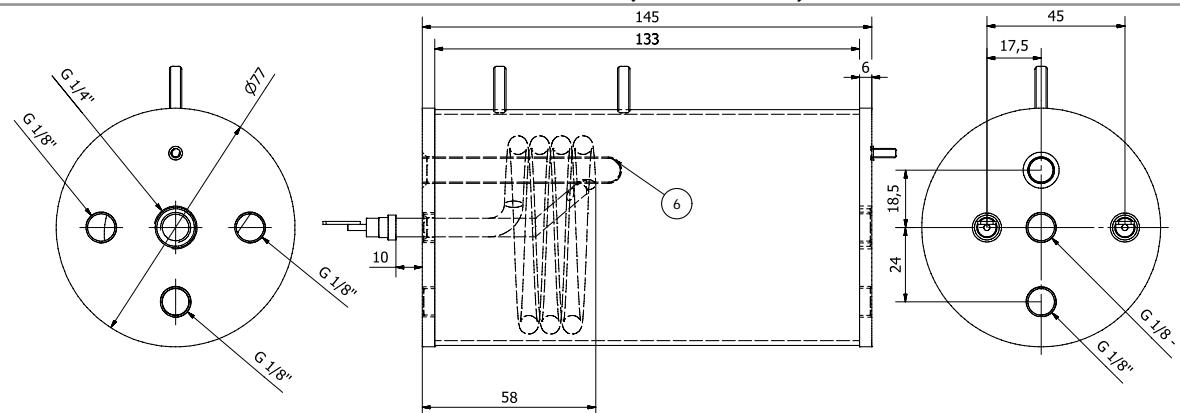
- 1 Rubinetto generale / General tap / Robinet arrivée d'eau
- 2 Pompa / Pump / Pompe
- 3 Valvola di ritegno / Retaining valve / Souape d'arrêt
- 4 Valvola di espansione / Expansion valve / Souape d'expansion
- 5 Elettrovalvola ugello / Refill electrovalve / lectrovalve recharge
- 6 Dosatore volumetrico / Flowmeter / Doseur volumétrique
- 7 Scambiatore di calore / Heater exchange / Echangeur de chaleur
- 8 Elettroval. Erogazione / Delivery electrovalve / Électrovanne de distribution
- 9 Valvola di sicurezza / Safely valve main boiler / Souape de sûreté chaudière
- 10 Elettroval. Acqua calda / Hot water electrovalve / Électrovalve d'eau chaude

- 11 Rubinetto vapore / Steam tap / Robinet vapeur
- 12 Caldaia caffè / Coffee boiler / Chaudière Café
- 13 Caldaia / Boiler / Chaudière
- 14 Resistenza / Heating element / Résistance
- 15 Valvola di sicurezza / Safely valve / Souape de sûreté
- 16 Resistenza / Heating element / Résistance
- 17 Resistenza / Heating element / Résistance
- 18 -
- 19 Elettrovalvola vapore / Steam electrovalve / Électrovalve vapeur
- 20 Valvola anti risucchio / Antivacuum valve / Valve anti vide
- 21 Sonda livello caldaia / Level probe / Sonde de niveau
- 22 Pressostato digitale / Digital pressostat / Pressostat numérique
- 23 Manometro / Manometer / Manomètre
- 24 Pressostato meccanico / Mechanical pressostat / Pressostat mécanique

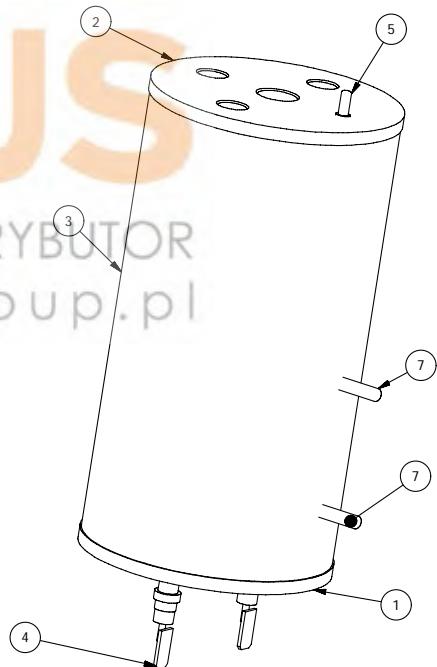


SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE

VA358 WHITE EAGLE T3 (2 - 3 Gr.)

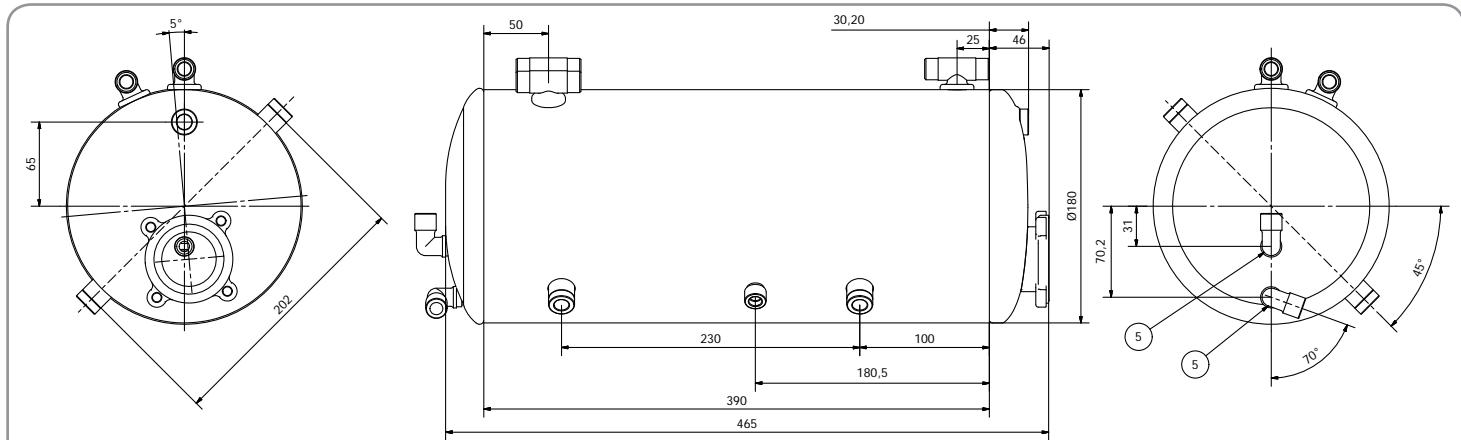


Elenco parti List of Parts Liste des composants							
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU			
1	1	00041002	Flangia Pr Lavorata Inox +1 Flange Pr machined, stainless steel +1 Flasque Pr finition inox +1	STAINLESS STEEL AISI316L			
2	1	00040501	Flangia 4 fori Lavorata Inox Microbar Flange 4 hole machined, stainless steel Microbar Flasque 4 trous finition inox Microbar	STAINLESS STEEL AISI316L			
3	1	00042521	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	00110901	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							
Acciaio inox AISI 316L Stainless steel AISI 316L Acier inox AISI 316L							
trattamento Treatment Traitement		tolleranza Tolerance Tolérance	scala Scale Echelle	A3			
media Average Moyenne							
1:1							
descrizione Description Description							
Caldaia Boiler Chaudière	D.76.1 Microbar inox 230V						
data Date Date							
descrizione Description Description							
98030308							
progettista Designer Concepteur							
codice Code Code							
90040281							

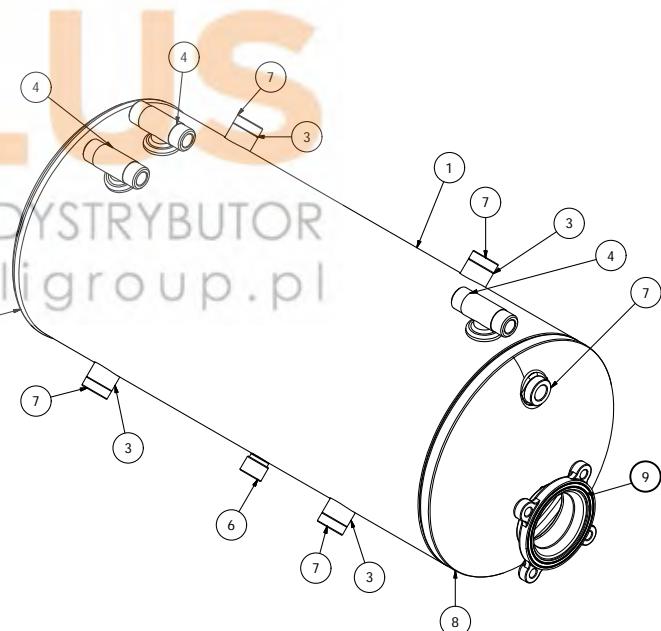


Nota: Boiler in zona di applicazione articolo 3, comme 3 97/23/CE
 Note: Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/CE
 Note: Chauffe-eau dans zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA358 WHITE EAGLE T3 2 GR

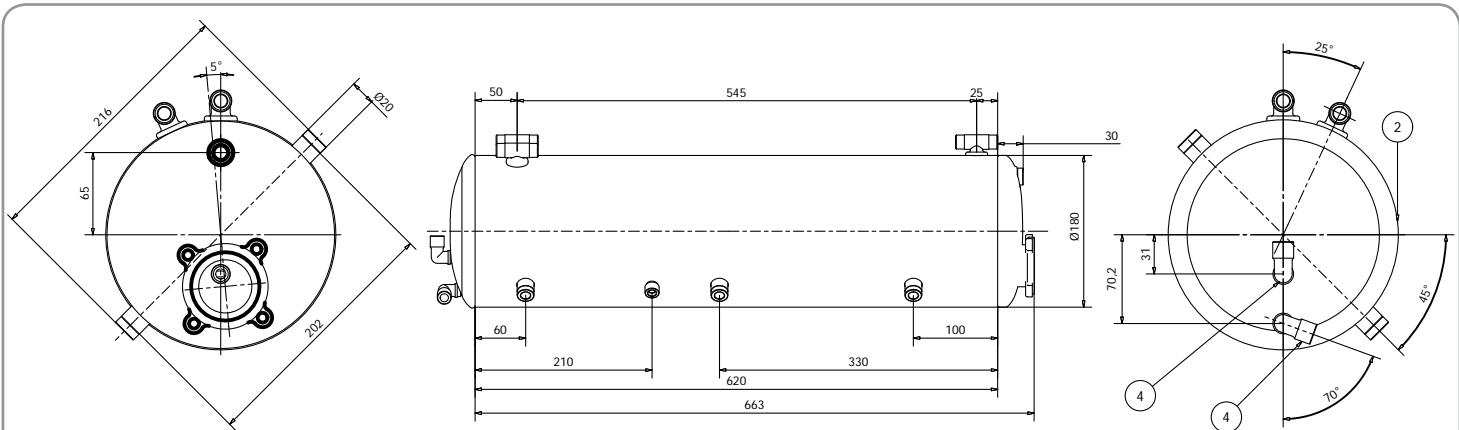


Elenco parti List of Parts Liste des composants				
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	0016130	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	2	00161960	Tubo scab D20X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
4	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
5	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coudé	OT57 CW510L
6	1	00030251	Attacco 3/4" Maschio Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
7	5	00030271	Attacco G1 1/4" F passante Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
8	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe	Cu-DHP 99.9
9	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Flange resistance Bride résistance	OT57 CW510L
materiale Material Matériau				
Rame, ottone Copper, brass Cuivre, brass	trattamento Treatment Traitement		tolleranza Tolerance Tolérance media Average Moyenne	scala Scale Echelle A3 1:2
descrizione Description Description				
Caldaia Boiler Chaudière	D.180 2Gr	Aurelia II T3 OT57 2COPPE	data Date Date	
descrizione Description Description	progettista Designer Concepteur		codice Code Code	90019510



SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE

VA358 WHITE EAGLE T3 3 GR

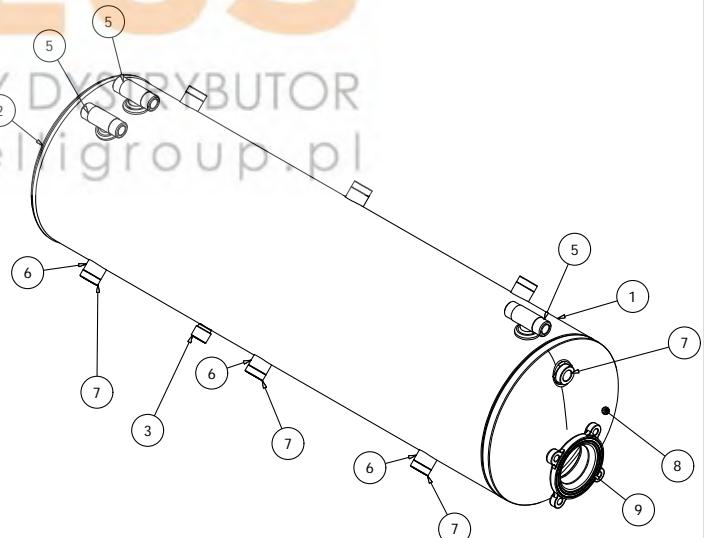


Elenco parti List of Parts Liste des composants			
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION
			MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	0016100	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous
3	3	00161960	Tubo scab D20X1 Tube Tube
4	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur
5	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coude
6	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio Nipple Attaque mâle
7	7	00030271	Attacco G1/4" F passante Nipple Attaque mâle
8	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe
9	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Flange resistance Bridé résistance

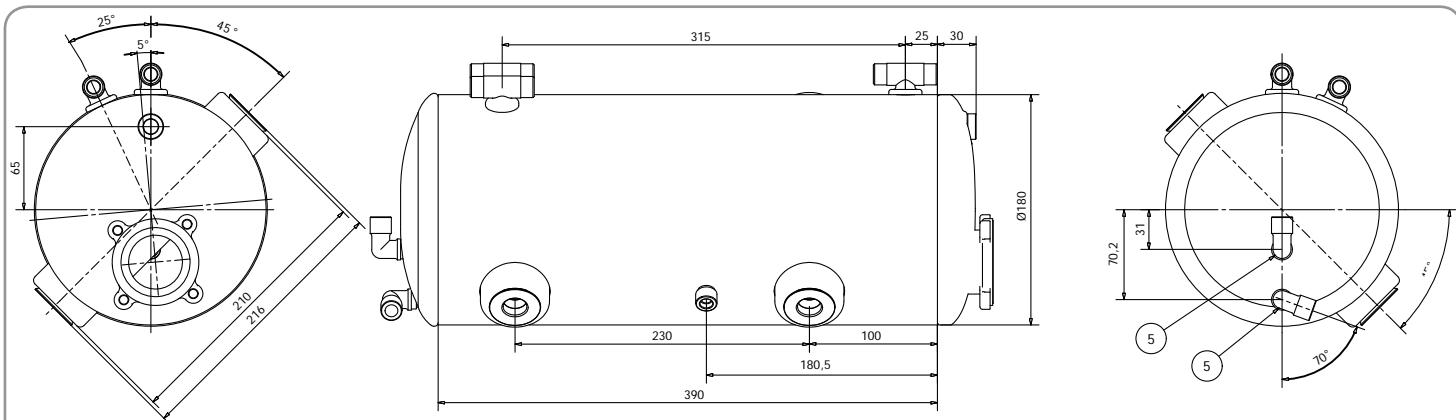
materiale Material Matériau	Trattamento Treatment Traitement	Tolleranza Tolerance Tolérance	scala Scale Echelle
Rame, ottone Copper, brass Cuivre, brass	Treatment Traitement	media Average Moyenne	1:2

descrizione Description Description	data Date Date
Caldaia Boiler Chaudière D.180 3Gr Aurelia II T3	2COPPE

descrizione Description Description	progettista Designer Concepteur	codice Code Code
		90019510

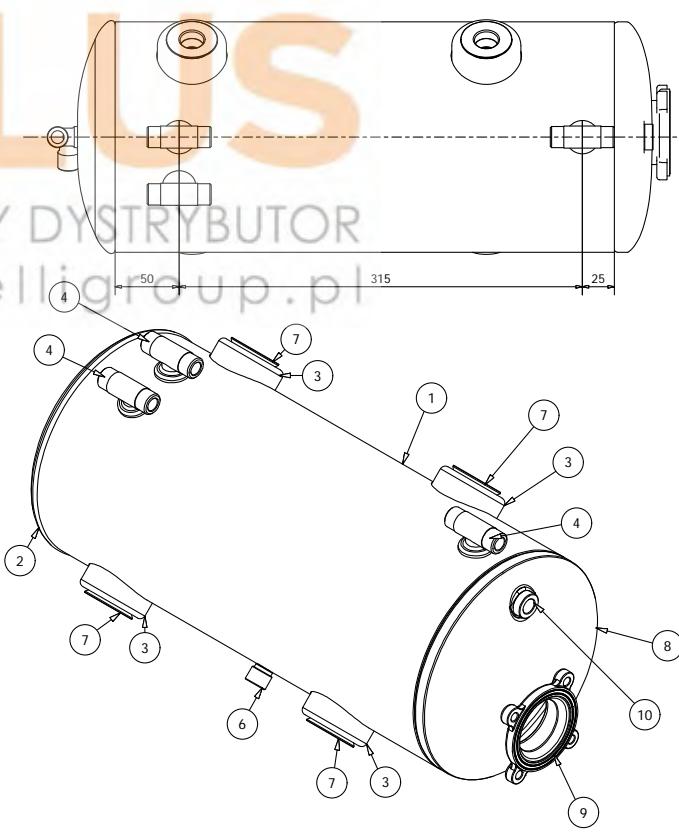


SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA358 WHITE EAGLE 2 GR

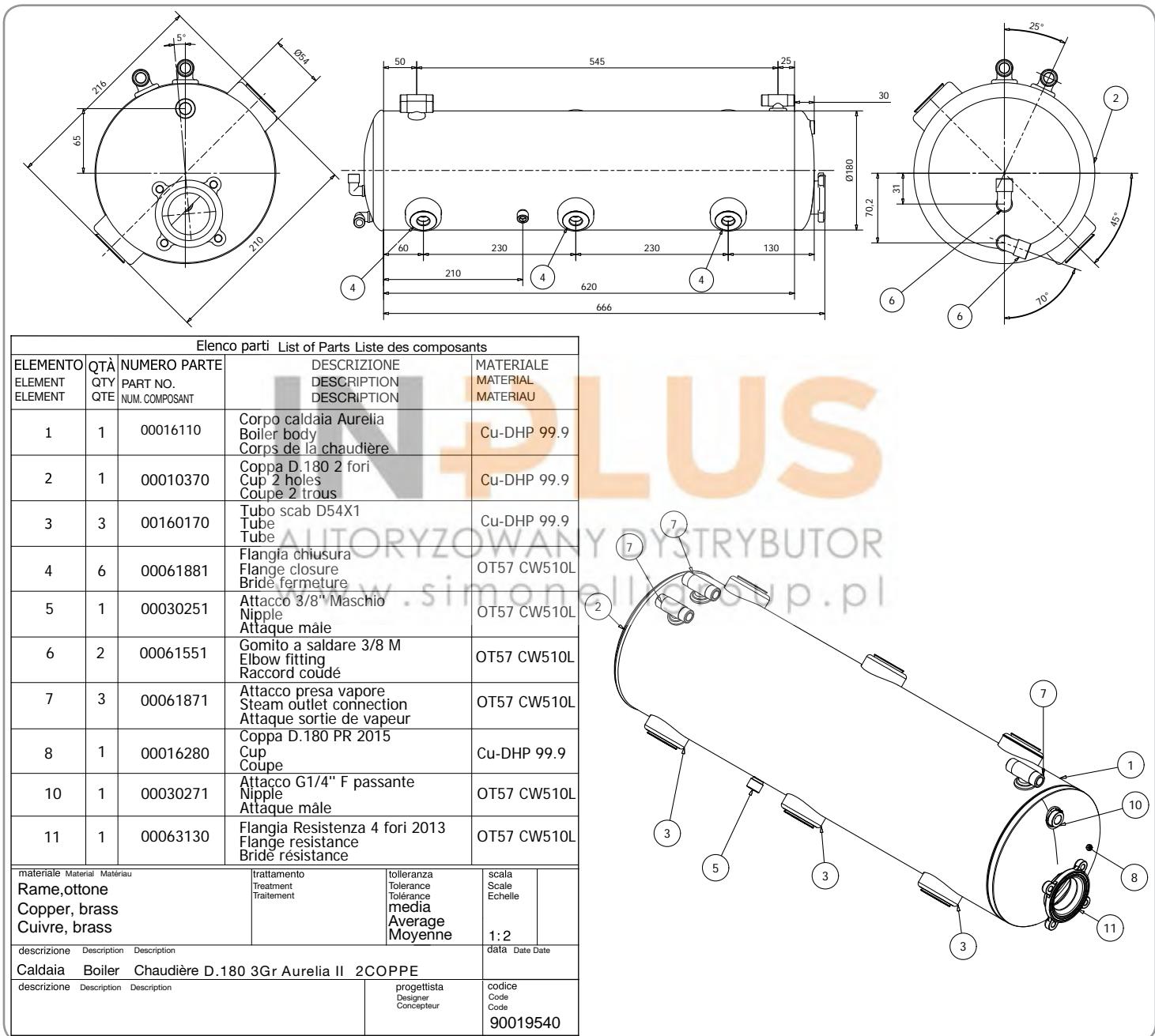


Elenco parti List of Parts Liste des composants				
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	00015860	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	2	00160170	Tubo scab D54X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
4	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
5	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coulé	OT57 CW510L
6	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio Nipple Attâque mâle	OT57 CW510L
7	4	00061881	Flangia chiusura Flange closure Bridé fermeture	OT57 CW510L
8	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe	Cu-DHP 99.9
9	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Flange resistance Bridé résistance	OT57 CW510L
10	1	00030271	Attacco G1/4" F passante Nipple Attâque mâle	OT57 CW510L

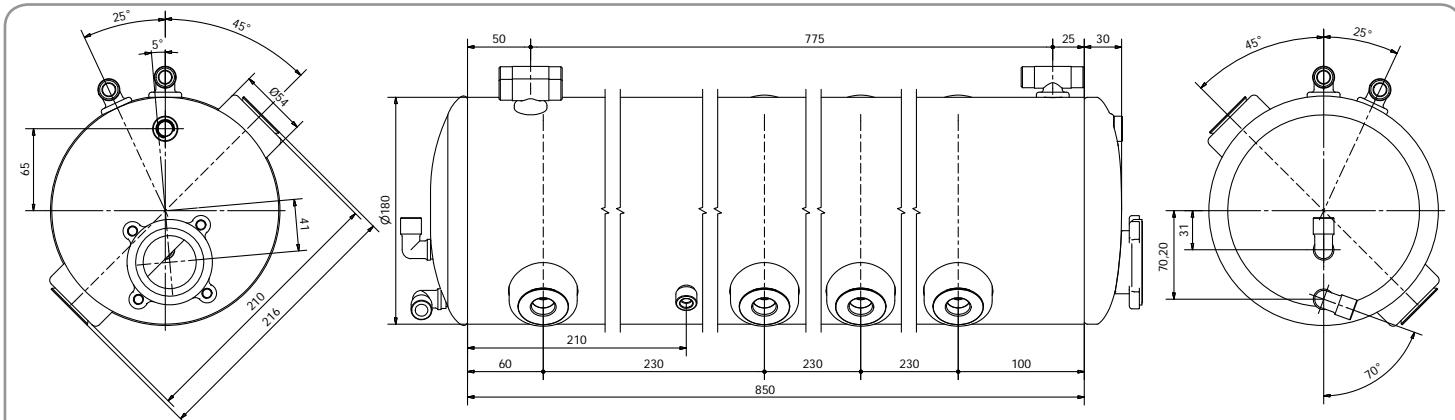
materiale Material Matériau	trattamento Treatment Traitement	tolleranza media Tolerance Tolérance Moyenne	scala Scale Echelle	
Rame, ottone Copper, brass Cuivre, brass			1: 2	
descrizione Description Description			data Date Date	
Caldaia Boiler Chaudière D.180 2Gr Aurelia II 2COPPE				



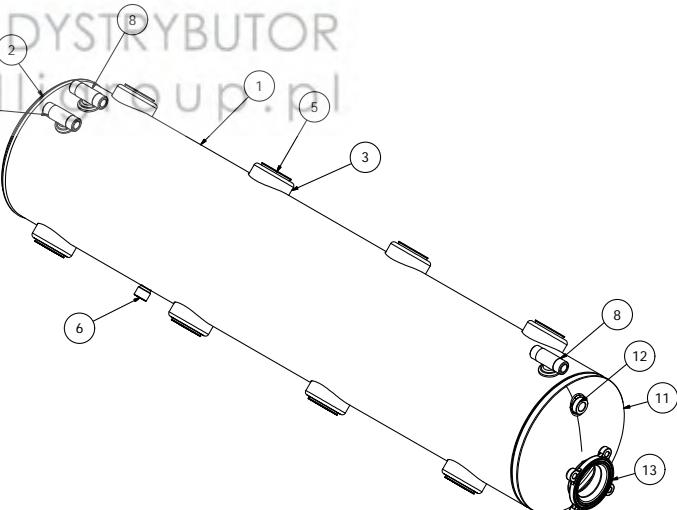
SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA358 WHITE EAGLE 3 GR



SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA358 WHITE EAGLE 4 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	00016500	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	3	00160170	Tubo scab D54X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
5	8	00061881	Flangia chiusura Flange closure Bridé fermeture	OT57 CW510L
6	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
7	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coulé	OT57 CW510L
8	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
11	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe	Cu-DHP 99.9
12	1	00030271	Attacco G1/4" F passante Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
13	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Flange resistance Bridé résistance	OT57 CW510L
materiale Material Matériau		trattamento Treatment Traitement	tolleranza Tolerance Tolérance media Average Moyenne	scala Scale Echelle
Rame, ottone Copper, brass Cuivre, brass			1:2	
descrizione Description Description			data Date Date	
Caldaia Boiler Chaudière D.180 3Gr Aurelia II 2COPPE				
descrizione Description Description		progettista Designer Concepteur	codice Code Code	
			90019540	



IN+PLUS

AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR

www.simonelligroup.pl

IN+PLUS

AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR

www.simonelligroup.pl



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

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

- 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 Electromagnetic Compatibility Directive		
(CE) No 1935/2004	Direttiva materiali per alimenti Directive matériaux pour contact alimentaire Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs		
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	Regolamenti sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali, degli oggetti e all'utilizzo del bisfenolo A in vernici e rivestimenti destinati a venire in contatto con prodotti alimentari. Regulations on Good Manufacturing Practice of materials and objects and on the use of Bisphenol A in paints and coatings intended to come into contact with food. Règlements sur les bonnes pratiques de fabrication des matériaux, des objets et sur l'utilisation du bisphénol A dans les peintures et les revêtements destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.		
D. M. 21/03/1973	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel.		
10/2011/CEE	direttiva materie plastiche	plastics directive	matériau plastique directive
85/572/CEE, 82/711/CEE	direttive metalli e leghe metals and alloys directives métal 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 légal.

Disegno n°: (Vedi parte finale del Libretto Istruzioni)

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

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

Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué:



Fabio Ceccarani

Belforte del Chienti, li 01/08/2018

ATTENZIONE: La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura. Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto è 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 est 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.

IN+PLUS

AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR

www.simonelligroup.pl

IN+PLUS

AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

More info



Victoria Arduino
1905

SIMONELLI GROUP

Via E. Betti, 1
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
Tel. +39.0733.950243
Fax +39.0733.950247
www.victoriaarduino.com
E-mail: info@victoriaarduino.com