

EL PRIMA EXP



GEBRAUCHSANWEISUNGEN (Übersetzung der Originalanleitungen)
INSTRUCCIONES DE MANEJO (Traducción de las Instrucciones Originales)

Victoria Arduino

INSPIRED BY YOUR PASSION.

INHALT

3	SICHERHEITSHINWEISE
8	ERHALT DER MASCHINE
10	ALLGEMEINE INFORMATIONEN
10	TECHNISCHE DATEN
11	BESCHREIBUNG DER MASCHINE
13	INSTALLATION
16	EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHTECHNIKER
18	VERWENDUNG
22	PROGRAMMIERUNG
26	“VICTORIA ARDUINO E1” MOBILE APP
27	REINIGUNG
29	WARTUNG
29	MELDUNGEN MASCHINENFUNKTIONEN
30	PLÄNEN



SICHERHEITSHINWEISE

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

Dieses Gerät ist nur zu den Zwecken zu verwenden, die in diesem Handbuch bestimmt werden. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung des Geräts entstehen.

Vor dem Gebrauch lesen Sie die ganze Gebrauchsanweisung oder mindestens die Sicher-

heitshinweise und Einstellung des Gerätes durch.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Die Maschine kann nur mit gemahlenem Kaffee verwendet werden.

Nach dem Auspacken sicherstellen, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall auf die Ver-

wendung des Geräts verzichten und qualifiziertes Fachpersonal hinzuziehen. Die Verpackungselemente (Plastikbeutel, Styroporteile, Nägel usw.) nicht in der Reichweite von Kindern liegen lassen, das sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen. Nicht in der Umwelt freisetzen.

Das Gerät darf nur in Räumen aufgestellt werden, in denen die Bedienung und Wartung nur durch geschultes Personal erfolgt.

Der Zugang zu den Servicebereichen ist auf Personen beschränkt, die über praktische Kenntnisse und Erfahrungen mit dem Gerät verfügen, insbesondere im Hinblick auf Sicherheit und Hygiene.

Die Maschine muss auf einer horizontalen Fläche in einer geeigneten Höhe installiert werden,

so dass der obere Teil der Maschine mehr als 1,2 m beträgt.

Das Gerät darf nicht an Orten installiert werden, an denen Wasserstrahlen verwendet werden können.

Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

Der gemessene Schalldruckpegel A liegt unter 70 dB (A).

Um die Lüftung der Maschine zu gewährleisten, muss sie mit der Lüftungsöffnung im Abstand von mindestens 15 mm von Wänden oder anderen Maschinen aufgestellt werden.

Vor jeder Tätigkeit wie Installation, Wartung, Ausladen, Einstellung muss der qualifizierte Bediener immer Arbeitshandschuhe und Unfallverhütungsschuhe anziehen.



Vor dem Anschluss des Gerätes prüfen, ob die Betriebsdaten auf dem Typenschild mit den Bemessungswerten des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen. Die Platte ist im Inneren der Maschine sichtbar, indem Sie die Wasseraufgangwanne entfernen. Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den geltenden Bundes-, Landes- und Regionalvorschriften für Hydrauliksysteme mit Hochwasserschutz installiert werden. Aus diesem Grund müssen die Hydraulikanschlüsse von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden. Die Garantie erlischt, wenn die Eigenschaften des Netzteils nicht mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

Zur Installation des Geräts sind die Bauteile und Materialien zu verwenden, die dem Gerät mitgeliefert werden. Sollte die Verwendung anderer Bauteile not-

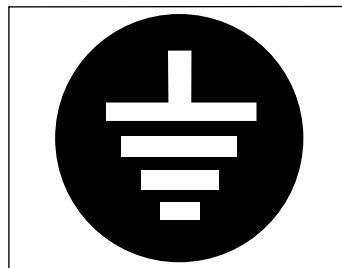
wendig sein, so muss der Installationstechniker deren Eignung für die Verwendung im Kontakt mit Wasser prüfen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Die Espressomaschine muss unter Beachtung der jeweils geltenden Vorschriften für die Wasserversorgung installiert werden. Der Wasseranschluss muss von einem zugelassenen Fachtechniker ausgeführt werden. Verwenden Sie beim Anschluss an das Wasserleitungsnetz immer ein neues Rohr, alte Rohre dürfen nicht verwendet werden.

Bei der Installation muss der zugelassene Elektriker einen allpoligen Schalter gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften mit Kontaktöffnungsabstand zur Verfügung stellen, der eine vollständige Abschaltung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht und gemäß den Verdrahtungsvorschriften in das Stromversorgungssystem eingebaut werden muss. Für

den australischen und neuseeländischen Markt muss der Trennschalter gemäß der Norm AS/NZS 3000 installiert werden.

Es wird empfohlen, einen Netzwerk-Differentialschalter mit einem Nenndifferenzstrom von nicht mehr als 30 mA zu installieren.

Bei der Installation in Küchen schließen Sie den Potentialausgleichsleiter an die mit dem Symbol  gekennzeichnete Klemme an der Maschine an.



Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, falls die Anlage nicht geerdet ist. Zur elektrischen Sicherheit dieses Geräts ist das Vorhandensein einer Erdungsanlage erforderlich.

Es muss durch einen zugelassenen Elektriker

geprüft werden, dass die Stromleistung der Anlage für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend ist.

Die Verwendung von elektrischen Geräten beliebiger Art erfordert die Einhaltung einiger wesentlicher Grundregeln. Insbesondere:

- Das Gerät keinesfalls mit nassen Händen oder bei nassen Füßen anfassen;
- Das Gerät nicht barfuß benutzen.
- In Badezimmern oder Duschräumen keine Verlängerungskabel verwenden;
- Stromkabel nicht ziehen, um das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen;
- Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen ausgesetzt werden (Regen, Sonne usw.);
- Das Gerät darf nicht von Kindern oder unbefugtem Personal sowie von Personen benutzt werden, die das vorliegende Handbuch nicht ge-

lesen und einwandfrei verstanden haben.

Der zugelassene Elektriker muss auch sicherstellen, dass der Kabelquerschnitt des Systems für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.

Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und Kabelverlängerungen ist untersagt. Sofern dies unbedingt notwendig sein sollte, muss ein zugelassener Elektriker zugezogen werden.

Um Überhitzungen zu vermeiden, ist es empfehlenswert, das Stromkabel komplett abzurollen. Die Belüftungs- und Dissipationsgitter insbesondere des Tassenwärmers dürfen nicht verstopfen.

Das Stromkabel dieses Gerätes darf vom Verbraucher selbst nicht ersetzt werden. Im Schadensfall das Geräts abschalten und das Kabel ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal austau-

schen lassen. Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, darf es nur von einer autorisierten Servicestelle oder vom Hersteller ausgetauscht werden.

Das Gerät muss mit Wasser versorgt werden, das entsprechend den am Installationsort geltenden einschlägigen Bestimmungen für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Der Installationstechniker muss beim Inhaber / Betreiber der Anlage die Bestätigung einholen, dass das Wasser die genannten Voraussetzungen erfüllt.

Bei Maschinen mit Wasseranschluss an das Stromnetz muss der Betriebsdruck mindestens 0,2 MPa (2 bar) betragen, und der maximale Druck für den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine darf 0,65 MPa (6,5 bar) nicht überschreiten.

Falls vorhanden, muss vor dem Enthärter ein Anti-Tropf-System gemäß CEI EN 61770 installiert werden.

Die Betriebstemperatur muss zwischen +5 und +25°C liegen. Bei längerer Lagerung bei Temperaturen unter 2°C muss der Hydraulikkreis der Maschine entleert werden, damit er nicht einfriert. Schalten Sie die Maschine, falls sie eingefroren ist, nicht ein, bevor Sie sie nicht mindestens 1 Stunde lang an einem Ort mit einer geeigneten Umgebungstemperatur ruhen lassen haben.

Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der "Betriebsbereitschaft" belassen. Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:

- Lassen Sie mindestens 10 Sekunden lang Wasser aus dem Gerät laufen;
- Lassen Sie mindestens 10 Sekunden lang Wasser aus der Dampfdüse laufen;
- Komplette Entleerung des Dampfkessels.

Wiederholen Sie den gesamten Vorgang min-

destens dreimal.

Nach erfolgter Installation sollte ein Bericht über die vorgenommenen Arbeiten erstellt werden.

Es ist verboten, die Maschine ohne die Anwesenheit und Aufsicht eines qualifizierten Bedieners an zu lassen. Die Simonelli Group haftet nicht für Schäden, die durch die Nichteinhaltung dieses Verbots entstehen.

Wenn die Dampfdüse benutzt wird, mit Vorsicht vorgehen und die Hände unter die Düse nicht legen oder sie unmittelbar nach dem Gebrauch berühren.

Befolgen Sie bei Reinigungsarbeiten nur die Anweisungen in dieser Broschüre.

Nachdem die Reinigung der Maschine begonnen hat, darf dieser Vorgang nicht unterbrochen werden, da sonst Reinigungsmittelrückstände in den Brühgruppen zurückbleiben könnten.

Bei Störungen oder mangelhaftem Betrieb, das



Gerät ausschalten. Es ist strikt untersagt, Arbeiten jeglicher Art am Gerät vorzunehmen. Dazu darf ausschließlich qualifiziertes Fachpersonal herangezogen werden. Eventuelle Reparaturen des Geräts dürfen ausschließlich vom Hersteller oder dessen zugelassenen undendienststellen unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen vorgenommen werden. Die mangelnde Einhaltung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.

Trennen Sie im Brandfall die Maschine mit dem Hauptschalter von der Stromversorgung. Es ist absolut verboten, das Feuer mit Wasser zu löschen, wenn die Maschine unter Spannung steht.

Der autorisierte Techniker muss den Schalter der Maschine ausschalten und ausstecken, bevor er Wartungsarbeiten durchführt.

Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht überwacht

wird, schließen Sie den Wasserzulaufhahn.

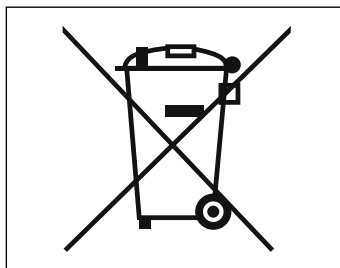
Der neue Satz Schläuche, der mit dem Gerät geliefert wurde, muss verwendet werden, während der alte Satz nicht wiederverwendet werden darf.

Wenn Sie sich dazu entscheiden ein Gerät dieser Art nicht mehr zu verwenden, wird es empfohlen, es außer Betrieb zu setzen, indem Sie das Netzkabel von einem spezialisierten Techniker oder einem autorisierten Kundendienst abziehen lassen.



Die Maschine belastet die Umwelt: Die für die Entsorgung zuständigen Stellen hinzuziehen oder sich an den Hersteller wenden, um die einschlägigen Informationen zu erhalten.

INFORMATION AN BENUTZER



Gemäß den EU-Verordnungen 2015/863/EU in Bezug auf die Reduzierung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie deren Entsorgung.

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt gesammelt werden muss. Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches Gerät kauft, so dass ein

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

DIE VORBEREITUNG STEHT IN DER VERANTWORTUNG DES KÄUFERS

VORBEREITUNG DES AUFSTELLUNGORTES

Der Käufer muss eine geeignete Auflagefläche zur Verfügung stellen, um das Gewicht der Maschine zu tragen (siehe Kapitel Installation).

ELEKTRISCHE PRÄDISPOSITION

Das elektrische System muss den am Installationsort geltenden nationalen Vorschriften entsprechen und effizient geerdet sein.

Installieren Sie eine allpolige Trennvorrichtung vor der Maschine.

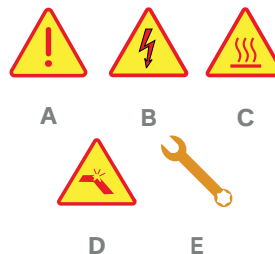


Die Stromversorgungskabel müssen entsprechend dem von der Maschine benötigten Maximalstrom so bemessen sein, dass der gesamte Spannungsabfall bei Volllast weniger als 2% beträgt.

VORBEREITUNG EINES WASSERANSCHLUSSES

Bereiten Sie eine geeignete Wasserableitung und ein Wasserversorgungsnetz vor, das Wasser mit einem maximalen französischen Härte-Grad von 5/6 (50/60 ppm).

SYMBOLE



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

RESTRISIKEN

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



- Brühgruppe des Kaffees.
- Dampfrohr.
- Heißwasserdüse
- Tassenwärmer.

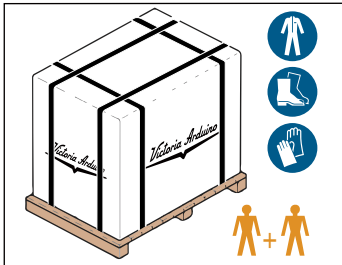
Dampf kann Verbrennungen verursachen, wenn er auf Körperteile gerichtet ist.

Unmittelbar nach dem Ausschalten des Geräts oder nach der Benutzung verbleibt Restwärme, insbesondere an der Oberfläche der Kaffeegruppe, aber auch in anderen Bereichen des Geräts.



ERHALT DER MASCHINE

TRANSPORT



Die Maschine wird auf Paletten zusammen mit anderen Maschinen in Kisten transportiert, die mit Rippen an der Palette befestigt sind.

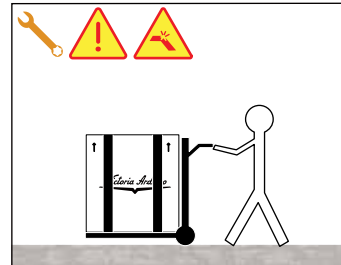
Vor Transport- oder Handhabungstätigkeiten muss der Bediener Handschuhe und Unfallverhütungsschuhe sowie einen Schutzanzug mit Gummiband am Rand anziehen.

Die Maschine muss von 2 oder mehr Personen bedient werden.

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



HANDHABUNG

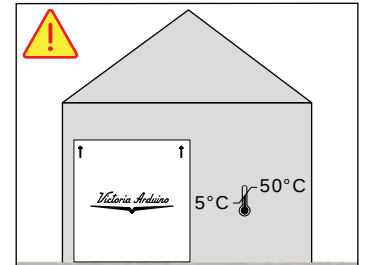


Die Palette langsam etwa 30 cm anheben und zum Ladebereich bringen.

Nachdem sichergestellt wurde, dass keine Hindernisse, Sachen oder Personen, vorhanden sind, kann das Laden vorgenommen werden.

Nach Erreichen des Zielorts wiederum sicherstellen, dass sich im Entladebereich keine Sachen oder Personen befinden, die Palette mit einem geeigneten Hebemittel (z.B. Gabelstapler) abladen und in etwa 30 cm Höhe über dem Boden bis zum Lagerort bringen.

LAGERUNG



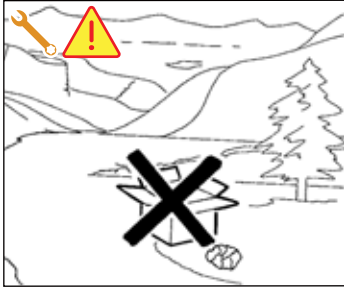
Die Box mit der Maschine muss wetterunabhängig gelagert werden.

Bevor der nachstehende Vorgang ausgeführt wird, ist sicherzustellen, dass die Ladung gesichert ist und bei Entfernen der Verankerungsreifen nicht fallen kann.

Das mit Schutzhandschuhen und Sicherheitsschuhen ausgestattete Personal muss die Umreifungen durchtrennen und das Produkt einlagern. Dazu die technischen Datenblätter der Maschine nachschlagen, um das Gewicht der zu lagernden Maschine festzustellen und sich entsprechend darauf einzurichten.

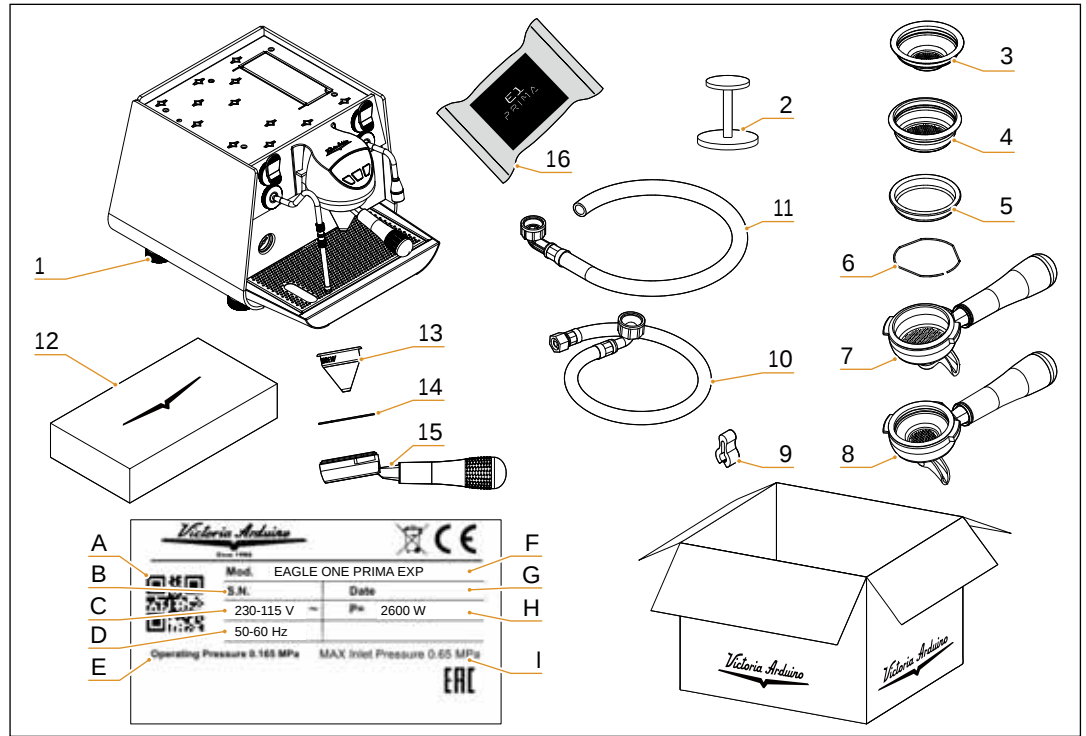


ENTPACKEN



Nach dem Auspacken der Maschine, die Palette oder Behälter nicht gedankenlos fortwerfen.

INHALTSKONTROLLE



Überprüfen Sie nach Erhalt der Box, ob die Verpackung intakt und optisch unbeschädigt ist. Die Betriebsanleitung und der dazugehörige Satz müssen sich in der Verpackung befinden.

Wenden Sie sich im Falle von Schäden oder Fehlfunktionen an Ihren Händler vor Ort.

Geben Sie bei jeder Kommunikation immer die Seriennummer an. Die Mitteilung muss innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Maschine erfolgen.

- 1 Maschine (Beispielbild)
- 2 Kaffeepresse (n. 1)
- 3 Einzelfilter (n. 1)
- 4 Doppelfilter (n. 1)
- 5 Blinde Filter (n. 1)
- 6 Feder (n. 2)
- 7 Filterhalter 1-Weg
- 8 Filterhalter 2-Weg
- 9 Schutzgummi
- 10 Zulaufleitung 3/8" (n. 1)
- 11 Ablaufleitung Ø25 (n. 1)
- 12 Zubehörbox Pure Brew
- 13 Konischer Filter Pure Brew
- 14 Feder Filterhalter Pure Brew
- 15 Filterhalter Pure Brew
- 16 Reinigungsset

- A QR-Code
- B Seriennummer
- C Spannungsversorgung
- D Frequenz
- E Betriebsdruck
- F Modell und Version
- G Produktionsdatum
- H Leistung
- I Maximaler Druck



01

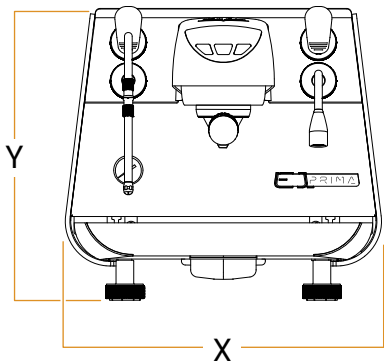
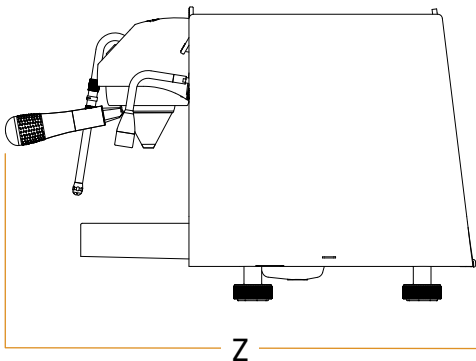
ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

KAFFEEMASCHINENMODELL: EAGLE ONE PRIMA EXP

02

TECHNISCHE DATEN



ELEKTRISCHE DATEN		220-240 V~ 50-60 Hz 2600 W 110 - 120 V~ 50-60 Hz 1800 W 220-240 V~ 50-60 Hz 1800 W (AUS/NZ)
FASSUNGSVERMÖGEN DAMPFKESSEL	l	1,5
NETTOGEWICHT	kg/lb	36/79,37
BRUTTOGEWICHT	kg/lb	47 / 102,62

GRÖSSEN		
X	mm inch	411 16,18
Y	mm inch	379 14,92
Z	mm inch	510 20,08



03

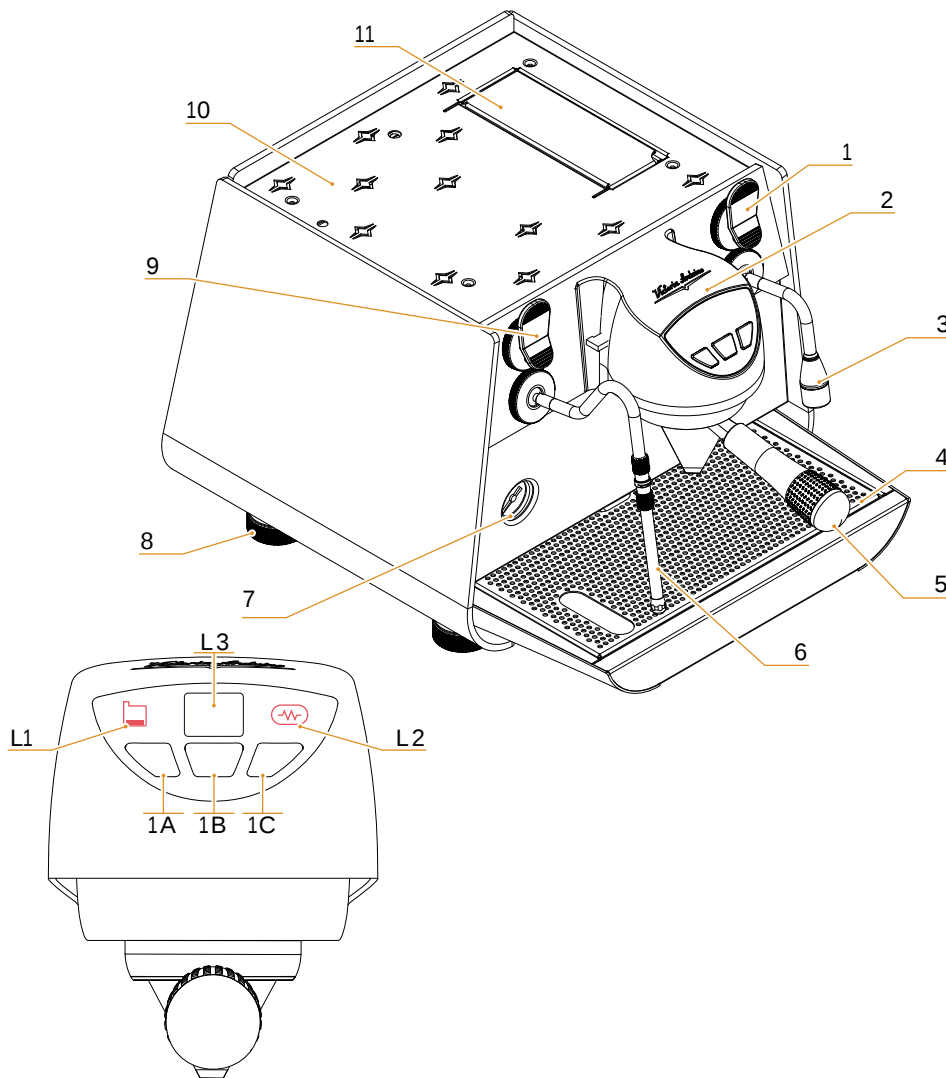
BESCHREIBUNG DER MASCHINE

Die revolutionäre Extraktionsmethode **PURE BREW**, nutzt die pulsierenden Frequenzen des Wasserdrucks, um das reinste und feinste Aroma der Kaffeebohne freizusetzen. In Kombination mit dem neuen patentierten konischen 20-Gramm-Filter können Sie den Filterkaffee „Pure Brew Coffee Filter“ auf Knopfdruck aufbrühen.

- 1 Heißwasserknopf
- 2 Aufgussseinheit
- 3 Heißwasserdüse
- 4 Tropfschale
- 5 Filterhalter
- 6 Damp/Easycreamfroher
- 7 Manometer
- 8 Maschinenfuß
- 9 Dampf/Easycream knopf
- 10 Tassenwärmer
- 11 Tank

- 1A Kaffeedosis 1 Ausgabe-Taste
- 1B Kontinuierliche Kaffeeausgabe-Taste
- 1C Kaffeedosis 2 Ausgabe-Taste

- L1 Kontrollleuchte Tankversion/kein Wasser im Tank
- L2 Kontrollleuchte Maschinenheizung
- L3 Geisteranzeige



3.1

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- Die Maschine bietet eine Vielzahl von Espresso-Möglichkeiten und -Kombinationen, die den Anforderungen entsprechen.
- Nutzen Sie die professionellen Abrechnungsdaten für die Ausgabe von Kaffee, Wasser und Dampf.
- Für das Vorwärmen der Becher ist ein entsprechender Bereich vorgesehen. Dieser darf nur für diese Verwendung verwendet werden, jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und damit gefährlich anzusehen.

3.2

UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG

In diesem Absatz sind nur einige Situationen aufgeführt, in denen ein vernünftigerweise vorhersehbarer Missbrauch vorliegt.

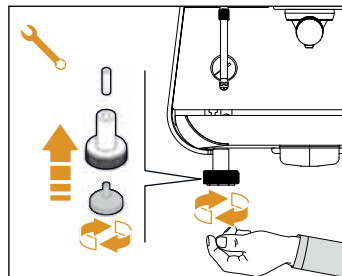
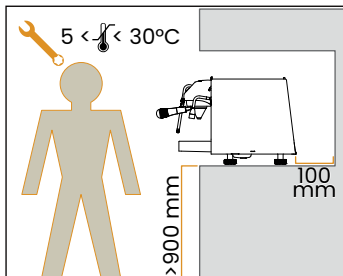
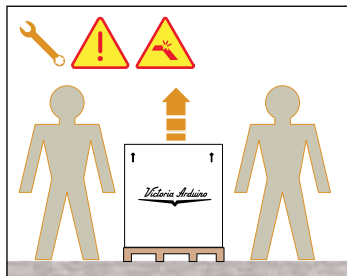
Bei der bestimmungsgemäßen Verwendung der Maschine ist zu beachten, was in dieser Anleitung angegeben ist.

- Nutzung durch nicht-professionelle Betreiber.
- Verwendung von anderen Flüssigkeiten als entkalktem Trinkwasser mit einem maximalen französischen Härte-Grad von 5/6° (50/60 ppm).
- Das Berühren der Auslass-einheit mit den Händen.
- Das Einführen von anderen Dinge oder Materialien als Kaffee in die Filterhalter.
- Andere Gegenstände als Tassen auf den Tassenwärmer stellen.
- Die Behälter mit Flüssigkeiten auf den Tassenwärmer stellen.
- Das Erwärmen von Getränken oder anderen Nicht-Lebensmitteln.
- Das Blockieren der Lüftungsgitter mit Tüchern oder anderem, oder das Abdecken des Tassenwärmers mit Tüchern.
- Die Maschine bei Nässe zu verwenden.



04

INSTALLATION



 Zum Anheben der Maschine sind mindestens 2 Personen erforderlich.

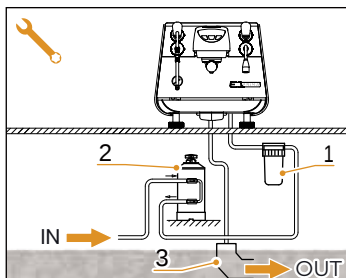
4.1

POSITIONIERUNG

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

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





4.2

WASSERANSCHLUSS

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

- 1 Feinfilter
- 2 Enthärter
- 3 Abfluss 50 mm

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

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den geltenden bundes-, landes- und ortsüblichen Sanitärvorschriften (Codes) installiert werden, einschließlich Rückflussverhinderer. Daher müssen die Sanitäranschlüsse von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden.

WASSERSPEZIFIKATIONEN

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

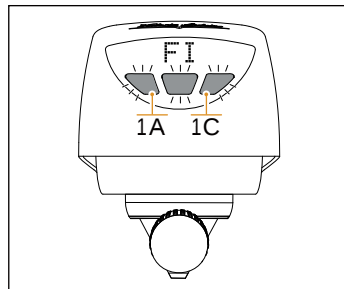
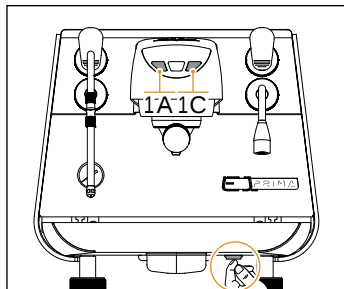
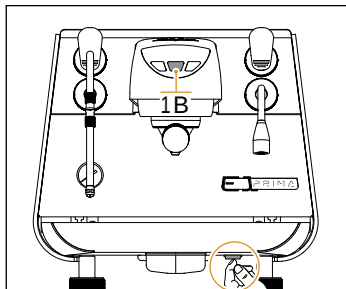
4.3

STROMANSCHLUSS

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

**ELEKTRISCHE
SPEZIFIKATIONEN**
230V - Einphasig





4.4

VORAUSGEHENDE SCHRITTE

MASCHINE EIN/AUS (ON/OFF)

Drücken Sie den EIN/AUS-Schalter unten rechts am Gerät.

PRÄDISPOSITION TANK VERSION

Die Maschine kommt im Tankbetrieb an. Die ersten Operationen, die durchgeführt werden müssen, sind:

- 1 Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie den Kanister heraus;
- 2 Waschen Sie den Kanister mit Wasser und Seife und füllen Sie ihn anschließend mit Wasser;
- 3 Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Kanisters trocken ist und setzen Sie ihn wieder richtig ein.

VORBEREITUNG FÜR DIREKT-ANSCHLUSSVERSION

Bei direktem Anschluss ist es zusätzlich zum Anschluss an das Wassernetz notwendig, die folgende Software-Prozedur durchzuführen, um von der Kanisterversion auf direkten Anschluss zu wechseln.

STAND-BY

Halten Sie die Taste **1B** 5 Sekunden lang gedrückt, um die Maschine aus dem Standby-Modus zu aktivieren.

UMSCHALTEN ZWISCHEN TANK UND DIREKTEM ANSCHLUSS

Die Maschine wird im Tankmodus geliefert. Gehen Sie folgendermaßen vor, um einen direkten Anschluss herzustellen:

- 1 Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter aus.
- 2 Halten Sie die Tasten **1A** und **1C** gedrückt, während Sie sie mit dem EIN/AUS-Schalter einschalten. Das Tanksymbol blinkt dreimal (es wird signalisiert, dass die Umstellung erfolgreich war).
- 3 Sobald diese Schritte abgeschlossen sind, beginnt automatisch der Füllvorgang des Kaffeeboilers (siehe unten).

WECHSEL VOM DIREKTAN-ANSCHLUSS ZUM TANK

Die Maschine wird im Tankmodus geliefert. Gehen Sie folgendermaßen vor, um ei-

nen direkten Anschluss herzustellen:

- 1 Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter aus.
- 2 Halten Sie die Tasten **1A** und **1C** gedrückt, während Sie sie mit dem EIN/AUS-Schalter einschalten. Das Tanksymbol blinkt dreimal (es wird signalisiert, dass die Umstellung erfolgreich war).
- 3 Sobald diese Schritte abgeschlossen sind, beginnt automatisch der Füllvorgang des Kaffeeboilers (siehe unten).

KAFFEEHEIZKESSEL ANFÜLLEN

Die Maschine wechselt in den folgenden Modus:

- Auf dem Display wird „FI“ angezeigt.
- Die Tasten der Tastatur beginnen schnell zu blinken.

Dies bedeutet, dass die Maschine bereit ist, den einmaligen Vorgang zum Anfüllen des Kaffeeboilers durchzuführen.

- Warten Sie, bis die Tastatur-LEDs langsamer zu

blinken beginnen.

- Um den Boileraanfüllvorgang zu aktivieren, halten Sie die Tasten **1A** und **1C** gleichzeitig gedrückt, bis der Vorgang aktiviert wird (d. h. wenn die Pumpe zu arbeiten beginnt).

Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der „Betriebsbereitschaft“ belassen.

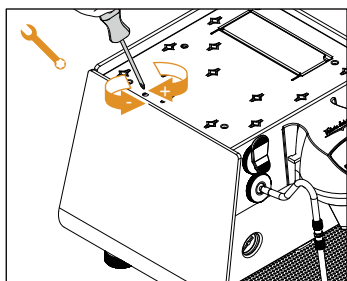
Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:

- Lassen Sie mindestens 10 Sekunden lang Wasser aus dem Gerät laufen;
- Lassen Sie mindestens 10 Sekunden lang Wasser aus der Dampfdüse laufen;
- Komplette Entleerung des Dampfkessels.

Nach erfolgter Installation sollte ein Bericht über die vorgenommenen Arbeiten erstellt werden.

05

EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHTECHNIKER



Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten dürfen nur von einem Fachtechniker durchgeführt werden.

Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die sich aus der Nichteinhaltung der vorstehenden Bestimmungen ergeben.

5.1

KONTRASTEINSTELLUNG ECONOMISER WARMWASSER



Der beschriebene Vorgang kann auch bei eingeschalteter Maschine vorgenommen werden.

Verwenden Sie einen Schraubendreher an der Schraube an der Oberseite der Maschine:

- Drehen Sie im Uhrzeigersinn, um die Warmwassertemperatur zu reduzieren.
- Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, um die Warmwassertemperatur zu erhöhen.

5.2

AUTOMATISCHE KESSELBEFÜLLUNG

Alle E1 PRIMA EXP Modelle sind mit einem Füllstandsensor ausgestattet, der im Boiler einen konstanten Wasserstand beibehält.

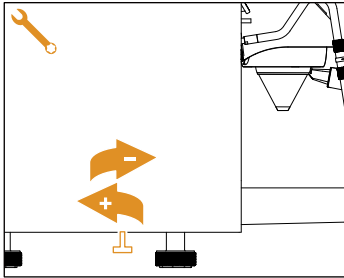
Bei der ersten Inbetriebnahme lädt die Maschine automatisch 90 Sekunden lang Wasser nach, danach stoppt sie, wenn sie das Niveau erreicht hat.

Wenn die Maschine noch Wasser benötigt, blinkt die kontinuierliche Ausgabetaste **1B**.

Starten Sie das Gerät einfach neu, um die Befüllung abzuschließen.

Am Ende der Installation muss der qualifizierte Techniker das gesamte Wasser im Kessel mindestens dreimal austauschen, bevor er mit der eigentlichen Nutzung der Maschine fortfahren kann.





5.3

REGULIERUNG DRUCKSCHALTER/ PUMPE

Um den Betriebsdruck des Boilers und damit die Wassertemperatur an die verschiedenen Bedürfnisse oder Eigenschaften des verwendeten Kaffees anzupassen, stellen Sie das Manometer im Bereich TEMPERATUR der App ein.

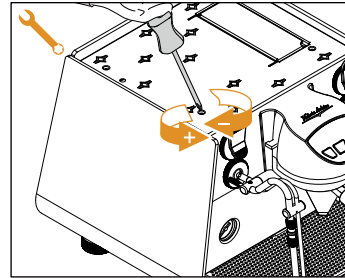
Empfohlener Wert: 2,2 bar.

PUMPENDRUCK-EINSTELLUNG

Verwenden Sie zum Einstellen des Pumpendrucks den Einstellknopf unter der Maschine:

- ERHÖHEN
(im Uhrzeigersinn).
- VERRINGERN
(gegen den Uhrzeigersinn).

Empfohlener Wert: 9 bar.

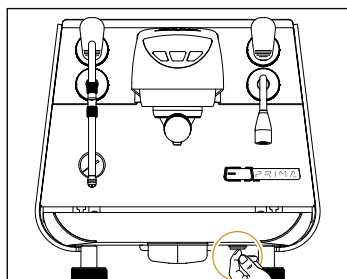


5.4

EINSTELLUNG EASYCREAM-STAB (OPTIONAL)

Stellen Sie die Intensität des EasyCream-Stabes (optional) ein, indem Sie die Schraube oben an der Maschine mit einem Schraubenzieher festziehen oder lockern.





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

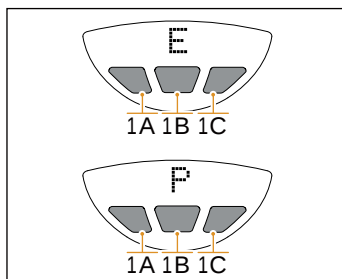
6.1

EIN/AUS (ON/OFF) MASCHINE

Um die Maschine ein- oder auszuschalten, drücken Sie die Einschalttaste im unteren Teil auf der rechten Seite.

Beim Einschalten zeigt das Display die installierte Softwareversion an.

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

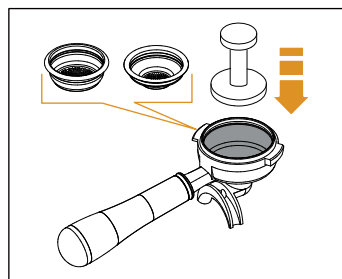


Bei Wartungseingriffen an der Elektronikarte ist die Maschine anhand des externen Hauptschalters auszuschalten oder das Speisekabel aus der Steckdose zu ziehen.

Nach dem Einschalten die Tasten **1A** und **1B** drücken und gedrückt halten, um den eingestellten Ausgabemodus zu sehen:

- Espresso (**E**).
- Pure Brew (**P**).

Um zwischen den Modi zu wechseln, die Taste **1A** 5 Sekunden lang gedrückt halten.



6.2

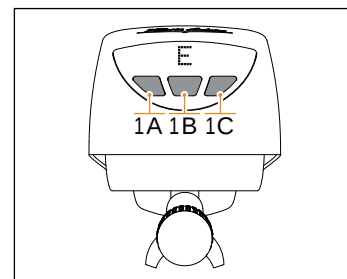
AUSGABE ESPRESSO (E)

Nachdem Sie die Feinabstimmung vorgenommen haben, setzen Sie den gewünschten Filter ein (Einzel- oder Doppelfilter in den Filterhalter).

Füllen Sie den Filter mit entsprechend gemahlenem Kaffee. Drücken Sie den Kaffee mit dem entsprechenden Tamper gleichmäßig in den Filter.

Reinigen Sie den Rand des Filters von restlichem Kaffeepulver.

Vor dem Einsetzen des Filterhalters in die Gruppe ist es notwendig, das Wasser im Gruppenkreislauf für mindestens 2 Sekunden zu spülen, wobei die Ausgabe aktiviert und deaktiviert wird.



Setzen Sie den Filterhalter in die Brühgruppe ein.

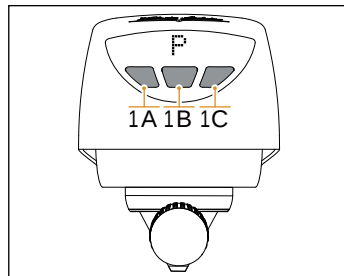
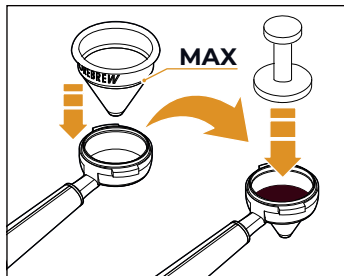
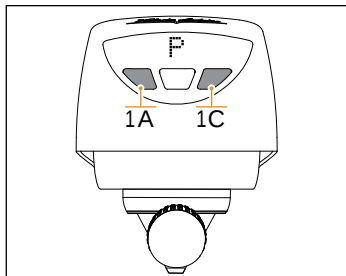
Stellen Sie die Tasse(n) unter die Ausgusschnäbel und drücken Sie die gewünschte Kaffeetaste.

- 1A** Ausgabe der Kaffeedosis 1
- 1B** Kontinuierliche Ausgabe von Kaffee
- 1C** Ausgabe der Kaffeedosis 2

Die Abgabe der programmierten Dosen **1A** und **1C** endet automatisch, wenn die eingestellte Menge erreicht ist (siehe Kapitel 7).

Die kontinuierliche Abgabe beginnt durch Drücken der Taste **1B** und endet durch erneutes Drücken.

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



6.3

AUSGABE PURE BREW (P)

Nach dem Einrichten der Maschine die Taste **1A** 5 Sekunden lang drücken. Das Display zeigt die Meldung „P“ an.

Den konischen Filter Pure Brew in den Filterhalter einsetzen und die Dichtung in entgegengesetzter Richtung zum Griff ausrichten.

Gemahlene Kaffee mit einer Korngröße von mindestens 500µm einfüllen, wobei der maximale Füllstand nicht überschritten werden darf.

Drücken Sie den Kaffee mit dem entsprechenden Tamper gleichmäßig in den Filter.

Reinigen Sie den Rand des Filters von restlichem Kaffeepulver.

Vor dem Einsetzen des Filterhalters in die Gruppe ist es notwendig, das Wasser im Gruppenkreislauf für mindestens 2 Sekunden zu spülen, wobei die Ausgabe aktiviert und deaktiviert wird.

Setzen Sie den Filterhalter in die Brühgruppe ein.

Den Becher unter den konischen Filter Pure Brew stellen und die gewünschte Taste für den Kaffee drücken:

- 1A** Ausgabe einer Dosis Pure Brew 1
- 1B** Kontinuierliche Ausgabe von Pure Brew
- 1C** Ausgabe einer Dosis Pure Brew 2

Im Modus Pure Brew gibt es drei Arten von Rezepten (vom Hersteller eingestellt und nicht veränderbar), je nach Röstung des Kaffees:

- LIGHT
- MEDIUM
- DARK

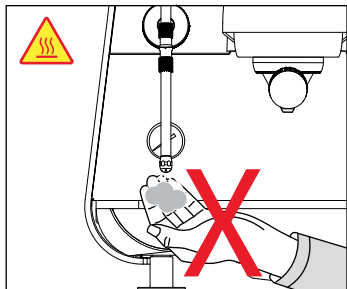
Sie können die Dosen über die mobile APP oder über das Display programmieren (siehe Kapitel 7 und 8).

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

! Entfernen Sie den konischen Filter nicht aus dem Filterhalter, indem Sie ihn auf die Arbeitsplatte drücken, da er sonst beschädigt werden kann.

! Verwenden Sie den konischen Filter nicht im Espresso-Modus (E), da übermäßiger Druck ihn beschädigen kann.

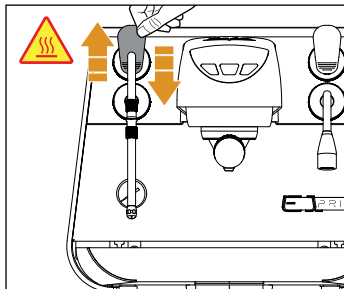
! Eine regelmäßige Reinigung des konischen Filters in der Spülmaschine ist erforderlich, um Verstopfungen zu vermeiden.



6.4

DAMPFENTNAHME

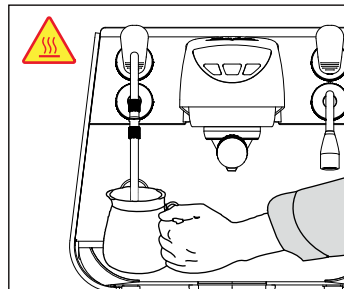
Achten Sie bei der Verwendung der Dampfpflanze darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter legen und sie nicht unmittelbar danach berühren.



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

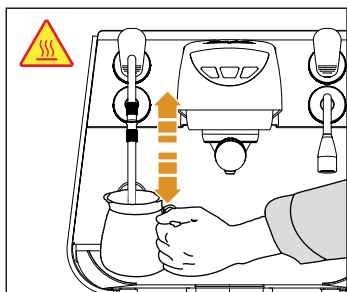
Um den Dampf einzusetzen, ziehen oder drücken Sie einfach den entsprechenden Hebel.

Wenn der Hebel vollständig



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

Die beiden Dampfstäbe sind flexibel, was eine einfachere Verwendung derselben ermöglicht.



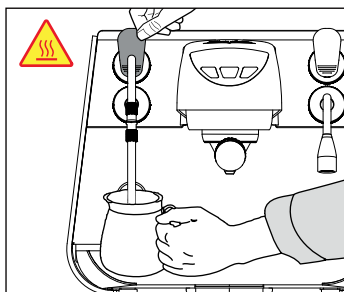
6.5

VORBEREITUNG DES CAPPUCCINO

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

Öffne Sie die Dampfzufuhr.

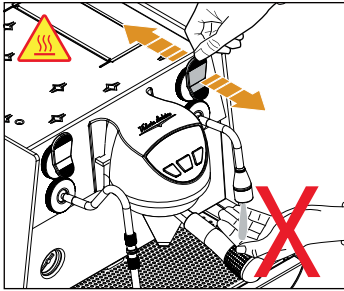
Bevor die Milch die gewünschte Temperatur erreicht hat, bewegen Sie den Dampfstutzen an die Ober-



fläche und berühren Sie die Milch mit kleinen vertikalen Bewegungen.

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



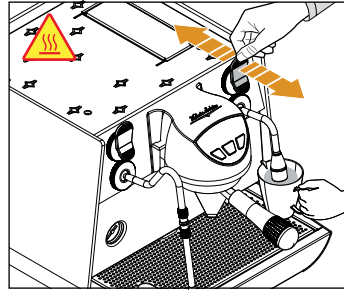


6.6

AUSGABE VON WARMEM WASSER

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

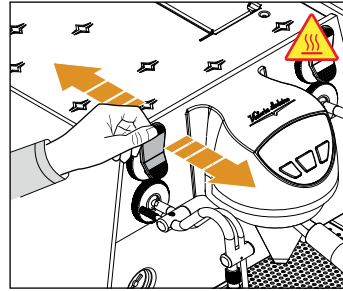
Bevor Sie die Heißwasserlanze verwenden, spülen Sie den Hydraulikkreislauf mindestens 2 Sekunden lang.



- Stellen Sie einen Behälter unter die Warmwasserlanze.
- Ziehen Sie den Knopf nach vorne oder nach hinten, um heißes Wasser auszugeben.

Es können zwei Dosierungen von Heißeswasserausgaben eingestellt werden, eine durch Ziehen des Hebels und die andere durch Drücken.

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



6.7

DAMPFLANZE MIT TEMPERATURFÜHLER (EASYCREAM - OPTIONAL)

Optional kann die Maschine mit dem Easycream-Dampfstab anstelle des Heißwasserstabs ausgestattet werden.

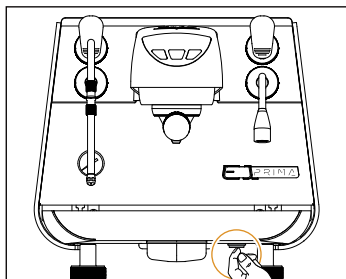
Mit der automatischen Dampflanze können Sie Dampf zum Aufschäumen von Milch oder zum Erhitzen anderer Flüssigkeiten erzeugen.

Er wird eingesetzt, um mit Luft gemischten Dampf zur Verfügung zu stellen. Die Temperatur und die Luftmenge sind programmierbar, werden von einem Temperatursfühler gesteuert und während der Programmierphase eingestellt.

Stellen Sie einen geeigneten Behälter mit Milch oder anderen Getränken unter die automatische Dampflanze.

Ziehen Sie den Knopf nach vorne. Der Dampf entweicht aus dem Dampfrohr, bis die Flüssigkeit die eingestellte Temperatur erreicht hat.



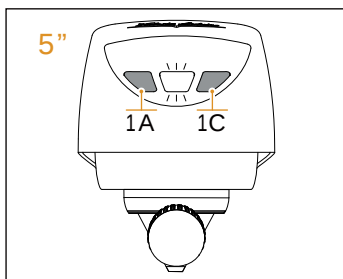


Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Schalter zum Umschalten unten rechts drücken.

Die Programmierung kann über die Maschinentastatur, aber auch über die mobile App erfolgen (siehe Kapitel 8).

Es ist möglich, die Rezepte im Modus Espresso (E) oder Pure Brew (P) zu programmieren.

Um zwischen den Modi zu wechseln, die Taste **1A** 5 Sekunden lang drücken.

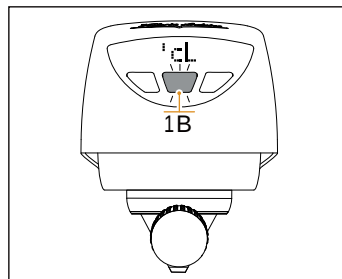


7.1

REINIGUNG DER GRUPPE MIT AUTOMATISCHEM WASCHZYKLUS

Die Maschine ermöglicht das Waschen der Ausgabeeinheit mit einem automatischen Reinigungszyklus und einem speziellen Pulverwaschmittel. Führen Sie die Reinigung mindestens einmal pro Tag durch. Gehen Sie zur Durchführung des Waschvorgangs wie folgt vor:

- 1 Wenn das Gerät in der Tankversion eingerichtet ist, füllen Sie den Tank, ansonsten fahren Sie direkt mit Punkt 2 fort.
- 2 Tauschen Sie den Filter gegen den Blindfilter der Dosiereinheit aus.

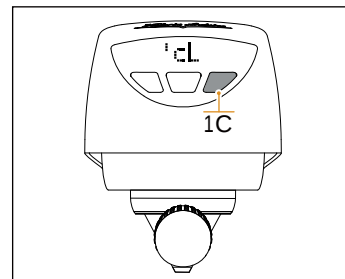


- 3 Geben Sie die vom Hersteller empfohlene Dosis eines bestimmten Pulverwaschmittels ein und führen Sie den Filterhalter in die Gruppe ein.

- 4 Drücken und halten Sie die Tasten **1A** und **1C** 5 Sekunden lang, um das Programmiermenü zu öffnen. Der Zugriff wird bestätigt, wenn auf dem Display die Aufschrift „cL“ erscheint, die Taste **1B** zu blinken beginnt und die Taste **1C** dauerhaft leuchtet.

*Durch erneutes Drücken der Taste **1B** blättern Sie durch das Menü bis zum Verlassen desselben. Nach 15 Sekunden Inaktivität wird das Menü automatisch geschlossen.*

- 5 Drücken Sie die Taste **1C**, um den Waschzyklus zu starten; sie beginnt schnell zu blinken.

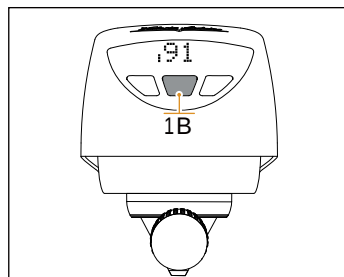
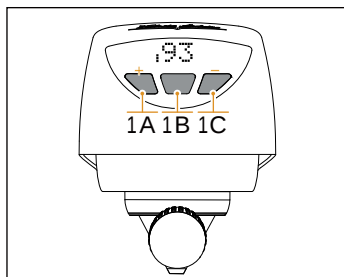
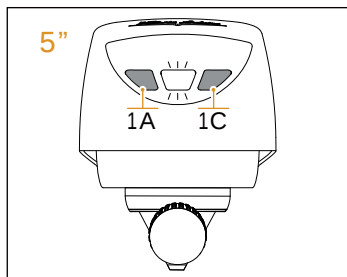


- 6 Wenn die Waschphase abgeschlossen ist, stoppt die Maschine und die LED auf der Taste **1C** leuchtet weiter.



Vor dem Spülen müssen alle im Filterhalter verbleibenden Waschmittelreste entfernt werden.

- 7 Drücken Sie die Taste **1C**, um die Spülphase zu starten; die Taste blinkt langsamer.
- 8 Tauschen Sie am Ende des Vorgangs den Blindfilter gegen den normalen Filter aus und beginnen Sie wieder mit dem normalen Betrieb.



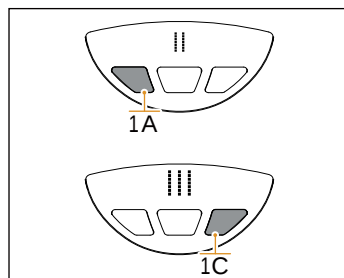
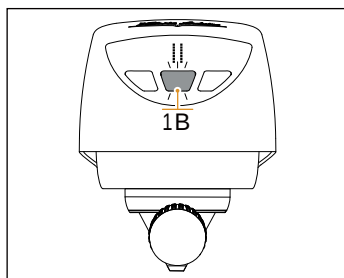
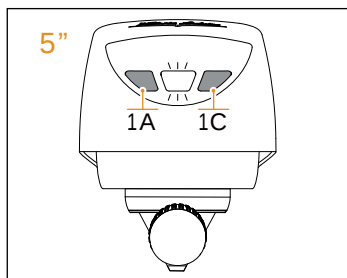
7.2

KAFFEETEMPERATUR-PROGRAMMIERUNG (E+P)

- 1 Drücken Sie die Tasten **1A** und **1C** 5 Sekunden lang, um auf das Programmiermenü zuzugreifen. Der Zugriff wird bestätigt, wenn die LED-Anzeige zu blinken beginnt.

- 2 Die Taste **1B** drücken, um durch die Menüpunkte zu blättern.
- 3 Drücken Sie die Tasten **1A**, um die Temperatur zu verringern oder **1C**, um sie zu erhöhen. Das Display zeigt die eingestellte Temperatur an.

- 4 Um den Vorgang zu bestätigen und zu beenden, die mittlere Taste **1B** drücken, bis das Menü verlassen wird.



7.3

PROGRAMMIERUNG DES PROFILS PURE BREW (P)

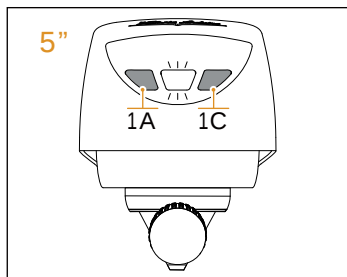
Bei einer Maschine im Modus Pure Brew „P“ können nach der Temperatur die Profile der Pure Brew-Kaffeedosen programmiert werden.

- Wie beschrieben vorgehen:
- 1 Drücken Sie die Tasten **1A** und **1C** 5 Sekunden lang, um auf das Programmiermenü zuzugreifen. Der Zugriff wird bestätigt, wenn die LED-Anzeige zu blinken beginnt.
 - 2 Die Taste **1B** drücken, um durch die Menüpunkte zu blättern, bis auf dem Display eines der drei Profile angezeigt wird.

- 3 Die Taste **1A** oder **1C** drücken, um eines der verfügbaren Profile zu verknüpfen:
 - I = Light
 - II = Medium
 - III = Dark

- 4 Um den Vorgang zu bestätigen und zu beenden, die mittlere Taste **1B** drücken, bis das Menü verlassen wird.

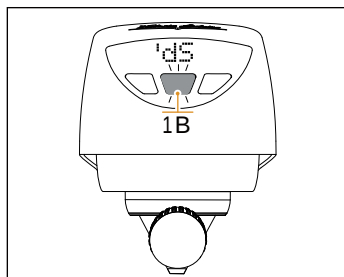




7.4

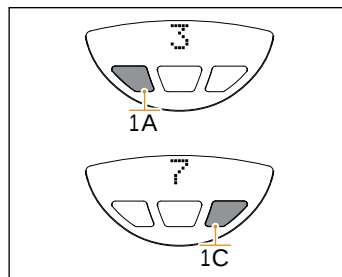
PROGRAMMIERUNG KAFFEE DOSIERUNG (E+P)

Bei der Einstellung der Dosierung im Modus Pure Brew gibt es eine erste Phase der Benetzung des Kaffees, gefolgt von einer Pause. Nach der Pause beginnt die Abgabe (Phase Pure 1), wenn nicht wenigstens diese Phase



erreicht wird, wird die Dosierung nicht gespeichert. Wenn die Abgabe nach der Pause nicht wieder aufgenommen wird, wird die Dosierung nicht gespeichert.

- 1 Drücken Sie die Tasten **1A** und **1C** 5 Sekunden lang, um auf das Programmiermenü zuzugreifen. Der Zugriff wird bestätigt, wenn die LED-Anzeige zu blinken beginnt.

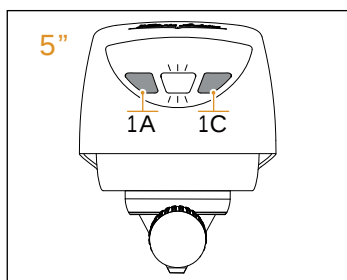


- 2 Die Taste **1B** drücken, um durch die Menüpunkte zu blättern. Der Zugriff wird durch die Meldung „ds“ im Display bestätigt und die Taste **1B** beginnt zu blinken

- 3 Drücken Sie die Taste des gewünschten Kaffees, um mit der Ausgabe zu starten. Die gedrückte Taste leuchtet weiter und die Ausgabezeit (die Dosis

wird in ml gespeichert) erscheint auf dem Display.

- 4 Drücken Sie die Kaffeetaste erneut, um die Ausgabe zu beenden und die Menge zu speichern.

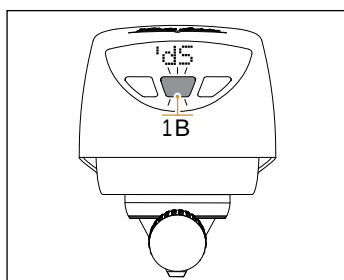


7.5

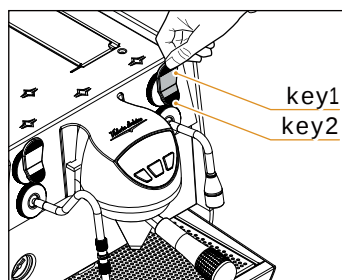
PROGRAMMIERUNG HEISSWASSER- DOSIERUNGEN

Um die Menge (in Sekunden) des Heißwassers zu programmieren, gehen Sie wie folgt vor:

- 1 Halten Sie die Tasten **1A** und **1C** 5 Sekunden lang

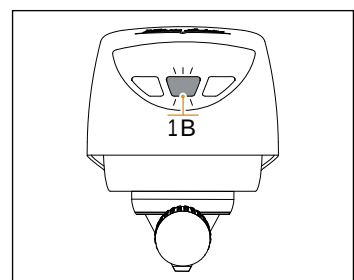


- 2 Die Taste **1B** drücken, um durch die Menüpunkte zu blättern, bis auf dem Display die Aufschrift „ds“ angezeigt wird.
- 3 Die Programmierung erfolgt durch Betätigen des



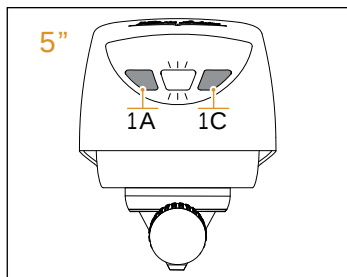
- 4 Den oberen Teil des Hebels drücken, um die erste Dosis heißes Wasser einzustellen (**key 1**). Den unteren Teil des Hebels drücken, um die zweite Dosis heißes Wasser einzustellen (**key 2**).

! Auf dem Display sind die Ausgabesekunden nicht sichtbar.



- 5 Um die Ausgabe zu stoppen, den Hebel drücken, der daraufhin in seine Ruhestellung zurückkehrt.
- 6 Um zu bestätigen und zu verlassen, die mittlere Taste **1B** drücken.



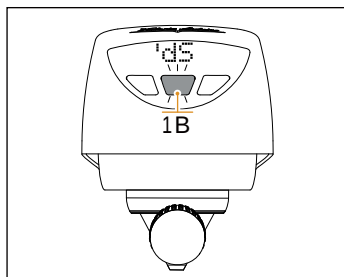


7.6

PROGRAMMIERUNG TEMPERATUR EASYCREAM (OPTIONAL)

Um die Temperatur der Düse Easycream zu programmieren, gehen Sie wie folgt vor:

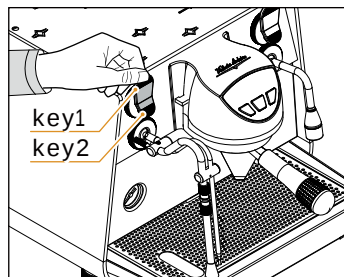
- 1 Drücken und halten Sie die Tasten **1A** und **1C**



Sekunden lang, um das Programmiermenü zu öffnen. Der Zugriff wird durch die Meldung „dS“ im Display bestätigt und durch das Blinken der Taste **1B** bestätigt.

- 2 Die Taste **1B** drücken, um durch die Menüpunkte zu blättern, bis auf dem Display die Aufschrift „dS“ angezeigt wird.

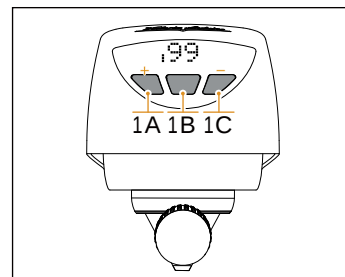
- 3 Die Programmierung er-



folgt durch Betätigen des entsprechenden Hebels.

- 4 Den oberen Teil des Hebels drücken, um die Temperatur des ersten Rezepts (**Key 1**) des Easycream zu programmieren. Den unteren Teil des Hebels drücken, um die Temperatur des zweiten Rezepts (**Key 2**) des Easycream zu programmieren.

- 5 Drücken Sie die Tasten



1A, um die Temperatur zu verringern oder **1C**, um sie zu erhöhen. Das Display zeigt die eingestellte Temperatur an.. Es ist auch möglich, einen halben Grad einzustellen (kann durch einen tiefgestellten Index auf dem Display angezeigt werden).

- 6 Um zu bestätigen und zu verlassen, die mittlere Taste **1B** drücken.



08

“VICTORIA ARDUINO E1” MOBILE APP



Die Anwendung “**VICTORIA ARDUINO E1**” ermöglicht die Programmierung des **E1 PRIMA EXP**.

Die verfügbaren Funktionen sind:

- Display;
 - Tasten und Display;
 - Dosierung heißes Wasser;
 - Temperatur;
 - Zähler;
 - Energieverwaltung;
 - Reinigung;
 - Technische Einstellungen;
- die auf dem Hauptdisplay angepasst werden können.

Für die Ausgabe Pure Brew „P” können Dosis und Profil eingestellt werden.

Die Anwendung ist sowohl in einer Android- als auch in einer IOS-Version verfügbar und kann in den jeweiligen Stores heruntergeladen werden.





Einige Vorgänge müssen bei ausgeschalteter Maschine ausgeführt werden, andere bei eingeschalteter Maschine.

Befolgen Sie die beschriebenen Verfahren und achten Sie bei allen Reinigungsarbeiten auf die richtige Reihenfolge.

Es ist verboten, das Gerät mit Wasserstrahlen oder durch Eintauchen in Wasser zu reinigen.

Keine Lösungsmittel, chlorhaltige oder scheuernde Mittel verwenden.

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, verwenden Sie zur Reinigung keine alkalischen Reinigungsmittel, sondern ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel (AS/NZS 60335.2.15:2019).

9.1

GEHÄUSE-REINIGUNG

Reinigung des Arbeitsbereichs

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

Reinigung des Gehäuses

Um alle Aluminiumteile zu reinigen, schalten Sie die Maschine aus und verwenden Sie Folgendes:

- Ein spezielles Reinigungsmittel zur Reinigung von Aluminium.
- Ein nicht scheuerndes Mikrofaser Tuch, um Kratzer auf den Oberflächen zu vermeiden.

9.2

DUSCHE-REINIGUNG

Reinigen Sie die Handbrause einmal pro Woche:

- Lösen Sie die Schraube, die sich in der Mitte der Handbrause befindet.
- Entfernen Sie die Handbrause und prüfen Sie, ob die Löcher nicht verstopft sind. Falls verstopft, wie beschrieben reinigen.

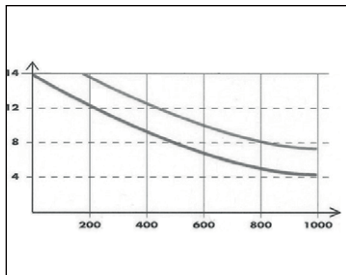
9.3

REINIGUNG DER FILTER UND FILTERHALTER

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



Eine regelmäßige Reinigung des konischen Filters in der Spülmaschine ist erforderlich, um Verstopfungen zu vermeiden.



9.4

REGENERATION DER IONENHARZE DES ENTHÄRTERS

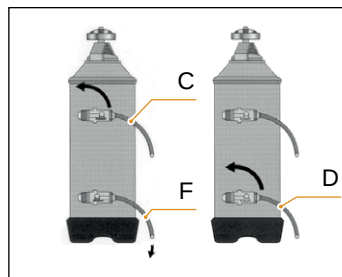
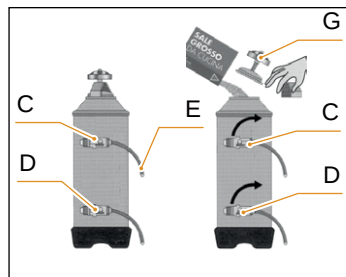
Um die Bildung von Kalkablagerungen im Inneren des Kessels und der Wärmetauscher zu vermeiden, ist es notwendig, dass der Enthärter immer einen perfekten Wirkungsgrad hat.

Vor dem Enthärter muss ein Anti-Tropf-System gemäß CEI EN 61770 installiert werden.

Deshalb muss regelmäßig die Regeneration der Ionenharze vorgenommen werden.

Die Festlegung der Regenerationszeiten hängt von der täglichen ausgegebenen Kaffeemenge und der Härte des benutzten Wassers ab.

Als Anhaltspunkt können Sie sie im Diagramm in der Abbildung sehen.



Die Regenerationsvorgänge sind die folgenden:

- 1 Schalten Sie die Maschine aus und stellen Sie einen Behälter mit mindestens 5 Liter Fassungsvermögen unter das Rohr **E**.
- 2 Drehen Sie die Hebel **C** (Einlass) und **D** (Auslass) von links nach rechts.
- 3 Entfernen Sie die Kappe durch Abschrauben des Knopfes **G**.
- 4 Fügen Sie 1 kg grobes Kochsalz hinzu.
- 5 Setzen Sie die Kappe wieder auf und positionieren Sie den Hebel **C** nach links, lassen Sie das Salzwasser aus dem Rohr **F** ablaufen, bis es wieder weich wird (etwa 1/2 Stunde).
- 6 Bringen Sie dann den Hebel **D** nach links zurück.



10

WARTUNG

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

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

11

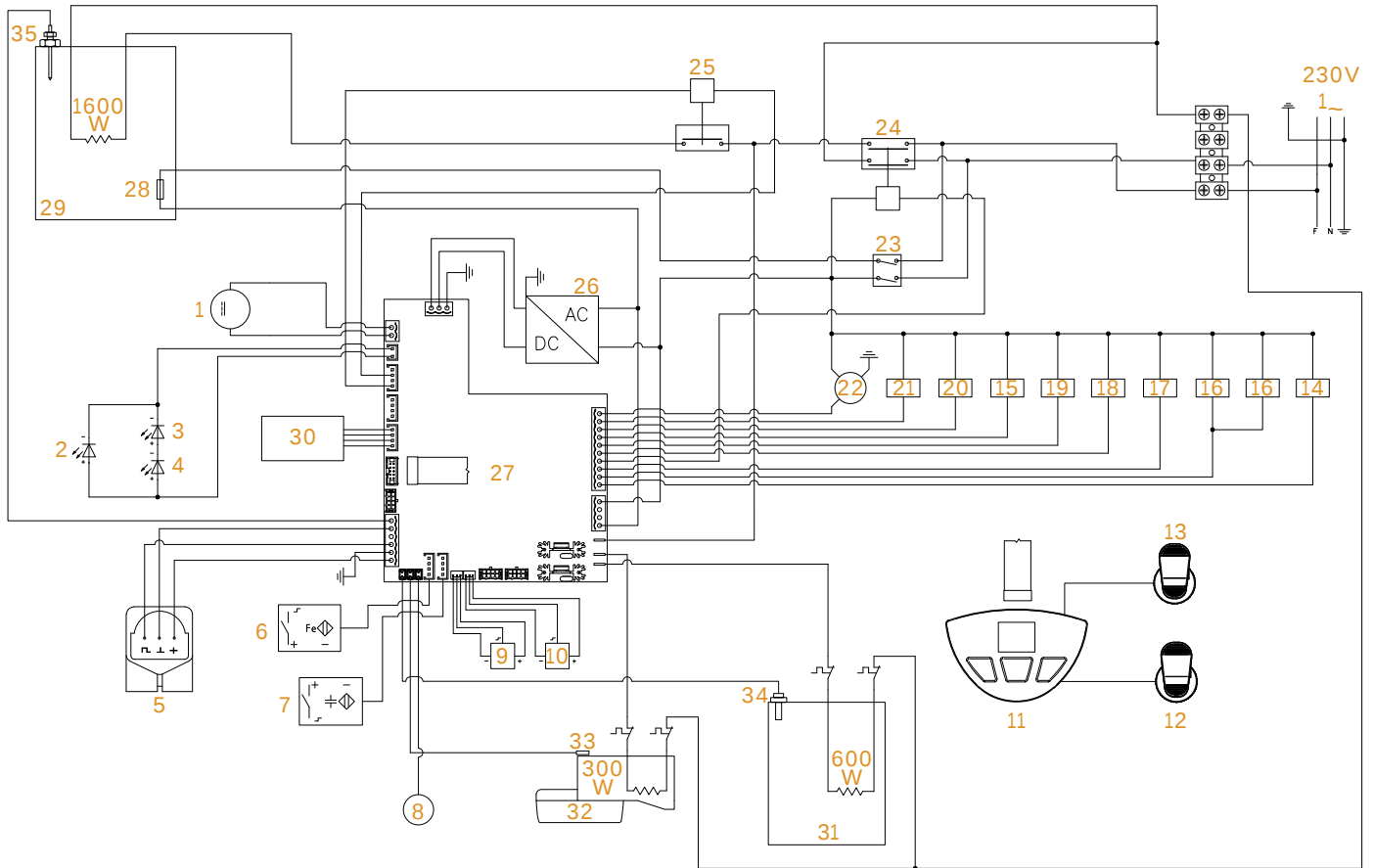
MELDUNGEN MASCHINENFUNKTIONEN

SITUATION	URSACHE	AUSWIRKUNG	LÖSUNG
Die Maschine gibt keinen Kaffee aus.	Wenn der Spender innerhalb der ersten drei Sekunden nach Beginn der Ausgabe keine Impulse sendet.	Wenn die Ausgabe nicht manuell unterbrochen wird, ist das Zeitlimit (120 Sekunden) erreicht.	Die Ausgabe unterbrechen.
Das Wasser wird nicht in den Heizkessel befördert.	Wenn nach 90 Sekunden ab dem Start, mit aktivierter Pumpe während der automatischen Leveleinstellung der Füllstand nicht wiederhergestellt worden ist, oder nach 180 Sekunden, wenn die Funktion der automatischen Leveleinstellung deaktiviert ist.	Die Pumpe wird deaktiviert, der Widerstand und alle Funktionen sind gesperrt.	Schalten Sie die Maschine aus und kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.



12

PLÄNEN



12.1

SCHALTPLAN

230V "CB"

- 1 Kompressor
- 2 LED-Leiste
- 3 Linke LED-Lichtquelle
- 4 Rechte LED-Lichtquelle
- 5 Volumetrischer Zähler
- 6 Sensor des Filterhalters
- 7 Tanksensor
- 8 Widerstandssensor
- 9 Druckregler
- 10 Sicherheitsdruckregler
- 11 Ausgabetastatur
- 12 Düse für Heißwasser
- 13 Düse für Dampf
- 14 Gerätes-Magnetventil
- 15 Magnetventil Pure Brew
- 16 Dampf-/
Heißwassermagnetventil
- 17 Level-Magnetventil
- 18 Dampf-Magnetventil
- 19 Luft-Magnetventil
- 20 Wasserstopp-Magnetventil
- 21 Tank-Magnetventil
- 22 Pumpenmotor
- 23 Hauptschalter
- 24 Zufuhrrelais
- 25 Relais Dampfkessel
- 26 Stromversorgung
Steuergerät
- 27 Elektronisches Steuergerät
- 28 Thermische Sicherung
- 29 Dampfkessel
- 30 Fernbedienung
- 31 Kaffeekeessel
- 32 Kaffee-Gruppe
- 33 Temperaturfühler der
Kaffeegruppe
- 34 Temperaturfühler für
Kaffeekeessel
- 35 Temperatursensor
Dampfkessel





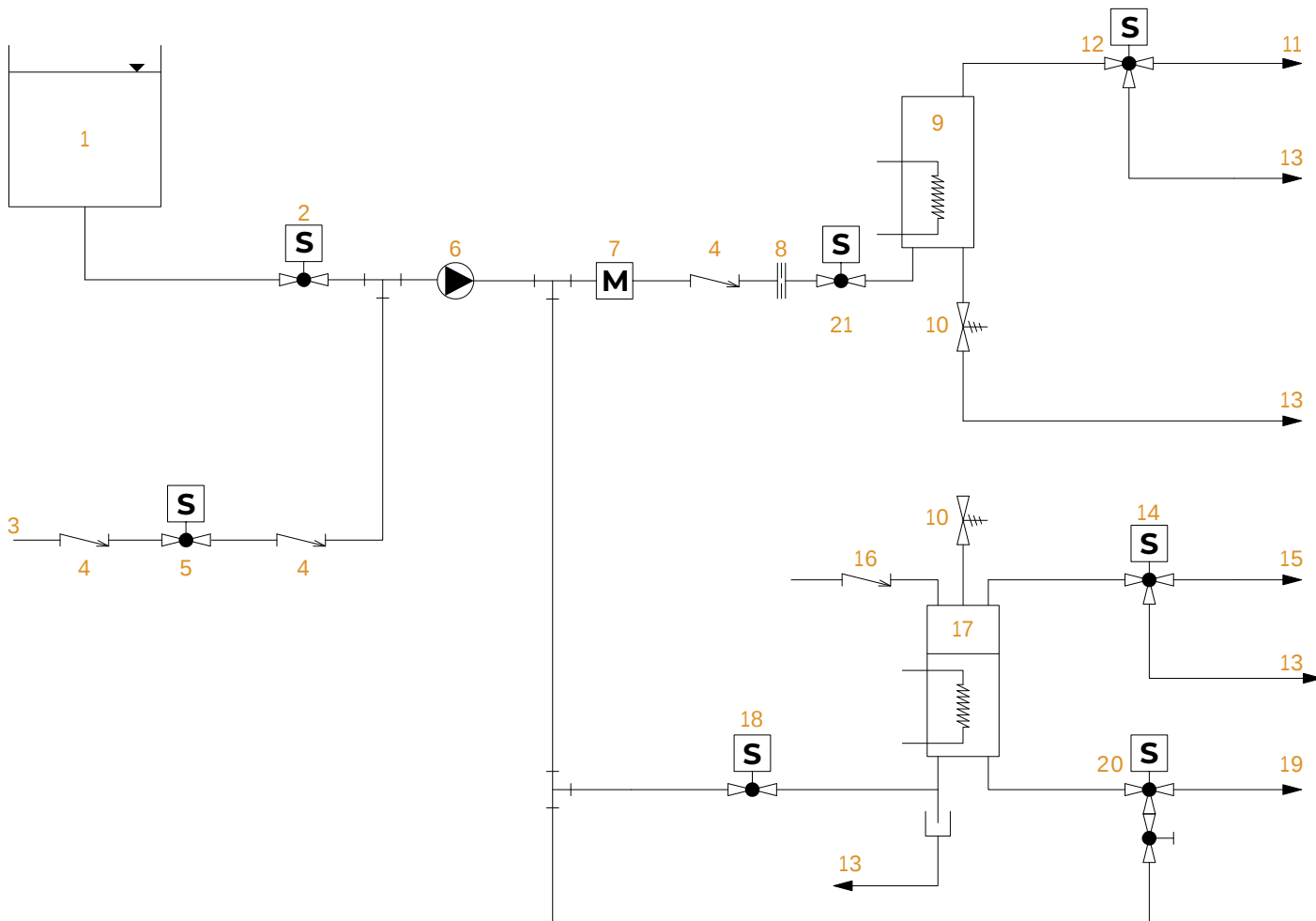
12.2

SCHALTPLAN

115V "CSA"

- 1 Kompressor
- 2 LED-Leiste
- 3 Linke LED-Lichtquelle
- 4 Rechte LED-Lichtquelle
- 5 Volumetrischer Zähler
- 6 Sensor des Filterhalters
- 7 Tanksensor
- 8 Widerstandssensor
- 9 Druckregler
- 10 Sicherheitsdruckregler
- 11 Ausgabetastatur
- 12 Düse für Heißwasser
- 13 Düse für Dampf
- 14 Gerätes-Magnetventil
- 15 Magnetventil Pure Brew
- 16 Dampf-/
Heißwassermagnetventil
- 17 Level-Magnetventil
- 18 Dampf-Magnetventil
- 19 Luft-Magnetventil
- 20 Wasserstopp-Magnetventil
- 21 Tank-Magnetventil
- 22 Pumpenmotor
- 23 Hauptschalter
- 24 Zufuhrrelais
- 25 Relais Dampfkessel
- 26 Stromversorgung
Steuergerät
- 27 Elektronisches Steuergerät
- 28 Thermische Sicherung
- 29 Dampfkessel
- 30 Fernbedienung
- 31 Kaffeekessel
- 32 Kaffee-Gruppe
- 33 Temperaturfühler der
Kaffeegruppe
- 34 Temperaturfühler für
Kaffeekessel
- 35 Temperatursensor
Dampfkessel
- 36 Druckschalter
- 37 Temperaturschalter





12.3

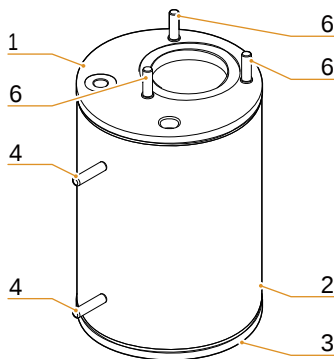
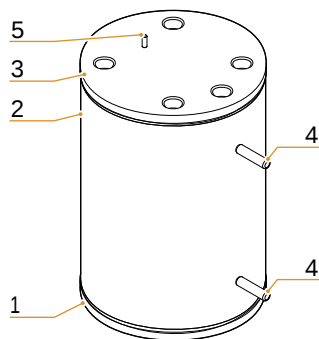
| HYDRAULIKPLAN

- 1 Tank
- 2 Magnetventil Tank
- 3 Wassernetz
- 4 Rückschlagventil
- 5 Wasserstopp-Magnetventil

- 6 Pumpe
- 7 Durchflussmesser
- 8 Kalibrierte Eintrittsöffnung
- 9 Kaffeeessel
- 10 Sicherheitsventil
- 11 Auf dem Filterhalter
- 12 Ausgabe-Magnetventil
- 13 Abtropfen in Schale
- 14 Dampf-Magnetventil
- 15 Auf dem Dampfstab

- 16 Anti-Vakuum-Ventil
- 17 Dampfkessel
- 18 Level-Magnetventil
- 19 Zur Heißwasserdüse
- 20 Heißwassermagnetventil mit Hahn
- 21 Magnetventil Durchflusskontrolle





12.4

SCHALTPLAN HEIZKESSEL

DATENENTWURF RICHTLINIE PED 97/23/CE	
VOLUMEN	1,5 l
TS	139°C
P.V.S.	3 bar
PT	4 bar
FLÜSSIGKEIT	H2O

ELEMENT	ANZAHL	TEILNUMMER	BESCHREIBUNG	MATERIAL
1	1	98031201	Bodenflansch	
2	1	98031201	Boilerstruktur	INOX AISI 316L
3	1	98031201	Oberer Flansch	INOX AISI 316L
4	2	00080750	Stiftschraube M6 x 25	INOX
5	1	00080800	Stiftschraube M3 x 8	INOX
6	3	00081410	Stiftschraube M6 x 20	INOX



INDICE

37	MEDIDAS DE SEGURIDAD
42	RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA
44	INFORMACIÓN GENERAL
44	DATOS TÉCNICOS
45	DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA
47	INSTALACIÓN
50	AJUSTES A CARGO DEL TÉCNICO CUALIFICADO
52	USO
56	PROGRAMACIÓN
60	APLICACIÓN MÓVIL "VICTORIA ARDUINO E1"
61	LIMPIEZA
63	MANTENIMIENTO
63	MENSAJES FUNCIONALES
64	ESQUEMAS



MEDIDAS DE SEGURIDAD

El presente manual constituye parte integrante y esencial del producto y tendrá que ser entregado al usuario. Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que aportan importantes indicaciones sobre la seguridad de la instalación, uso y mantenimiento. Guardar cuidadosamente este manual para futuras consultas.

Esta máquina podrá ser utilizada solamente para los usos descritos en este manual. El fabricante no podrá ser considerado responsable de los eventuales daños causados por usos inadecuados, incorrectos e imprudentes.

Antes de utilizar la máquina leer completamente el manual de uso o por lo menos las disposiciones de seguridad

y de puesta a punto.

Esta máquina puede ser utilizada por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han sido supervisados o instruidos en el uso seguro de la máquina y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con la máquina. La limpieza y el mantenimiento no deben ser efectuados por niños sin la supervisión de un adulto.

La máquina solo se puede utilizar con café molido.

Después de desembalar la máquina, cerciorarse del buen estado de la máquina. En caso de dudas, no utilizar la máquina y acudir al personal profesionalmente cualificado. No hay que

dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de los niños porque son potenciales fuentes de peligro, ni tampoco hay que abandonarlos en el medio ambiente.

La máquina solo puede instalarse en locales en los que el uso y el mantenimiento estén restringidos a personal cualificado.

El acceso a las áreas de servicio está reservado a personas que poseen conocimientos y experiencia práctica de la máquina, en particular por lo que respecta a la seguridad e higiene.

La máquina deberá instalarse sobre una superficie horizontal a una altura adecuada, de modo que la parte superior de la máquina supere los 1,2 m de altura.

La máquina no debe instalarse en lugares donde se usen chorros de agua.

La máquina no debe lavarse con un chorro de agua.

El nivel de presión sonora ponderado es inferior a 70 dB (A).

Para favorecer la aireación de la máquina, colocarla a unos 15 cm de la pared o de otras máquinas por la parte de la ventilación.

Cabe recordar que antes de efectuar cualquier operación de instalación, mantenimiento, descarga, regulación, el operador cualificado deberá ponerse los guantes de trabajo y los zapatos de seguridad.

Antes de conectar la máquina, asegurarse de que los datos de la placa coincidan con los de la red de distribución

eléctrica. La placa es visible en el interior de la máquina, quitando la cubeta de recogida de agua. La máquina deberá estar instalada según las normas (códigos) aplicables federales, estatales y locales en vigor para las instalaciones hidráulicas que incluyen dispositivos anti-retorno. Por este motivo, las conexiones hidráulicas deberán ser efectuadas por un técnico cualificado. La garantía expira si las características de la alimentación eléctrica no corresponden a los datos de la placa.

Durante la instalación de la máquina se deben usar los componentes y los materiales suministrados con el antedicho. Si fuera necesario emplear otros componentes, el instalador deberá verificar la idoneidad de los antedichos para el uso en contacto con el agua para consumo humano. El instalador debe realizar las conexiones hidráulicas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica

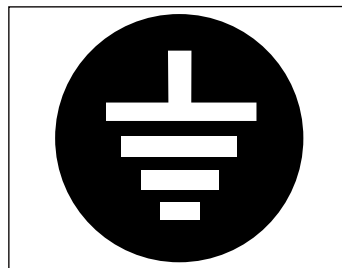
de protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación. Por tanto para ello es necesario llamar a un técnico autorizado. Para la conexión a la red hídrica, utilizar siempre el tubo nuevo suministrado; no deberán utilizarse tubos ya existentes.

En el momento de la instalación, el electricista autorizado debe disponer de un interruptor omnipolar conforme con la normativa de seguridad aplicable con distancia de apertura de contactos y que permita la desconexión completa en caso de darse condiciones de categoría de sobretensión III, el cual debe instalarse en el sistema de alimentación de acuerdo con la normativa en materia de cableado. Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda, el seccionador debe instalarse de acuerdo con la norma AS/NZS 3000.

Es recomendable instalar un interruptor diferencial de red con una

corriente diferencial nominal que no supere los 30 mA.

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



El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños debidos a la falta de la toma de tierra de la instalación. Para la seguridad eléctrica de esta máquina es obligatorio predisponer la instalación de toma de tierra, acudiendo a un electricista acreditado que deberá controlar que la potencia eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia máxima de la máquina indicada en la placa.

El uso de un aparato eléctrico cualquiera con-

lleva el cumplimiento de algunas reglas fundamentales. En particular:

- No tocar la máquina con las manos o los pies mojados;
- No usar la máquina si se está descalzo;
- No usar alargadores en locales que contengan bañera o ducha;
- No tirar del cable de alimentación para desconectar la máquina de la red de alimentación;
- No dejar expuesto la máquina a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- No permitir que la máquina sea utilizado por niños, o por personal no autorizado y que no haya leído y entendido bien este manual.

El electricista acreditado tendrá también que comprobar que la sección de los cables de la instalación sea idónea a la potencia absorbida por la máquina.

Se prohíbe el uso de adaptadores, enchufes múltiples y alargadores. Si su uso es indispen-

sable, será necesario llamar a un electricista acreditado.

Para evitar recalentamientos peligrosos se recomienda desenrollar totalmente el cable de alimentación. No obstruir las rejillas de aspiración y/o de evaporación, en especial modo las del calentatazas.

El cable de alimentación de esta máquina no debe ser reemplazado por el usuario. En caso de desperfectos, apagar la máquina y, para su sustitución, acudir exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.

Si fuese necesario sustituir el cable de alimentación, podrá realizar la sustitución solo un centro de asistencia autorizado o el fabricante.

La alimentación de la máquina debe efectuarse con agua idónea para el consumo humano conforme con las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El instalador tiene que recibir del propietario/

gestor de la instalación la confirmación de que el agua respeta los antedichos requisitos.

En el caso de máquinas con conexión de agua a la red, la presión de funcionamiento debe ser como mínimo de 0,2 MPa (2 bar) y la presión máxima para el correcto funcionamiento de la máquina no debe superar los 0,65 MPa (6,5 bar).

Si está presente, se debe instalar un sistema anti-inundación aguas arriba del descalcificador de acuerdo con CEI EN 61770.

La temperatura de funcionamiento tiene que estar comprendida entre $[+5, +25]^{\circ}\text{C}$. En caso de almacenamiento prolongado a temperaturas inferiores a 2°C , se debe vaciar el circuito hidráulico de la máquina para evitar que se congele. En caso de congelación, no encender la máquina antes de haberla reacondicionada durante al menos 1 hora a una temperatura ambiente adecuada.

Al término de la instalación, la máquina se activa y se coloca en la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de "listo para el funcionamiento". Tras alcanzar el estado de "listo para el funcionamiento", se efectúan las siguientes erogaciones:

- Sacar agua de la unidad durante al menos 10 segundos;
 - Sacar agua del vaporizador durante al menos 10 segundos;
 - Vaciado completo de la caldera de vapor.
- Repetir la operación al menos 3 veces.

Al acabar la instalación, se recomienda redactar un informe de todo lo efectuado.

Está prohibido dejar la máquina encendida sin la presencia y vigilancia de un operador cualificado. Simonelli Group no es responsable por los daños causados por el incumplimiento de dicha prohibición.

Durante el uso de la lanza de vapor, hay que

prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarla recién usada.

Para las operaciones de limpieza, atenerse exclusivamente a lo previsto en el presente manual.

Una vez comenzado el lavado de la máquina, no interrumpirlo ya que podrían quedar residuos de detergente dentro del grupo de erogación.

En caso de avería o de mal funcionamiento de la máquina, apagarlo. Está estrictamente prohibido efectuar intervenciones. Acudir exclusivamente a personal profesionalmente cualificado. La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada solamente por el fabricante o por un servicio de asistencia autorizado utilizando exclusivamente recambios originales. El incumplimiento de lo antedicho puede afectar a la seguridad de la máquina.

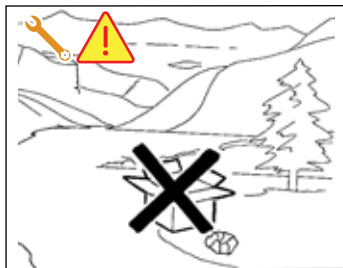
En caso de incendio, cortar la tensión a la máquina mediante el interruptor general. Está absolutamente prohibido apagar el incendio con agua cuando la máquina está en tensión.

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, el técnico autorizado tiene que desconectar el enchufe y apagar el interruptor de la máquina.

Si la máquina queda desatendida por un largo período, cerrar el grifo de entrada del agua.

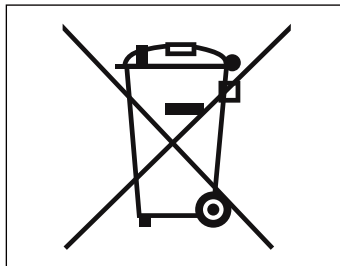
Debe utilizarse el nuevo juego de tubos flexibles suministrado con la máquina; no reutilizar el viejo juego.

Cuando se decida dejar de utilizar este tipo de aparato, se recomienda volverlo no operativo haciendo que un técnico autorizado o un técnico de servicio desconecte el cable de alimentación.



No abandonar la máquina en el medio ambiente: para su eliminación, acudir a un centro autorizado o ponerse en contacto con el fabricante que le facilitará las oportunas indicaciones.

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS



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

El símbolo del contenedor de basura tachado que se muestra sobre la máquina indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser tratado por separado respecto a los demás desechos.

El usuario deberá, por tanto, entregar los equipos que han llegado al final de su vida útil a los adecuados centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien

devolverlo al revendedor cuando adquiera un nuevo equipo equivalente, en igual medida.

Una adecuada recogida selectiva y el posterior envío de la máquina para su reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible contribuyen a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, y favorecen el reciclaje de los materiales que componen la máquina.

La eliminación abusiva del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas objeto del Decreto Legislativo n.22/1997" (art. 50 y siguientes del Decreto Legislativo n.22/1997).

PREPARACIONES A CARGO DEL COMPRADOR

PREPARACIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

El comprador deberá preparar una superficie de apoyo adecuada para soportar el peso de la máquina (véase el capítulo de instalación).

PREPARACIÓN ELÉCTRICA

La instalación eléctrica deberá ser conforme a lo indicado en las normas nacionales vigentes en el lugar de instalación y disponer de una puesta a tierra eficiente.

Instalar un dispositivo omnipolar de seccionamiento aguas arriba de la máquina.

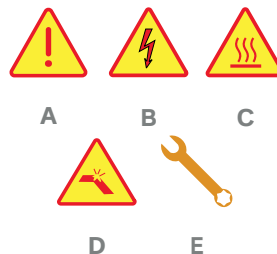


Los cables eléctricos de alimentación deben estar dimensionados en función de la máxima corriente requerida por la máquina, de manera que la caída de tensión total, a plena carga, sea inferior al 2%.

PREPARACIÓN HIDRÁULICA

Preparar un adecuado desagüe para el agua y una red de alimentación de agua que abastezca agua con dureza máxima de 5/6 Grados franceses (50/60 ppm).

SÍMBOLOS



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

RIESGOS RESIDUALES

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



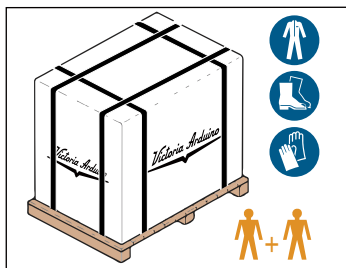
- Grupo de erogación de café.
- Lanza de vapor.
- Lanza de agua caliente.
- Calientatazas.

El vapor puede causar quemaduras si se dirige a partes del cuerpo.

Inmediatamente después de apagar la máquina o después de su uso, queda calor residual, especialmente en la superficie del grupo de café, pero también en otras zonas de la máquina.

RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

TRANSPORTE



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

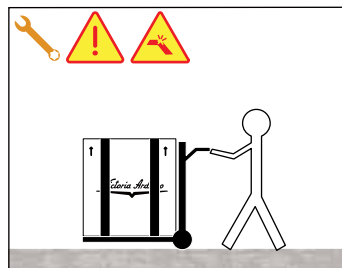
Antes de efectuar cualquier operación de transporte o desplazamiento, el operador deberá ponerse los guantes y calzado de seguridad y un mono de trabajo con elásticos en los extremos.

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

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



DESPLAZAMIENTO

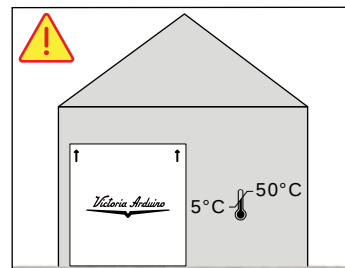


Levantar lentamente el pallet a unos 30 cm del suelo y trasladarlo a la zona de carga.

Después de haber controlado que no haya obstáculos, cosas o personas, efectuar la carga.

Una vez llegados al destino, con un medio adecuado de elevación (ej. carretilla elevadora o toro), después de haberse asegurado de que no haya cosas o personas en el área de descarga, bajar el pallet al suelo y desplazarlo a unos 30 cm del suelo hasta el área de almacenamiento.

ALMACENAMIENTO



La caja que contiene la máquina deberá almacenarse protegida de los agentes atmosféricos.

Antes de la siguiente operación, comprobar que la carga esté bien colocada y que al cortar los flejes no se caiga.

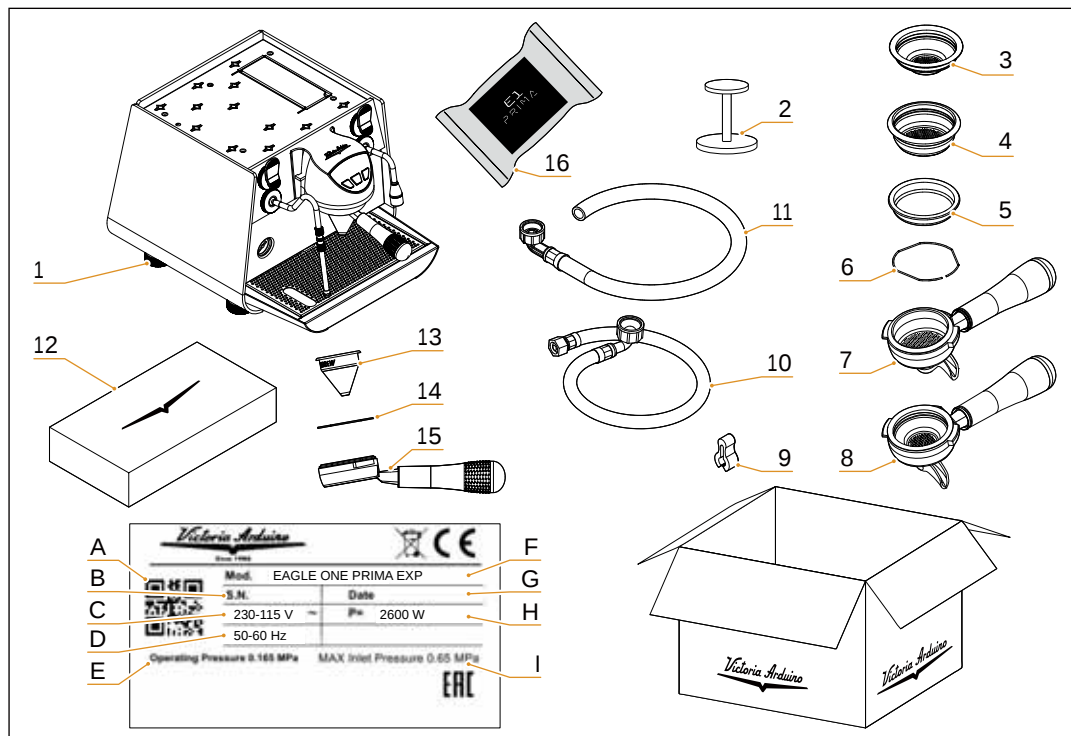
El operador con guantes y zapatos de seguridad, debe cortar las cimbras o cuerdas y almacenar el producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la maquina que hay que almacenar y actuar consecuentemente.

DESEMBALAJE



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

CONTROL DEL CONTENIDO



Cuando se reciba la caja, verificar que el embalaje esté intacto y no muestre desperfectos.

En el interior del embalaje encontrará el manual de instrucciones y el todo material.

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

Para cualquier comunicación, citar siempre el número de serie.

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

- 1 Máquina (imagen de ejemplo)
- 2 Prensa café (n. 1)
- 3 Filtro individual (n. 1)
- 4 Filtro doble (n. 1)
- 5 Filtro ciego (n. 1)
- 6 Resorte (n. 2)
- 7 Portafiltro 1 vía
- 8 Portafiltro 2 vías
- 9 Goma de protección lanza de vapor
- 10 Tubo de carga 3/8" (n. 1)
- 11 Tubo de descarga Ø25 (n. 1)
- 12 Caja accesorios Pure Brew
- 13 Filtro cónico Pure Brew
- 14 Resorte del portafiltro Pure Brew
- 15 Portafiltro Pure Brew
- 16 Kit de limpieza

- A Código QR
- B Número de serie
- C Alimentación eléctrica
- D Frecuencia
- E Presión de trabajo de la red de agua
- F Modelo y versión
- G Fecha de fabricación
- H Potencia
- I Presión máxima de la red de agua

01

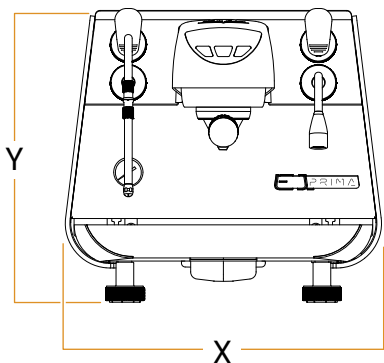
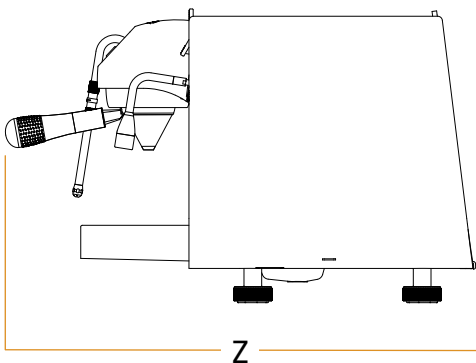
INFORMACIÓN GENERAL

FABRICANTE: SIMONELLI GROUP – Via E. Betti, 1 – Belforte del Chienti, Macerata (MC) – Italia

MÁQUINA DE CAFÉ MODELO: EAGLE ONE PRIMA EXP

02

DATOS TÉCNICOS



DATOS ELÉCTRICOS		220-240 V~ 50-60 Hz 2600 W 110 - 120 V~ 50-60 Hz 1800 W 220-240 V~ 50-60 Hz 1800 W (AUS/NZ)
CAPACIDAD CALDERA DE VAPOR	l	1,5
PESO NETO	kg/lb	36 / 79,37
PESO BRUTO	kg/lb	47 / 102,62

DIMENSIONES			
X	mm	411	
	inch	16,18	
Y	mm	379	
	inch	14,92	
Z	mm	510	
	inch	20,08	



03

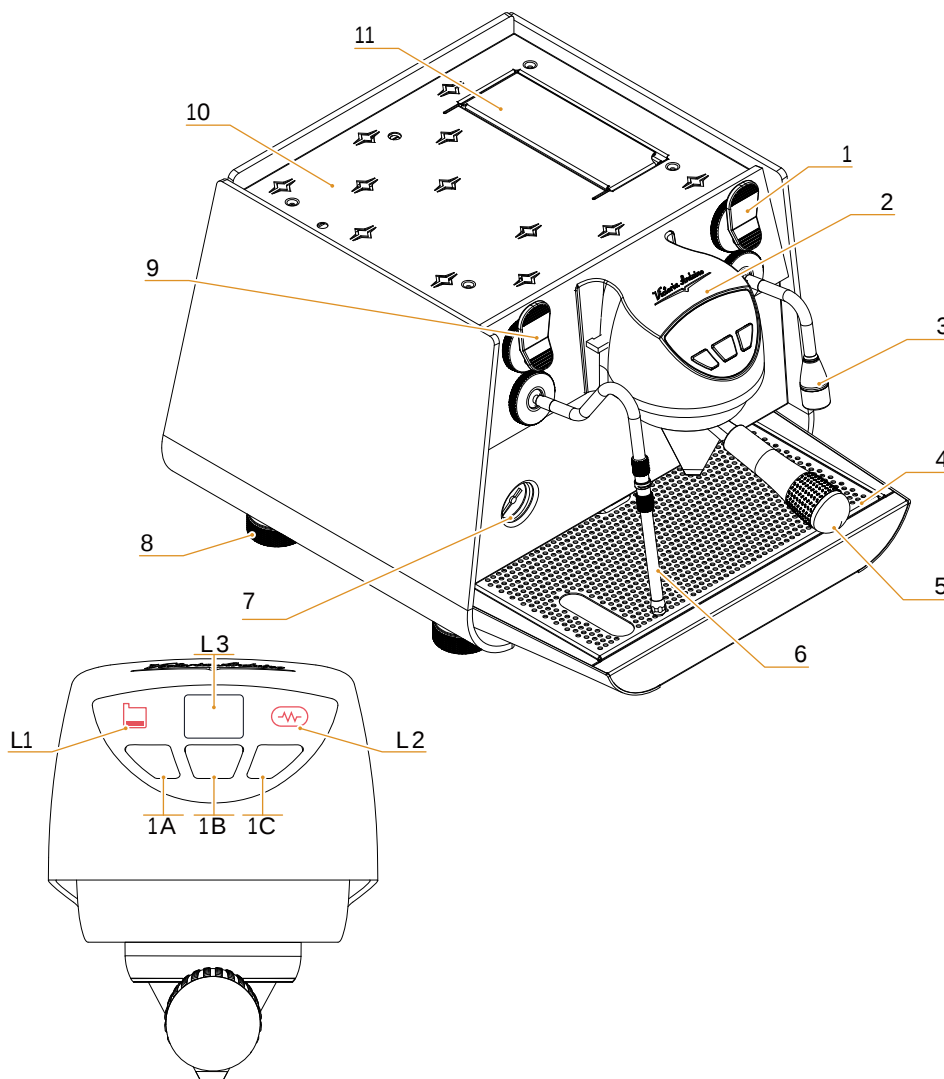
DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

El revolucionario método de extracción **PURE BREW**, aprovechando las frecuencias pulsantes de la presión del agua, permite liberar el sabor más puro y refinado del grano de café. Combinado con el nuevo filtro cónico de 20 gramos patentado, permite dispensar café filtrado «**Pure Brew Coffee Filter**» con solo pulsar un botón.

- 1 Perilla agua caliente
- 2 Unidad de infusión
- 3 Lanza agua caliente
- 4 Bandeja de goteo
- 5 Portafiltros
- 6 Lanza vapor/Easycream
- 7 Manómetro
- 8 Pie de la máquina
- 9 Perilla vapor/Easycream
- 10 Calientatazas
- 11 Depósito

- 1A Botón de erogación café dosis 1
- 1B Botón de erogación continua de café
- 1C Botón de erogación café dosis 2

- L1 Indicador de versión depósito / falta de agua en el depósito
- L2 Indicador de calentamiento máquina
- L3 Pantalla fantasma



3.1

USO PREVISTO

- Máquina diseñada y fabricada conforme a lo indicado en la declaración de conformidad.
- Debe ser utilizada por profesionales del sector para la erogación de café, agua y vapor.
- Se ha previsto una zona para el pre-calentamiento de las tazas. Debe utilizarse solo para este fin, cualquier otro uso se considerará inapropiado y, por tanto, peligroso.

3.2

USO INAPROPIADO

En este apartado se enumeran solo algunas situaciones de mal uso razonablemente previsible.

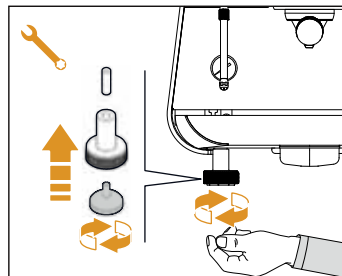
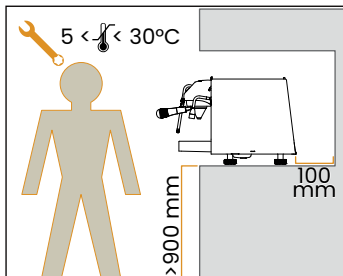
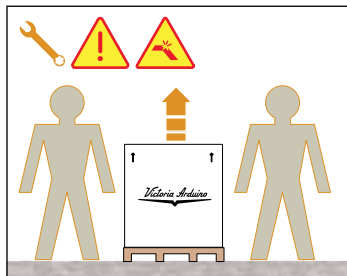
El uso correcto de la máquina deberá atenerse a lo declarado en el presente manual.

- Uso por parte de operadores no profesionales.
- Uso de líquidos distintos de agua potable ablandada con una dureza máxima de 5/6 Grados franceses (50/60 ppm).
- Tocar con las manos los grupos de erogación.
- Introducir cosas o materiales distintos del café en los portafiltros.
- Colocar sobre el calentatazas otros objetos distintos de tazas y tacitas.
- Apoyar contenedores con líquidos sobre el calentatazas.
- Calentar bebidas u otras sustancias no alimenticias.
- Obstruir las rejillas de ventilación con paños u otros objetos, o cubrir el calentatazas con paños.
- Utilizar la máquina mojada.



04

INSTALACIÓN



⚠ Para levantar la máquina son necesarias al menos 2 personas.

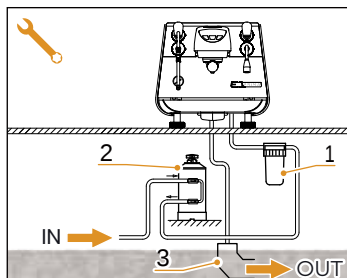
4.1

COLOCACIÓN

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

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





4.2

CONEXIÓN HIDRÁULICA

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

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

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

La máquina debe instalarse de acuerdo con los reglamentos (códigos) de fontanería federales, estatales y locales aplicables, incluidos los dispositivos de prevención de reflujo. Por lo tanto, las conexiones de fontanería deben ser realizadas por un técnico cualificado.

ESPECIFICACIONES DE AGUA

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

4.3

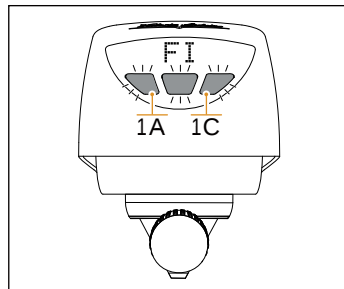
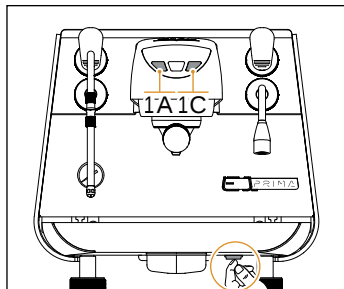
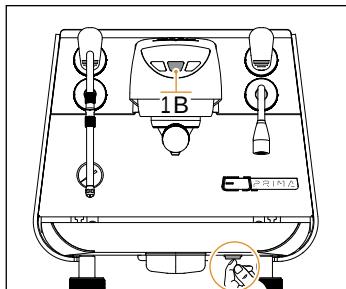
CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar la máquina a una red eléctrica, controlar que los datos indicados en la placa de la máquina correspondan a los de la red.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

230 V - monofásico





4.4

OPERACIONES PRELIMINARES

MÁQUINA ON/OFF

Presionar el interruptor de ON/OFF ubicado en la parte inferior derecha de la máquina.

PREDISPOSICIÓN VERSION DEPÓSITO

La máquina llega en versión depósito. Las primeras operaciones a realizar son:

- 1 Abra la puerta y retire el depósito;
- 2 Lava el depósito con agua y jabón y luego llénalo de agua;
- 3 Asegúrese de que el exterior del depósito esté seco y vuelva a introducirlo correctamente.

PREPARACIÓN VERSION CONEXIÓN DIRECTA

En el caso de la conexión directa, además de la conexión a la red de agua, es necesario llevar a cabo el siguiente procedimiento de software para cambiar de la versión depósito a conexión directa.

STAND-BY

Mantener pulsado el botón **1B** durante 5 segundos para activar la máquina desde el modo stand-by.

CAMBIO DEL DEPÓSITO Y CONEXIÓN DIRECTA

La máquina se entrega en modo depósito.

Para configurar la conexión directa, seguir estos pasos:

- 1 Apagar la máquina con el interruptor principal;
- 2 Mantener pulsados los botones **1A** y **1C** mientras se enciende con el interruptor de ON/OFF. El icono del depósito parpadeará 3 veces (indicando que el cambio se ha realizado correctamente).
- 3 Finalizados estos pasos, comenzará automáticamente el llenado de la caldera de café (descrito a seguir).

CAMBIO VERSION CONEXIÓN DIRECTA A DEPÓSITO

Para configurar el funcionamiento del depósito, siga estos pasos:

- 1 Apague la máquina con el interruptor principal;

- 2 Mantenga pulsados los botones **1A** y **1C** mientras lo enciende con el interruptor ON/OFF. El icono del bidón parpadeará 3 veces hasta que permanezca fijo durante unos segundos (lo que indica que la conmutación se ha realizado correctamente).
- 3 Finalizados estos pasos, comenzará automáticamente el llenado de la caldera de café (descrito a seguir).

LLENADO DE LA CALDERA DE CAFÉ

La máquina entrará en el siguiente modo:

- La pantalla mostrará «FI».
- Las teclas del teclado comenzarán a parpadear rápidamente.

Esto significa que la máquina está lista para realizar el procedimiento único de llenado de la caldera de café.

- Esperar hasta que los led del teclado comiencen a parpadear más lentamente.
- Para activar el procedi-

miento de llenado de la caldera, mantener pulsados los botones **1A** y **1C** simultáneamente hasta que se active el procedimiento (es decir, cuando la bomba comience a funcionar).

Al término de la instalación, la máquina se activa y se coloca en la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de "listo para el funcionamiento".

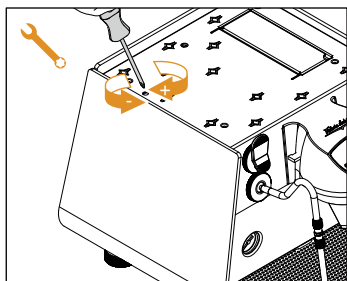
Tras alcanzar el estado de "listo para el funcionamiento", se efectúan las siguientes erogaciones

- Sacar agua de la unidad durante al menos 10 segundos;
- Sacar agua del vaporizador durante al menos 10 segundos;
- Vaciado completo de la caldera de vapor.

Al acabar la instalación, se recomienda redactar un informe de todo lo efectuado.

05

AJUSTES A CARGO DEL TÉCNICO CUALIFICADO



Las operaciones enumeradas a continuación deben ser realizadas solo por técnicos especializados.

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

5.1

AJUSTE ECONOMIZADOR DE AGUA CALIENTE



Operación que puede realizarse también con la máquina encendida.

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

- Girar en sentido HORARIO para DISMINUIR la temperatura del agua caliente;

- Girar en sentido ANTIHORARIO para AUMENTAR la temperatura del agua caliente.

5.2

LLENADO AUTOMÁTICO DE LA CALDERA

Todos los modelos **E1 PRIMA EXP** están provistos de sonda de nivel, para mantener constante el nivel de agua dentro de la caldera.

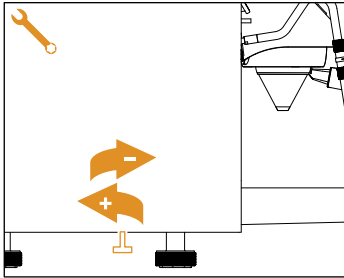
Al poner en marcha por primera vez, la máquina carga automáticamente agua durante 90 segundos, transcurridos los cuales se detiene si ha alcanzado el nivel.

Si la máquina todavía requiere agua, el botón del dispensador continuo **1B** parpadea.

Basta con reiniciar la máquina para completar el llenado.

Al término de la instalación, el técnico cualificado se encargará de efectuar el recambio total del agua en la caldera al menos tres veces antes de proceder con el uso efectivo de la máquina.





5.3

REGULACIÓN PRESOSTATO/BOMBA

Para ajustar la presión de trabajo de la caldera y, por lo tanto, la temperatura del agua según las diversas necesidades o características del café utilizado, ajustar el manómetro de la sección TEMPERATURA de la aplicación.

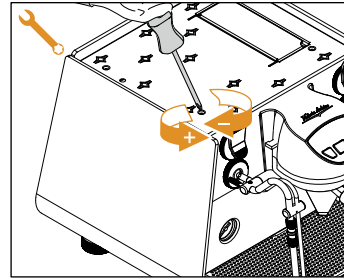
Valor recomendado: 2,2 bar.

AJUSTE DE LA PRESIÓN DE LA BOMBA

Para ajustar la presión de la bomba, usar la palanca de ajuste ubicada debajo de la máquina:

- AUMENTAR
(en sentido horario).
- DISMINUIR
(en sentido antihorario).

Valor recomendado: 9 bar.

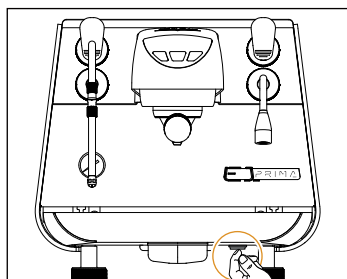


5.4

AJUSTE LANZA EASYCREAM (OPCIONAL)

Ajustar la intensidad de la lanza EasyCream (opcional) apretando o soltando el tornillo en la parte superior de la máquina con un destornillador.





⚠ El operador, antes de comenzar a trabajar, debe asegurarse de haber leído y comprendido bien las disposiciones de seguridad de este manual.

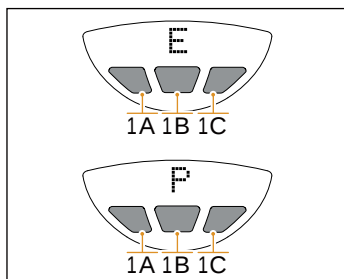
6.1

ON/OFF MÁQUINA

Para encender o apagar la máquina, pulsar el botón de encendido ubicado en la parte inferior del lado derecho.

Cuando se enciende, la pantalla muestra la versión del software instalado.

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

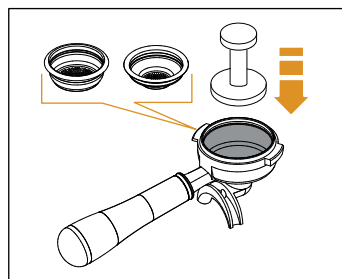


En caso de mantenimiento de la placa electrónica, apagar la máquina con el interruptor general externo o desconectar el cable de alimentación.

Después del encendido, mantener presionados los botones **1A** y **1B** para ver el modo de dispensador configurado:

- Café Espresso (**E**).
- Café Pure Brew (**P**).

Para pasar de un modo a otro, mantener pulsado el botón **1A** durante 5 segundos.



6.2

EROGACIÓN DE CAFÉ ESPRESSO (E)

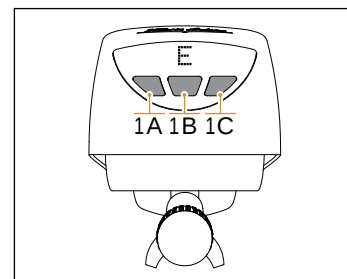
Después de haber puesto a punto la máquina, introducir el filtro deseado (simple o doble en el interior del portafiltro).

Llenar el filtro con café oportunamente molido.

Prensar el café en el filtro de manera homogénea con el adecuado presionador.

Limpiar el borde del filtro de los residuos de polvo de café.

Antes de introducir el portafiltro en el grupo es necesario purgar por al menos 2 segundos el agua presente en el circuito del grupo activando y desactivando la erogación.



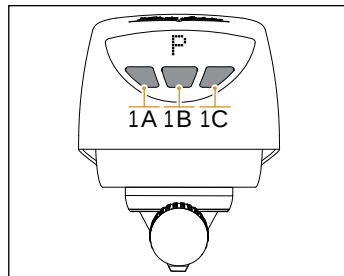
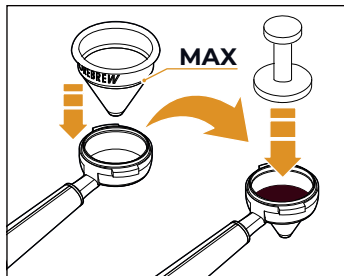
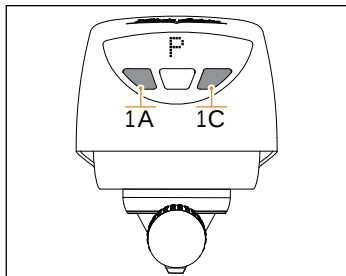
Introducir el portafiltro en el grupo de erogación.

Colocar la/las taza/s debajo de las boquillas y pulsar el botón de café deseado.

- 1A** Erogación programada dosis de café 1
- 1B** Erogación continua de café
- 1C** Erogación programada dosis de café 2

La preparación de las dosis de café programadas **1A** y **1C** finaliza automáticamente cuando se alcanza la cantidad ajustada (véase el capítulo 7). La preparación continua comienza cuando se pulsa el botón **1B** y termina cuando se vuelve a pulsar.

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



6.3

EROGACIÓN DE CAFÉ PURE BREW (P)

Después de haber puesto a punto la máquina, presionar durante 5 segundos el botón **1A**. La pantalla muestra el mensaje «P».

Introducir el filtro cónico Pure Brew en el portafiltros, orientando la junta en la dirección opuesta al mango.

Llenar con café molido con una granulometría no inferior a 500 µm, sin exceder el nivel máximo.

Prensar el café en el filtro de manera homogénea con el adecuado presionador.

Limpiar el borde del filtro de los residuos de polvo de café.

Antes de introducir el portafiltro en el grupo es necesario purgar por al menos 2 segundos el agua presente en el circuito del grupo activando y desactivando la erogación.

Introducir el portafiltro en el grupo de erogación.

Colocar la taza debajo del filtro cónico Pure Brew y pulsar el botón de café deseado:

- 1A** Erogación dosis de café Pure Brew 1
- 1B** Erogación continua de café Pure Brew
- 1C** Erogación dosis de café Pure Brew 2

En el modo Pure Brew se prevén tres tipos de recetas (establecidas por el fabricante y no modificables), en función del tostado del café:

- LIGHT
- MEDIUM
- DARK

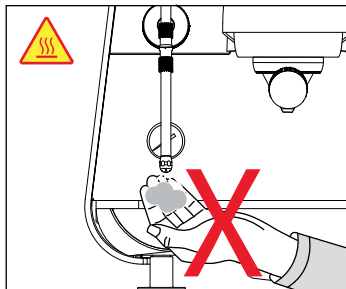
Es posible programar las dosis a través de la APLICACIÓN móvil o a través de la pantalla (véanse los capítulos 7 y 8).

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

⚠ No retirar el filtro cónico del portafiltro presionándolo sobre la superficie de trabajo, ya que puede dañarse.

⚠ No utilizar el filtro cónico en modo Espresso (E) porque la presión excesiva puede dañarlo.

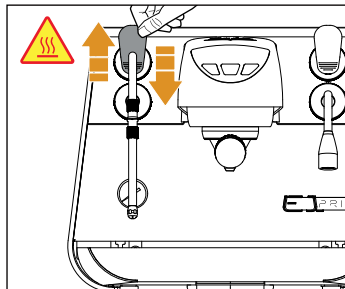
⚠ Es necesaria una limpieza regular del filtro cónico en el lavavajillas para evitar obstrucciones.



6.4

EROGACIÓN DE VAPOR

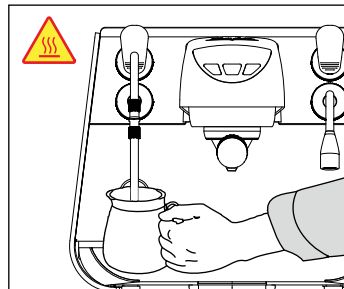
Durante el uso de la lanza de vapor, hay que prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarla recién usada.



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

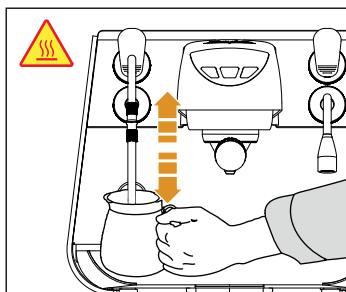
Para utilizar el vapor, simplemente tirar o empujar de la palanca correspondiente.

Si se tira completamente de la palanca, queda bloquea-



da en posición de máxima erogación; si se empuja, el retorno de la palanca es automático.

Las dos lanzas de vapor están articuladas, lo que permite que su uso sea más sencillo.



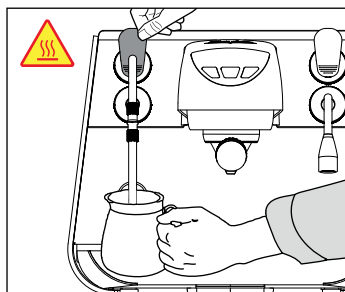
6.5

PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

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

Abrir el vapor.

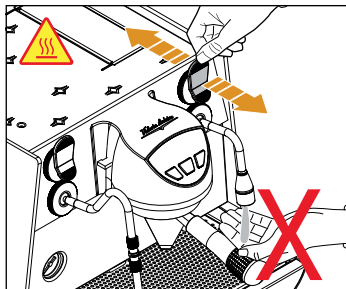
Antes de que la leche haya alcanzado la temperatura deseada, desplazar la bo-



quilla del vapor a la superficie rozando la leche con pequeños desplazamientos en sentido vertical.

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



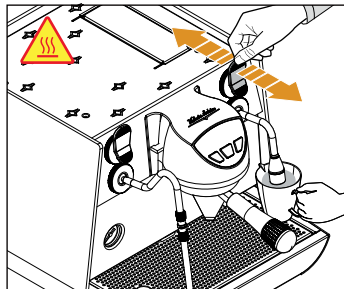


6.6

EROGACIÓN DE AGUA CALIENTE

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

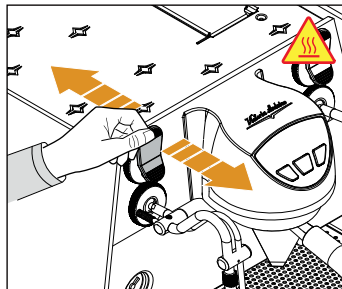
Antes de utilizar la lanza de agua caliente, efectuar el purgado del circuito hidráulico durante al menos 2 segundos.



- Colocar un contenedor bajo la lanza de agua caliente.
- Tirar de la palanca hacia el frente o empujarla hacia atrás para dispensar agua caliente.

Se pueden programar dos dosis de descarga de agua caliente, una tirando de la palanca y la otra empujándola.

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



6.7

LANZA DE VAPOR CON Sonda DE TEMPERATURA (EASYCREAM - OPCIONAL)

Como opción, la máquina puede equiparse con la lanza de vapor Easycream en lugar de la lanza de agua caliente.

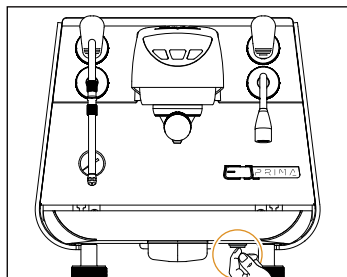
La lanza de vapor automática permite la erogación del vapor para espumar la leche o para calentar otros líquidos.

Se utiliza para suministrar vapor mezclado con aire. La temperatura y la cantidad de aire son programables, se controlan por una sonda de temperatura y se establecen durante la fase de programación.

Colocar bajo la lanza de vapor automática un recipiente adecuado con leche u otra bebida.

Tirar de la palanca hacia el frente. De la lanza de vapor saldrá vapor hasta que el líquido no alcance la temperatura configurada.



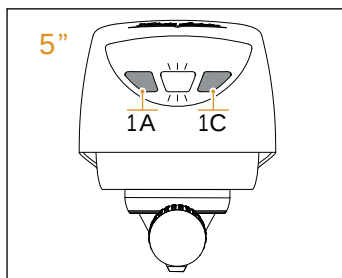


Encender la máquina pulsando el botón interruptor ubicado en la parte inferior derecha.

La programación se puede realizar desde los botones de la máquina, pero también a través de la aplicación móvil (ver capítulo 8).

Es posible programar las recetas en modo Espresso (E) o Pure Brew (P).

Para pasar de un modo a otro, pulsar el botón **1A** durante 5 segundos.

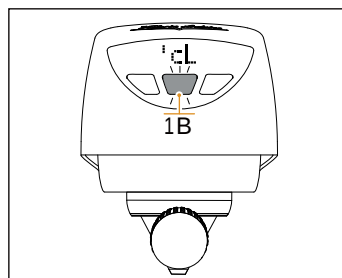


7.1 LIMPIEZA DEL GRUPO CON CICLO DE LAVADO AUTOMÁTICO

La máquina permite el lavado del grupo de extracción de café con un ciclo de limpieza automático y con un detergente en polvo específico.

Realice la limpieza al menos una vez al día. Para realizar el procedimiento de lavado siga estos pasos:

- 1 Si la máquina está configurada en versión tanque, rellene el tanque; en caso contrario, pase directamente al punto 2.
- 2 Remplace el filtro por el filtro ciego del grupo de

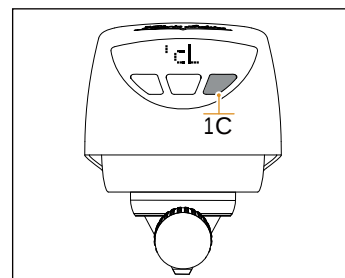


extracción de café.

- 3 Ponga dentro la dosis del detergente en polvo específico recomendada por el fabricante y coloque el poltrafiltro en el grupo.
- 4 Mantener pulsados los botones **1A** y **1C** durante 5 segundos para entrar en el menú de programación. El acceso se confirma cuando en la pantalla aparece el mensaje «cL», el botón **1B** comienza a parpadear, mientras que el botón **1C** permanece encendido de forma fija.

*Pulsando nuevamente el botón **1B** se desplaza el menú hasta la salida. Después de 15 segundos de inactividad, el menú se cerrará automáticamente.*

- 5 Presione el botón **1C** para iniciar el ciclo de lavado;



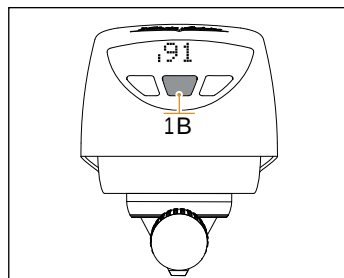
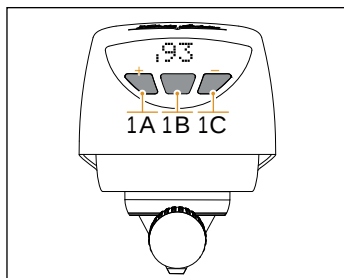
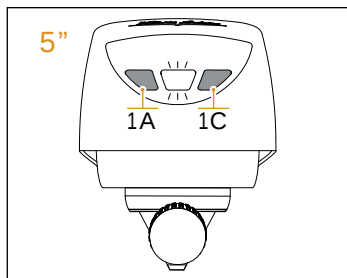
el botón comenzará a parpadear rápidamente.

- 6 Una vez finalizada la fase de lavado, la máquina se detiene y el LED del botón **1C** permanece encendido.



Antes de proceder con el enjuague, es necesario eliminar los restos de detergente que hayan quedado en el porta-filtro.

- 7 Presione el botón **1C** para iniciar la fase de enjuague; el botón parpadeará más lentamente.
- 8 Al final del procedimiento, reemplace el filtro ciego por el normal y comience de nuevo con las operaciones normales



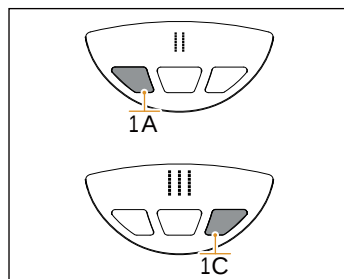
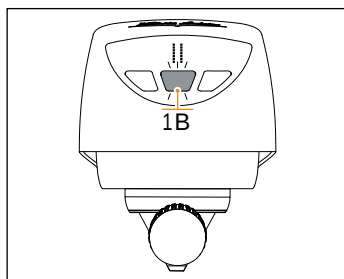
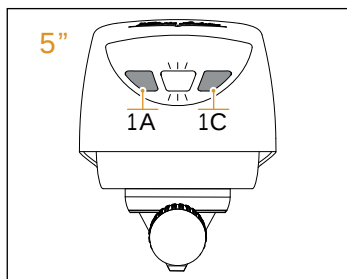
7.2

PROGRAMACIÓN TEMPERATURA CAFÉ (E+P)

- 1 Mantener pulsados los botones **1A** y **1C** durante 5 segundos para acceder al menú de programación. El acceso se confirma cuando la luz led comienza a parpadear.

- 2 Pulsar el botón **1B** para desplazarse por los elementos del menú.
- 3 Pulsar los botones **1A** para disminuir o **1C** para aumentar la temperatura. La pantalla mostrará la temperatura establecida.

- 4 Para confirmar y salir del procedimiento, pulsar el botón central **1B** hasta salir del menú.



7.3

PROGRAMACIÓN DEL PERFIL PURE BREW (P)

En caso de que la máquina esté en modo Pure Brew «P», después de la temperatura es posible programar los perfiles de las dosis de café Pure Brew.

Hay que proceder de la manera siguiente:

- 1 Mantener pulsados los botones **1A** y **1C** durante 5 segundos para acceder al menú de programación. El acceso se confirma cuando la luz led comienza a parpadear.
- 2 Pulsar el botón **1B** para desplazarse por los elementos del menú hasta visualizar en la pantalla

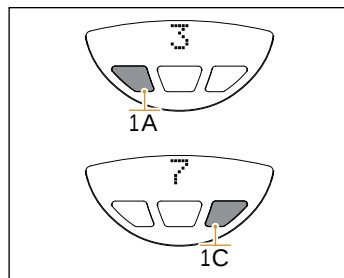
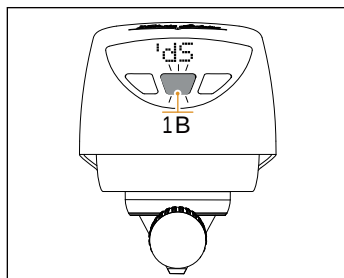
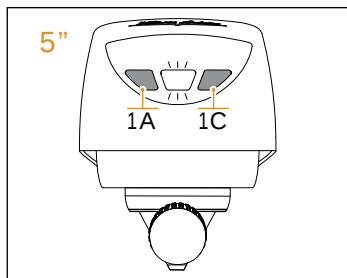
uno de los tres perfiles.

- 3 Pulsar el botón **1A** o **1C** para asociar uno de los perfiles disponibles:

- I = Light
- II = Medium
- III = Dark

- 4 Para confirmar y salir del procedimiento, pulsar el botón central **1B** hasta salir del menú.





7.4

PROGRAMACIÓN DOSIS DE CAFÉ (E+P)

Al configurar las dosis en el modo Pure Brew, habrá una primera fase de humectación del café seguida de una pausa. Tras la pausa, comenzará la dispensación (Fase Pure 1); si no se alcanza como mínimo esta fase, no se guardará la dosis. Si la dispensación no se reanuda

- 1 Mantener pulsados los botones **1A** y **1C** durante 5 segundos para acceder al menú de programación de primer nivel. El acceso se confirma cuando la luz led de los botones **1A** y **1C** comienza a parpadear.

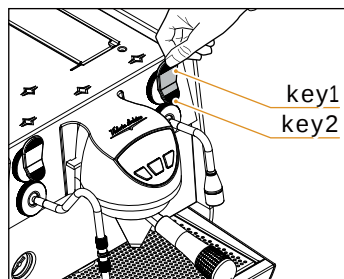
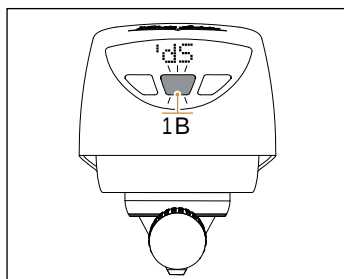
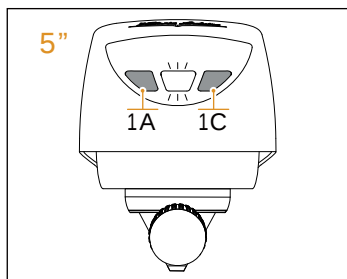
- 2 Pulsar el botón **1B** para

desplazarse por los elementos del menú. El acceso será confirmado por el mensaje «dS» en la pantalla y cuando el botón **1B** comience a parpadear.

- 3 Pulse el botón del café deseado para comenzar la extracción. El botón pulsado permanece encendido y el tiempo de extracción (la dosis se

guarda en ml) se muestra en la pantalla.

- 4 Presione el botón de café nuevamente para detener la extracción y almacenar la dosis.



7.5

PROGRAMACIÓN DOSIS DE AGUA CALIENTE

Para programar la cantidad (en segundos) del agua caliente proceder de la siguiente manera:

- 1 Mantenga pulsados los botones **1A** y **1C** durante

5 segundos para acceder al menú de programación de primer nivel. El acceso se confirma cuando la luz LED del botón **1B** comienza a parpadear.

- 2 Pulsar el botón **1B** para desplazarse por los elementos del menú hasta visualizar el mensaje «dS» en la pantalla.
- 3 La programación se realiza accionando la pa-

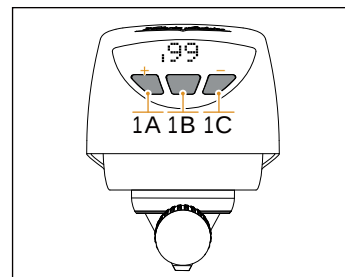
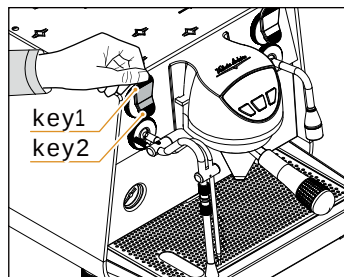
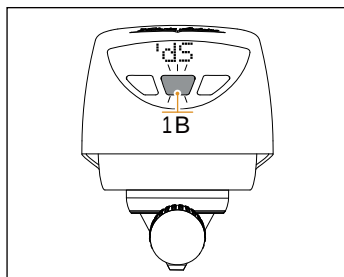
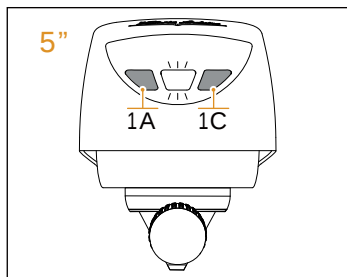
lanca correspondiente.

- 4 Pulsar la parte superior de la palanca para establecer la primera dosis de agua caliente (**key 1**). Pulsar la parte inferior de la palanca para establecer la segunda dosis de agua caliente (**key 2**).

! En la pantalla no son visibles los segundos de la extracción.

- 5 Para interrumpir la dispensación, pulsar la palanca, que volverá a la posición de reposo.

- 6 Para confirmar y salir, pulsar el botón central **1B**.



7.6

PROGRAMACIÓN TEMPERATURA EASYCREAM (OPCIONAL)

Para programar la temperatura de la lanza Easycream proceder de la siguiente manera:

1 Mantener pulsados los

botones **1A** y **1C** durante 5 segundos para entrar en el menú de programación. El acceso se confirma cuando el botón central comienza a parpadear.

2 Pulsar el botón **1B** para desplazarse por los elementos del menú hasta visualizar el mensaje «dS» en la pantalla.

3 La programación se rea-

liza accionando la palanca correspondiente.

4 Pulsar la parte superior de la palanca para programar la temperatura de la primera receta (**key 1**) del Easycream. Pulsar la parte inferior de la palanca para programar la temperatura de la segunda receta (**key 2**) del Easycream.

5 Pulsar los botones **1A** para disminuir o **1C** para

aumentar la temperatura. La pantalla mostrará la temperatura establecida. También es posible establecer medios grados (son visibles en el subíndice que aparece en la pantalla).

6 Para confirmar y salir, pulsar el botón central **1B**.





La aplicación «**VICTORIA ARDUINO E1**» permite programar el modelo **E1 PRIMA EXP**.

Las funciones disponibles son:

- Pantalla;
 - Botones y pantalla;
 - Dosis de agua caliente;
 - Temperatura;
 - Contadores;
 - Gestión energética;
 - Limpieza;
 - Ajustes técnicos;
- se pueden personalizar en la pantalla de inicio principal.

Para la dispensación de Pure Brew «P» es posible establecer dosis y perfil.

La aplicación está disponible tanto en la versión Android como en la versión iOS y se puede descargar en las tiendas correspondientes.



Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cortar la tensión pulsando "O" en el interruptor.

Sigue los procedimientos descritos y presta la debida atención al realizar cualquier operación de limpieza.

Está prohibido limpiar la máquina con chorros de agua o sumergiéndolo en agua.

No utilizar solventes, productos a base de cloro, abrasivos.

Para evitar daños en la máquina, no utilice agentes limpiadores alcalinos para la limpieza. En su lugar, utilice un paño suave y un agente limpiador delicado (AS/NZS 60335.2.15:2019).

9.1

LIMPIEZA EXTERIOR

Limpieza zona de trabajo

- Quitar la rejilla del plano de trabajo levantándolo por la parte delantera hacia arriba y extraerlo.
- Quitar el plato inferior de recogida de agua.
- Limpiar todo con agua caliente y detergente.

Limpieza exterior

Para limpiar todas las piezas de aluminio, apague la máquina (OFF) y use:

- Un agente limpiador específico para la limpieza del aluminio.
- Un paño de microfibra no abrasivo para evitar rayar las superficies.

9.2

LIMPIEZA DE LAS ROSETAS

Efectuar la limpieza de las rosetas semanalmente:

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

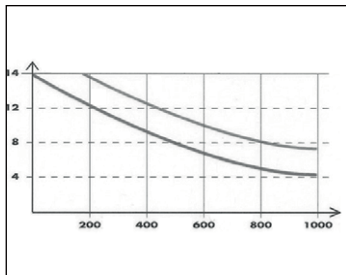
9.3

LIMPIEZA DE FILTROS Y PORTAFILTROS

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



Es necesaria una limpieza regular del filtro cónico en el lavavajillas para evitar obstrucciones.



9.4

REGENERACIÓN DE LAS RESINAS DEL DESCALCIFICADOR

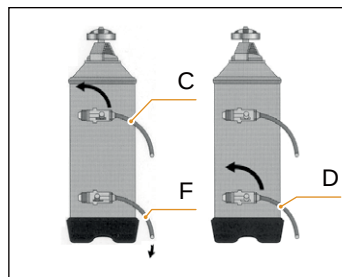
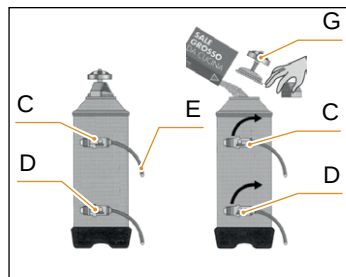
Para evitar la formación de depósitos de cal dentro de la caldera y de los intercambiadores de calor, el descalcificador deberá estar siempre en perfecta eficiencia.

Se debe instalar un sistema antiinundación aguas arriba del descalcificador de acuerdo con CEI EN 61770.

Para ello, habrá que efectuar periódicamente la regeneración de las resinas iónicas.

Los tiempos de regeneración se establecen en función de la cantidad de cafés suministrados diariamente y de la dureza del agua utilizada.

Como información, se pueden consultar en el diagrama de la figura siguiente.



Los procedimientos de regeneración son los siguientes:

- 1 Apagar la máquina y colocar un recipiente con capacidad para al menos 5 litros debajo del tubo **E**.
- 2 Girar las palancas **C** (entrada) y **D** (salida) de izquierda a derecha.
- 3 Quitar el tapón desenroscando el pomo **G**.
- 4 Verter 1 kg de sal gruesa de cocina.
- 5 Volver a colocar el tapón y posicionar la palanca **C** hacia la izquierda, dejando que se descargue el agua salada por el tubo **F** hasta que no salga dulce (aproximadamente 1/2 hora).
- 6 Volver a colocar la palanca **D** hacia la izquierda.



10

MANTENIMIENTO

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

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

11

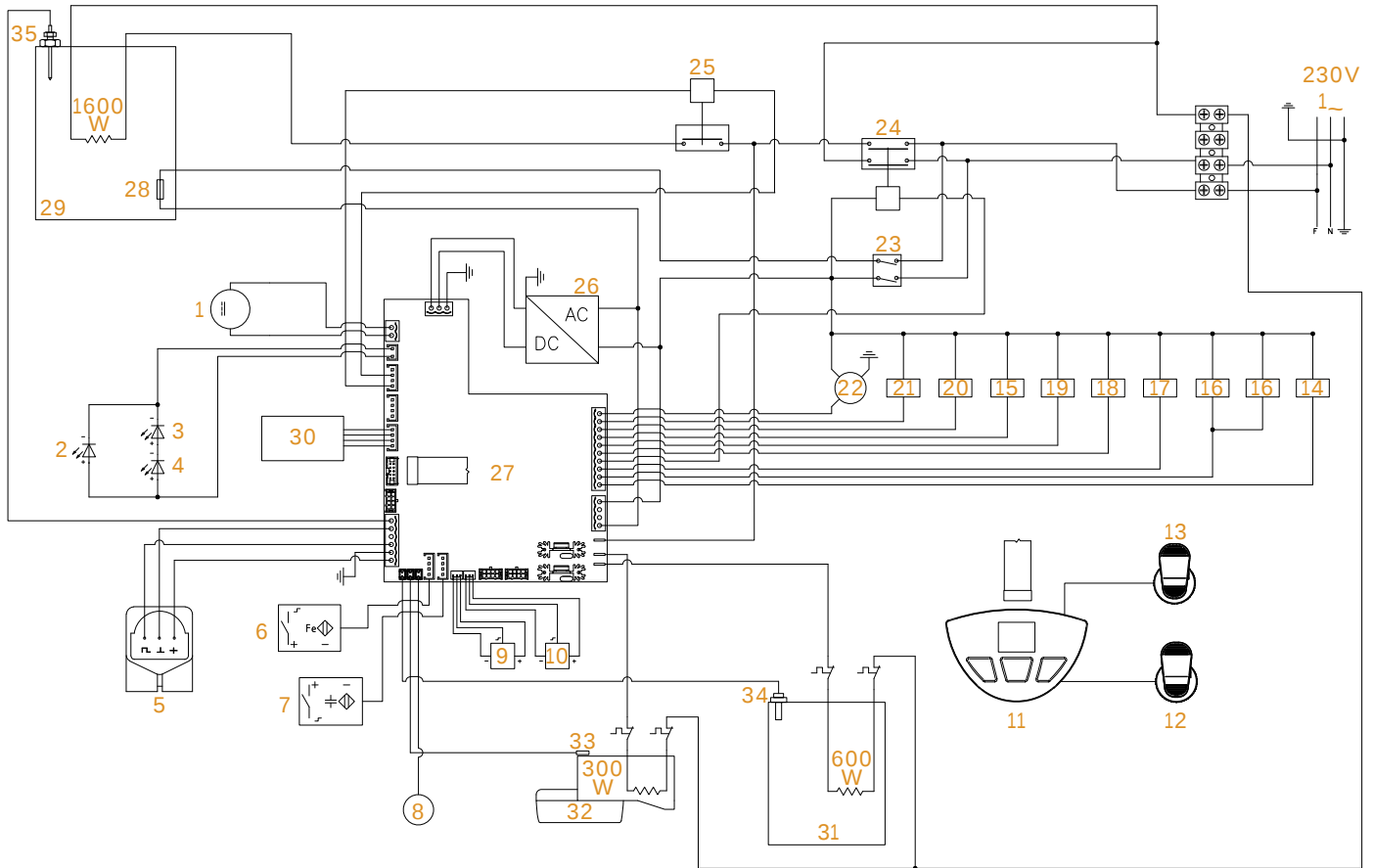
MENSAJES FUNCIONALES

SITUACIÓN	CAUSA	EFFECTO	SOLUCIÓN
La máquina no prepara café.	Si transcurridos tres segundos desde el inicio de la descarga el dispensador no envía impulsos.	Si la descarga no se interrumpe manualmente, se alcanza el bloqueo de límite de tiempo (120 segundos).	Interrumpir la descarga.
El agua no se carga en la caldera.	Si después de 90 segundos desde el inicio, con la bomba encendida durante la autonivelación, el nivel no se ha restablecido, o a los 180 segundos, si la función de autonivelación está desactivada.	La bomba está desactivada, la resistencia y todas las funciones están inhibidas.	Apagar la máquina y ponerse en contacto con la Asistencia técnica.



12

ESQUEMAS

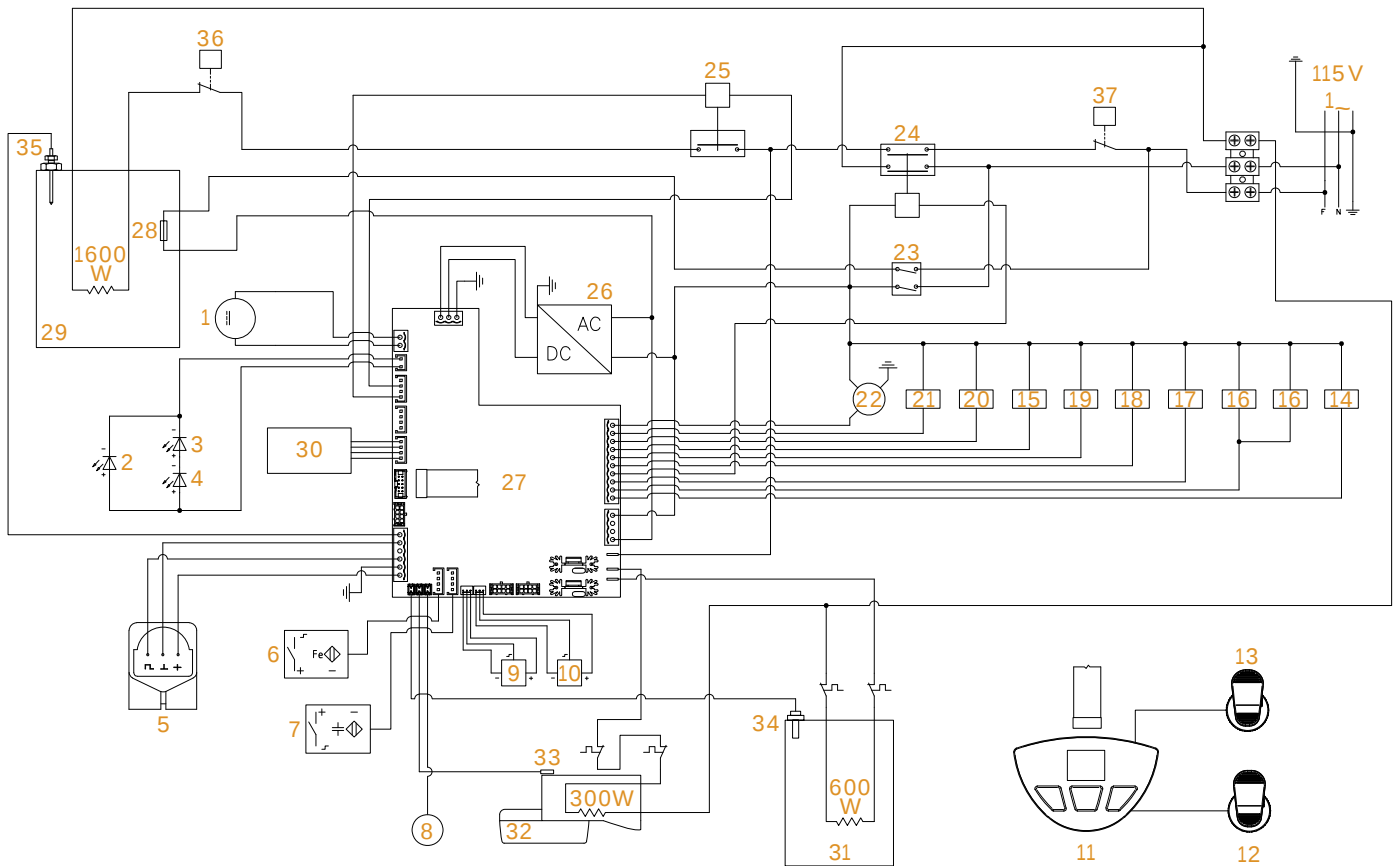


12.1

ESQUEMA ELÉCTRICO 230V “CB”

- 1 Compresor
- 2 Tira de led
- 3 Punto led izquierdo
- 4 Punto de led derecho
- 5 Contador volumétrico
- 6 Sensor portafiltro
- 7 Sensor del depósito
- 8 Sensor resistivo
- 9 Presostato
- 10 Presostato de seguridad
- 11 Botones de descarga
- 12 Palanca de agua caliente
- 13 Palanca de vapor
- 14 Electro-válvula grupo
- 15 Electro-válvula Pure Brew
- 16 Electro-válvula de vapor/agua caliente
- 17 Electro-válvula de nivel
- 18 Electro-válvula vapor
- 19 Electro-válvula aire
- 20 Electro-válvula depósito
- 21 Electro-válvula parada agua
- 22 Motor de la bomba
- 23 Interruptor principal
- 24 Relé de alimentación
- 25 Relé de la caldera vapor
- 26 Alimentación centralita
- 27 Centralita electrónica
- 28 Fusible térmico
- 29 Caldera de vapor
- 30 Control remoto
- 31 Caldera café
- 32 Grupo café
- 33 Sonda de temperatura del grupo café
- 34 Sonda de temperatura de la caldera café
- 35 Sonda de temperatura de la caldera de vapor





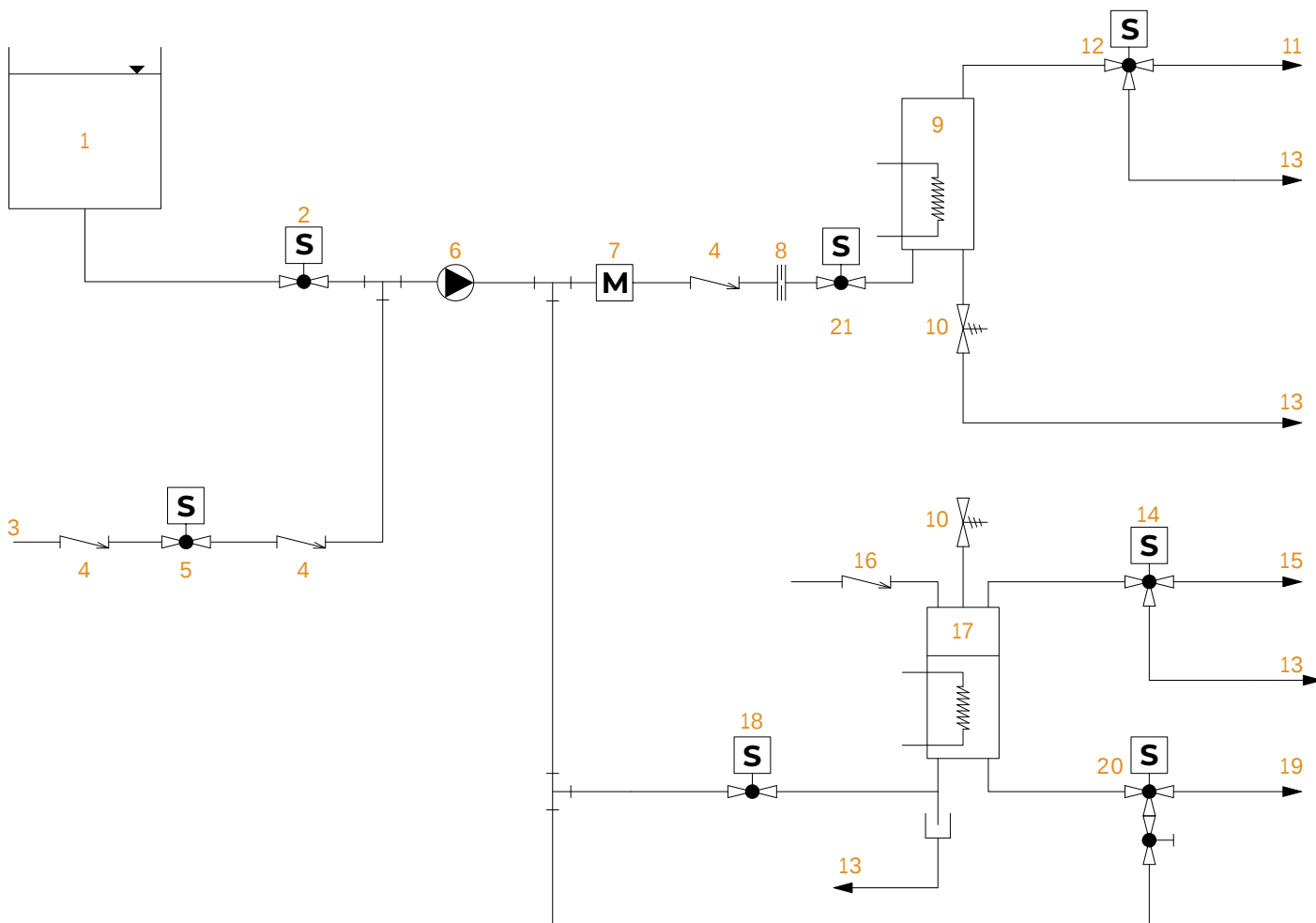
12.2

ESQUEMA ELÉCTRICO

115V “CSA”

- 1 Compresor
- 2 Tira de led
- 3 Punto led izquierdo
- 4 Punto de led derecho
- 5 Contador volumétrico
- 6 Sensor portafiltro
- 7 Sensor del depósito
- 8 Sensor resistivo
- 9 Presostato
- 10 Presostato de seguridad
- 11 Botones de descarga
- 12 Palanca de agua caliente
- 13 Palanca de vapor
- 14 Electro-válvula grupo
- 15 Electro-válvula Pure Brew
- 16 Electro-válvula de vapor/
agua caliente
- 17 Electro-válvula de nivel
- 18 Electro-válvula vapor
- 19 Electro-válvula aire
- 20 Electro-válvula depósito
- 21 Electro-válvula parada
agua
- 22 Motor de la bomba
- 23 Interruptor principal
- 24 Relé de alimentación
- 25 Relé de la caldera vapor
- 26 Alimentación centralita
- 27 Centralita electrónica
- 28 Fusible térmico
- 29 Caldera de vapor
- 30 Control remoto
- 31 Caldera café
- 32 Grupo café
- 33 Sonda de temperatura del
grupo café
- 34 Sonda de temperatura de
la caldera café
- 35 Sonda de temperatura de
la caldera de vapor
- 36 Presostato
- 37 Interruptor térmico





12.3

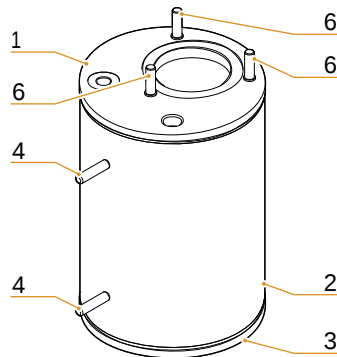
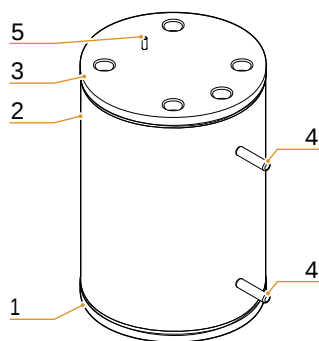
ESQUEMA HIDRÁULICO

- 1 Depósito
- 2 Electro-válvula depósito
- 3 Red Hidráulica
- 4 Válvula anti-retorno

- 5 Electro-válvula parada agua
- 6 Bomba
- 7 Caudalímetro
- 8 Orificio calibrado
- 9 Caldera de café
- 10 Válvula de seguridad
- 11 En el portafiltros
- 12 Electro-válvula de erogación
- 13 Descarga en la cubeta

- 14 Electro-válvula vapor
- 15 En la lanza de vapor
- 16 Válvula anti-vacío
- 17 Caldera vapor
- 18 Electro-válvula de nivel
- 19 En la lanza agua caliente con grifo
- 20 Electro-válvula de agua caliente con grifo
- 21 Electro-válvula de control de flujo





12.4

ESQUEMA CALDERA

DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE	
VOLUMEN	1,5 l
TS	139°C
P.V.S.	3 bar
PT	4 bar
FLUIDO	H2O

ELEMENTO	CANT.	NÚMERO PARTE	DESCRIPCIÓN	MATERIAL
1	1	98031201	Brida inferior	
2	1	98031201	Cuerpo de la caldera	INOX AISI 316L
3	1	98031201	Brida superior	INOX AISI 316L
4	2	00080750	Tornillo prisionero M6 x 25	INOX
5	1	00080800	Tornillo prisionero M3 x 8	INOX
6	3	00081410	Tornillo prisionero M6 x 20	INOX



EU - KONFORMITATSERKLÄRUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

Die Firma **Simonelli Group** erklärt eigenverantwortlich, dass die Kaffeemaschine, wie folgt identifiziert, den folgenden EG-Richtlinien entspricht und die folgenden wesentlichen Erfordernisse der Beilage A erfüllt. Übereinstimmungs-Überprüfung: Kategorie 1, Formblatt A Zur Überprüfung der Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien wurden die folgenden, angeglichenen Normen angewendet.

Simonelli Group declara bajo su responsabilidad que la máquina de café identificada seguidamente es conforme a las siguientes directivas CEE y cumple los requisitos esenciales del anexo A. Evaluación de la conformidad: categoría 1 módulo A. Para verificar la conformidad con estas directivas se han aplicado las normas armonizadas que figuran en la tabla.

Die technischen Unterlagen sind bei dem auf der Rückseite angegebenen rechtlichen Geschäftssitz hinterlegt.

Verantwortlich für die Erstellung und Verwahrung der technischen Unterlagen ist Herr **Ing. Lauro Fioretti**.

El archivo técnico se encuentra en la sede legal con la dirección indicada en la parte trasera.

El responsable encargado de la constitución y gestión del archivo técnico es el **Ing. Lauro Fioretti**.

2006/42/EC	Maschinenrichtlinie Directiva “Máquinas”
2014/35/EU	Niederspannungsrichtlinie Directiva “baja tensión”
2014/30/EU	Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit Directiva “compatibilidad electromagnética”
(EC) No 1935/2004	Richtlinie für Materialien die mit Lebensmitteln in Berührung kommen Directiva “materiales para alimentos”
2014/68/EU	Druckgeräte-Richtlinie Directiva “equipos a presión”
2011/65/EU	ROHS- Richtlinie Directiva ROHS
(EC) No 2023/2006	Vorschriften über die gute Herstellungspraxis für Materialien, Gegenstände und die Verwendung von Bisphenol A in Farben und Lacken, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Reglamento de buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos, y sobre el uso del bisfenol A en barnices y revestimientos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.
D. M. 21/03/1973	Hygienevorschriften für Verpackungen, Behälter und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln oder Körperpflegeprodukten in Berührung zu kommen. Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes, utensilios, destinados a entrar en contacto con las sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal.
10/2011/CEE	Kunststoff material Richtlinie Directiva material plástico
85/572/CEE 82/711/CEE	Richtlinie Metalle und Legierungen Directiva metales y aleaciones

Modell und Jahr der Herstellung
Modelo y año de fabricación

Siehe Typenschild auf der Maschine
Véase la placa de datos de la máquina

Seriennummer
Número de serie

Kessel Caldera	DATENENTWURF RICHTLINIE PED 2014/68/CE DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 2014/68/CE	Kapazität / Capacidad	8 l
		TS	139°C
		P.V.S.	3,0 Bar
		PT	4,0 Bar
		Fluid / Líquido	H ₂ O

Angewendeten Normen
Normativa aplicada

Sammlungen M,S, VSR '78 und '95 die beim Rechtsitz erhältlich sind
Recogidas M,S, VSR edición '78 y '95 conservadas en la sede legal

Zeichnungs-Nr.
Dibujo n.

Siehe Ende der Gebrauchsanleitung
Ver al final del Manual de Instrucciones

CEO


Marco Feliziani

Belforte del Chienti, 01/12/2023

ACHTUNG: Diese Erklärung ist gemeinsam mit dem Gerät aufzubewahren. Jeder andere als der vorgesehene Gebrauch des Gerätes ist verboten. Die Erhaltung der Unversehrtheit, die Leistungsfähigkeit des Gerilltes sowie seiner Sicherheit Zubehöre obliegt dem Benutzer. Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Hersteller modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.

ATENCIÓN: Esta declaración debe ser conservada y debe acompañar siempre la máquina. Queda prohibido utilizar la máquina con una función distinta a la prevista en el proyecto. La integridad y la eficiencia de la máquina y de los accesorios de seguridad son a cargo del usuario. La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones.





Simonelli Group | Via E. Betti, 1 | 62020 Belforte del Chienti (MC) | Italy
T +39 0733 9501 | F +39 0733 950242 | info@victoriaarduino.com

www.victoriaarduino.com