Victoria Arduino



VA 358 WHITE EAGLE

VA 358 WHITE EAGLE T3 TECHNOLOGY

LIBRETTO ISTRUZIONI
USER HANDBOOK
MANUEL D'INSTRUCTIONS

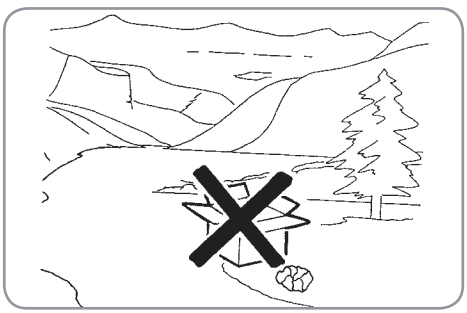
Istruzioni originali - Translation of the original instruction - Traduction des Instructions Originales

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.

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

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

La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +30]°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'e**rogatore caffè (per più erogatori si divida in uguale misura);
- **Apertura dell'uscita vapore per 1 minuto.**

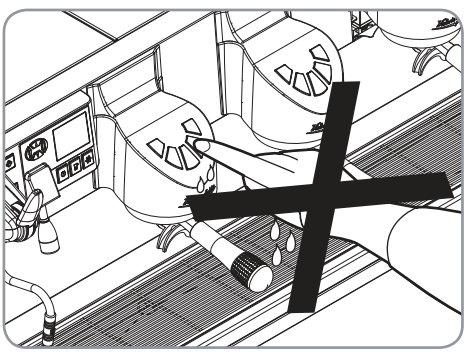
Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.

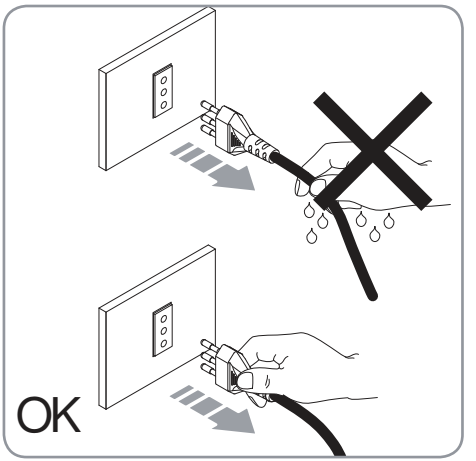
ATTENZIONE

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 alimentazio**ne, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;
- **Non lasciare esposto l'apparec**chio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc..);
- **Non permettere che l'apparecchio** sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.

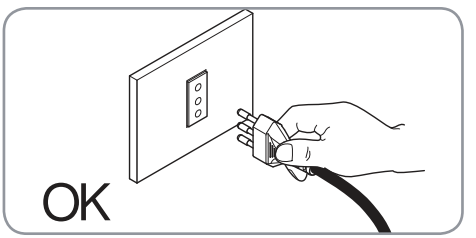
Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e staccare la spina.





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

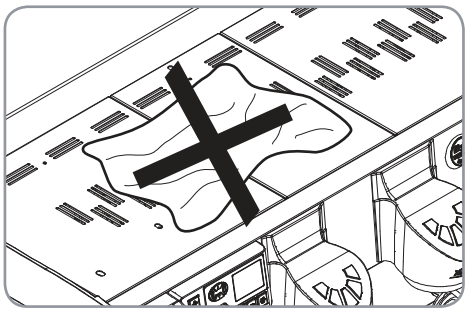
Per Pulizia e manutenzione periodica fare riferimento ai capitoli 6 e 7.



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

All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei 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 scaldatazze.

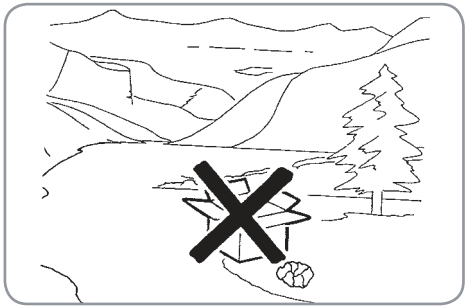


Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

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

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

PERICOLO DI INQUINAMENTO

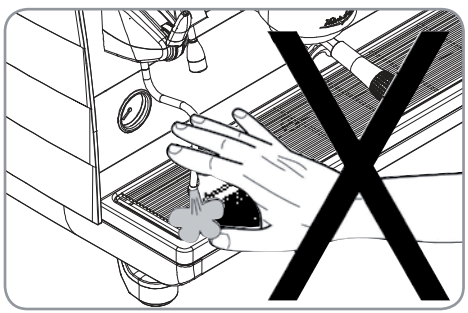


Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà indicazioni in merito.

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 Victoria Arduino, citare sempre il numero di matricola della macchina.



La macchina viene trasportata in pallett con più macchine dentro scatoloni assicurati al pallett con delle centine.
Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve:

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

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

ATTENZIONE

PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

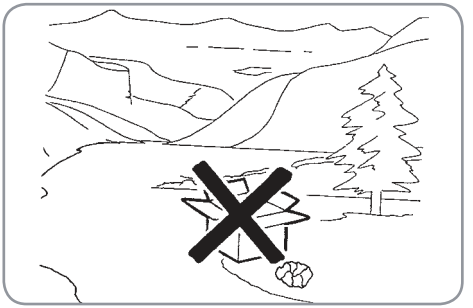
Sollevare lentamente il pallett a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.
Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci 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

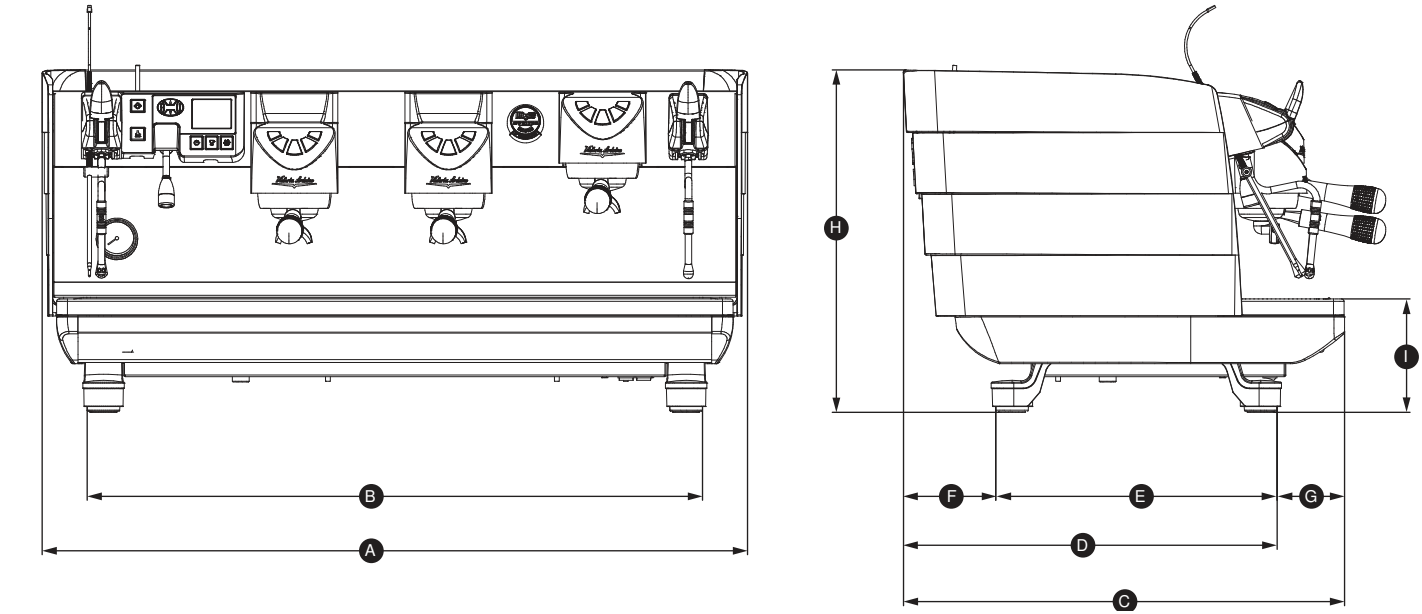


C US SANITATION


VA 358
WHITE
EAGLE


VA 358
WHITE
EAGLE
T3 TECHNOLOGY

CARATTERISTICHE TECNICHE



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

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		5000 W	
DIMENSIONI	A 822 mm	*A 32,36 in*	A 1053 mm	*A 41,46 in*
	B 689 mm	*B 27,13 in*	B 919 mm	*B 36,18 in*
	C 659 mm	*C 25,94 in*	C 659 mm	*C 25,94 in*
	D 558 mm	*D 21,97 in*	D 558 mm	*D 21,97 in*
	E 420 mm	*E 16,54 in*	E 420 mm	*E 16,54 in*
	F 138 mm	*F 5,43 in*	F 138 mm	*F 5,43 in*
	G 101 mm	*G 3,98 in*	G 101 mm	*G 3,98 in*
	H 511 mm	*H 20,12 in*	H 511 mm	*H 20,12 in*
	I 169 mm	*I 6,65 in*	I 169 mm	*I 6,65 in*

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	7300 W		9100 W	
DIMENSIONI	A 822 mm	*A 32,36 in*	A 1053 mm	*A 41,46 in*
	B 689 mm	*B 27,13 in*	B 919 mm	*B 36,18 in*
	C 659 mm	*C 25,94 in*	C 659 mm	*C 25,94 in*
	D 558 mm	*D 21,97 in*	D 558 mm	*D 21,97 in*
	E 420 mm	*E 16,54 in*	E 420 mm	*E 16,54 in*
	F 138 mm	*F 5,43 in*	F 138 mm	*F 5,43 in*
	G 101 mm	*G 3,98 in*	G 101 mm	*G 3,98 in*
	H 511 mm	*H 20,12 in*	H 511 mm	*H 20,12 in*
	I 169 mm	*I 6,65 in*	I 169 mm	*I 6,65 in*

ITALIANO

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 RIEMPIMENTO 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) 23

6. PULIZIA 32
6.1 ARRESTO 32
6.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA 32
6.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX 32
6.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO 32
6.5 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI 32

7. MANUTENZIONE 33
7.1 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE 33

8. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA 34

IMPIANTO ELETTRICO
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 99
IMPIANTO ELETTRICO
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 100
IMPIANTO ELETTRICO
VA358 WHITE EAGLE DIGIT 101
IMPIANTO ELETTRICO
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 CSA 102
IMPIANTO ELETTRICO
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 CSA 103
IMPIANTO ELETTRICO
VA358 WHITE EAGLE DIGIT CSA 104

SCHEMA IDRAULICO VA358 WHITE EAGLE DIGIT 105
SCHEMA IDRAULICO VA358 WHITE EAGLE T3 106

SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE T3 (2-3Gr.) 107
SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE T3 2 GR 108
SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE T3 3 GR 109
SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE 2 GR 110
SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE 3 GR 111
SCHEMA CALDAIA VA358 WHITE EAGLE 4 GR 112

1. DESCRIZIONE MACCHINA

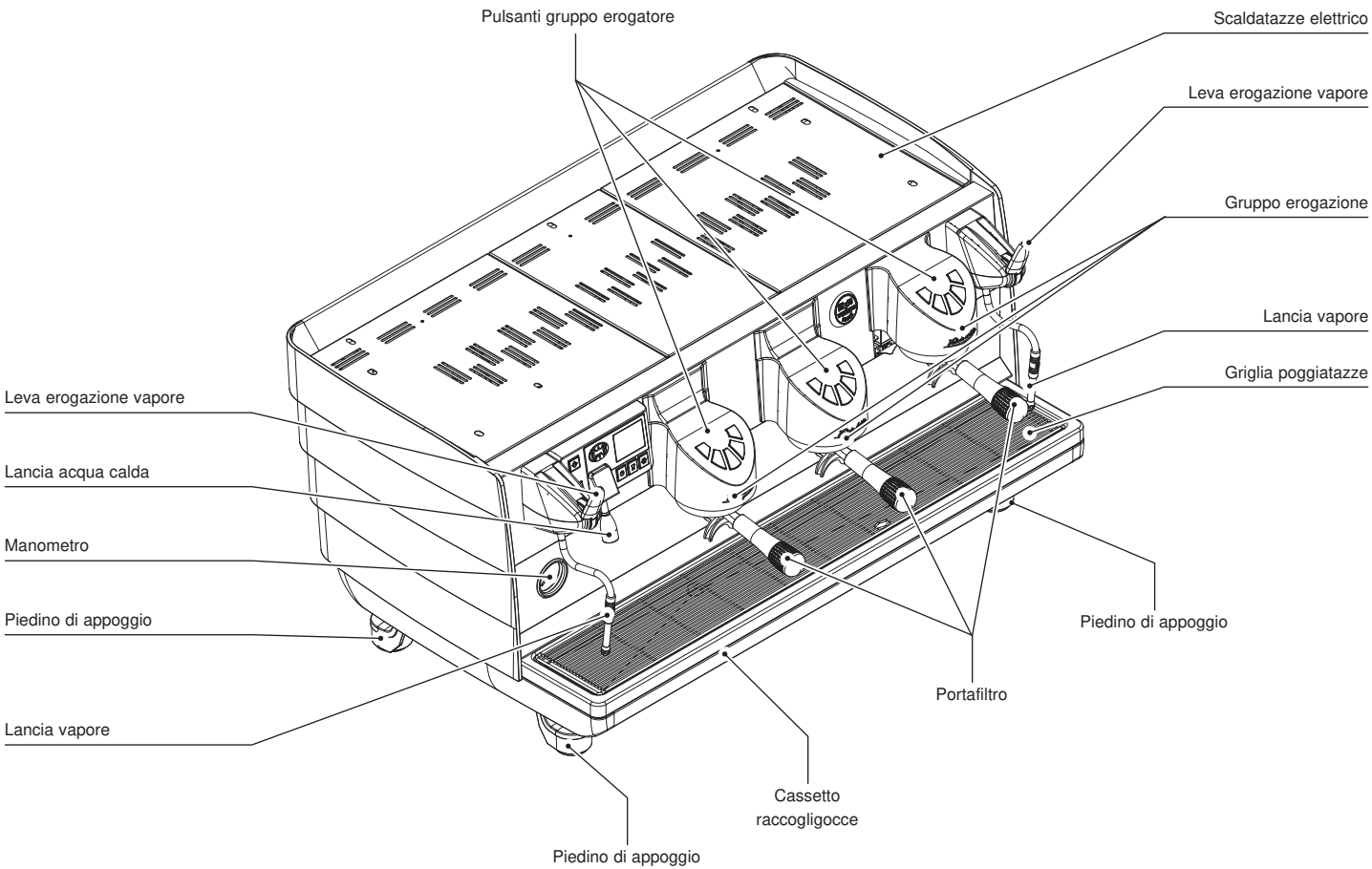


Fig. 1

1.1 DESCRIZIONE PULSANTIERA PRINCIPALE

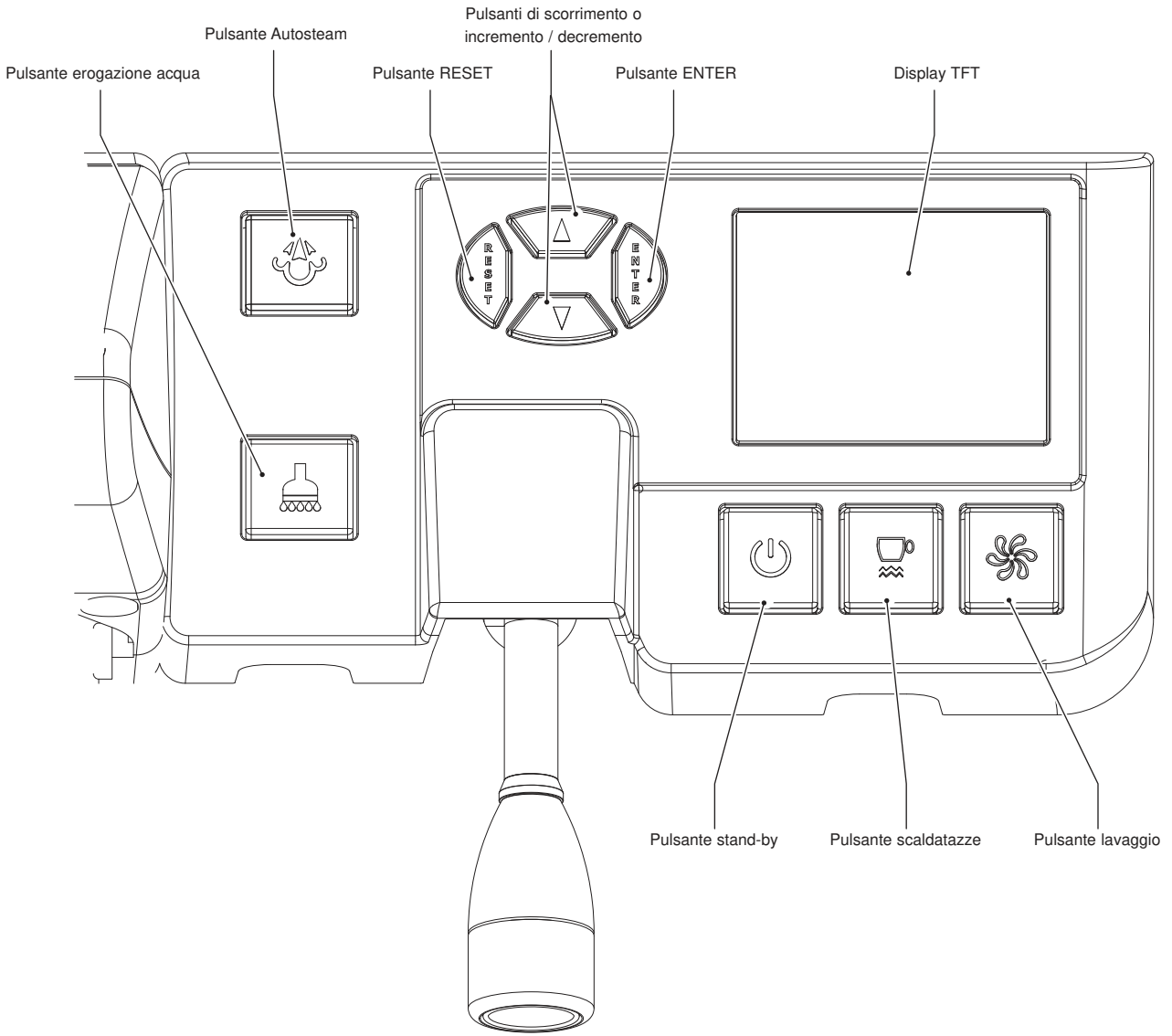


Fig. 2

1.2 DESCRIZIONE PULSANTIERA GRUPPI

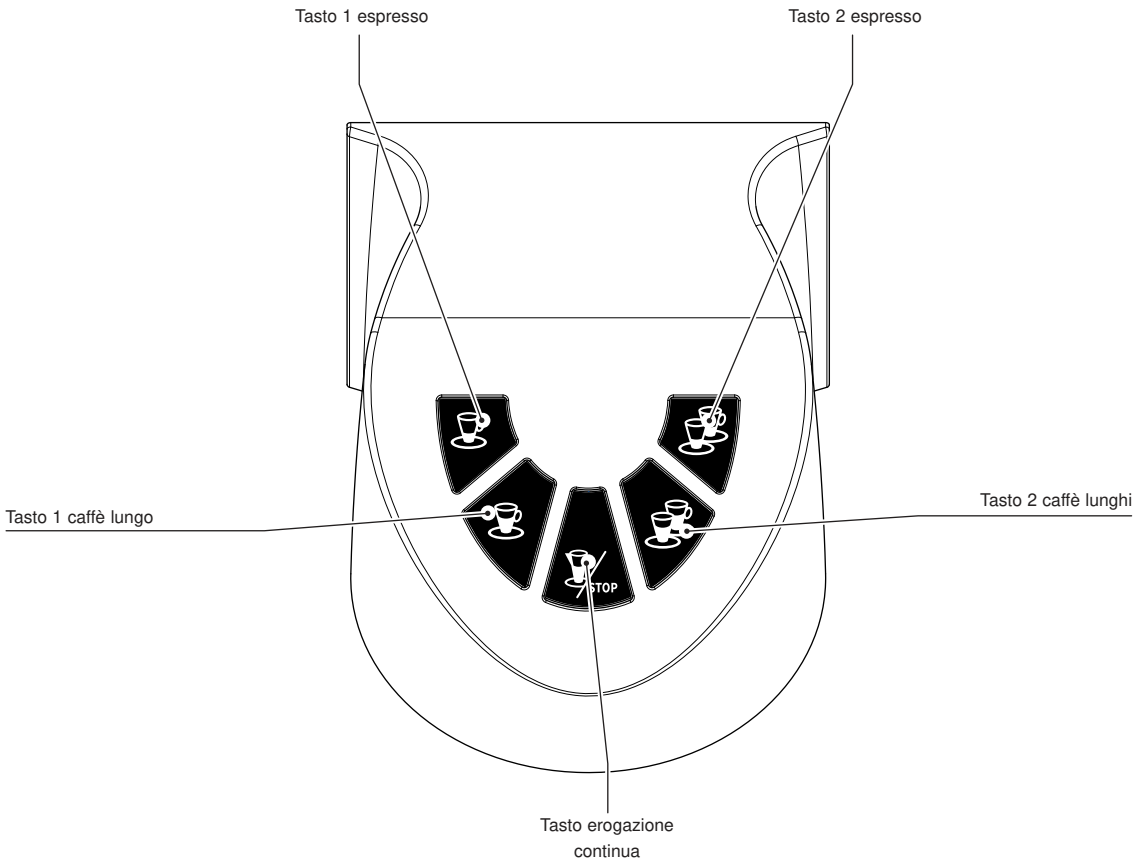


Fig. 3

1.3 LISTA ACCESSORI

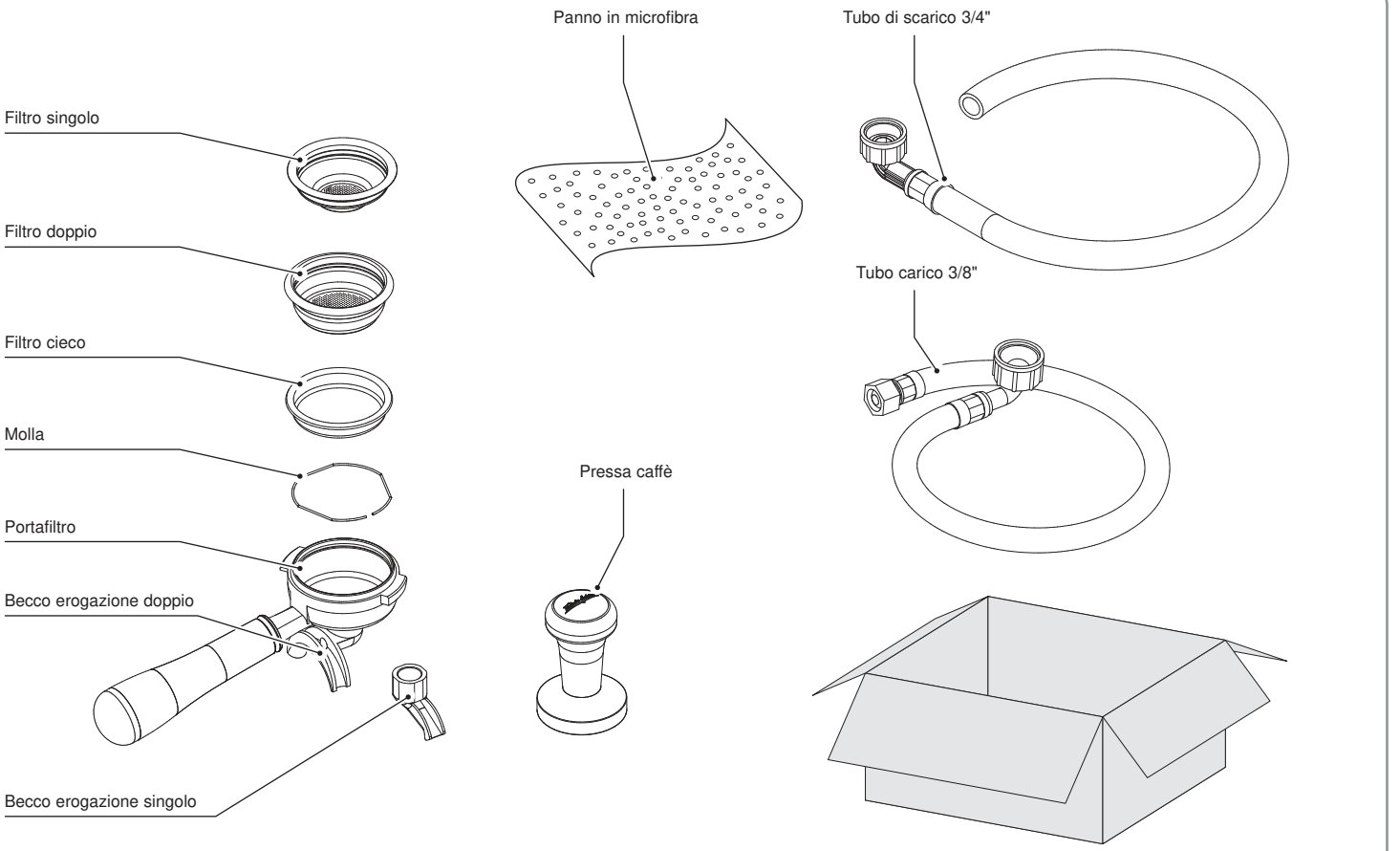


Fig. 4

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.

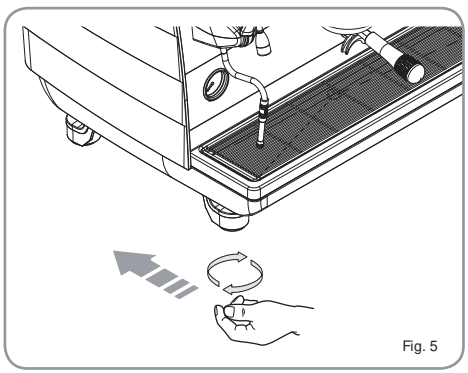


Fig. 5

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

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

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

ATTENZIONE

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

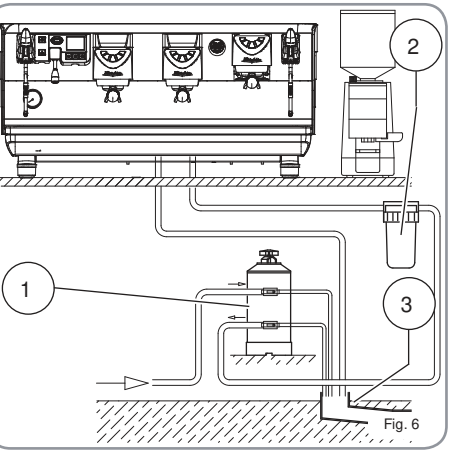


Fig. 6

LEGENDA

1 Addolcitore
2 Filtro a maglia
3 Scarico Ø 50 mm

NOTA: Per un buon funzionamento della macchina occorre che la pressione di rete non superi i 4 bar. In caso contrario, installare un riduttore di pressione a monte dell'addolcitore; il tubo in entrata dell'acqua deve avere un diametro interno non inferiore ai 6 mm (⅜").

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:

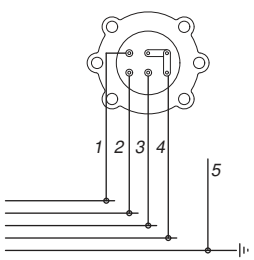


Fig. 7

• per voltaggio V 230 / monofase

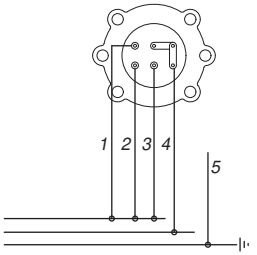


Fig. 8

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 raccogligocce;
- 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;

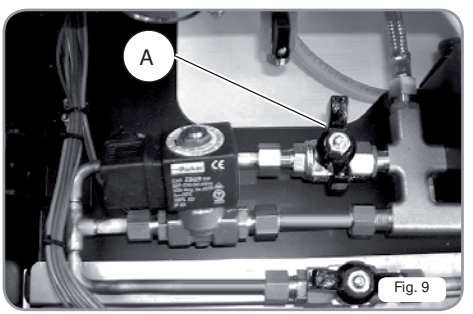


Fig. 9

- 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:

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

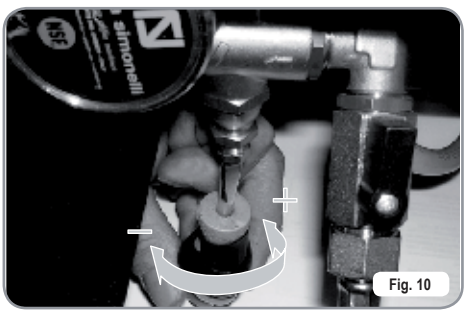


Fig. 10

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 raccogligocce e la griglia del piano di lavoro.

3.3 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Tutti i modelli VA358 sono equipaggiati di un miscelatore di acqua calda, il quale permette di regolare la temperatura di uscita dell'acqua e di ottimizzare il rendimento del sistema.
Per regolare l'economizzatore acqua calda, agire sul pomello di registro.

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

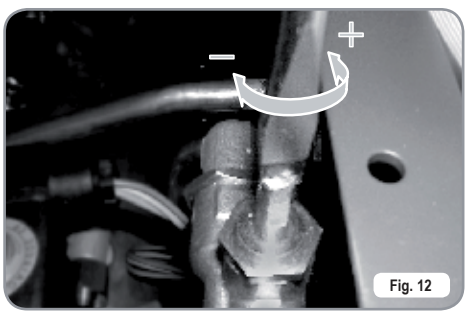


Fig. 12

- 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.

⚠ ATTENZIONE

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.



A

Fig. 13

⚠ ATTENZIONE

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

• Sul display, non illuminato, compare la scritta:



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

⚠ ATTENZIONE

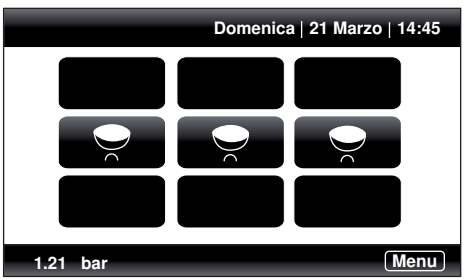
In caso di manutenzione alla scheda elettronica, spegnere la macchina tramite l'interruttore generale esterno o scollegare il cavo di alimentazione.

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO MANUALE

On - Off Automatico NON PROGRAMMATO

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

ACCENSIONE: premere il pulsante accensione/spegnimento ⏻ per circa 2 secondi fino all'illuminazione della spia ⏻,
La centralina effettua l'autodiagnosi delle funzioni, tutti i tasti di selezione si illuminano.
Terminata la diagnosi, sul display compare la "Home Page":



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

ATTENZIONE

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

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



On - Off Automatico PROGRAMMATO

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

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

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



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

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).

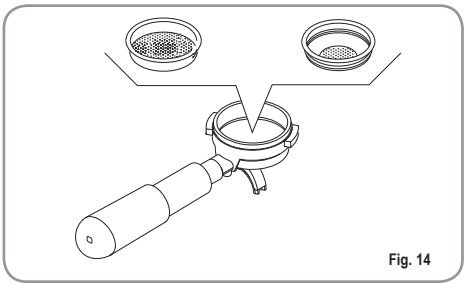
NOTA: La macchina può essere accesa o spenta manualmente come indicato nel paragrafo precedente.

4.3 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

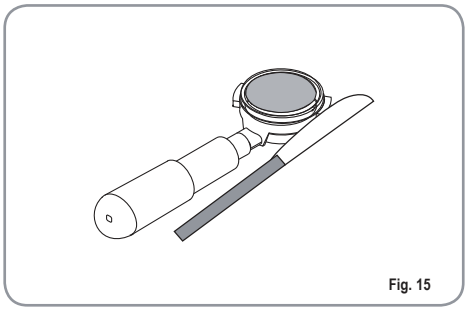
ATTENZIONE

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

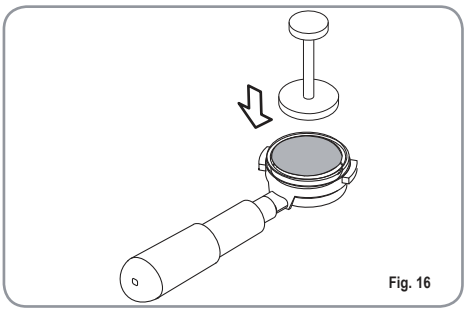
1) Dopo aver messo a punto la macchina, inserire il filtro desiderato (singolo o doppio all'interno del portafiltro).


Fig. 14

2) Riempire il filtro con caffè opportunamente macinato.


Fig. 15

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


Fig. 16

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

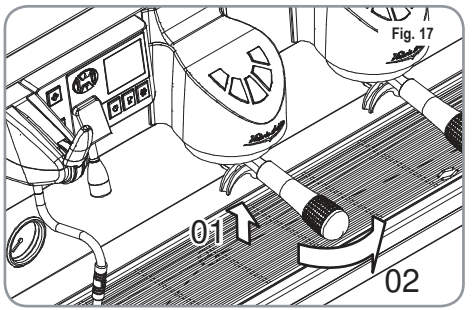
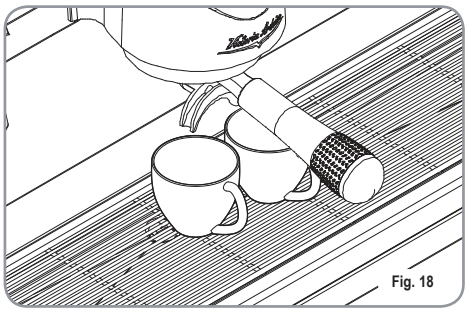


Fig. 17

5) Posizionare la/le tazzina/e sotto i beccucci.


Fig. 18

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.

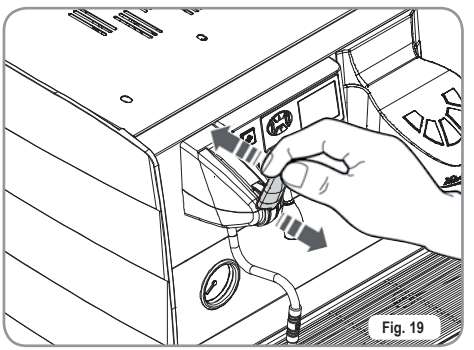
4.4 UTILIZZO DEL VAPORE (Lancia vapore manuale)

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

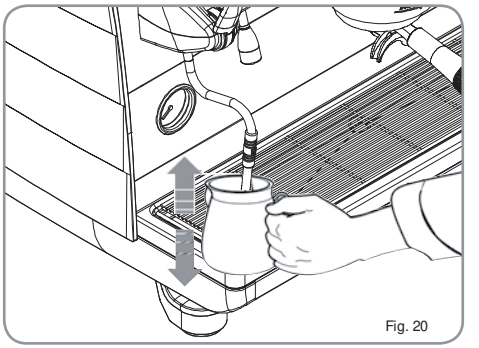
Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

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.


Fig. 19

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


Fig. 20

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

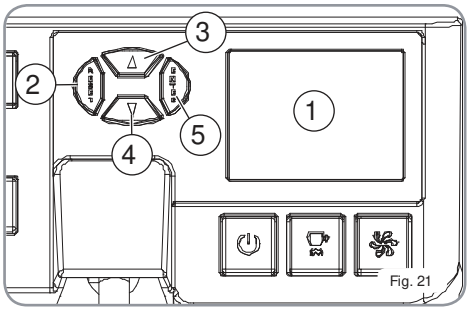


Fig. 21

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

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

La visualizzazione del menù può essere impostata su 2 modalità:
- UTENTE (Password abilitata);
- TECNICO (password disabilitata).

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

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



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

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

5.2 VISUALIZZAZIONE (Mod. UTENTE)

LISTA FUNZIONI VISUALIZZABILI

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

La macchina visualizzerà:



CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA:
- Sul display è visualizzato:



- Premere ENTER e sul display verrà visualizzato:



- 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:



dove 1W indica che nel 1° gruppo è stato attivato il ciclo di lavaggio. Terminato il ciclo il tasto del gruppo selezionato torna a lampeggiare e sul display comparirà:



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:



- 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:



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

TOTALE:

- Sul display è visualizzato:



- 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.



- Premere il tasto RESET per uscire dalla visualizzazione.

TOTALE MACCHINA:

- Sul display è visualizzato:



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

CONTATORE LAVAGGI:

- Sul display è visualizzato:



- 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.

5.3 PROGRAMMAZIONE (Mod. TECNICO)

LISTA FUNZIONI PROGRAMMABILI (MOD. TECNICO):

Pagina 1:
PROGRAM. DOSI:
TRASFERIMENTO DOSI
CICL. AUT. PULIZIA
CONTEGGIO EROGAZIONI
PROGRAMMA ON/OFF
RISPARMIO ENERGETICO
PROGRAM. SCALDATAZZE
Pagina 2:
DATA/ORA
TEMPO DI EROGAZIONE
SETPOINT PRESSIONE °
STORICO ALLARMI
MANUTENZIONE
POWER MANAGEMENT
Pagina 3:
SETPOINT TEMPEMPERATURE*
GESTIONE PASSWORD
ALLARME LAVAGGIO
LINGUA
UNITÀ DI MISURA
REGOLA LUMINOSITÀ
Pagina 4:
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

PROGRAMMAZIONE DOSI:

- Sul display è visualizzato:



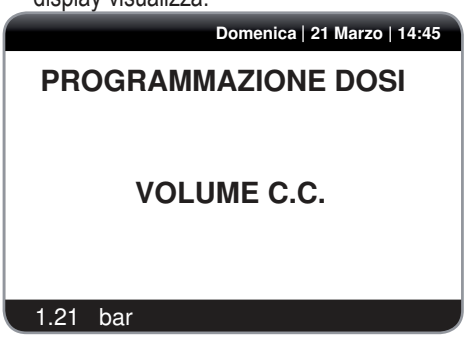
- Premendo il tasto ENTER, il display visualizzerà:



Tutti i tasti programmabili cominceranno a lampeggiare.

Caffè:

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



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:



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:



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:



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.

TRASFERIMENTO DOSI:

- Sul display è visualizzato:



- Premendo il tasto ENTER, il display visualizzerà:



- Premendo il tasto ▼ si ha la possibilità di trasferire il valore delle dosi programmate agli altri gruppi.
- Sul display verrà visualizzato:



a questo punto i tasti caffè continuo del secondo, terzo e quarto gruppo lampeggeranno.

- Selezionando il tasto continuo uno alla volta (il tasto da lampeggiante diventa a luce fissa), si trasferiscono i valori programmati del primo gruppo agli altri gruppi.
- Premere il tasto ENTER per confermare.
- A questo punto sul display viene visualizzato:



- Premere il tasto RESET o ▲ per uscire senza confermare.

CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA:

- Sul display è visualizzato:



- Premere ENTER e sul display verrà visualizzato:



- 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:



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:

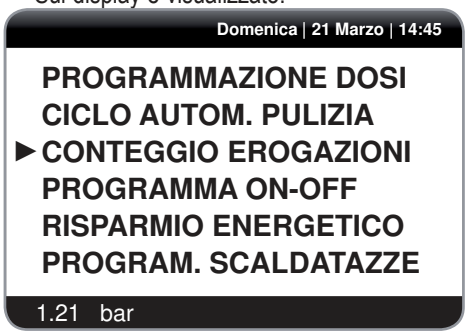


Dove 1R indica che nel gruppo è stato attivato il ciclo di risciacquo. Premere il tasto per avviare il risciacquo.

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

CONTEGGIO EROGAZIONE:

• Sul display è visualizzato:



• Premendo il tasto ENTER sul display apparirà:



• 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:



Questo valore indica il numero totale di erogazioni effettuate.

• Per azzerare premere il tasto RESET per 3 secondi.

• Premendo il tasto ▼ sul display appare:

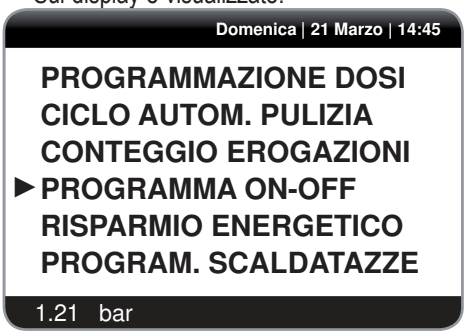


per accedere al conteggio dei lavaggi automatici premere ENTER.

• 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 azzera il contatore.

PROGRAMMA ON/OFF:

• Sul display è visualizzato:



• Premendo il tasto ENTER, il display visualizzerà:



• Premendo il tasto ENTER, il display visualizzerà:



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:



(per ripristinare, premere RESET)

Dopo la Domenica, premendo ancora ▼ un bip indica il passaggio alla pagina successiva.

RISPARMIO ENERGETICO:
- Sul display è visualizzato:



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



Tramite i tasti ▲ ▼ è possibile selezionare le seguenti opzioni:.
- 0.10 bar: durante lo stato di OFF la macchina mantiene una pressione pari a 0.10 bar.
- 0.50 bar: durante lo stato di OFF la macchina mantiene una pressione pari a 0.50 bar.
- 0.80 bar: durante lo stato di OFF la macchina mantiene una pressione pari a 0.80 bar.

Premere ENTER per confermare l'opzione desiderata.

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

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

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

PROGRAMMAZIONE SCALDATAZZE:
- Sul display è visualizzato:



Premere il tasto per selezionare tramite i tasti ▲ ▼ la modalità di programmazione dello scaldatazze:
- Temporizzato;
- Regolato.

Premere ENTER per confermare.

Programmazione temporizzato:
- Premendo il tasto ENTER, il display visualizzerà per esempio:



La scritta ON XX comincerà a lampeggiare, con i tasti ▲ ▼ variare il tempo di scaldatazze aperto.
- Premere ENTER per confermare e per passare al tempo di scaldatazze OFF.

NOTA: Programmando uno dei due valori ON/OFF a 0 la funzione viene automaticamente esclusa (esempio di tempi di riferimento ON: 5 min OFF: 2 min).

• Premere RESET per tornare al menù precedente.

Programmazione regolato:

• Con i tasti ▲ ▼ variare la temperatura di setpoint dello scaldatazze

• Premere ENTER per confermare e per passare e tornare al menù principale.

DATA/ORA:

• Sul display è visualizzato:



• Premendo il tasto ENTER, il display visualizzerà per esempio:



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:



• Premendo il tasto ENTER il display visualizzerà:



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 PRESSIONE:

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



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



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

Bar	°C	°F
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:



• Premendo il tasto ENTER, il display visualizzerà per esempio:



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

MANUTENZIONE:

• Sul display è visualizzato:



• Premendo il tasto ENTER, il display visualizzerà:



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

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

POWER MENAGEMENT:

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

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

A questo punto il funzionamento tornerà ad essere quello normale.

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



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:



• 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

GESTIONE PASSWORD:

• Sul display è visualizzato:



• Premendo il tasto ENTER è possibile impostare una password che verrà richiesta per accedere ad alcune funzioni.

La password può essere caratterizzata da 4 numeri da 0 a 9 in qualsiasi combinazione.
La lunghezza della password può essere compresa tra 0 numeri (password disabilitata o nulla, caratterizzata da tutte lineette orizzontali) e 4 numeri; quindi è considerata valida anche una password, ad es., di 2 numeri.



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



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

Modifica della password:
Per modificare una password precedentemente impostata occorre per prima cosa, se la gestione password è abilitata, confermare la password impostata (per motivi di sicurezza).
Effettuato l'inserimento e la conferma della password, una pagina di informazione, visualizzerà il risultato del confronto tra la password immessa e quella impostata.



Di seguito verrà richiesta la nuova password da impostare.

ALLARME LAVAGGI:
Questa funzione consente di impostare il timer (ore e minuti) dell'allarme lavaggio dei gruppi.
Es. impostando 1 h e 30 min., la macchina segnalerà l'allarme lavaggio dopo 1h e 30 min.
E' possibile accedere alla funzione premendo il tasto ENTER.
Tramite i tasti ▲ ▼ è possibile selezionare tra le opzioni ATTIVO e NON ATTIVO .
Selezionando con lo stato NON ATTIVO si torna al menù principale.
Selezionando invece lo stato ATTIVO è necessario impostare con i tasti ▲ ▼ le ore e i minuti dopo i quali verrà visualizzato l'allarme.



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

LINGUA:
• Sul display è visualizzato:



• 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.

UNITÀ DI MISURA:
• Sul display è visualizzato:



Premendo il tasto ENTER sul display verrà visualizzata l'unità di misura impostata (celsius / fahrenheit). Scegliere l'unità di misura desiderata utilizzando i tasti ▲ ▼ .
• Premere ENTER per confermare e passare alla fase successiva.
• Premere RESET per tornare alla pagina precedente senza confermare.

REGOLA LUMINOSITÀ:
• Sul display è visualizzato:



Premendo il tasto ENTER sul display verrà visualizzata la possibilità di scegliere l'intensità di luminosità di pulsanti (compreso tra 1 e 8) e display (compreso tra 1 e 10).
• Agire sui tasti ▲ ▼ per variare l'intensità.
• 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:



6. PULIZIA

6.1 ARRESTO

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

6.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

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

⚠ ATTENZIONE

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

⚠ ATTENZIONE

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

Pulizia zona lavoro: togliere la griglia del pianolavoro sollevandolo anteriormente verso l'alto e sfilarlo, 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 detergenti.

⚠ ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

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

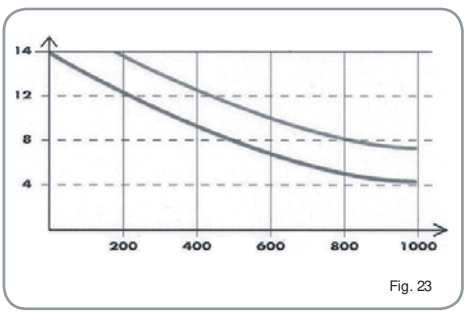


Fig. 23

Le procedure di rigenerazione sono le seguenti:

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

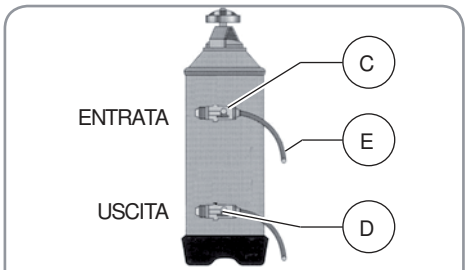


Fig. 24

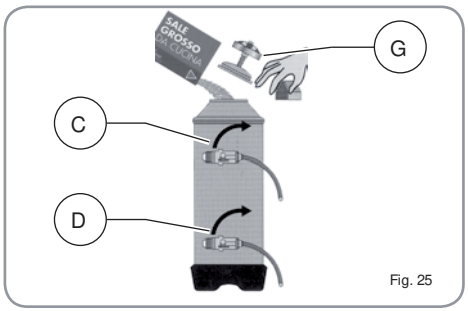


Fig. 25

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).

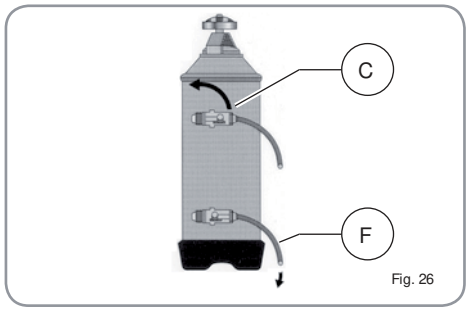


Fig. 26

3) Riportare quindi la leva D verso sinistra.

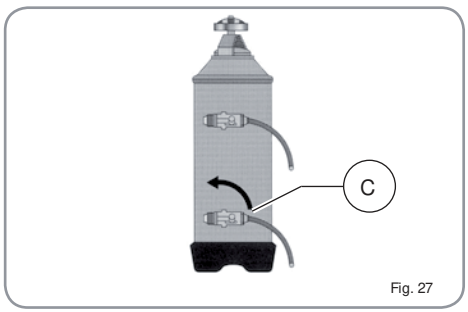


Fig. 27

8. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA

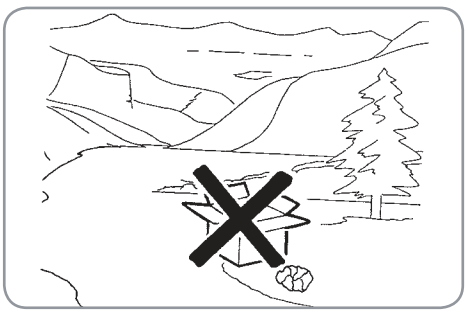
INDICAZIONI DISPLAY E TASTI	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
ERRORE DIAGNOSI	Al momento della diagnosi il sistema presenta delle anomalie sulle eprom della centralina.	La macchina non riscalda e tutte le funzioni sono bloccate.		
ERRORE EROGAZIONE	Raggiunto il tempo limite di erogazione (120 sec.) il dosatore 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 ▲ ▼ .	

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.

DANGER OF POLLUTION



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.

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

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

The operating temperature must be within the range of [+5, +30]°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.

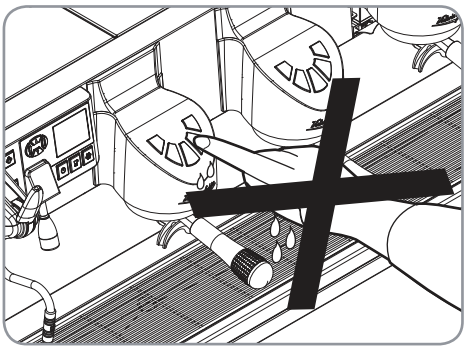
WARNING

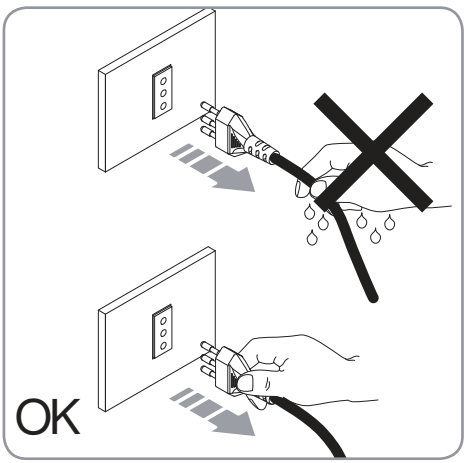
Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions.

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.

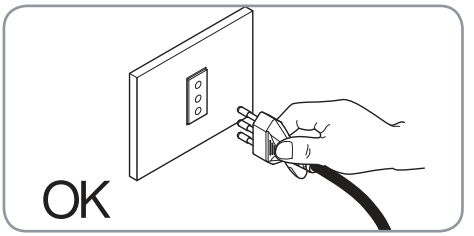
Before performing any sort of maintenance, the authorized technician must turn off the unit and unplug it from the mains.





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.

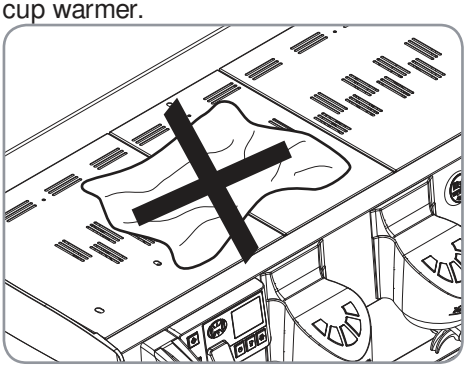
Refer to chapters 6 and 7 for periodical cleaning and maintenance.



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.

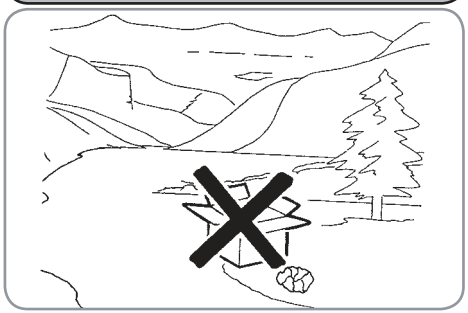


The user must never replace the unit's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.

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

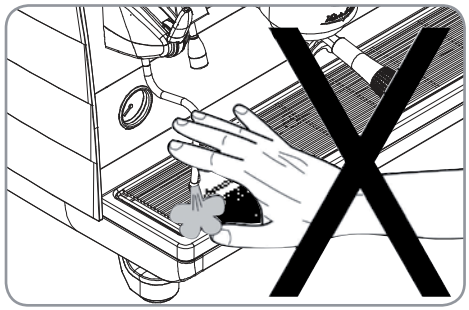


Never dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, contact an authorized center or contact the manufacturer for pertinent indications.

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 pres**sure for correct machine operation must not exceed 4 bar.

CAUTION



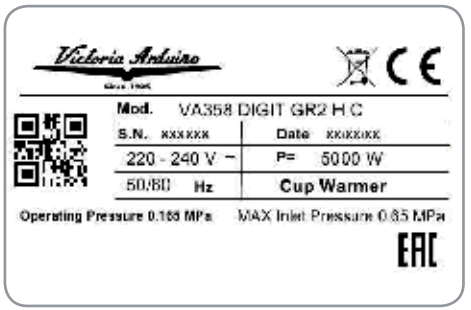
INFORMATION TO THE USERS
Under the senses of art. **13 of Law Decree 25th July 2005, n. 151** "Implementation of the Directives/ Guidelines **2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, concerning the reduc**tion of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal 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 Victoria Arduino, always cite the machine ID number.



The machine is transported on pallets containing several machines inside cartons strapped to the pallet.
Operators performing any shipping or handling operations must:

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

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

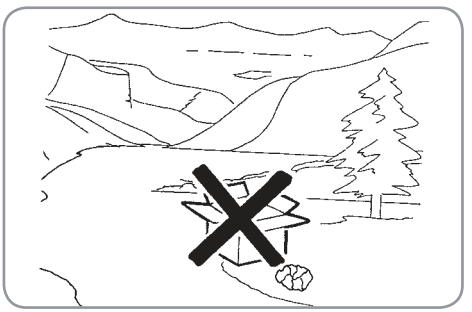
CAUTION
DANGER OF IMPACT OR PINCHING

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.

ENGLISH

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

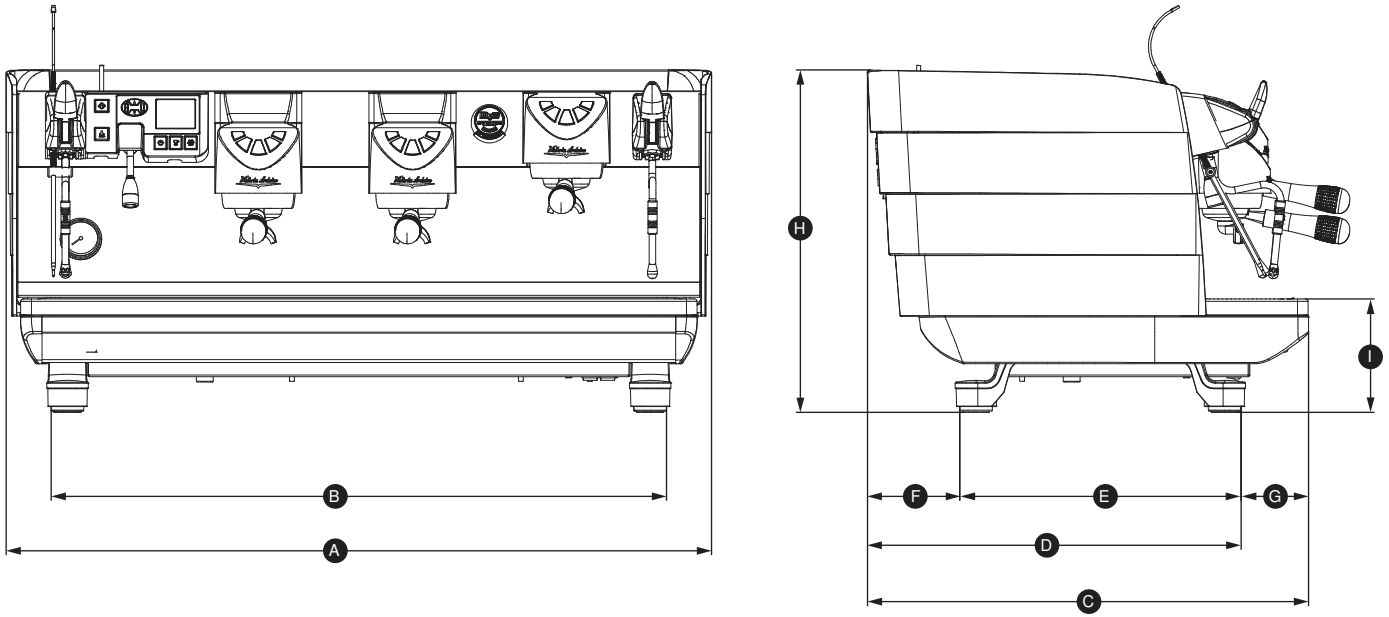


C US SANITATION


VA 358
WHITE
EAGLE


VA 358
WHITE
EAGLE
T3 TECHNOLOGY

TECHNICAL CHARACTERISTICS



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

Digit

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

T3

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

INDEX

SAFETY INDICATIONS 35

SHIPPING AND HANDLING 38
MACHINE ID 38

TECHNICAL CHARACTERISTICS 41

1. DESCRIPTION MACHINE 43
1.1 MAIN KEYBOARD DESCRIPTION 44
1.2 GROUPS KEYBOARD DESCRIPTION 45
1.3 ACCESSORIES LIST 46

2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS 47
2.1 WATER SPECIFICATIONS 47
2.2 ELECTRICAL SPECIFICATIONS 47

3. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY 48
3.1 FILLING BOILER MANUALLY 48
3.2 PUMP ADJUSTMENT 48
3.3 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT 49
3.4 REPLACING THE CLOCK BATTERY 49

4. USE 50
4.1 COMMISSIONING PROCEDURE OR AFTER BOILER MAINTENANCE 50
4.2 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF 50
4.3 MAKING COFFEE 51
4.4 USING STEAM (Manual steam wand) 52
4.5 MAKING CAPPUCCINO 52
4.6 HOT WATER SELECTION 52

5. PROGRAMMING 53
5.1 KEY 53
5.2 VISUALIZATION (USER Mode) 53
5.3 PROGRAMMING (TECHNICIAN Mode) 55

6. CLEANING 64
6.1 SWITCHING OFF 64
6.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE 64
6.3 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS 64
6.4 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER 64
6.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS 64

7. MAINTENANCE 65
7.1 RESIN AND SOFTENER REGENERATION 65

8. MACHINE FUNCTION MESSAGES 66

ELECTRIC SYSTEM
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 99
ELECTRIC SYSTEM
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 100
ELECTRIC SYSTEM
VA358 WHITE EAGLE DIGIT 101
ELECTRIC SYSTEM
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 CSA 102
ELECTRIC SYSTEM
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 CSA 103
ELECTRIC SYSTEM
VA358 WHITE EAGLE DIGIT CSA 104

HYDRAULIC DIAGRAM
VA358 WHITE EAGLE DIGIT 105
HYDRAULIC DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE T3 106

BOILER DIAGRAM
VA358 WHITE EAGLE T3 (2-3Gr.) 107
BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE T3 2 GR 108
BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE T3 3 GR 109
BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE 2 GR 110
BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE 3 GR 111
BOILER DIAGRAM VA358 WHITE EAGLE 4 GR 112

1. DESCRIPTION MACHINE

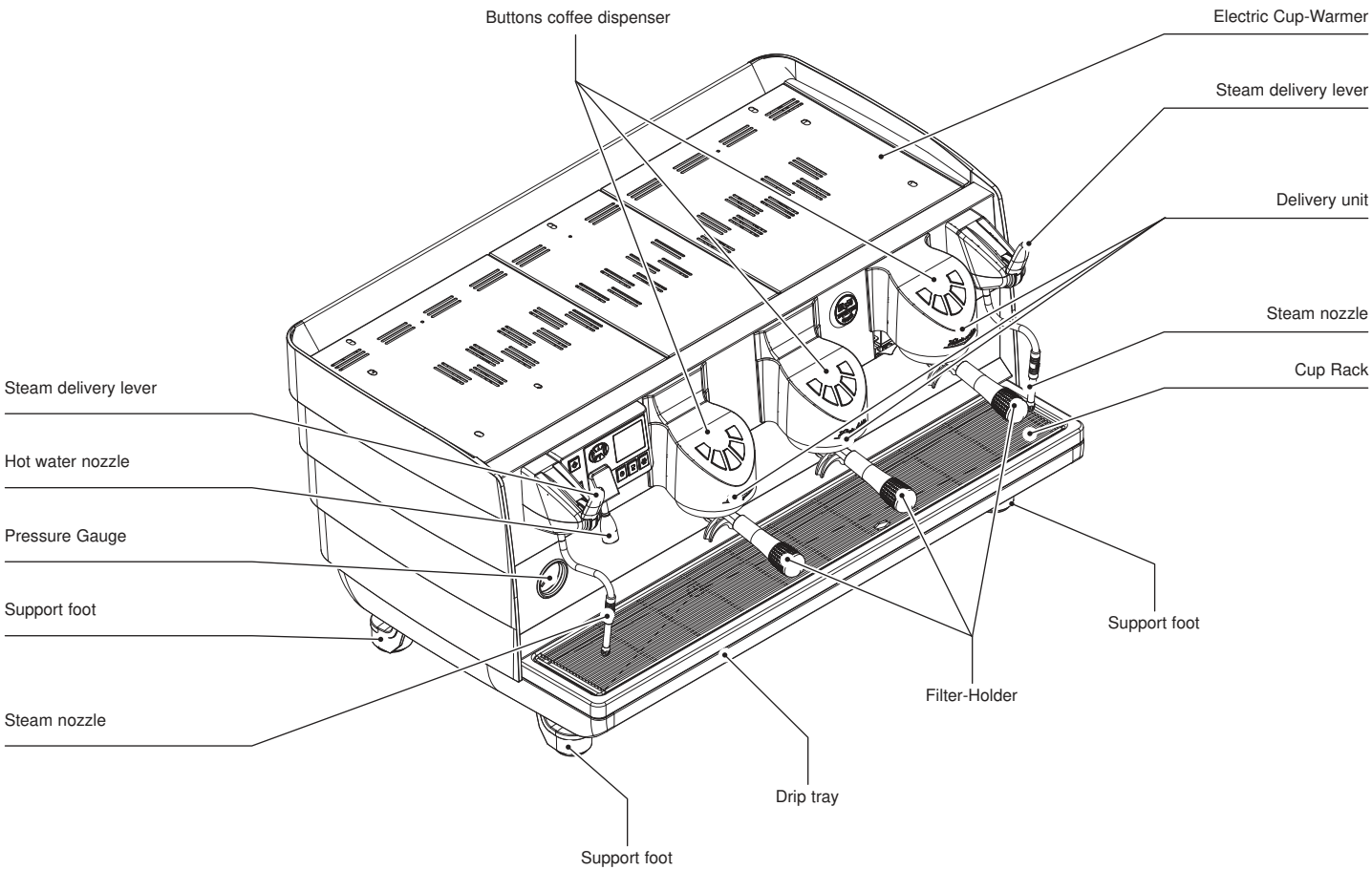


Fig. 1

1.1 MAIN KEYBOARD DESCRIPTION

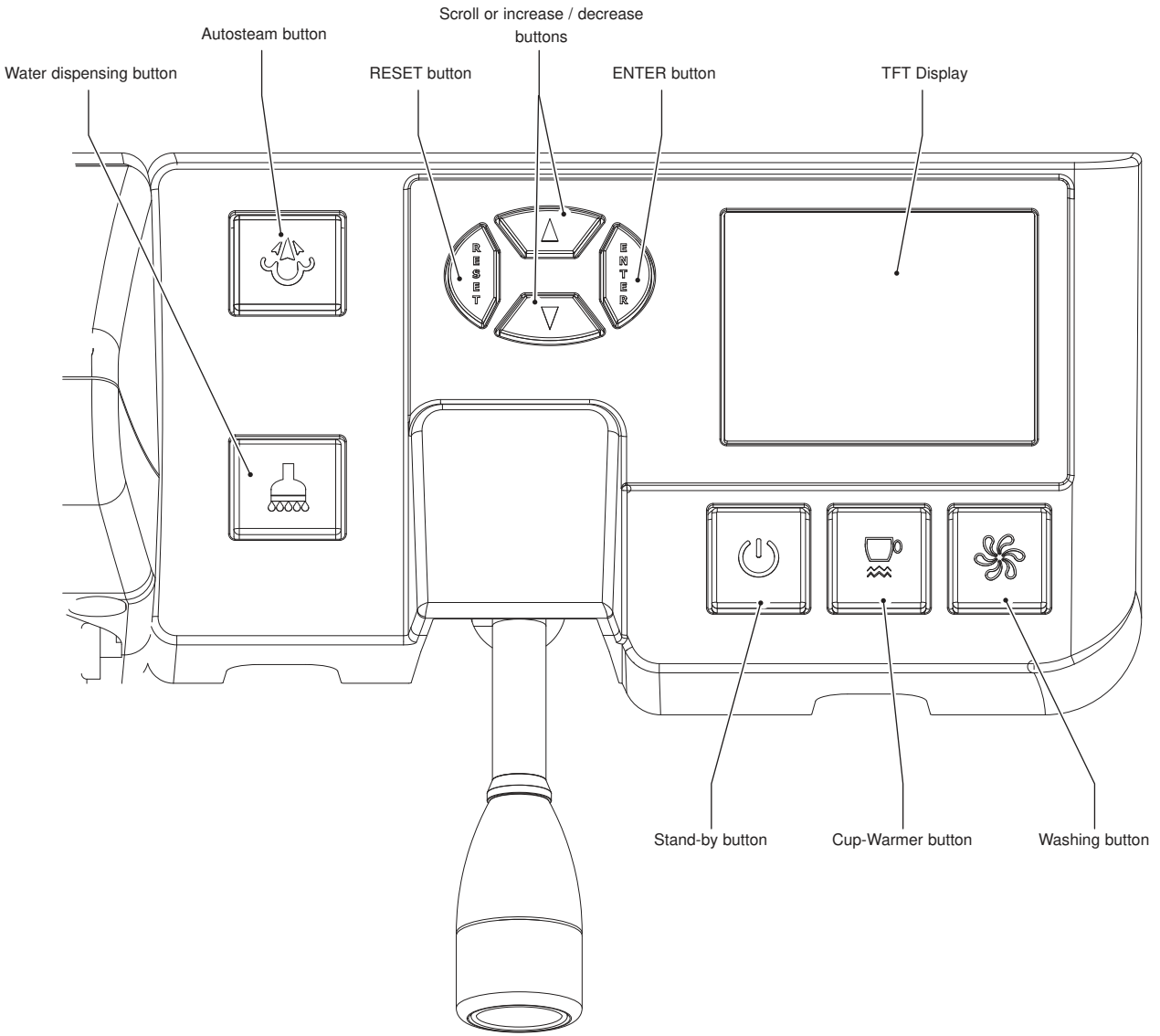


Fig. 2

1.2 GROUPS KEYBOARD DESCRIPTION

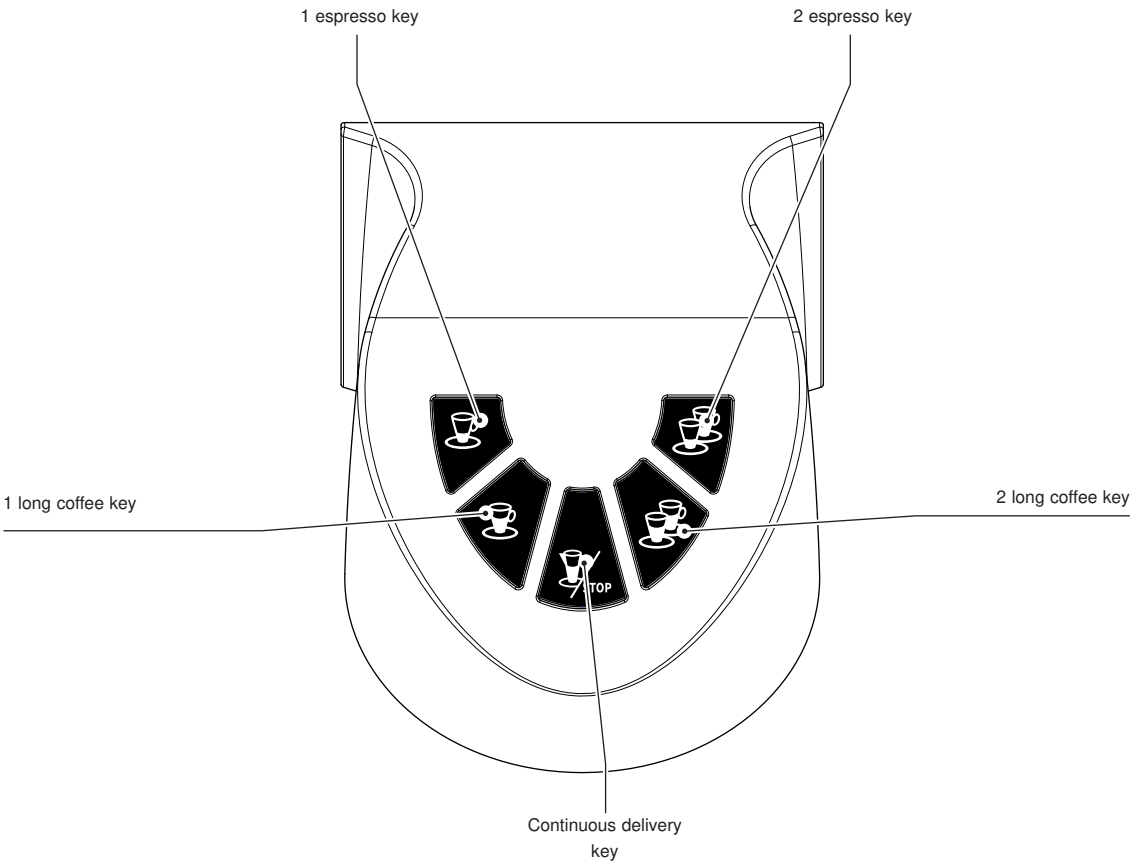


Fig. 3

1.3 ACCESSORIES LIST

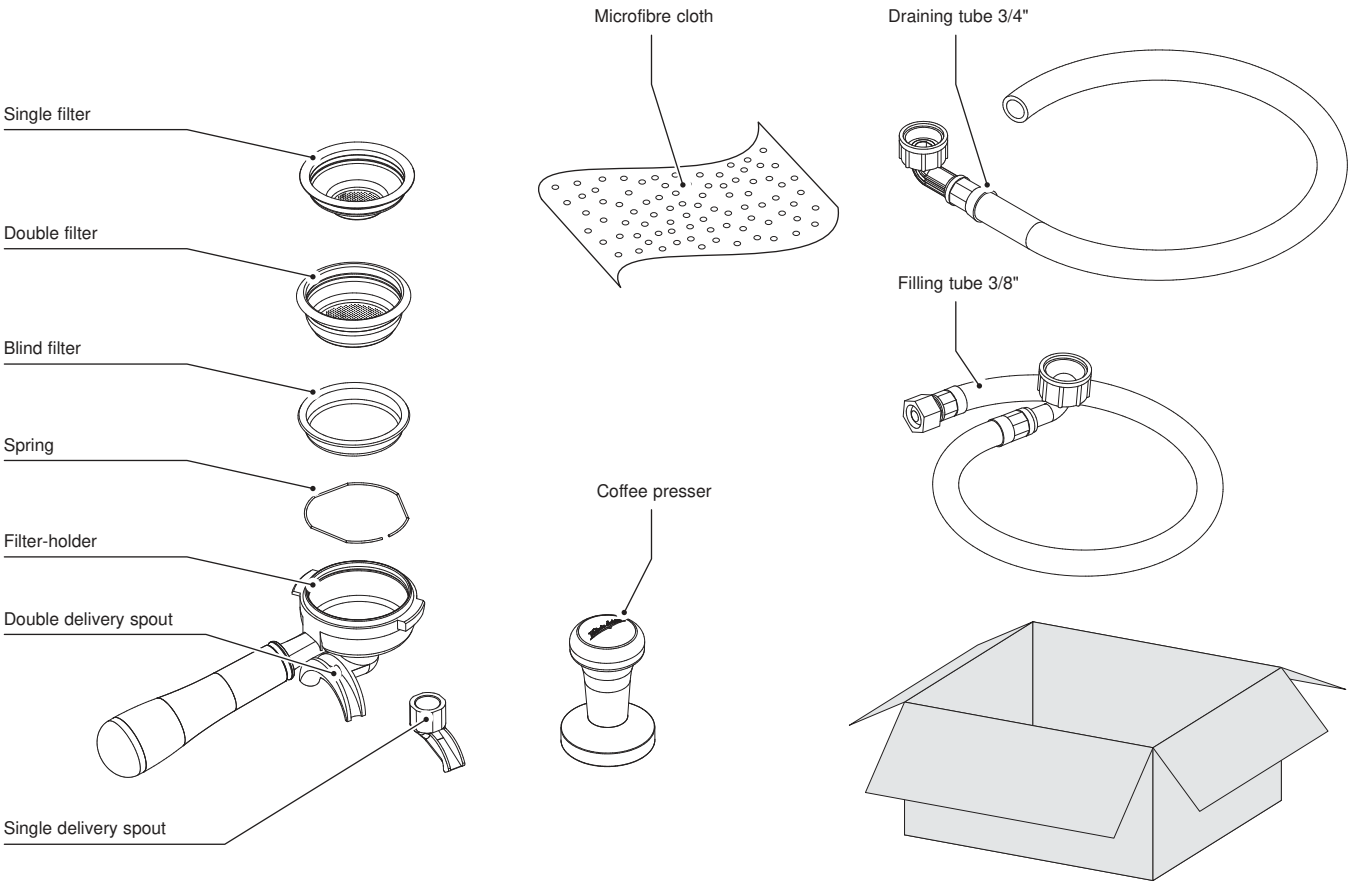


Fig. 4

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

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

2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS

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

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

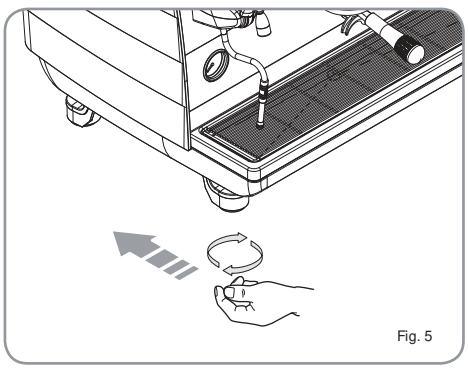


Fig. 5

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

It is advisable to install a softener (**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

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

WARNING

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

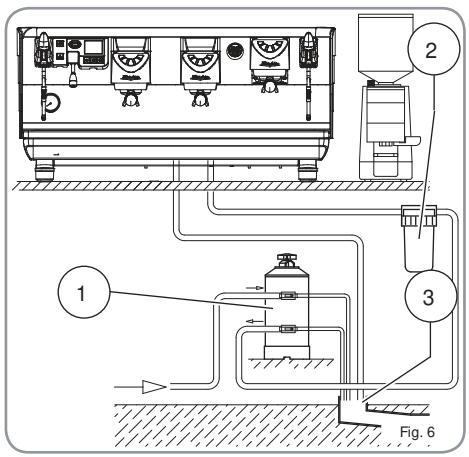


Fig. 6

KEY

1 Softener
2 Mesh filter
3 Drain Ø 50 mm

NOTE: For a correct functioning of the machine the water works pressure must not exceed 4 bars. Otherwise install a pressure reducer upstream of the softener; the internal diameter of water entrance tube must not be less than 6mm (⅜").

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:

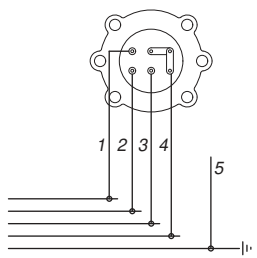


Fig. 7

ENGLISH

• for **V 230** / monophase voltage:

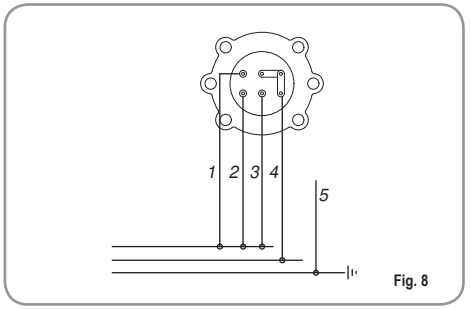


Fig. 8

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

WARNING

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;

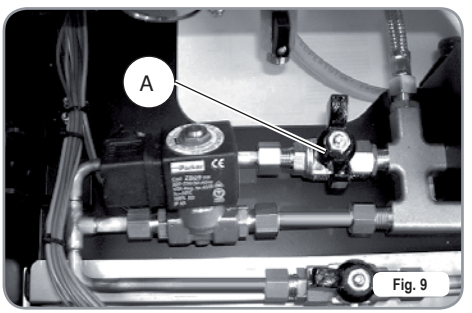


Fig. 9

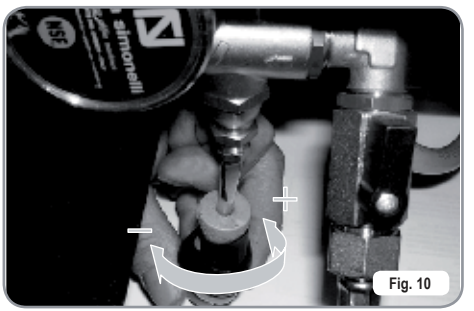
- switch on the machine.

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:

- 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

ENGLISH

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;

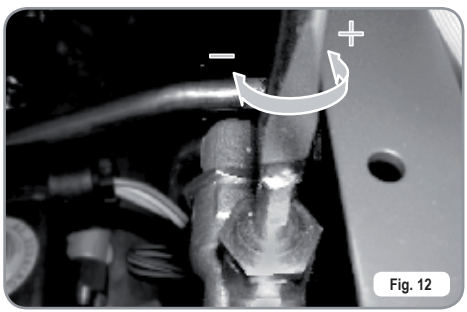


Fig. 12

- 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.

WARNING

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.



A

Fig. 13

WARNING

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

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



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

WARNING

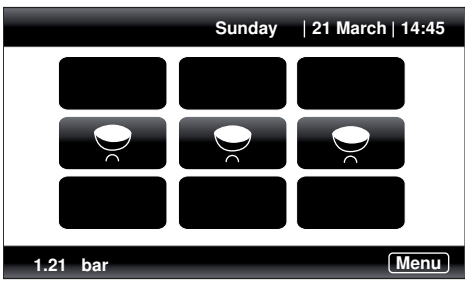
For electronic card maintenance, turn the machine off by means of the external main switch or disconnect the plug.

MANUAL SWITCHING ON/OFF:

Automatic On/Off NOT PROGRAMMED:

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

SWITCH ON: press the ON/OFF button ⏻ for about 2 seconds until the light ⏻ switches on.
The control unit will start up an auto diagnosis cycle to check the functions, all the selection keys will light up.
After the diagnostics stage, the "Home Page" will open on the screen":



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

ENGLISH

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:

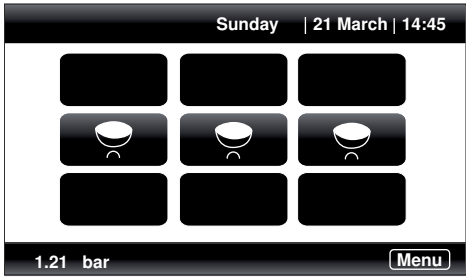


Automatic On/Off PROGRAMMED:

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).

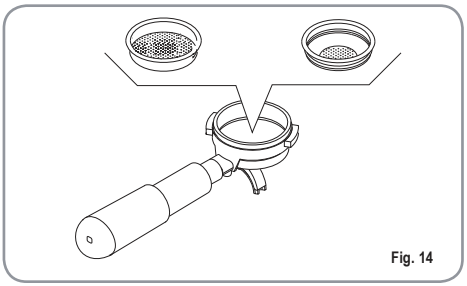
NOTE: the machine can be switched on or off manually as indicated in the previous paragraph.

4.3 MAKING COFFEE

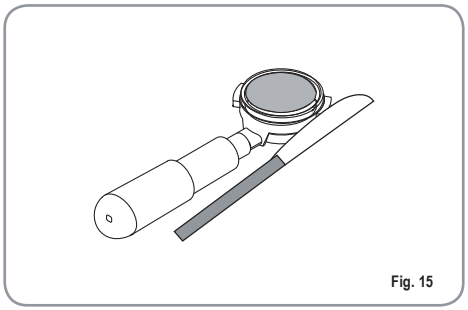
WARNING

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

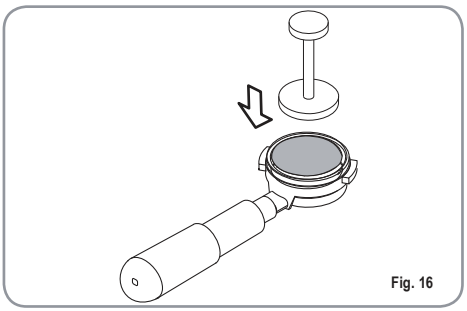
1) After commissioning the machine, insert the desired filter (single or double inside the filter holder).


Fig. 14

2) Fill the filter with coffee appropriately ground.


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.

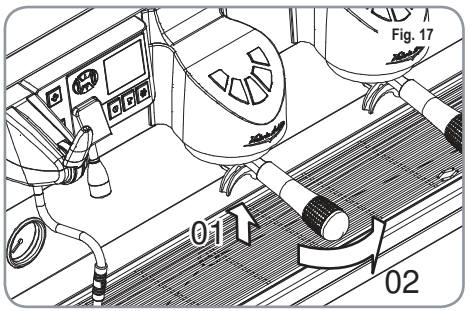
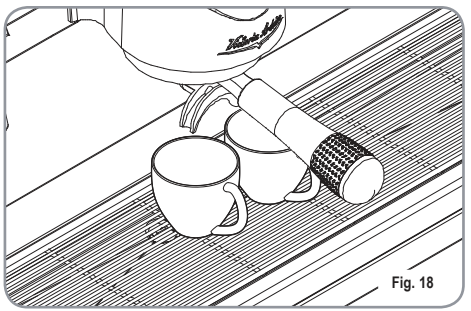


Fig. 17

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


Fig. 18

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.

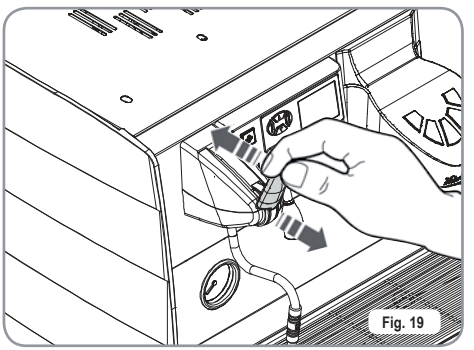
4.4 USING STEAM (Manual steam wand)

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

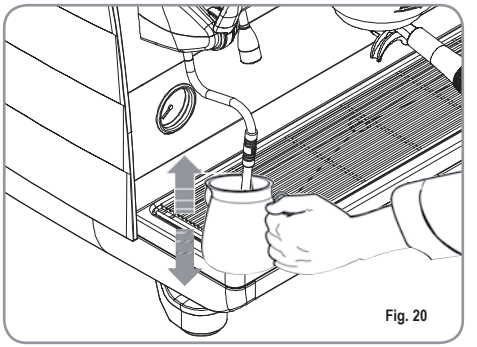
While using the steam nozzle, you must pay attention to not place your hands beneath it or touch just after it has been used.

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.


Fig. 19

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.


Fig. 20

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

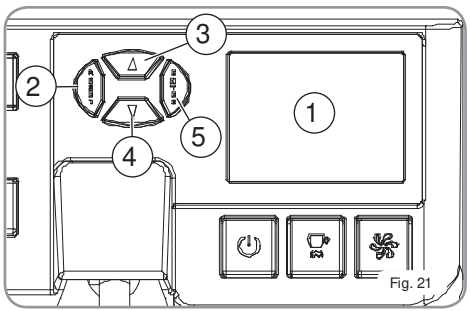


Fig. 21

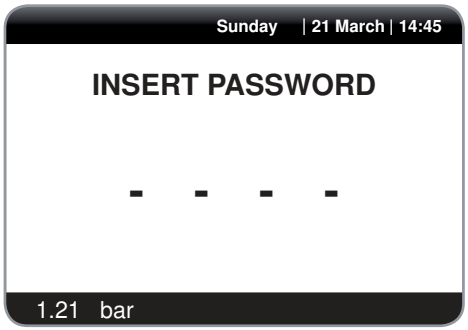
① LCD Display.
② RESET key: to confirm and return to the previous step.
③ CURSORS key: to scroll the menu and
④ to increase and decrease values.
⑤ ENTER key: to access the menu.

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

The display of the menu can be set to two modes:
- USER (password enabled);
- TECHNICIAN (password disabled).

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

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



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

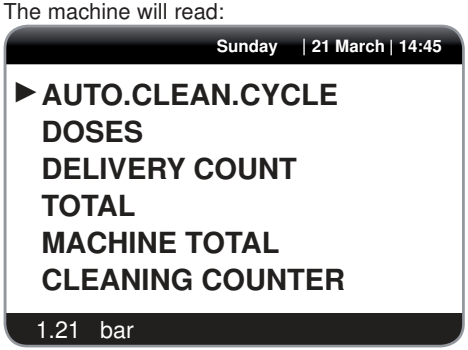
To enter TECHNICIAN Mode, enter the password acting with the ▲ ▼ keys and press ENTER.

5.2 VISUALIZATION (USER Mode)

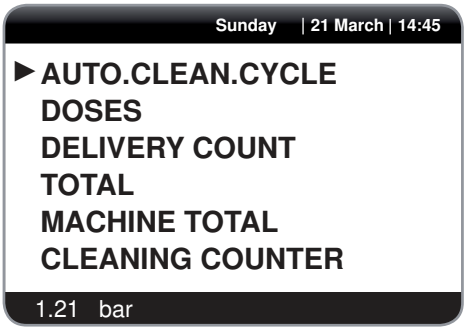
LIST OF DISPLAY FUNCTIONS (USER Mode)

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

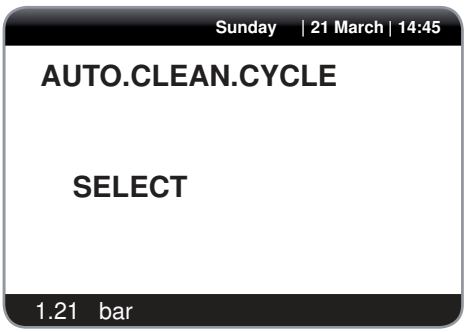
The machine will read:



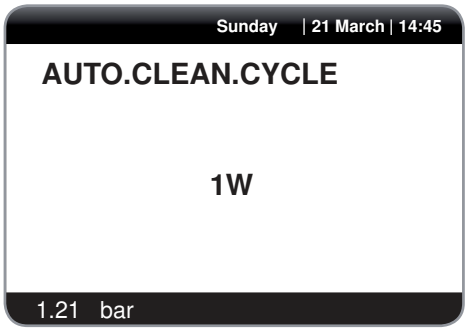
AUTOMATIC CLEANING CYCLE:
- The display will show:



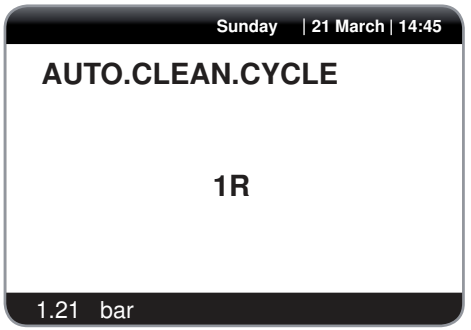
- Press ENTER and the display will read:



- 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 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:

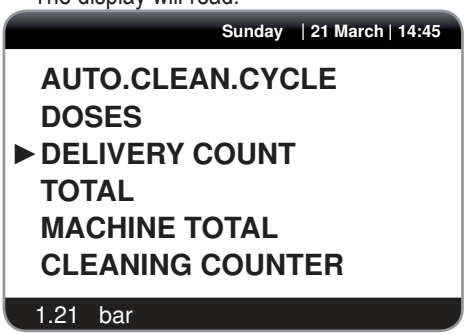
- The display will read:



- Press the ENTER key to access the settings:
  - 1 Expresso;
  - 1 long coffee;
  - 2 Expresso;
  - 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.

DELIVERY COUNT:

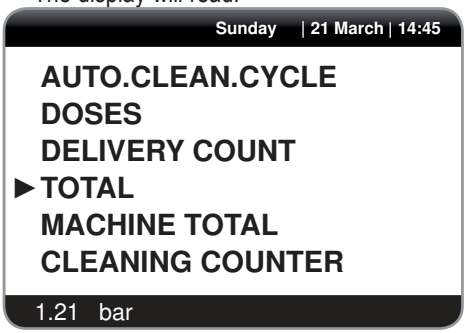
- The display will read:



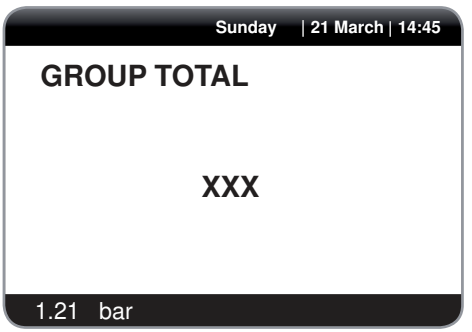
- Press the ENTER key and all of the dose, hot water and steam keys will start to flash.
- Pressing one of the flashing keys will show the corresponding counter on the display.
- Press the RESET key to quit the display mode.

TOTAL:

- The display will read:



- 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.



- Press the RESET key to quit the display mode.

MACHINE TOTAL:

• The display will read:

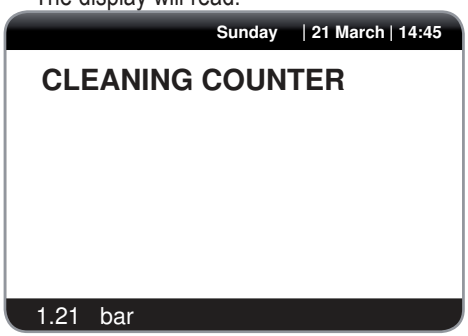


• Press the ▲ ▼ keys to view the other functions.

• Press the RESET key to quit the display mode.

CLEANING COUNTER:

• The display will read:



• 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.

5.3 PROGRAMMING (TECHNICIAN Mode)

LIST OF PROGRAMMABLE FUNCTIONS (TECHNICIAN MODE)

Page 1:
PROGRAM DOSES
TRANSFERRING DOSES
AUTO. CLEAN. CYCLE
DELIVERY COUNT
ON-OFF PROGRAM
ENERGY SAVING
CUP-WARMER PROG.

Page 2:
DATE/HOUR
DELIVERY TIME
SETPOINT PRESS. °
FAULTS HISTORY
MAINTENANCE
POWER MANAGEMENT

Page 3:
SETPOINT TEMP. *
SETTING PASSWORD
WASHING ALARM
LANGUAGE
TEMPERATURE
LIGHT ADJUSTMENT

Page 4:
INFORMATION

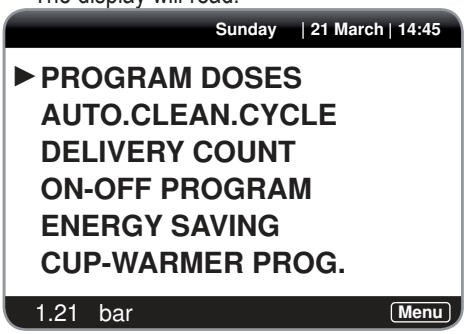
Operation to be carried out EXCLUSIVELY by a Qualified Technician. Adjustment by NON qualified technicians can invalidate the guarantee.

* T3 version only

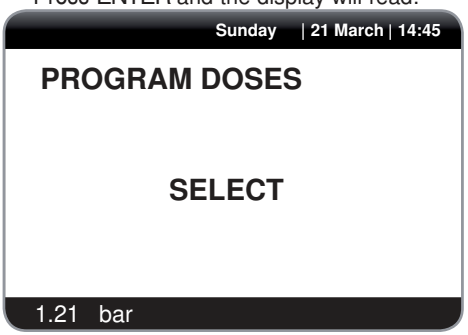
° Digit version only

PROGRAMMING DOSES:

• The display will read:



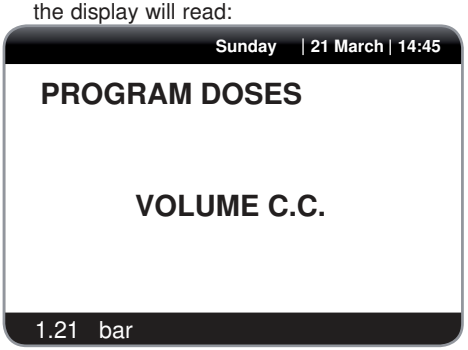
• Press ENTER and the display will read:



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

Coffee:

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



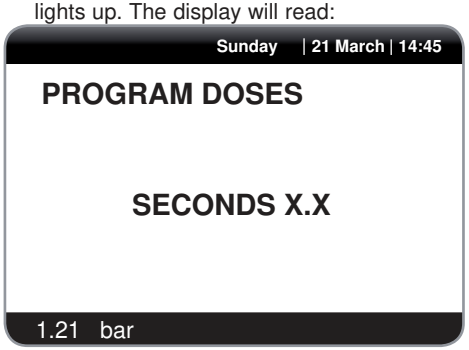
Followed by the dose amount already set by the manufacturers.

• 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:



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.

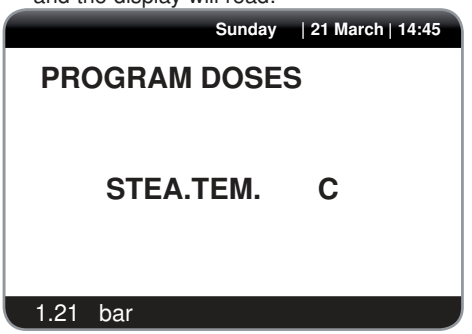
Delivery starts. When the desired dose has been reached press the button again .

- 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.

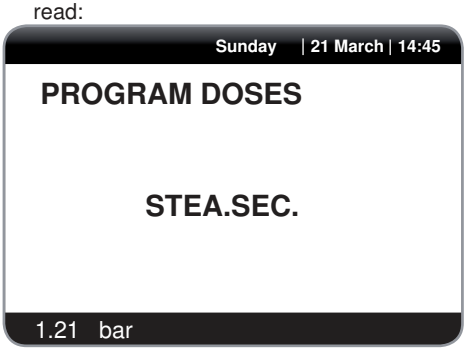
Steam timer / temperature:

- 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:



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:



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.

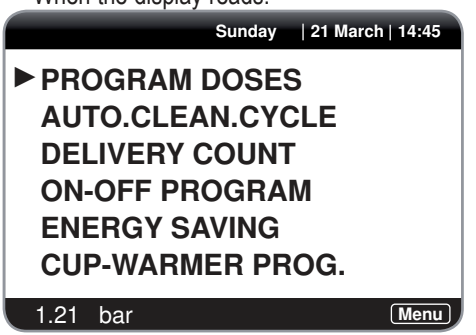
Delivery starts. When the desired dose has been reached press the button again .

- 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.

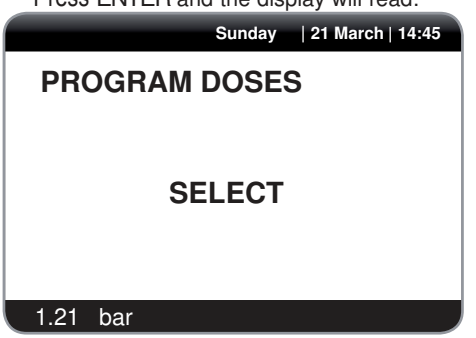
The button will turn off.

TRANSFERRING DOSES:

- When the display reads:



- Press ENTER and the display will read:

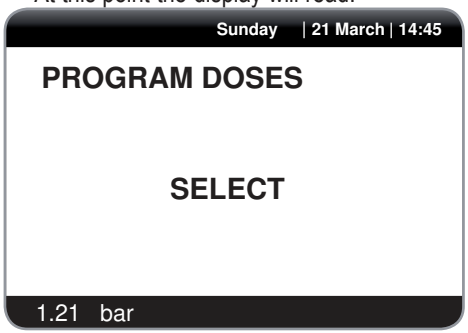


- transferring the set dose to other units is possible by pressing the ▼ key.
- The display will read:



at this point, the continuous coffee keys of the second, third and fourth groups will flash.

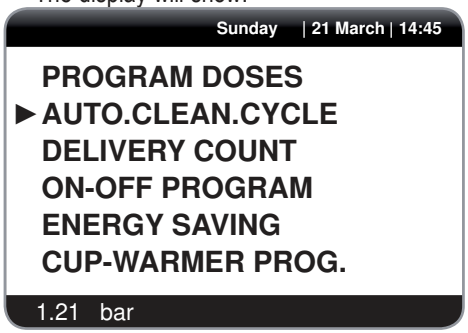
- Selecting the continuous key (the key will stop flashing and remain lit) will transfer the values programmed for the first group to the other groups, one at a time.
- Press the ENTER key to confirm.
- At this point the display will read:



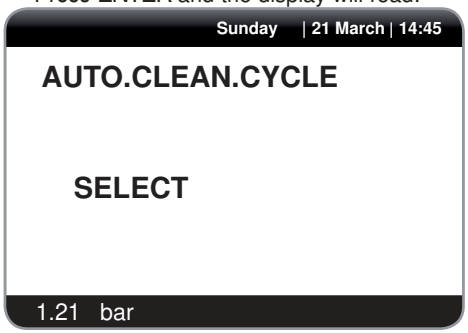
- Press the RESET or ▲ key to exit without confirmation.

AUTOMATIC CLEANING CYCLE:

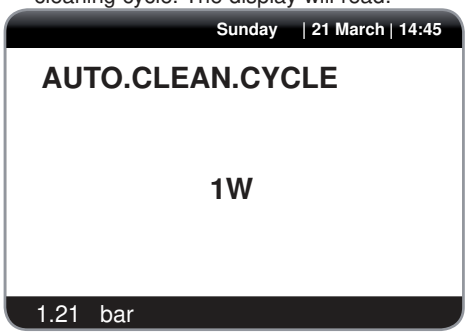
- The display will show:



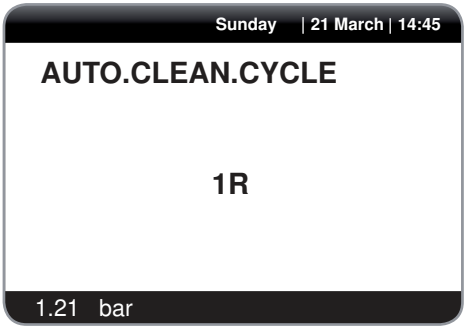
- Press ENTER and the display will read:



- 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 has been completed the selected unit key will begin to flash on and off again and the display will read:

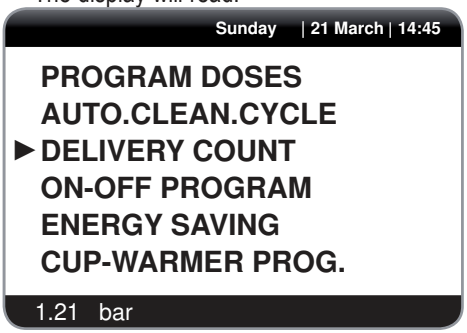


Where 1R indicates that the group has been activated the rinse cycle. Press the key to start the rinsing.

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

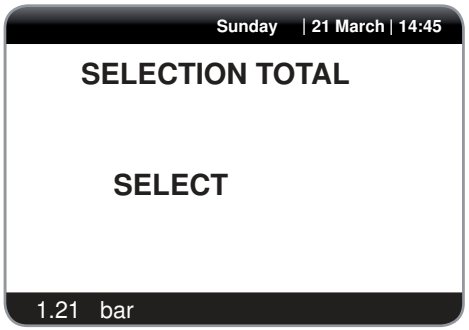
DELIVERY COUNT:

- The display will read:



- By pressing the ENTER key the display will read:

ENGLISH



- 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.

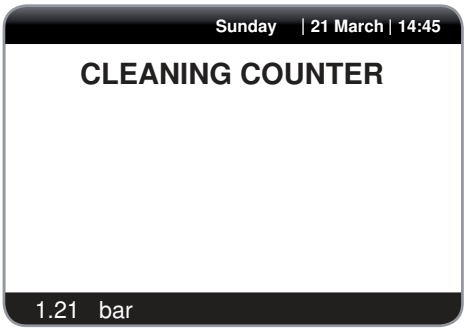
NOTE: The continuous coffee equals one delivery.

- Press ▼ key and the display will read:



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:

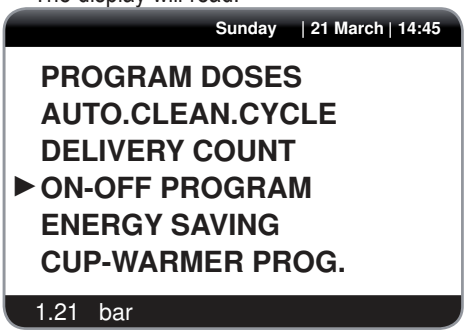


To access the automatic cleaning counter press ENTER.

- 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:



- By pressing the ENTER, the display will read:



- By pressing the ENTER, the display will read:



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.

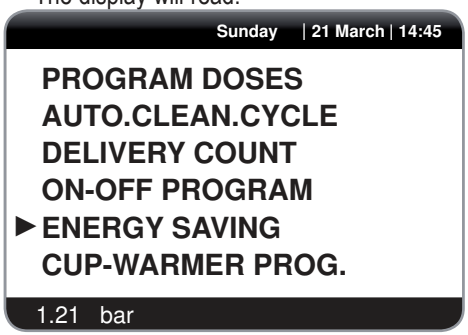
The display will read:



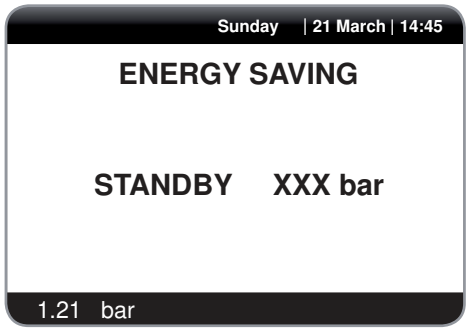
(to reinstate, press RESET)
After the word SUNDAY, by pressing ▼ again, a beep will signal that you have come to the following page.

ENERGY SAVING:

• The display will read:



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



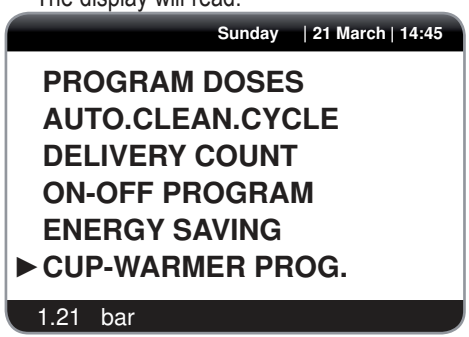
Use the ▲ ▼ keys to select the following options.

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

Press ENTER to confirm the required option.
This operation is used with both manual switching on/off using the button ON /OFF, and automatic switching on/off by programming the machine.
If the on/off button is pressed during one of the three active standby states (0.10 bar, 0.50 bar, 0.80 bar), the machine will switch off completely.
If the button is pressed again, this will switch on the machine.

CUP-WARMER PROGRAMMING:

• The display will read:



Press the  to select with the ▲ ▼ keys the cup warmer programming mode:

- Timed.
- Adjusted.

Press ENTER to confirm.

Programming timed:

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



The message ON XX will begin to flash; use the ▲ ▼ keys to change the cup warmer open time.

- Press ENTER to confirm and pass to the cup warmer OFF time.

NOTE: Setting one of the two ON/OFF values to 0 will automatically bypass the function (example of reference times ON: 5 min OFF: 2 min).

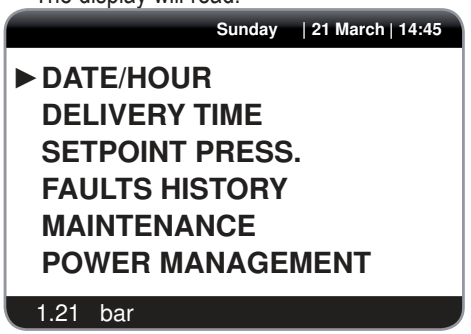
- Press RESET to pass to the next page.

Programming adjusted:

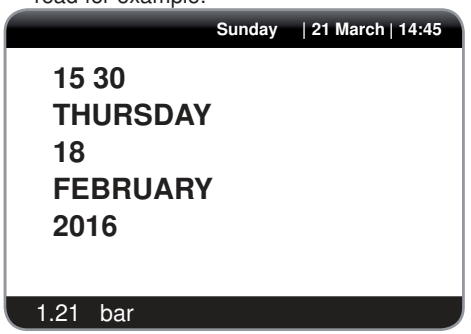
- Use the ▲ ▼ keys to vary the cup warmer temperature set-point.
- Press ENTER to confirm and pass to the next page.

DATE/HOUR:

• The display will read:



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



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.

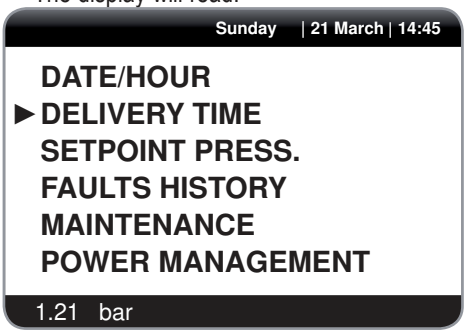
Once the hours and the minutes have been varied press ENTER again and vary the day, the month and the year by using the same procedure as described above.

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:



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



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.

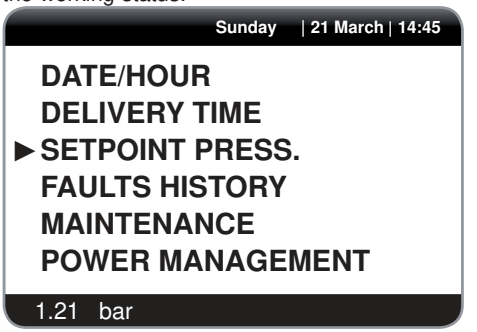
• PERSISTENT: It displays the time of the last delivery.

• 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.



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



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.

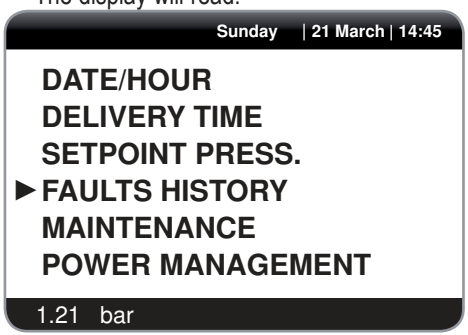
PRESSURE - TEMPERATURE TABLE

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

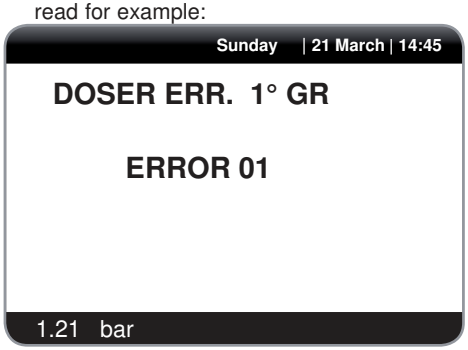
Bar	°C	°F
0,90	117,5	243,5
0,95	118	244,4
1,00	119	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121	249,8
1,20	122	251,6
1,25	112,5	252,5
1,30	123	253,4
1,35	124	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125	257
1,50	126	258,8
1,55	126,5	259,7
1,60	127	260,6

FAULTS HISTORY:

• The display will read:



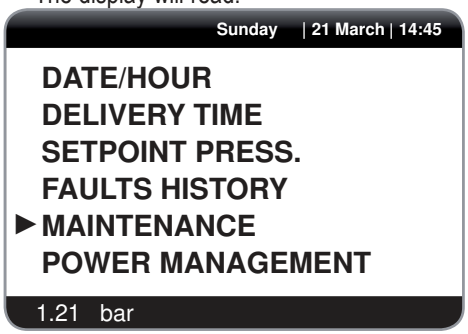
• By pressing the ENTER key, the display will read for example:



• 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:



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



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

Once the set delivery limit or the set maintenance date have been reached, the display will visualize the message: MAINTENANCE. To remove the MAINTENANCE message, move the date forward or increase the number of coffees.

Once having carried out the modifications, reset the inner counter of the cycles to make them effective. Keep the key pressed for 5 seconds to reset the inner counter. A message relative to the counter zeroing will be displayed.

POWER MANAGEMENT:

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

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

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

• Use the ▲ ▼ keys to select ACTIVE o NOT ACTIVE.
• Use the ENTER key to confirm.



SETPOINT TEMPERATURE (VERSION T3 ONLY):

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

The ▲ ▼ keys 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.

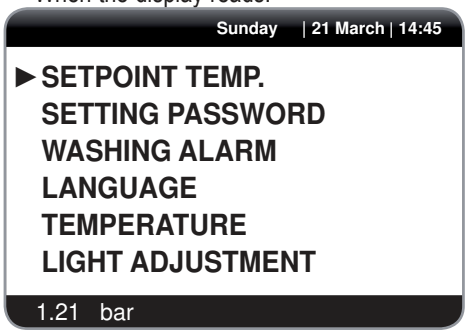
Pressing the RESET key moves to the next value to be adjusted; any changes made will not be saved.

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:



• 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

SETTING PASSWORD:

• The display will read:



• Press the ENTER key to set a password that will be required to access some functions.

The password may consist of 4 numbers from 0 to 9 in any combination.
The password length may be included between 0 (password disabled or invalid, characterized by horizontal lines) and 4 digits; therefore, even a password of 2 digits is valid.



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



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

Change of password:
To change a password set is necessary to first confirm the password set (for safety reasons), if the password management is enabled.
Once having entered and confirmed the password, an information page will show the result of the comparison between the entered password and the one previously set.



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

ENGLISH

WASHING ALARM:

This function serves to set the timer (hours and minutes) for the group wash alarm.

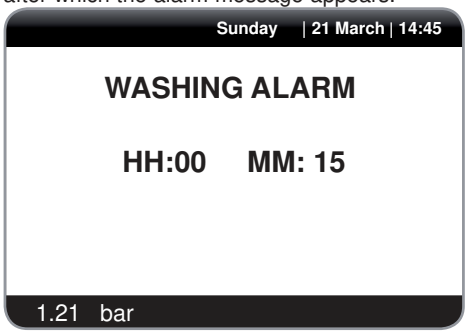
E.g. setting 1 h and 30 min., will cause the machine to send a wash alarm message after 1h and 30 min.

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

Use the ▲ ▼ keys to select from the ACTIVE and NON ACTIVE modes.

Selecting NON ACTIVE will return to the main menu.

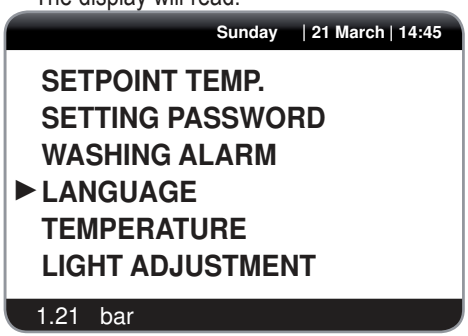
Selecting ACTIVE it is then necessary to use the ▲ ▼ keys to set the hours and minutes after which the alarm message appears.



After the minutes have been set, the machine returns to the main menu.

LANGUAGE:

• The display will read:



• 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.

UNIT OF MEASURE:

• The display will read:



Press ENTER to show the selected unit (Celsius / Fahrenheit).

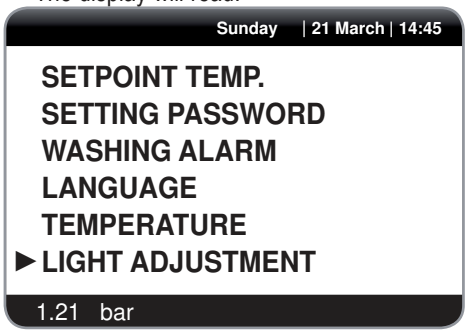
• Use the ▲ ▼ keys to select the unit of measure.

• Press ENTER to confirm and pass to the next step.

• Press RESET to return to the previous page without confirming.

LIGHT ADJUSTMENT:

• The display will read:



Pressing the ENTER key the display will show the option to choose the intensity of brightness to the key (between 1 and 8) and display (between 1 and 10).

• Use the ▲ ▼ keys to set the intensity.

• 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:



6. CLEANING

6.1 SWITCHING OFF

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

6.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Cleaning the work area: remove the worktop, lifting it up from the front and sliding it out. Remove the water collection dish underneath and clean everything with hot water and cleansers.
Cleaning the bottom: To clean all the chromium-plated areas, use a soft, damp cloth.

6.3 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS

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


Fig. 22

NOTE: To clean proceed as follows:

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

6.4 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER

The machine is pre-set for cleaning the delivery unit with a specific washing powder.
The machine will initiate washing cycle which consists in the circulation of hot water followed by regular breaks.
We recommend carrying out a washing cycle at least once a day with special cleansers.

⚠ 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 our a few deliveries.

6.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

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

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.

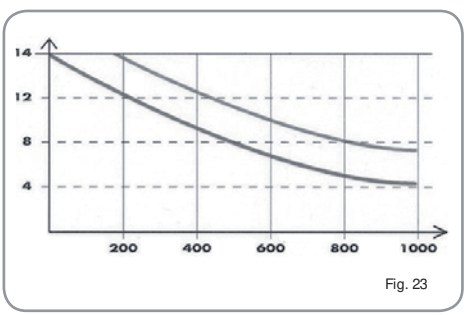


Fig. 23

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.

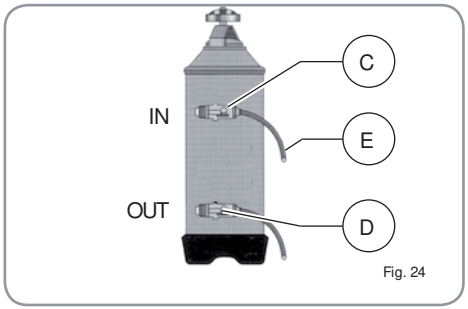


Fig. 24

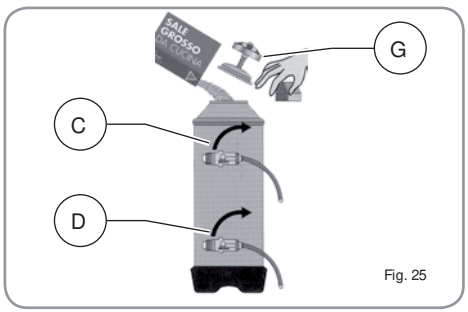


Fig. 25

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 and hour).

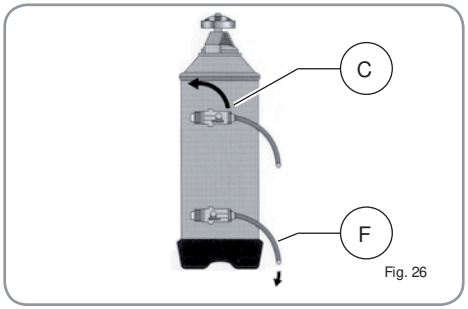


Fig. 26

3) Reposition lever D towards the left.

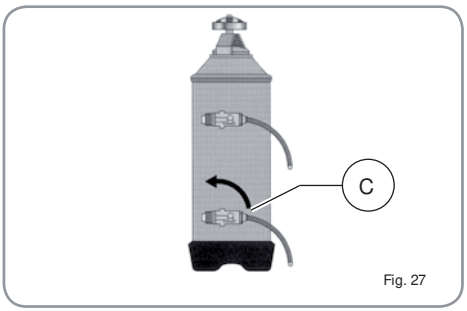


Fig. 27

ENGLISH

8. MACHINE FUNCTION MESSAGES

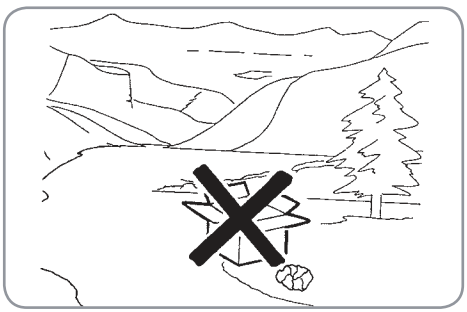
DISPLAY AND KEY INDICATIONS	CAUSE	EFFECT	SOLUTION	NOTE
DIAGNOSIS OF ERROR	At the time of the diagnosis the system presents faults within the control unit EPROM.	If after 90 sec of machine functioning the water level is not re-established.		
DELIVERY ERROR	On reaching delivery time limit (120 seconds)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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ce livret fait partie intégrante et essentielle du produit et doit être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les avertissements se trouvant dans ce livret car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver avec soin ce livret pour pouvoir le consulter à tout moment.

Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer que l'appareil est en bon état. En cas de doute ne pas l'utiliser et s'adresser à un personnel professionnellement qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont dangereux, ni être jetés dans la nature.

DANGER DE POLLUTION



La machine peut être installée dans des ambiances telles que les aires de service, pour le personnel, près de magasins, de bureaux et autres ambiances de travail, dans les espaces pour clients auprès des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et autres milieux résidentiels.

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du secteur électrique. La plaque est visible à l'intérieur de la machine en retirant la cuve de récupération de l'eau.
La machine doit être installée selon les normes fédérales, étatiques et locales (codes) en vigueur en ce qui concerne les systèmes de plomberie, y compris des dispositifs anti-refoulement. Pour cette raison, les raccords de plomberie doivent être effectués par un technicien qualifié.
La garantie est nulle si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent pas aux données de la plaque signalétique.

Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages découlant d'une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil il faut obligatoirement installer une mise à la terre, en s'adressant à un électricien certifié, qui devra contrôler que la capacité électrique de l'installation est appropriée à la puissance maximale de l'appareil, figurant sur la plaque signalétique.



L'électricien muni d'un permis devra aussi vérifier que la section des câbles de l'installation soit appropriée à la puissance absorbée de l'appareil.

Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples ou des rallonges. S'il faut obligatoirement en utiliser, faire appel à un électricien muni d'un permis.

Durant l'installation du dispositif, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec le dispositif. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine.
La machine doit être installée conformément aux normes en vigueur, en matière de santé, pour les installations hydrauliques. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé. Pour le branchement éventuel à l'arrivée d'eau, utiliser toujours un tube nouveau fourni en dotation, les vieux tubes ne doivent pas être utilisés.

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

Cet appareil ne doit être utilisé que pour l'utilisation décrite dans ce livret. Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuelles détériorations découlant d'utilisations inadéquates, erronées et déraisonnables.

L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants, ni par les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas les connaissances adéquates, sauf sous supervision ou après avoir reçu les instructions nécessaires. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.

L'appareil ne doit pas être installé là où ils peuvent être utilisés des jets d'eau.
Le dispositif peut être installé que dans des endroits où l'utilisation et l'entretien est limité au personnel qualifié.

La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +30]°C.
Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement".

Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:

- **100% du circuit café à travers le distri**buteur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- **Ouverture de la sortie vapeur pendant 1** minute.

Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.

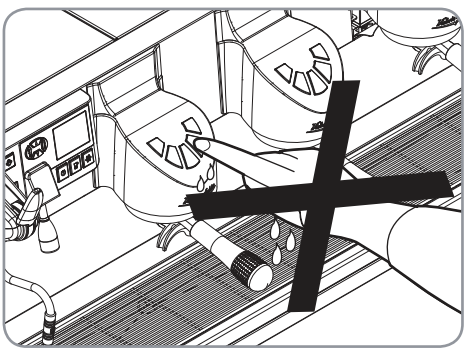
ATTENTION

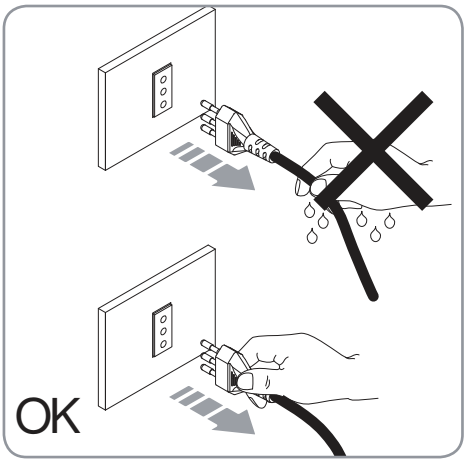
Avant d'utiliser la machine lire entièrement et attentivement la notice d'utilisation ou au moins les consignes de sécurité et la mise au point.

L'utilisation de tout appareil électrique comporte le respect de certaines règles fondamentales.
En particulier:

- **Ne pas toucher l'appareil avec les** mains ou les pieds mouillés;
- **Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'on** est pieds nus;
- **Ne pas utiliser de rallonge dans** des endroits réservés au bain et à la douche;
- **Ne pas tirer sur le câble d'alimen**tation pour débrancher l'appareil du secteur d'alimentation;
- **Ne pas laisser l'appareil exposé** aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc..);
- **Ne pas laisser des enfants ou des** personnes non autorisées, n'ayant pas lu et bien compris cette notice, utiliser l'appareil.

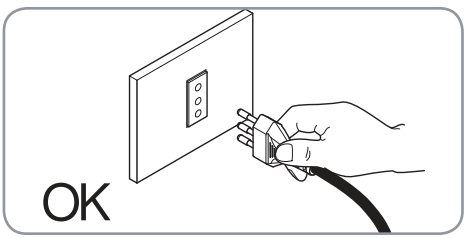
Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher la fiche après avoir arrêté l'interrupteur de la machine.





Pour les opérations de nettoyage placer la machine en situation énergétique "O", c'est-à dire "INTERRUPTEUR MACHINE ETEINT ET FICHE DÉBRANCHE" et respecter exclusivement ce qui est prévu dans ce livret.

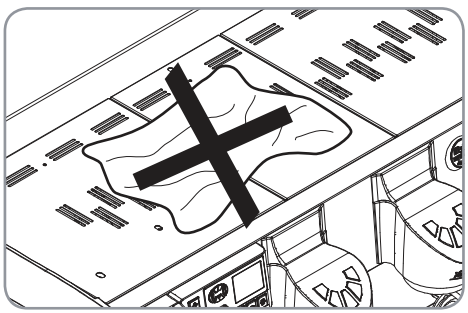
Pour le nettoyage et l'entretien périodiques, se référer aux chapitres 6 et 7.



En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, l'arrêter. Il est strictement interdit d'intervenir.
Il faut s'adresser exclusivement à un personnel professionnel qualifié. L'éventuelle réparation des produits doit être effectuée uniquement par le constructeur ou par le centre d'assistance conventionné et en utilisant exclusivement des pièces détachées d'origine.
Le non-respect de ce qui est indiqué ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.

Lors de l'installation, l'électricien qualifié devra prévoir un interrupteur omnipolaire, comme le prévoient les normatives de sécurité en vigueur, avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

Pour éviter des échauffements dangereux il est recommandé de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur.
Ne pas boucher les grilles d'aspiration et/ou de dissipation en particulier du chauffe-tasses.

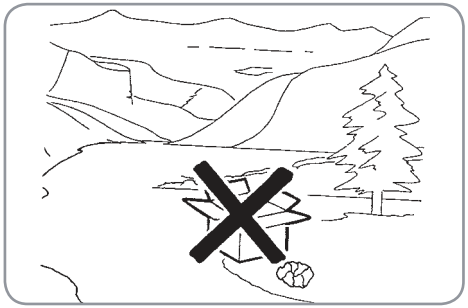


Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas de détérioration, arrêter l'appareil et pour le remplacer s'adresser uniquement à un personnel professionnel qualifié.

En cas de nécessité de substitution du câble d'alimentation, elle peut être effectuée uniquement par un centre d'assistance après-vente autorisé ou par le constructeur.

Dès que l'on décide de ne plus utiliser un appareil de ce genre il est recommandé de le rendre inopérant après avoir débranché la fiche, couper le câble d'alimentation.

DANGER DE POLLUTION

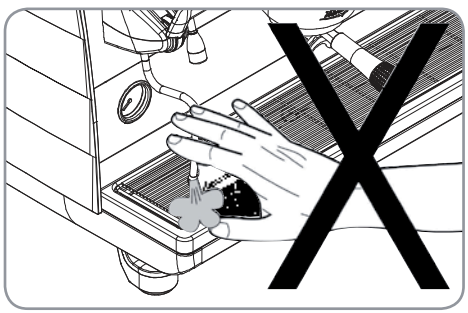


Ne pas jeter la machine dans la nature: pour l'élimination s'adresser à un centre autorisé ou contacter le constructeur qui vous fournira les indications nécessaires à ce sujet.

DANGER D'INTOXICATION

Pendant l'utilisation de la buse vapeur, faire très attention, ne pas mettre les mains sous cette dernière et ne pas la toucher immédiatement après l'utilisation.

RISQUE DE BRÛLURE



Pour favoriser l'aération de la machine **la placer à 15 cm de murs ou d'autres** machines du côté de l'aération.

Pendant l'utilisation de la buse vapeur, faire très attention, ne pas mettre les mains sous cette dernière et ne pas la toucher immédiatement après l'utilisation.

Ne pas oublier qu'avant d'effectuer toute opération d'installation, d'entretien, de vidange, de réglage, l'opérateur qualifié doit porter des gants de travail et des chaussures contre les accidents.

L'opérateur, lorsqu'il rajoute du café, ne doit pas mettre les mains à l'intérieur du conteneur.
Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70db.

En cas de machine avec branchement hydrique au réseau, la pression minimum doit être de 2 bar alors que la pression maximum pour le fonctionnement correct de la machine ne doit pas dépasser 4 bar.

ATTENTION



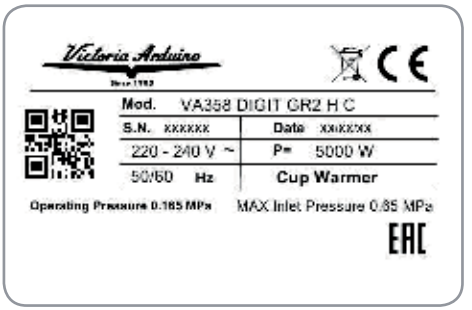
RENSEIGNEMENT AUX UTILISATEURS
Aux sens de l'art. 13 du Décret Législatif du 25 **juillet 2005, n. 151** "Réalisation des Directives 2002/95/CE, **2002/96/CE et 2003/108/** CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareillages électriques et électroniques, ainsi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

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

TRANSPORT ET MANUTENTION

IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Pour toute communication avec le constructeur Victoria Arduino, il faut toujours préciser le numéro de série de la machine.



La machine est transportée sur une palette avec plusieurs machines dans des boîtes assurées à la palette avec des sangles.
Avant toute opération de transport ou de manutention, l'opérateur doit:

- Mettre des gants, des chaussures contre les accidents et une combinaison ayant des élastiques aux extrémités.

Le transport de la palette doit être effectué à l'aide d'un engin de levage approprié (type chariot élévateur).

ATTENTION
RISQUE DE CHOC OU D'ÉCRASEMENT

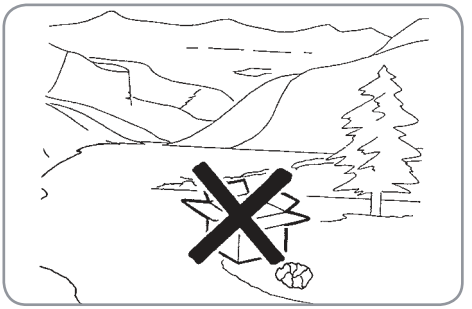
L'opérateur, pendant toute la manutention, doit faire attention que des personnes, des choses ou des objets ne se trouvent pas dans la zone d'opération.
Lever lentement la palette à environ 30 cm du sol et aller dans la zone de chargement.
Après avoir contrôlé qu'il n'y a pas d'obstacles, de choses ou de personnes, procéder au chargement.

Une fois arrivée à destination, toujours avec un moyen de levage approprié (ex. chariot élévateur), après s'être assuré qu'il n'y a pas de choses ou des personnes dans la zone de déchargement, amener la palette vers le sol en la manutentionnant à environ 30 cm du sol, jusqu'à la zone de stockage.

ATTENTION
RISQUE DE CHOC OU D'ÉCRASEMENT

Avant l'opération suivante, contrôler que la charge est en place et qu'en coupant les sangles elle ne tombe pas. L'opérateur, avec des gants et des chaussures contre les accidents, doit couper les sangles et stocker le produit. Pendant cette opération consulter les caractéristiques techniques du produit pour voir le poids de la machine à stocker et pouvoir se comporter en conséquence.

DANGER DE POLLUTION



Lorsque la machine est libérée de la palette ou du conteneur, ne pas la jeter dans la nature, danger de pollution.

Félicitations,

Avec l'achat du modèle VA358 WHITE EAGLE vous avez fait un excellent choix.
L'achat d'une machine à café express professionnelle regroupe plusieurs facteurs de sélection: le nom du Constructeur, les caractéristiques des fonctions de la machine, la fiabilité technique, la qualité et la rapidité du service après-vente, le coût. Vous avez donc certainement évalué tous ces critères avant de décider de choisir le modèle VA358 WHITE EAGLE .
Vous avez choisi le meilleur produit et nous sommes certains que vous le découvrirez à chaque café et à chaque cappuccino que vous boirez.

Et vous apprécierez la facilité et la rapidité d'emploi du modèle VA358 WHITE EAGLE .
Si cet achat est le premier achat d'une machine Victoria Arduino, vous êtes le bienvenu dans le monde de la haute cafétéria; si, par contre, vous faites déjà partie de notre Clientèle, nous sommes flattés par votre fidélité, et nous vous remercions de préférer nos produits.

Nous vous remercions de votre préférence.
Salutations distinguées,
Victoria Arduino

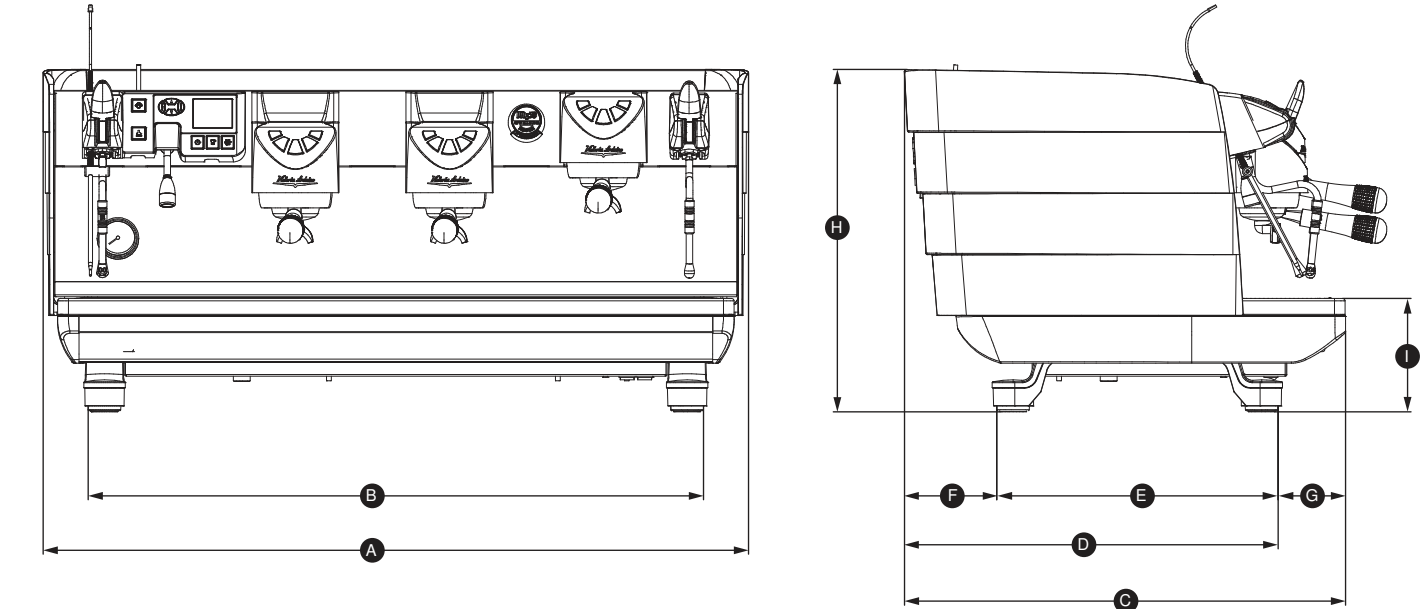


C US SANITATION


VA 358
WHITE
EAGLE


VA 358
WHITE
EAGLE
T3 TECHNOLOGY

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



NOTE: Le pieds de support avant ils peuvent se déplacer en arrière de 40 mm (1,57 in).

Digit

	2 Groupes		3 Groupes	
POIDS NET	71 kg	*156 lb*	91 kg	*200 lb*
POIDS BRUT	87 kg	*191 lb*	111 kg	*244 lb*
PUISSANCE	4500 W		5000 W	
DIMENSIONS	A 822 mm	A *32,36 in*	A 1053 mm	A *41,46 in*
	B 689 mm	B *27,13 in*	B 919 mm	B *36,18 in*
	C 659 mm	C *25,94 in*	C 659 mm	C *25,94 in*
	D 558 mm	D *21,97 in*	D 558 mm	D *21,97 in*
	E 420 mm	E *16,54 in*	E 420 mm	E *16,54 in*
	F 138 mm	F *5,43 in*	F 138 mm	F *5,43 in*
	G 101 mm	G *3,98 in*	G 101 mm	G *3,98 in*
	H 511 mm	H *20,12 in*	H 511 mm	H *20,12 in*
	I 169 mm	I *6,65 in*	I 169 mm	I *6,65 in*

T3

	2 Groupes		3 Groupes	
POIDS NET	74 kg	*163 lb*	95 kg	*209 lb*
POIDS BRUT	90 kg	*198 lb*	115 kg	*253 lb*
PUISSANCE	7300 W		9100 W	
DIMENSIONS	A 822 mm	A *32,36 in*	A 1053 mm	A *41,46 in*
	B 689 mm	B *27,13 in*	B 919 mm	B *36,18 in*
	C 659 mm	C *25,94 in*	C 659 mm	C *25,94 in*
	D 558 mm	D *21,97 in*	D 558 mm	D *21,97 in*
	E 420 mm	E *16,54 in*	E 420 mm	E *16,54 in*
	F 138 mm	F *5,43 in*	F 138 mm	F *5,43 in*
	G 101 mm	G *3,98 in*	G 101 mm	G *3,98 in*
	H 511 mm	H *20,12 in*	H 511 mm	H *20,12 in*
	I 169 mm	I *6,65 in*	I 169 mm	I *6,65 in*

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 67

TRANSPORT ET MANUTENTION 70
IDENTIFICATION DE LA MACHINE 70

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 73

1. DESCRIPTION MACHINE 75
1.1 DESCRIPTION PANNEAU DE COMMANDE 76
1.2 DESCRIPTION PUSH-BUTTON GROUPE 77
1.3 LISTE ACCESSOIRES 78

2. INSTALLATION ET OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES 79
2.1 CARACTÉRISTIQUES EAU 79
2.2 CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES 79

3. RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE 80
3.1 REMPLISSAGE MANUEL DE LA CHAUDIÈRE 80
3.2 RÉGLAGE POMPE 80
3.3 RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUDE 81
3.4 REMPLACEMENT DE LA BATTERIE DE L'HORLOGE 81

4. UTILISATION 82
4.1 PROCÉDURE DE PREMIERE INSTALLATION OU APRÈS L'ENTRETIEN DES CHAUDIÈRES 82
4.2 MARCHE/ARRÊT DE LA MACHINE 82
4.3 PRÉPARATION DU CAFÉ 83
4.4 UTILISATION DE LA VAPEUR (Lance vapeur manuelle) 84
4.5 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO 84
4.6 SÉLECTION EAU CHAUDE 84

5. PROGRAMMATION 85
5.1 LÉGENDE 85
5.2 AFFICHAGE (Mod. UTILISATEUR) 85
5.3 PROGRAMMATION (Mod. TECHNICIEN) 87

6. NETTOYAGE 96
6.1 ARRÊT 96
6.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE 96
6.3 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX 96
6.4 NETTOYAGE DU GROUPE AVEC L'AIDE DU FILTRE BORGNE 96
6.5 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES 96

7. ENTRETIEN 97
7.1 REVIVIFICATION DES RÉSINES DE L'ADOUCISSEUR 97

8. MESSAGES FONCTIONS MACHINE 98

INSTALLATION ÉLECTRIQUE
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 99
INSTALLATION ÉLECTRIQUE
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 100
INSTALLATION ÉLECTRIQUE
VA358 WHITE EAGLE DIGIT 101
INSTALLATION ÉLECTRIQUE
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 CSA 102
INSTALLATION ÉLECTRIQUE
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 CSA 103
INSTALLATION ÉLECTRIQUE
VA358 WHITE EAGLE DIGIT CSA 104

SCHÉMA HYDRAULIQUE
VA358 WHITE EAGLE DIGIT 105
SCHÉMA HYDRAULIQUE
VA358 WHITE EAGLE T3 106

SCHÉMA DE CHAUDIÈRE
VA358 WHITE EAGLE T3 (2-3Gr.) 107
SCHÉMA DE CHAUDIÈRE
VA358 WHITE EAGLE T3 2 GR 108
SCHÉMA DE CHAUDIÈRE
VA358 WHITE EAGLE T3 3 GR 109
SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA358 WHITE EAGLE 2 GR . . 110
SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA358 WHITE EAGLE 3 GR . . 111
SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA358 WHITE EAGLE 4 GR . . 112

1. DESCRIPTION MACHINE

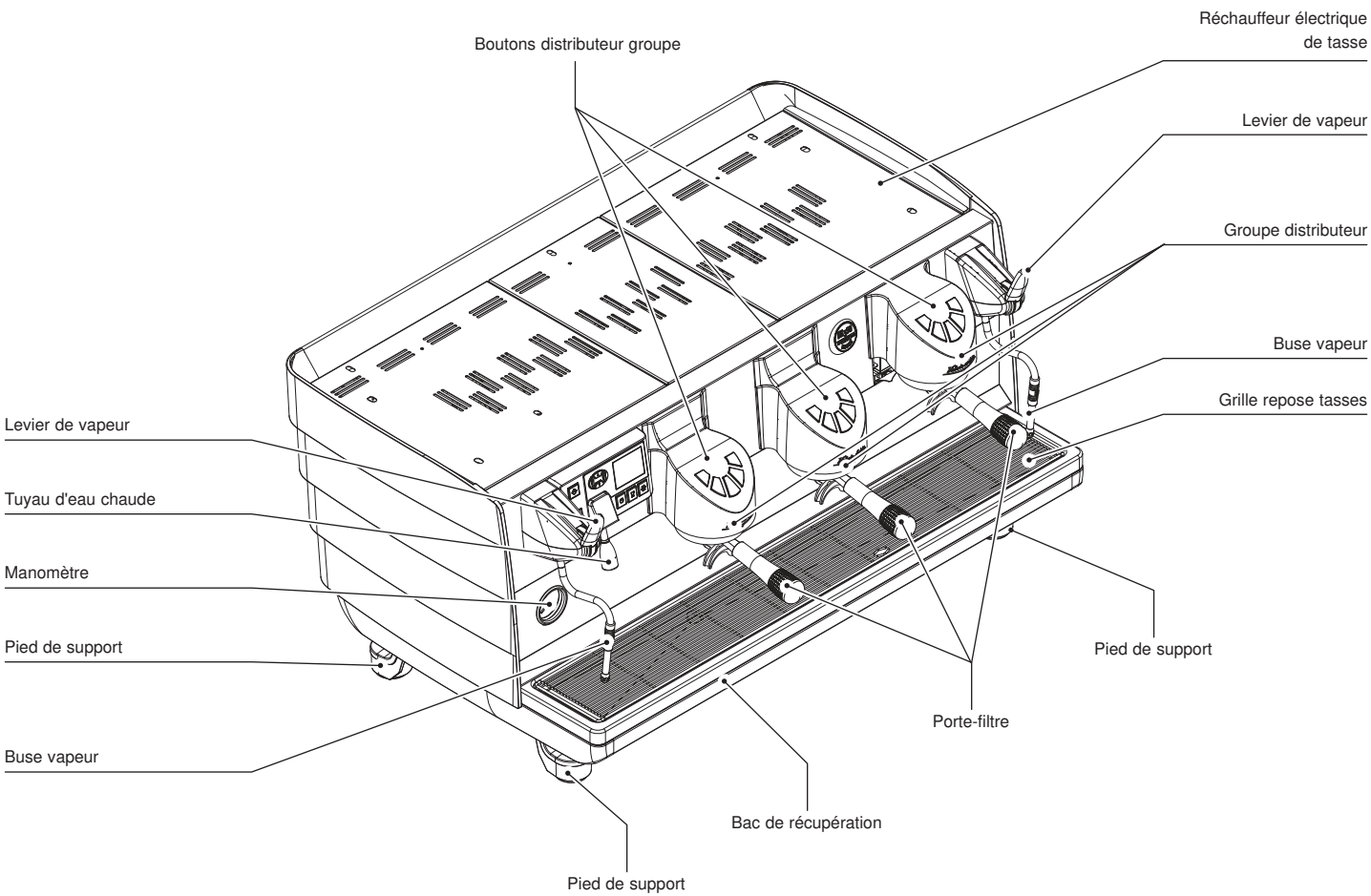


Fig. 1

1.1 DESCRIPTION PANNEAU DE COMMANDE

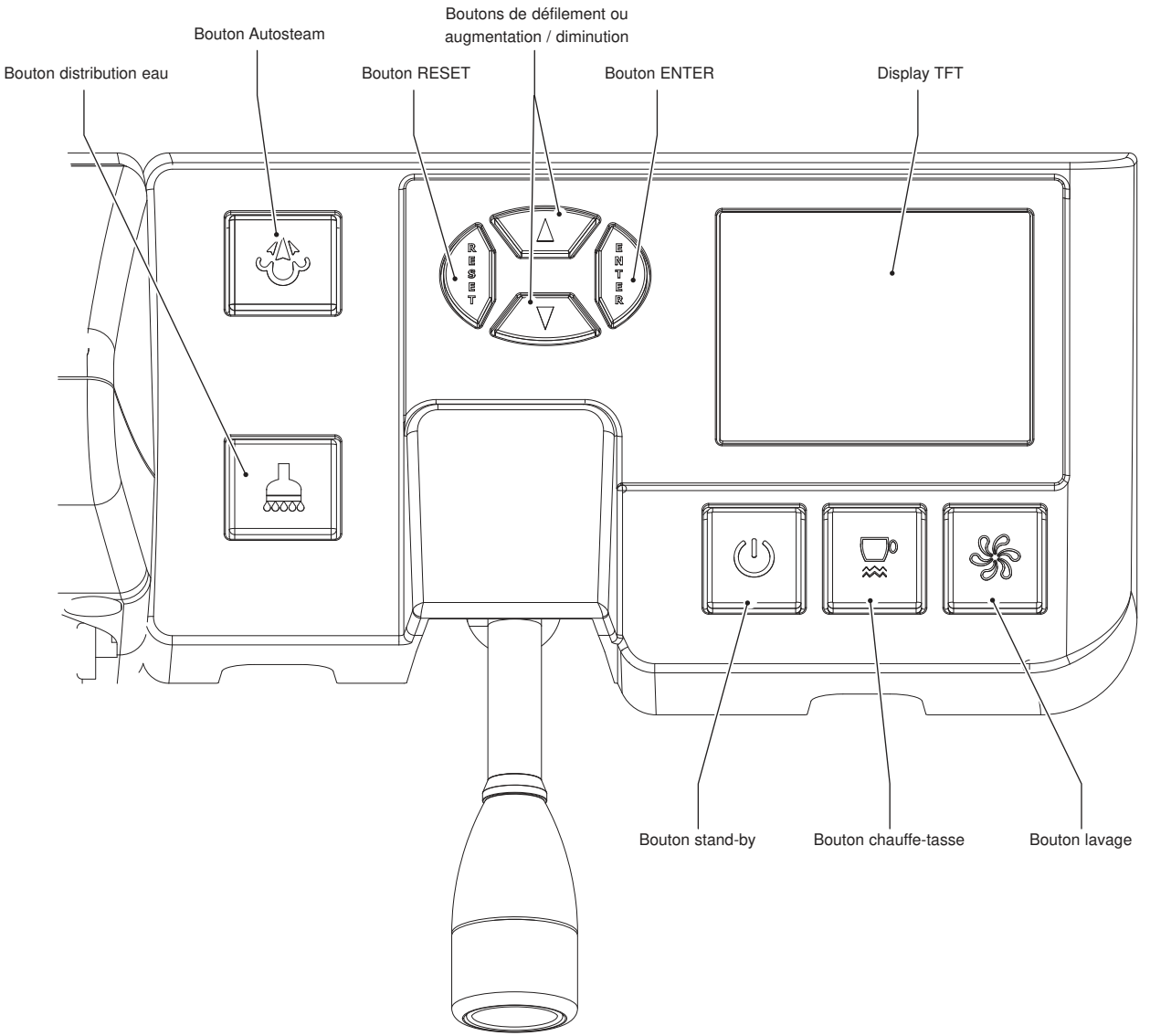


Fig. 2

1.2 DESCRIPTION PUSH-BUTTON GROUPE

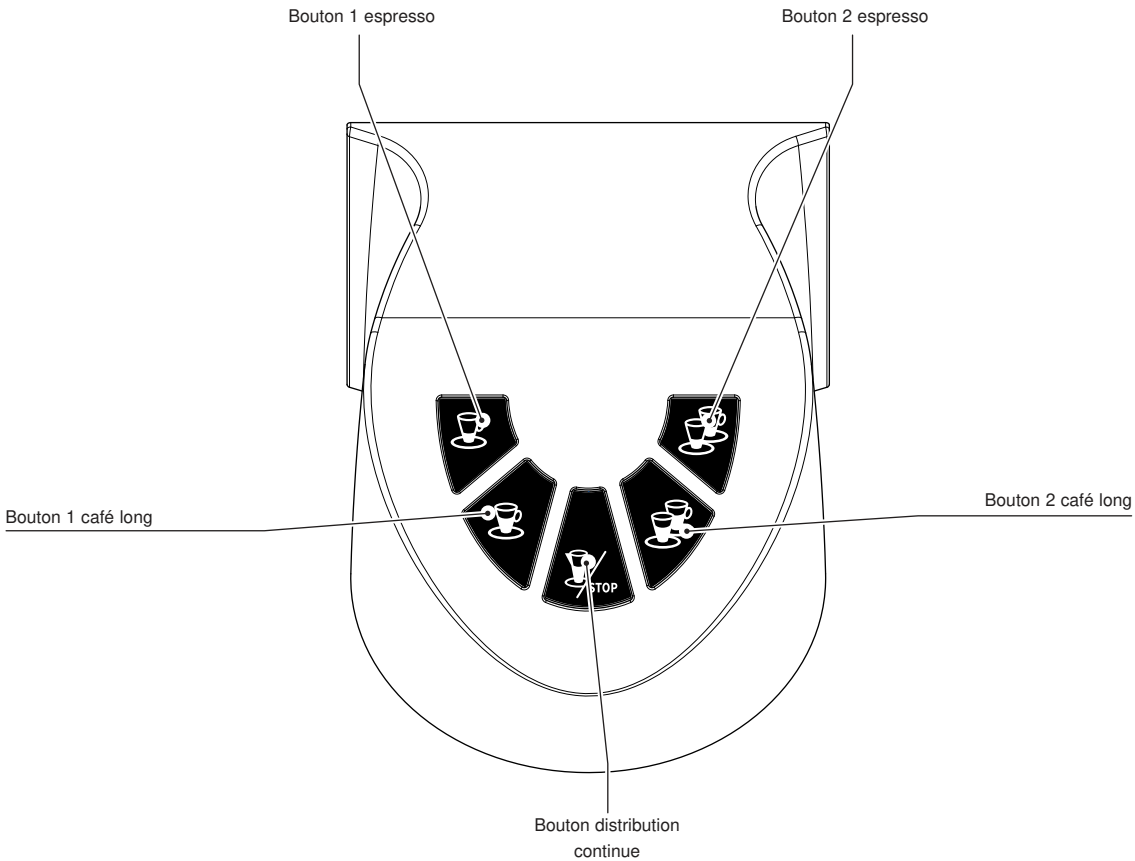


Fig. 3

1.3 LISTE ACCESSOIRES

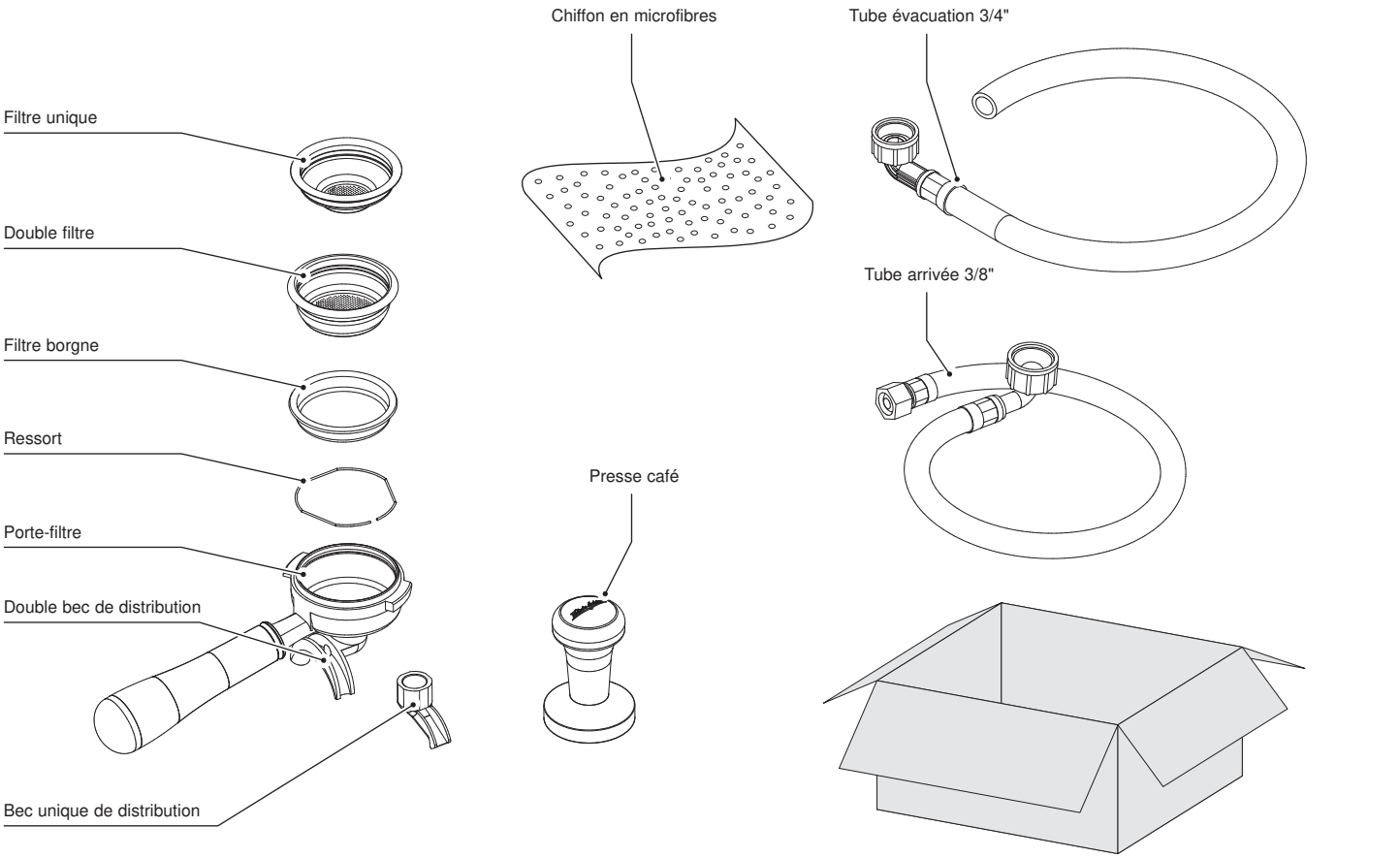


Fig. 4

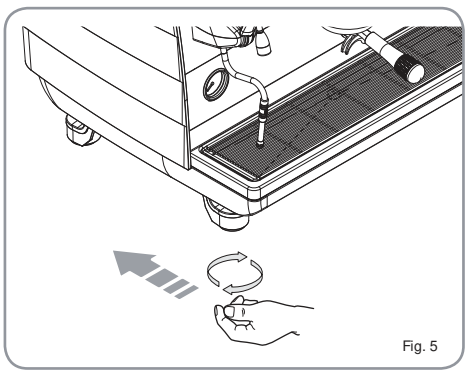
DESCRIPTION	2 GROUPE	3 GROUPE
Filtre unique	1	1
Double filtre	2	3
Ressort	2	3
Porte-filtre	3	4
Double bec de distribution	2	3
Bec unique de distribution	1	1

DESCRIPTION	2 GROUPE	3 GROUPE
Presse café	1	1
Filtre borgne	2	3
Tube évacuation 3/4"	1	1
Tube arrivée 3/8"	1	1
Chiffon en microfibres	1	1

2. INSTALLATION ET OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Après avoir retiré l'emballage et avoir vérifié l'intégrité de la machine et des accessoires, positionner la machine sur un plan horizontal et vérifier qu'il soit parfaitement nivelé en agissant sur les pieds de réglage:

- Tourner les pieds vers la gauche pour soulever la machine jusqu'à un maximum de + 1 cm;
- Tourner les pieds vers la droite pour baisser la machine.


Fig. 5

Dans le cas où la profondeur de la surface de support est insuffisante, il est possible de déplacer les pieds avant 4 cm. L'opération doit être effectuée par un technicien qualifié.

Dans la phase préliminaire, après la mise en plan de la machine, il est conseillé d'installer un adoucisseur (**1**), à la sortie du circuit hydrique, puis un filtre à maille (2).
Cela empêche les impuretés, telles que le sable, les particules de calcaire en suspension, la rouille, etc., d'endommager les surfaces délicates en graphite, garantissant une longue durée de vie de la machine.

Après ces opérations, procéder aux branchements hydrauliques comme illustré dans la figure suivante.

ATTENTION

La pression du réseau hydrique conseillée est de 2,3 bars.

ATTENTION

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

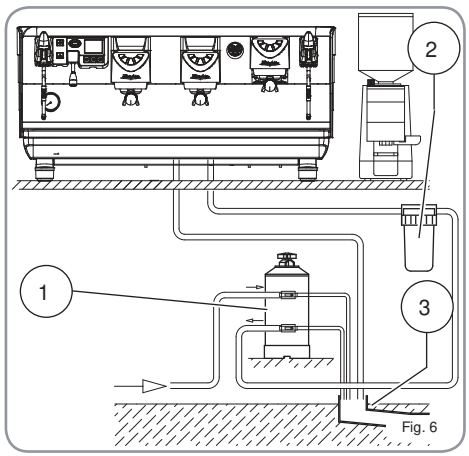


Fig. 6

LÉGENDE

1 Adoucisseur
2 Filtre à maille
3 Évacuation Ø 50 mm

NOTE: Pour le bon fonctionnement de la machine, il est nécessaire que la pression du réseau ne dépasse pas les 4 bar. Dans le cas contraire, installer un réducteur de pression en amont de l'adoucisseur; le tube en entrée de l'eau doit avoir un diamètre interne non inférieur à 6 mm (⅜").

2.1 CARACTÉRISTIQUES EAU

L'utilisateur est responsable de l'entretien du système de filtrage et du monitorage des caractéristiques de l'eau afin de les maintenir dans les limites des niveaux requis.

Si l'eau n'est pas maintenue dans les limites des caractéristiques reportées ci-dessous, la garantie cesse entièrement:

- Dureté totale 50-60 ppm (parties par million);
- Pression réseau hydrique entre 2 et 4 bars eau froide;
- Flux minimum: 200 l/heure;
- Filtrage inférieure à 1.0 microns;
- Résidu fixe (tds = total dissolved solids) entre 50 et 250 ppm;
- Alcalinité entre 10 et 150 ppm;
- Chlore inférieur à 0.50 mg/l;
- Ph entre 6.5 et 8.5.

2.2 CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

ATTENTION
RISQUE DE DÉCHARGÉ ÉLECTRIQUE

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

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

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

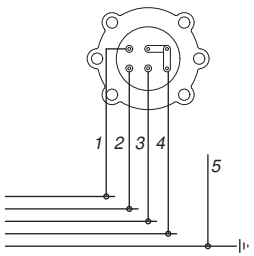


Fig. 7

• Pour un voltage V 230 / monophasé:

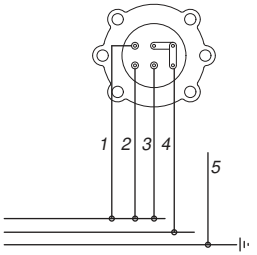


Fig. 8

LÉGENDE

1	Noir	4	Bleu
2	Gris	5	Jaune vert
3	Marron		

3. RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE

3.1 REMPLISSAGE MANUEL DE LA CHAUDIÈRE

ATTENTION

Cette opération doit être effectuée avec la machine éteinte.

Tous les modèles VA358 sont munis d'une sonde de niveau, afin de maintenir le niveau de l'eau stable à l'intérieur de la chaudière.
Il est de règle, lors de la première mise en marche de la machine, de remplir manuellement la chaudière afin d'éviter que la résistance électrique ne s'abîme et n'enclenche la protection électronique.
Si cela devait arriver, il suffit d'éteindre la machine et de la rallumer pour achever le chargement.

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

- Retirer la grille et le plateau à gouttes;
- Agir sur le robinet niveau manuel "A", pour permettre l'entrée de l'eau dans la chaudière;
- Après environ 45 secondes, fermer le robinet "A" comme illustré dans la figure suivante;

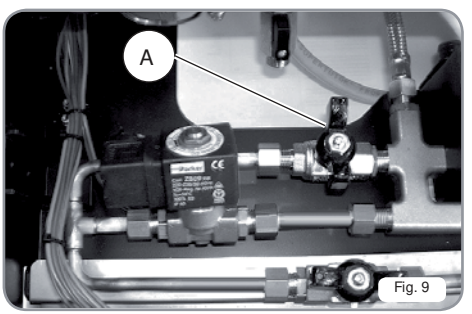


Fig. 9

- Allumer la machine.

3.2 RÉGLAGE POMPE

NOTE: Cette opération doit être effectuée avec la machine éteinte.

Pour modifier la pression de service de la chaudière, c'est-à-dire la température de l'eau, en fonction des différentes exigences ou des caractéristiques du café utilisé, agir de la façon suivante:

- Agir sur la vis de réglage de la pompe pour AUGMENTER (vers la droite) ou DIMINUER (vers la gauche) la pression;

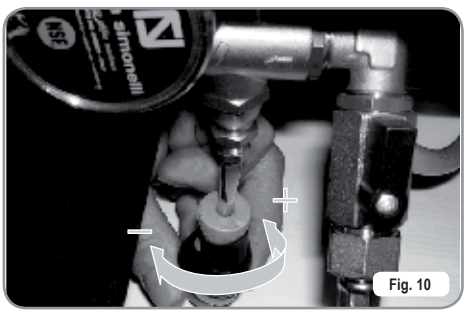


Fig. 10

Valeur conseillée: 9 bar

- La pression programmée de la pompe est affichée dans le manomètre, logé à l'intérieur de la machine;


Fig. 11

FRANÇAIS

Au terme des réglages, repositionner la protection en tôle dans son logement en la fixant avec les deux vis latérales; repositionner le plateau à gouttes et la grille du plan de travail.

3.3 RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUDE

NOTE: Cette opération peut être effectuée aussi avec la machine allumée.

Tous les modèles VA358 sont munis d'un mélangeur d'eau chaude, qui permet de régler la température de sortie de l'eau et d'optimiser le rendement du système.
Pour régler l'économiseur d'eau chaude, agir sur la poignée de réglage.

- L'économiseur de l'eau chaude est logé à l'intérieur de la machine;
- Tourner la poignée de réglage vers la GAUCHE / DROITE pour AUGMENTER / DIMINUER la température de l'eau chaude;

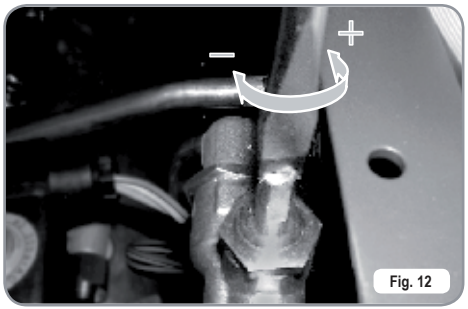


Fig. 12

- Au terme de l'opération, remonter le panneau de protection à l'aide des vis respectives.

3.4 REMPLACEMENT DE LA BATTERIE DE L'HORLOGE

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

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

- Avec la machine éteinte, l'écran affiche:



- Maintenir la touche ⏻ appuyée pendant 5 secondes, pour débloquer l'horloge.

ATTENTION

Le remplacement de la batterie au lithium doit être effectuée UNIQUEMENT par un Technicien Spécialisé.
Victoria Arduino ne répond pas des dommages aux personnes sou aux choses dérivant du non respect des prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

4. UTILISATION

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

4.1 PROCÉDURE DE PREMIERE INSTALLATION OU APRÈS L'ENTRETIEN DES CHAUDIÈRES

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

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

4.2 MARCHE/ARRÊT DE LA MACHINE

MISE EN MARCHE: brancher la machine à la prise de courant et pousser l'interrupteur "A" en position "I", la machine s'allume.



A

Fig. 13

⚠ ATTENTION

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

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



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

⚠ ATTENTION

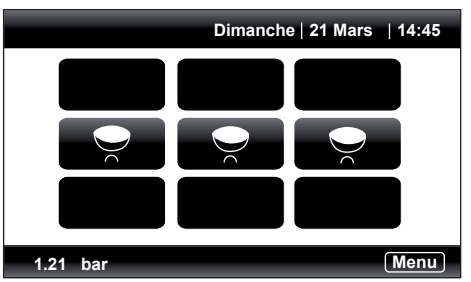
En cas de manipulation de la carte électronique, éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général et débrancher le câble d'alimentation.

MISE EN MARCHE / ARRÊT MANUEL

On - Off Automatique NON PROGRAMME

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

SWITCH ON: Appuyer sur le poussoir marche/arrêt ⏻ pendant 2 secondes environ jusqu'à ce que le voyant lumineux s'allume ⏻.
La centrale effectue l'auto-diagnostic des fonctions et toutes les touches de sélection s'allument.
A la fin du diagnostic, l'afficheur visualise la page d'accueil "Home Page":



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

FRANÇAIS

ATTENTION

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

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

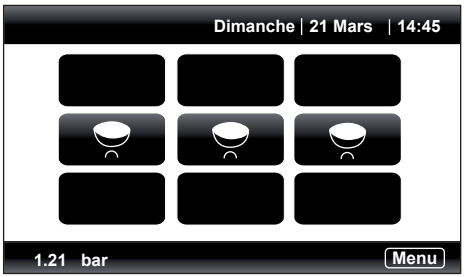


On - Off Automatique PROGRAMME

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

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

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



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

ATTENTION

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

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

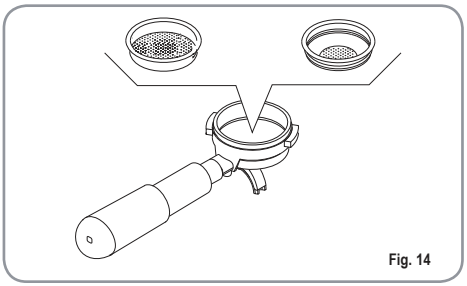
NOTE: Il est possible d'allumer ou d'éteindre la machine manuellement, comme indiqué au paragraphe précédent.

4.3 PRÉPARATION DU CAFÉ

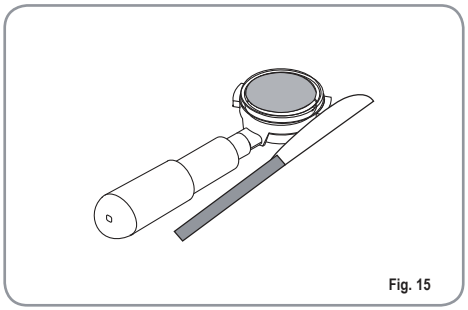
ATTENTION

Si la séquence indiquée ci-dessous ne se produit pas, voir le chapitre "ANOMALIES ET REMÈDES".

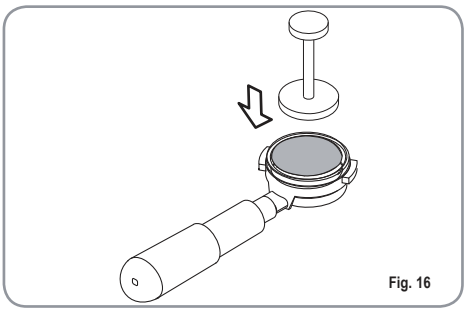
1) Après avoir mis au point la machine, installer le filtre désiré (simple ou double) dans le porte-filtre.


Fig. 14

2) Remplissez le filtre de café opportunément haché.


Fig. 15

3) Presser le café dans le filtre de manière uniforme à l'aide du presseur.


Fig. 16

4) Nettoyer le bord du filtre et introduire le porte-filtre dans le groupe de distribution.

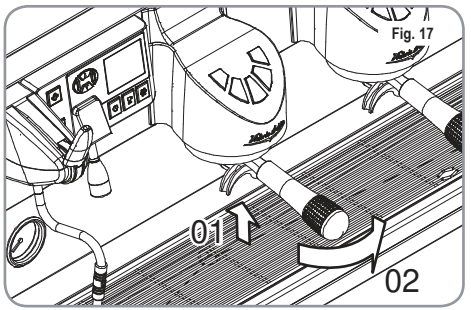
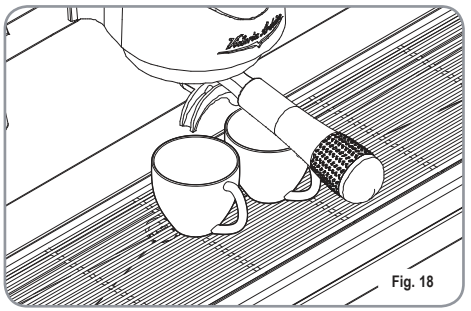


Fig. 17

5) Positionner la/les tasse/s sous les becs verseurs.


Fig. 18

6) Selon le type de distribution simple ou double, appuyer sur le poussoir de distribution relatif .

7) La pompe démarre et commence la distribution.
8) Quand on atteint la quantité programmée, la pompe s'éteint et la distribution termine automatiquement.

NOTE: A la fin de chaque distribution de café, pour le nettoyage du groupe, distribuer de l'eau pendant 4-5 secondes.

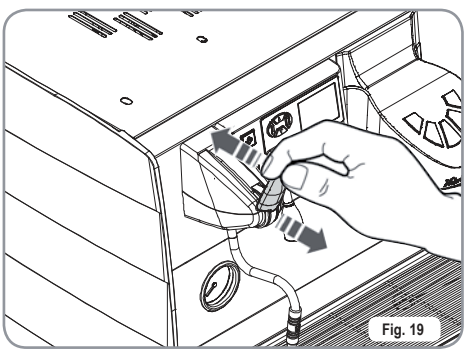
4.4 UTILISATION DE LA VAPEUR (Lance vapeur manuelle)

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

ATTENTION
RISQUE DE BRÛLURES

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

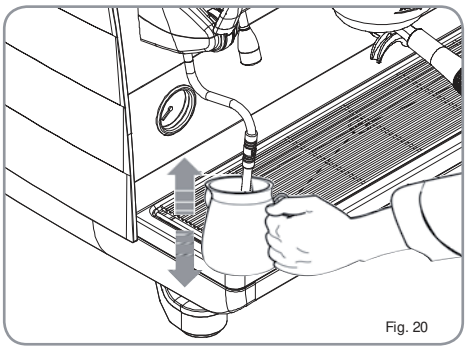
Pour utiliser la vapeur, il suffit de tirer ou de pousser le levier correspondant, comme indiqué en figure. En tirant entièrement le levier, ce dernier reste bloqué en position de distribution maximum, en le poussant, son retour est automatique.
Les deux lances à vapeur sont articulées, permettant une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


Fig. 19

4.5 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Pour obtenir la mousse typique du cappuccino, plonger le bec de la vapeur au fond du récipient qui doit être rempli d'un tiers (il est préférable que le récipient soit conique et allongé).

Ouvrir la vapeur. Avant que le lait n'ait atteint l'ébullition, positionner le bec de la vapeur à la surface en effleurant le lait par des petits mouvements dans le sens vertical. A la fin de l'opération, nettoyer soigneusement la lance avec un chiffon souple.


Fig. 20

4.6 SÉLECTION EAU CHAUDE

ATTENTION
RISQUE DE BRÛLURES

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

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

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

5. PROGRAMMATION

5.1 LÉGENDE

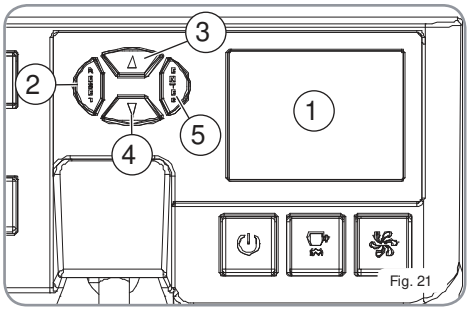


Fig. 21

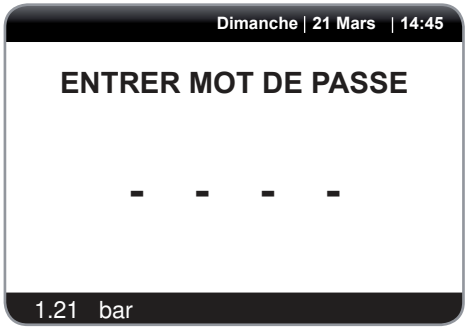
① Affichage LCD.
② Touche RESET: pour allumer et éteindre la machine et pour quitter le menu.
③ Touche CURSEURS: défilement des menus
④ et augmentation ou diminution des valeurs.
⑤ Touche ENTER: pour accéder à l'intérieur du menu.

ACCÈS AU MENU:
Pour accéder au menu de la machine, sélectionnez avec les touches ▲ ▼ le bouton **Menu** et validez avec la touche ENTER.

L'affichage du menu peut être réglé sur deux modes:
- UTILISATEUR (mot de passe est activée);
- TECHNICIENS (mot de passe désactivé).

Par défaut, la machine a toujours le mot de passe désactivé avec la possibilité d'accéder au menu complet de la machine.

Si un mot de passe a été défini, l'accès au menu, vous serez invité à entrer un mot de passe:



Pour entrer en mode UTILISATEUR, appuyez sur ENTER sans modifier les valeurs.

Pour accéder au mode de TECHNICIEN, entrez le mot de passe en agissant avec les touches ▲ ▼ et appuyez sur ENTER.

5.2 AFFICHAGE (Mod. UTILISATEUR)

LISTE DES FONCTIONS AFFICHABLES

CYCL. AUT. NETTOYAGE
DOSES
COMPT. DISTRIB.
TOTAL
TOTAL MACHINE
COMPT. LAVAGES

La machine affiche:



CYCLE AUTOMATIQUE DE NETTOYAGE
- L'afficheur visualise:



- Frapper ENTER et l'affichage indique:



- La touche de chaque groupe se met à clignoter. Introduire le filtre borgne dans le support à filtre, ajouter une demie dose de détergent et emboîter le support à filtre sur le groupe où l'on veut effectuer le nettoyage automatique. Il est possible aussi d'effectuer le lavage sur plusieurs groupes en même temps.
- Frapper la touche pour lancer le cycle de nettoyage automatique sur le groupe. L'affichage indique:

FRANÇAIS



Où 1W indique que le cycle de nettoyage a été activé sur le 1er groupe. A la fin du cycle la touche du groupe sélectionné recommence à clignoter et l'affichage indique:



Où 1R indique que le cycle de rincer a été activé sur le 1er groupe. Appuyez sur le bouton pour démarrer le rinçage.

- Appuyer sur la touche RESET pour afficher la fonction suivante ou pour quitter l'environnement d'affichage.

DOSES:

- L'afficheur visualise:



- Appuyez sur la touche ENTER pour accéder aux paramètres de:
  - 1 Espresso;
  - 1 Café long;
  - 2 Espresso;
  - 2 Café long;
  - Eau chaude;
  - Vapeur.

  Le relatif boutons clignotant.

- En frappant l'une des touches clignotantes sur l'afficheur, la valeur programmée correspondante s'affiche.
- Frapper la touche RESET pour quitter l'environnement d'affichage.

COMPTE DISTRIBUTION:

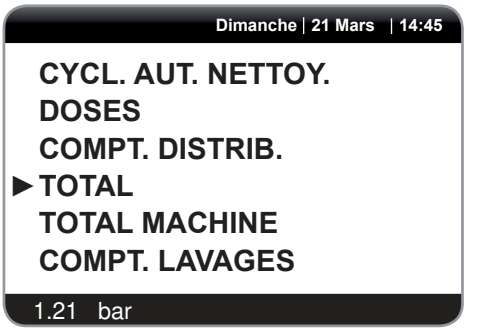
- L'afficheur visualise:



- Frapper le touche ENTER et toutes les touches dose, eau chaude et vapeur se mettent à clignoter.
- En frappant l'une des touches clignotantes sur l'afficheur, le compteur correspondant s'affiche.
- Frapper la touche RESET pour quitter l'environnement d'affichage.

TOTAL:

- L'afficheur visualise:



- La touche de chaque groupe se met à clignoter et en la frappant, le nombre de cafés effectués avec ce groupe s'affiche.
- Frapper le touches ▲ ▼ pour afficher les autres fonctions.



- Frapper la touche RESET pour quitter l'environnement d'affichage.

TOTAL MACHINE:

- L'afficheur visualise:



- Frapper le touches ▲ ▼ pour afficher les autres fonctions.
- Frapper la touche RESET pour quitter l'environnement d'affichage.

COMPTE DE LAVAGE:

- L'afficheur visualise:



- La touche de chaque groupe se met à clignoter et en la frappant, il est possible d'afficher le nombre de cycles de lavage effectués pour ce groupe.
- Frapper le touches ▲ ▼ pour afficher les autres fonctions.
- Frapper la touche RESET pour quitter l'environnement d'affichage.

5.3 PROGRAMMATION (Mod. TECHNICIEN)

LISTE FONCTIONS PROGRAMMABLES (MOD. TECHNICIEN)

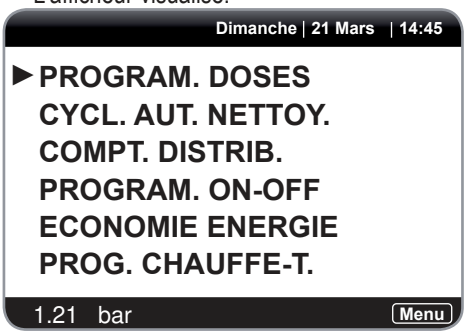
Page 1:
PROGRAM. DOSES
TRANSFERT DOSES
CYCL. AUT. NETTOYAGE
COMPT. DISTRIBUTIONS
PROGRAMM. ON/OFF
ÉCONOMIE ENERGIE
PRO. CHAUFFE-TASSES
Page 2:
DATE/HEURE
TEMPS DE DISTRIBUTION
SETPOINT PRESS °
HISTORIQUE ALARMES
ENTRETIEN
GESTION DE CONSOM.
Page 3:
SETPOINT TEMPÉRATURE *
SETTINGS PASSWORD
ALARME LAVAGE
LANGUE
TEMPÉRATURE
REGL. LUMINOSITÉ
Page 4:
INFORMATIONS

Cette opération peut être effectuée SEULEMENT par un Technicien Spécialisé. Le réglage de la part de techniciens NON qualifiés ou d'autres personnes peuvent faire déchoir la garantie.

* Uniquement version T3
° Uniquement version Digit

PROGRAMMATION DOSES:

- L'afficheur visualise:



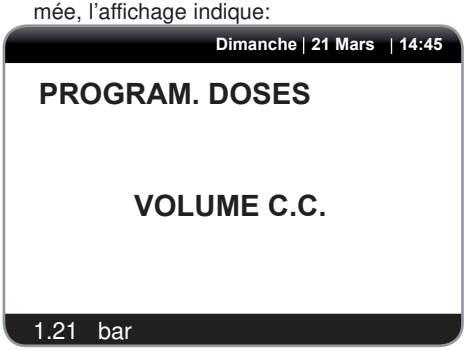
- Frapper ENTER, et l'affichage indique:



Toutes les touches programmables se mettent à clignoter.

Café:

- Frapper la touche café qui doit être programmée, l'affichage indique:



Suivi de la valeur déjà programmée par le Constructeur.

- Varier la dose, en agissant sur le poussoir ▲ ▼.

- Frapper la touche café qui doit être programmée, la distribution commence (entre temps, toutes les autres touches s'éteignent).
- Après avoir atteint la dose désirée, frapper la touche café continu pour arrêter la distribution.
- L'affichage indique la nouvelle valeur qui pourra encore être modifiée avec les touche ▲ ▼ .
- Frapper la touche ENTER pour confirmer la dose programmée.
- Frapper la touche RESET pour annuler la programmation.
- La touche café programmée s'éteint.

Eau chaude:

- Frapper le poussoir en vérifiant qu'il s'allume.

L'affichage indique:



La valeur X.X est celle programmée.
Frapper les touches ▲ ▼ pour varier le temps de distribution d'eau chaude à verser.

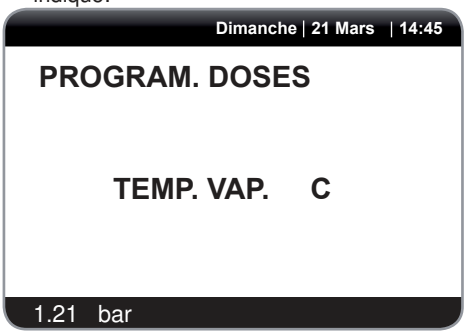
- Si on désire effectuer un autre échantillonnage, frapper à nouveau le poussoir .

La distribution commence. Lorsque la dose désirée est atteinte, frapper à nouveau le poussoir .

- L'affichage indique la nouvelle valeur programmée qui peut encore être modifiée en sélectionnant les touches ▲ ▼ .
- Frapper la touche ENTER ou passer à une autre sélection pour terminer l'opération.
- Frapper la touche RESET pour annuler la programmation.
  Le poussoir s'éteint.

Vapeur temporisée/température:

- Frapper le poussoir en vérifiant qu'il s'allume.
  Sur les versions avec sonde de température (option), la centrale détecte automatiquement la présence de la sonde et l'affichage indique:



Suivi de la valeur déjà programmée par le Constructeur.
Frapper les touches ▲ ▼ pour varier la température que doit atteindre la boisson à réchauffer. Une fois que cette température est atteinte, la distribution de la vapeur s'arrête automatiquement.

- Sur la version standard (sans sonde de température), en frappant l'affichage indique:



Suivi de la valeur déjà programmée par le Constructeur. Frapper sur les touches ▲ ▼ pour modifier le temps de distribution de la vapeur.

- Si on désire effectuer un autre échantillonnage, frapper à nouveau le poussoir .

La distribution commence. Lorsque la dose désirée est atteinte, frapper à nouveau le poussoir .

- L'affichage indique la nouvelle valeur programmée qui peut encore être modifiée en sélectionnant les touches ▲ ▼ .
- Frapper la touche ENTER ou passer à une autre sélection pour terminer l'opération.
- Frapper la touche RESET pour annuler la programmation.
  Le poussoir s'éteint.

TRANSFERT DOSES:

- L'afficheur visualise:



- Frapper ENTER, et l'affichage indique:



• en frappant la touche ▼ il est possible de transférer la valeur des doses programmées sur les autres groupes.
• L'affichage indique:



a ce point, les touches café continu du deuxième, troisième et quatrième groupe clignotent.

• En sélectionnant la touche café continu une à la fois (la touche clignotante devient fixe), on transfert les valeurs programmées du premier groupe aux autres groupes.
• Frapper la touche ENTER pour confirmer.
• L'affichage indique alors:



• Frapper la touche RESET ou ▲ pour quitter sans confirmer.

CYCLE AUTOMATIQUE DE NETTOYAGE:
• L'afficheur visualise:



• Frapper ENTER et l'affichage indique:



• La touche de chaque groupe se met à clignoter. Introduire le filtre borgne dans le support à filtre, ajouter une demie dose de détergent et emboîter le support à filtre sur le groupe où l'on veut effectuer le nettoyage automatique. Il est possible aussi d'effectuer le lavage sur plusieurs groupes en même temps.
• Frapper la touche pour lancer le cycle de nettoyage automatique sur le groupe. L'affichage indique:



Où 1W indique que le cycle de nettoyage a été activé sur le 1er groupe. A la fin du cycle de 15 distributions de 5 secondes chacune, avec une pause de 10 secondes entre chaque distribution, la touche du groupe sélectionné recommence à clignoter et l'affichage indique:



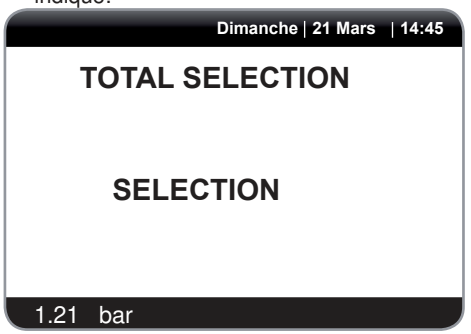
Où 1R indique que le cycle de rincer a été activé sur le 1er groupe. Appuyez sur le bouton pour démarrer le rinçage.
• Appuyer sur la touche RESET pour afficher la fonction suivante ou pour quitter l'environnement d'affichage.

COMPTAGE DISTRIBUTIONS:

• L'affichage indique:



• En frappant la touche ENTER l'affichage indique:

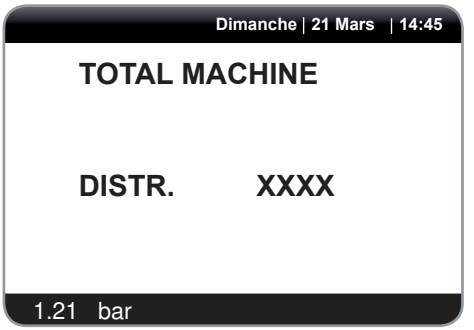


• Toutes le touches de distribution se mettent à clignoter. En frappant l'une des touches de distribution, l'affichage indique le nombre de distributions correspondantes effectuées.

• Pour remettre à zéro, appuyer sur la touche RESET pendant 3 secondes.

NOTE: Le café continu est calculé comme une distribution.

• Frapper la touche ▼ et l'affichage indique:



Cette valeur indique le nombre total de distributions effectuées.

• Pour remettre à zéro, appuyer sur la touche RESET pendant 3 secondes.

• Frapper la touche ▼ et l'affichage indique:



pour accéder au calcul des lavages automatiques, frapper ENTER.

• Sur le machine, les touches , clignotent, en frappant la touche du groupe, le nombre de cycles de lavage effectués s'affiche. Pour remettre à zéro, appuyer sur la touche RESET pendant 3 secondes réinitialiser le compteur.

PROGRAM. ON/OFF:

• L'affichage indique:



• En frappant la touche ENTER, l'affichage indique:



• En frappant la touche ENTER, l'affichage indique:



les valeurs de ON et OFF indiquent l'heure de mise en marche et d'arrêt.

• Frapper ▲ ▼ pour passer aux jours suivants ou précédents.

• Frapper ENTER pour modifier l'horaire programmé pour la mise en marche (l'indication

FRANÇAIS

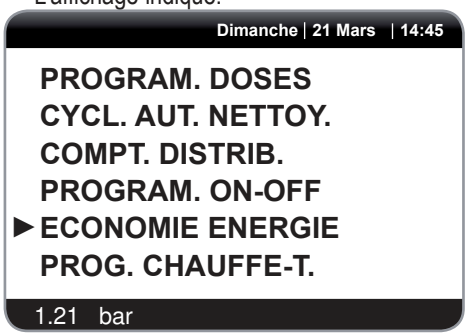
ON 07:30 se met à clignoter).
- Utiliser le touches ▲ ▼ pour modifier l'horaire de mise en marche.
- Frapper ENTER pour confirmer et pour passer à l'horaire programmé pour l'arrêt (l'indication OFF 23:30 se met à clignoter).
- Utiliser le touches ▲ ▼ pour modifier l'horaire d'arrêt.
- Confirmer avec ENTER.
- Pour exclure la mise en marche et l'arrêt dans le jour de repos hebdomadaire, frapper RESET.

L'affichage indique:



(pour rétablir la fonction, frapper RESET)
Après le Dimanche, en frappant à nouveau ▼ un bip sonore indique le passage à la page suivante.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE:
- L'affichage indique:



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



En utilisant le bouton ▲ ▼ vous pouvez sélectionner les options suivantes:
- 0.10 bar: pendant l'état de OFF la machine maintient une pression de 0.10 bar.
- 0.50 bar: pendant l'état de OFF la machine maintient une pression de 0.50 bar.
- 0.80 bar: pendant l'état de OFF la machine maintient une pression de 0.80 bar.

Cliquer sur ENTER pour confirmer l'option désirée.
Ce fonctionnement s'obtient aussi bien en mode de marche/arrêt manuel à travers le poussoir de marche, qu'en mode de marche/arrêt automatique à travers la programmation.
Si, pendant l'un des trois états de standby actif (0.10 bar, 0.50 bar, 0.80 bar) on appuie sur le poussoir de marche/arrêt la machine se positionne sur l'état d'arrêt total.
Si on appuie de nouveau sur cette touche, la machine redémarre.

PROGRAM. CHAUFFE-TASSES:
- L'affichage indique:



Appuyez sur le bouton pour sélectionner l'aide de la touches ▲ ▼ mode de programmation le chauffe-tasse:
- Temporisée.
- Ajusté.

Appuyez sur ENTER pour confirmer.

Programmation temporisée:
- En frappant la touche ENTER, l'affichage indique par exemple:



L'inscription ON XX se met à clignoter; à l'aide des touches ▲ ▼ varier le temps de chauffe-tasses ouvert.
- Frapper la touche ENTER pour confirmer et pour passer au temps de chauffe-tasses OFF.

NOTE: En programmant l'une des deux valeurs ON/ OFF sur 0, la fonction est automatiquement exclue (par exemple des

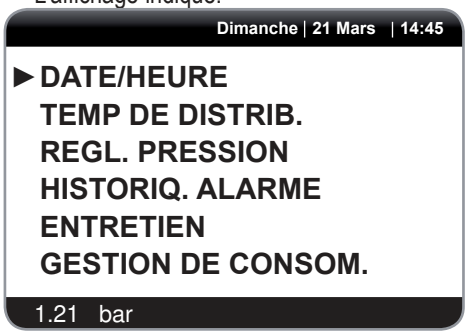
FRANCAIS

temps de référence en ON: 5 min OFF: 2 min).

- Appuyez sur RESET pour revenir au menu précédent.

Programmation ajusté:
- Avec la touches ▲ ▼ pour modifier la température de consigne du chauffe-tasse.
- Appuyez sur ENTER pour confirmer et revenir au menu principal.

DATE/HEURE:
- L'affichage indique:



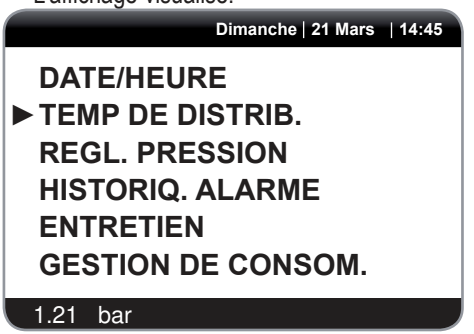
- En frappant la touche ENTER, l'affichage indique par exemple:



Les heures se mettent à clignoter.
- Modifier les heures et les minutes en utilisant les touches ▲ ▼ .
- Confirmer avec ENTER.

Une fois que les heures et les minutes ont été modifiées, frapper à nouveau ENTER et modifier le jour, le mois et l'année à travers la procédure susmentionnée.
A la fin de l'opération, frapper ENTER pour passer à la page suivante.

TEMPS DE DISTRIBUTION:
- Le système électronique contrôle les temps de sortie des employés du moulin à café.
- L'affichage visualise:

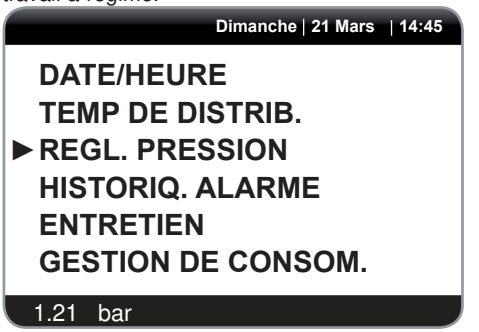


- En frappant la touche ENTER l'afficheur visualise:



Il est possible, à l'aide des touches ▲ ▼ de sélectionner XXX comme:
- NON ACTIF: les temps de distribution ne seront pas affiches.
- TEMPORISÉE: Il sera affiché des délais de distribution.
- PERSISTENT: Il affiche l'heure du dernier décaissement.
- Frapper la touche ENTER pour confirmer et passer à la fonction suivante.
- Frapper la touche RESET pour revenir à la page précédente sans confirmer.

SET POINT PRESS:
Permet de choisir la pression/ température de travail à régime.



En frappant la touche **ENTER** l'afficheur visualise:



Frapper ▲ ▼ pour régler le point de travail-press/temp.
- Frapper la touche ENTER pour confirmer et passer à la fonction suivante.
- Frapper la touche RESET pour revenir à la page précédente sans confirmer.

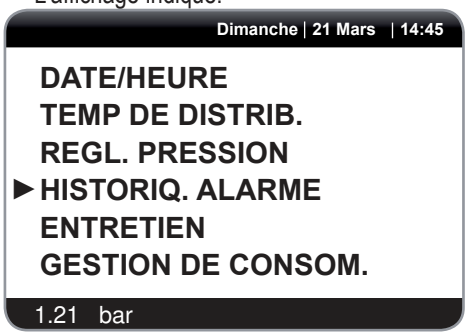
TABLEAU PRESSION -TEMPÉRATURE

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

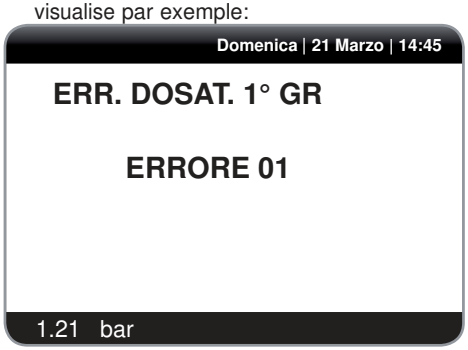
Bar	°C	°F
0,90	117,5	243,5
0,95	118	244,4
1,00	119	246,2
1,05	119,5	247,1
1,10	120,5	248,9
1,15	121	249,8
1,20	122	251,6
1,25	112,5	252,5
1,30	123	253,4
1,35	124	255,2
1,40	124,5	256,1
1,45	125	257
1,50	126	258,8
1,55	126,5	259,7
1,60	127	260,6

HISTORIQUE ALARMES:

• L'affichage indique:



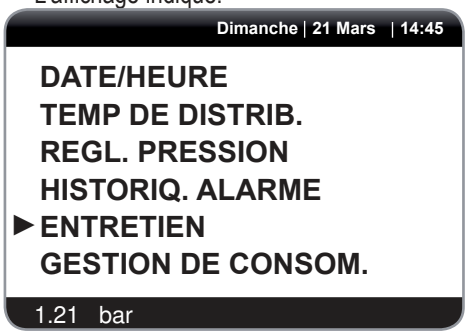
• En frappant la touche **ENTER** l'afficheur visualise par exemple:



• En frappant la touche ▼ on parcourt les dix dernières alarmes mémorisées. Après la dixième alarme, en frappant à nouveau la touche ▼ on passe à la page suivante.

ENTRETIEN:

• L'affichage indique:



• En frappant la touche **ENTER** l'afficheur visualise:



• Appuyez sur la touche ENTER pour changer les valeurs.

• Utiliser les touches ▲ ▼ pour programmer les deux valeurs.

• Utiliser la touche ENTER pour confirmer.
Après avoir atteint la limite programmée de distributions ou la date établie pour l'entretien, l'affichage indique ENTRETIEN.
Pour faire disparaître le mot ENTRETIEN, il est nécessaire de déplacer la date en avant ou d'augmenter le nombre les doses de café.

Après avoir effectué les modifications, pour les rendre effectives, il est nécessaire de remettre à zéro le compteur interne des cycles.
Appuyer sur la touche pendant 5 secondes pour remettre le compteur interne à zéro. Un message relatif à la mise à zéro du compteur s'affiche.

GESTION DE CONSOM.:

Cette fonction permet de gérer la puissance absorbée de la machine durant la phase de réchauffement, pour limiter les consommations. Si cette fonction est validée, au moment de la mise en marche, l'utilisation de la chaudière vapeur sera partialisé ainsi que l'usage des groupes et des chaudières des groupes. Le système de réchauffement avec la fonction Gestion de consom. termine dès que la puissance requise par la chaudière vapeur descend sous 40% de la puissance maximum requise.
A ce point, le fonctionnement redevient normal.

• Utilisez les touches ▲ ▼ pour sélectionner ACTIVE ou NOT ACTIVE et appuyez sur ENTER.



SETPOINT TEMPÉRATURE
(UNIQUEMENT VERSION T3):

• Il est possible d'accéder à la fonction en frappant la touche ENTER.
La touche ▲ ▼ permet de régler les températures des différentes chaudières et des différents groupes; la touche ENTER confirme et passe à la valeur suivante. En confirmant le dernier groupe, on revient sur le menu principal.

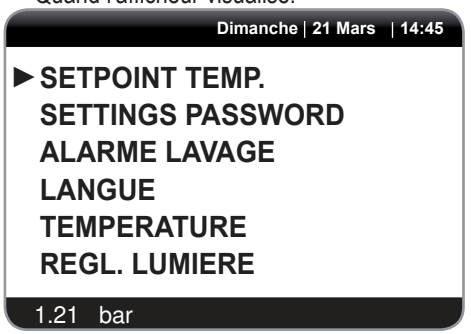
En frappant la touche RESET on passe au réglage de la valeur suivante et les éventuelles modifications apportées ne sont pas enregistrées.
SETP G1: Température groupe 1

FRANCAIS

SETP C1: Température chaudière 1
SETP G2: Température groupe 2
SETP C2: Température chaudière 2
SETP G3: Température groupe 3
SETP C3: Température chaudière 3
SETP G4: Température groupe 4
SETP C4: Température chaudière 4

SETPOINT TEMPÉRATURE:

• Quand l'afficheur visualise:

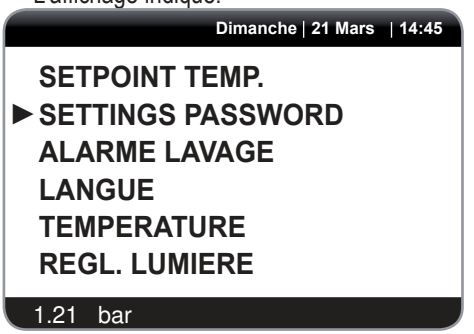


• En appuyant sur le bouton pendant quelques secondes, vous entrez dans la fonction OFFSET.
• Le touches ▲ ▼ permettent de régler les OFFSET des différentes chaudières des groupes.
• La touche ENTER confirme et passe à la valeur suivante.
• Après avoir confirmé le dernier groupe, on revient sur le menu principal.
• En frappant la touche RESET on passe au réglage de la valeur suivante et les éventuelles modifications apportées ne sont pas enregistrées.

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

SETTINGS PASSWORD:

• L'affichage indique:



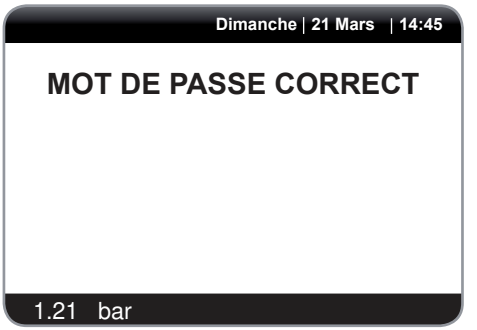
• En appuyant sur la touche ENTER peut définir un mot de passe qui sera nécessaire pour accéder à certaines fonctions.

Le mot de passe peut être caractérisée par quatre chiffres de 0 à 9 dans une combinaison quelconque.

Le mot de passe peut être des nombres compris entre 0 (mot de passe désactivé ou rien, toutes caractérisées par des lignes horizontales) et 4 chiffres; de sorte qu'il est considéré comme valable aussi pour un mot de passe, par exemple., de 2 nombres.



• Avec les touches ▲ ▼ pour modifier la valeur (0-9).
• Appuyez sur ENTER pour confirmer le réglage et passer à modifier la valeur suivante.
• Une fois tous les paramètres seront affichés:

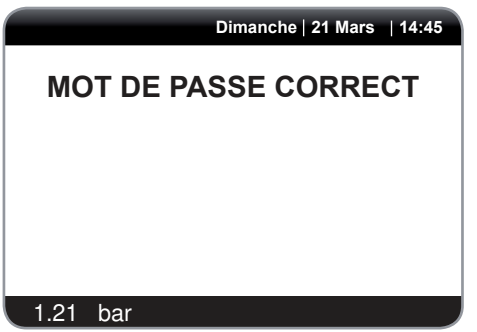


• Quittez le menu pour rendre la fonction active avec la touche RESET.
• Pour joindre les pages dans les différents menus, sans connaître le mot de passe, vous pouvez utiliser le mot de passe clé principale. La valeur de ce mot de passe est: 1 9 0 5.

Changer le mot de passe:

Pour changer un mot de passe précédemment défini, il faut avant tout, si la gestion du mot de passe est autorisée, confirmer le mot de passe programmé (pour des raisons de sécurité).

Après avoir renseigné et confirmé le mot de passe, une page d'information s'affiche en visualisant le résultat de la comparaison entre le mot de passe renseigné et celui précédemment programmé.



Le nouveau mot de passe à programmer sera alors demandé.

ALARME LAVAGES:

Cette fonction permet de programmer le temporisateur (heures et minutes) de l'alarme lavage des groupes. Ex. En programmant 1 h et 30 min., la machine indiquera l'alarme lavage au bout d' 1h et 30 min. Il est possible d'accéder à cette fonction en cliquant sur la touche ENTER.

En utilisant les touches ▲ ▼ il est possible, de sélectionner parmi les options ACTIF et NON ACTIF.

En sélectionnant l'état NON ACTIF on revient sur le menu principal.

Par contre, en sélectionnant l'état ACTIF il est nécessaire de programmer avec le touches ▲ ▼ les heures et les minutes après lesquelles l'alarme s'affichera.



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

LANGUE:

• L'affichage indique:



• En frappant la touche ENTER, la langue déjà programmée s'affiche. Choisir la langue désirée avec les touches ▲ ▼ .
• Frapper la touche ENTER pour confirmer et passer à la fonction suivante.
• Frapper la touche RESET pour revenir à la page précédente sans confirmer.

TEMPÉRATURE:

• L'affichage indique:



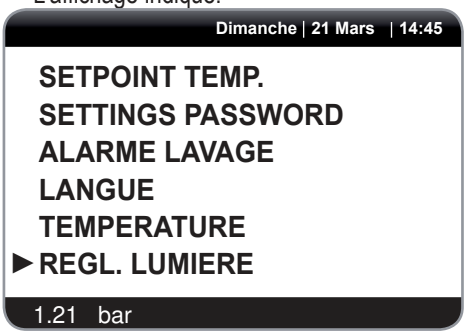
En appuyant sur ENTER l'écran affiche l'unité sélectionnée (Celsius / Fahrenheit).

Sélectionnez l'unité désirée à l'aide des touches ▲ ▼ .

• Frapper la touche ENTER pour confirmer et passer à la fonction suivante.
• Frapper la touche RESET pour revenir à la page précédente sans confirmer.

RÉGLAGE LUMIÈRE:

• L'affichage indique:



En appuyant sur ENTER, l'afficheur indique la possibilité de choisir l'intensité des boutons de luminosité (entre 1 et 8) et l'affichage (1 à 10).

• Utilisez les boutons ▲ ▼ pour faire varier l'intensité.
• Frapper la touche ENTER pour confirmer et passer à la fonction suivante.
• Frapper la touche RESET pour revenir à la page précédente sans confirmer.

INFORMATIONS:

L'écran affiche les informations de la carte électronique de puissance et l'affichage:



6. NETTOYAGE

6.1 ARRÊT

Pour arrêter la machine, il faut frapper à nouveau l'interrupteur général et le positionner sur "O".

6.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

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

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

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

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

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

6.3 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX

Les douches inox sont situées sous les groupes de distribution.


Fig. 22

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

- Dévisser la vis située au centre de la douche.
- Extraire la douche en la désenfilant et vérifier que les trous ne soient pas bouchés.
- En cas d'obstruction, nettoyer selon les indications.

I est recommandé d'effectuer le nettoyage des douches toutes les semaines.

6.4 NETTOYAGE DU GROUPE AVEC L'AIDE DU FILTRE BORGNE

La machine est prédisposée pour le nettoyage du groupe de distribution à l'aide d'un produit détergent spécifique en poudre. La machine entame le cycle de nettoyage qui consiste dans la circulation d'eau chaude avec des pauses d'intervalle.

Il est conseillé d'effectuer le lavage au moins une fois par jour en utilisant les produits détergents adéquats.

⚠ ATTENTION
RISQUE D'INTOXICATION

Une fois que le support à filtre a été retiré, effectuer quelques distributions pour éliminer les éventuels résidus de détergent.

Pour exécuter la procédure de lavage, procéder de la façon suivante:

- Remplacer le filtre avec le filtre borgne du groupe de distribution.
- Le remplir avec deux cuillères de détergent spécial en poudre et emboîter le support à filtre sur le groupe.
- Frapper l'une des touches café et interrompre après 10 secondes.
- Répéter l'opération plusieurs fois.
- Retirer le support à filtre et effectuer quelques distributions.

6.5 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES

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

Rincer ensuite abondamment sous le robinet d'eau.

7. ENTRETIEN

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

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

7.1 REVIVIFICATION DES RÉSINES DE L'ADOUCISSEUR

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

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

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

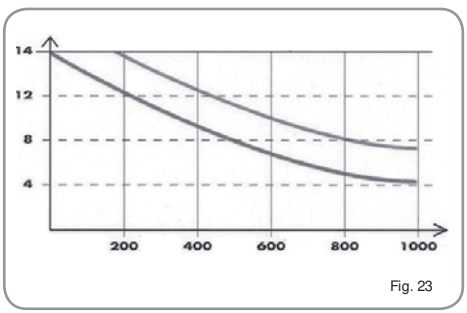


Fig. 23

Les procédures de revivification sont les suivantes:

1) Éteindre la machine et placer un récipient d'une capacité d'au moins 5 litres sous le tube E .

   Tourner les leviers C et D de gauche à droite; retirer le bouchon en dévissant la poignée G et introduire 1 Kg de gros sel de cuisine.

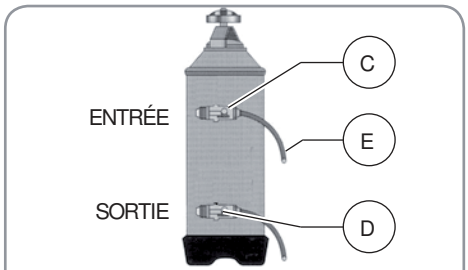


Fig. 24

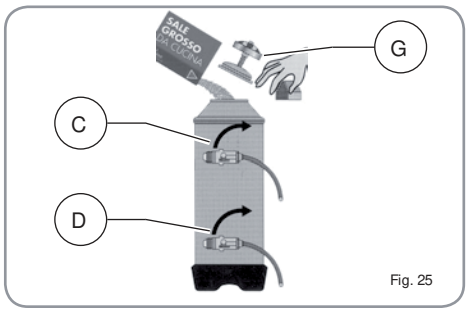


Fig. 25

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

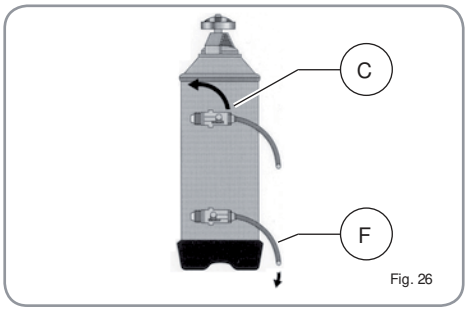


Fig. 26

3) Repositionner alors le levier D vers la gauche.

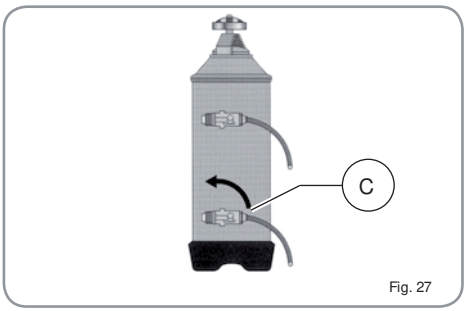
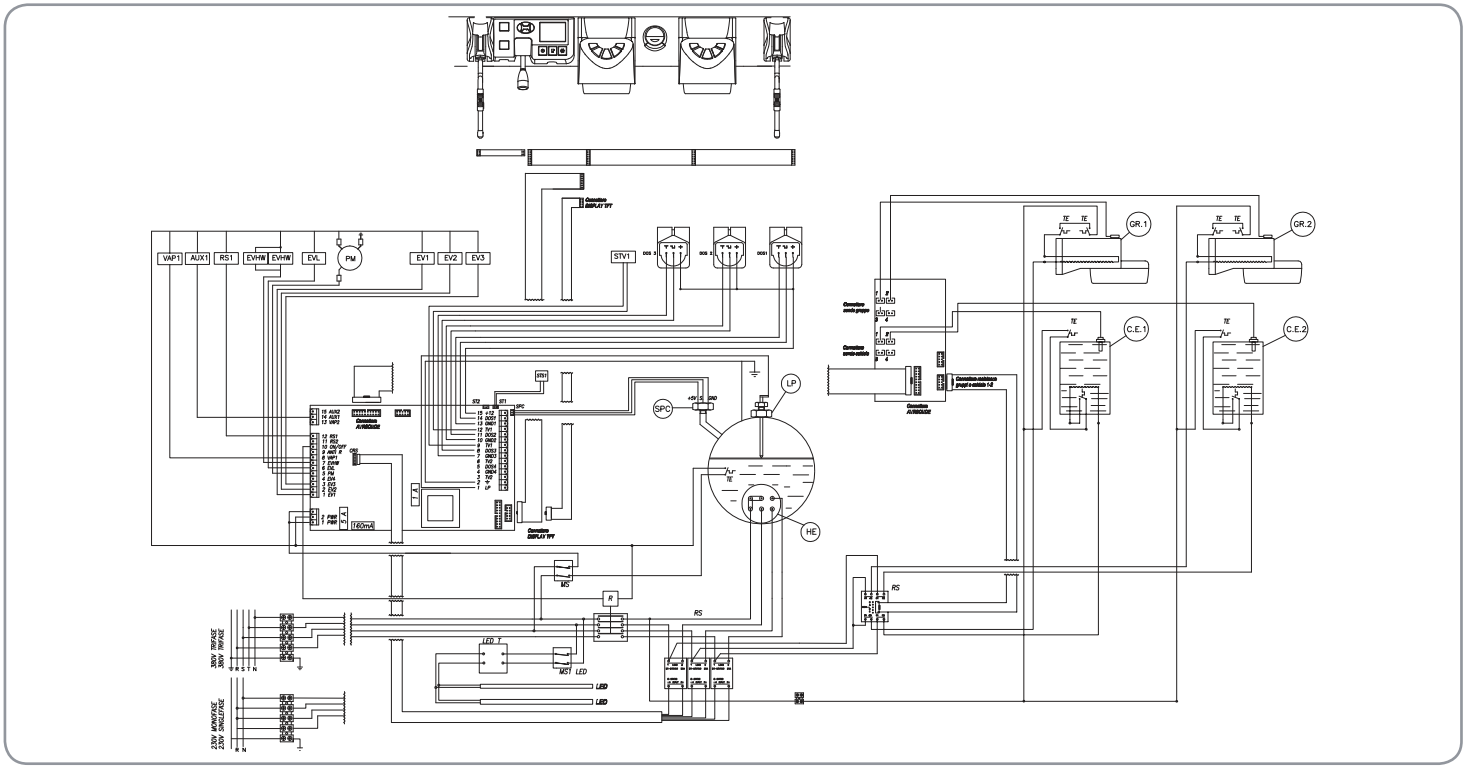


Fig. 27

8. MESSAGES FONCTIONS MACHINE

INDICATIONS AFFICHAGE ET TOUCHES	CAUSES	EFFET	SOLUTION	NOTE
ERREUR DIAGNOSTIC	Au moment du diagnostic, le système présente des anomalies sur les cartes Eprom de la centrale.	La machine ne se réchauffe pas et toutes les fonctions sont bloquées.		
ERREUR DISTRIBUTION	Après avoir atteint le temps limite de distribution (120 sec.) le doseur n'a pas envoyé les impulsions programmées.	L'indication clignote sur l'affichage ainsi que la touche "continu" du groupe correspondant.	Frapper la touche RESET ou l'une des touches ▲ ▼ .	
ERREUR DOSEUR	Si, dans les 3 premières secondes suivant le début de la distribution, le doseur n'a pas envoyé les impulsions programmées.	Si la distribution n'est pas interrompue manuellement, on obtient le blocage de temps limite (120 sec.).	Frapper la touche RESET ou l'une des touches ▲ ▼ .	
ERREUR NIVEAU	Si, après 90 sec. de fonctionnement de la machine, le niveau de l'eau n'est pas rétabli.	L'indication clignote sur l'affichage. La pompe se désactive. La résistance ainsi que toutes les fonctions sont exclues.	Eteindre la machine puis la rallumer. Les fonctions s'actionnent à nouveau.	
ERREUR PRESSION	Lorsque la température de la machine dépasse les 130° C.	L'indication clignote sur l'affichage, et la résistance se désactive.	Le système se rétablit automatiquement dès que la température descend en dessous de 130°C.	La chaudière est munie d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel; si la résistance ne se rétablit pas, appeler un technicien spécialisé.
ERR. SURINTENSITE	Absorption défectueuse due au mauvais fonctionnement d'une charge de la machine.	L'indication clignote sur l'affichage. La pompe se désactive. La résistance ainsi que toutes les fonctions sont exclues.	Eteindre la machine et appeler un technicien spécialisé.	
MOUTURE FINE	La machine relève des valeurs différentes de celles programmées.	Temps de distribution beaucoup plus long.	Modifier le degré de mouture et frapper la touche RESET ou l'une des touches ▲ ▼ .	En laissant la machine dans l'état de programmation, 10 minutes après la dernière sélection, le système retourne sur la configuration précédente et l'affichage indique le fonctionnement normal.
MOUTURE GROSSE	La machine relève des valeurs différentes de celles programmées.	Temps de distribution beaucoup plus court.	Frapper la touche RESET ou l'une des touches ▲ ▼ .	

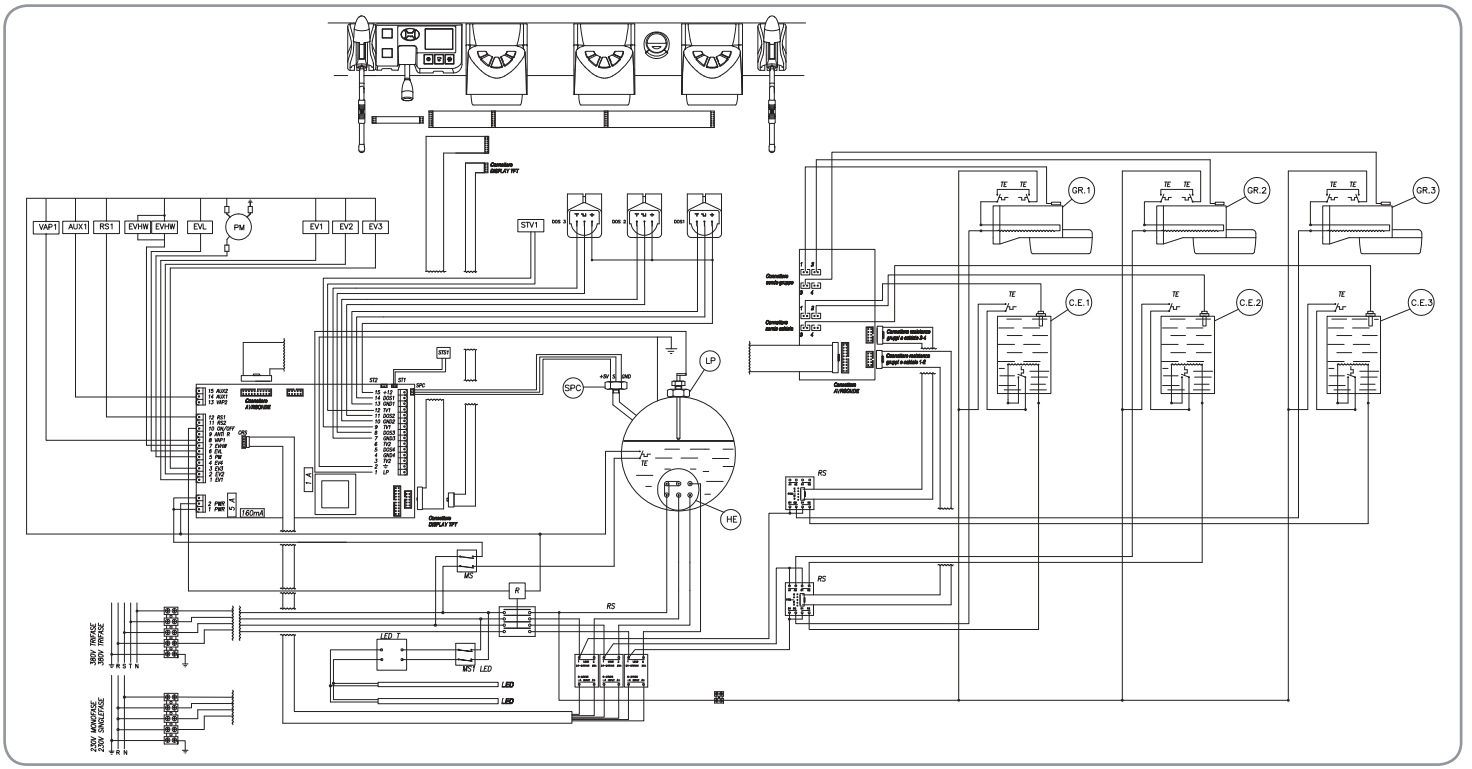
IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

MS Interruttore / Switch / Interrupteur.
R Relè / Relay / Relais.
RS Relè statico / Relay / Relais.
PM Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
HE Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudiere.
LP Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.
EV1 Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.
EV2 Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.
EV3 Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.
EV4 Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.
TE Termostato / Thermostat / Thermostat.
EVHW Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve. / Electrovanne mélangeur.
P Pressostato / Pressure switch / Pressostat.
EVS Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.
RS1 Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe tasses 1.
RS2 Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe tasses 2.
ST1 Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
ST2 Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
SPC Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor / Capteur pression chaudière.
CRS Connettore relè statici / Static relays connector / Connecteur relais statiques.
EVL Elettrovalvola livello / Water level elec / / Electrovanne niveau.
STS1 Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
STS2 Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
LED Opzionale / optional / optionnel.
MS1 Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional) / Commutateur LED (optionnel).
LED T Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional) / Transformateur LED (optionnel).

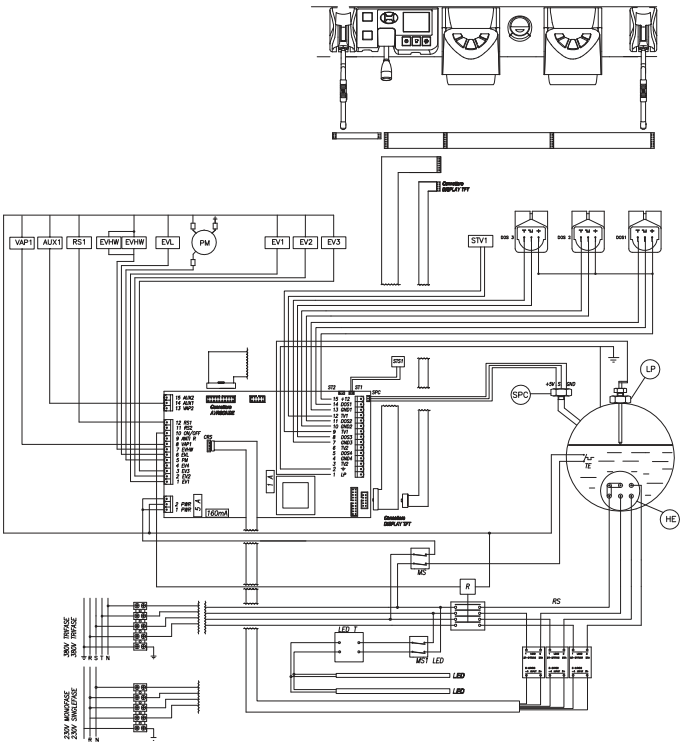
IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

MS Interruttore / Switch / Interrupteur.
R Relè / Relay / Relais.
RS Relè statico / Relay / Relais.
PM Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
HE Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudiere.
LP Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.
EV1 Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.
EV2 Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.
EV3 Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.
EV4 Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.
TE Termostato / Thermostat / Thermostat.
EVHW Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.
P Pressostato / Pressure switch / Pressostat.
EVS Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.
RS1 Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe tasses 1.
RS2 Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe tasses 2.
ST1 Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
ST2 Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
SPC Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor / Capteur pression chaudière.
CRS Connettore relè statici / Static relays connector / Connecteur relais statiques.
EVL Elettrovalvola livello / Water level elec / / Electrovanne niveau.
STS1 Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
STS2 Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
LED Opzionale / optional / optionnel.
MS1 Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional) / Commutateur LED (optionnel).
LED T Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional) / Transformateur LED (optionnel).

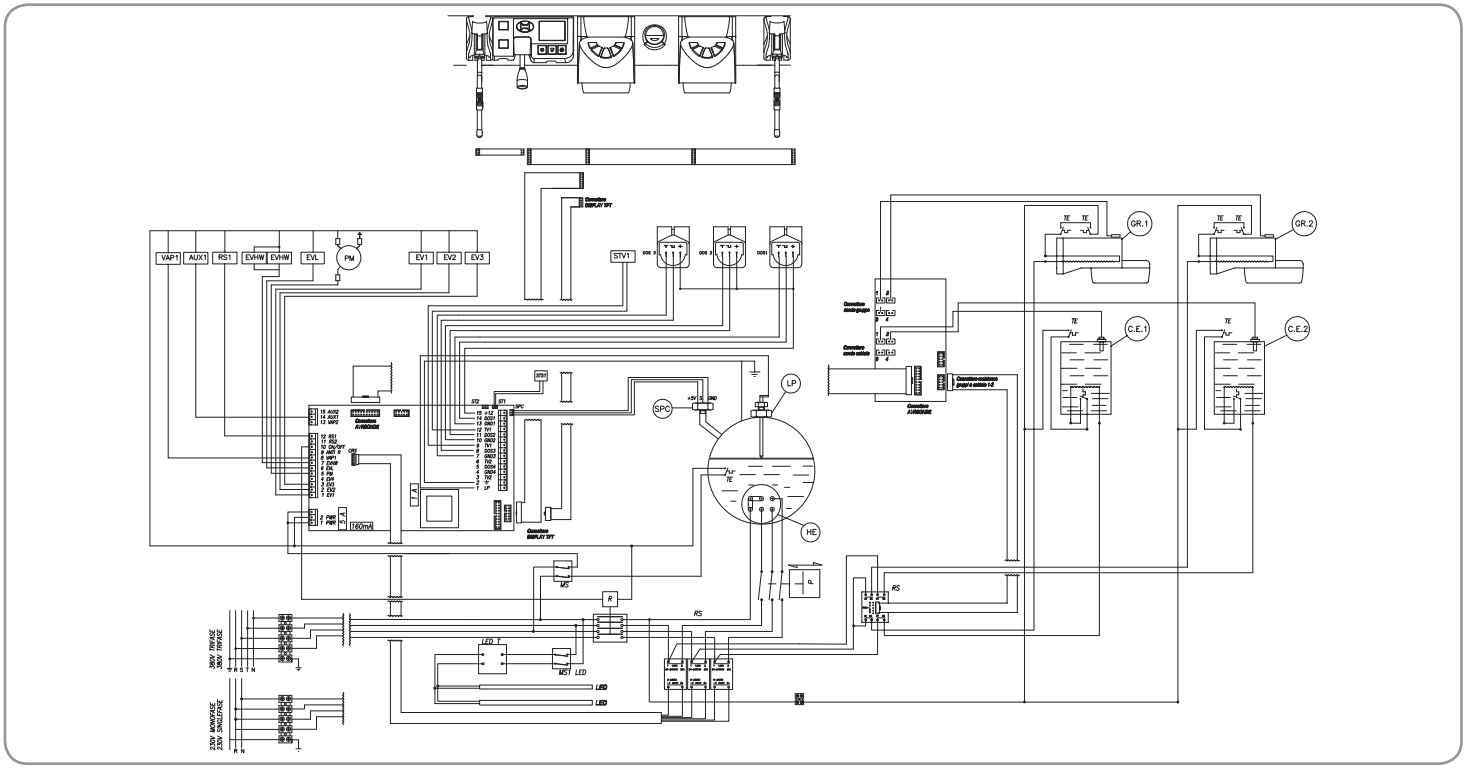
IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE
VA358 WHITE EAGLE DIGIT



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

MS Interruttore / Switch / Interrupteur.
R Relè / Relay / Relais.
RS Relè statico / Relay / Relais.
PM Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
HE Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudiere.
LP Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.
EV1 Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.
EV2 Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.
EV3 Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.
EV4 Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.
TE Termostato / Thermostat / Thermostat.
EVHW Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.
P Pressostato / Pressure switch / Pressostat.
EVS Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.
RS1 Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe tasses 1.
RS2 Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe tasses 2.
ST1 Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
ST2 Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
SPC Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor / Capteur pression chaudière.
CRS Connettore relè statici / Static relays connector / Connecteur relais statiques.
EVL Elettrovalvola livello / Water level elec / / Electrovanne niveau.
STS1 Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
STS2 Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
LED Opzionale / optional / optionnel.
MS1 Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional) / Commutateur LED (optionnel).
LED T Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional) / Transformateur LED (optionnel).

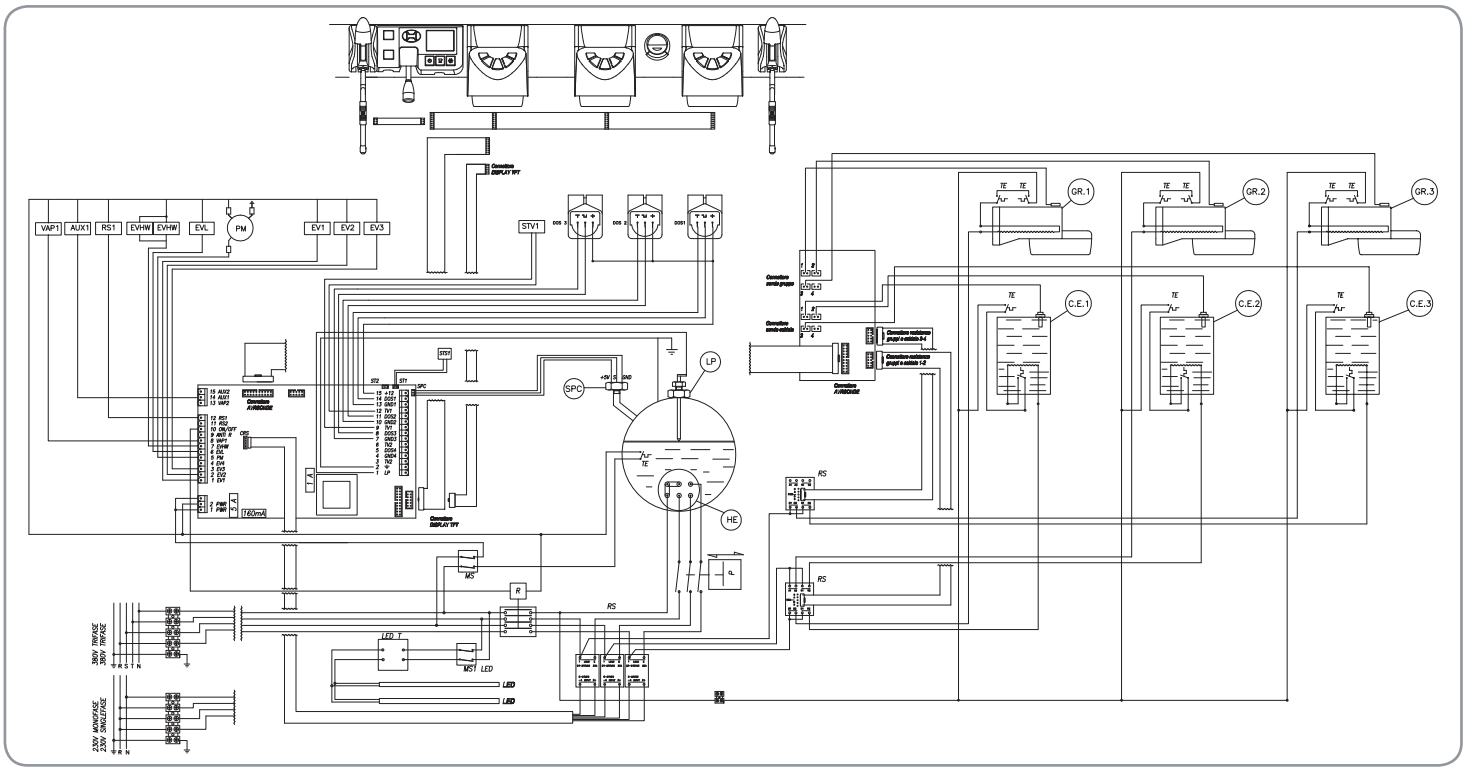
IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE
VA358 WHITE EAGLE 2 GR T3 CSA



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

MS Interruttore / Switch / Interrupteur.
R Relè / Relay / Relais.
RS Relè statico / Relay / Relais.
PM Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
HE Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudiere.
LP Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.
EV1 Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.
EV2 Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.
EV3 Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.
EV4 Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.
TE Termostato / Thermostat / Thermostat.
EVHW Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.
P Pressostato / Pressure switch / Pressostat.
EVS Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.
RS1 Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe tasses 1.
RS2 Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe tasses 2.
ST1 Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
ST2 Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
SPC Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor / Capteur pression chaudière.
CRS Connettore relè statici / Static relays connector / Connecteur relais statiques.
EVL Elettrovalvola livello / Water level elec / / Electrovanne niveau.
STS1 Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
STS2 Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
LED Opzionale / optional / optionnel.
MS1 Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional) / Commutateur LED (optionnel).
LED T Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional) / Transformateur LED (optionnel).

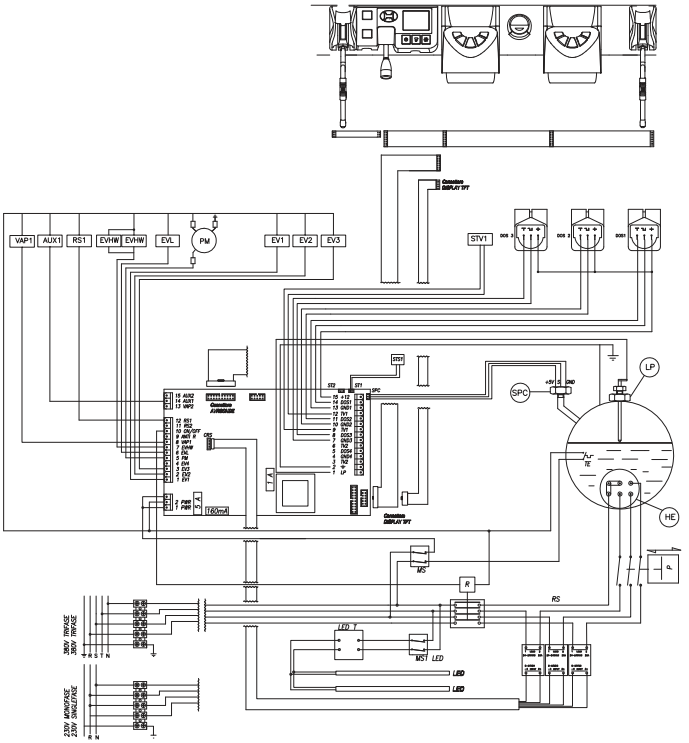
IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE
VA358 WHITE EAGLE 3 GR T3 CSA



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

MS Interruttore / Switch / Interrupteur.
R Relè / Relay / Relais.
RS Relè statico / Relay / Relais.
PM Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
HE Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudiere.
LP Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.
EV1 Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.
EV2 Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.
EV3 Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.
EV4 Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.
TE Termostato / Thermostat / Thermostat.
EVHW Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.
P Pressostato / Pressure switch / Pressostat.
EVS Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.
RS1 Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe tasses 1.
RS2 Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe tasses 2.
ST1 Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
ST2 Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
SPC Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor / Capteur pression chaudière.
CRS Connettore relè statici / Static relays connector / Connecteur relais statiques.
EVL Elettrovalvola livello / Water level elec / / Electrovanne niveau.
STS1 Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
STS2 Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
LED Opzionale / optional / optionnel.
MS1 Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional) / Commutateur LED (optionnel).
LED T Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional) / Transformateur LED (optionnel).

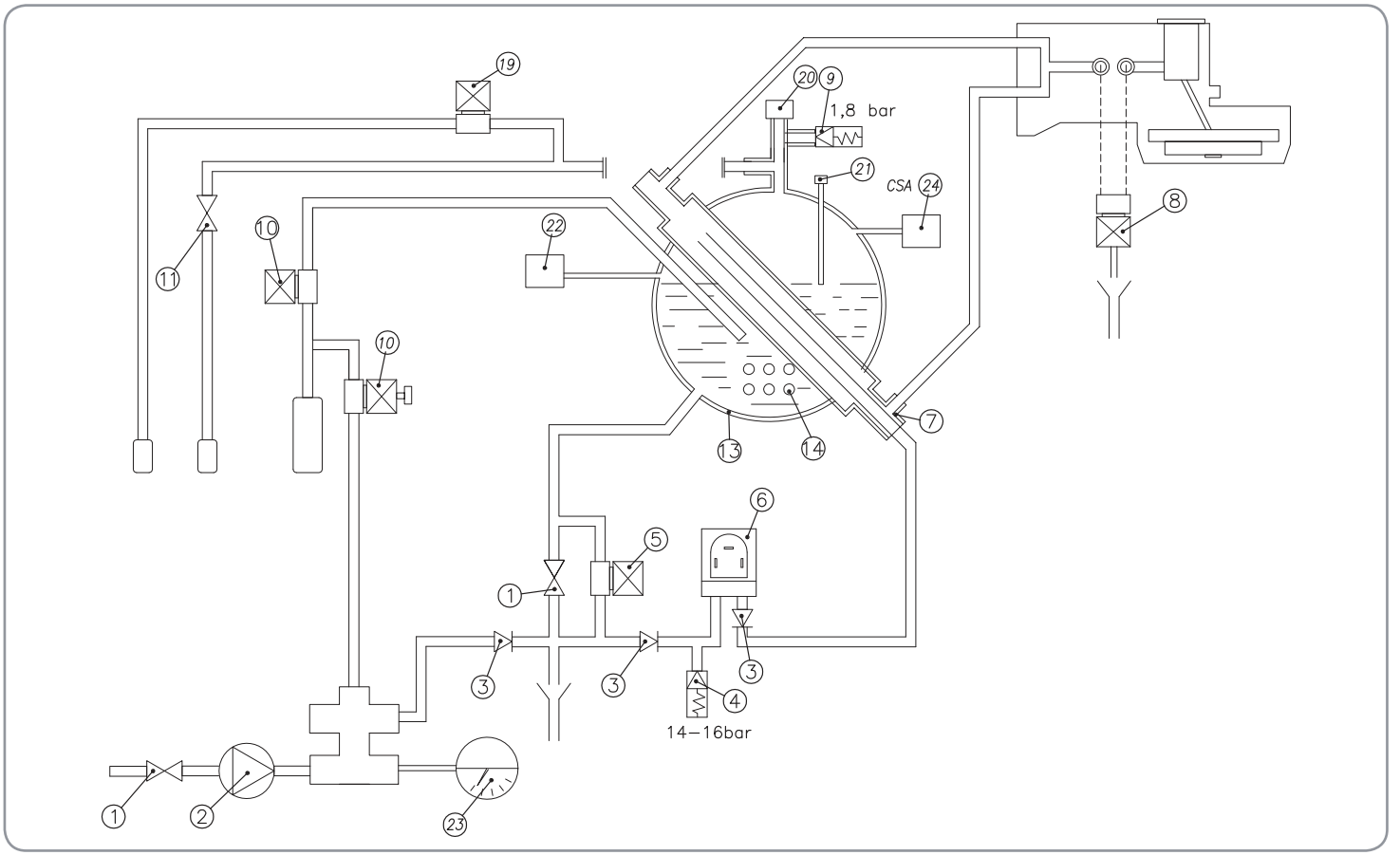
IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE
VA358 WHITE EAGLE DIGIT CSA



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

MS Interruttore / Switch / Interrupteur.
R Relè / Relay / Relais.
RS Relè statico / Relay / Relais.
PM Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe.
HE Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudiere.
LP Sonda livello / Level probe / Sonde niveau.
EV1 Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1.
EV2 Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2.
EV3 Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3.
EV4 Elettrovalvola gruppo 4 / Electrovalve group 4 / Electrovanne groupe 4.
TE Termostato / Thermostat / Thermostat.
EVHW Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur.
P Pressostato / Pressure switch / Pressostat.
EVS Elettrovalvola sfiato / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide.
RS1 Resistenza scaldatazze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe tasses 1.
RS2 Resistenza scaldatazze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe tasses 2.
ST1 Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
ST2 Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
SPC Sensore pressione caldaia / Boiler pressure sensor / Capteur pression chaudière.
CRS Connettore relè statici / Static relays connector / Connecteur relais statiques.
EVL Elettrovalvola livello / Water level elec / / Electrovanne niveau.
STS1 Sonda temperatura scaldatazze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1.
STS2 Sonda temperatura scaldatazze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2.
LED Opzionale / optional / optionnel.
MS1 Interruttore LED (opzionale) / Switch LED (optional) / Commutateur LED (optionnel).
LED T Trasformatore LED (opzionale) / Transformer LED (optional) / Transformateur LED (optionnel).

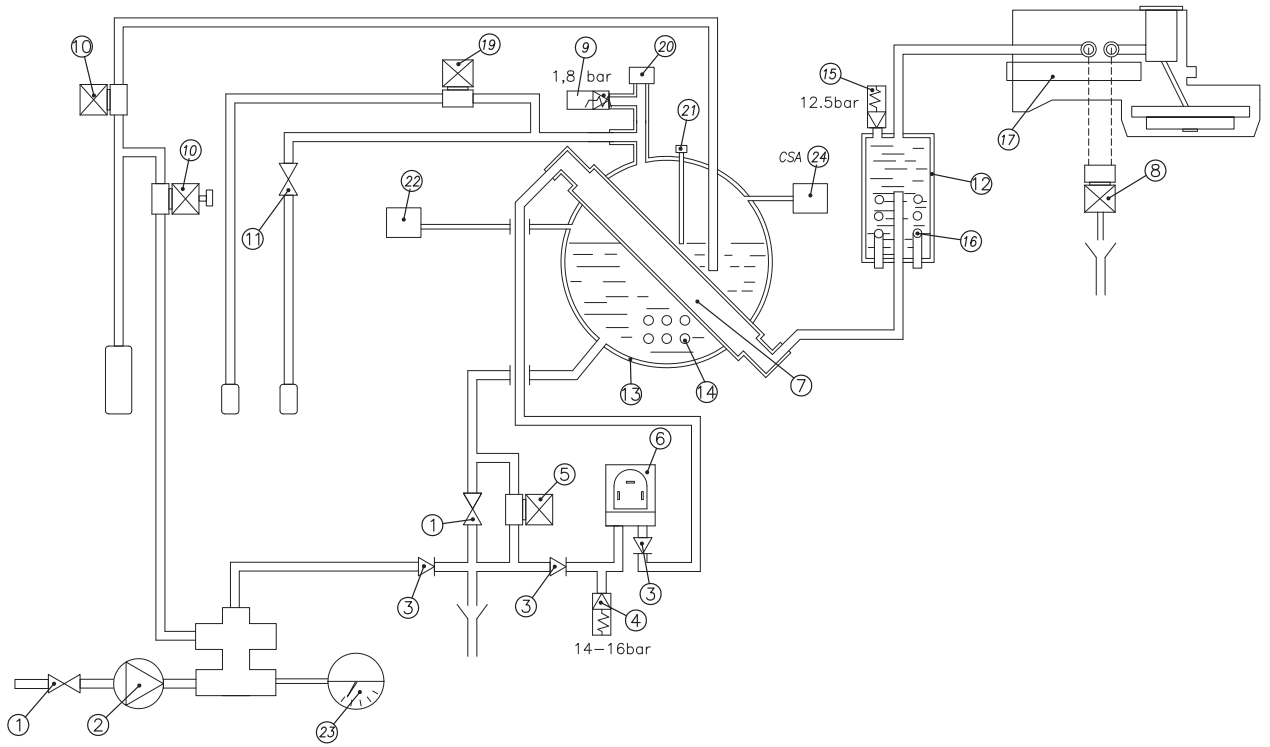
SCHEMA IDRAULICO / HYDRAULIC DIAGRAM / SCHÉMA HYDRAULIQUE
VA358 WHITE EAGLE DIGIT



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

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

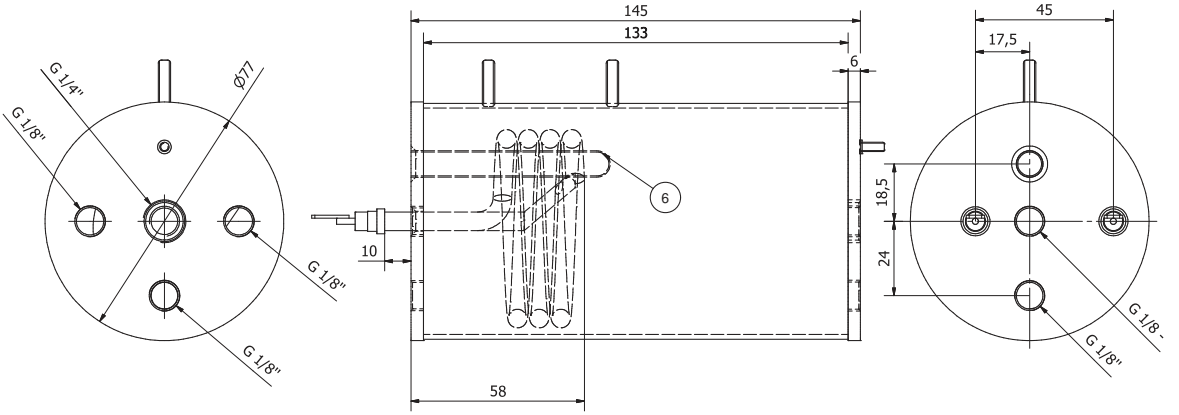
SCHEMA IDRAULICO / HYDRAULIC DIAGRAM / SCHÉMA HYDRAULIQUE
VA358 WHITE EAGLE T3



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

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

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

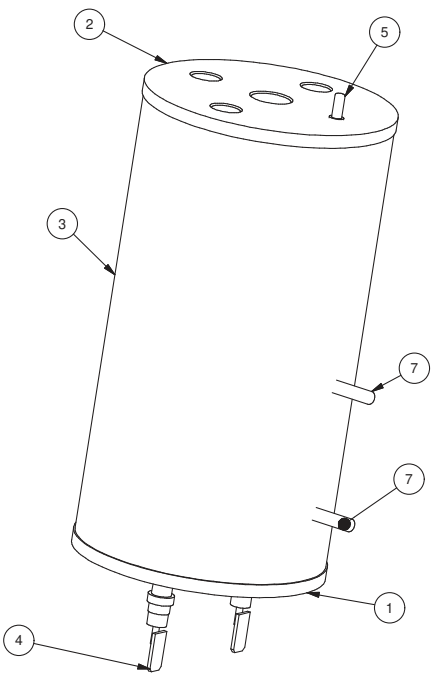


Elenco parti List of Parts Liste des composants				
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	00041002	Flangia Pr Lavorata Inox +1 Flange Pr machined, stainless steel +1 Flasque Pr finition inox +1	STAINLESS STEEL AISI316L
2	1	00040501	Flangia 4 fori Lavorata Inox Microbar Flange 4 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	trattamento Treatment Traitement	tolleranza Tolerance Tolérance	scala Scale Echelle	A3
Acciaio inox aisi 316L Stainless steel Aisi 316L Acier inox Aisi 316L		media Average Moyenne	1:1	

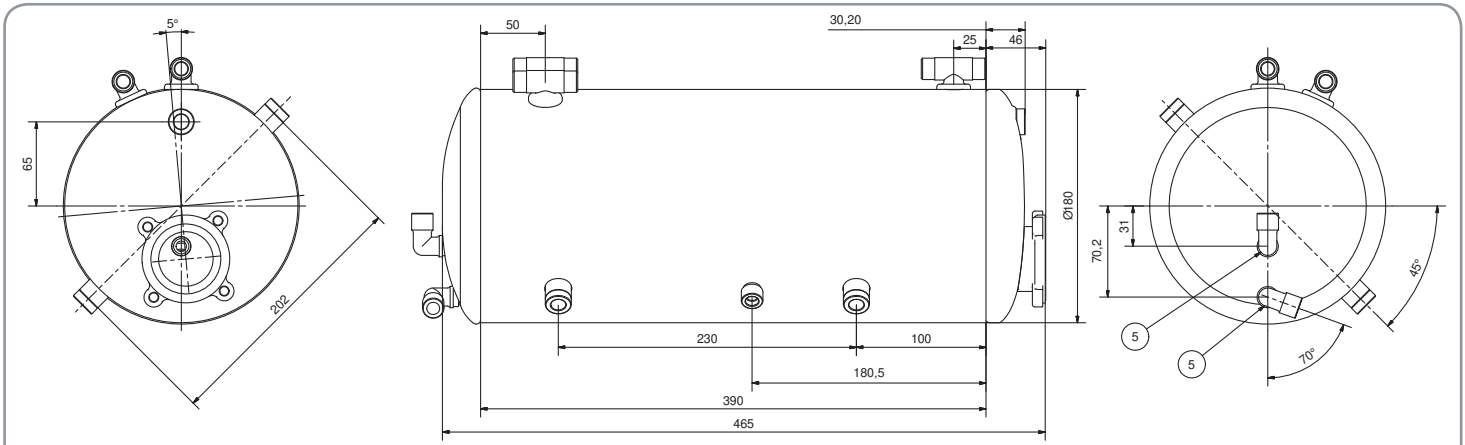
descrizione Description Description	data Date Date
Caldaia Boiler Chaudière D.76.1 Microbar inox 230 V	

descrizione Description Description	progettista Designer Concepteur	codice Code Code
98030308		90040281

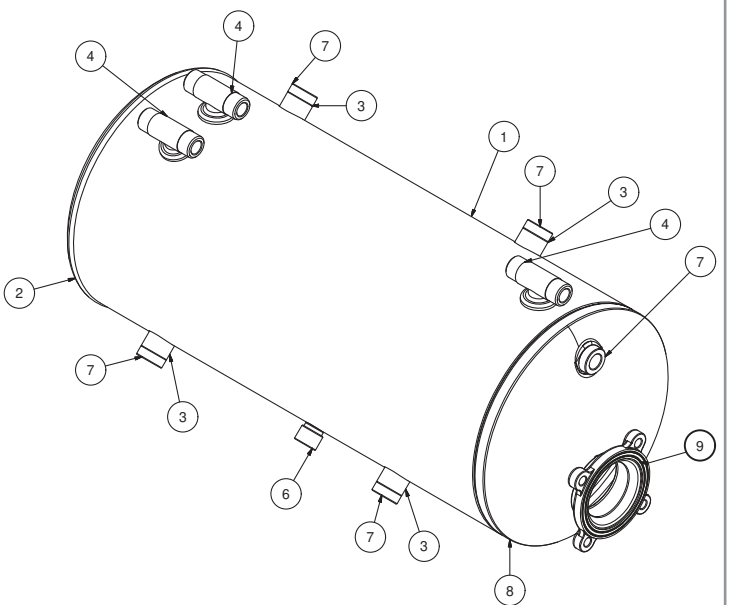


Nota: Boiler in zona di applicazione articolo 3, comme 3 97/23/CE
Note: Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/CE
Note: Chauffe-eau dans zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE

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



Elenco parti List of Parts Liste des composants				
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	0016130	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	2	00161960	Tubo scab D20X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
4	3	00061871	Attacco presa vapore Steam outlet connection Attaque sortie de vapeur	OT57 CW510L
5	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow fitting Raccord coudé	OT57 CW510L
6	1	00030251	Attacco 3/8'' 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 Bride résistance	OT57 CW510L

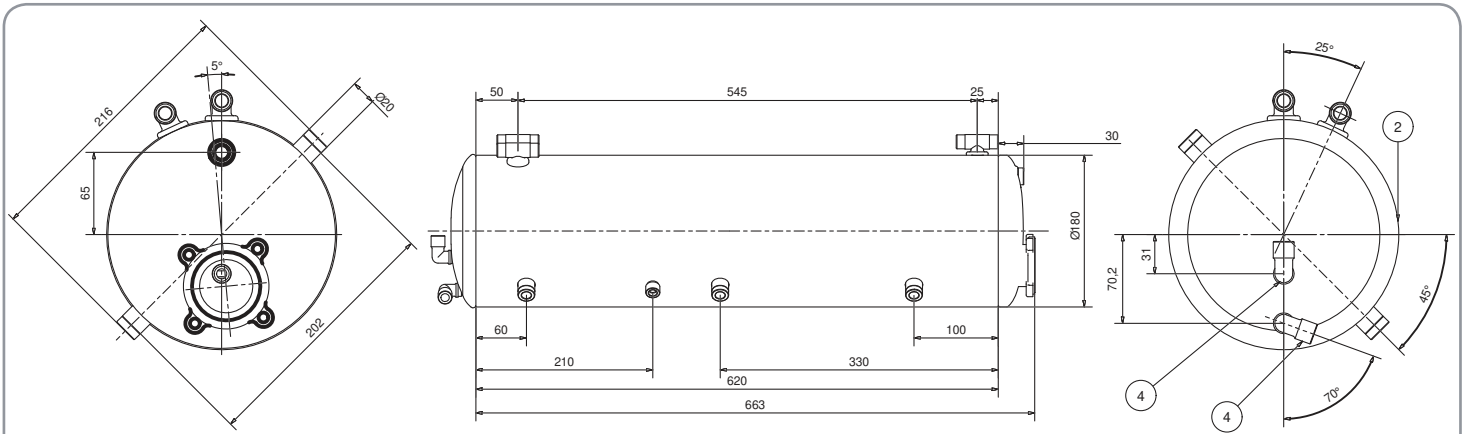


materiale Material Matériau	trattamento Treatment Traitement	tolleranza Tolerance Tolérance	scala Scale Echelle	A3
Rame,ottone Copper, brass Cuivre, brass		media Average Moyenne	1:2	

descrizione Description Description	data Date Date
Caldaia Boiler Chaudière D.180 2Gr Aurelia II T3 OT57 2COPPE	

descrizione Description Description	progettista Designer Concepteur	codice Code Code
		90019510

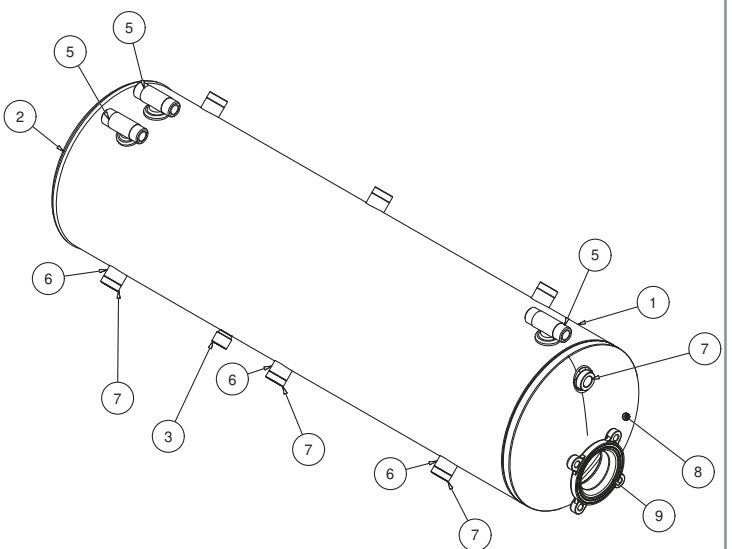
SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE
VA358 WHITE EAGLE T3 3 GR



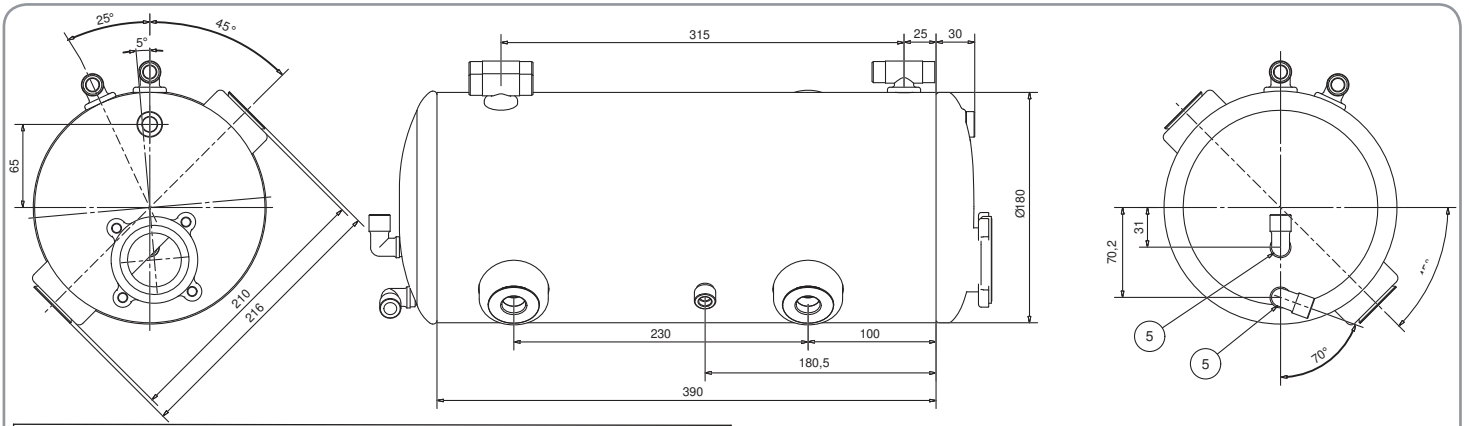
Elenco parti List of Parts Liste des composants				
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	0016100	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori 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	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 T3 2COPPE		
descrizione Description Description	progettista Designer Concepteur	codice Code Code
		90019510



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



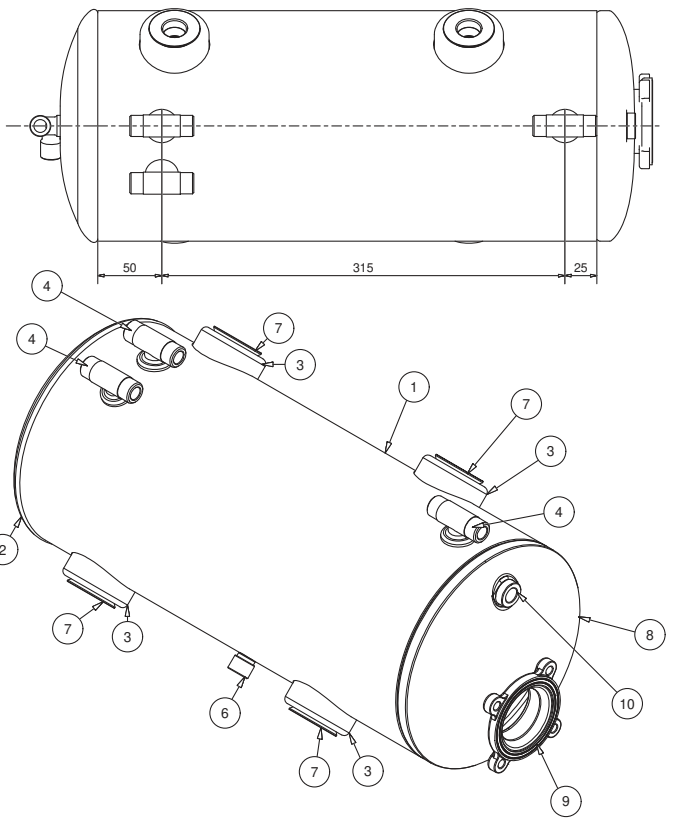
Elenco parti List of Parts Liste des composants

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

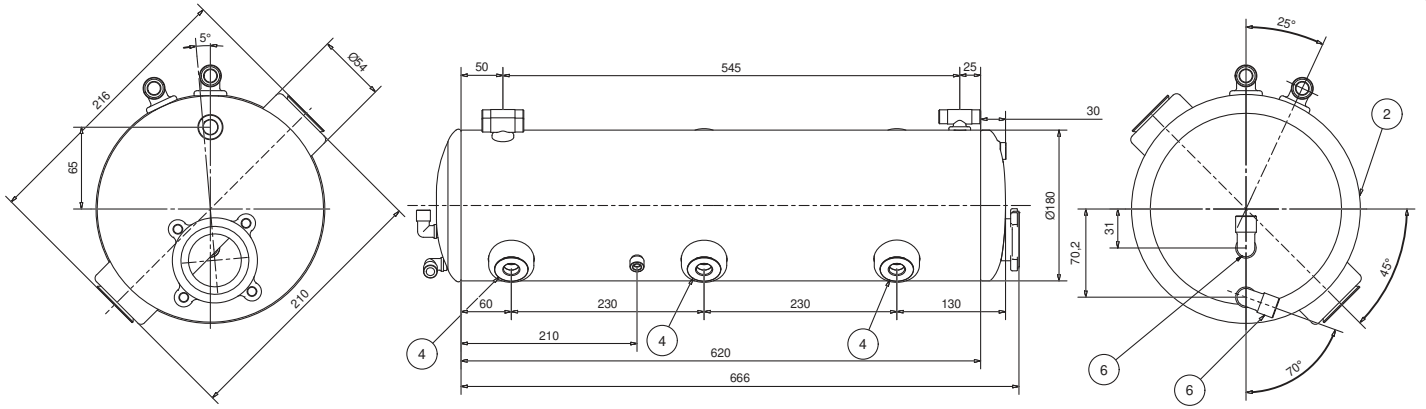
materiale Material Matériau	trattamento Treatment Traitement	tolleranza Tolerance Tolérance	scala Scale Echelle
Rame,ottone Copper, brass Cuivre, brass		media Average Moyenne	1:2

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

descrizione Description Description	progettista Designer Concepteur	codice Code Code
		90019500



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

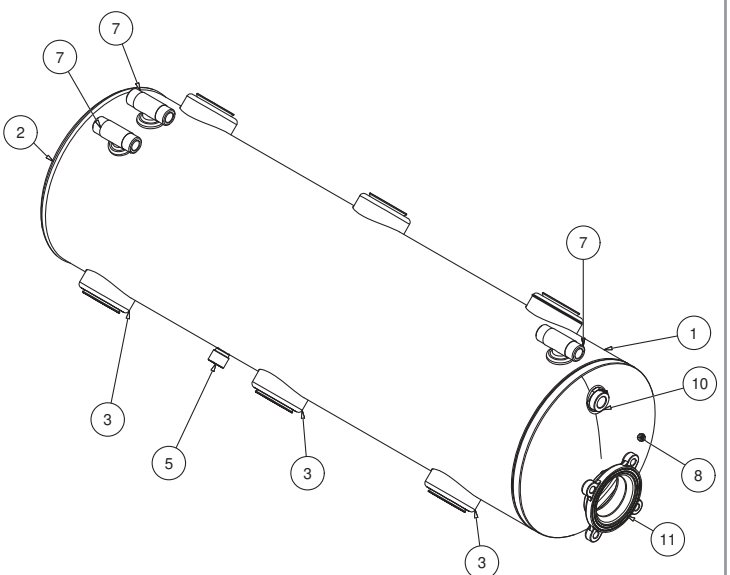


Elenco parti List of Parts Liste des composants				
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	00016110	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori 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 Bride 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 coudé	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 Bride résistance	OT57 CW510L

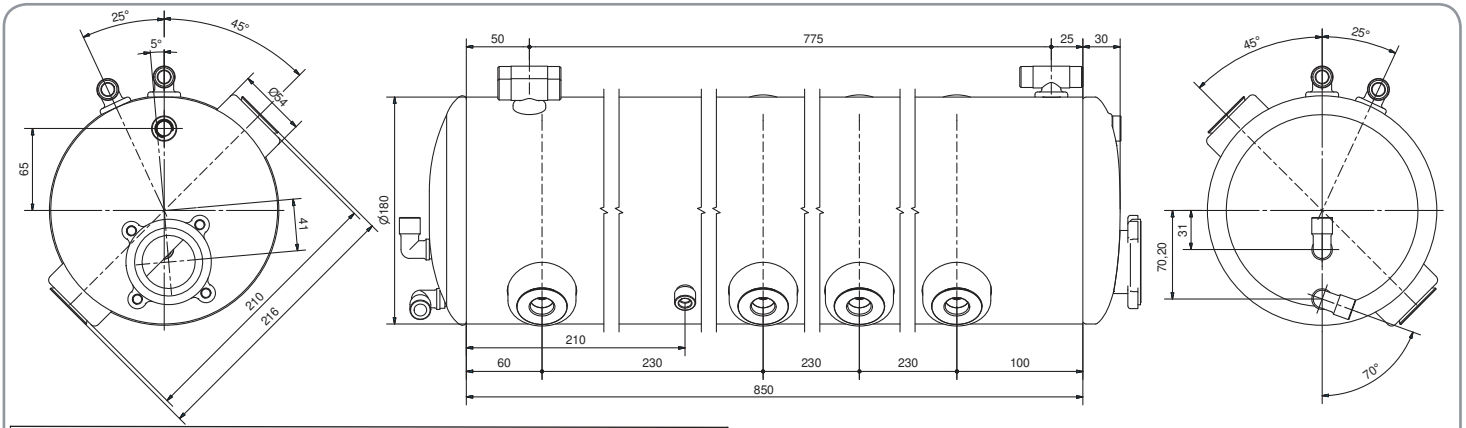
materiale Material Matériau	trattamento Treatment Traitement	tolleranza Tolerance Tolérance	scala Scale Echelle
Rame,ottone Copper, brass Cuivre, brass		media Average Moyenne	1:2

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

descrizione Description Description	progettista Designer Concepteur	codice Code Code
		90019540



SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE
VA358 WHITE EAGLE 4 GR

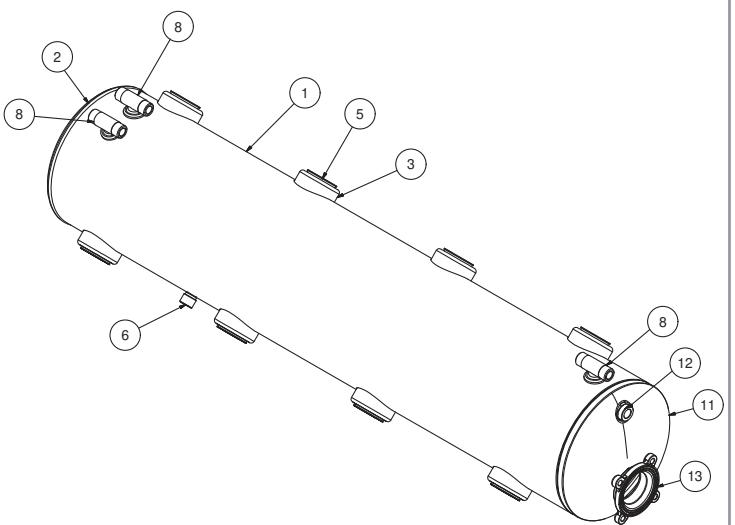


Elenco parti List of Parts Liste des composants				
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART NO. NUM. COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	00016500	Corpo caldaia Aurelia Boiler body Corps de la chaudière	Cu-DHP 99.9
2	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Cup 2 holes Coupe 2 trous	Cu-DHP 99.9
3	3	00160170	Tubo scab D54X1 Tube Tube	Cu-DHP 99.9
5	8	00061881	Flangia chiusura Flange closure Bride 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 Bride 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
		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 direct1ves a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes:

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

89/392/CEE, 2006/42/CEE	Direttiva macchine Machinery Directive Directive machines
2006/95/CEE, 93/68/CEE	Direttiva bassa tensione Low Voltage Directive Directive basse tension
89/336/CEE, 2004/108/CEE	Direttiva compatibilità elettromagnetica Electromagnetic Compatibility Directive Directive compatibilité électromagnétique
89/109/CEE, 2004/1935/CEE	Direttiva materiali per alimenti Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs Directive matériaux pour contact alimentaire
97/23/CEE	Direttiva attrezzature a pressione Pressurized Equipment Directive Directive équipements sous pression
D. Lgs. 25/7/06 n° 151	Direttiva ROHS ROHS Directive Directive ROHS
(CE) No 2023/2006	Regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari G.U. L384 del22.12.2006, p.75. Guideline about good manufacturing practices of materials and articles destined to come into contact with foodstuffs – Commission Regulation L384 dated 22/12/2006, page 75. Règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires Journal Officiel Loi 384 du 22.12.2006, p.75.
D. M. 21/03/1973	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel.
10/2011/CEE	direttiva materie plastiche plastics directive matériau plastique directive
85/572/CEE, 82/711/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 11/01/2016

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

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

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

Codice 31000635
01_04/2016

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

Graphics and printing by: TYPE ENGINEERING S.r.l.

Victoria Arduino si riserva di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.