
Victoria Arduino



LIBRETTO ISTRUZIONI USER HANDBOOK

Istruzioni originali - Translation of the original instruction

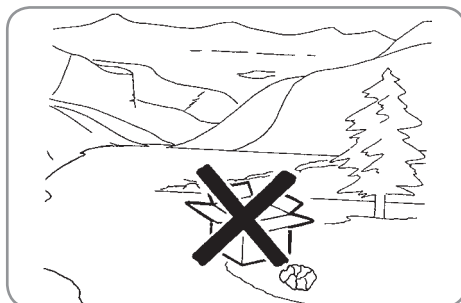
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

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

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



PERICOLO DI INQUINAMENTO



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

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

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

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.



L'elettricista munito di patentino dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

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

L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato. Per l'eventuale collegamento alla rete idrica utilizzare sempre un tubo nuovo in dotazione, i tubi vecchi non devono essere utilizzati.

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

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

L'apparecchio non è idoneo per l'utilizzo da parte dei bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di conoscenze a meno che non sia data supervisione o istruzione. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.

Questo apparecchio è destinato ad un uso professionale.

La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range $[+5, +35]^{\circ}\text{C}$. Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento".

Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:

- 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè (per più erogatori si divida in uguale misura);
- Apertura dell'uscita vapore per 1 minuto.

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



ATTENZIONE

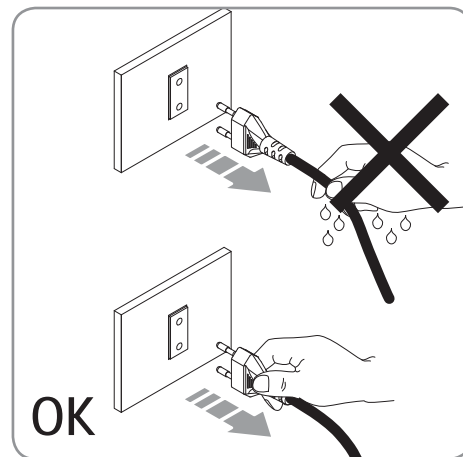
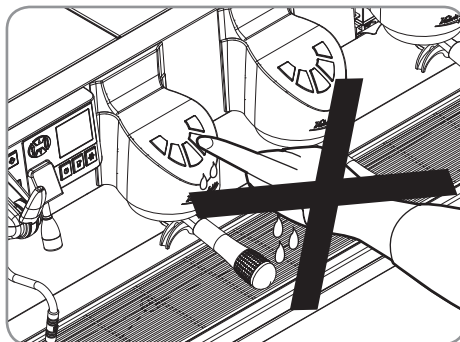
Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.

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

In particolare:

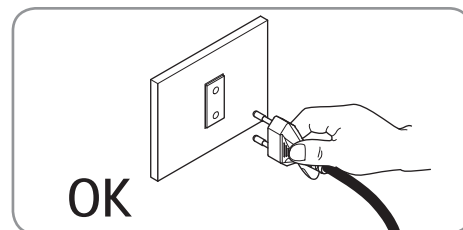
- **Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;**
- **Non usare l'apparecchio a piedi nudi;**
- **Non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;**
- **Non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;**
- **Non lasciare esposto l'apparecchio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

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



Per le operazioni di pulizia portare la macchina a stato energetico "0", cioè "INTERRUTTORE MACCHINA SPENTO E SPINA STACCATO" ed attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.

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

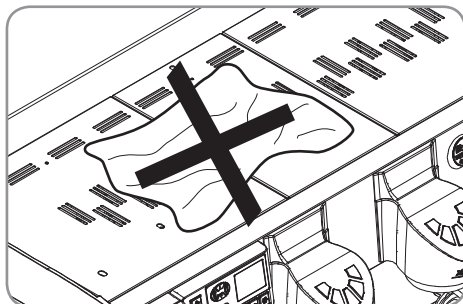


In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contratti e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

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



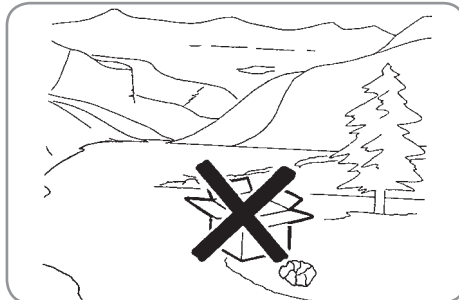
Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

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

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



PERICOLO DI INQUINAMENTO



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

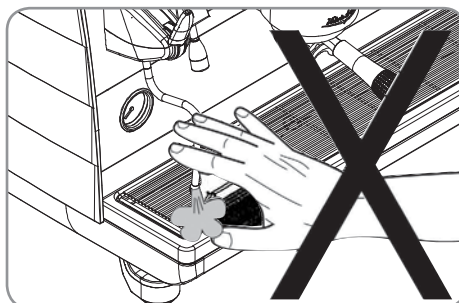


PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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



PERICOLO DI USTIONE



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

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

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

L'operatore nel momento dell'aggiunta del caffè, non deve mettere le mani all'interno del contenitore.

Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db.

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



ATTENZIONE



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell' art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla

riduzione dell' uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

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




ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

IDENTIFICAZIONE MACCHINA

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


<i>Victoria Arduino</i> Since 1905		
Mod. VA358 DIGIT GR2 H C		
	S.N. xxxxxx	Date xx/xx/xx
	220 - 240 V ~	P= 5000 W
	50/60 Hz	Cup Warmer
Operating Pressure 0.165 MPa MAX Inlet Pressure 0.65 MPa		
		

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

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


- indossare guanti e scarpe antinfortunistiche ed una tuta con elastici alle estremità.

Il trasporto del pallett deve essere effettuato con un mezzo di sollevamento adeguato (tipo muletto).

 **ATTENZIONE**
PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

Sollevare lentamente il pallett a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.

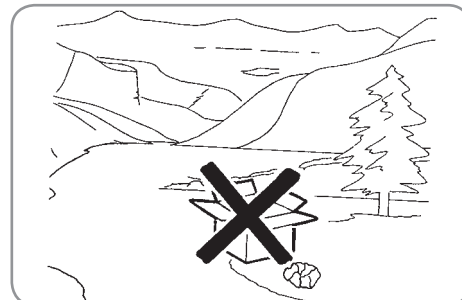
Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallett a terra e **movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.**

 **ATTENZIONE**
PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.

L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle centine e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le caratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.

 **PERICOLO DI INQUINAMENTO**





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

Complimenti,

con l'acquisto del modello VA358 WHITE EAGLE   Lei ha fatto un'ottima scelta.

L'acquisto di una macchina per caffè espresso professionale coinvolge diversi fattori di selezione: il nome dell'azienda produttrice, le specifiche funzioni della macchina, l'affidabilità tecnica, la possibilità di una pronta e adeguata assistenza, il costo. Lei certamente ha valutato tutto questo e poi ha

deciso: scelgo il modello VA358 WHITE EAGLE  .

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

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

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

Grazie della preferenza.

Cordialmente,

Victoria Arduino



C US

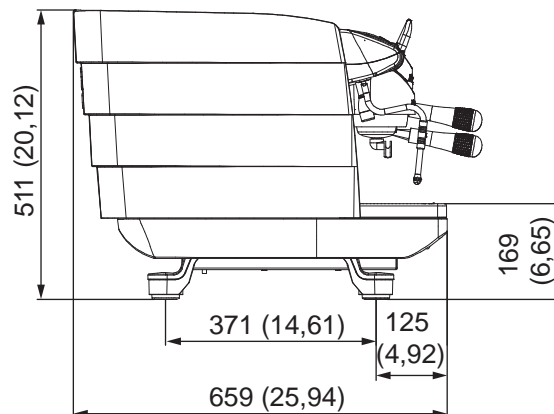
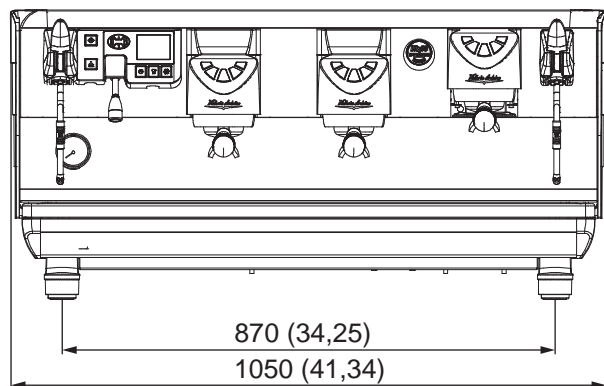


SANITATION





CARATTERISTICHE TECNICHE



NOTA: L'immagine riporta le dimensioni per la versione a 3 gruppi.
La versione a 2 gruppi risulta ridotta di 230 mm in lunghezza.

Digit

	2 Gruppi		3 Gruppi	
PESO NETTO	71 kg	156 lb	91 kg	200 lb
PESO LORDO	87 kg	191 lb	111 kg	244 lb
POTENZA	4500 W		5200 W	
CAPACITÀ CALDAIA VAPORE	11,4 l	385,48 oz	17,3 l	584,98 oz
VOLTAGGIO	380 V trifase 50 Hz			

T3

	2 Gruppi		3 Gruppi	
PESO NETTO	74 kg	163 lb	95 kg	209 lb
PESO LORDO	90 kg	198 lb	115 kg	253 lb
POTENZA	7600 W		9500 W	
CAPACITÀ CALDAIA GRUPPO	0,7 l	23,67 oz	0,7 l	23,67 oz
CAPACITÀ CALDAIA VAPORE	11,4 l	385,48 oz	17,3 l	584,98 oz
VOLTAGGIO	208 - 240 V trifase 50 - 60 Hz			

INDICE

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA	3
---------------------------------	---

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE	6
IDENTIFICAZIONE MACCHINA	6

CARATTERISTICHE TECNICHE	9
--------------------------------	---

1. DESCRIZIONE MACCHINA	11
1.1 DESCRIZIONE PULSANTIERA PRINCIPALE	12
1.2 DESCRIZIONE PULSANTIERA GRUPPI	13
1.3 LISTA ACCESSORI	14

2. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI	15
2.1 SPECIFICHE ACQUA	15
2.2 SPECIFICHE ELETTRICHE	15

3. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO	16
3.1 RIEMPIIMENTO MANUALE CALDAIA	16
3.2 REGOLAZIONE POMPA	16
3.3 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA	17
3.4 SOSTITUZIONE BATTERIA OROLOGIO	17

4. UTILIZZO	18
4.1 PROCEDURA DI PRIMA INSTALLAZIONE O DOPO MANUTENZIONE CALDAIE	18
4.2 ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA	18
4.3 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	19
4.4 UTILIZZO DEL VAPORE (Lancia vapore manuale)	20
4.5 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	20
4.6 SELEZIONE ACQUA CALDA	20

5. PROGRAMMAZIONE	21
5.1 LEGENDA	21
5.2 VISUALIZZAZIONE (Mod. UTENTE)	21
5.3 PROGRAMMAZIONE (Mod. TECNICO)	22

6. PULIZIA	27
6.1 ARRESTO	27

6.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA	27
6.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX	27
6.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO	27
6.5 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI	27

7. MANUTENZIONE	28
7.1 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE	28

8. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA	29
-------------------------------------	----

IMPIANTO ELETTRICO	
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3	59

IMPIANTO ELETTRICO	
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3	60

IMPIANTO ELETTRICO	
VA358 WHITE EAGLE DIGIT	61

IMPIANTO ELETTRICO	
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 CSA	62

IMPIANTO ELETTRICO	
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 CSA	63

IMPIANTO ELETTRICO	
VA358 WHITE EAGLE DIGIT CSA	64

SCHEMA IDRAULICO VA358 WHITE EAGLE DIGIT	65
SCHEMA IDRAULICO VA358 WHITE EAGLE T3	66

SCHEMA CALDAIA	
VA358 WHITE EAGLE T3 (2-3Gr.)	67

SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE T3 2 GR	68
-------------------------------------------------------	-----------

SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE T3 3 GR	69
-------------------------------------------------------	-----------

SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE 2 GR	70
----------------------------------------------------	-----------

SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE 3 GR	71
----------------------------------------------------	-----------

SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE 4 GR	72
----------------------------------------------------	-----------

1. DESCRIZIONE MACCHINA

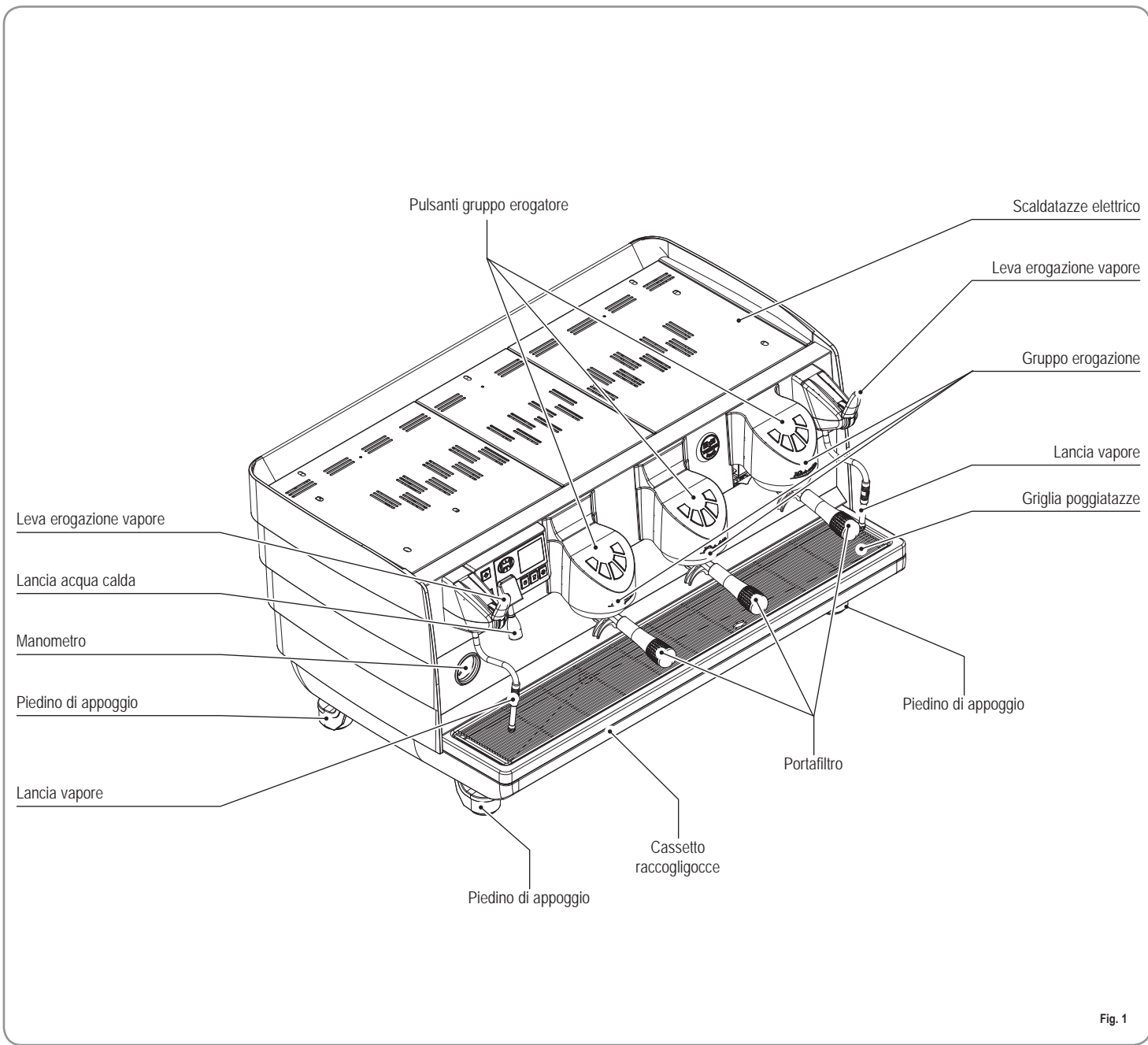


Fig. 1

1.1 DESCRIZIONE PULSANTIERA PRINCIPALE

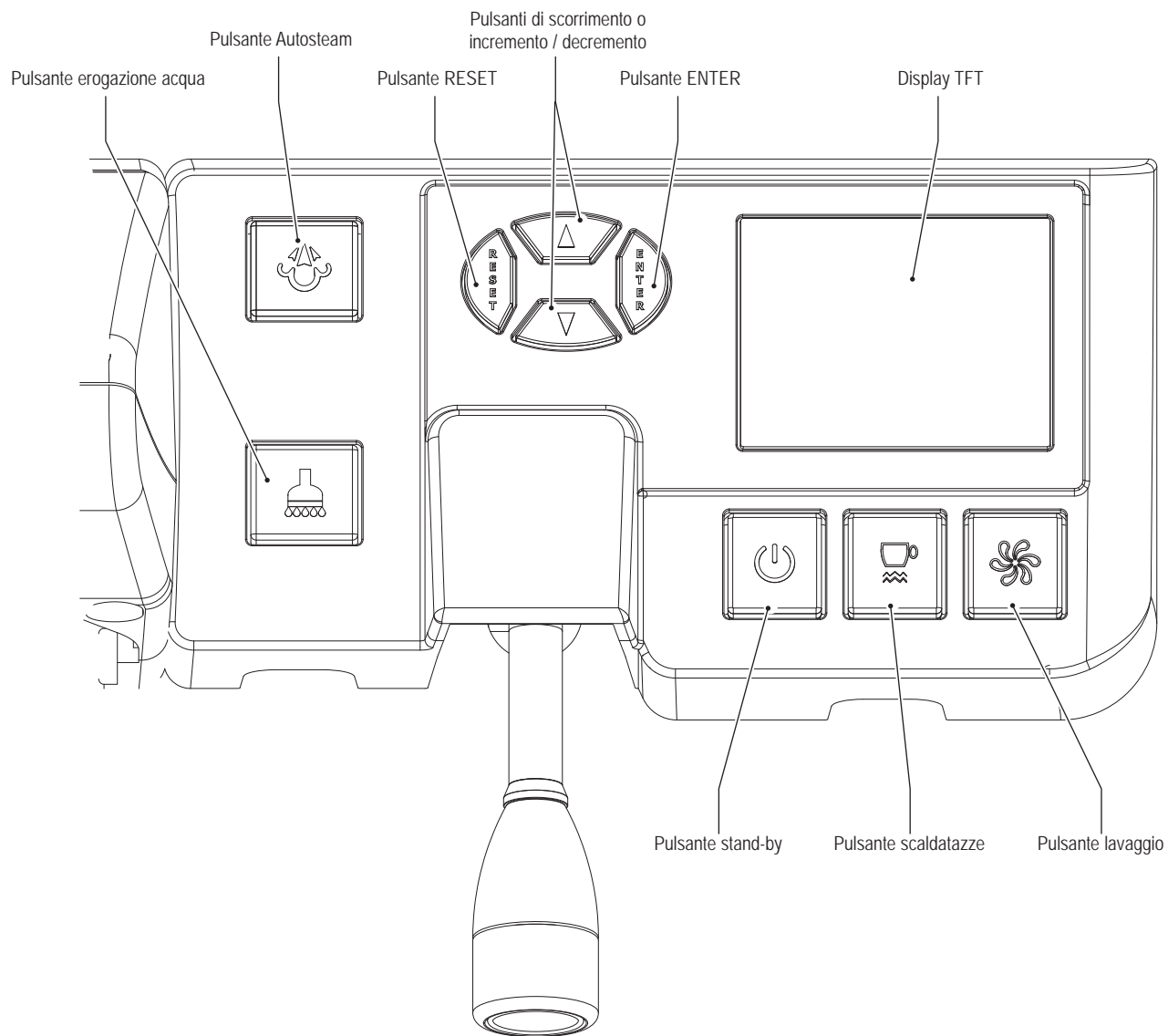


Fig. 2

1.2 DESCRIZIONE PULSANTIERA GRUPPI

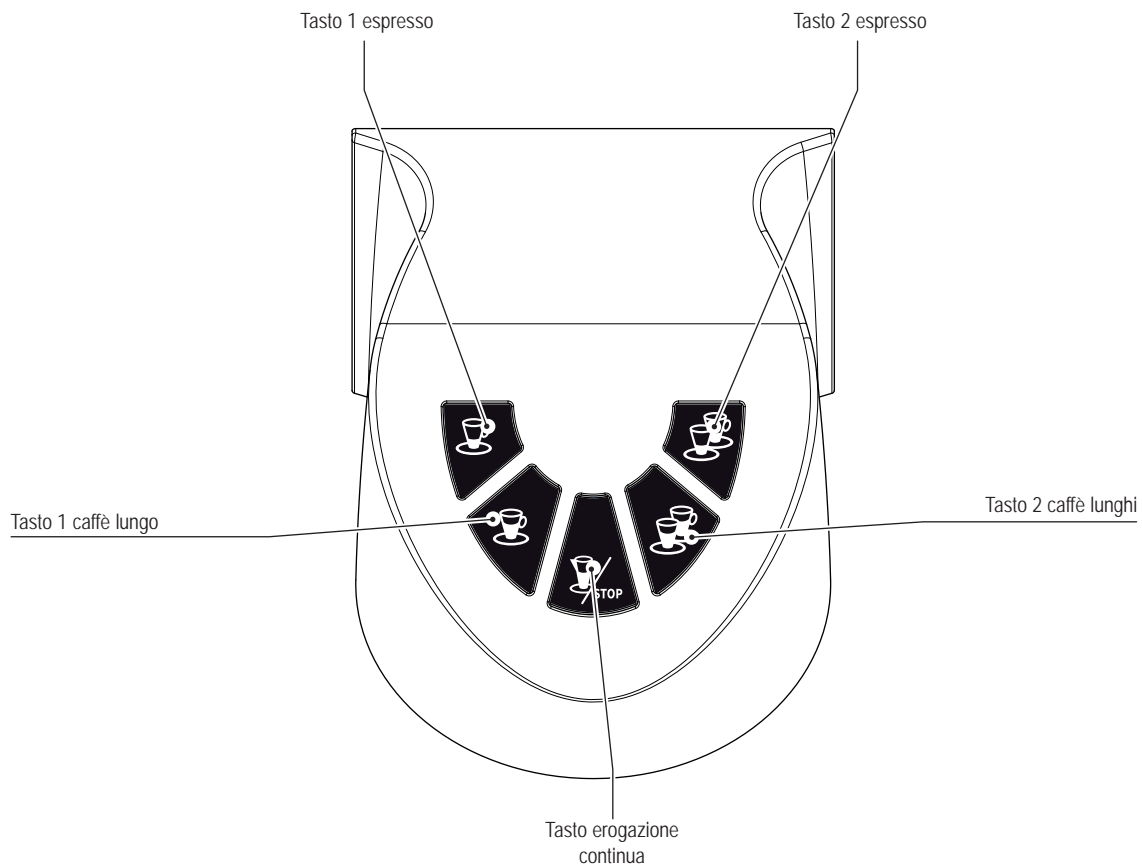


Fig. 3

1.3 LISTA ACCESSORI

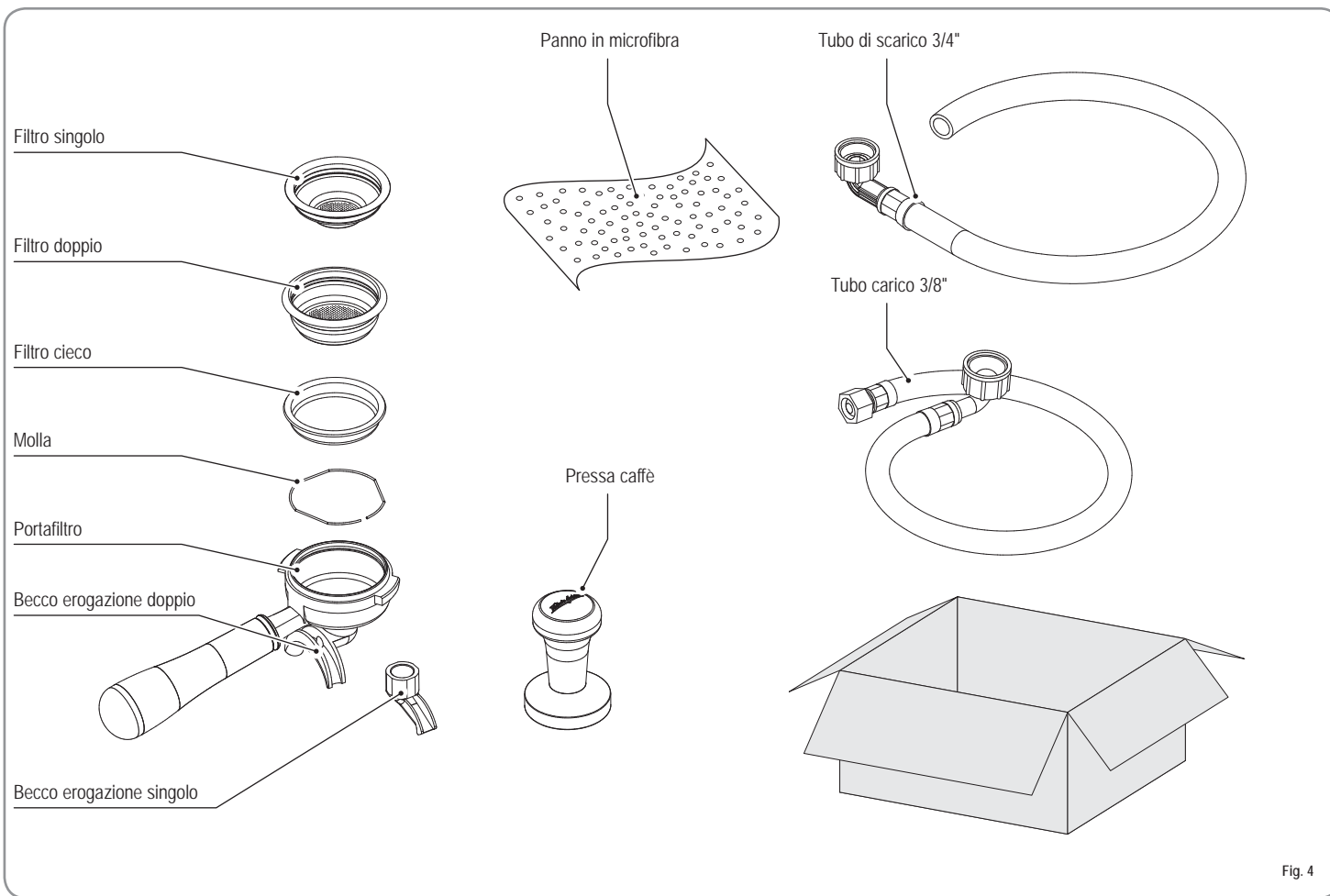


Fig. 4

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

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

2. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI

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

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

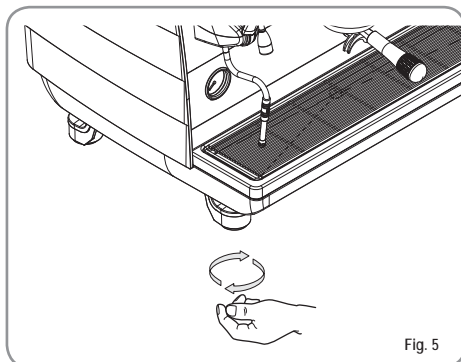


Fig. 5

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

Questo non permette alle impurità, come sabbia, particelle di calcare in sospensione, ruggine ecc., di danneggiare le delicate superfici in grafite, garantendo una buona durata della macchina.

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



ATTENZIONE

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

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

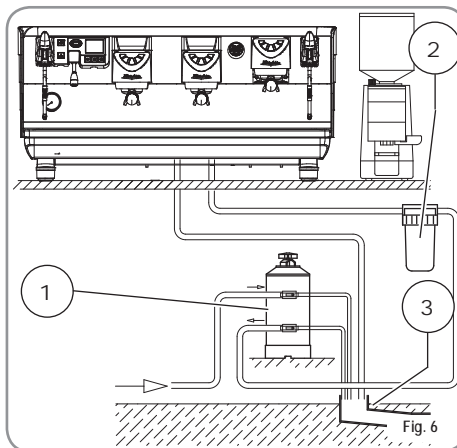


Fig. 6

LEGENDA

- 1 Addolcitore
- 2 Filtro a maglia
- 3 Scarico Ø 50 mm

2.1 SPECIFICHE ACQUA

È responsabilità dell'utente la manutenzione del sistema di filtraggio e il monitoraggio delle specifiche acqua per mantenerle entro i livelli richiesti.

Il non mantenere l'acqua entro le specifiche di seguito riportate comporta il completo decadere della garanzia:

- durezza totale 50-60 ppm (parti per milione).
- pressione rete idrica tra 2 e 4bar; acqua fredda.
- flusso minimo: 200 l/ora.
- filtrazione inferiore a 1.0 micron.

- residuo fisso (tds = total dissolved solids) tra 50 e 250 ppm.
- alcalinità tra 10 e 150 ppm.
- cloro inferiore a 0.50 mg/l.
- ph tra 6.5 e 8.5.

2.2 SPECIFICHE ELETTRICHE



ATTENZIONE PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

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

Prima di allacciare la macchina a una rete elettrica verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta dati della macchina corrisponda a quello della rete.

In caso contrario, effettuare i successivi collegamenti sulla base della linea elettrica a disposizione, come illustrato successivamente:

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

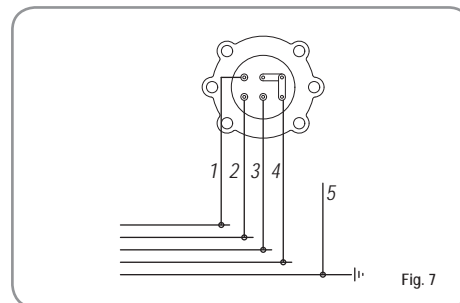


Fig. 7

• per voltaggio **V 230** / monofase

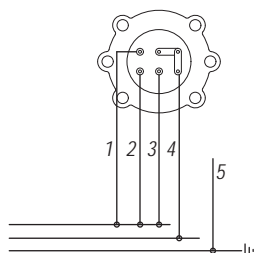


Fig. 8

LEGENDA

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

3. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO

3.1 RIEMPIMENTO MANUALE CALDAIA



ATTENZIONE

Operazione da eseguire a macchina spenta.

Tutti i modelli VA358 sono muniti di sonda di livello, per mantenere costante il livello di acqua all'interno della caldaia.

È buona norma, al primo avviamento della macchina, riempire manualmente la caldaia per evitare che la resistenza elettrica si danneggi e che inserisca la protezione elettronica. Se questo dovesse accadere, è sufficiente spegnere la macchina e riaccenderla, per completarne il caricamento.

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

- rimuovere la griglia e il piatto raccogliogocce;
- agire sul rubinetto livello manuale "A", per permettere l'ingresso dell'acqua nella caldaia;
- dopo circa 45 secondi chiudere il rubinetto "A" come illustrato nella seguente figura;

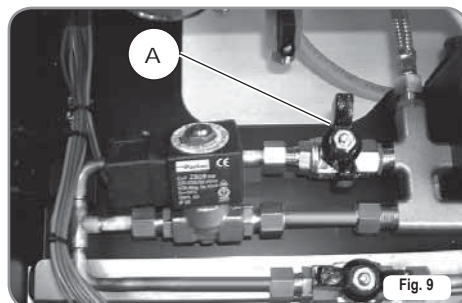


Fig. 9

- accendere la macchina.

3.2 REGOLAZIONE POMPA

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Per modificare la pressione di esercizio della caldaia, quindi la temperatura dell'acqua, in funzione delle varie esigenze o delle caratteristiche del caffè utilizzato, agire come descritto di seguito:

- rimuovere la griglia e il piatto raccogliogocce;
- Agire sulla vite di regolazione della pompa per AUMENTARE (senso orario) oppure DIMINUIRE (senso antiorario) la pressione;

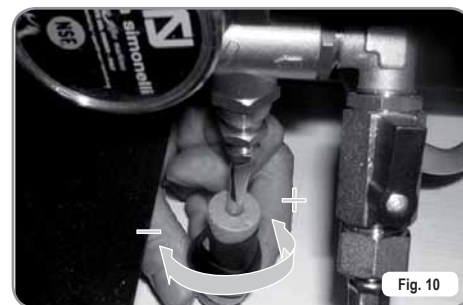


Fig. 10

Valore consigliato: 9 bar

- La pressione impostata della pompa viene visualizzata sul manometro, alloggiato all'interno della macchina;



Fig. 11

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

3.3 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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

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

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

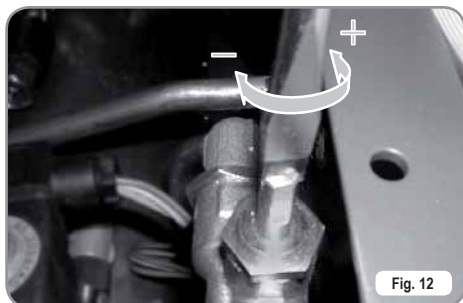


Fig. 12

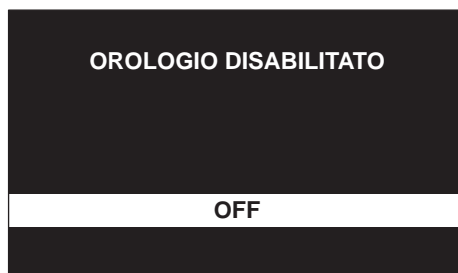
- al termine dell'operazione rimontare il pannello protettivo con le apposite viti.


3.4 SOSTITUZIONE BATTERIA OROLOGIO

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

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

- con la macchina spenta, il display visualizza:



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



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



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

4. UTILIZZO

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

4.1 PROCEDURA DI PRIMA INSTALLAZIONE O DOPO MANUTENZIONE CALDAIE

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

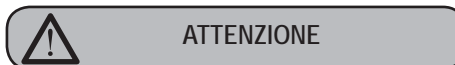
- 1) Se a display viene visualizzato "OFF - OROLOGIO DISABILITATO" procedere come al passo 3.
- 2) Se a display viene visualizzato "OFF" premere il tasto ON/OFF  fino a quando non viene visualizzato a display "OFF - OROLOGIO DISABILITATO" e quindi procedere come al passo 3.
- 3) Accendere la macchina premendo il tasto ON/OFF  ed automaticamente dopo l'accensione uscirà acqua dai gruppi per circa 45 secondi al fine di assicurare il corretto riempimento delle caldaie caffè.

Questo ciclo non può e non deve essere interrotto.

Nel caso in cui sia interrotto per mancanza di elettricità o spegnimento accidentale della macchina dall'interruttore generale alla successiva riaccensione la macchina riavvierà di nuovo il ciclo per altri circa 45 secondi.

4.2 ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

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



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

- Sul display, non illuminato, compare la scritta:



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





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

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO MANUALE

On - Off Automatico NON PROGRAMMATO

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

ACCENSIONE: premere il pulsante accensione/spegnimento  per circa 2 secondi fino all'illuminazione della spia ,

La centralina effettua l'autodiagnosi delle funzioni, tutti i tasti di selezione si illuminano.



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



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

**ATTENZIONE**

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

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

**On - Off Automatico PROGRAMMATO**

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

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

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



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

**ATTENZIONE**

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

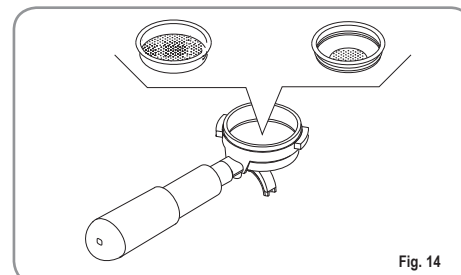
La macchina si **SPEGNERÀ** al primo orario di spegnimento programmato (vedi capitolo **PROGRAMMAZIONE** e paragrafo **RISPARMIO ENERGIA**).

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

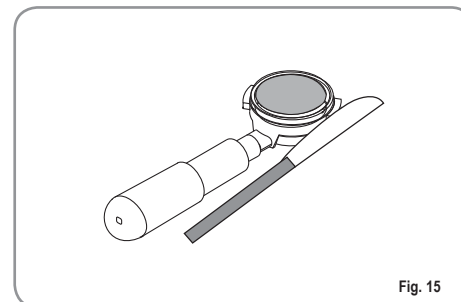
4.3 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ**ATTENZIONE**

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

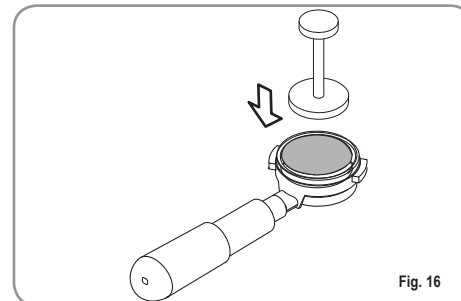
- 1) Dopo aver messo a punto la macchina, inserire il filtro desiderato (singolo o doppio all'interno del portafiltro).



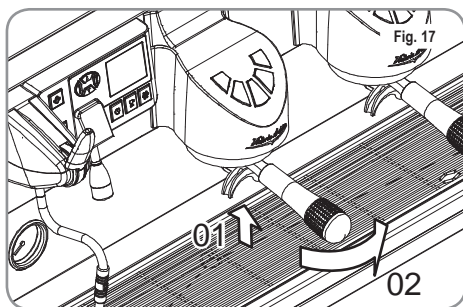
- 2) Riempire a raso il dosatore di caffè e mettere il caffè dentro il filtro.



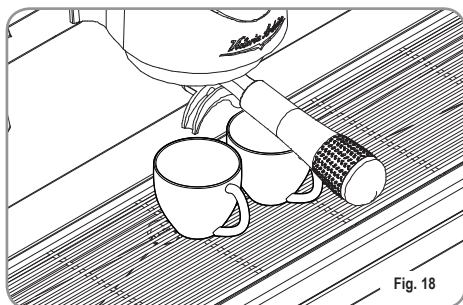
- 3) Pressare il caffè nel filtro in maniera uniforme con l'apposito pressino.





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



- 5) Posizionare la/le tazza/e sotto i beccucci.



- 6) In base al tipo di erogazione singola o doppia, premere il relativo pulsante di erogazione  .

- 7) Si attiva la pompa e inizia l'erogazione.
8) Al raggiungimento della quantità impostata, la pompa si spegne e l'erogazione termina automaticamente.

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

4.4 UTILIZZO DEL VAPORE (Lancia vapore manuale)

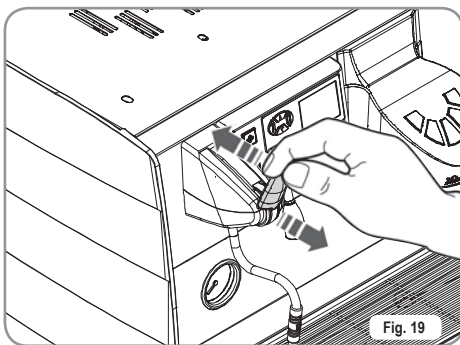
NOTA: L'utilizzo della lancia vapore deve essere sempre preceduta dall'operazione di spurgo della condensa per almeno 2 secondi o seguendo le istruzioni del costruttore.



**ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE**

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

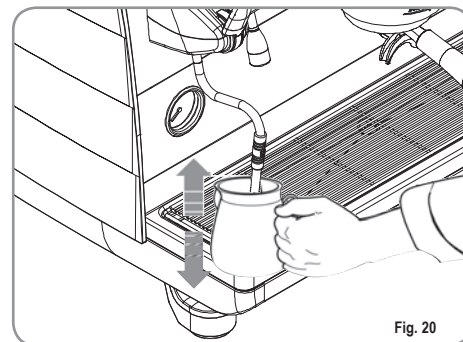
Per utilizzare il vapore è sufficiente tirare o spingere l'apposita leva come indicato in figura. Tirando completamente, la leva rimane bloccata nella posizione di massima erogazione, spingendo, il ritorno della leva è automatico. Le due lance vapore sono snodate, consentendo un più agevole utilizzo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



4.5 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Per ottenere la tipica schiuma immergere il beccuccio del vapore in fondo al recipiente pieno per 1/3 (preferibilmente a forma tronco-conica). Aprire il vapore. Prima che il latte abbia

raggiunto lo stato di ebollizione, spostare il beccuccio del vapore in superficie facendo sfiorare il latte con piccoli spostamenti in senso verticale. Alla fine dell'operazione pulire accuratamente la lancia con un panno morbido.



4.6 SELEZIONE ACQUA CALDA




**ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE**

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

Consente l'erogazione di acqua calda per preparare tè, camomilla e tisane.

Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore.

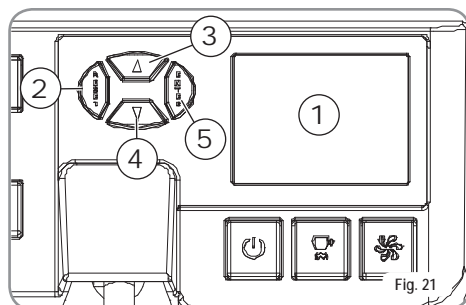
Premere una volta sul pulsante selezione

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

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

5. PROGRAMMAZIONE

5.1 LEGENDA



- ① Display LCD.
 ② Tasto **RESET**: per confermare e ritornare allo step precedente.
 ③ Tasto **CURSORI**: scorrimento dei menù ed incremento e decremento valori.
 ④
 ⑤ Tasto **ENTER**: per accedere all'interno del menù.

LISTA FUNZIONI VISUALIZZABILI (Mod. UTENTE)

CICL. AUT. PULIZIA
 DOSI
 CONT. EROGAZIONI TOTALI
 TOTALE MACCHINA
 CONT. LAVAGGI

5.2 VISUALIZZAZIONE (Mod. UTENTE)

Per entrare nell'ambiente di visualizzazione in modalità utente premere il tasto ENTER per alcuni secondi.

La macchina visualizzerà:



CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA

- Sul display è visualizzato:

CICL. AUT. PULIZIA
i R

- Premere **ENTER** e sul display verrà visualizzato:

CICL. AUT. PULIZIA
SELEZIONA

- Il tasto di ogni gruppo comincerà a lampeggiare. Inserire il filtro cieco nel portafiltro, aggiungere mezza dose di detergente e agganciare il portafiltro al gruppo sul quale si vuole procedere con il lavaggio automatico. È possibile effettuare il lavaggio anche in più gruppi contemporaneamente.
- Premere il tasto per avviare il ciclo di pulizia automatico sul gruppo. Sul display comparirà:

CICL. AUT. PULIZIA
i W

dove 1W indica che nel 1° gruppo è stato attivato il ciclo di lavaggio. Terminato il ciclo di 15 erogazioni da 5 secondi l'una, con una pausa fra le erogazioni di 10 secondi, il tasto del gruppo selezionato torna a lampeggiare e sul display comparirà:

CICL. AUT. PULIZIA
i R

Dove 1R indica che nel gruppo è stato attivato il ciclo di risciacquo. Premere il tasto per avviare il risciacquo.

- Premere il tasto **RESET** per visualizzare la funzione successiva o per uscire dalla visualizzazione.

DOSI

- Sul display è visualizzato:

DOSI


- Premere il tasto **ENTER** per accedere alle regolazioni di:
 - 1 Espresso
 - 1 Caffè lungo
 - 2 Espresso
 - 2 Caffè lungo
 - Acqua calda
 - Vapore
 I relativi pulsanti lampeggiano.

- Premendo uno dei tasti lampeggianti, a display verrà visualizzato il corrispondente valore programmato.
- Premere il tasto **RESET** per uscire dalla visualizzazione.

CONTEGGIO EROGAZIONI

- Sul display è visualizzato:


CONT. EROGAZIONI

- Premere il tasto **ENTER** e tutti i tasti dose, acqua calda e vapore lampeggeranno.
- Premendo uno dei tasti lampeggianti a display verrà visualizzato il corrispondente contatore.
- Tenere premuto per alcuni secondi il tasto  per azzerare il contatore del gruppo.
- Premere il tasto **RESET** per uscire dalla visualizzazione.

TOTALE

- Sul display è visualizzato:

TOTALI

- Il tasto  di ciascun gruppo lampeggerà e premendolo potrà essere visualizzato il numero di caffè eseguiti con quel dato gruppo.
- Premere i tasti **▲ ▼** per visualizzare le altre funzioni.

TOTALE GRUPPO
XXX

- Premere il tasto **RESET** per uscire dalla visualizzazione.

TOTALE MACCHINA

- Sul display è visualizzato:

TOTALE MACCHINA
EROGAZ. xxx

- Premere i tasti **▲ ▼** per visualizzare le altre funzioni.
- Premere il tasto **RESET** per uscire dalla visualizzazione.














CONTEGGIO LAVAGGI


- Sul display è visualizzato:

CONT. LAVAGGI

- Il tasto  di ciascun gruppo lampeggerà e premendolo potrà essere visualizzato il numero di cicli di lavaggio eseguiti per quel dato gruppo.
- Premere i tasti **▲ ▼** per visualizzare le altre funzioni.
- Premere il tasto **RESET** per uscire dalla visualizzazione.

LISTA FUNZIONI PROGRAMMABILI
(MOD. TECNICO)

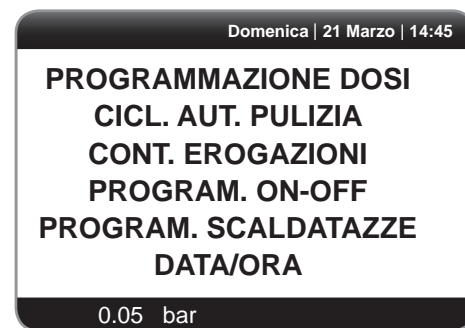
PROGRAM. DOSI 
 CICL. AUT. PULIZIA 
 CONT. EROGAZIONI 
 PROGRAM. ON/OFF 
 PROGRAM. SCALDATAZZE 
 DATA/ORA 
 TEMPO EROGAZ. 
 SETPOINT PRESS.  °
 STORICO ALLARMI 
 MANUTENZIONE 
 SETPOINT TEMP. *
 LINGUA 
 INFORMAZIONI 

 Operazione eseguibile SOLO da Tecnico Specializzato. La regolazione da parte di Tecnici NON qualificati o di altre persone potrebbe invalidare la garanzia.

- * Solo versione T3
- ° Solo versione Digit

5.3 PROGRAMMAZIONE
(Mod. TECNICO)

Per entrare nell'ambiente di visualizzazione in modalità tecnico premere e tenere premuto a lungo il tasto **ENTER** e attendere il secondo segnale acustico. Il display visualizzerà:



PROGRAMMAZIONE DOSI

- Sul display è visualizzato:

PROGRAM. DOSI

- Premendo il tasto **ENTER**, il display visualizzerà:

PROGRAM. DOSI
SELEZIONA

Tutti i tasti programmabili cominceranno a lampeggiare.


- Premere il tasto caffè da programmare, il display visualizza:

VOLUME C.C.:


Seguita dal valore già programmato dalla casa costruttrice.

- Variare la dose, agendo con i pulsanti **▲ ▼**.
- Premendo il tasto caffè da programmare,

inizierà l'erogazione (nel frattempo tutti gli altri tasti si spegneranno).

- Una volta raggiunta la dose desiderata premere il tasto caffè continuo  per arrestare l'erogazione.
- Sul display verrà visualizzato il nuovo valore che sarà ancora possibile modificare con i tasti ▲ ▼.
- Premere il tasto ENTER per confermare la dose programmata.
- Premere il tasto RESET per annullare la programmazione.
- Il tasto caffè programmato si spegne.


Acqua calda

- Premere il pulsante  e assicurarsi che lo stesso si illumini. Sul display comparirà la scritta:

PROGRAM. DOSI
SEC. ACQ. X.X


Il valore X.X è quello impostato.

Premere i tasti ▲ ▼ per variare il tempo di fuoriuscita dell'acqua calda da versare.

- Se si intende fare un nuovo campionamento premere nuovamente il pulsante .

Inizia l'erogazione. Quando la dose desiderata è raggiunta premere di nuovo il pulsante



- Sul display viene visualizzato il nuovo valore da noi impostato ancora modificabile selezionando i tasti ▲ ▼.
- Premere il tasto ENTER o passare ad una successiva selezione per concludere l'operazione.
- Premere il tasto RESET per annullare la programmazione.
- Il pulsante  si spegne.

Vapore temporizzato/temperatura


- Premere il pulsante  e assicurarsi che lo stesso si illumini.

Nelle versioni con sonda di temperatura (optional) la centralina riconosce automaticamente la presenza della sonda e sul display comparirà la scritta:

PROGRAM. DOSI
TEMP. VAP. C


seguita dal valore già impostato dalla casa costruttrice.


Premere i tasti ▲ ▼ per variare la temperatura che deve raggiungere la bevanda da riscaldare. Raggiunta tale temperatura si fermerà automaticamente l'erogazione del vapore.

- Nella versione standard (senza sonda di temperatura) premendo il tasto  sul display comparirà la scritta:


PROGRAM. DOSI
SEC. VAP.

seguita dal valore già impostato dalla casa costruttrice. Premere con i tasti ▲ ▼ per variare il tempo di fuoriuscita del vapore da erogare.

- Se si intende fare un nuovo campionamento premere nuovamente il pulsante .

Inizia l'erogazione. Quando la dose desiderata è raggiunta premere di nuovo il pulsante .

- Sul display viene visualizzato il nuovo valore da noi impostato ancora modificabile selezionando i tasti ▲ ▼.
- Premere il tasto ENTER o passare a una successiva selezione per concludere l'operazione.

- Premere il tasto RESET per annullare la programmazione. Il pulsante  si spegne.



CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA

- Sul display è visualizzato:


CICL. AUT. PULIZIA

- Premere ENTER e sul display verrà visualizzato:


CICL AUT. PULIZIA
SELEZIONA

- Il tasto  di ogni gruppo comincerà a lampeggiare. Inserire il filtro cieco nel portafiltro, aggiungere mezza dose di detergente e agganciare il portafiltro al gruppo sul quale si vuole procedere con il lavaggio automatico. È possibile effettuare il lavaggio anche in più gruppi contemporaneamente.
- Premere il tasto  per avviare il ciclo di pulizia automatico sul gruppo. Sul display comparirà:

CICL. AUT. PULIZIA
i W

dove 1W indica che nel 1° gruppo è stato attivato il ciclo di lavaggio. Terminato il ciclo di 15 erogazioni da 5 secondi l'una, con una pausa fra le erogazioni di 10 secondi, il tasto  del gruppo selezionato torna a lampeggiare e sul display comparirà:

CICL. AUT. PULIZIA
i R

Dove 1R indica che nel gruppo è stato attivato il ciclo di risciacquo. Premere il tasto  per avviare il risciacquo.

- Premere il tasto **RESET** per visualizzare la funzione successiva o per uscire dalla visualizzazione.

CONTEGGIO EROGAZIONE

- Sul display è visualizzato:

CONT. EROGAZIONI

- Premendo il tasto **ENTER** sul display apparirà:

TOTALE SELEZIONE
SELEZIONA

- Tutti i tasti erogazione cominciano a lampeggiare. Premendo uno dei tasti erogazione si visualizza il numero delle relative erogazioni effettuate.
- Per azzerare premere il tasto **RESET** per 3 secondi.

NOTA: Il caffè continuo è conteggiato pari a un'erogazione.

- Premere **▼** e sul display verrà visualizzato:

TOTALE MACCHINA
EROGAZ. XXXX

Questo valore indica il numero totale di erogazioni effettuate.

- Per azzerare premere il tasto **RESET** per 3 secondi.
- Premendo il tasto **▼** sul display appare:

CONTAT. LAVAGGI

per accedere al conteggio dei lavaggi automatici premere **ENTER**.

- Nella macchina lampeggiano i tasti , premendo il tasto del gruppo si visualizza il numero di cicli di lavaggio effettuati. Mantenendo premuto il tasto **RESET** per 3 secondi si azzerà il contatore.

PROGRAM. ON/OFF

- Sul display è visualizzato:

PROGRAM. ON-OFF

- Premendo il tasto **ENTER**, il display visualizzerà:

LUNEDI'
ON 07:30 OFF 23.30

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

- Premere **▲ ▼** per passare ai giorni successivi o precedenti.
- Premere **ENTER** per variare l'orario programmato per l'accensione (la scritta ON 07:30 comincerà a lampeggiare).
- Utilizzare i tasti **▲ ▼** per variare l'orario di accensione.
- Premere **ENTER** per confermare e per passare all'orario programmato per lo spegnimento (la scritta OFF 23:30 comincerà a lampeggiare).
- Utilizzare i tasti **▲ ▼** per variare l'orario di spegnimento.
- Confermare, premendo **ENTER**.
- Per disabilitare l'accensione e lo spegnimento nel giorno di riposo settimanale, premere **RESET**.

Sul display verrà visualizzato:

RIPOSO SETTIMAN.

(per ripristinare, premere **RESET**)
Dopo la Domenica, premendo ancora **▼** un bip indica il passaggio alla pagina successiva.

PROGRAMMAZIONE SCALDATAZZE

- Sul display è visualizzato:

PRO. SCALDATAZZE

Programmazione a tempo

- Premendo il tasto **ENTER**, il display visualizzerà per esempio:

PRO. SCALDATAZZE
ON XX OFF xx

La scritta ON XX comincerà a lampeggiare, con i tasti **▲ ▼** variare il tempo di scaldatasse aperto (compreso tra 0 e 60 min).

- Premere **ENTER** per confermare e per passare al tempo di scaldatasse OFF, compreso tra 0 e 60 min.

NOTA: Programmando uno dei due valori ON/ OFF a 0 la funzione viene automaticamente esclusa.

- Premere il tasto  per alcuni secondi per passare alla pagina successiva.

DATA/ORA

- Sul display è visualizzato:

DATA/ORA

- Premendo il tasto **ENTER**, il display visualizzerà per esempio:

LUNEDI 08:22
01 FEBBRAIO 2016

Le ore cominceranno a lampeggiare.

- Variare le ore e i minuti utilizzando i tasti ▲ ▼.
- Confermare premendo il tasto **ENTER**.

Una volta variati le ore e i minuti premere nuovamente **ENTER** e variare il giorno, il mese e l'anno utilizzando la procedura sopra descritta.

Al termine premere **ENTER** per passare alla pagina successiva.

TEMPO DI EROGAZIONE

- Il sistema elettronico controlla il tempo di erogazione dipendenti dalla macinatura del caffè.
- Sul display è visualizzato:

TEMPO DI EROGAZ.

- Premendo il tasto **ENTER** il display visualizzerà:

TEMPO DI EROGAZ.
XXX

Con i tasti ▲ ▼ sarà possibile selezionare XXX come:

- **NON ATTIVO**: non verranno visualizzati i tempi di erogazione.
- **TEMPORIZZATO**: verranno visualizzati i tempi di erogazione.
- **PERSISTENTE**: viene visualizzato il tempo dell'ultima erogazione.
- Premere **ENTER** per confermare e passare alla fase successiva.
- Premere **RESET** per tornare alla pagina precedente senza confermare.

SETPOINT PRESS

Permette di scegliere la pressione/temperatura di lavoro a regime.

SETPOINT PRESS

Premendo il tasto **ENTER** il display visualizzerà:

SETPOINT PRESS
XX.XX BAR

Premere ▲ ▼ per regolare il punto di lavoro-press/temp.

- Premere **ENTER** per confermare e passare alla fase successiva.
- Premere **RESET** per tornare alla pagina precedente senza confermare.

TABELLA PRESSIONE - TEMPERATURA

Bar	°C	°F
0,50	110,5	230,9
0,55	111,5	232,7
0,60	112,5	234,5
0,65	113,5	236,3
0,70	114	237,2
0,75	115	239
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118	244,4
1,00	119	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121	249,8
1,20	122	251,6
1,25	112,5	252,5
1,30	123	253,4
1,35	124	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125	257
1,50	126	258,8
1,55	126,5	259,7
1,60	127	260,6

STORICO ALLARMI

- Sul display è visualizzato:

STORICO ALLARMI

- Premendo il tasto **ENTER**, il display visualizzerà:

ERRORE 01

- Premendo ▼ il tasto si scrono gli ultimi dieci allarmi memorizzati. Dopo il decimo allarme, premendo di nuovo il tasto ▼ si passa alla pagina successiva.

MANUTENZIONE

- Sul display è visualizzato:

MANUTENZIONE

- Premendo il tasto ENTER, il display visualizzerà:

EROGAZIONI 10000
01 GENNAIO 2005

- Utilizzare i tasti ▲ ▼ per impostare entrambi i valori.
- Utilizzare il tasto ENTER per confermare. Raggiunto il limite impostato di erogazioni o raggiunta la data fissata per la manutenzione sul display comparirà la scritta:

MANUTENZIONE

Per far scomparire la parola MANUTENZIONE occorrerà spostare la data in avanti oppure aumentare il numero dei caffè.

SETPOINT TEMPERATURA
(SOLO VERSIONE T3)

- È possibile accedere alla funzione premendo il tasto ENTER.

Con ▲ ▼ si regolano le temperature delle varie caldaie e dei vari gruppi, il tasto ENTER conferma e passa al valore successivo. Confermando l'ultimo gruppo si torna al menù principale.


Premendo il tasto RESET si va alla regolazione del valore successivo, le eventuali modifiche apportate non vengono memorizzate.

SETP G1: Temperatura gruppo 1
SETP C1: Temperatura caldaia 1
SETP G2: Temperatura gruppo 2
SETP C2: Temperatura caldaia 2
SETP G3: Temperatura gruppo 3
SETP C3: Temperatura caldaia 3
SETP G4: Temperatura gruppo 4
SETP C4: Temperatura caldaia 4

SETPOINT TEMPERATURA

- Quando a display è visualizzato:

SETPOINT TEMP

- Premendo il tasto  per alcuni secondi, si accede alla funzione OFFSET.
- Con i tasti ▲ ▼ si regolano gli OFFSET delle varie caldaie dei gruppi.
- Il tasto ENTER conferma e passa al valore successivo.
- Confermato l'ultimo gruppo si torna al menù principale.
- Premendo il tasto RESET si va alla regolazione del valore successivo e le eventuali modifiche apportate non vengono memorizzate.

OFFS. G1 : Offset gruppo 1
OFFS. C1 : Offset caldaia 1
OFFS. G2 : Offset gruppo 2
OFFS. C2 : Offset caldaia 2
OFFS. G3 : Offset gruppo 3
OFFS. C3 : Offset caldaia 3
OFFS. G4 : Offset gruppo 4
OFFS. C4 : Offset caldaia 4

LINGUA

- Sul display è visualizzato:

LINGUA

- Premendo il tasto ENTER, sul display verrà visualizzata la lingua già impostata. Scegliere la lingua desiderata utilizzando i tasti ▲ ▼.
- Premere ENTER per confermare e passare alla fase successiva.
- Premere RESET per tornare alla pagina precedente senza confermare.

INFORMAZIONI

Il display visualizza le informazioni della scheda elettronica di potenza e del display:

REL. POWER 0.13
REL. TFT 0.11

6. PULIZIA

6.1 ARRESTO

Per arrestare la macchina bisogna ripremere l'interruttore generale e portarlo nella posizione "0".

6.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, bisogna portare la macchina a stato energetico "0" (cioè interruttore macchina spento e sezionatore aperto).



ATTENZIONE

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



ATTENZIONE

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

Pulizia zona lavoro: togliere la griglia del pianolavoro sollevandolo anteriormente verso l'alto e sfilare, togliere il sottostante piatto raccogliacqua e pulire il tutto con acqua calda e detersivo.

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

6.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX

Le doccette inox sono situate sotto i gruppi erogazione.



Fig. 22

NOTA: Per la pulizia operare come descritto:

- Svitare la vite posta al centro della doccetta.
 - Sfilare la doccetta e verificare che i fori non siano ostruiti.
 - In caso di ostruzioni pulire secondo descrizione.
- Si raccomanda di effettuare la pulizia delle doccette settimanalmente.

6.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO

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

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

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



ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

- Sostituire il filtro con quello cieco del gruppo erogatore.
- Mettervi all'interno due cucchiaini di detergente specifico in polvere e immettere il portafiltro al gruppo.
- Premere uno dei tasti caffè e arrestare dopo 10 sec.
- Ripetere l'operazione più volte.
- Togliere i portafiltro ed effettuare alcune erogazioni.

6.5 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI

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

7. MANUTENZIONE

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

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

7.1 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE

Al fine di evitare la formazione di depositi calcare all'interno della caldaia e degli scambiatori di calore è necessario che l'addolcitore sia sempre in perfetta efficienza. Occorre perciò effettuare regolarmente la rigenerazione delle resine ioniche.

I tempi di rigenerazione vanno stabiliti in funzione della quantità di caffè erogati giornalmente e della durezza dell'acqua utilizzata.

Indicativamente si possono rilevare dal diagramma riportato nella figura seguente.

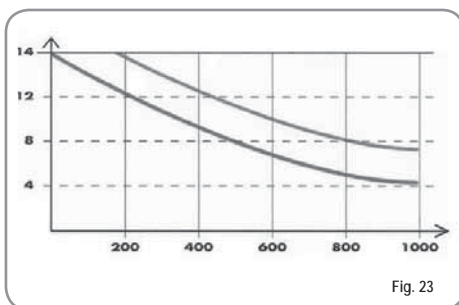


Fig. 23

Le procedure di rigenerazione sono le seguenti:

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

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

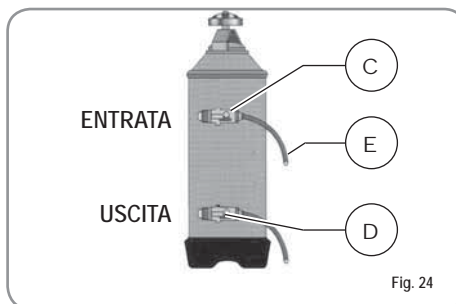


Fig. 24

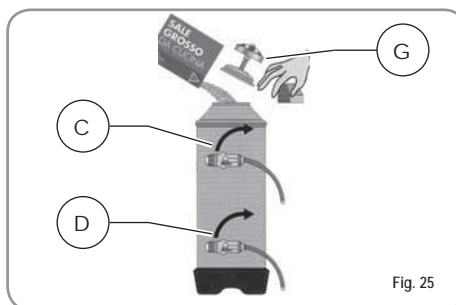


Fig. 25

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

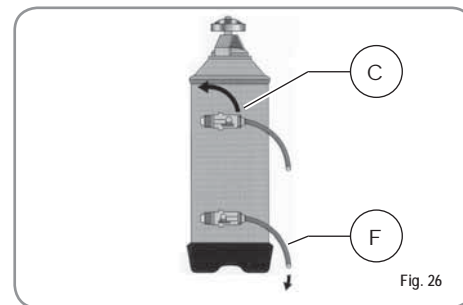


Fig. 26

- 3) Riportare quindi la leva D verso sinistra.

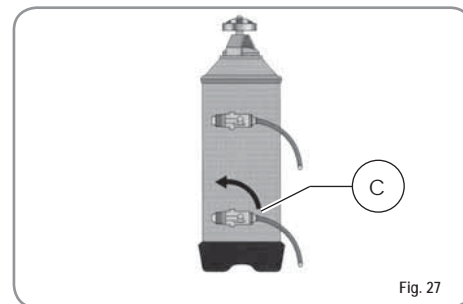


Fig. 27

8. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA

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

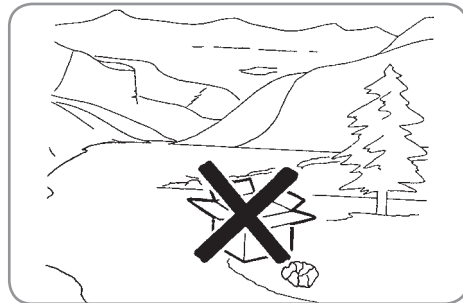
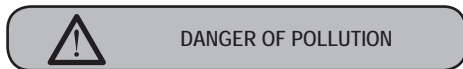
NOTE

SAFETY INDICATIONS

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

After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way.

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



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

Before turning on the unit make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The nameplate can be seen inside the

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

must not be carried out by children unless supervised.

This appliance is for professional use only.

The operating temperature must be within the range of $[+5, +35]^{\circ}\text{C}$.

At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is "ready for operation".

After reaching the "ready for operation" condition, the following dispensing operations are carried out:

- **100% of the coffee circuit through the coffee dispenser** (for more than one dispenser, this is divided equally);
- **Open the steam outlet for 1 minute.**

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



WARNING

Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions.

There are some basic rules for the use of any electrical appliance.

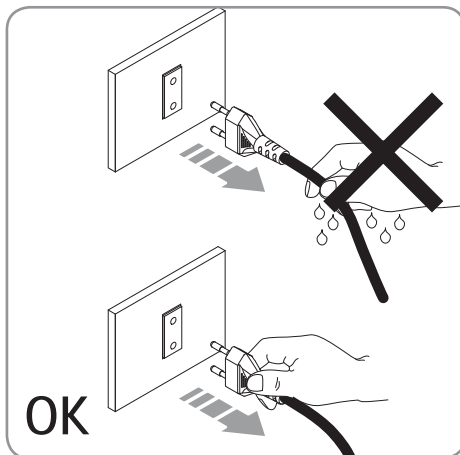
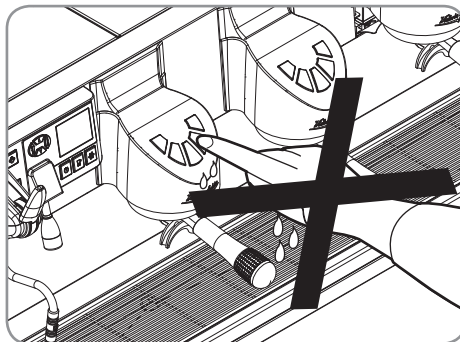
In particular:

- **Never touch the unit with wet hands or feet;**
- **Never use the unit with bare feet;**
- **Never use extension cords in areas equipped with baths or showers;**
- **Never pull on the power supply cord to unplug the unit;**
- **Never leave the unit exposed to**

atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc.);

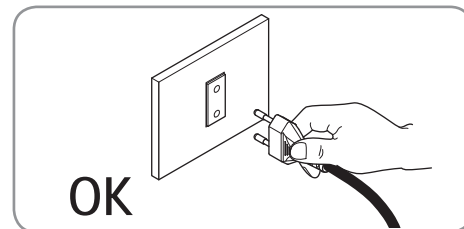
- **Never let children, unauthorized personnel or anyone who has not read this manual operate the unit.**

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



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

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



In case of breakdown or poor function, turn off the unit. Never tamper with the unit. Contact only professionally qualified personnel.

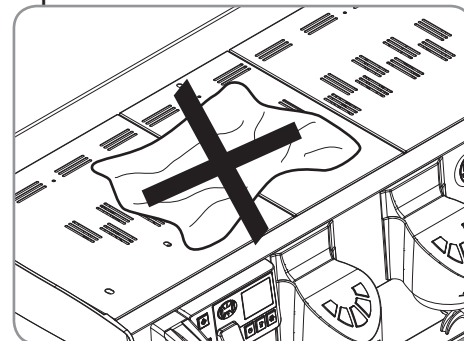
Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts.

Non compliance with the above can compromise machine safety.

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

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

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



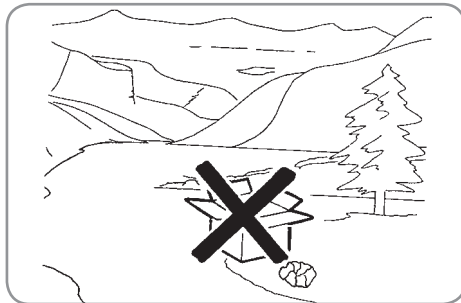
The user must never replace the unit's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.

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

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



DANGER OF POLLUTION



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

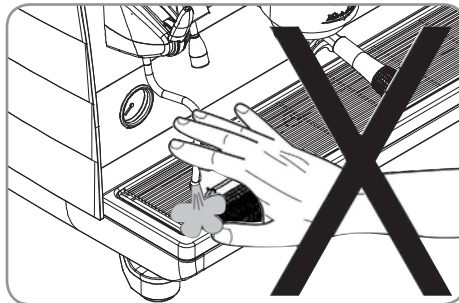


DANGER OF INTOXICATION

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



DANGER OF BURNS



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

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

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

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

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

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



CAUTION



INFORMATION TO THE USERS

Under the senses of art. 13 of Law Decree 25th July 2005, n. 151 "Implementation of the Directives/ Guidelines 2002/95/CE, 2002/96/CE

and 2003/108/CE, concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes".


The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes. The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electro-technical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one.

SHIPPING AND HANDLING

MACHINE ID

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

Victoria Arduino
Since 1965



Mod. VA358 DIGIT GR2 H C	CE
S.N. xxxxxx	Date xx/xx/xx
220 - 240 V ~	P= 5000 W
50/60 Hz	Cup Warmer

Operating Pressure 0.165 MPa MAX Inlet Pressure 0.65 MPa

EAC

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

Operators performing any shipping or handling operations must:

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

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



CAUTION
DANGER OF IMPACT OR PINCHING

During handling, the operator must make certain that there are no persons, things or objects in the vicinity.

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



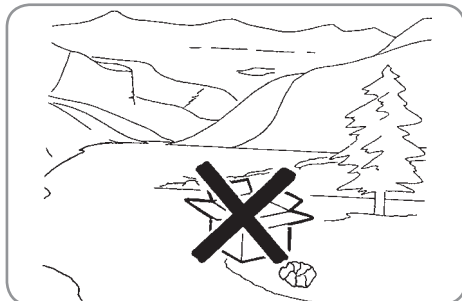
CAUTION
DANGER OF IMPACT OR PINCHING

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

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



DANGER OF POLLUTION





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

Congratulations,

By purchasing the VA358 WHITE EAGLE   you have made an excellent choice.

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

made your choice: the VA358 WHITE EAGLE  .

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

You will see how practical, convenient and efficient working with VA358 WHITE EAGLE  .

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

Thanks of the preference.

With best wishes,

Victoria Arduino



C

US



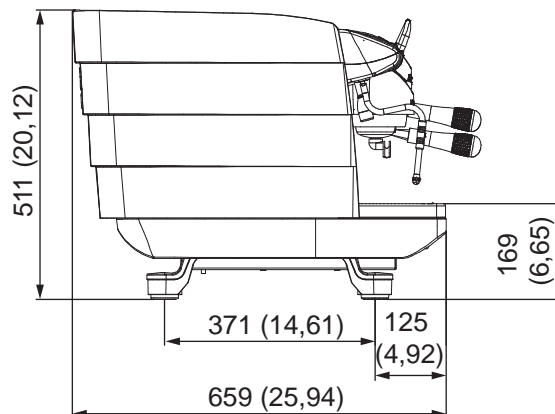
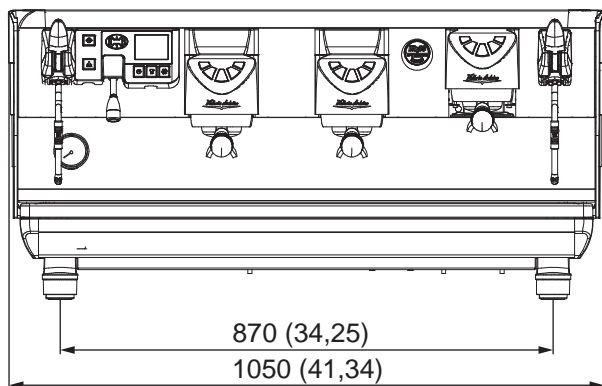
SANITATION



ENGLISH



TECHNICAL CHARACTERISTICS



NOTE: The image shows the dimensions for the 3-groups.
The version 2 groups is reduced to 230 mm in length.

Digit

	2 Groups		3 Groups	
NET WEIGHT	71 kg	156 lb	91 kg	200 lb
GROS WEIGHT	87 kg	191 lb	111 kg	244 lb
POWER	4500 W		5200 W	
CAPACITY STEAM BOILER	11,4 l	385,48 oz	17,3 l	584,98 oz
VOLTAGE	380 V three-phase 50 Hz			

T3

	2 Groups		3 Groups	
NET WEIGHT	74 kg	163 lb	95 kg	209 lb
GROS WEIGHT	90 kg	198 lb	115 kg	253 lb
POWER	7600 W		9500 W	
CAPACITY BOILER GROUP	0,7 l	23,67 oz	0,7 l	23,67 oz
CAPACITY STEAM BOILER	11,4 l	385,48 oz	17,3 l	584,98 oz
VOLTAGE	208 - 240 V three-phase 50 - 60 Hz			

INDEX

SAFETY INDICATIONS 31

SHIPPING AND HANDLING 34
 MACHINE ID 34

TECHNICAL CHARACTERISTICS 37

1. DESCRIPTION MACHINE 39
 1.1 MAIN KEYBOARD DESCRIPTION 40
 1.2 GROUPS KEYBOARD DESCRIPTION 41
 1.3 ACCESSORIES LIST 42

2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS 43
 2.1 WATER SPECIFICATIONS 43
 2.2 ELECTRICAL SPECIFICATIONS 43

3. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY 44
 3.1 FILLING BOILER MANUALLY 44
 3.2 PUMP ADJUSTMENT 44
 3.3 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT 45
 3.4 REPLACING THE CLOCK BATTERY 45

4. USE 46
 4.1 COMMISSIONING PROCEDURE OR AFTER BOILER MAINTENANCE 46
 4.2 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF 46
 4.3 MAKING COFFEE 47
 4.4 USING STEAM (Manual steam wand) 48
 4.5 MAKING CAPPUCCINO 48
 4.6 HOT WATER SELECTION 48

5. PROGRAMMING 49
 5.1 KEY 49
 5.2 VISUALIZATION (USER Mode) 49
 5.3 PROGRAMMING (TECHNICIAN Mode) 50

6. CLEANING 55
 6.1 SWITCHING OFF 55
 6.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE 55

6.3 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS 55
 6.4 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER 55
 6.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS 55

7. MAINTENANCE 56
 7.1 RESIN AND SOFTENER REGENERATION 56

8. MACHINE FUNCTION MESSAGES 57

ELECTRIC SYSTEM
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 59

ELECTRIC SYSTEM
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 60

ELECTRIC SYSTEM
VA358 WHITE EAGLE DIGIT 61

ELECTRIC SYSTEM
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 CSA 62

ELECTRIC SYSTEM
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 CSA 63

ELECTRIC SYSTEM
VA358 WHITE EAGLE DIGIT CSA 64

HYDRAULIC DIAGRAM
VA358 WHITE EAGLE DIGIT 65

HYDRAULIC DIAGRAM **VA358 WHITE EAGLE T3** 66

BOILER DIAGRAM
VA358 WHITE EAGLE T3 (2-3Gr.) 67

BOILER DIAGRAM **VA358 WHITE EAGLE T3 2 GR** 68

BOILER DIAGRAM **VA358 WHITE EAGLE T3 3 GR** 69

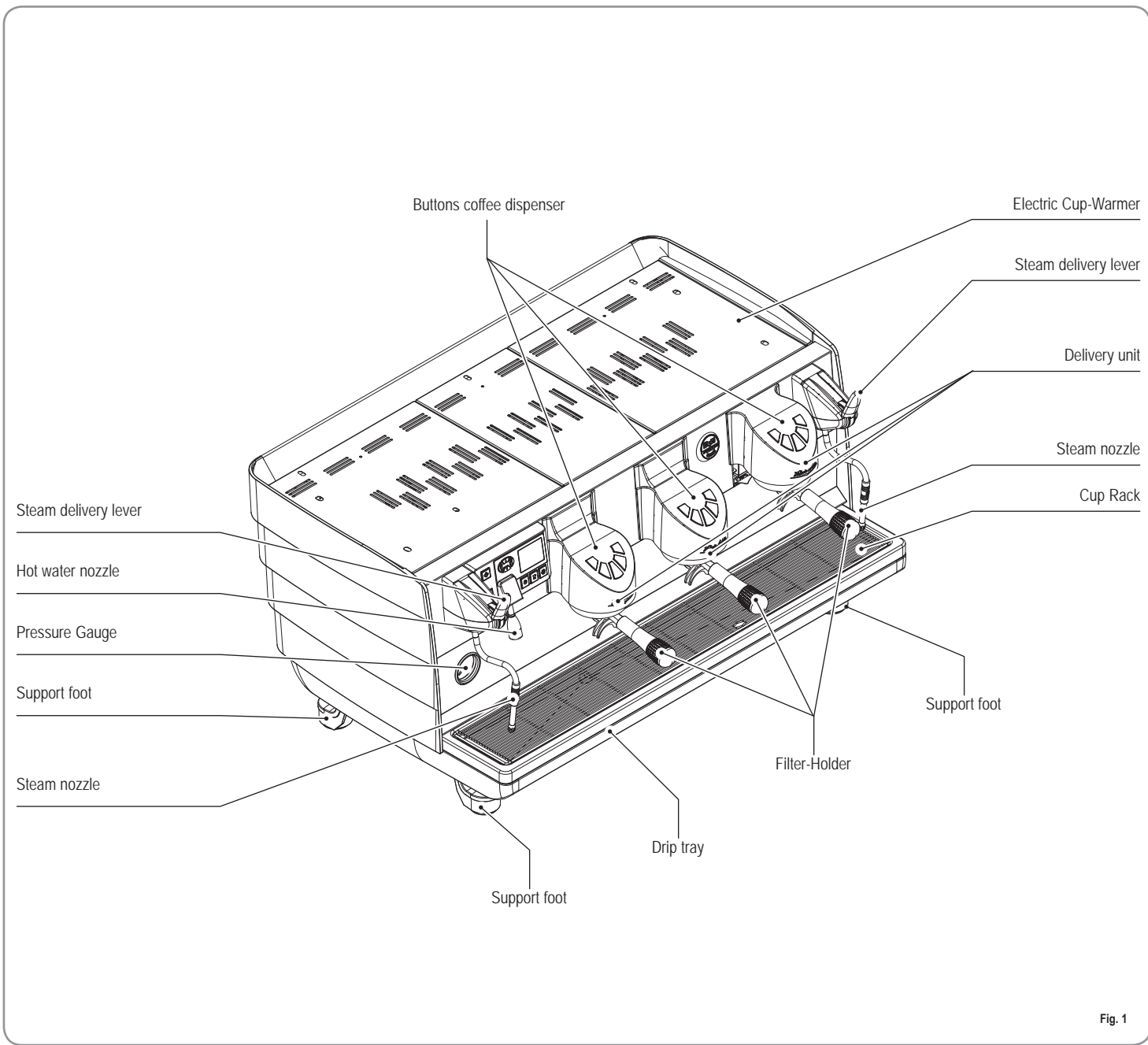
BOILER DIAGRAM **VA358 WHITE EAGLE 2 GR** 70

BOILER DIAGRAM **VA358 WHITE EAGLE 3 GR** 71

BOILER DIAGRAM **VA358 WHITE EAGLE 4 GR** 72



1. DESCRIPTION MACHINE



ENGLISH

Fig. 1

1.1 MAIN KEYBOARD DESCRIPTION

ENGLISH

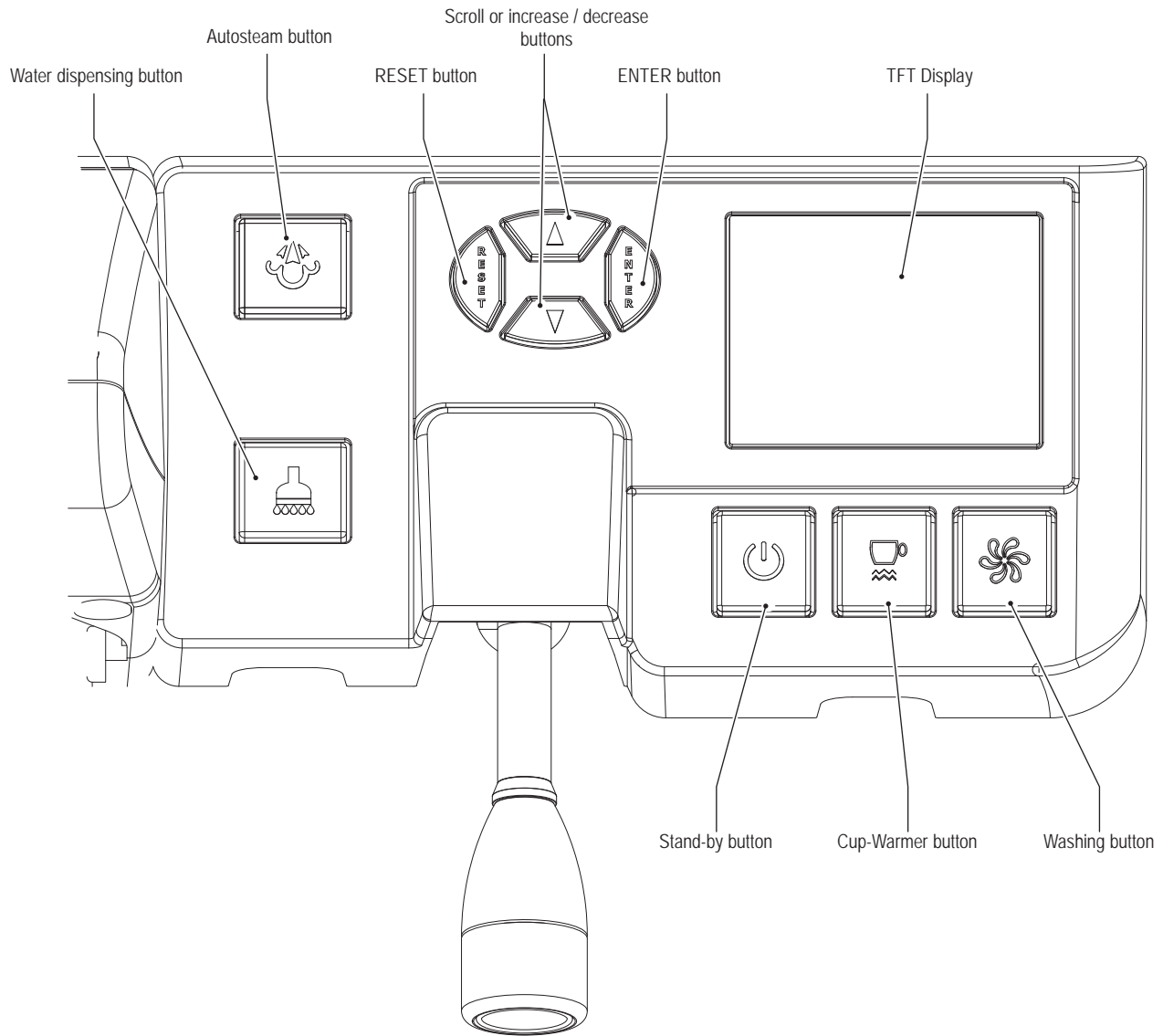


Fig. 2

1.2 GROUPS KEYBOARD DESCRIPTION

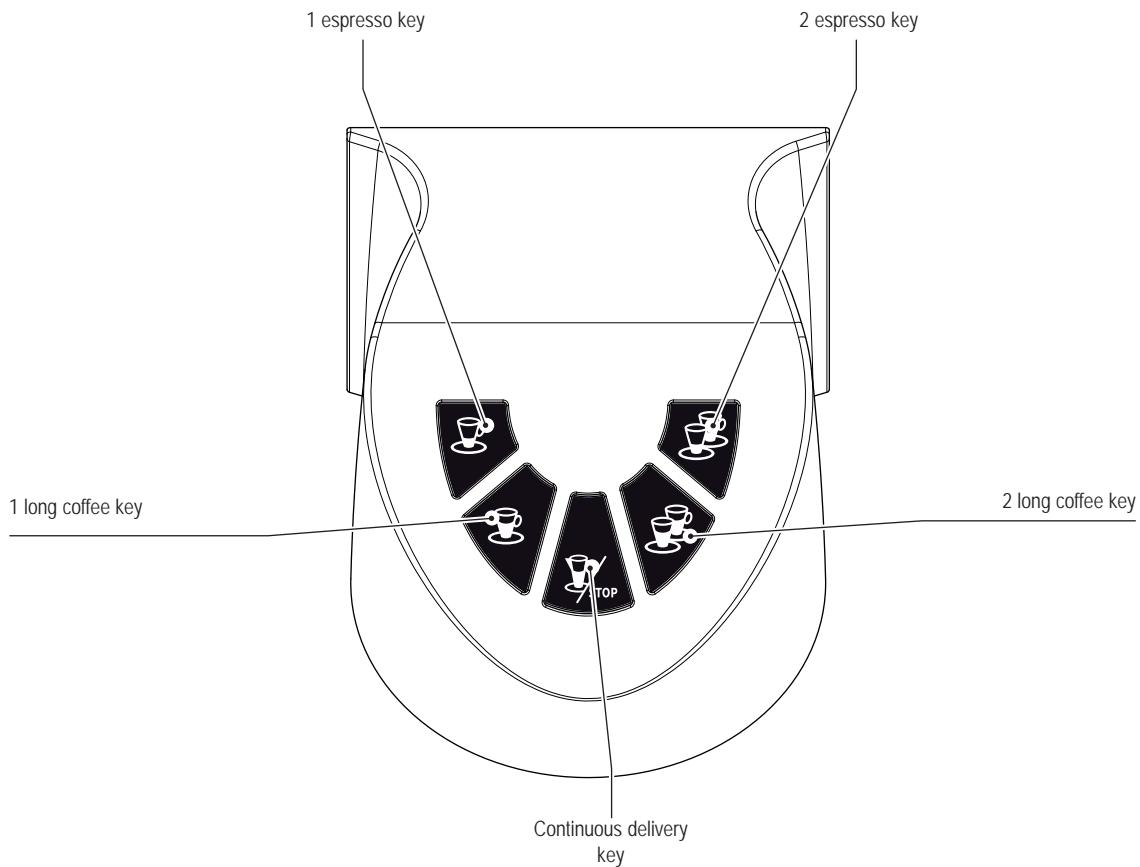
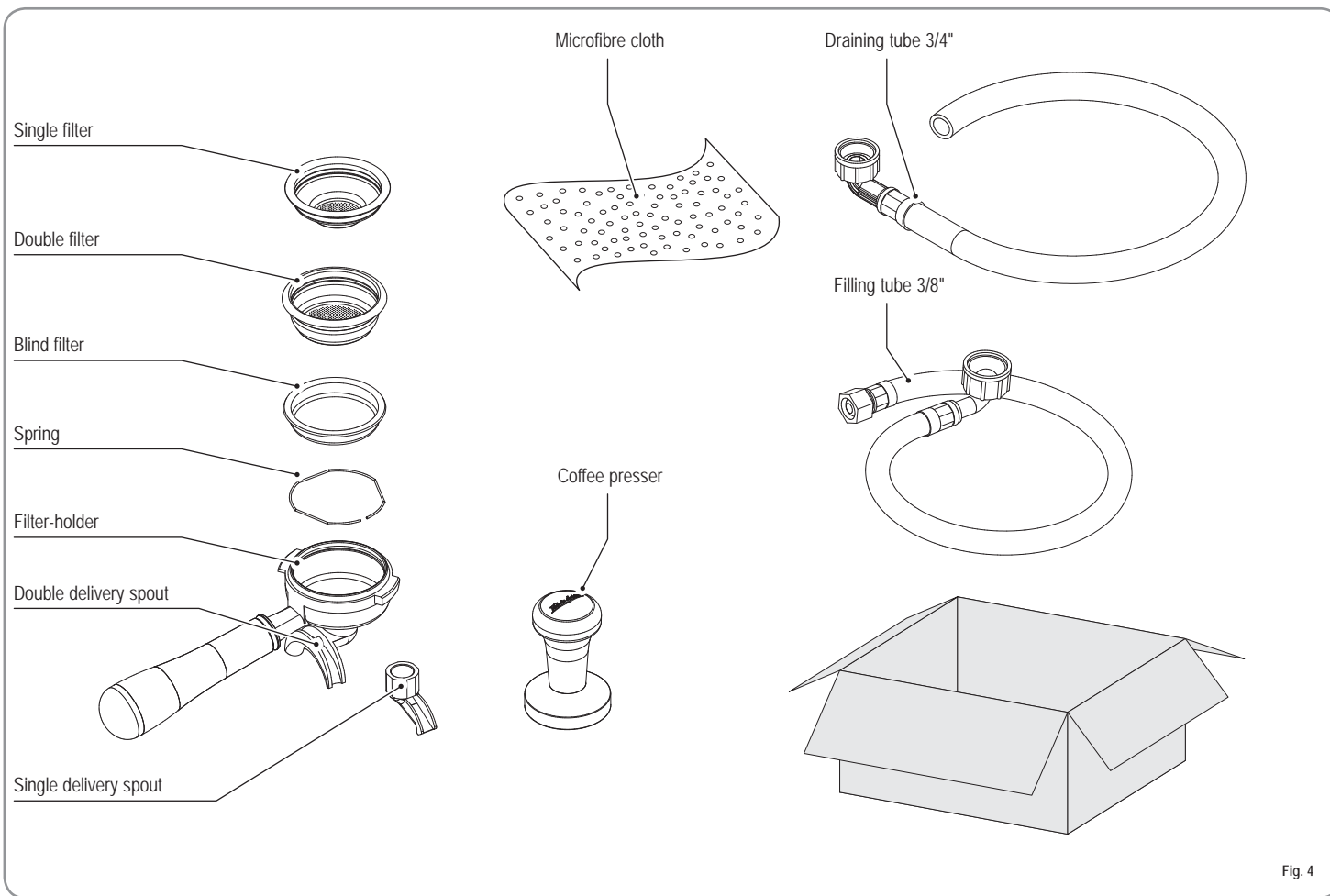


Fig. 3

1.3 ACCESSORIES LIST

ENGLISH



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

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

2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS

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

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

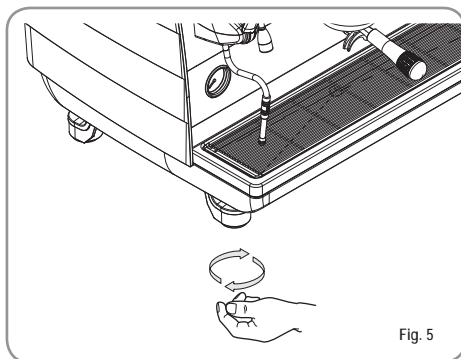


Fig. 5

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

In this way impurities like sand, particles of calcium, rust etc.. will not damage the delicate graphite surfaces and durability will be guaranteed.

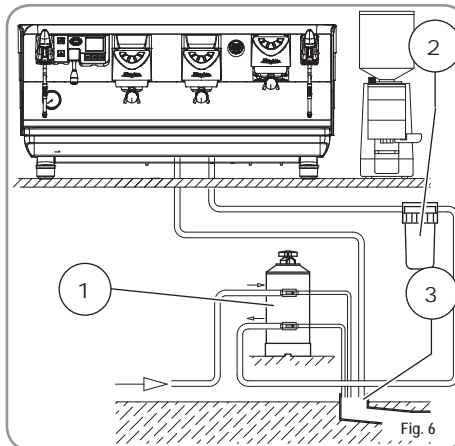
Following these operations, connect the plumbing systems as illustrated in the following figure.



WARNING

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

NOTE: In case of exercises in which the service is continuing make parts of the above at least weekly.



KEY

- 1 Softener
- 2 Mesh filter
- 3 Drain Ø 50 mm

2.1 WATER SPECIFICATIONS

Monitoring of water recipe to keep it within required levels and maintenance of filtration system is the user's responsibility.

Failing to meet and maintain water at the following levels will void the entire warranty:

- total hardness 50-60 ppm (parts per million).
- water line pressure between 2 – 4bar and water to be cold.
- min flow rate: 200 l/hr.
- filtration level below 1.0 micron.
- tds (total dissolved solids) level between 50 – 250 ppm.

- alkalinity level between 10 – 150 ppm.
- chlorine level less than 0.50 mg/l.
- Ph level between 6.5 and 8.5.

2.2 ELECTRICAL SPECIFICATIONS



CAUTION RISK OF SHORT CIRCUITS

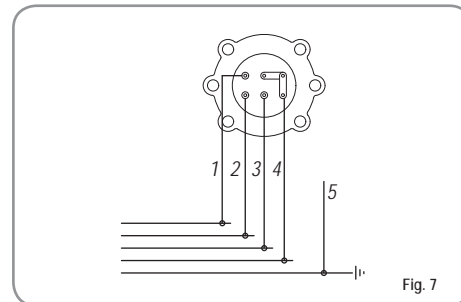
The machine must always be protected by an automatic omnipolar switch of suitable power with contact openings of equal distance or more than 3mm.

Victoria Arduino is not liable for any damage to people or objects due to not observing current security measures.

Prior to connecting the machine to the electrical mains, assess that the voltage shown on the machine's data plate corresponds with that of the mains.

If it does not, carry out the connections on the basis of the available electrical line, as follows:

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



• for V 230 / monophase voltage:

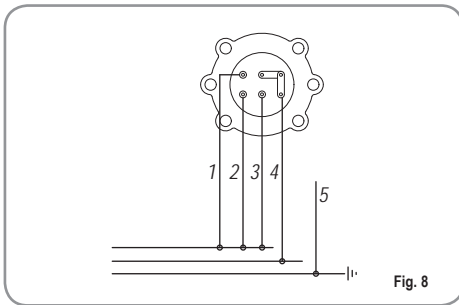


Fig. 8

KEY

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

3. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY

3.1 FILLING BOILER MANUALLY



This operation must be carried out with the machine is turned off.

All models VA358 are equipped with a level gauge to keep the water level inside the boiler constant.

When using the machine for the first time, it is advisable to fill the boiler by hand to avoid damaging the electrical resistor and turning on the electronic protection.

If this should happen, just turn the machine off and then start it up again to complete its loading procedure.

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

- remove the grid and the drip tray;
- turn the manual "A" level tap so that water will enter the boiler;
- after about 45 seconds, shut off the valve "A" as illustrated in the following figure;

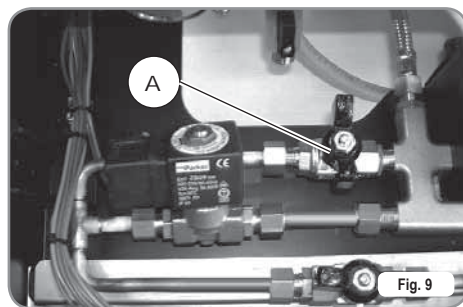


Fig. 9

- switch on the machine.

3.2 PUMP ADJUSTMENT

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

To adjust the service pressure of the boiler, thus regulating the water temperature, according to the various functions and needs of the coffee desired, proceed as follows:

- Remove the grid and the drip tray;
- Turn the pump registration screw, turning it clockwise to INCREASE and counter clock wise to DECREASE the pressure;

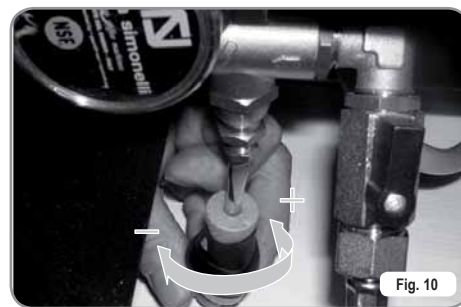


Fig. 10

Advisable pressure: 9 bar

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



Fig. 11

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

3.3 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT

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

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

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

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

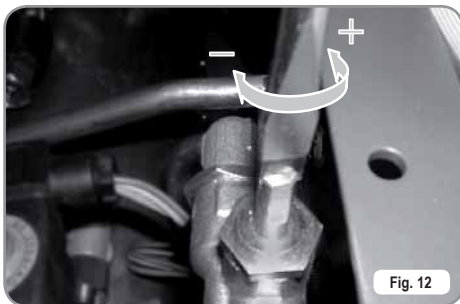


Fig. 12

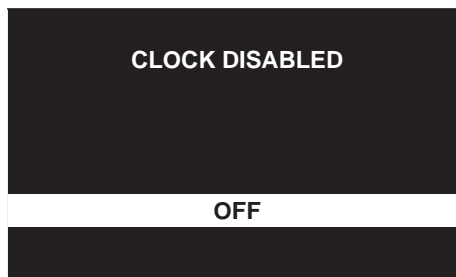
- when the operation has been completed, screw the protective panel back on.


3.4 REPLACING THE CLOCK BATTERY

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

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

- with the machine off the display will read:



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



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



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

4. USE

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

4.1 COMMISSIONING PROCEDURE OR AFTER BOILER MAINTENANCE

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

- 1) If the message "OFF – CLOCK DISABLED" appears on the display proceed as follows in step three.
- 2) If the display reads "OFF" press the ON/OFF  key until it reads "OFF –CLOCK DISABLED" and then proceed as described in step 3.
- 3) Switch on the machine using the ON/OFF  key and automatically after the machine has switched on, some water will be poured from the groups for about 45 seconds to make sure that the coffee boiler tanks have been properly filled.

This cycle cannot and must not be interrupted.

If this cycle is interrupted due to a power outage or if the machine is accidentally switched off from the main switch, the next time the machine is switched on, the cycle will be started again for approximately 45 seconds more.

4.2 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF

SWITCH ON: plug the machine into the power socket and press the switch "A" so it is in position "I"; the machine will switch on.



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

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



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





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

MANUAL SWITCHING ON/OFF

Automatic On/Off NOT PROGRAMMED

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

SWITCH ON: press the ON/OFF button  for about 2 seconds until the light  switches on.

The control unit will start up an auto diagnosis cycle to check the functions, all the selection keys will light up.



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



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

WARNING

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

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



Automatic On/Off PROGRAMMED

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

The machine will SWITCH OFF at the first time set for stopping the coffee maker (see the PROGRAMMING chapter and the ENERGY SAVING section).

The control unit will perform an auto diagnosis of all functions and all of the selection keys will light up. After the diagnostics stage, the "Home Page" will open on the screen:



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

WARNING

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

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

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

4.3 MAKING COFFEE

WARNING

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

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

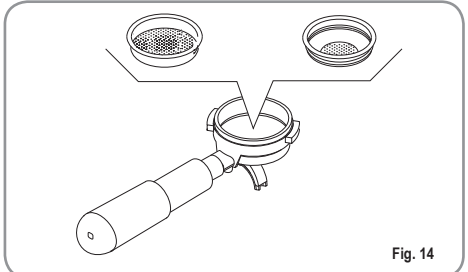


Fig. 14

- 2) Fill the doser with coffee to the brim and put the coffee inside the filter.

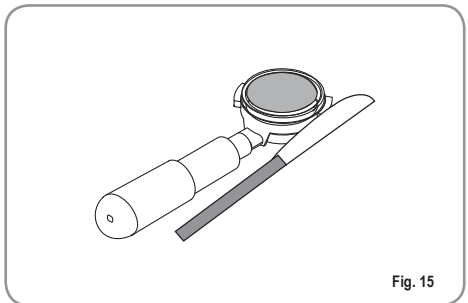


Fig. 15

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

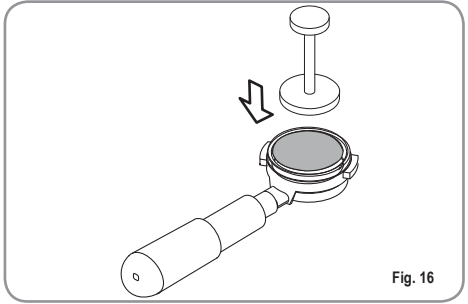
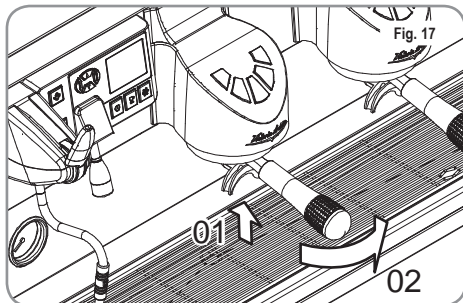


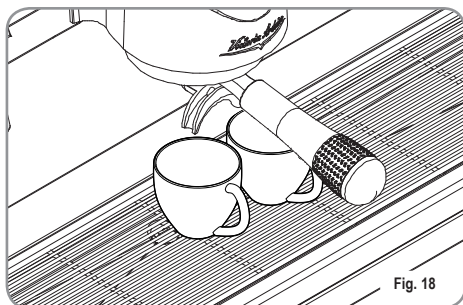
Fig. 16



ENGLISH

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



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



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

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

4.4 USING STEAM (Manual steam wand)

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

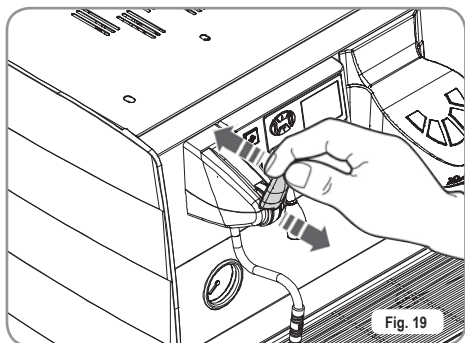
CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

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

To use the steam function, pull or push the relevant lever, as shown in the figure.

By pulling it completely the lever will hold a position of maximum delivery; by pushing it, the lever will automatically give way.

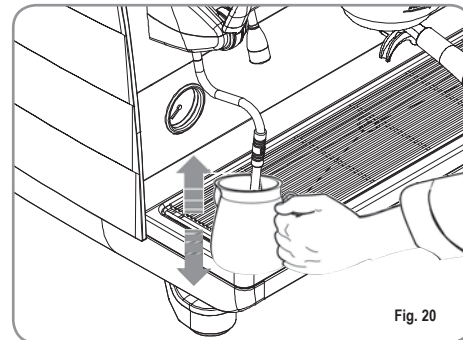
The two steam nozzles are articulated to guarantee their easy use.



4.5 MAKING CAPPUCCINO

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

completed the procedure, clean the nozzle carefully with a soft cloth.



4.6 HOT WATER SELECTION

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

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

This nozzle delivers hot water to make tea or herb teas.

Place a suitable container under the hot water nozzle. Press the hot water select button once;

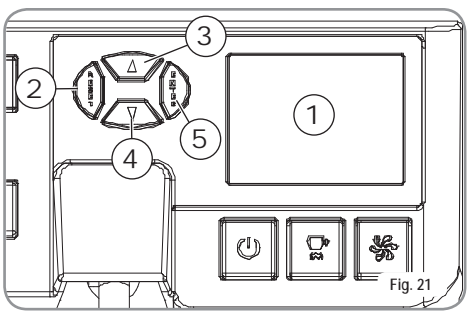
the light  will switch on.

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

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

5. PROGRAMMING

5.1 KEY



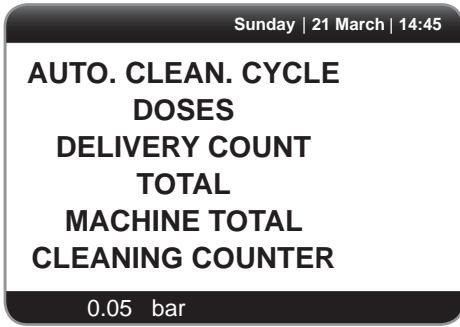
- ① LCD Display.
- ② **RESET** key: to turn the machine on and off and to exit menu.
- ③ **CURSORS** key: to scroll the menu and to increase and decrease values.
- ④
- ⑤ **ENTER** key: to access the menu.

LIST OF DISPLAY FUNCTIONS (USER Mode)

AUTO. CLEAN. CYCLE
DOSES
DELIVERY COUNT
TOTAL
MACHINE TOTAL
CLEANING COUNTER

5.2 VISUALIZATION (USER Mode)

To enter the user mode display environment, hold down the **ENTER** key for few seconds. The machine will read:



AUTOMATIC CLEANING CYCLE

- The display will show:



- Press **ENTER** and the display will read:



- The key in each unit will begin to flash on and off. Insert the blind filter into the filter-holder, add half a dose of detergent and attach the filter-holder into the unit where you intend to carry out the automatic cleaning cycle. Carrying out a cleaning cycle in more than one unit at a time is possible.
- Press the key to start the unit automatic cleaning cycle. The display will read:



where 1W indicates that the cleaning cycle has been activated within the 1st unit. Once the cycle of 15 deliveries of 5 seconds each, with a 10-second pause between each delivery, has been completed the selected unit

- key will begin to flash on and off again and the display will read:



Where 1R indicates that the group has been activated the rinse cycle. Press the key to start the rinsing.

- Press the **RESET** key to view the next functions or to quit the display mode.

DOSES

- The display will read:



- Press the **ENTER** key to access the settings:
 - 1 Espresso
 - 1 long coffee
 - 2 Espresso
 - 2 long coffees
 - Hot water
 - Steam
 The related buttons flashing.


- Pressing one of the flashing keys will show the corresponding programmed setting on the display.
- Press the **RESET** key to quit the display mode.

ENGLISH

POURING COUNT

- The display will read:


DELIVERY COUNT

- Press the **ENTER** key and all of the dose, hot water and steam keys will start to flash.
- Pressing one of the flashing keys will show the corresponding counter on the display.
- Hold for a few seconds the button  to reset the counter group.
- Press the **RESET** key to quit the display mode.

TOTAL

- The display will read:

TOTAL

- The key  of each group will flash and when pressed, the machine will show the number of coffees poured with the given group.
- Press the **▲ ▼** keys to view the other functions.

TOTAL GROUP
XXX

- Press the **RESET** key to quit the display mode.

MACHINE TOTAL

- The display will read:


MACHINE TOTAL
DELIVE. xxx

- Press the **▲ ▼** keys to view the other functions.
- Press the **RESET** key to quit the display mode.














WASH COUNT


- The display will read:

CLEANING COUNTER

- The key for each group  will flash and when pressed, the display will show the number of wash cycles carried out for that particular group.
- Press the **▲ ▼** keys to view the other functions.
- Press the **RESET** key to quit the display mode.

LIST OF PROGRAMMABLE FUNCTIONS (TECHNICIAN MODE)

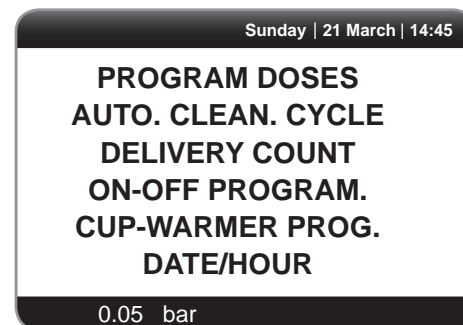
PROGRAM DOSES 
 AUTO. CLEAN. CYCLE 
 DELIVERY COUNT 
 ON-OFF PROGRAM. 
 CUP-WARMER PROG. 
 DATE/HOUR 
 POURING TIME 
 SETPOINT PRESS.  °
 FAULTS HISTORY 
 MAINTENANCE 
 SETPOINT TEMPERATURE *
 LANGUAGE 
 INFORMATION 

 Operation to be carried out **EXCLUSIVELY** by a Qualified Technician. Adjustment by **NON** qualified technicians can invalidate the guarantee.

- * T3 version only
- ° Digit version only

5.3 PROGRAMMING (TECHNICIAN Mode)

To enter the Technician Mode programming environment press and hold for a long time the **ENTER** key and wait for the acoustic signal.



PROGRAMMING DOSES

- The display will read:

PROGRAM. DOSES

- Press **ENTER** and the display will read:

PROGRAM. DOSES
SELECT


All the programmable keys will start to flash on and off.

- Press the coffee key you wish to program; the display will read:


VOLUME C.C.:

Followed by the dose amount already set by the manufacturers.

- Vary the dose, by pressing the buttons **▲ ▼**.


- By pressing the coffee key you want to program, delivery will be started up (in the meantime all the other keys will turn off).
- Once you have the required dose, press the continuous coffee key  to stop pouring.
- The display will show the new dose amount which can still be changed by means of the keys ▲ ▼ .
- Press the ENTER key to confirm the programmed dose.
- Press the RESET key to cancel programming.
- The programmed coffee key will switch off.


Hot Water

- Press the  button and make sure that it lights up. The display will read:

PROGRAM. DOSES
SECONDS X.X

The value X.X is the default setting. Press the ▲ ▼ keys to vary the hot water delivery time.


- If a new sampling is desired press the  button again.

Delivery starts. When the desired dose has been reached press the button again .

- The display will show the new dose value set which can still be changed by pressing the ▲ ▼ keys.
- Press the ENTER key or go on to a further selection to terminate the operation.
- Press the RESET key to cancel programming.

The  button will turn off.


Steam timer / temperature

- Press the  button and make sure it lights up. In those models provided with a temperature probe (optional) the control unit automatically recognizes the presence of the probe and the display will read:

PROGRAM. DOSES
STEAM. TEM. C


followed by the temperature set previously by the manufacturer.


Press the ▲ ▼ keys to vary the temperature of the beverage you want to heat. When the desired temperature has been reached, the steam delivery will automatically stop.


- In the standard version (without temperature probe), on pressing the  the display will read:

PROGRAM. DOSES
STEAM. SEC.

followed by the amount already set by the manufacturers. Press with the ▲ ▼ keys to vary the steam delivery time.

- If a new sampling is desired press the  button again.

Delivery starts. When the desired dose has been reached press the button again .

- The display will show the new value set which can still be changed by pressing the ▲ ▼ .
- Press the ENTER key or go on to a further selection to terminate the operation.
- Press the RESET key to cancel programming. The  button will turn off.



AUTOMATIC CLEANING CYCLE

- The display will show:


AUTO. CLEAN. CYCLE

- Press ENTER and the display will read:


AUTO. CLEAN. CYCLE
SELECT

- The key in each unit  will begin to flash on and off. Insert the blind filter into the filter-holder, add half a dose of detergent and attach the filter-holder into the unit where you intend to carry out the automatic cleaning cycle. Carrying out a cleaning cycle in more than one unit at a time is possible.
- Press the  key to start the unit automatic cleaning cycle. The display will read:

AUTO. CLEAN. CYCLE
i W

where 1W indicates that the cleaning cycle has been activated within the 1st unit. Once the cycle of 15 deliveries of 5 seconds each, with a 10-second pause between each delivery, has been completed the selected unit  key will begin to flash on and off again and the display will read:

AUTO. CLEAN. CYCLE
i R

- Where 1R indicates that the group has been activated the rinse cycle. Press the  key to start the rinsing.
- Press the RESET key to view the next functions or to quit the display mode.

ENGLISH

DELIVERY COUNT

- The display will read:

DELIVERY COUNT

- By pressing the **ENTER** key the display will read:

SELECTION TOTAL
SELECT

- All the delivery keys will start to flash on and off. By pressing one of the delivery keys the amount of the deliveries made will be visualised.
- Hold down the **RESET** key for 3 seconds to reset.

NOTE: The continuous coffee equals one delivery.

- Press **▼** key and the display will read:

MACHINE TOTAL
DELIVE. XXXX

This indicates the total amount of deliveries made.

- Hold down the **RESET** key for 3 seconds to reset.
- By pressing the **▼** key the display will read:

CLEANING COUNTER

To access the automatic cleaning counter press **ENTER**.

- The keys **▶** **◀**, on the machine will begin to flash; when the group key is pressed, the display will show the number of wash cycles carried out. Hold down the **RESET** key for 3 seconds to reset.

ON-OFF PROGRAM.

- The display will read:

ON-OFF PROGRAM

- By pressing the **ENTER**, the display will read:

MONDAY
ON 07:30 OFF 23.30

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

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

DAY OFF

(to reinstate, press **RESET**)

After the word **SUNDAY**, by pressing **▼** again, a beep will signal that you have come to the following page.

CUP-WARMER PROGRAMMING

- The display will read:

CUPWARMER PROG.

Programming time


- Pressing **ENTER** will cause the display to read, for example:

CUP-WARMER PROG.
ON XX OFF xx

The message ON XX will begin to flash; use the **▲** **▼** keys to change the cup warmer open time (from 0 to 60 min).

- Press **ENTER** to confirm and pass to the cup warmer OFF time (from 0 to 60 min).

NOTE: Setting one of the two ON/OFF values to 0 will automatically bypass the function.

- Press  key for few seconds to pass to the next page.

DATE/HOUR

- The display will read:

DATE/HOUR

- By pressing the **ENTER** key, the display will read for example:

MONDAY 08:22
01 FEBRUARY 2016

The times will start to flash on and off.

- Vary the hours and the minutes by using the key ▲ ▼ .
- Confirm by pressing the ENTER key.

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

On completion press ENTER to go on to the next page.

DELIVERY TIME

- The electronic system control delivery times according to the coffee grinding fineness.
- The display will read:

DELIVERY TIME

- When the ENTER key is pressed, the display will read:

DELIVERY TIME
XXX

Using the ▲ ▼ keys, it is possible to select XXX as:

- **NOT ACTIVE:** pouring times will not be shown.
- **TIMED:** It will be displayed delivery times.
- **PERSISTENT:** It displays the time of the last delivery.
- Press ENTER to confirm and pass to the next step.
- Press RESET to return to the previous page without confirming.

SETPOINT PRESS.

Allows to chose the pressure/ temperature in the working status.

SETPOINT PRESS.

When the ENTER key is pressed, the display will read:

SETPOINT PRESS.
XX.XX BAR

Press ▲ ▼ to adjust the work-press/temp point.

- Press ENTER to confirm and pass to the next step.
- Press RESET to return to the previous page without confirming.

PRESSURE - TEMPERATURE TABLE

Bar	°C	°F
0,50	110,5	230,9
0,55	111,5	232,7
0,60	112,5	234,5
0,65	113,5	236,3
0,70	114	237,2
0,75	115	239
0,80	115,5	239,9
0,85	116,5	241,7
0,90	117,5	243,5
0,95	118	244,4
1,00	119	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121	249,8
1,20	122	251,6
1,25	112,5	252,5
1,30	123	253,4
1,35	124	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125	257
1,50	126	258,8
1,55	126,5	259,7
1,60	127	260,6

FAULTS HISTORY

- The display will read:

FAULTS HISTORY

- By pressing the ENTER key, the display will read:

ENGLISH

ERROR 01

- Pressing the ▼ key, allows you to scroll down the ten previous alarms saved in the memory. After the tenth alarm, by pressing the ▼ key again you can go on to the next page.

MAINTENANCE

- The display will read:

MAINTENANCE

- By pressing the ENTER key, the display will read:

DELIVE. 10000
01 JANUARY 2005

- Use the ▲ ▼ keys to set both values.
 - Use the ENTER key to confirm.
- Once the set delivery limit or the set maintenance date have been reached, the display will visualize the message:

MAINTENANCE

To remove the MAINTENANCE message, move the date forward or increase the number of coffees.

SETPOINT TEMPERATURE
(VERSION T3 ONLY)

- It is possible to access this function by pressing the ENTER key.

The ▲ ▼ key serves to adjust the temperatures of the boilers and units; the ENTER key is used to confirm and pass to the next value. When the last unit has been confirmed, the function returns to the main menu.


Pressing the RESET key moves to the next value to be adjusted; any changes made will not be saved.

SETP G1: Unit 1 temperature
SETP C1: Boiler 1 temperature
SETP G2: Unit 2 temperature
SETP C2: Boiler 2 temperature
SETP G3: Unit 3 temperature
SETP C3: Boiler 3 temperature
SETP G4: Unit 4 temperature
SETP C4: Boiler 4 temperature

SETPOINT TEMPERATURE

- When the display reads:

SETPOINT TEMP.

- Pressing the  key for a few seconds will open the OFFSET function.
 - The ▲ ▼ keys serve to adjust the OFFSET of the various unit boilers.
 - The ENTER key confirms and passes to the next value
 - When the last unit has been confirmed, the function returns to the main menu
 - Pressing the RESET key passes to the adjustment of the next value; any changes made will not be saved.
- OFFS. G1: Group 1 offset
OFFS. C1: Boiler 1 offset
OFFS. G2: Group 2 offset

OFFS. C2: Boiler 2 offset
OFFS. G3: Group 3 offset
OFFS. C3: Boiler 3 offset
OFFS. G4: Group 4 offset
OFFS. C4: Boiler 4 offset

LANGUAGE

- The display will read:

LANGUAGE

- Press the ENTER key to visualise the language already set. Choose the desired language by using the ▲ ▼ .
- Press ENTER to confirm and pass to the next step.
- Press RESET to return to the previous page without confirming.

INFORMATION

The display shows the information of the electronic power board and of the display:

REL. POWER 0.13
REL. TFT 0.11

6. CLEANING

6.1 SWITCHING OFF

To switch the machine off press the main switch and set the machine to the "0" energy position.

6.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

The machine must be set to "0" power (switch off and disconnecter open) before any cleaning operations are performed.



WARNING

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



WARNING

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

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

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

6.3 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS

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



Fig. 22

NOTE: To clean proceed as follows:

- Turn the screw placed in the centre of the coffee-holder.
- Slide the coffee-holder out and check that its holes are not obstructed but clean.
- If obstructed, clean as described.

We recommend cleaning the coffee-holder once a week.

6.4 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER

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

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

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



CAUTION RISK OF INTOXICATION

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

To carry out the washing procedure, proceed as follows:

- Substitute the filter with the delivery unit blind filter.
- Fill it with two spoonfuls of special cleanser powder and insert it into the unit filter-holder.
- Press one of the coffee keys and halt it after 10 seconds.
- Repeat the procedure several times.
- Remove the filter-holder and carry out a few deliveries.

6.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

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

7. MAINTENANCE

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

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

7.1 RESIN AND SOFTENER REGENERATION

To avoid scaling deposits in the boiler and in the heating exchangers, the softener must always be kept efficient.

Therefore, the ionic resins must be regularly regenerated.

Regeneration times are established according to the quantity of coffee delivered daily and the hardness of the water utilised

These can be seen in the diagram included in the following figure.

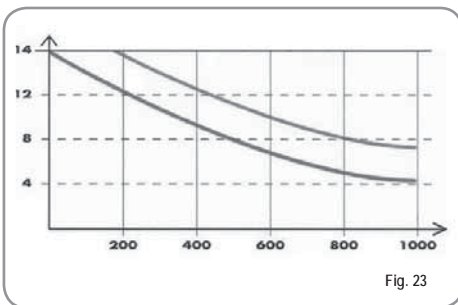


Fig. 23

Regeneration procedures are as follows:

- 1) Turn the machine off and place a container large enough to contain at least 5 litres under tube E.

Turn levers C and D from left to right; take the cap off by unscrewing knob and fill with 1 Kg normal kitchen salt.

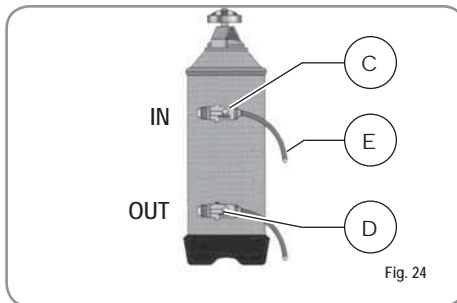


Fig. 24

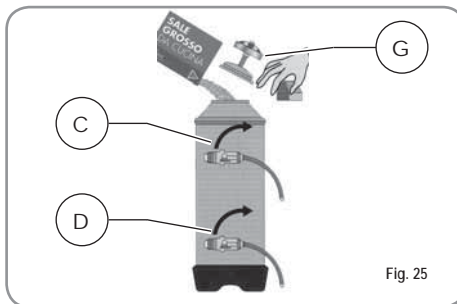


Fig. 25

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

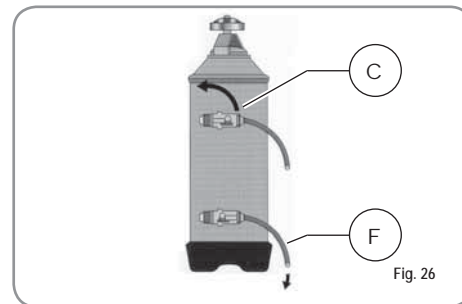


Fig. 26

- 3) Reposition lever D towards the left.

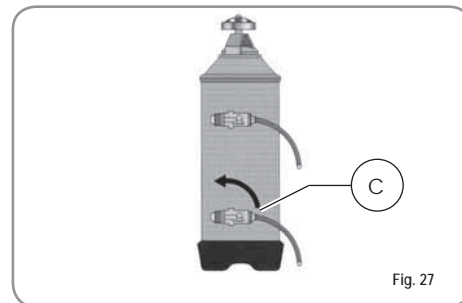


Fig. 27

8. MACHINE FUNCTION MESSAGES

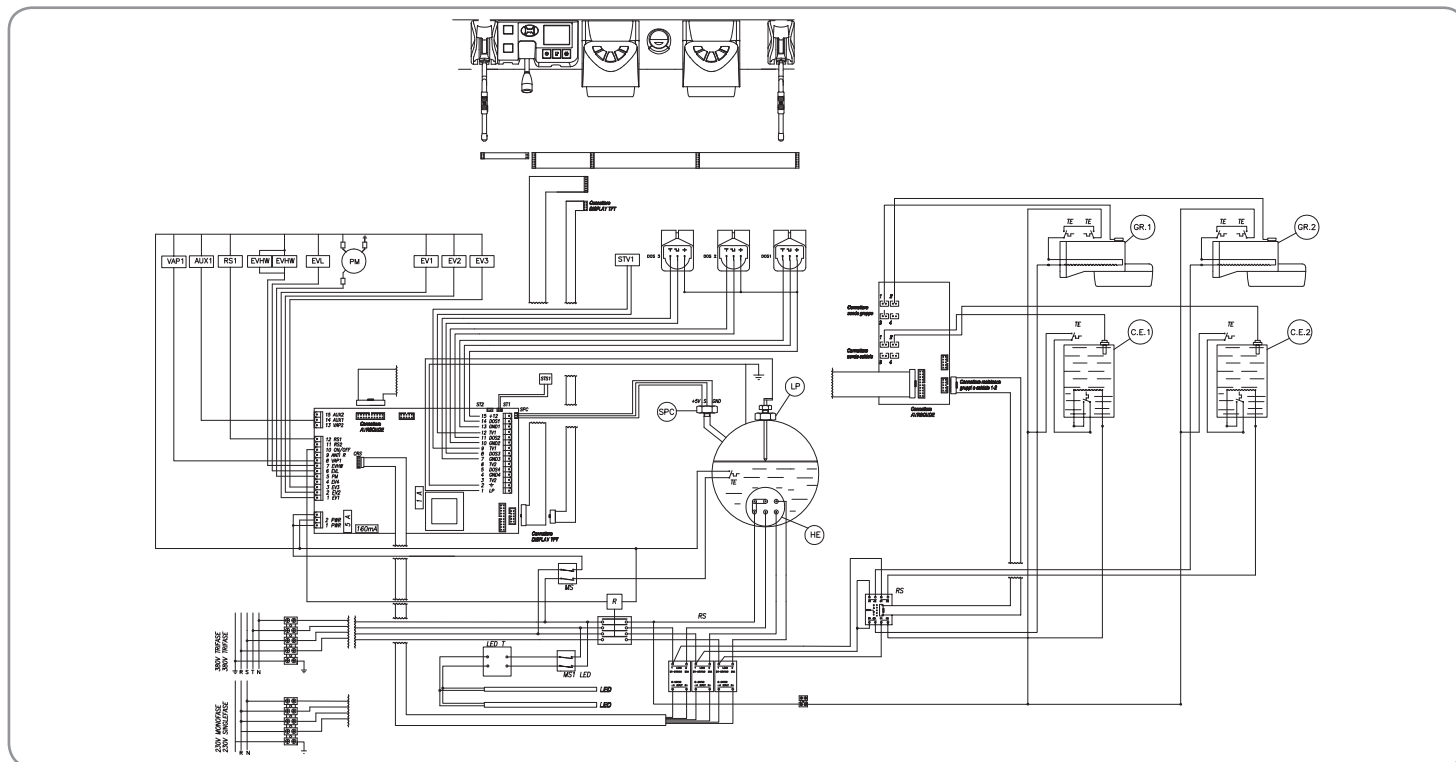
DISPLAY AND KEY INDICATIONS	CAUSE	EFFECT	SOLUTION	NOTE
DIAGNOSIS OF ERROR	At the time of the diagnosis the system presents faults within the control unit EPROM.	If after 90 sec of machine functioning the water level is not re-established.		
DELIVERY ERROR	On reaching delivery time limit (120 seconds)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

NOTE

ENGLISH

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM

VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3



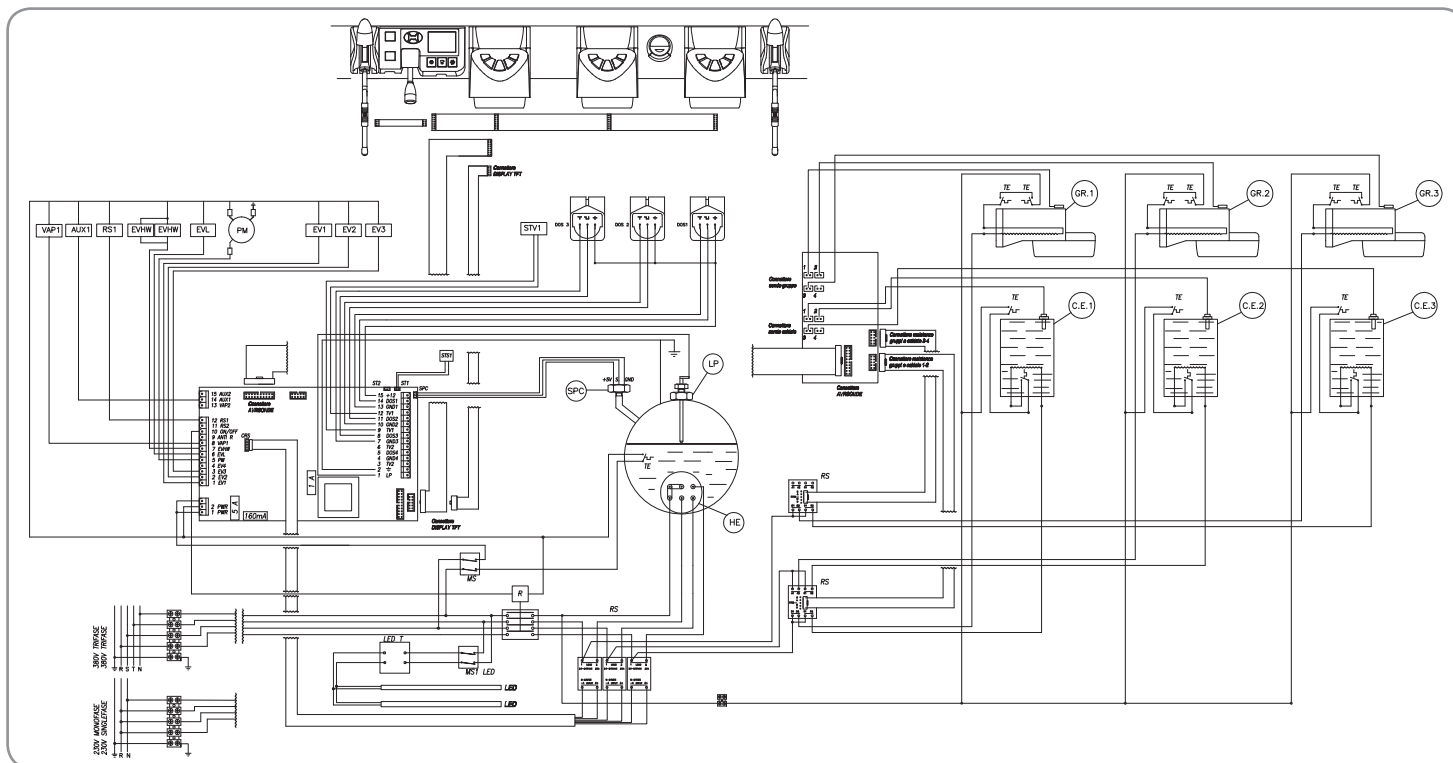
LEGENDA / KEY

MS	Interruttore / Switch.
R	Relè / Relay.
RS	Relè statico / Relay.
PM	Motore pompa / Pump Motor.
HE	Resistenza boiler / Boiler heater element.
LP	Sonda livello / Level probe.
EV1	Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1.
EV2	Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2.
EV3	Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3.
EV4	Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4.
TE	Termostato / Thermostat.
EVHW	Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve.

P	Pressostato / Pressure switch.
EVS	Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve.
RS1	Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1.
RS2	Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2.
ST1	Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1.
ST2	Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2.
SPC	Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor.
CRS	Connettore relè statici / Static relays connector.

EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec.
STS1	Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1.
STS2	Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2.
LED	Opzionale / optional.
MS1	Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional).
LED T	Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional).

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3



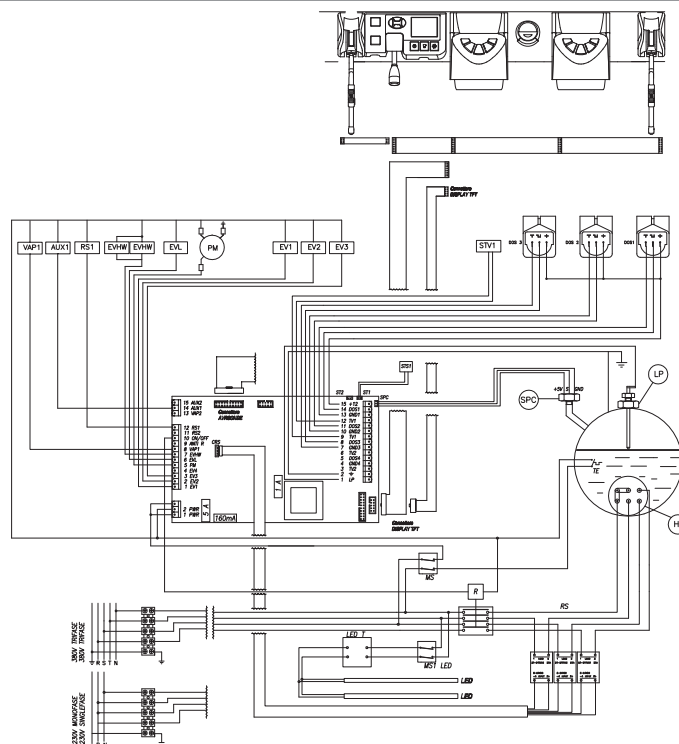
LEGENDA / KEY

MS	Interruttore / Switch.
R	Relè / Relay.
RS	Relè statico / Relay.
PM	Motore pompa / Pump Motor.
HE	Resistenza boiler / Boiler heater element.
LP	Sonda livello / Level probe.
EV1	Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1.
EV2	Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2.
EV3	Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3.
EV4	Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4.
TE	Termostato / Thermostat.
EVHW	Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve.

P	Pressostato / Pressure switch.
EVS	Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve.
RS1	Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1.
RS2	Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2.
ST1	Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1.
ST2	Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2.
SPC	Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor.
CRS	Connettore relè statici / Static relays connector.

EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec.
STS1	Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1.
STS2	Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2.
LED	Opzionale / optional.
MS1	Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional).
LED T	Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional).

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM VA358 WHITE EAGLE DIGIT



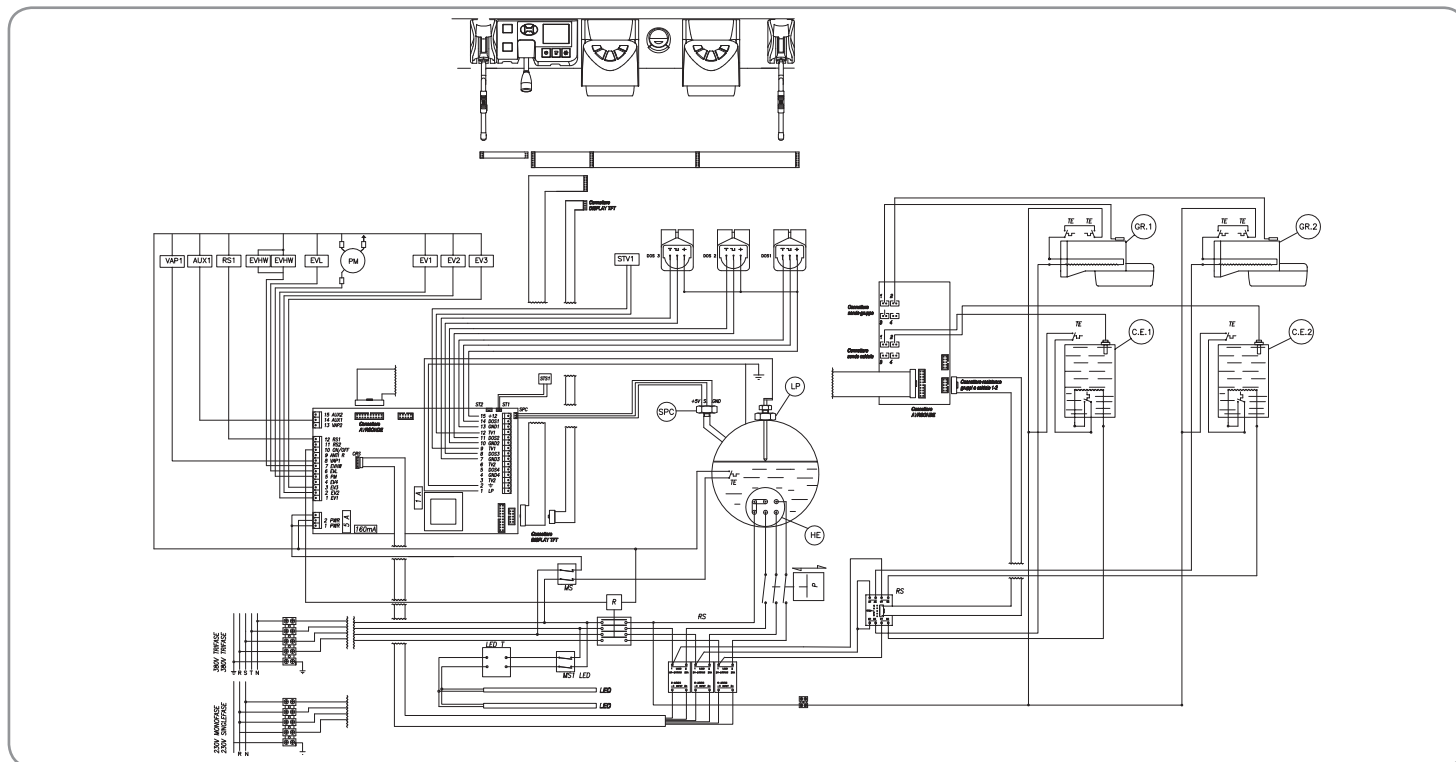
LEGENDA / KEY

MS Interruttore / Switch.
R Relè / Relay.
RS Relè statico / Relay.
PM Motore pompa / Pump Motor.
HE Resistenza boiler / Boiler heater element.
LP Sonda livello / Level probe.
EV1 Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1.
EV2 Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2.
EV3 Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3.
EV4 Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4.
TE Termostato / Thermostat.
EVHW Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve.

P Pressostato / Pressure switch.
EVS Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve.
RS1 Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1.
RS2 Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2.
ST1 Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1.
ST2 Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2.
SPC Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor.
CRS Connettore relè statici / Static relays connector.

EVL Elettrovalvola livello / Water level elec.
STS1 Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1.
STS2 Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2.
LED Opzionale / optional.
MS1 Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional).
LED T Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional).

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 CSA



LEGENDA / KEY

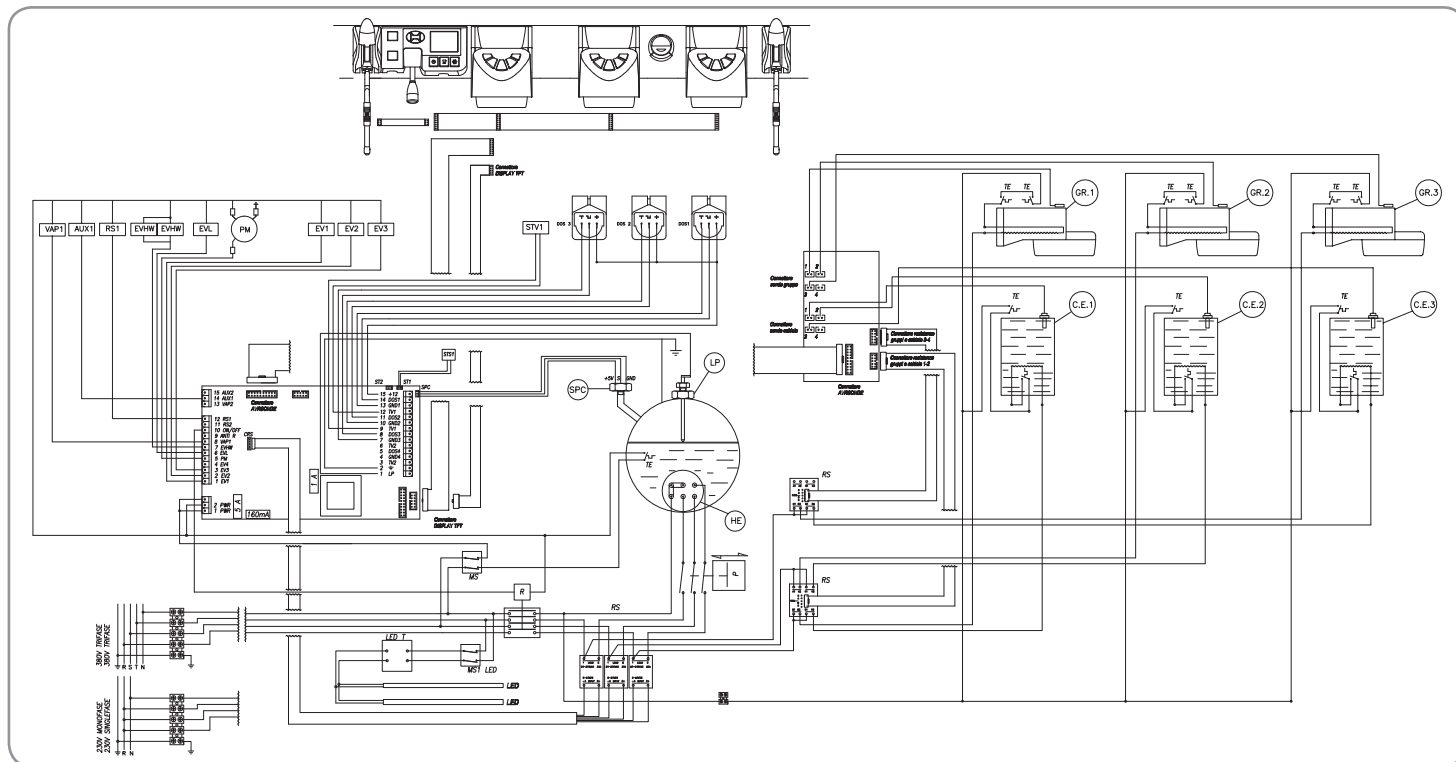
MS	Interruttore / Switch.
R	Relè / Relay.
RS	Relè statico / Relay.
PM	Motore pompa / Pump Motor.
HE	Resistenza boiler / Boiler heater element.
LP	Sonda livello / Level probe.
EV1	Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1.
EV2	Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2.
EV3	Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3.
EV4	Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4.
TE	Termostato / Thermostat.
EVHW	Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve.

P	Pressostato / Pressure switch.
EVS	Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve.
RS1	Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1.
RS2	Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2.
ST1	Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1.
ST2	Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2.
SPC	Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor.
CRS	Connettore relè statici / Static relays connector.

EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec.
STS1	Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1.
STS2	Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2.
LED	Opzionale / optional.
MS1	Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional).
LED T	Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional).

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM

VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 CSA



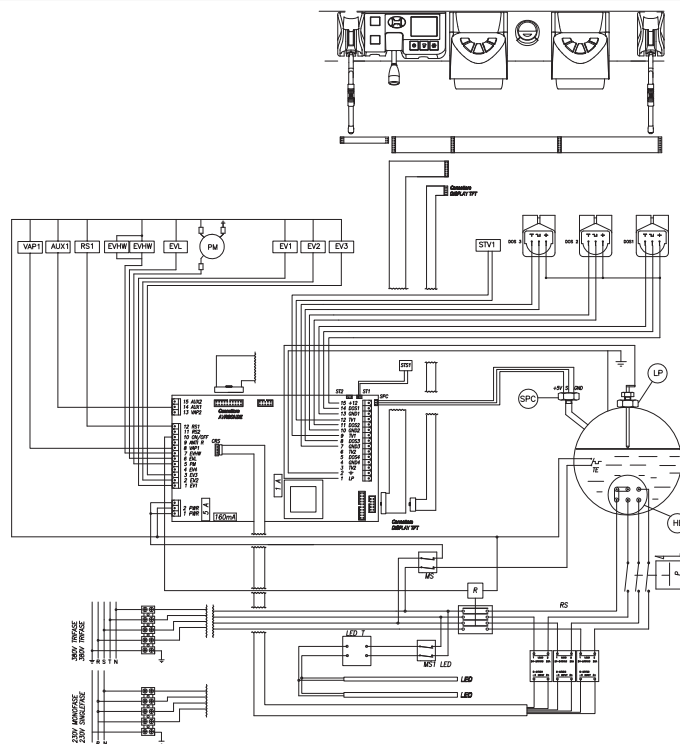
LEGENDA / KEY

MS	Interruttore / Switch.
R	Relè / Relay.
RS	Relè statico / Relay.
PM	Motore pompa / Pump Motor.
HE	Resistenza boiler / Boiler heater element.
LP	Sonda livello / Level probe.
EV1	Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1.
EV2	Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2.
EV3	Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3.
EV4	Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4.
TE	Termostato / Thermostat.
EVHW	Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve.

P	Pressostato / Pressure switch.
EVS	Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve.
RS1	Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1.
RS2	Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2.
ST1	Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1.
ST2	Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2.
SPC	Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor.
CRS	Connettore relè statici / Static relays connector.

EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec.
STS1	Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1.
STS2	Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2.
LED	Opzionale / optional.
MS1	Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional).
LED T	Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional).

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM VA358 WHITE EAGLE DIGIT CSA



LEGENDA / KEY

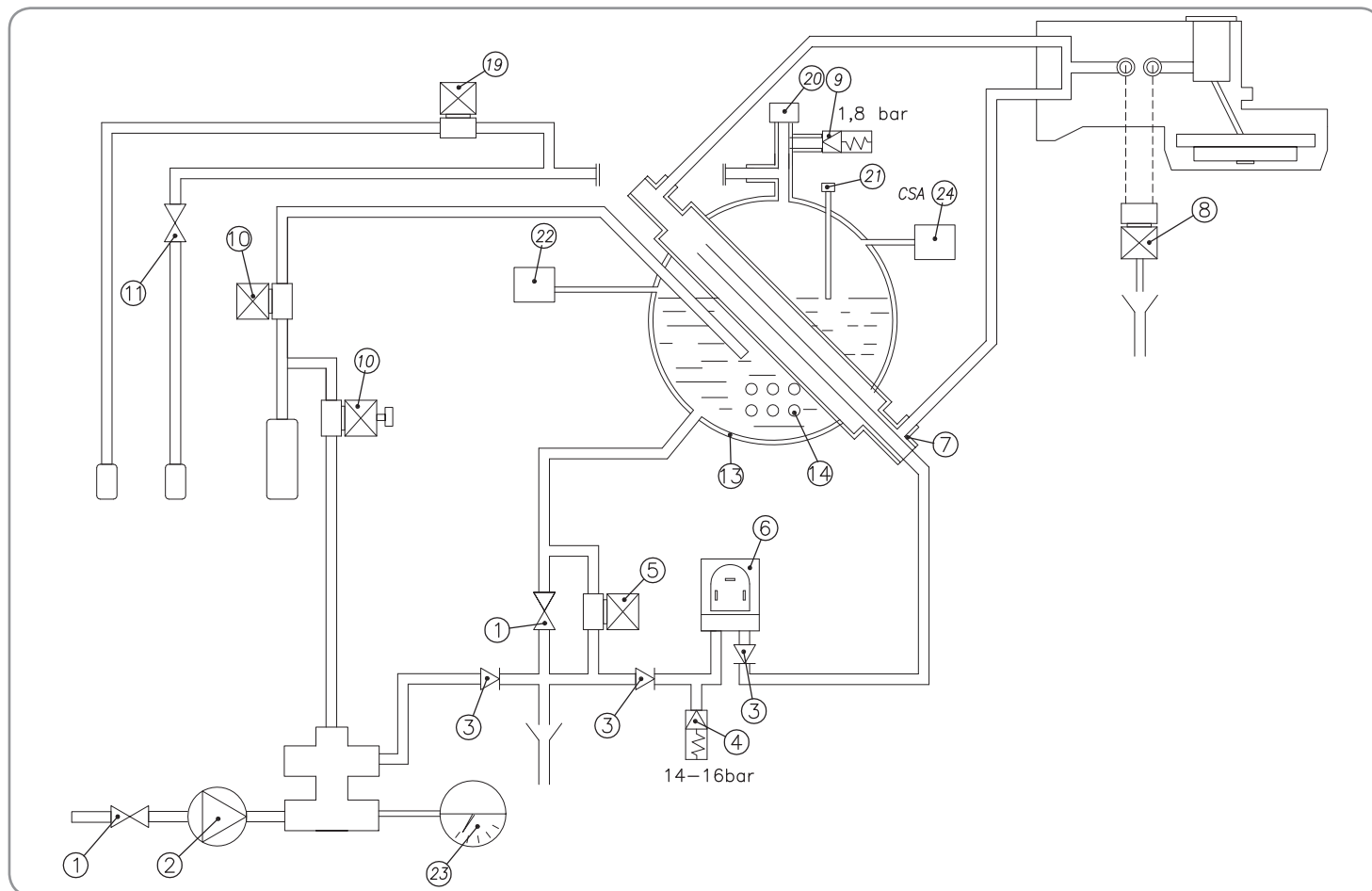
MS	Interruttore / Switch.
R	Relè / Relay.
RS	Relè statico / Relay.
PM	Motore pompa / Pump Motor.
HE	Resistenza boiler / Boiler heater element.
LP	Sonda livello / Level probe.
EV1	Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1.
EV2	Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2.
EV3	Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3.
EV4	Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4.
TE	Termostato / Thermostat.
EVHW	Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve.

P	Pressostato / Pressure switch.
EVS	Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve.
RS1	Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1.
RS2	Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2.
ST1	Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1.
ST2	Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2.
SPC	Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor.
CRS	Connettore relè statici / Static relays connector.

EVL	Elettrovalvola livello / Water level elec.
STS1	Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1.
STS2	Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2.
LED	Opzionale / optional.
MS1	Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional).
LED T	Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional).

SCHEMA IDRAULICO / HYDRAULIC DIAGRAM

VA358 WHITE EAGLE DIGIT

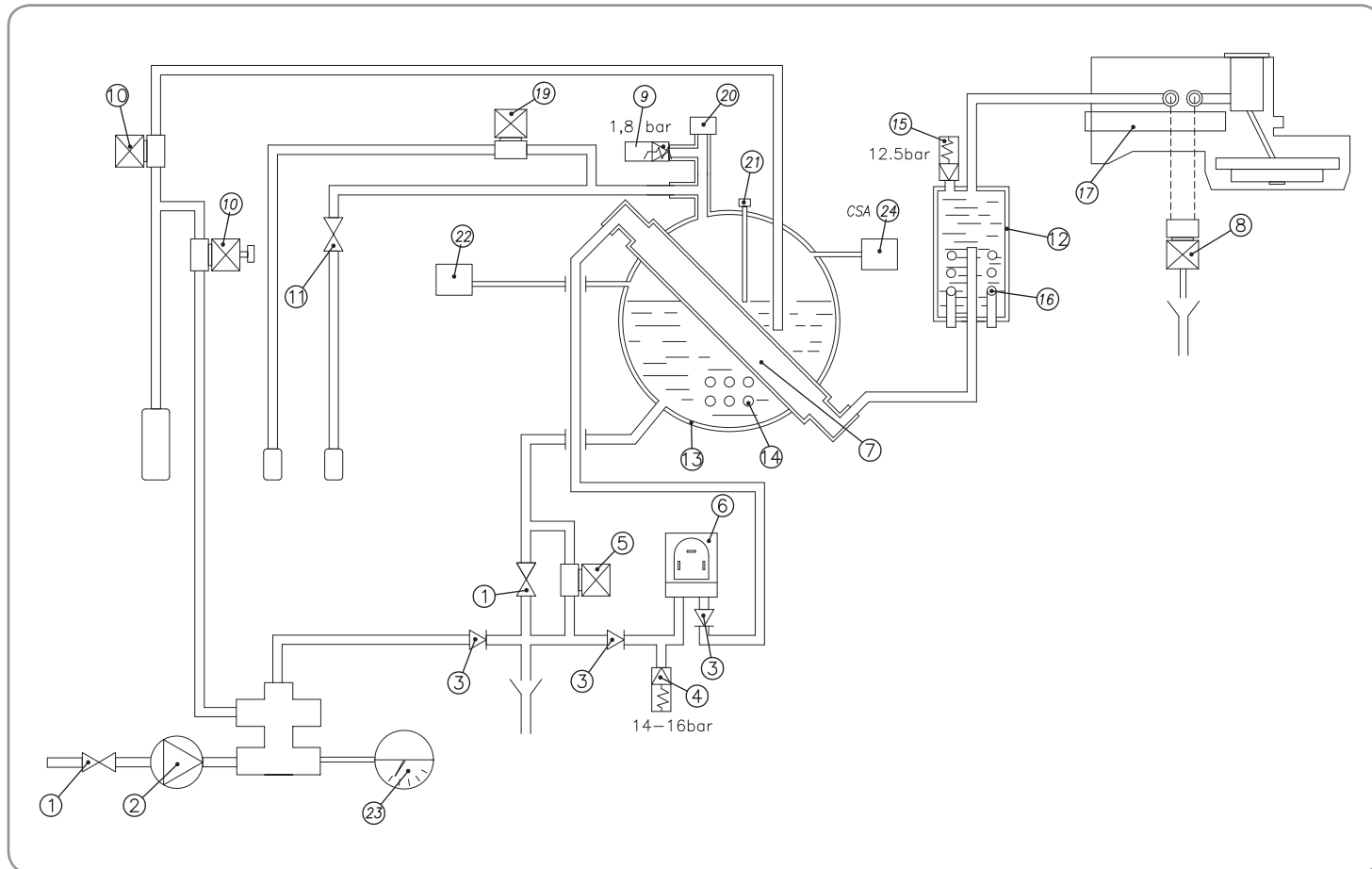


LEGENDA / KEY

- 1 Rubinetto generale / General tap
- 2 Pompa / Pump
- 3 Valvola di ritegno / Retaining valve
- 4 Valvola di espansione / Expansion valve 14-16 bar
- 5 Elettrovalvola ugello / Refill electrovalve
- 6 Dosatore volumetrico / Flowmeter
- 7 Scambiatore di calore / Heater exchange
- 8 Elettroval. Erogazione / Delivery electrovalve
- 9 Valvola di sicurezza / Safety valve main boiler
- 10 Elettroval. Acqua calda / Hot water electrovalve
- 11 Rubinetto vapore / Steam tap

- 12 -
- 13 Caldaia / Boiler
- 14 Resistenza / Heating element
- 15 -
- 16 -
- 17 -
- 18 -
- 19 Elettrovalvola vapore / Steam electrovalve
- 20 Valvola anti risucchio / Antivacuum valve
- 21 Sonda livello caldaia / Level probe
- 22 Pressostato digitale / Digital pressostat
- 23 Manometro / Manometer
- 24 Pressostato meccanico / Mechanical pressostat

SCHEMA IDRAULICO / HYDRAULIC DIAGRAM
VA358 WHITE EAGLE T3

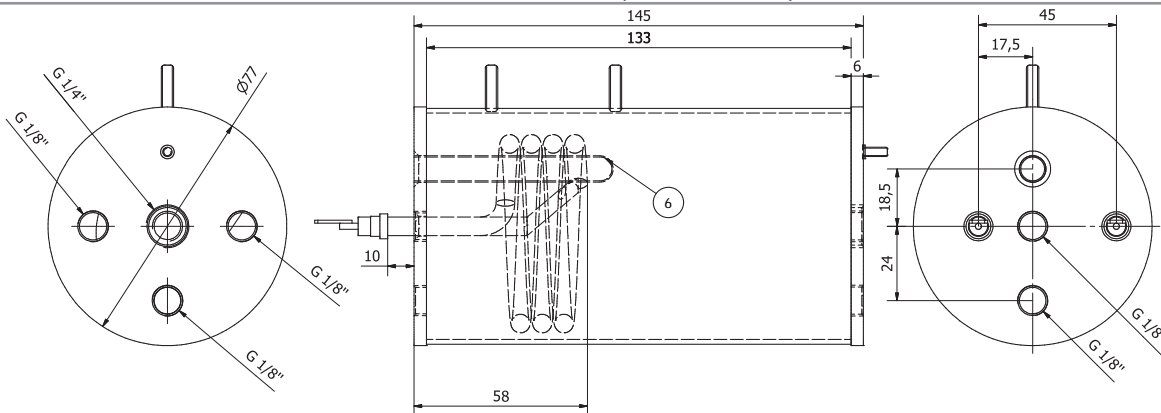


LEGENDA / KEY

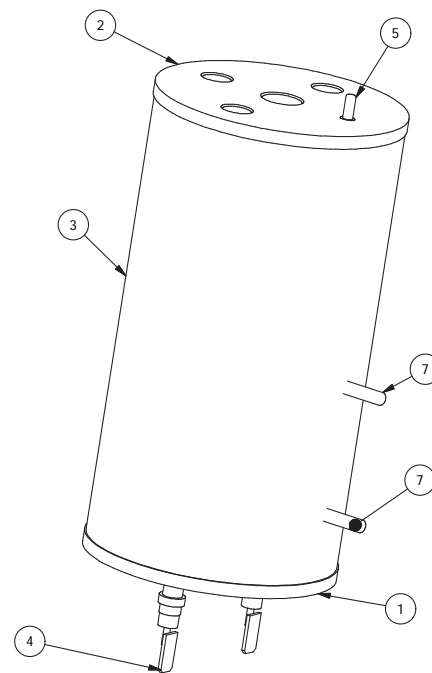
- 1 Rubinetto generale / General tap
- 2 Pompa / Pump
- 3 Valvola di ritegno / Retaining valve
- 4 Valvola di espansione / Expansion valve 14-16 bar
- 5 Elettrovalvola ugello / Refill electrovalve
- 6 Dosatore volumetrico / Flowmeter
- 7 Scambiatore di calore / Heater exchange
- 8 Elettroval. Erogazione / Delivery electrovalve
- 9 Valvola di sicurezza / Safely valve main boiler
- 10 Elettroval. Acqua calda / Hot water electrovalve
- 11 Rubinetto vapore / Steam tap

- 12 Caldaia caffè / Coffee boiler
- 13 Caldaia / Boiler
- 14 Resistenza / Heating element
- 15 Valvola di sicurezza / Safely valve 12 bar
- 16 Resistenza / Heating element
- 17 Resistenza / Heating element
- 18 -
- 19 Elettrovalvola vapore / Steam electrovalve
- 20 Valvola anti risucchio / Antivacuum valve
- 21 Sonda livello caldaia / Level probe
- 22 Pressostato digitale / Digital pressostat
- 23 Manometro / Manometer
- 24 Pressostato meccanico / Mechanical pressostat

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE T3 (2 - 3 Gr.)

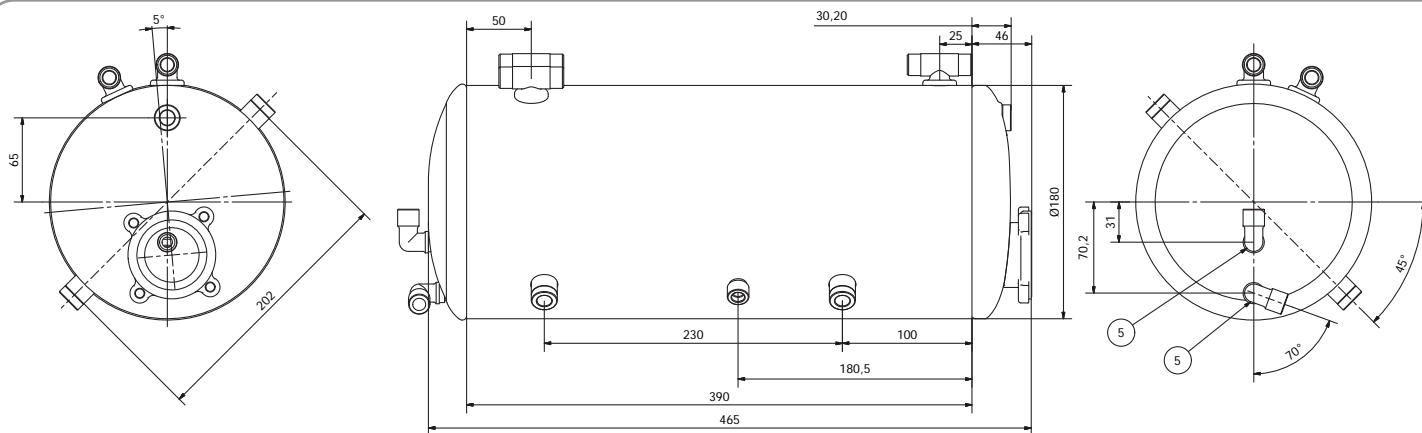


Elenco parti List of Parts Liste des composants				
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	00041002	Flangia Pr Lavorata Inox +1 Flange Pr machined, stainless steel +1 Flasque Pr finition inox +1	STAINLESS STEEL AISI316L
2	1	00040501	Flangia 4 fori Lavorata Inox Microbar Flange 4 holes machined, stainless steel Microbar Flasque 4 trous finition inox Microbar	STAINLESS STEEL AISI316L
3	1	00042521	Tubo inox D.76.1 sp1.5 Aisi 316L Stainless steel pipe D.76.1 sp1.5 Aisi 316L Tube inox D.76.1 ép.1.5 Aisi 316L	STAINLESS STEEL AISI316L
4	1	00110901	Resistenza a saldare 1000W 230V inox versione 2009 (Disegno GGS63597) Heating element for welding 1000W 230V Stainless steel version 2009 (Dwg. GGS63597) Résistance à souder 1000W 230V Inox version 2009 (Dessin GGS63597)	INCOLOY800
5	1	00080800	Prigioniero M3x8 inox Stud M3x8 stainless steel Boulon prisonnier M3x8 inox	STAINLESS STEEL
6	1		Tubetto porta bulbo Microbar Inox Bulb support tube microbar stainless steel Tube porte-bulbe Microbar Inox	STAINLESS STEEL
7	2	00081210	Prigioniero M4x15 Inox Stud M4x15 stainless steel Boulon prisonnier M4x15 Inox	STAINLESS STEEL
materiale Material Matériau Acciaio inox aisi 316L Stainless steel Aisi 316L Acier inox Aisi 316L		trattamento Treatment Traitement	toleranza Tolerance Tolérance	scala Scale Echelle
			media Average Moyenne	A3
descrizione Description Description Caldaia Boiler Chaudière D.76.1 Microbar inox 230 V				data Date Date
descrizione Description Description 98030308 Nuova Simonelli		progettista Designer Concepteur	codice Code Code	
			90040281	



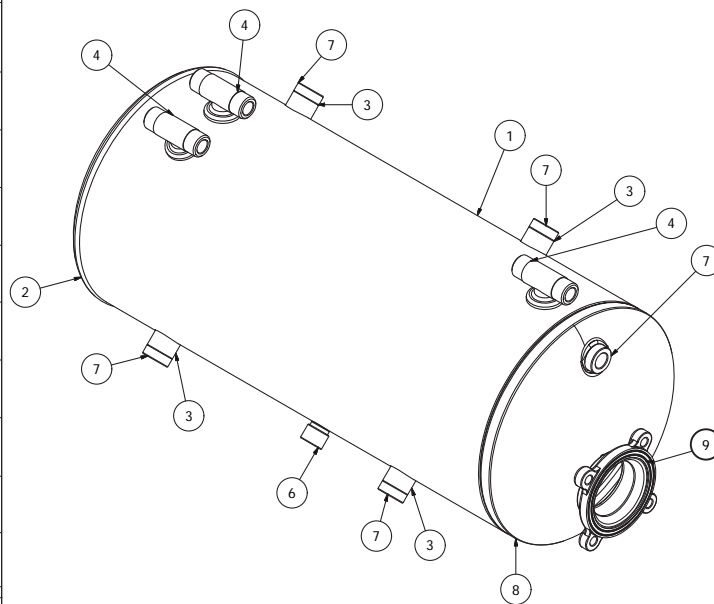
Nota: Boiler in zona di applicazione articolo 3, come 3 97/23/CE
 Note: Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/CE
 Note: Chauffe-eau dans zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE T3 2 GR



Elenco parti List of Parts Liste des composants

ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	0016130	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	2	00161960	Tubo scab D20X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
4	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
5	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coudé	OT57 CW510L
6	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
7	5	00030271	Attacco G1/4" F passante Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
8	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe	Cu-DHP 99.9
9	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Flange resistance Bridé résistance	OT57 CW510L



materiale Material Matériau

Rame,ottone
Copper, brass
Cuivre, brass

trattamento
Treatment
Traitement

tolleranza
Tolerance
Tolérance
media
Average
Moyenne

scala
Scale
Echelle

A3

descrizione Description Description

Caldaia Boiler Chaudière D.180 2Gr Aurelia II T3 OT57 2COPPE

data Date Date

descrizione Description Description

Nuova Simonelli

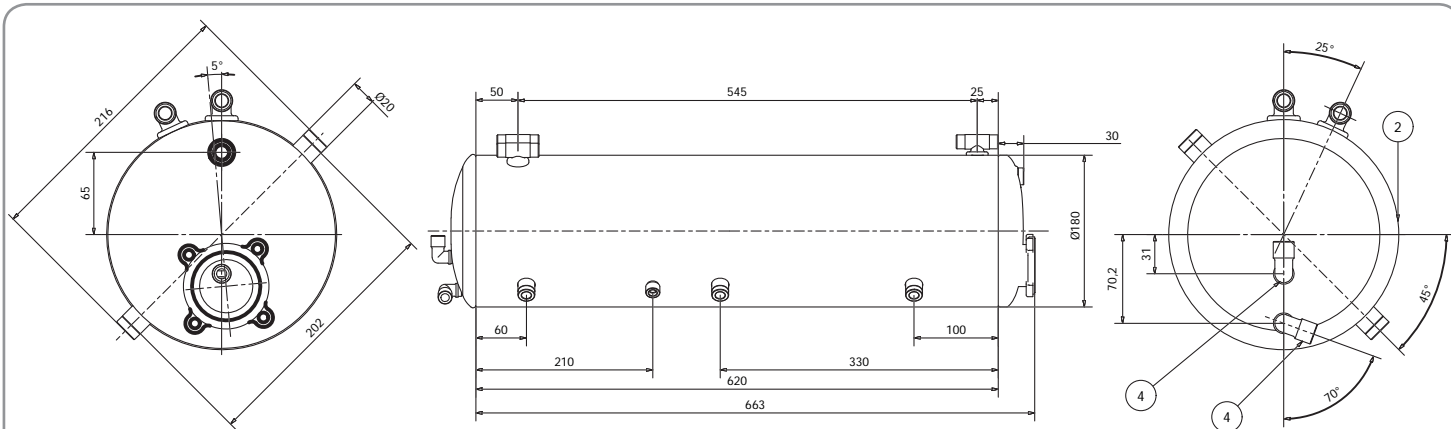
progettista
Designer
Concepteur

codice
Code
Code

90019510

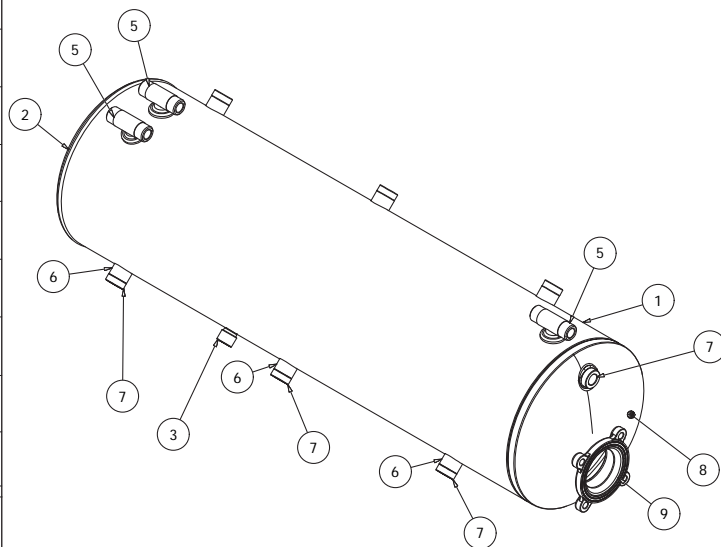
SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM

VA358 WHITE EAGLE T3 3 GR



Elenco parti List of Parts Liste des composants

ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	0016100	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	3	00161960	Tubo scab D20X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
4	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
5	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coudé	OT57 CW510L
6	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
7	7	00030271	Attacco G1/4" F passante Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
8	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe	Cu-DHP 99.9
9	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Flange resistance Bride résistance	OT57 CW510L



materiale Material Matériau

Rame,ottone
Copper, brass
Cuivre, brass

trattamento
Treatment
Traitement

toleranza
Tolerance
Tolérance
media
Average
Moyenne

scala
Scale
Echelle

1:2

descrizione Description Description

Caldaia Boiler Chaudière D.180 3Gr Aurelia II T3 2COPPE

descrizione Description Description

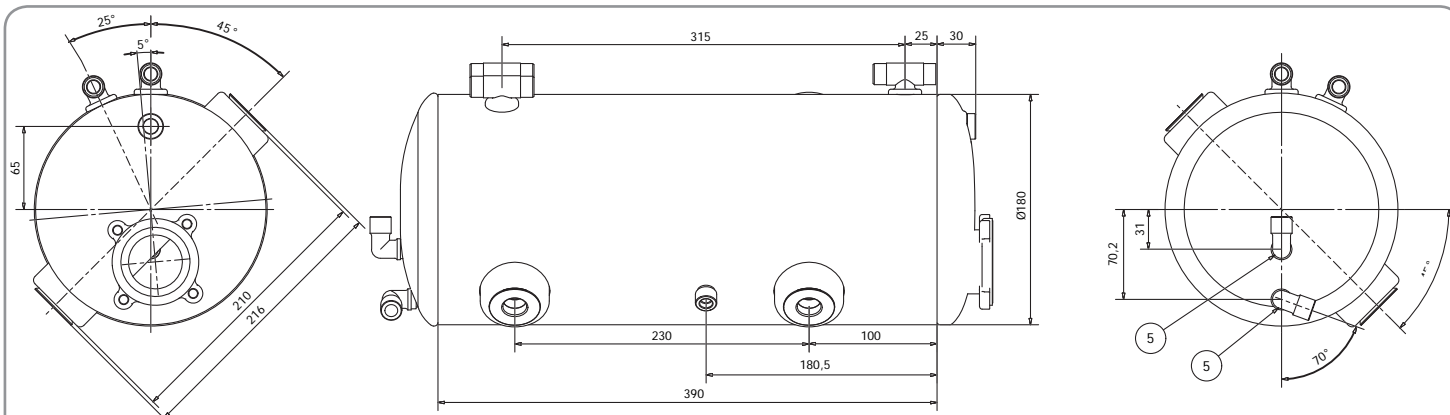
Nuova Simonelli

progettista
Designer
Concepteur

codice
Code
Code

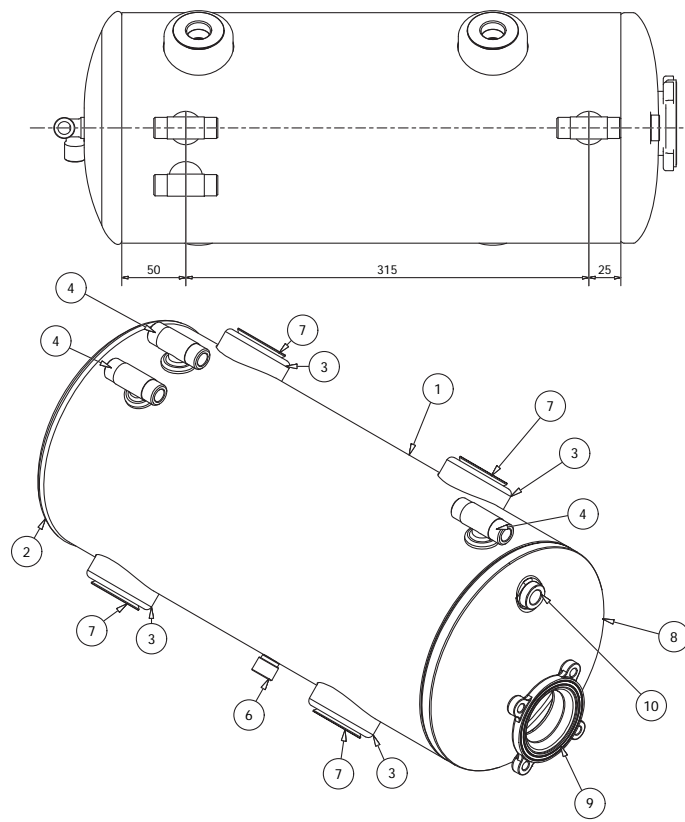
90019510

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE 2 GR



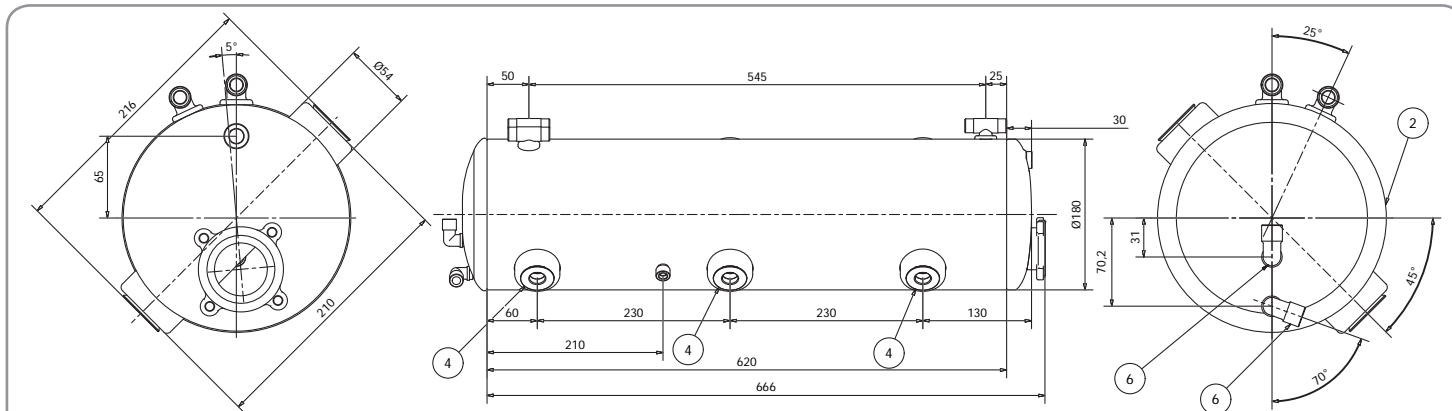
Elenco parti List of Parts Liste des composants

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

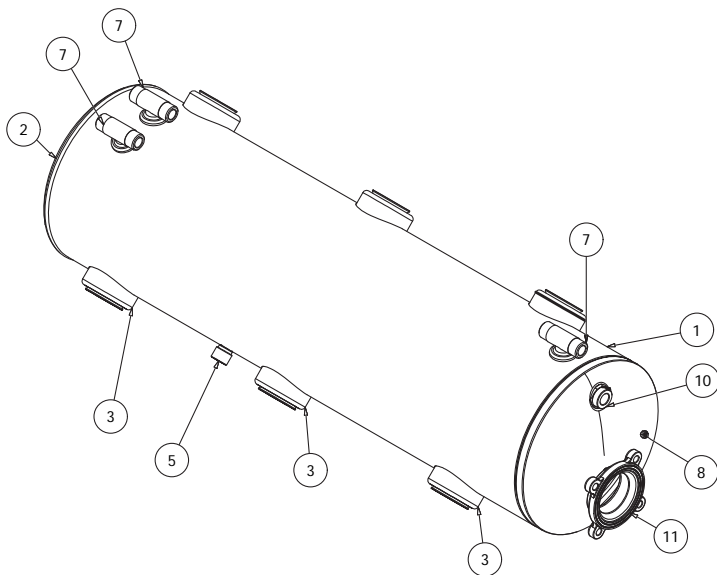


materiale Material Rame,ottone Copper, brass Cuivre, brass		trattamento Treatment Traitement	tolleranza Tolerance Tolérance media Average Moyenne	scala Scale Echelle	1:2
descrizione Description Caldaia Boiler Chaudière D.180 2Gr Aurelia II 2COPPE				data Date Date	
descrizione Description Description Nuova Simonelli		progettista Designer Concepteur		codice Code Code 90019500	

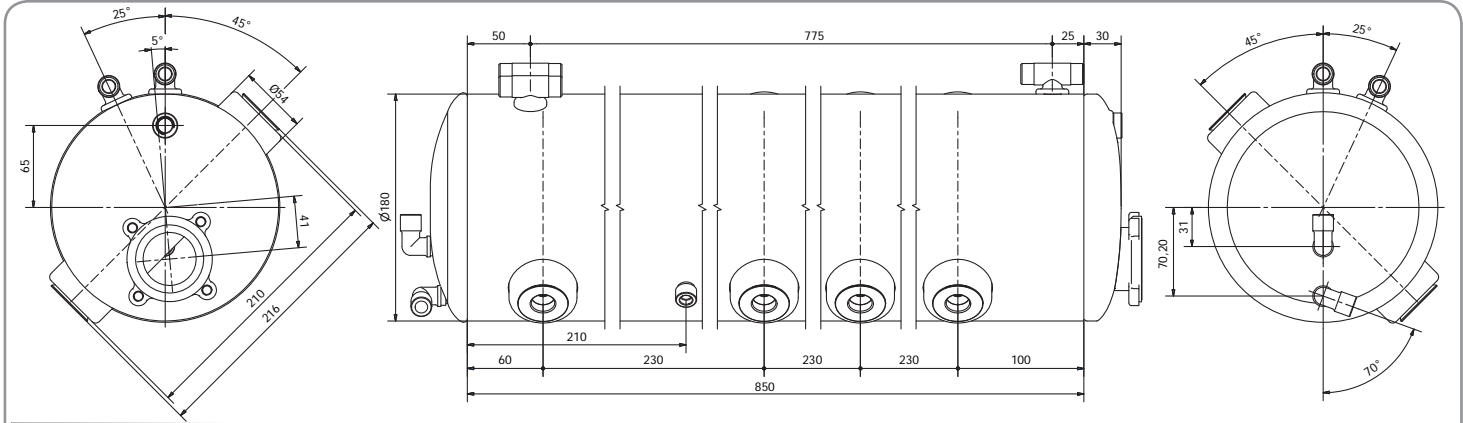
SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE 3 GR



Elenco parti List of Parts Liste des composants				
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	00016110	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	3	00160170	Tubo scab D54X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
4	6	00061881	Flangia chiusura Flange closure Bridé fermeture	OT57 CW510L
5	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
6	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coude	OT57 CW510L
7	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
8	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe	Cu-DHP 99.9
10	1	00030271	Attacco G1/4" F passante Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
11	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Flange resistance Bridé résistance	OT57 CW510L
materiale Material Matériau		trattamento Treatment Traitement	tolleranza Tolerance Tolérance	scala Scale Echelle
Rame,ottone Copper, brass Cuivre, brass			media Average Moyenne	1:2
descrizione Description Description			data Date Date	
Caldaia Boiler Chaudière D.180 3Gr Aurelia II 2COPPE				
descrizione Description Description			progettista Designer Concepteur	codice Code Code
Nuova Simonelli				90019540

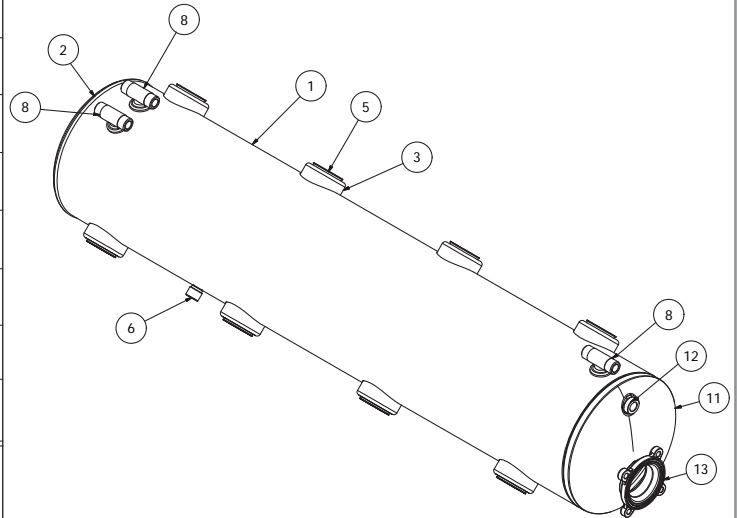


SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE 4 GR



Elenco parti List of Parts Liste des composants

ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTA QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	00016500	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	3	00160170	Tubo scab D54X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
5	8	00061881	Flangia chiusura Flange closure Bridè fermeture	OT57 CW510L
6	1	00030251	Attacco 3/8" Maschio Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
7	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coudé	OT57 CW510L
8	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
11	1	00016280	Coppa D.180 PR 2015 Cup Coupe	Cu-DHP 99.9
12	1	00030271	Attacco G1/4" F passante Nipple Attaque mâle	OT57 CW510L
13	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Flange resistance Bridè résistance	OT57 CW510L



materiale Material Matériau		trattamento Treatment Traitement		tolleranza Tolerance Tolérance		scala Scale Echelle	
Rame,ottone Copper, brass Cuivre, brass				media Average Moyenne		1:2	
descrizione Description		Description		data Date Date			
Caldaia Boiler		Chaudière D.180 3Gr Aurelia II 2COPPE					
descrizione Description		Description		progettista Designer Concepteur		codice Code Code	
Nuova Simonelli						90019540	

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

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

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

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

89/392/CEE, 2006/42/CEE	Direttiva macchine	Machinery Directive	Directive machines
2006/95/CEE, 93/68/CEE	Direttiva bassa tensione	Low Voltage Directive	Directive basse tension
89/336/CEE, 2004/108/CEE	Direttiva compatibilità elettromagnetica	Electromagnetic Compatibility Directive	Directive compatibilité électromagnétique
89/109/CEE, 2004/1935/CEE	Direttiva materiali per alimenti	Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs	Directive matériaux pour contact alimentaire
97/23/CEE	Direttiva attrezzature a pressione	Pressurized Equipment Directive	Directive équipements sous pression
D. Lgs. 25/7/06 n° 151	Direttiva ROHS	ROHS Directive	Directive ROHS
(CE) No 2023/2006	Regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari G.U. L384 del 22.12.2006, p.75. Guideline about good manufacturing practices of materials and articles destined to come into contact with foodstuffs – Commission Regulation L384 dated 22/12/2006, page 75. Règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires Journal Officiel Loi 384 du 22.12.2006, p.75.		
D. M. 21/03/1973	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel.		
10/2011/CEE	direttiva materie plastiche	plastics directive	matériau plastique directive
85/572/CEE, 82/711/CEE	direttive metalli e leghe	metals and alloys directives	métaux et alliages directives / directiva metales y aleaciones



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

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

Caldaia • Boiler • Chaudière:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué:


Ottavi Nando

Belforte del Chienti, li 12/01/2015

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

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

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

More info



Victoria Arduino

Via Madonna d'Antegiano, 6

62020 Belforte del Chienti

Macerata Italy

Tel. +39.0733.950243

Fax +39.0733.950247

www.victoriaarduino.com

E-mail: info@victoriaarduino.com